Alma Huisken
Foto's Doortje Stellwagen

# Van het land

## Genieten van een groener leven

Met 80 recepten van het seizoen!

FONTAINE UITGEVERS

# Van het land

## Genieten van een groener leven

Alma Huisken
Foto's Doortje Stellwagen

FONTAINE UITGEVERS

*'Earth heals.'*

('De aarde heelt.')
**Monty Don**, *My roots*, 2006

De eerste van de grote oogstmaanden • samen bramen plukken • even van het erf af, naar de waddenhaven • strompelen over courgettes • twee nieuwe damesganzen • die prachtige armeluissaffraan!

# *augustus*

[oogstmaand / corn moon]

Hoogzomer. De eerste van de twee grote oogstmaanden. Waar de moestuinder in juli soms even achterover kan leunen, met de gewassen een flink eind op streek, zijn er nu enorm veel 'klaar' om te oogsten. De eerste groenten steek ik nog voorzichtig in mijn tuinbroekzakken of vlij ze in vergieten; dan, naarmate de overvloed toeneemt, gooi ik ze steeds achtelozer in manden en uiteindelijk werp ik ze in een kruiwagen en rij ze naar de keuken. Een moestuin in augustus wordt getekend door pompoenen (groeiend, groeiend, groeiend!) en courgettes. Over courgettes moet je nu kunnen strompelen. Maar het zijn de lolbroeken van de moestuin, want het ene jaar kom je erin om en krijg je geen courgettesoep of ratatouille meer naar binnen, het andere jaar spelen ze verstoppertje... Mijn eerste courgettes, ooit lukraak half mei gezaaid in mijn voormalige volkstuin, waren een openbaring. Dus bleef ik ze telen, om hun smaak, imposante statuur, pronte bladeren en bloemen. Als zelfteler in een alerte bui pluk je de vruchtgroente precies op het juiste formaat. Tien centimeter bijvoorbeeld. Over die maat vigeren allerlei meningen – ik begrijp dat veertien centimeter de winkelnorm is – maar je moet er niet overspannen van raken. Helaas doen supermarktinkopers dat juist wél. Een biologische groenteteler vertelde me eens dat haar gehele oogst aan puntgave courgettes werd geweigerd... omdat ze een halve centimeter te lang waren. En ook een tikkeltje krom, dus pasten ze niet in het kunststof bakje. Kisten met losse courgettes en papieren zakjes ernaast, denk je dan.

## Goed opgeslagen courgettes krijgen een bewaarschil!

In een ander seizoen groeiden mijn courgettes voortreffelijk. De oogst was nabij, maar ik wilde ze nog één dag geven. Toen barstte de hemel open. Dagenlang. Dan weet je als moestuinder wat je te wachten staat. Zeppelins. Krankzinnige, armenvullende courgettes die ik maar in de kelder legde, hopend er hectoliters soep van te brouwen, voor de vriezer. Dat kwam er niet van, maar kijk: de courgettes, haastig op kratjes gelegd, kregen een harde schil! Net als hun familieleden pompoen! Ik had mazzel, want zoiets lukt alleen als er voldoende circulatie is van droge lucht. Eenmaal duurzaam afgehard blijven ze weken goed en hun smaak intensiveert. Regelmatige controle moet, echter, want zodra er een soppend plekje ontstaat gaat het hard: voor je het weet sta je een glibberende, riekende pulp op te schrapen van de keldervloer. Ik spreek uit ervaring.

Eens, in een koude, natte mei had ik pech: van alle voorgetrokken planten bleef er slechts eentje leven. En die schoffelde ik om. Per ongeluk, maar doormidden, kaduuk, *a goner*. Voorheen ging ik op dergelijke crisismomenten keihard aan het puinpad werken (oude dakpannen aan gort timmeren, wat altijd beter is dan mijn partner of de hele wereld uitschelden) maar hameren hoeft niet langer. Tegenwoordig begin ik ijzerenheinig van voren af aan en zaai opnieuw. Die oktober had ik zonbeschenen courgettes. Geen kruiwagen vol, geen hectoliters soep, nee: gewoon genoeg.

