

Inhoud

Een bereisde noot	7
1 De walnoot	11
2 Naar de wilde walnotenbossen	17
3 De bossen in	34
4 Friendship House	40
5 De wereld van de walnoot	65
6 Perzische noot	78
7 Kaman	85
8 Waar komt de walnoot vandaan?	106
9 De walnoot reist naar Bennekom	119
10 De Nederlandse Notenvereniging	125
11 In Huissen begint de victorie	134
12 Voedselbos Glanerbeek	141
13 Walnootinclusief boeren	149
14 Naar het dal van de Isère	156
15 Veiner Nössmoort	170
16 Pionieren in Zoelen	175
17 Acht plagen	183
18 Polonaise op de vulkaan	193
Slot	207
Bibliografie	213

Een bereisde noot

Ik kan niet slapen. Het is eind september, maar nog steeds zijn de nachten klam. Buiten is het stil. Ik woon hier dan wel idyllisch aan de Veluwezoom, maar stil is het zelden. Te veel wegen, te veel verkeer. Nu, in het holst van de nacht, is het stil.

Maar niet voor lang. Niet ver van het huis staan zes walnotenbomen. Onder het slaapkamerraam klinkt een duidelijk hoorbaar raspnd geluid – alsof daar beneden een reus zijn nagels zit te vijlen. Het is een bosmuis die een gat in de dop van een walnoot knaagt. Walnoten hebben een keiharde dop. Het knagen kan uren doorgaan.

Niet alle nachtdieren gaan zo geduldig te werk als de bosmuis. Iedere nacht krijgen we bezoek van een das. Die heeft eerst een hekje van kastanjehouten spijlen moeten slopen voordat hij bij de afgevallen noten kon. Hij kraakt ze met grof geweld tussen zijn kiezen en 's morgens ligt het gras onder de notenbomen bezaaid met aan gruzelementen gebeten notendoppen. Grappig is wel dat dassen ondanks hun botte manier van kraken toch geen enkele kruimel van de noot zelf laten liggen. Of zouden de bosmuizen als opruimdienst optreden?

In de ochtendschemering worden das en muis afgelost door de grote bonte specht. Die zet een noot klem in de

spleet van een hekpaal en begint te hakken totdat de notendop opensplijt. Hoe een eekhoorn een noot eet heb ik nog nooit gezien. Eekhoorns verzamelen de noten en verstoppen ze. En ook roeken eten niet ter plekke. Ze nemen een noot in hun snavel en vliegen ermee weg. Ik heb notenbomen genoeg en kan zonder jaloezie genieten van de schare mee-etters.

Als je eenmaal gewend bent om het gedrag van dieren te observeren, houdt die gewoonte niet bij dieren op. Zo vertoont de mens bij het eten van walnoten een gevarieerd gedrag. Soms heeft het eten van walnoten veel weg van een gezelschapsspel: je zit in groepsverband rond de tafel en geeft de notenkraker aan elkaar door. Het is niet moeilijk om iemands karakter af te lezen aan de manier waarop hij noten kraakt. De ongeduldige heeft geen tijd om te wachten tot de notenkraker beschikbaar is en probeert de walnoot alvast met de blote vuist te kraken. Dat gaat meestal ten koste van vuist en tafelblad.

De technicus van het gezelschap hoeft niet op zijn beurt te wachten en kraakt zijn noot tussen de deur. De roekeloze zet zoveel kracht met de notenkraker dat de noot geplet wordt en de stukken door de kamer vliegen, en de behoedzame werkt langzaam en precies, als een hersenchirurg die een schedeldak licht: hij past en meet op welke manier hij de noot het slimst in de kraker kan leggen.

Oktober is de tijd van de natte noten: de noot is nog niet opgedroogd en het vel zit nog los. Na het kraken volgt dan het pellen, want het dunne bruine huidje dat de blanke kern van de noot omringt smaakt bitter en moet met zorg verwijderd worden. Pas daarna volgt de apotheose: het eten van

de noot. Dat doe je met kleine stukjes die je desgewenst in zeezout kunt dippen, en die je wegspoelt met een glaasje monbazillac. Zo is het eten van verse walnoten geen ordinaire vreetpartij maar een beschaafd ritueel, een cultuuruiting en een sociaal gebeuren.

