



# Vreemde vruchten

## oorsprong en gebruik



Kwee

Mispel



Kerspruim

Moerbeï

Walnoot



Vijg

Winant Halfwerk

Stichting Landschapsbeheer Zeeland

# Inhoud

1. Inleiding . . . . .	4
2. Het Verhaal van de vreemde vruchten . . . . .	5
3. De Kwee (Cydonia oblonga) . . . . .	10
4. De Mispel (Mespilus germanica) . . . . .	17
5. De Kerspruim (Prunus cerasifera) . . . . .	25
6. De Moerbeï (Morus nigra & M. alba) . . . . .	32
7. De Walnoot (Juglans regia) . . . . .	41
8. De Vijg (Ficus carica) . . . . .	54
9. Geraadpleegde bronnen . . . . .	67

# Colofon

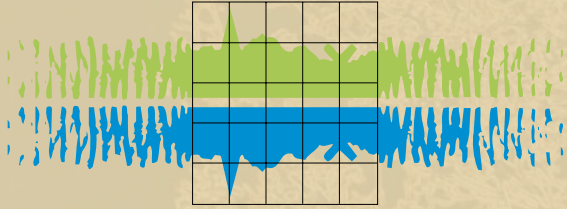
2007

*'Vreemde vruchten' werd uitgegeven door de Stichting Landschapsbeheer Zeeland ter gelegenheid van haar 25 jaar jubileum.*

Samenstelling: Winant Halfwerk  
Redactie: Robert Wielemaker, Sandra Dobbelaar, Peter Maas  
Foto's en illustraties: Uit geraadpleegde bronnen en archief SLZ.  
Foto's voorpagina: Walnoot: Günter König, Moerbeï: SLZ, Mispel en Vijg: Winant Halfwerk  
Foto achterzijde: Vijg: Winant Halfwerk  
Druk en layout: Drukkerij Zoeteweyj, Yerseke  
Oplage: 2000 ex.

"Met dank aan Petroesjka Sterk voor het uitproberen van de vele recepten en het maken van een strenge selectie hieruit voor dit boekwerkje."

Stichting Landschapsbeheer Zeeland  
Postbus 286  
4460 AR Goes  
[www.landschapsbeheer.nl/zeeland](http://www.landschapsbeheer.nl/zeeland)



