

## Over warmoezerij en wilde planten (deel 12)

In deze rubriek worden planten behandeld die vroeger als groente gekweekt werden, in onbruik raakten maar inmiddels keert het tij en worden ze door liefhebbers opnieuw gewaardeerd vanwege hun bijzondere smaak.

*Aardaker is tegenwoordig een betrekkelijk zeldzame plant van bermen en rivierdijken, maar in voorbije eeuwen werden de hazelnootgrote knolletjes geoogst en gegeten. Al in de «De nieuwe herbarius» van J. Fuchs (1543) «Cruijdtboeck» van Dodoens (1608) wordt de soort genoemd onder verschillende namen zoals ‘muisen met steerten’.*

# Aardaker

## of Muisen met steerten

Tekst : Johan Heirman en Hein Koningen

*Lathyrus tuberosus* is een fraaie, doorlevende vlinderbloemige met een rankende groeiwijze. De kale stengel is kantig maar ongevelegeld, de bladeren bestaan uit twee ovale stekelpuntige deelblaadjes en een eindrank en hebben aan de basis twee spitse steunblaadjes. De bovengrondse stengel loopt in het voorjaar uit van op het maaiveld gelegen winterknoppen en kan een hoogte bereiken van ongeveer 1 m. In juli-augustus bloeit de plant met fraaie purperrode 1,2 tot 2 cm grote bloemen met blekere, asymmetrische kiel, die in langgesteelde 2-7-bloemige trossen groeien en welriekend zijn (dezelfde geur als pronkerwt of reukerwt, *Lathyrus odoratus*). Ze worden bevlogen door hommels en bijen. De onbehaarde peul bevat 3-6 zaden.

### Volksnamen

Reeds vele eeuwen geleden werden knolletjes van aardaker als voedsel door mensen gegeten. Dat leiden we af uit «De nieuwe herbarius» van J. Fuchs (1543) en «Cruijdt-



Uit: Dodoens, Cruijdeboek deel 4, 1608

boek» van Rembertus Dodonaeus of Dodoens (1608), die de soort al noemen onder namen als eerd-amandelen, muisen met steerten, Zeeuwse castanien, eerdvijghen. In Zeeuws-Vlaanderen heet zij aardmuis en in Vlaanderen meisjes en jongens en bloemkorfkens. Ook in de Betuwe was ze bekend onder de namen muizen-met-staarten en

aardnoot. Dat is doorgegaan tot in de eerste helft van de 20<sup>e</sup> eeuw, Van Dale heeft in het Groot Woordenboek der Nederlandse Taal (8<sup>e</sup> druk, 1961) aardaker nog opgenomen, zij het ‘als onkruid in de bouwlanden en slechts bij uitzondering aangekweekt’. Voorts noemt hij als aardakertje gewone aardkastanje (*Carum bulbocastanum*, nu *Bunium bulbocastanum*). Van Dale vermeldt verder nog de knolletjes van de *Knolcyperus* (*Cyperus esculentus*) waarvan ‘de smaak zweemt naar die van amandelen’. Deze oorspronkelijk uit warmere streken stammende soort komt tegenwoordig nog steeds voor als akkeronkruid ondermeer in maisakkers. Het is dus oppassen geblazen met volksnamen aangezien ook de knolletjes van *knollathyrus* (*Lathyrus linifolius*) vroeger als voedsel werden verzameld en gegeten. Tegenwoordig is deze laagblijvende (tot 40 cm) soort in Nederland zeer zeldzaam en bedreigd.

### Gebruik als cultuurgewas

Aardakercultuur was vooral in de omstreken van Bergen op Zoom, op Overflakkee, de Zeeuwse eilan-

den en in de Betuwe. De vruchtbare kleigronden zullen daar niet vreemd aan geweest zijn. Toen aardaker nog veel geteeld werd noemde men de telers ervan notenboeren. Engelse bronnen vermelden dat aardaker in het begin van de 18<sup>e</sup> eeuw op Nederlandse markten als commerciële wortelgroente werd verhandeld. De engelse volksnaam 'Dutch mice' duidt erop dat ze daar werden ingevoerd. In Engeland is ze pas in 1859 voor het eerst in het wild gevonden, ingevoerd als voedingsgewas en vervolgens uit cultuur ontsnapt.

De zetmeelrijke knolletjes, verzameld na het eind van het groeiseizoen, zijn voedzaam én lekker, zowel rauw als gekookt of gestoofd, of gepoft als kastanjes. Ze hebben een nootachtige smaak die herinnert aan zoete aardappel. Vanwege de geringe opbrengst werden ze vermoedelijk eerder als delicatessen gekweekt dan als basisvoedsel. Zeker na het geaccepteerd raken van de aardappel, die als teelt veel meer productie oplevert, raakte aardaker stilaan op de achtergrond.

Volgens Jan Kops (Flora Batava 1814) werden Aardaker-knolletjes ook wel geroosterd en als koffiesurrogaat gebruikt, en worden ze gretig door varkens opgedolven. Volgens sommige bronnen zou het eten van grote hoeveelheden Aardaker af te raden zijn. De zaden zijn giftig: ze bevatten een neurotoxine dat lathyrisme veroorzaakt, een verlamingsziekte die optreedt in streken waar als gevolg van armoede veel lathyrusmeel (van de zaden van de verwante *Lathyrus sativus*) wordt geconsumeerd. Er zijn echter geen meldingen van vergiftiging door het eten van knolletjes.

