

# Friese nagelkaas, een kaas met een verleden



Echte kaasliefhebbers rijden er graag een blokje voor om: hun favoriete Friese nagelkaas. In dit artikel vertellen twee kenners over de geschiedenis van deze kaas.

HENK OOSTERHUIS EN TINEKE VAN DER HAVEN

**W**e nemen u mee naar het Friesland van de tweede helft van de 19de eeuw, laten we zeggen zo tussen 1850 en 1900. Friesland was een melkveeland bij uitstek. Grazige weiden, mooi vee, boeren met vakmanschap. De welvaart straalde er af. Daar was reden voor. De koeien gaven uitstekende melk met veel vet, goed voor lekkere boter. Met scheepsladingen vol ging deze Friese boter naar Engeland, waar de industriële revo-

lutie de koopkracht had aangewakkerd. De Friezen profiteerden mee, want boter maken konden ze daar in het noorden. Echte roomboter, uit gekarnde room met veel aroma.

## Zuremelkse kaas

Wat overblijft bij de botermakerij is afgeroomde magere melk die al iets zuur begint te worden. Bepaald geen gemakkelijke grondstof voor een lekkere kaas.

Een redelijk goed resultaat levert de cheddar-methode op, een oude werkwijze die al door de Romeinen werd gebruikt. Daarbij wordt de melk gestremd en tot wrongel gesneden. De wrongelkorrels worden dan uit de wei genomen en in een kaasdoek onder druk gedurende een paar uur uitgelekt. Daarbij verzuurt de wrongel en vergroeit tot een taaie koek. Deze koek wordt in een wrongelmolen gemalen en direct met zout gemengd.

Nu moet de vermalen wrongel nog in een vorm tot kaas worden geperst. Een moeilijke klus, immers de zoute, verzuurde wrongel wil nauwelijks tot een geheel vergroeien. Lang en zwaar persen is daarom noodzakelijk. De Friezen gebruiken ronde, cilindervormige vaten. Het resultaat is een hoekige kaas, 'kanterkaas' genoemd.

Pekelen hoeft niet meer, want het zout is al door de wrongel gemengd. Het voordeel van deze bereidingsmethode is dat snel een goede conservering wordt bereikt.

Toch blijft het resultaat beperkt. Er ontstaat een bleke, dorre, iets zure kaas, een restproduct. Dat proef je. Een kaas goed voor 'kleine luiden'. Heel in de verte lijkt hij op de traditionele Engelse kaassoorten zoals Cheddar en Cheshire. Het gebrek aan melkvet werd gecamoufleerd met gele kleurstof.

In het Engeland van toen had de welvaart nog lang niet iedereen bereikt en er waren volop klanten die zich gelukkig prezen met een magere namaakkaas uit Friesland. En zo werd de Friese kanterkaas samen met de boter naar Engeland verscheept; vele tonnen, jaren lang.

## Smaakmakers

Maar mensen willen smullen. En dus werd gezocht naar smaakmakers. Een gouden idee bleek de toevoeging van enkele kruidnagelen. Dat geeft aan de jonge kaas al een bijzonder karakter en ziedaar, de Friese nagelkaas werd geboren. Anderen kwamen daarbij met komijn of kummel en zo werd het assortiment compleet. Friesland produceerde zijn eigen karakteristieke kazen en vooral een lekkere boter!

## Vernieuwingen

Zo rond de voor-vorige eeuwwisseling is er meer aan de hand in ons land: onderwijsvernieuwing. Van het opdreunen van feiten gaan we naar meer aanschouwelijk onderwijs. Er moeten schoolplaten komen. 'Vertelprenten', waarmee de meester kan uitleggen hoe het een en ander in werk gaat. Tekenmeester Cornelis Jetses krijgt opdracht om de platen te maken.

Veel van zijn platen geven het leven op het platteland weer. De vogels in de weide, de hooibouw, de boterbereiding en nog veel meer over het land en over de boerderij.

