

Over warmoezerij en wilde planten (slot)

Vijf jaar geleden verscheen de eerste aflevering van deze serie portretten van wilde planten die vroeger als groente werden gekweekt en vervolgens in onbruik raakten.

In deze laatste aflevering geen vergeten wilde plant maar juist het omgekeerde verhaal. De tamelijk onbekende wilde kool was stamvader van een bonte schakering veel gegeten koolvariëteiten.

Allemaal kool

Tekst: Hein Koningen en Johan Heirman

Reeds de Grieken en Romeinen kenden kool als groente. Dat is niet zo vreemd want Wilde kool (*Brassica oleracea* subsp. *robertiana/oleracea*) komt van nature voor in het Middellandse Zeegebied en van hier tot in Noord-Spanje, Frankrijk en westelijk Groot-Brittannië. De laatste jaren wordt zij ook langs de Nederlandse kust gevonden (subsp. *oleracea*), daar zal de klimaatverandering niet vreemd aan zijn. Wilde kool heeft een vertakte, niet-vlezige stengel die dicht bezet is met bladmerken. De bladeren zijn kaal, vaak vlezig en zeer uiteenlopend van vorm en kleur, vaak blauw-groen. De 90-150 cm, soms wel 300 cm hoog wordende plant heeft gele bloemen. Ze bloeit van mei tot en met september en is endemisch voor Europa.

Oerkool

Italië wordt beschouwd als het vaderland van de koolgewassen, van daar heeft de cultuur zich verder over Europa verspreid. Al 4800 jaar geleden zou de mens de eerste koolplanten gekweekt hebben als groente. Door selectie met als uitgangs-

punt Wilde kool zijn vele mutanten ontstaan waarvan de bijzondere eigenschappen erfelijk zijn. De bladen, bloemen of de verdikte stengelvoet gingen als groente dienen. Ook werden cultuurvormen gekweekt als siergewas. Bij dit alles maakte men onbewust gebruik van evolutiebeginselen. Biologisch gezien zijn al die verschillende cultuurvariëteiten van Wilde kool één soort.

Grote verscheidenheid

Worden de bloemen of bloeiwijzen gegeten dan noemen we het bloemkool en broccoli. Bij eetbare bladen spreken we van boerenkool, savooie, spits-, chinese, groene, rode en witte kool. De laatste drie worden sluitkool genoemd vanwege de grote, zeer vaste groeikoppen.

Bij spruitkool of spruitjes eten we de vaste, kleine okselscheuten. De raapvormige, verdikte stengelvoet die bovengronds groeit kennen we als koolrabi of raapkool. De cultuurvorm waarvan de stengelvoet raapvormig verdikt (grotendeels) in de grond groeit noemen we koolraap. Van deze basisvormen zijn in de loop der tijd honderden rassen gekweekt, in allerlei verschij-



Wilde kool. Uit: English botany (J.E. Sowerby, 1863)

ningsvormen. Bij geen enkele andere groente zien we dit.

Goede sier

Een aantal koolvormen wordt tevens voor de sier gekweekt, zoals bepaalde rassen van de boerenkool, met name de purperkleurige. Palmkool heeft een opvallend silhouet en zeer smakelijke, smalle, donkergroene bladeren. De laagblijvende winterkooltjes hebben paars, lichtgroen of witgroen gekleurde sierrozetten.

In de 19^e eeuw werden zeer laagblijvende rassen van boerenkool met zeer fijn gekroesd en ingesneden blad, purper, rood- of witbont van kleur, gebruikt in verhoogd aangelegde winterbloembedden in tuinen en parken.

De laatste jaren zijn deze sierplanten weer populair, de kleine winterkooltjes al wat langer. Zo waren afgelopen winterseizoen in dierentuin Artis in Amsterdam verhoogde sierbedden met prachtige winterbeplantingen met daarin diverse sierkolen te zien. Ook in zomerbeplantingen met éénjarige zien we sierkolen toegepast. De kleinbladige vormen van boerenkool met zeer fijn gekroesde, gegolfde, of gekrulde bladeren in de kleuren groen, rood, lila of witbont werden in de 19^e eeuw ook gebruikt als tafelvorsiering bij diners.

Meer smaak

In vroeger eeuwen was kool in onze streken een belangrijk voedingsgewas. Ze werd gekweekt in moeshoven en in de steden waren 'koolgaarden', tuinen waar men kool



Groeien als
kool

Sierkool (Foto: Evamthia)

kweekte. Vooral de sluitkolen waren belangrijk. Met name witte, rode en gele koolrassen zijn goed te bewaren tijdens de winter, de bewaarkool. Samen met spek, uien en wortelgewassen als peen en pastinaak, moesten ze de gewone bevolking door de winter helpen. Hoewel al die kool-

rassen in feite van dezelfde Wilde kool afstammen, is de verscheidenheid aan smaken opmerkelijk, dat was niet onbelangrijk. Ze brachten wat afwisseling in de saaie wereld van graanpappen, brood, reuzel, worst en vis. Immers, specerijen kon de gewone bevolking zich niet veroorloven, die waren, gezien hun prijzen, voorbehouden aan de aanzienlijken.



