

OOGSTTUINEN

Jacques Hermus

OOGST TUINEN

Van moestuin tot wijngaard



Inhoud

De moestuin	13
De kloostertuin	25
Kastelen, buitenplaatsen en landgoederen	41
Kitchen garden en jardin potager	59
Onderzoek in de tuinen	73
De volkstuin	83
Dubbeldoelen in het boerenland	101
De bebouwde tuin	113
De schooltuin	129
Groeien onder een glazen dak	147
In de wijngaard	169
Weldaad in de koloniën	183
De chefstuin	201
Dorps- en stadstuinen	219
Beroemde moestuiniers	235
Natuurtuinen en voedselbossen	247
Tuinieren op de brakke grond	263

VOORWOORD	6
DANK EN VERANTWOORDING	266
BEELDVERANTWOORDING	268
BRONNEN	270

Voorwoord

Met een beetje mazzel heeft u een paradijs bij uw huis. U weet wel, zo'n tuin met wat fruitbomen en een keur aan groenten en kruiden. Noem het een hof, desnoods eentje van Eden. Daar plukte Adam de appel, de verboden vrucht die Eva en hij zouden eten en waarvoor ze als straf uit de hof werden verdreven. In plaats van flierefluiten in een lusthof vol lekkernijen moesten zij afdalen naar een aardser bestaan waarin zij zelf in het levensonderhoud moesten voorzien, zelf moesten gaan oogsten.

Waar dat paradijs zich bevond is niet duidelijk, waar het woord vandaan komt wel. Het is een samentrekking van de Perzische woorden *pairi* (rondom) en *daeza* (muur). De 'ommuurde tuin' was in de buitenplaatsen van de voor-christelijke Perzische stadscomplexen tegelijkertijd buitenkamer en de ontvangtkamer. Vaak met stromend water uit de centrale fontein.

Het luxe Perzische paradijs van toen is nu een gewone moestuin geworden, of een mooie bongerd. Soms ommuurd, soms omsingeld met struiken of bomen, soms op een stukje ongebruikte grond in een stadswijk of zelfs op daken. Met als immer zwoegende hoofdpersoon de moestuinier. Sinds mensenheugenis wroet die in de aarde, plant knollen en bomen, zaait groenten en kruiden. Met als doel: oogst. glanzende tomaten, modderige aardappels, diepgroene koolbladeren, roodbloeiende bonen aan rijshout, geurende kruiden en friszoete appels. Opgekweekt in volkstuinten en kloostertuinten, in kassen en schooltuinten, door vrijwilligers in gemeenschapstuinten of wetenschappers in botanische tuinten. Verwerkt in de fraaiste gerechten of als

ingrediënt van een kruidige medicijnkast, onderdeel van aanschouwelijk onderwijs en – vooruit – model voor de fraaiste stilleven van onze Hollandse meesters. Onze tuinen hebben in de loop der eeuwen een steeds gevarieerder oogst opgeleverd. Rept de *Capitulare de villis vel curtis imperii*, een 'tuinboek' van keizer Karel de Grote uit ca. 814 na Christus over een lijst van 73 soorten voedselgewassen en geneeskruiden en 16 verschillende soorten fruitbomen, in onze tijd is dat verveelvoudigd tot duizenden planten en vruchten. Door de toegenomen wereldhandel is de rijkdom in onze tuinen oneindig groot geworden. De 'ontdekking' van Amerika door Columbus heeft ons aardappel, tomaat, verschillende bonen, pompoenen en mais gebracht, en nog veel meer lekkers.

Door veredeling is het aantal variaties van al die soorten ook evenredig toegenomen. De oorspronkelijke wilde kool met zijn in de zeewind flapperende groene en vezelige bladeren doet in niets denken aan een doorgekweekte mooie ronde wittekool of een lekkere spitskool uit de moderne tuin. Alle kleuren kun je vinden, alle smaken, alle groottes, van ruimbladige cavolo nero tot frisgroene stuiterspruitjes.

Ik ben opgegroeid op een boerderij op de klei, met moestuin en boomgaard, met kleine en grote dieren. Voor het ontbijt renden we naar buiten om bessen, frambozen en aardbeien te plukken om door de yoghurt te roeren. Het sap van dikke gele pruimen druppelde over mijn kin, snijbonen haalde ik in tientallen kilo's door de snijmolen, rabarberstelen doopte ik in de suikerpot voor een zuurzoete hap, zoete erwten at ik rauw uit de dop.





