

Koester de aardappelboer

De Malta's komen maar de Marokkanen zijn al op de markt. En Albert Heijn heeft nieuwe aardappelen uit Israël. Malta's hebben nog de naam, maar de eerste nieuwe niet. De eerste Malta's, ongeschild, in boter gebakken. Het feestje van het voorjaar. Dat is het niet meer. En dat ligt niet aan de aardappelen, het ligt aan het feest. Het is alle dagen feest in de supermarkt en in de keuken. Een nieuwe aardappel valt niet meer zo op in het gedruis.

Het gaat straks ook de mosselen overkomen. In juli begint in Zeeland het mosselseizoen. Dan worden vooral de Belgen stapelgek. Ze moeten mosselen eten uit Yerseke, ze kunnen niet meer slapen als ze niet eerst een pan mossels leeg gegeten hebben. Maar om in de maanden vooraf aan het nieuwe seizoen toch mosselen aan te kunnen bieden importeert mosselhuis Prins & Dingemans in Yerseke sinds kort verse mosselen uit Canada. Twee keer per week een vliegtuig vol. Het seizoen bestaat niet meer.

En op Malta moeten ze ook uitkijken. Malta's zijn al meer dan een eeuw de eerste nieuwe aardappelen op de Nederlandse markt. Als we op 6 april nog een minister van Landbouw hebben krijgt hij de eerste zak van de nieuwe oogst. Hij komt er voor naar Tuitjenhorn en zal de zak onder applaus op zijn schouders nemen. In Tuitjenhorn, Noord-Holland, zit een grote importeur van Malta's. Daalimpex, ooit met een aardappelhandeltje begonnen in een garage, doet nu de nieuwe aardappelen in zakjes voor Albert Heijn en andere supers.

Maar de supers hebben al nieuwe liggen uit andere landen. De pret is al begonnen, de Malta's (het is geen ras, het is de oogst van twee rassen Hollands pootgoed) zijn eigenlijk te laat. Op de markt vond ik voor Pasen al twee soorten Marokkanen en deze week zijn er ook nieuwe aardappelen uit Egypte.

Op de markt? Wie koopt nog aardappelen op de markt? Meer dan 80 procent van de consumptieaardappelen wordt in de supermarkt verkocht. Het zijn inmiddels bijzondere verschijningen. De originele aardappelhandelaren die op de markt of langs de deur uitsluitend aardappelen verkopen. Een rijke keus aan soorten. En het zijn mannen of vrouwen met liefde voor hun handel en met kennis van zaken. Zoals de mannen van Jansen. Drie broers uit Beverwijk die door Noord-Holland reizen, alle markten af. Ze staan er met aardappelen en hebben er verstand van. Kom daar eens om in de supermarkt. Ik vroeg een Albertheijner waarom aardappelen in een sjiek zakje Primeur worden genoemd. Dat wist hij niet, maar hij dacht niet dat het nieuwe oogst aardappelen waren. Mooie zakjes zijn het, waar aardappeltjes van stand in worden verpakt. Maar wat er op staat, maakt een mens niet wijzer. Neem de 'met zorg geselecteerde Franceline voor fijnproevers'. Zijn dus andere aardappelen niet lekker? Nee, want dit is 'een culinair aardappeltje uit Frankrijk, verfijnd van smaak'. Uit Frankrijk? Op het zakje staat ook apart het land van herkomst: Holland. De klantenservice van Albert Heijn is overwerkt, zegt een stem op een bandje. Logisch.

Aardappelboer Wieman op de markt in Utrecht - je wou dat elke markt er zo een had - weet alles van zijn koopwaar en als de biologische Frieslanders uitverkocht zijn weet hij precies welke aardappel ik dan moet nemen. Ook voor friet wijst hij mij de beste aan.

Ze zijn nog in heel Nederland te vinden, ambulante aardappelhandelaren, maar het worden er minder. We zouden ze moeten koesteren. Specialisten zijn het, kooplui in klein geluk. En culinaire aardappeltjes of niet, als het Franse aardappelen zijn komen ze er ook gewoon vandaan. Mijn aardappelboer raadde me een maaltje Roseval aan. Rode aardappelen uit Bretagne.

Gegeten en genoten. Wat zou je een kievitsei verlangen als het ook zo'n aardappeltje kan zijn? Roseval, bijna net zo lekker als de biologische Frieslanders van de oude oogst. Op de markt!

Wouter Klootwijk