Iemand
een kool stoven

Cruijdeboek

De bekende kruidkundige Rembert Dodoens, verlatiniseerd Rembertus Dodonaeus, (1517-1584) 'Medicijn van der stadt van Mechelen' heeft in zijn Cruijdeboek, 1554, toch ook zijn bedenkingen tegen kool: "Koolen in spijsse ghebruyckt maken grof ende swaer bloet / sonderlinghe die Roode. Die witte sijn beter om verteeren / ende gheven beeter ende bequaemer voetsel / sonderlinghe als sy tweemaal ghesoden sijn."

Behalve als groente werd kool ook gebruikt als geneesmiddel, met name het sap, soms het blad. Dodoens noemt bij kool onder "Cracht ende Werckinghe" zestien toepassingen. Enkele daaruit: "Tsap van koolen alleen oft met wat salpeeters ingenomen / maect den buyck weeck / ende doet camerganc hebben. Tselve doet dat ierste water daer die koolen in gesode sijn. Tsap van koolen met wijn ghedroncken es goet tseghen die beten van den slanghen.



Fig. 204. — Schuilplaats voor koolen.

Dit selve sap met meel van fenigriek vermenght / es goet geleyt op die leden ende voeten daert fledercijn in es.

Tsap van koolen es oick goet ghebruyckt tot die oude ende vervuylde sweeringhen ende vlceration / want het heylt ende suyvert die selve.

Tsap van koolen duer die nuese opgetrocken / suyvert die herssenen ende dat hoof.

Tselve sap met huenich ghelijck een syrope ghesoden / ende dickwils gheleckt / gheneest die heeschert ende den hoest.

Die bladeren van Koolen alleen oft met meel van Gersten mout vermenght sijn goet geleyt op die bloetsweeren ende alderhande heete gheswillen."



Het sop is
de kool
niet waard

Uit de kool

Volgens oude volksverhalen in veel Europese landen maar ook in de Verenigde Staten komen kleine kinderen uit witte, rode, savooie of boerenkool. In Nederland vertelde men nog tot na de 2e Wereldoorlog dat het uiterlijk of geslacht van het kind zou worden bepaald door de kleur van de kool. Uit de witte kool kwamen meisjes en bleke jongens terwijl jongens met een gezonde huidskleur en roodharigen uit de rode kool kwamen.



Hij gaat
kool planten

De eerste bron in Nederland voor het verhaal dat kinderen uit de kool komen lijkt uit 1644 te stammen. In het boek 'Klucht-Hoofdige snorrepippen I' van Isaac Burghoorn

lezen we : "Ick heb daer een Kint helpen halen uytte kool, hier tot onse An." En een jongen in een blijspel uit 1696 zegt: "Mijn Else is zóó onnoozel, dat zij denkt, dat de kinderen in de bloemkool groeijen."

Geen gemakkelijke teelt

Ondanks de uitdrukking 'groeien als kool' is de teelt niet altijd vanzelfsprekend. Rode, witte, groene en bloemkool stellen hoge eisen aan de vruchtbaarheid van de grond, ook stellen ze een relatief hoge pH op prijs, vaak is extra bekalken nodig. Het tijdstip van zaaien en planten is ook erg kritisch, te vroeg of te laat zijn beide noodlottig. Sluitkool vraagt een zwaardere, vruchtbare grond en wordt om die reden in Nederland vanouds geteeld in West-Friesland.

Boerenkool zou van alle gekweekte koolsoorten het dichtst bij de wilde vorm staan. In Portugal is boerenkool een vast onderdeel van de bekende "Caldo verde", oorspronkelijk armeluiseten met één sneetje salami per bord.

Het zal in vroeger tijden niet megevallen zijn goede kool te telen. Kool kent immers vele belagers. Het blad is geliefd bij de rupsen van



Het
is
allemaal
kool

Groot en Klein koolwitje, Kooluil en Koolbladroller, bij Koolvlieg en Lijnvalkmot. Dan is er ook nog de, soms massaal optredende, Melige koolluis op stengels en bladstelen. De Knolvoet (een slijmzwam) maakte de teelt van bloemkool vaak wel heel moeilijk. Er zat niet veel anders op dan de rupsen, zodra de eerste werden waargenomen, tussen de koolbladen te zoeken en weg te rapen. De rupsen groeien als kool en kunnen in korte tijd grote schade aanrichten. Vele vrouwen- en kinderhanden hebben dit eeuwenlang moeten volhouden, tot in de tweede helft van de twintigste eeuw toe.

Rode boerenkool in de border, kwekerij de Kleine Plantage



De kool
en de
geit
sparen



Apekool

Bloemkoolvariëteit 'Romanescu' (Foto: Biopix)