Jarenlang heb ik daarna een stads leven achter een bureau geleid, verwijderd van klei, onkruid en kruid. Sinds vijftien jaar worden mijn vingers echter weer groener, in mijn volkstuin van 500 m² aan de rand van Haarlem. Een tuin met ‘klassieke’ groenten als tuinbonen of sla, maar ook minder gangbare planten als artisjok of kardoer. Spelen met uitheemse kruiden als huacatay (Peruaanse munt) of planten als oca levert soms verrassende resultaten op, terwijl gegarandeerde succesnummers als kool of sla zomaar door rupsen en slakken gedecimeerd kunnen worden. Het oogstjaar 2021 was daar een somber stemmend voorbeeld van. Ik kweek overigens geen aardappels: daarvan heb ik er in mijn jeugd te veel gezien als aardappelboerenzoon.

Ik ben niet alleen in mijn hernieuwde liefde voor de moestuin. Steeds meer mensen nemen hak en spade ter hand, zaaien en planten een rijkdom aan groenten en kruiden. Niet of nauwelijks uit economische noodzaak. Groenten in groentewinkels en supermarkten zullen door de grootschalige commerciële teelt goedkoper zijn dan de oogst van de vele moestuintjes. Mooier ook: in de winkel zie je vlekkeloze pastinaak, waar in mijn tuin die wortel een kronkelende kluwen van tenen is, mijn rucolablaadjes bruine randjes hebben of de appel een knoestig uitstulpinkje. Dergelijke buitenbeentjes zijn uiteraard in de sorteercentra van de consumentenwinkels weggemoffeld.

Steeds vaker is de tuin naast oogsttuin ook een rustoord, om bij te komen van de bekommernissen van alledag. Lekker zitten op een bankje, of in je tuinhuisje.

Steeds vaker is de tuin naast oogsttuin ook een rustoord, om bij te komen van de bekommernissen van alledag. Lekker zitten op een bankje, of in je tuinhuisje. Niks doen, of een beetje creatief prutsen. In menige tuinstoel zijn lumineuze ideeën ontstaan, tuinhuisjes blijken broeinesten van kunst. Gustave Flaubert ontving in zijn tuinhuisje langs de Seine zijn vrienden voor drinkgelagen, vrijwel het gehele oeuvre van Roald Dahl is ontstaan in een klein stenen tuinhuisje in Buckinghamshire en Jan Wolkers schreef woeste romans in zijn huisje op volkstuincomplex Amstelglorie. Ook een soort oogst, maar dan niet meteen eetbaar.

Voor dit boek lopen we door die modder van de verschillende oogsttuinen in ons land – en een paar erbuiten – om te zien wat de moestuinier vermag. Of hij nu zeventiende-eeuwse tuinbaas was op een van onze vele buitenplaatsen of volkstuinier op Vrijheid Blijheid in de Haarlemmermeer, wijngaardenier tegen de heuvels van Maastricht of chef die uit zijn *urban farm* zijn oogst plukt. Aan de hand van reportages, geschiedenissen en groenteschetsen, interviews en anekdotes probeert dit boek een biografie van de Nederlandse oogsttuin te zijn. In woorden, maar ook in beeld. Met fotografe Sietske de Vries als hofleverancier van de mooiste tuinfoto's.

Al die fraaie verhalen en mooie beelden ten spijt, één ding is in al die eeuwen in de moestuin niet veranderd. In het voorjaar moet je spitten en wieden, de grond klaar maken voor het zaaien en poten, met soms nog de poten in de modder. Dat u het weet.





De moestuin Een geschiedenis

Waar het eerste moestuintje precies heeft gelegen zal altijd ongewis blijven. Ergens moet een jager-verzamelaar zijn speer en vishaak hebben opgeborgen en op een stukje grond wat zaden in de grond hebben gestopt. Hij – of zij – werd de eerste boer, die niet meer rondtrok maar een vaste plek had om te wonen, te zaaien en te oogsten.

Naar algemeen wordt aangenomen lag die eerste moestuin zo'n twaalfduizend jaar geleden ergens op de vruchtbare gronden tussen de Eufraat en de Tigris. Wat er werd gezaaid is ook slechts gissen, maar granen als gerst, emmertarwe en eenkoorn – eigenlijk grassoorten – zullen zeer waarschijnlijk zijn geweest. Peulvruchten vermoedelijk ook, want uit diverse historische bronnen blijkt dat de erwt aanspraak kan maken op de titel van

oudste teeltgewas. Maar ook prei en andere ui-achtige gewassen werden al vroeg geteeld. De Soemerische koning Ur-Namu liet rond 2100 voor Christus in de groentetuinen van Ur bedden met prei planten, die werden bevloeid door een ingenieus irrigatiesysteem waarbij water uit een ondergrondse rivier werd opgepompt.

