

A close-up photograph of a wooden spout pouring a stream of golden walnut oil into a large, shallow, golden metal bowl. The background is a dark, textured surface. The text 'Vloeibaar goud uit de Périgord' is overlaid on the image in a white, sans-serif font.

# Vloeibaar goud uit de Périgord

tekst en foto **Paola Westbeek**

Walnoten kennen een lange culturele en gastronomische geschiedenis in de Périgord. De Cro-magnonmens at 17.000 jaar geleden al walnoten en halverwege de middeleeuwen dienden ze zelfs als betaalmiddel. In de 13e eeuw zijn er belastingen betaald aan de cisterciënzerkloosters met walnotenolie, die toen net zo kostbaar was als goud.

Walnotenolie werd gebruikt in lampen, in de schilderkunst, om te koken en om zeep van te maken. Vanaf de 15e eeuw zorgde de olie voor een grote economische impuls en niet veel later begon via Bordeaux de export naar Groot Brittannië, Duitsland en de Nederlanden.

In de 18e eeuw was walnotenolie onmisbaar in de regionale keuken. Terwijl het noorden van het land de voorkeur gaf aan boter en in mediterrane gebieden de keuze viel op olijfolie, gebruikte driekwart van de bevolking vanaf de Limousin tot aan de Pyreneeën walnotenolie bij de bereiding van voedsel. Bijna elk huishouden had een walnotenboom en elk dorpje tenminste één oliemolen. Niets van de walnotenboom bleef ongebruikt: van de bladeren maakten ze een aromatische *vin de noix*; van het hout vervaardigden timmerlieden mooie meubels en de fijngemalen doppen strooiden bakkers op de vloer van broodovens, om de onderkant van broden schoon te houden van roetaanslag.

Na Grenoble is de Périgord de tweede grootste producent van walnoten in Frankrijk. In 2004 kreeg *La noix du Périgord* de *Appellation d'Origine*

*Protégée* (A.O.P.) certificering en in 2021 is de officiële erkenning ook aan de olie toegekend. Er zijn vier verschillende soorten walnoten in de streek: de Marbot, de Franquette, de Corne en de Grandjean, maar ongeveer tachtig procent van de productie bestaat uit de Franquette, die een ovale vorm heeft en iets milder smaakt dan de rest. Bijzonder is dat je deze walnoot vers kunt eten en dat hij uitermate geschikt is voor het maken van geurige olie. Benieuwd naar de productie van dit vloeibare goud, bracht ik onlangs een bezoek aan Le Moulin de la Veyssière, gelegen in Neuvic-sur-L'Isle. In deze watermolen uit de 16e eeuw, maakt de familie Elias walnotenolie, maar ook hazelnoot- en amandelolie. Toen verovergrootvader Jacques Elias de molen in 1857 kocht, waren er eenendertig werkende molens in de vallei van de Vern, maar inmiddels is het de enige die nog dagelijks vijfhonderd liter produceert. Jaarlijks betekent dat ongeveer veertigduizend liter olie, waarvan ruim zestig procent geperst uit walnoten afkomstig uit Sarlat.

Op een drukke woensdagmiddag ontmoet ik Christine Elias, die het

bedrijf in 2012 heeft overgenomen van haar vader Jean-Jacques, en haar gids Pauline. Binnen draaien de twee enorme molenstenen rond en het verleidelijke aroma van geroosterde noten hangt zwaar in de lucht. Het tafereel dat zich voor me afspeelt is al eeuwen onveranderd. De vuursteen molen transformeert de walnoten tot een dikke, lichtbruine pasta met een korrelige structuur die me een beetje doet denken aan nat zand. Per keer gaat er veertig kilo walnoten tussen de stenen, goed voor twintig liter olie. De molensteen weegt een halve ton en na een half uur is de pasta klaar. Dit is de eerste stap in het proces, en naar mijn mening de meest indrukwekkende, omdat deze molensteen al sinds de 16e eeuw trouw zijn werk doet. 'Onze productie is vorig jaar verdubbeld, en daarom hebben we in juli een tweede molensteen gekocht,' legt Pauline uit. 'Die is gemaakt van graniet, is twee keer zo zwaar en ook twee keer zo efficiënt. Het malen is al na een kwartiertje tot twintig minuten gebeurd.'

Zodra de pasta klaar is, gaat hij drie kwartier op 90°C in een reuze gietijzeren koekenpan. Een precies

werkje, want als je de pasta te kort verhit, krijg je een smakeloze olie en kook je hem te lang, dan wordt de olie bitter. Dan volgt het persen. De pasta gaat in *scourtins*, doek van canvas dat werkt als een filter. Vervolgens perst een gewicht van veertig ton in tien minuten de olie eruit. De olie gaat direct in een vat van roestvrij staal, waarin na zeven dagen een bezinksel ontstaat. Twee tot drie weken later volgt het filteren en de botteling. Elke fles krijgt een speciaal gemaakte kurk, want het gebruik van een banale dop is hier uit den boze. 'Niet alleen veel mooier,' vindt Christine, 'maar ook beter voor het milieu.' Na het persen blijft een soort koek, die ze *tourteau* noemen, achter in het doek. Daar maken ze glutenvrije meel van.

Het gaat le Moulin de la Veyssière letterlijk voor de wind. Sinds een paar jaar groeien ze gestaag en op dit moment exporteren ze van hun ambachtelijke producten tien procent naar het buitenland. Afgelopen zomer hebben ze een museum geopend en daarnaast een boomgaard aangeplant met walnoten, hazelnoten en amandelen.

