

Eerste exemplaar voor teler van Wieringer boon

Wieringen spreekt een woordje mee in boek 'De smaak van de Wadden'

HIPPOLYTUSHOEF - Ook op Wieringen is deze week het boek 'De smaak van de Wadden' gepresenteerd. Dat gebeurde in Restaurant 99. Het is geschreven door Annette van Ruitenburg en Ruth de Ruwe. Het fraai geïllustreerde boek gaat in op de schoonheid en de rust van de eilanden in en de kustgebieden aan de Waddenzee.

De Wadden worden in het boek beschreven als het laatste stukje wildernis in Nederland. De mensen leven er anders dan in de rest van Nederland, hebben de schrijvers ontdekt; in elk geval minder gejaagd en meer op elkaar, de zee en de natuur gericht. "De bevolking leeft elke dag met eb en vloed, het gevoel van vrijheid, de zilte lucht en de producten die het eiland voortbrengt."

De smaak van de Wadden is een bijzonder kijk- en leesboek, waarmee de sfeer van de eilanden en de kust worden overgebracht. De natuur, de landbouw, de visserij en de historische en culturele achtergronden worden in beeld en tekst belicht. De eilanders en kustbewoners, die het gebied leefbaar houden, vertellen over de passie voor hun leefomgeving. Het landschap is belangrijk voor de bewoners

van het Waddengebied. In het boek wordt veel aandacht geschonken aan het culinaire erfgoed van de Wadden, zoals ambachtelijk gevangen producten uit zee en die van het land, die met respect voor de natuur zijn geteeld. Lokale producenten geven uitleg over hun werkwijze, koks van de eilanden bereiden een gerecht met streekproducten en geven hun receptuur prijs, zodat iedereen een vleugje smaak van de Wadden in huis kan halen.

Wieringen staat al gelijk voor in het boek. Er wordt verteld over de Zeeverse Vismarkt, het museum Jan Lont en de culinaire vaartochten van Jan Rotgans, lid van het Wadvissersgilde. Gerard Walters van Restaurant 99 bedacht een recept voor langoustines op drie manieren, waarvan één met de Wieringer boon, samen met de witte erwt opnieuw geïntroduceerd door Ep de Vries uit Hippolytushoef.

Deze verwoede tuinier kreeg enkele jaren geleden van zijn

dochter een paar zakjes van deze vergeten groenten en werd ook nog eens geïnspireerd door de 'slow food'-traditie, die Nederland langzaam maar zeker in zijn

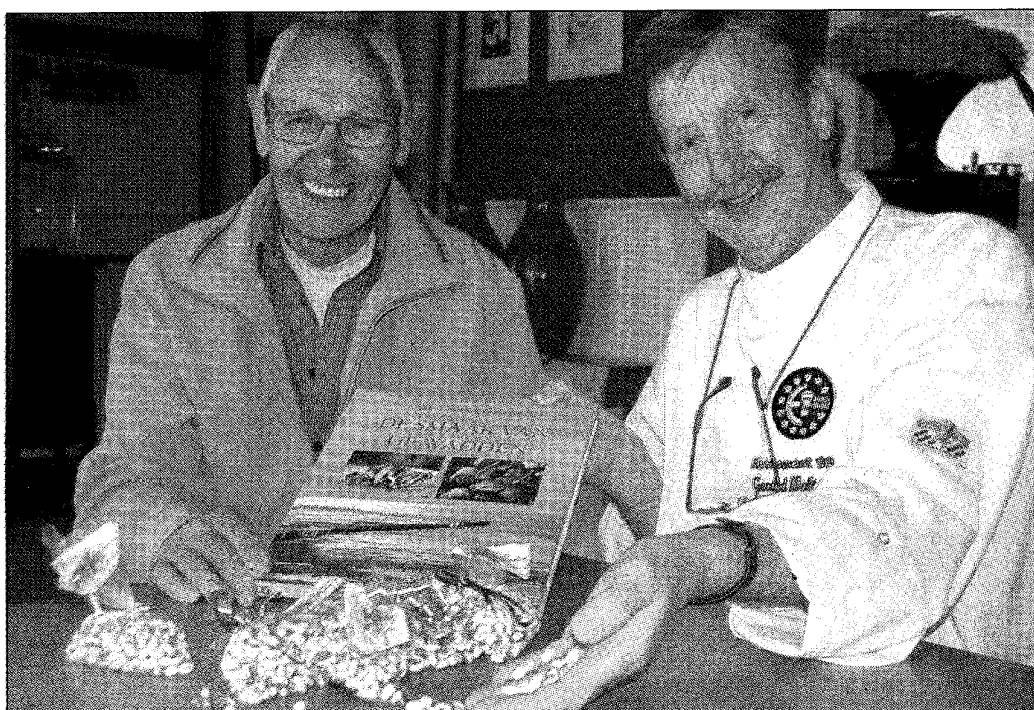
greep krijgt. De Vries besloot de speciale bonen en erwten te vermeerderen en is er tussen al heel wat van aan de weet gekomen.

Waarschijnlijk zijn ze in de Gouden Eeuw op Wieringen terecht kwamen, toen schepen vanuit Zuid-Amerika hier geankerd lagen om te worden gelost met kleinere vaartuigen. De Wieringer erwt of witte erwt ('urt' zeggen de Wieringers) ziet een beetje rossig, de Wieringer boon is wit en heeft een roestbruine vlek rond de navel, waardoor het lijkt alsof hij lacht, zegt De Vries.

Hij kreeg uit handen van Walters het eerste Wieringer exemplaar van het boek uitgereikt.

Het zeer fraai uitgevoerde boek is uitgegeven door Fontaine en kost € 39,95 (ISBN 9789059563391).





Ep de Vries en Gerard Walters met het eerste Wieringer exemplaar van 'De smaak van de Wadden'