Op de markt kun je die natte noten soms kopen. Wat opvalt, is dat de dop van die noten, die lokaal geoogst zijn, bruin is, en niet bleek als die van de walnoot uit de supermarkt. Ook staat er geen rood stempel op. Dat komt doordat supermarktnoten vaak gebleekt zijn met chloor. Meestal komen die chloornoten uit Californië. Daar bleken ze alles, van kippen tot walnoten. Overigens zijn de Californische walnotenboeren niet te benijden. Ze maken zich grote zorgen over de toekomst. Walnotenbomen hebben in de winter een koude periode nodig om vrucht te kunnen dragen. Door de verandering van het klimaat dreigt die periode te verdwijnen. Californië is een belangrijke exporteur van walnoten – China is de grootste producent, maar exporteert nauwelijks. Ze eten daar de walnoten liever zelf op. In 2024 sloot China zelfs een contract met buurland Kirgizië om twee derde van de Kirgizische oogst af te nemen.

De Iraniërs beweren dat de walnoot uit Perzië stamt. Ze wijzen er fijntjes op dat de Engelsen het over de *Persian nut* hebben, als ze de walnoot bedoelen. Kaukasiërs, Oezbeken, Kirgiezen, Turken en Chinezen beweren allemaal dat de walnoot uit hun grondgebied komt. Zelfs Grieken, Bulgaren en Italianen claimen de wieg van de walnoot. De plaats van herkomst mag dan betwist zijn – aangenomen wordt dat de walnoot via de zijderoute heeft gereisd, soms als eenling in de zak van een monnik maar vaker met karavaanvrachten tegelijk. De vraag is of de walnoot van oost naar west reisde

of omgekeerd. Misschien wel heen en weer? Zoals we nu langs onze snelwegen benzinestations hebben, lagen er ooit om de paar honderd kilometer walnootstations langs de zijderoute. Tenminste – zo simplistisch stel ik het me voor. De werkelijkheid was waarschijnlijk anders. Die benzinestations van mij zullen eerder walnotengaarden zijn geweest. Daarbij komt dat de zijderoute geen vastgestelde route was, maar een web van handelswegen tussen China en Europa. Ook zeeroutes maakten er deel van uit. Het waren niet alleen zijde en walnoten die langs de zijderoute reisden. Ook ivoor, edelstenen en specerijen werden met kamelen, paarden en ezels vervoerd. Het netwerk van wegen doorkruiste streken met verschillende volkeren, van de Han-Chinezen in Xi'an tot de Sogdiërs in Samarkand en de Arabieren in Bagdad. En met die goederen reisden ook culturen, godsdiensten en ideeën mee. Die reis zou ik ook wel eens willen maken. Misschien vind ik dan een antwoord op de vraag: waar komt de walnoot vandaan?

De walnoot

Om maar met de deur in huis te vallen: de walnoot is helemaal geen noot. De walnoot is een steenvrucht. Wat het verschil is? Plantkundig is een noot een enkelvoudige dopvrucht. Dat is een vrucht met maar één zaad. Het omhulsel van dit zaad, de vruchtwand, verhardt en zo ontstaat de noot. Voorbeelden van echte noten zijn hazelnoten, tamme kastanjes, eikels en beukennootjes.

Walnoten, amandelen en pecannoten zijn botanisch gezien geen noten maar steenvruchten. Steenvruchten hebben een zachte buiten- en een stenige binnenwand. De binnenwand is de dop van de vrucht waarin het zaad zit. Naast walnoten zijn bijvoorbeeld ook perzikipitten, olijvenpitten of bramenpitten steenvruchten. Maar voor dit boek ben ik niet uit op een botanische verhandeling. Ik laat het hierbij. Botanisch mierenneuken levert doorgaans weinig leesplezier op.

Ik ben altijd geïnteresseerd geweest in vruchtbomen. Nooit heb ik kunnen begrijpen waarom iemand liever een sierkers zou willen planten dan een gewone kers, en liever een sierappel dan een appel. Dat geldt voor alle planten: ernaar kijken is leuk, maar als je ze ook nog kunt eten heb je er toch een dimensie bij: die van smaak. Toen ik kwam wonen aan de Veluwezoom, met uitzicht over de uiterwaarden

van de IJssel, had ik voor het eerst ruimte om fruitbomen te planten: niet alleen appels en peren, maar ook kwetsen, kweeperen en mispels. En walnoten.