Nederland is een agrarisch land in die tijd, meer dan driekwart van ons volk woont, werkt en leeft op het platteland. Ook de kaasbereiding wordt aanschouwelijk voorgesteld. Daarvoor bezoekt Jetses een Friese boerderij en tekent het kaas maken. Hij geeft zijn ogen goed de kost en maakt een meesterwerk. Nog altijd de moeite waard om naar te kijken.

De wandplaat vertelt als een stripverhaal. Rechtsachter kijken we in de melkkelder waar de melk wordt afgeroomd, dan volgt het opwarmen naar stremtemperatuur in een koperen fornuis, gestookt met de vierkante Friese baggelturfjes.

Het stremmen en bewerken van de wrongel gebeurt in de groene kuip linksvoor. Het verzuuren en vergroeien van de wrongel, het malen en het persen in de hoekige vaten, alles is duidelijk te zien tot en met het hoekige eindproduct. Ook toen was kaasmaken een gezinsbedrijf, de kinderen speelden en groeiden op in de kaasmakerij! Overzichtelijk uitgebeeld, je hoeft ervoor de schoolbanken niet uit, boerderijbeleving à la 1885.

## Neergang en modernisering

De verf van de wandplaat is nog maar nauwelijks opgedroogd, als de Londense botermarkt voor de Hollanders instort. De Denen brengen boter van betere kwaliteit tegen sterk concurrerende prijzen. Een Nederlands boterschandaal met margarinevervalsingen doet de rest. Tegen het eind van de negentiende eeuw liggen de Hollanders eruit.

Het is ook de tijd waarin de mechanisatie van de melkverwerking op gang komt. Centrifuges blijken voor ontromen goed bruikbaar, pasteuriseren verbetert verder de kwaliteit van de producten. Stoommachines brengen de fabriek op toeren. Honderden zuivelfabrieken verrijzen, Nederland komt er vol mee te staan.

Nauwkeurige beheersing van het vetgehalte van de kaas wordt mogelijk. Al snel wordt overgeschakeld naar een palet van magere, 40+ en volvette kaas.

Goudse kazen en Edammers ontwikkelen zich tot bestsellers. Boter is nog slechts een bijproduct.

Controle op eerlijkheid en kwaliteit doet zijn intrede, nieuwe markten worden gevonden. De nieuwe Nederlandse zuivelproducten worden weer met respect bekeken, dat gaat door tot in onze tijd.

De Friese nagelkaas raakt op de achtergrond. Om hun lekkernij veilig te stellen wordt door zijn bewonderaars een Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) opgesteld. Daarin staan de karakteristieke eigenschappen en de herkomst beschreven. Samen met de vertelprent van Meester Jetses blijft zo de herinnering aan de traditie bewaard.

Creatieve kaasboeren van nu ontwikkelen nieuwe varianten. Echte kaasliefhebbers rijden graag een blokje om voor hun favorieten, kazen met een karakteristieke, ietwat eigenzinnige smaak. Het blijven tenslotte Friezen! 🍷

## BOB van Friese kanter(nagel)kaas

Naam	Kanterkaas, kanternagelkaas, kanterkomijnkaas.
Vorm	Cilindrisch met scherpe overgang naar de vlakke onderkant en afgeronde overgang naar de vlakke bovenzijde.
Bereidingsgebied	Friesland en het aangrenzende Groningse Westerkwartier.
Bereidingskarakteristieken	<ul style="list-style-type: none"><li>• De wrongel verzuurt gedurende 4 tot 5 uur.</li><li>• De verzuurde wrongel wordt gemalen.</li><li>• Door de gemalen wrongel wordt zout gemengd.</li><li>• De kaas wordt veel langer en veel zwaarder geperst dan normaal.</li><li>• Er wordt gepasteuriseerde melk gebruikt.</li></ul>
Samenstelling	Er is een 20+ variant met 48,5% vocht en een 40+ variant met 41,5% vocht.