

VERRUKKELIJKE PIEPER

Wâldgieltsje

EE - IN HEEL NEDERLAND ZIJN ZE VERKRIJGBAAR: WÂLDGIELTSJES UIT DE FRIESE Wouden. JAAP WILMAN (72) UIT EE IS DE ENIGE AARDAPPELBOER IN FRYSLÂN DIE HET GECERTIFICEERDE STREEKPRODUCT TEELT. 'ZE ZIJN IN ÉÉN WOORD VERRUKKELIJK'





Het vermoeden gaat dat het Wâldgieltsje er al was rond 1700. Maar waar het 'Friese geeltje' vandaan komt, blijft een raadsel. Er werd een tijd gedacht dat de Friese aardappel hetzelfde was als het Berltsumer en het Hallumer gieltsje, maar een keurmeester van het NAC, de Nederlandse Algemene Keuringsdienst voor zaaizaad en pootgoed van landbouwgewassen, vergeleek de soorten en concludeerde dat alle planten verschillende nerven hadden. Het Wâldgieltsje, sinds enkele jaren een gecertificeerd streekproduct uit de Friese Wouden, is kleiner dan een gewone aardappel. Toch produceert het plantje meer; wel tien tot twintig aardappelen meer dan een

gewone aardappelsoort. Jaap Wilman (72) uit Ee is de enige aardappelboer in Fryslân die de Wâldgieltsjes teelt. Ook al is hij met de AOW, nog elke dag is hij aanwezig op de boerderij in Engwierum welke bewoond wordt door zijn jongste zoon Jacob. 'Ik doe nog steeds hetzelfde werk als toen ik dertig was,' vertelt de Friese boer. 'Daar ben ik blij om, ik zie het om me heen ook wel anders.'

Exclusief

Meestal zet Wilman rond april de planten in de grond. Dat doet hij handmatig. Wanneer dit klaar is, strijkt hij er een enorm zeil over. Dit behoudt de temperatuur en de aardappelen groeien sneller. Na de oogst-





Feitelijk:

Het Wâldgieltsje is een kleine, blanke aardappel. Uit de aardappelplant groeien zacht blauwe bloemen. Het loof van het Wâldgieltsje rijpt en verouderd snel. Waarschijnlijk is de plant daardoor minder kwetsbaar voor ziekten. De kleur van de kiemen zijn indigo. Deze kleur komt ook voor in een tropische plant in Afrika. Bepaalde stammen uit het Sahara- en Sahelgebied staan bekend als de 'blauwe mensen'. Dit omdat zij veel met deze kleur werken en de kleurstof op den duur min of meer met hun huid wordt geïmpregneerd. De bloemen worden spaarzaam gevormd. Het aantal bloemen hangt af van de weersomstandigheden en of er stressfactoren optreden tijdens de groei. De knol van de aardappel is blank geel. Het loof van het Wâldgieltsje is licht en staat open. Door de openheid van het gewas wordt de plant sneller droog na een regenbui. Hierdoor worden ziektes eveneens snel in de kiem gesmoord.

periode kijkt hij de eerste lichting na met de hand. De Wâldgieltsjes zijn snel klaar. 'Deze aardappelsoort is niet zo verwend als de moderne pieper. Het Wâldgieltsje is snel tevreden en geeft ook nog eens meer aardappelen,' vertelt de boer. Met een rooi-machine worden ze van het veld gehaald, gesorteerd in een loods en uiteindelijk in bakken geplaatst. Gemiddeld teelt Wilman veertig tot vijftig ton aardappelen. De kleine piepers zijn in de periode juli tot aan december in de winkels te verkrijgen. 'Zo houden we de aardappel exclusief,' vindt Wilman. Biologisch zijn de aardappelen echter niet. Dit vanwege de welbekende aardappelziekte 'fytoftora'. Deze ziekte is net zo

besmettelijk als griep en tast de aardappel aan. Wilman is dan ook verplicht te spuiten tegen deze plantenziekte. 'Als ik dit niet doe kan ik mijn hele oogst verliezen.'

Winkeltje

Naast Wâldgieltsjes teelt Wilman ook poot- en consumptieaardappelen en streekproducten als Reade Krobbe, Wâldbeantsjes en truffelaardappelen. Ook vlas, haver en gerst zijn geen onbekend terrein voor de boer. Samen met zijn zoon runt hij een winkeltje in de boerderij. Hier wordt een deel van zijn producten verkocht. Wijn, wat ook te koop is in de winkel, wordt geïmporteerd uit Frankrijk en vlees komt van hun eigen koeien. Op

het erf van de Wilmans lopen marchigiana koeien rond, Italiaanse vleeskoeien. Het gros van de Wâldgieltsjes wordt afgenomen door Greijdanus en Brouwer te Heerenveen. Alles wat Wilman overhoudt, wordt verkocht in het winkeltje. En natuurlijk houdt hij een voorraadje voor zichzelf. 'Hoe ik mijn de Wâldgieltsjes het liefst eet? Heel simpel. Ik kook ze met schil en maak een kerfje bovenin en doe er een beetje boter op. In één woord verrukkelijk!' •

TEKST: RENSKÉ DE HAAN

FOTO'S: ROBERT POSTHUMUS