De moderne moestuin, deels ontspanningsoord.



In datzelfde tweestromenland, tussen de Eufraat en de Tigris, waren zo'n vierduizend jaar geleden ook al siertuinen te bewonderen. In het *Gilgamesj-epos*, een heldendicht van drieduizend regels dat in spijkerschrift was geschreven op kleitabletten, wordt gerept van een eeuwige tuin met een vruchtbom en een gewijde bron. Beroemdste tuinen uit die streek zijn de Hangende Tuinen van Babylon, een stenen bouwwerk met weelderig bloementuinen die op hoge pilaren waren gevestigd en waar de bloeiende en groeiende planten over de randen schulpten. Het moet een imposant bouwsel zijn geweest, omringd door hoge muren en torens. Probleem alleen is: we weten niet zeker of dat wereldwonder – een van de zeven uit de klassieke oudheid – wel bestaan heeft. Er zijn namelijk geen archeologische bewijzen gevonden bij de opgravingen van Babylon.

Ook in China en Zuid-Amerika werd er ruim voor het begin van onze jaartelling op grote schaal getuinierd. De resten van een rijstveld van honderd vierkante meter, in 2015 ontdekt door archeologen bij de neolithische ruïnes van Hanjing in Oost-China, tonen aan dat hier achtduizend jaar geleden reeds werd geboerd.

In de Peruaanse kuststreek werden muskaatpompoeën en pinda's ongeveer achtduizend jaar geleden gecultiveerd, terwijl in het Peruaanse Andes-gebergte archeologen irrigatiekanalen uit het vierde millennium voor Christus hebben gevonden. Irrigatie in combinatie met terrasbouw leverde een vruchtbare bodem voor een enorme variëteit aan groenten en fruit. De latere bewoners van de streek, de Inca's, bleken uitstekende tuiniers. In de dertiende eeuw na Christus hadden ze in de buurt van Cuzco rijkgevulde tuinen waar niet alleen groenten en fruit in stonden, maar ook planten en kruiden die konden dienen als medicijn of kleurstof, maar ook als voorbehoedsmiddel of gif. Een beetje zoals onze middeleeuwse kloostertuin – maar dan zonder de voorbehoedskruiden.

