

# Verwerpelijke planten

August Heirman, mijn grootvader, was hovenier van beroep. In die hoedanigheid verzorgde hij de tuin van het nonnenklooster van Vrasene in Oost-Vlaanderen. Rijk is hij daar zeker niet door geworden. Ik heb geen bewuste herinneringen aan hem, want hij is schielijk overleden toen ik één jaar oud was. Later is me verteld dat hij dood in zijn tuin gevonden is met een glimlach op de lippen. Voor mij ligt nu een van zijn leerboeken van de tuinbouwschool: « De Groenselteelt Voor Iedereen » door Frederik Burvenich, *Leeraar van moeshovenierderij en boomteelt bij de Staats hofbouwschool te Gent*, uitgegeven te Gent in 1878.

In dit boek staat een zeer merkwaardige «Tabel der uit den moestuin te verwerpen planten». Deze tabel is, met de woorden van de schrijver zelf, 'eene echte schandpaal der geslachten en soorten die, persoonlijke geneheden of smaken daar gelaten, in den moestuin geene plaats moeten vinden'. En nochtans, zo gaat hij verder, 'al deze planten en vele andere, worden voortdurend in de werken over groenselteelt aanbevolen, alhoewel zij nog anders geenen dienst bewezen hebben dan eenige bladzijden meer in het boek te brengen. Het getal der planten die wij aldus veroordeelen belooft op VIJF en VIJFTIG'.

Bij de door de auteur afgewezen planten zijn er enkele meer of minder bekende exotische voedselgewassen zoals Aardpeer (Topinambour), Arracacha (Arracacia esculenta, een om de wortels gekweekt gewas uit de Andes), Meier (Basella alba, Surinaamse spinazie), *Chineesche patat* (Dioscorea batatas, Yamwortel), Eierplant (Solanum melongena, Aubergine), Gombo (Hibiscus esculentus, Okra), Linze, Narduszaad (Nigella sativa, Zwarte komijn), Oca (Oxalis crenata, Nieuw-Zeelandse yam), Ullucus (Ullucus tuberosus), Quinoa en Zoete aardappel (Ipomoea batatas). Sommige zijn wat de eetbaarheid betreft van twijfelachtige allooi, zoals Lakplant (Phytolacca esculenta, Oosterse karmozijnbes), *Kreupelkruid* (Polygonum sieboldii, Japanse duizendknoop!), *Dulle zwarte bezie* (Zwarte nachtschade!) en Bijvoet.

Veel andere genoemde soorten zouden de hedendaagse rechtgeaarde tuinder eveneens de wenkbrauwen doen fronsen, al gaat het om planten die vroeger soms gekweekt, of anders beslist als voedselplant in het wild werden verzameld, zoals Aardaker, *Aardamandel* (Cyperus esculentus, nu onder de naam Knolcyperus een hardnekkig onkruid in aardappel en mais!), *Aardnoot* (Bunium bulbocastanum, Aardkastanje), Brave Hendrik (in het Frans ook nu nog soms 'épinard sauvage' genoemd), *Koekoekskruid* (Cardamine pratensis, Pinksterbloem), Pikris (Picridium vulgare, een mediterrane composiet waarvan de blaadjes als

sla kunnen gegeten worden), *Rapunsel* (Campanula rapunculus, Rapunzelklokje), *Spaansche distel* (Scolymus hispanica, waarvan de wortel net als schorseneer kan gegeten worden), *Vogelvitse* (Lotus tetragonolobus, asperge-erwt), *Weversblad* (Plantago coronopus, Hertshoornweegbree). Sommige van die soorten staan inmiddels op de rode lijst.

Sommige van de vermaledijde soorten zijn heden ten dage zonder meer in de mode: Hop (heden ten dage een dure exclusiviteit voor *foodies*), Jodenkers (Physalis edulis), *Krapkool* (Eruca sativa, Rucola of Raketsla). Ook Anijs, Bernagie, Dille, *Hijzop* (Hysop), en *Turksche tarwe* (Mais!) zijn niet bepaald uit de gratie.



Helemàal logisch is deze beoordeling van de groentengewassen niet. In de «Tabel der nuttige en aanbevelenswaardige moesplanten» vinden we immers weer vreemde of toch op zijn minst nu in onze gewesten minder gebruikelijke groenten als Andoorn (Stachys affinis, Crosne), Kardoen, *Molsalaad* (Taraxacum 'officinale', Paardebloem), *Nieuw-Zeelandse spinazie* (Tetragonia expansa), *Waarmoos*, *Zomerkarden* (een

soort warmoes of snijbiet waarvan de ribben gegeten worden als *asperzie* - ik heb ze ooit zelf gekweekt en uit eigen ervaring weet ik dat dit alleen enigszins eetbaar te maken is met een overvloed aan kaassaus), Zeekool, en Zuring (Rumex acetosa). Tussen de goedgekeurde *Specerijkruiden* komen we Schorpioenkruid (Scorpiurus muricatus) tegen, en *Wilde kers* (Barbarea praecox, nu B. verna, Vroeg barbakruid). *Engelkruid* (Angelica archangelica, Grote engelwortel), Munt (Mentha 'viridis'), en *Roozemarijn*, planten die volgens de uitgave 1878 uit de moestuin dienden te worden verbannen, zijn in de geheel herwerkte editie van 1907 dan weer opgenomen in de «Tabel der specerijkruiden».

Van de meeste genoemde soorten valt te begrijpen waarom ze in de ogen van de vroegere en huidige moestuinders geen genade vinden, bijvoorbeeld omdat ze de neiging hebben om te gaan woekeren, omdat ze niet goed aangepast zijn aan ons klimaat, omdat de opbrengst te gering is, omdat ze moeilijk te oogsten zijn, of gewoon omdat ze niet echt lekker gevonden worden. Tegelijk is deze tabel een perfecte illustratie van de verschraving van ons voedselaanbod tot de spreekwoordelijke knolraap, lof, schorseneren en prei, én van de modieuze verschuivingen in onze eetgewoonten. Overigens ontbreekt in het lijstje van Vader Burvenich het Zevenblad (Aegopodium podagraria), naar verluidt toch ook ooit wegens zijn vroege, vitaminerijke blad als welkome voorjaarsgroente naar onze gewesten gehaald, iets waar de meeste tuiniers van vandaag nog maar weinig begrip zullen voor kunnen opbrengen.

Johan Heirman