

INGELEGDE GELE KOMKOMMER

Oeroude traditie

Er zijn weinig bedrijven die nog tafel- zuur van gele komkommers op azijn maken. Toch is die traditie oeroud. Dat kan ook niet anders. De conservering van groente en andere bederfelijke producten in azijn met kruiden en specerijen was tot de tijd van de koelkast en diepvries altijd en overal ter wereld een manier om bederf tegen te gaan. En dus at ook iedereen rond de Middellandse Zee ze graag: de oude Grieken, Romeinen, Arabieren... Ook komkommers werden toen al ingelegd. Oude recepten bewijzen het. Het is dan ook zeker niet uitgesloten dat joden, die aan het einde van de 15^e eeuw uit het huidige Spanje en Portugal verdreven werden en uiteindelijk in Amsterdam belandden, zulke recepten hebben meegenomen.

Geliefd

Toch is niet honderd procent zeker dat ingelegde komkommers daarom in Amsterdam populair werden. Tafelzuur was, en is, ook in Oost-Europa geliefd en kan ook vanuit dat gebied naar Nederland zijn gekomen. Bovendien hielden ook de Europese middeleeuwen van zuur. Joodse straatventers in Amsterdam lijken een rol te hebben gespeeld bij de populariteit ervan, en bij De Leeuw Zuurwaren aan de Vrijheidslaan is daar nog iets van te zien - met als bijzonderheid dat het product daar nog gemaakt wordt van de oud-Nederlandse gele komkommer. Een stevig, lichtbitter ras dat helaas op uitsterven staat & overleving verdient. Proef maar!

Bewaaradvies

De ingelegde komkommer is zes weken houdbaar in de koelkast.



Wil je ook meepraten over goed en lekker lokaal eten in Amsterdam?

Ga dan naar www.slowfood.nl/amsterdam en meld je aan als lid!