

'Errepettjes' om te bakken in reuzel

SEUTER- ZOEKERS VAN 'S-GRAVENDEEL

Seuters, zo noemen ze in 's-Gravendeel en omstreken de ondermaatse aardappeltjes die in de rest van het land beter bekend staan als krieltjes. In vroeger tijden mochten de arme mensen van het dorp de seuters na de oogst gratis wegrapen. En nog steeds zijn 'rapers' welkom. De 83-jarige Heiltje Gerritsen-Besseling bracht haar dochter Mariska, kleindochter Heidi en achterkleindochter Olivia de liefde voor in reuzel gedrenkte 'errepettjes' bij. Een traditie van generatie op generatie, maar: "Niemand bakt ze zo lekker als overgrootoma!"

Tekst **DOUWE ANNE VERBRUGGE**
Fotografie **MAX DE KRIJGER**



Vier generaties: Olivia (18), Heidi (41) en Mariska (61) kijken toe hoe overgrootmoeder Heiltje (83) de kiemen er handig uitwipt.

“Oma, is deze te groot om een seuter te zijn?” Knielend in de klei van de Hoeksche Waard kijkt de achttienjarige Olivia haar 61-jarige oma Mariska vragend aan. “Die kan nog met mee de zak in, meid! Maar veel groter moeten ze niet zijn, die zijn niet lekker meer!” Mariska is de meest ervaren seuter-raapster. Met haar opa Besseling was ze als kind niet weg te slaan van de akkers vol aardappelen. “Opa woonde als voormalig boerendaggelder in het dorpje Schenkeldijk vlak bij de akkers. Op de woensdagmiddagen in augustus en september, als ik vrij van school was, gingen we samen rapen. Soms ook met andere kinderen uit de klas. Voordat we een aantal jutezakken vol hadden, waren we zeker een paar uurjes verder. Het was een sport wie met de meeste zakken thuiskwam.” De boer die met zijn trekker verderop in het veld aan het werk is, stoort zich niet aan de seuterzoekende dames. Heidi, de dochter van Mariska: “Het is een traditie in deze streek rondom 's-Gravendeel, dus de boeren weten eigenlijk niet beter. Het wordt gewoon toegestaan. Het is toch ook mooi dat producten die op het land overblijven niet verspild worden? Het komt al voor in Bijbel in het verhaal van Ruth die aren mag rapen op het land van Boaz. Maar mijn emmertje is vol, zullen we naar oma Heiltje gaan om ze klaar te maken?”



Reuzel met spekjes (in pot) is in 's-Gravendeel nog traditioneel te koop.



Na het rooien van de aardappels mag er gezocht worden naar de kleine aardappeltjes die achterblijven.

Zacht boenen

“Ik ben meer van het bakken dan van het zoeken”, lacht de 83-jarige oma Heiltje. “Altijd al geweest. De keuken is mijn domein.” Ze werpt een blik op de seuters die haar dochter, kleindochter en achterkleindochter bijeen geraapt hebben. “Wat zien ze er heerlijk uit. Kom, ik pak een zachte borstel, dan boenen we ze snel schoon met wat zout water. Ik kan niet wachten.” Volgens Mariska, die ook weleens een schuursponsje gebruikt om de kleine ‘errepels’ schoon te maken, is het van belang om niet de schil eraf te boenen. “Juist niet namelijk, die schil maakt de seuters lekker knapperig.” “Maar eerst moeten we ze nog ‘kiemens, meiden”, laat Heiltje weten. “De pitten moeten eruit, die dingen kunnen de smaak van seuters namelijk danig verpesten.” Olivia: “Niemand anders dan overgrootoma weet hoe je seuters het best kan klaarmaken. Ze is een koningin in de keuken.”