Ik begon met een beginnersfout: ik kocht walnoten *sans papiers* – zonder stamboom. Die groeiden weliswaar als kool maar gaven pas na jaren een – karige – oogst van kleine noten. Ze waren matig van smaak. De moraal: plant altijd een noot van naam. Er zijn honderden walnotenrassen die alle om hun goede eigenschappen zijn geselecteerd. Als je een appelboom plant kies je ook geen anonieme boom, maar een ‘Goudreinette’, een ‘Groninger Kroon’ of een ‘Jonathan’. Ook tussen walnoten vind je verschillen in smaak, in houdbaarheid – sommige kun je twee jaar bewaren en andere beginnen na zes maanden ranzig te worden – en vooral ook verschillen in grootte van de vrucht. Waarbij je niet voetstoots moet aannemen dat een grote dop ook een grote vrucht bevat, want soms is de dop maar half gevuld.

Later plantte ik walnotenbomen bij. Ik koos voor de twee in Nederland meest geplante rassen: ‘Broadview’ en ‘Buccaneer’. Die laatste naam berust op een woordgrapje: de naam ‘Buccaneer’ verwijst niet naar een piraat maar werd bedacht door een walnotenkweker uit het Limburgse dorp Neer.

Later las ik het verhaal achter ‘Broadview’: die zou gevonden zijn in de Canadese tuin van vluchtelingen uit Odessa: toen in Oekraïne in het begin van de vorige eeuw een pogrom plaatsvond vluchtten veel Joodse inwoners naar de VS en Canada.

Wie overhaast moet vluchten heeft niet altijd de tijd om zijn koffers te pakken. Maar wat je wel kunt doen is een walnoot in je zak stoppen als aandenken aan het huis dat je waarschijnlijk nooit meer zult terugzien. Zo reisde deze wal-

noot naar het dorp Broadview in de buurt van de Niagara-watervallen in Canada. Daar werd de noot opgemerkt door een walnotenkweker. Opgemerkt, omdat de boom rijkelijk vrucht droeg zonder dat er een andere walnoot in de buurt stond. Vaak heb je twee verschillende rassen nodig voor een goede vruchtzetting, omdat walnoten meestal van kruisbestuiving afhankelijk zijn. Dat vermogen tot ongeslachtelijke voortplanting (wat niet hetzelfde is als onbevleete ontvan-genis) was een reden om 'Broadview' te vermeerderen en ook in de VS te verspreiden. Van daaruit bereikte de noot weer Europa en begon 'Broadview' ook in Nederland een zegetocht. Tegenwoordig is deze vluchteling ook hier een van de vaakst aangeplante rassen. En wordt 'Broadview' ook in Odessa weer aangeplant. De noot is thuis.

Dit verhaal raakte mij en rakelde mijn belangstelling voor walnoten op. Ik houd van verhalen en ontdekte dat iedere walnoot zijn eigen verhaal heeft. Naarmate ik mij in de walnoot verdiepte kwam ik erachter dat het verhaal van 'Broadview' misschien iets geromantiseerd is. In de vakliteratuur staat over dit ras: 'Afkomstig uit Brits-Columbia en daar omstreeks 1919 gezaaid door de heer Uthkede, die noten uit de Poolse Karpaten importeerde via Odessa. Deze zaailing werd in 1922 op Broadview Farm geplant en droeg in 1928 voor het eerst vrucht. Op enig moment werd "Broadview" in Nederland ingevoerd.'

Het ene verhaal sluit het andere niet per se uit. Maar mijn verhaal mag dan misschien iets minder waarheidsgetrouw zijn – het is wel het mooiste.

Er bestaan goede boeken over de teelt van walnoten. In het Nederlands vind je alle informatie over de keuze van wal-

notenrassen, over planttijden en snoei in het boek *De teelt van walnoten*, geschreven door Bob Wertheim, Ton Baltissen en Anne Oosterbaan. In dit boek zijn professionals aan het woord. Dat heeft een voordeel: je krijgt gedegen, aan de praktijk ontleende informatie. En een nadeel: het leest niet lekker weg.