### Ecologie

Aardaker is een plant van zonnige tot licht beschaduwde standplaatsen op matig vochtige en matig voedselrijke, kalkhoudende bodems. Ze groeit graag op klei, maar kan ook zandige bodems hebben, als er maar wat leem doorheen zit en vooral ook kalk. Zure bodems worden gemeden, net als zware bemesting. Zoals de meeste vlinderbloemigen kan aardaker luchtstikstof fixeren via met de wortels geassocieerde bacteriën. Aardaker groeit in grazige of ruige vegetaties en kan ook optreden als akkeronkruid, waarbij de plant het ploegen overleeft dank zij de wortelknolletjes. Door die knolletjes kan aardaker ook lang standhouden in verruigend grasland, maar bij stopzetting van het maai-beheer verdwijnt het op de duur. Met het oog op de bloei kan beter niet na eind mei gemaaid worden en is het verstandig om de maaibeurt uit te stellen tot september.

### Verspreiding

Behalve door zaden verspreidt aardaker zich ook via ondergrondse uitlopers en vormt daarbij de eetbare, hazelnootgrote, knolletjes. Om die reden werd aardaker in voorbije eeuwen gekweekt, hetgeen veel van de huidige groeiplaatsen verklaart. De soort heeft een Euraziatische verspreiding. Aardaker is waarschijnlijk met de graanbouw uit West-Azië naar Europa gekomen en kwam vroeger veelvuldig op kleiakkers en in korenvelden voor. Door sterk verbeterde selectie van het zaaigoed is ze uit de akkers verdwenen. Bij ons is ze nu zeldzaam en hoofdzakelijk terug te vinden op rivier- en kanaaldijken, op wegbermen en langs spoorwegen en ook wel in de duinen. In Nederland is Aardaker wettelijk beschermd. In Vlaanderen staat ze op de rode lijst en geeft ze een onduidelijk verspreidingsbeeld te zien, met geïsoleerde groeiplaatsen.



Anderhalve maand na het zaaien, begin april in de koude kas staan de kiemplanten boven de grond. (Kweek en foto: Johan Heirman)

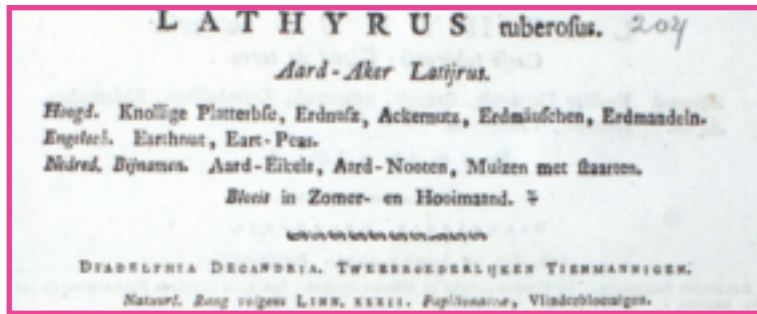
Bloeiende aardaker (Foto: Machield Klees)

## Zaai

Zowel Cruydt-Hoeck als De Bol-derik bieden zaden aan. Het 1000-zadengewicht is 32 gram. Cruydt-Hoeck raadt aan bij voorkeur augustus-oktober te zaaien en de zaden vóór het zaaien voorzich-ting heen en weer te wrijven tussen schuurpapier of zand om de harde zaadhuid wat te beschadigen en zo vochtopname en kieming te bespoedigen. Eventueel voor het zaaien 24 uur voorweken in lauw water. Als je liever in het voorjaar zaait wordt aangeraden de zaden eerst een koudebehandeling te geven door ze enige weken in vochtig zand te houden beneden 5°C (koelkast of diepvriezer). Zaaien kan dan eind januari gebeuren in de koude kas en jonge planten kunnen eind mei naar buiten. Eigen ervaring van de auteurs wees uit dat een koudebehandeling niet altijd noodzakelijk is. Als er voldoende zaad beschikbaar is kan ook (na eventuele koudebehandeling) rechtstreeks ter plaatse gezaaid worden in maart - april. Het is noodzakelijk jonge planten te beschermen tegen slakken. Ook de knolletjes kunnen ter vermenigvuldiging gebruikt worden in herfst of voorjaar.

## Teelt

Het beste kan Aardaker worden geteeld in de volle zon op voedselrijke, humeuze, vochtige liefst kalkrijke gronden. Kleigronden zijn heel geschikt. We zaaien of planten op regel, tussen de planten onderling 15-20 cm aanhouden. Het best is op de regel vooraf rijshout-takken te steken (lengte 150-175 cm), zodat de planten kunnen klimmen. Afstand tussen de regels 50 cm. De teelt onkruidvrij houden door wieden, hakken en/of schoffelen. Bij de



Uit: Flora Batava.

laatste werkwijzen opletten dat geen (ondergrondse!) uitlopers worden gemaakt.

Een andere methode is ze als akkergewas te telen. We zaaien of planten daartoe breedwerpig of in wild verband of op regels. Onderlinge afstand tussen de planten 20 cm aanhouden. We laten de planten vrijuit groeien als akkergewas, hier is onkruidvrij houden alleen door wieden mogelijk.

Na het afsterven van het gewas in de herfst rooien we de knolletjes op. Hierbij is het zaak schoon te werken (alles mee te nemen) daar dat wat achterblijft het volgend jaar weer de kop opsteekt. Dat kan in verband met andere teelten hinderlijk zijn, tenzij we op dezelfde plek weer Aardaker zullen telen.

## Sier

Aardaker is heel goed geschikt als siergewas, dat weten we uit heemtuinen en van natuurlijke bermen. De plant kan fraai en rijk bloeien en kan het best worden aangeplant aan de voet van heggen, hagen, afrasteringen en in zomen. Hier kan ze tot wel twee meter hoog klimmen. Ook voor de (kleine) vaas is Aardaker geschikt.

Rijke begroeiing van aardaker op de Beneluxbaan, Amstelveen, eind jaren '80. (Foto: Hein Koningen)