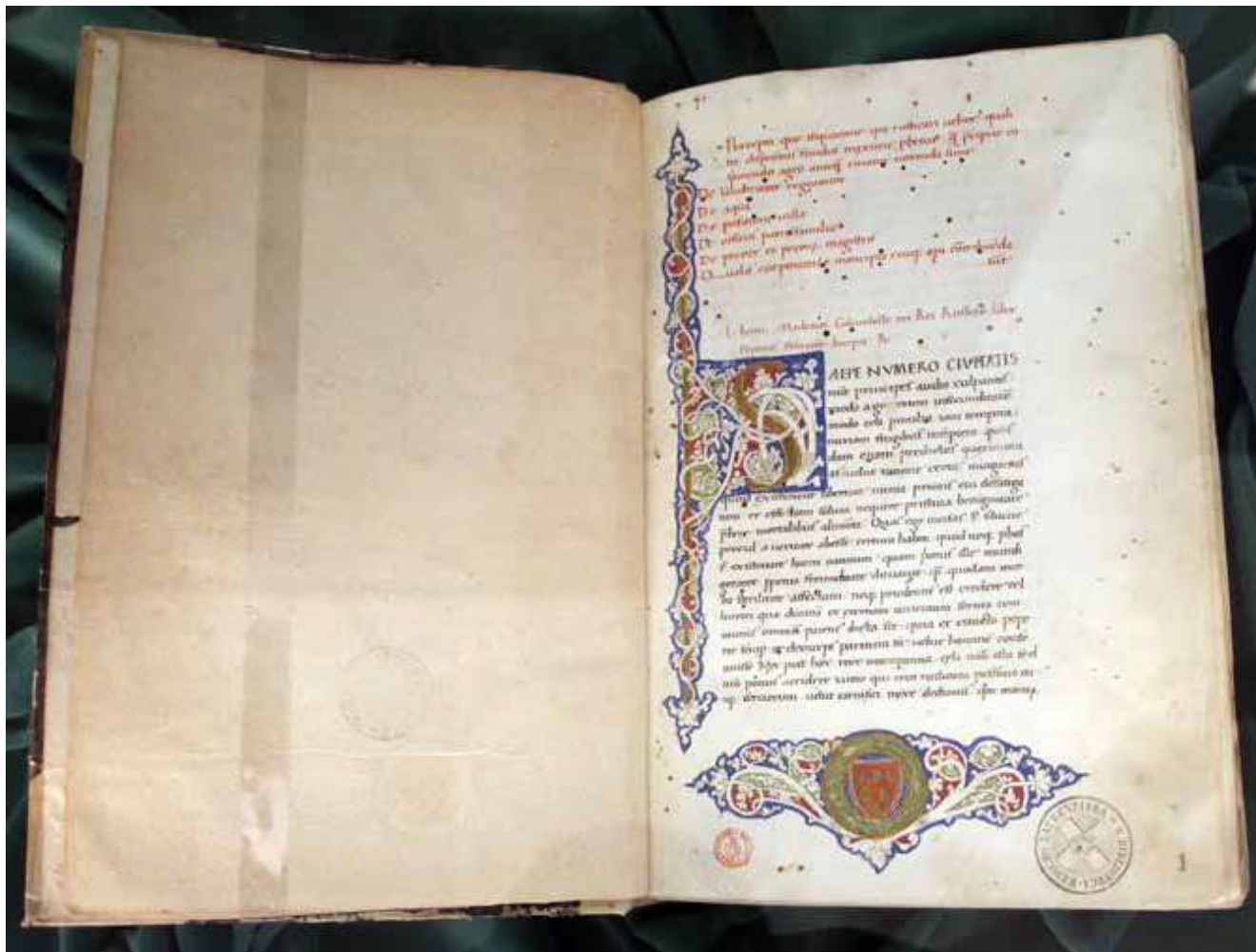


Een negentiende-eeuwse interpretatie van de hangende tuinen van Babylon toegeschreven aan de Nederlandse schilder Maarten van Heemskerck. Op de achtergrond is de Toren van Babel te zien.

DE EERSTE MOESTUINEN IN ONZE STREKEN

Ons woord 'tuin' (*tuun*) betekende in het Germaans oorspronkelijk 'omheining', en later het omheinde stuk land zelf. Dat zal een stuk minder indrukwekkend zijn geweest dan de ommuurde tuinen van de Perzen of Mesopotamiërs – denk meer in de richting van een houten vlechtwerk of aarden wallen. Hoewel wij in onze taal spreken van 'tuin', wordt in de ons omringende landen vooral een ander (proto-)Germaans stamwoord gebruikt, *geard* of *garth* – dat inderdaad ook de vader is van ons woord 'gaard'. Vandaar dat ze in Frankrijk spreken van *jardin*, Italianen hebben het over *giardino*, Duitsers over *Garten* en Engelsen over *garden*.

Die tuin komt in vele vormen, kleuren, geuren en smaken. Dit boek zal zich niet zozeer richten op bloemenpracht, maar op de moestuin, op groenten en kruiden die werden gekweekt vlak bij het huis. De moestuin – en verwante woorden als appelmoes en warmoes – ontleent ook weer zijn naam aan een oud-Germaans woord *muos* of *os* dat aanvankelijk 'voedsel' en later 'groente' betekende. In het Oud-Fries gebruiken ze het woord *môs*, wat 'spijs' of 'eten' betekent. In 'moes' herken je misschien het Duitse



Pagina uit het boek *De re Rustica* van de Romeinse agronoom Columella, eerste eeuw na Christus.

woord voor groente, *Gemuse*. Het oude woord moes is in onze taal blijven beklijven, maar in onze buurlanden is het wat ‘moderner’ geworden. De moestuin heet in het Engels *kitchen garden* en in het Duits *Küchergarten* (‘keukentuin’). In het Frans daarentegen heet de moestuin *potager* en het is niet moeilijk daar het woord ‘pot’ in te herkennen. Grappig genoeg gebruikten wij in het middeleeuwse Nederlands ook het woord *potagie*, voor een ‘in een pot gekookte spijs’.

Er werd dus al enkele millennia landbouw gepleegd, maar het zou tot de Romeinse tijd duren eer we de gewone groentetuinen in echte geschriften tegenkomen. Cato (234-149 voor Christus), Vergilius (70-19 voor Christus) en Plinius (ca. 23-79 na Christus) schreven over diverse landbouwkundige zaken. Het waren leden van de plattelandsadel die Rome bestuurden die aanzien en rijkdom aan hun landgoederen ontleenden. De meest uitgebreide beschrijving vinden we terug bij de schrijver, militair en agronoom Lucius Junius Moderatus

Columella (4-70 na Christus.). In zijn twaalfdelige *De re Rustica* (‘over landbouwkundige zaken’) legde Columella het landbouwkundige proces nauwkeurig vast: van het bewaren van zaad tot het bemesten van de grond, van het omploegen van weidegrond tot akkers, tot het geleiden van de wijnranken.