## Alweer schuift de zomer een streepje op

Plattelandles één: na regen komt zonneschijn. Tijdens instabiele zomers kunnen boerenvrienden hun agenda's wel weggooien want dan doorkruist één afspraak alle andere: de *date* met de combine. Op een stralende zaterdagmorgen ronkt, gonst en ratelt het overal, van piep tot ruis: 's nachts schijnen sterke lichten als ufo's over het graan en vrachtwagens brengen de oogst naar weegstations en loodsen. De ochtend erna, op straat, pikken tientallen musjes vermorste korrels weg tussen de klinkers. Als ik de dorpsstraat uitkijk, voorbij het laatste huis, zie ik geen wuivend graan maar stoppelvelden. De zomer is een streep opgeschoven.

*Combines, wit licht, stoppelvelden.*

In zijn mooie, persoonlijke boek *My roots* schrijft Monty Don hoe moeilijk, verwarrend en frustre-

rend tuinieren kan zijn. Hoe het toewijding vraagt en de wens om te leren en te *blijven* leren. Dat je moet accepteren dat je er nat en koud van wordt, of warm en zweterig, pijnlijk stijf, moe en terneergeslagen. 'Het kost je geld en neemt meer tijd in beslag dan je eigenlijk hebt. Maar tuinieren zal je bij tijd en wijle het gevoel geven dat je lichaam en geest zo levend en tevreden zijn als maar kan!' Helemaal waar. Dat vond ik zelfs na de ravage van een zekere Hollandse zomer, toen na wekenlange regens, van persistent zeurderig tot hoosbuien, het schoffelwerk hopeloos achterop kwam en de phythophtora (aardappelziekte) kale plekken naliet waar aardappels en tomaten hoorden te staan. Toch, de aardappels en tomaten die ik nog kon redden werden gekoesterd als de parels des velds die het zijn en juist dankzij de regen raakten de kardoenen voorgoed gesetteld, wist de snijbiet van geen ophouden, bleven de sperziebonen kilo's opleveren en weefden de pompoenen zich door alles wat houvast bood. Wel kregen 'Gele Centenaar' en 'Groene Hokkaido' een bolle dakpan onder de bips, tegen smetplekken. Bovendien zuigen de pannen zonnewarmte op en stralen dat na tot in het duister. Gratis kacheltjes.

## Een ziltige wind drijft ons naar de haven

Ons sociale leven veranderde in het Noorden drastisch. Klein voorbeeld: zou ik een vriendin vroeger mailen 'heb je dat of dat toneelstuk al gezien?' start ik nu berichten met 'vertel eens, zijn je uien al binnen?' of 'heb je nog hulp nodig bij de bessenpluk?' De boerenvrienden tellen hun oogsten in tonnen, ik in tientallen. (Tweehonderd sjalotjes!)
Op een dag, wiedend met vrienden, is de wind bepaald ziltig. Hij doet me aan Ierse kusten denken en hoe ik dan dagenlang vis wilde eten. Ik zeg dat hardop en binnen een halfuur zitten we aan de haven, achter een bord zeevis. Waddengarnalen gaan mee naar huis, om in te maken. Ook werp ik een 'handje vol bie d'hounder in,' zoals Ede Staal zingt. Kippen zijn gek op 'genoat'.

In de beginnende boomgaard ziet de boel er hoopvol uit: de oudste appels, de ons geschonken James Grieve en Cox' Orange Pippin, komen op stoom en we tellen de rijkste oogst tot nu toe, waaraan de bijen ongetwijfeld bijdroegen. Met zoek-en-vind-procedures in de omgeving vullen we de voorraad aan, voor onszelf en de minstens zo appelgretige ganzen en kippen. Dus ogen wijdopen voor bordjes aan de weg, want '5 kg onbespoten appels € 2,00' is een geweldige mededeling! Ook op landgoederen of in verlaten boomgaarden, waar geen hond taalt naar valfruit, sla ik mijn slag, met doortastend tuinvriendin K.. Zij is elk kwartaal hier; in hittegolven, moessons en bijtende kou verzet ze bergen. Nauwelijks wil ze het erf af, hooguit om op zo'n appelmissie te gaan. Thuis sorteren we: een emmer voor ons, een emmer voor moes, en twee emmers voor de dieren.