Laat ik als amateur ook nog een paar duiten in het zakje doen. Mijn kennis is opgedaan in mijn eigen tuin. Daar staan de walnoten die ik zelf heb geplant, zo'n vijftig jaar geleden. Uit ervaring weet ik dat het gezegde 'boompje groot, plantertje dood' grote flauwekul is. Een jaar of drie na het planten kon ik al de eerste noten oogsten.

Walnoten houden van goede, vruchtbare grond. Die vind je bijvoorbeeld langs onze grote rivieren, maar ook in Zeeland. Boeren zeiden vroeger: Een walnoot plant je liefst naast de mestvaalt. Maar op zandgrond hoeft je niet te wanhopen. Want zand kun je vruchtbaar maken. Wat let je om een eigen mestvaalt te beginnen? Of – iets beschaafder – een composthoop. De enige plaats waar je geen walnoot zou moeten planten is een plek met een hoge waterstand. Walnoten houden er niet van om met hun wortels in het water te staan. Plant daar liever een moerascipres.

Walnoten 'snoei je in het groen' is ook een zegswijze. Daarin schuilt veel waarheid. Als je walnoten snoeit wanneer de sapstroom op gang is, zoals in de late winter of het voorjaar, gaan ze 'bloeden': ze scheiden een niet te stelpen stroom van heldere vloeistof af. Maar je hoeft niet bang te zijn dat een boom daardoor doodbloedt. Toen ik een walnotenteler in Frankrijk vroeg wanneer hij zijn bomen snoeide, zei hij: 'In het voorjaar natuurlijk.'

Waarop ik in mijn onnozelheid vroeg: 'Maar gaan ze dan niet bloeden?'

'Natuurlijk wel.'

'Maar is dat dan niet slecht voor de boom?'

'Ik ben er nog nooit een kwijtgeraakt.'

En het is waar: als je maar één boom hebt is er voor alles een optimale tijd, maar heb je er vijfhonderd dan snoei je wanneer dat in jouw werkplan past.

Walnoten hebben soms last van bacterie- of schimmelziektes. Daar kun je natuurlijk tegen spuiten, maar hoewel de walnoot door zijn bolster beschermd is, zou ik mijn eigen voedsel nooit met vergif bespuiten.

Tegen bacteriën valt weinig te ondernemen, maar het is misschien handig om te weten dat sommige rassen gevoeliger zijn dan andere. Tegen schimmels valt wel degelijk iets te doen. Schimmels lijken in sommige opzichten op mensen: ze produceren zwemmende spermatozoiden. Die hebben vocht nodig want met droogzwemmen kom je niet ver. Plant walnoten daarom nooit in de luwte, maar in de wind. Hoe sneller het blad van de walnoot opdroogt, hoe minder ver het zaad van de schimmel kan zwemmen.

Plant een walnoot dus ook op een flinke afstand van zijn soortgenoten, of van andere bomen, zodat de boomkruinen elkaar niet raken.

Een laatste gevestigde wijsheid waaraan ik wil morrelen: er wordt altijd gezegd dat je twee walnoten moet planten, opdat die elkaar kunnen bestuiven. Dit omdat walnoten door de wind worden bestoven en omdat de mannelijke en de vrouwelijke bloemen van dezelfde boom vaak niet tegelijkertijd bloeien. De boom kan zichzelf dan niet bestuiven en heeft een tweede nodig met een iets andere bloeitijd.

Maar voor wie weinig ruimte heeft is er hoop, want er bestaan dus walnotenrassen – een voorbeeld daarvan is de zojuist genoemde ‘Broadview’ – die zonder bestuiving toch noten produceren. Halleluja. En nog meer goed nieuws, in dit geval voor wie zelfs geen ruimte voor één walnotenboom denkt te hebben: er zijn tegenwoordig dwerggrassen verkrijgbaar die niet hoger worden dan twee meter. Ook hiervan heb je aan één boompje genoeg en dat zou je zelfs op een terras of een balkon in een flinke metselkuip kunnen planten.