De Romeinse invloed deed zich ook in onze streken gelden. De boeren die tijdens de Romeinse bezetting (ongeveer van 50 vóór tot 450 na Christus) in de Rijndelta woonden en meestal zelfvoorzienend waren, moesten nu ook overschotten creëren om de Romeinse legers van voedsel te voorzien. Die beïnvloeding gold soms ook voor gewassen die hier geteeld werden, en die door de Romeinen waren meegenomen, zoals sommige vruchtbomen en -struiken en moderne graansoorten zoals tarwe. De meeste boeren zullen in hun potten boven het vuur graan en peulvruchten hebben gekookt, aangevuld met wat maar voorhanden was aan vlees, spek of andere vulling. Inderdaad, de potagie of de moes.

PLOETEREN IN DE MIDDELEEUWEN

De middeleeuwse landbouw met zijn akkers en weilanden is natuurlijk wat anders dan de kleinschalige moestuin bij het huis. Maar de geschiedenis van die moestuin is verzonken in een verborgen verleden. Waar lusttuinen en parken in de oudheid uitgebreid werden beschreven – het waren immers de speeltuinen van de welgestelden en de geletterden – was er nauwelijks aandacht voor de bedoeninkjes van de gewone man, de boertjes en de knechten, de horigen en de pachters. Kleine stukjes grond achter het huis waar misschien een varken of wat kippen scharrelden en een kleine hoeveelheid groenten werd gekweekt, om samen als ketelkost boven het vuur bereid te worden. In sommige dorpjes werd een gezamenlijke dorpstuin aangelegd, omzoomd met bomen of struiken en soms zelfs sloten. Varkens wentelden er in poelen, hun mest kon worden gebruikt op de tuinen. Het gepeupel at in de oudheid weinig groenten, en of ze die echt op grote schaal verbouwden? Wisten zij veel dat groenten gezond waren? Eerder zullen ze graan en peulvruchten hebben gekweekt. Dat vult goed. Bovendien zijn die gemakkelijk houdbaar in de winter, en je hebt meteen zaaigoed voor het volgende jaar.

Een echte oogsttuin was in de vroege middeleeuwen voorbehouden aan de adel en geestelijken. Vooral kloosters waren een lusthof voor groenten en fruit. Naast de groentetuin hadden de monniken meestal een medicinale kruidentuin en een boomgaard. Broeders en zusters maakten drankjes van kruiden en vruchten, al dan niet met een alcoholische zweem. En ze schreven botanische verhandelingen over wat er in hun tuin te vinden was. In het hoofdstuk De kloostertuin op bladzijde 25 gaan we dieper in op de kloostertuin.

Over wat er precies in de middeleeuwse moestuin groeide, is ook nog steeds niet heel veel bekend. Geschreven bronnen geven niet altijd houvast, omdat er niet zoiets was als een sluitend classificatiesysteem van planten of een eensluidende naamgeving.

In botanische boeken uit de middeleeuwen worden planten vaak gerangschikt naar hun medische of culinaire eigenschappen. Of worden ze gewoon alfabetisch gerangschikt naar hun dagelijkse naam. En ook schilderijen en prenten bieden niet altijd soelaas: sommige planten zijn in de loop der eeuwen door veredeling aanzienlijk van uiterlijk veranderd. De oorspronkelijke wilde kool met zijn in de zeewind flapperende groene bladeren doet in niets denken aan een doorgekweekte mooie ronde wittekool of een lekkere spitskool uit de moderne tuin.

Naast de groentetuin hadden de monniken meestal een medicinale kruidentuin en een boomgaard.

Voor een inblikje in de vroegmiddeleeuwse tuin zijn er enkele onmisbare bronnen. Vermaard is de plattegrond van het klooster in Sankt-Gallen in Zwitserland uit de eerste helft van de negende eeuw waarop, naast de gebouwen, ook keurig de kloostertuin is ingetekend. Het is de eerste plattegrond van een moestuin die we kennen – hoewel het onduidelijk is of hij ook daadwerkelijk helemaal in deze vorm is aangelegd. Dat laatste was wel het geval met de tuin van Walafrid, die van 842 tot 849 abt was van het klooster Reichenau. In versvorm beschreef Walafrid, ook wel bekend als Strabo, in zijn *Hortulus* (842) de tuin van zijn abdij, gemodelleerd naar en opgedragen aan de abdijtuin van Sankt-Gallen. Beide kloostertuinen komen in het hoofdstuk De kloostertuin op bladzijde 28 en 35 aan de orde.