## Er loopt een ridder in de tuin!

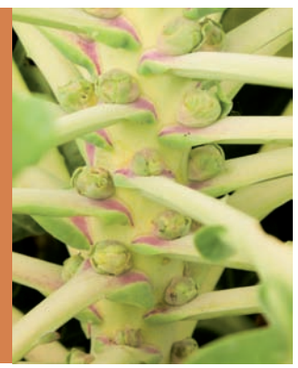
In augustus, werkend tussen hoge zonnebloemen en bonenrekken, ben ik het zicht op mijn partner, de *Head Gardener*, dikwijls kwijt. Die staat elders gekleed als Ivanhoe dichtgroeiende paden en rietoevers te attaqueren: helm op, scherm voor en de bosmaaier als zwaard. Mijn partner schoont ook de goten, snoeit de rozen en snipt aan de heg. Automatische taakverdeling. Samen leggen we nog wel eens een boompje om, met de *Head Gardener* scherp calculerend. 'Nee, mop, niet daar gaan staan. Daar komt-ie juist neer!' In mijn kwaliteit van dommekracht sleep ik met de takken, waarmee ik de houtril ophoog, terwijl achter mij stammetjes tot kachelhout worden gezaagd. In ons eerste seizoen zouden we na zo'n klusje stram van de spierverzuring in een stoel zakken. Nu is het bijna bizar hoeveel werk we aankunnen.

De kleine ganzen zijn zo groot als een eend, met veren in plaats van dons. Tot zover alles wel, maar er komt onrust in de vorm van twee nieuwe Twentse Landganzen, opgehaald van hun moedergrond. Ik bestelde ze in mei – niet meer rekenend op eigen broed – om de rare verhouding drie genten met één gans op te heffen. Ondanks de geboorte van Juno en Juul zet ik door, want nieuwe ganzen

## Levermousse van haan of hen

ca. 125 g levertjes van haan of hen
ca. 30 g boter
2 el gin
1 klein ei
wat zeezout en versgemalen zwarte peper
ca. 30 g extra boter, zacht
1 el. zongedroogde tomaat, fijngeknipt
1 klein of half sjalotje, zeer fijngehakt
1 knoflookteen, zeer fijngehakt
4 kleine, verse laurierblaadjes
3 el. jeneverbessen, 30 min. gedrenkt in gin
4 volle el. gesmolten boter

Bak de levertjes op laag vuur in de boter, ca. 5 min, om en om draaiend. Ze mogen niet al te bruin worden! Blend ze in de keukenmachine met gin t/m de 30 g extra boter. Roer er dan tomaat t/m knoflook door. Verdeel over 2 schaaltjes, verdeel laurierblaadjes en jeneverbessen erover. Laat de boter in een steelpannetje vloeibaar worden en schenk over de mousses. Dek af met dubbel keukenpapier en zet na 15 min. in de koelkast. Laat minimaal 2 dagen rijpen.
**Serveren:** haal mousses 20 min. voor serveren uit de koelkast. Smeer op kakelvers opperbest stokbrood en drink er Asti spumante bij of droge dessertwijn, zoals een Italiaanse passito.



## Spruitjes met tamme kastanjes (V/Vegan)

Fietsend in de herfstregen over een landweg zag ik hier ooit voor het eerst van mijn leven een spruitjesplukmachine en remde piepend. Geweldig! Alsof een trekker met een bungalowtent eraan langzaam door het land werd getrokken. Stronken eruit, spruitjes eraf, net erwtensoep door een grote trechter.

300 g verse tamme kastanjes (of voorgekookte, vacuüm verpakt)
1 kg spruitjes
snufje zout
50 g boter of margarine
snuf gemalen foelie of versgeraspte nootmuskaat

Kruis de kastanjes op hun bolle zijde diep in; zet ze net onder water en kook ze in 30-45 min. gaar (test er eentje na een halfuur) en pel ze.
Intussen: verwijder kontjes en verdorde blaadjes van de spruitjes; snijd een kruis in het stronkje van grote spruiten. Kook ze in zeer weinig water met zout in 10-12 min. beetgaar. Schud ze halverwege op. Giet zonodig af. Roer de gepelde (desgewenst in boter gebakken en lichtgezouten en gepeperde) kastanjes en boter erdoor en bestuif met foelie of nootmuskaat. Bij voorgekookte kastanjes (vaak in twee porties verpakt): leg een zakje 5 min. in bijna kokend water. Haal de kastanjes uit de verpakking en bak ze even omscheppend in hete boter (op getemperd vuur); bestrooi ze met zout en peper.
**Serveren:** bij wild. of gebakken boleten.