‘Mooi dat producten die op het land overblijven niet verspild worden’

Mariska: “Weet je trouwens waar de naam ‘seuters’ vandaan komt? Dat komt van ‘seuteren’, waarmee ‘sudderren’ wordt bedoeld. Ze worden zo meteen namelijk gesudderd in reuzelvet.” In 's-Gravendeel is vanaf augustus tot in het verre najaar in verschillende winkels reuzel te koop. Heiltje: “Ik denk niet dat het in veel andere dorpen nog te koop is, maar hier wel. Gewoon bij de supermarkt, maar ook bij de slager. 's-Gravendeel wordt niet voor niets Seuterdorp genoemd. Op feestdagen zoals Koningsdag zijn ze op het dorp te koop. Gewoon in een puntzak. Voor 2 euro 50 krijg je dan tien tot vijftien seuters.” Mariska heeft voor de gelegenheid speciale reuzel meegenomen, met spekjes erin. “Dat maakt het nog lekkerder.

Schoonboenen met een borsteltje.



'Ze smaken niet naar patat, meer naar gepofte aardappel'



Mariska giet ze af na vijf minuten voorkoken.



Klaar voor in de reuzel.

Het ziet er hetzelfde uit als die witte vetblokken die je in de frituur doet. En als je de reuzel laat afkoelen, wordt het vanzelf weer hard."

Muis in laars

Voordat ze in het reuzelvet ondergedompeld worden, moeten de seuters eerst worden voorgekookt: vijf minuten in kokend water. Het kokkerellen met de seuters doet Mariska terugdenken aan de fijne tijd met haar opa. "Het was zo leuk om met hem op te trekken en samen met hem urenlang over de akkers te zwerven. Eén keer ben ik heel erg geschrokken. Opa zei dat ik beter mijn klompen aan kon doen in plaats van mijn laarzen. Mijn laarzen liet ik achter op het veld. In de avond kwam ik er pas achter dat ik ze was vergeten op te halen. Dus ik opnieuw het veld in. Toen ik een laars aantrok, trapte ik op een muis... die was in mijn laars geklommen. Wat heb ik gegild!"

Het zoeken en bereiden van de seuters schept een band tussen moeders en dochters.



Tijd voor het grote proeven.

De afgekoelde seuters zijn klaar om in het reuzelvet te gaan. Volgens Heiltje niet langer dan zes tot zeven minuten. "Maar ik doe het vaak ook op gevoel. Dus als ik denk dat ze nog niet lekker zijn, laat ik ze tien minuten in de reuzel sudderen." Heiltje vertelt dat de seuters nooit als hoofdmaaltijd worden genuttigd. Meer als een tussendoortje. "Een snackje, zeg maar. Zo van, kom jongens, zullen we even lekker seuters gaan bakken?" Dat de seuters van Heiltje populair zijn, zal ze zelf niet snel zeggen, maar... "Laat ik het zo zeggen: een keertje had ik nog wat gebakken seuters over. Een dag later kun je ze namelijk ook nog eten door ze op te warmen, maar dan zijn ze wel iets minder lekker. Maar goed, ik had die gebakken seuters bij het kiepraam in de kelder gezet. En dat raampje zat niet helemaal dicht. Mooi dat ze volgende ochtend weg waren. Met pan en al. Ach, ik kon er wel om lachen. De diefjes hadden de seuters blijkbaar harder nodig dan wij."

Mariska schept de seuters uit de kokende pan. En dan is het tijd voor het grote proeven. Heerlijk zijn ze, volgens de vier familieleden. Olivia: "Overgrootoma is de grootste lekkerbek, dus als zij ze lekker vindt dan zit het goed." Heiltje glimlacht naar haar achterkleindochter en smult ondertussen lekker door. "Als ze goudgeel zijn, zijn ze op hun best." Heidi: "De seuters smaken niet naar patat, meer naar gepofte aardappel. En je eet ze niet met mayonaise of ketchup of een andere saus. Alleen met wat zout en peper erover. Dan zijn ze echt niet te weerstaan." 🍟

'Overgrootoma is de grootste lekkerbek, dus als zij ze lekker vindt dan zit het goed'



Zes tot zeven minuten sudderen in het reuzelvet.