## Appelaalbesgelei met viburnum (Gelderse roos) (V/Vegan)

De bes van de Gelderse roos is alleen gekookt eetbaar en smaakt bitterzuur. Dus flink zoeten! Alternatief: aalbessen of cranberry's.

1 kg zure appels (bijv. Bramley's Seedling)
½ el. boter of margarine
500 g aalbessen (uit de vriezer)
500 g viburnumbessen
2 toeven angelica (engelwortel)
750 g rietsuiker

Hak de appels grof, kook ze in een bodem water (2-3 cm) met de boter (tegen aanbranden) en kook op halfhoog vuur tot moes, regelmatig roerend. Kook de bessoorten apart in een bodempje water tot moes. Zeef beide moessoorten en voeg bijeen, met angelica en suiker. Kook dit mengsel 10 min. op hoog vuur in, regelmatig roerend. Verwijder angelica en stort de gelei in brandschone, hete potten. Sluit direct. Goed voor ca. 6 jampotjes van 350 g.
**Serveren:** op brood, cakes etc. Als (wild)saus: roer er per 200 g gelei 1 el. fijne mosterd of mierikswortelpasta door.

## Balkenbrij, bloedworst en zult, appelmoes en gebakken citroen

Balkenbrij hoort bij de winter, als product uit deze slachtmaand, net als bloedworst en zult, al te lang 'vergeten vlezen'. Fruit erbij is klassiek en heerlijk.

1 dikke plak doorregen spek
4-8 plakken balkenbrij, bebloemd
4 dunne plakjes bloedworst
4 mooie plakjes zult
boter
4-8 dunne citroenschijfjes
warme appelmoes met appelwijn (zie september)
wat blaadjes witlof

Bak het spek in eigen vet in een koekenpan krokant, haal het uit de pan en houd het warm (op bakpapier in de oven, bij 100 °C). Bak balkenbrij en bloedworst in het spekvet, op getemperd vuur, en houd ook warm. Bak de citroenschijfjes in een klontje boter op zacht vuur.
**Serveren:** leg de vleessoorten op een schaal, lepel appelmoes in de witlofblaadjes en leg er citroen op. Geef er roggebrood bij.

# *Van het land*

## Genieten van een groener leven

Alma Huisken | Foto's Doortje Stellwagen

*Van het land* is een amusante en soms ontroerende ode aan alles wat ons voedt, van onze band met de aarde tot de oogst van het land. Culinair groenauteur en hobbyboer Alma Huisken beschrijft haar ideaal met verve: zoveel mogelijk leven van haar biologische, Groningse moestuin en boomgaard, die zijn bevolkt door kippen, ganzen en huurbijen. Verhalen, mooie observaties, 80 seizoensrecepten en veel praktische tips voor zelf telen en een groener leven wisselen elkaar af. Dat alles, plus de pakkende fotografie van Doortje Stellwagen, maken dit boek tot een aards feest – voor boeren, burgers, buitenlui én tuinloze stadsbewoners!

'Een heerlijk boek. (...) Een persoonlijk, praktisch en inspirerend verslag van een paradijselijk plekje, waar, naast groenten en bloemen, geluk wordt gezaaid.'
**Loethe Olthuis**, *De Volkskrant*

'Als je Huisken leest heb je ook nog maar in één ding zin. Groenten. Liefst van eigen land.'
**Marjoleine de Vos**, NRC *Handelsblad*

'Dit moet je gewoon in de kast hebben. De recepten getuigen van een diep respect voor het traditionele koken.'
**Felix Wilbrink**, *De Telegraaf*

'*Van het land* is ook voor de doorgewinterde tuinmens een boek om bij weg te dromen, niet alleen door Huiskens onderhoudende toon, maar ook door de sfeervolle fotografie van Doortje Stellwagen.'
**Janneke Vreugdenhil**, NRC *Next*

ISBN 978 90 5956 239 4

9 789059 562394

FONTAINE UITGEVERS