Stichting Landschapsbeheer Zeeland

# Vreemde vruchten

## oorsprong en gebruik

Kwee

Mispel

Kerspruim

Moerbei

Walnoot

Vijg



*Zorg voor ons landschap*

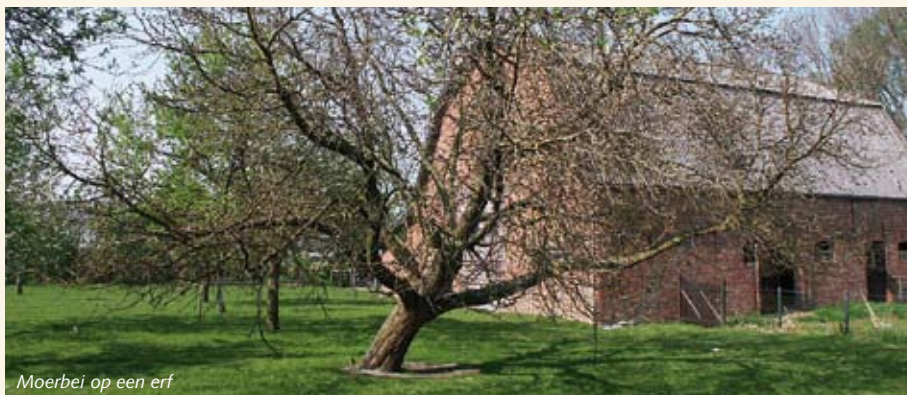
**BAKENS IN DE TIJD**

# 1. Inleiding

Dit boekwerkje is een bundeling en bewerking van een reeks van zes artikelen. De reeks verscheen in de periode 2000-2003, onder de naam *Vreemde Vruchten*, in *De Boom In*, het contactblad van de Stichting Landschapsbeheer Zeeland (SLZ). In de serie kwamen achtereenvolgens aan bod: kwee, kerspruim, mispel, moerbeï, walnoot en vijg. SLZ wilde met de rubriek meer aandacht vragen voor deze fruitsoorten. In het niet zo verre verleden stonden ze nog op menig boerenerf en waren een redelijk algemene verschijning in grote (moes)tuinen. Vaak ging het daarbij maar om één of enkele exemplaren. Van echte boomgaarden was geen sprake, enige walnotenboomgaarden daargelaten. Ten opzichte van ander fruit, als appels en peren, bleven het een beetje buitenbeentjes. Vooral in de afgelopen halve eeuw zijn ze als gevolg van allerlei ontwikkelingen een vrij zeldzaam fenomeen geworden. SLZ hecht veel belang aan de terugkeer van de *Vreemde Vruchten*. Ze maken deel uit van

ons cultureel erfgoed en spelen een niet te verwaarlozen rol in de verfraaiing van het landschap. Maar onbekend maakt onbemind, en waarom zou je een mispel, kwee of moerbeï planten als je toch niet weet wat ermee aan te vangen?

SLZ wil met deze uitgave mensen enthousiast maken voor de *Vreemde Vruchten*, in de hoop dat ze bij de inrichting van hun tuin, erf, of boomgaard een plekje reserveren voor één of meer van deze bijzondere fruitsoorten. Allemaal hebben ze een eigen, fraaie vorm van bloei, blad en kroon. Met een walnoot, kerspruim, mispel, moerbeï, kwee of vijg haalt u niet alleen een prachtige boom bij huis, maar ook duizenden jaren geschiedenis. Een herinnering aan hun gebied van herkomst, waar de “beschaving” begon en volgens sommigen het Paradijs moet hebben gelegen. Bovendien leveren ze allemaal mooie en smakelijke vruchten, die kunnen worden verwerkt in oneindig veel gerechten. Ook puur zijn ze niet te versmaden.



Moerbeï op een erf



## 2. Het verhaal van de vreemde vruchten

De berg Hermon in het uitgestrekte herkomstgebied van de vreemde vruchten. (foto: Almog)



### De oorsprong

Kwee, mispel, moerbeï, kerspruim, walnoot en vijg. Deze in vele opzichten totaal van elkaar verschillende vruchten hebben één ding met elkaar gemeen: hun herkomst. Het oorsprongsgebied van deze vruchten, daar waar ze van nature voorkomen, is globaal genomen het berg- en heuvelland van het Nabije Oosten en Centraal-Azië. Meer dan twee millennia voor het begin van onze jaartelling werd in deze regio al landbouw bedreven. De bewoners van Mesopotamië en de Nijldelta (Soemeriërs, Babyloniërs en Assyriërs, resp. Egyptenaren) verstonden reeds de kunst om uit wilde vruchtsoorten grotere, sappigere, meer eetbare varianten te kweken. Deze kennis verspreidde zich in de loop der eeuwen onder naburige volkeren. Zeker is, dat in het hele gebied van Turkije tot ver in Centraal-Azië en van Egypte tot aan de Kaukasus, reeds in het tweede millennium

vóór onze jaartelling, deze zes vruchten in cultuur waren gebracht. Hierdoor is het een onmogelijke opgave om van iedere vruchtsoort zijn natuurlijke verspreidingsgebied exact te bepalen.

### Van het Nabije Oosten tot in het rijk der Franken

De Feniciërs, een volk dat aan de kusten van het huidige Libanon woonde en ook de kunst van het fruit telen beheerste, zetten rond het jaar 1000 v.C. met hun schepen koers richting het westen. Rond diezelfde tijd kwamen de Grieken via hun oosterburen in Klein Azië in aanraking met fruitteelt. Een paar eeuwen later kozen ook zij het ruime sop. Tussen 1000 en 500 v.C. werden door beide volken koloniën gesticht op tal van plaatsen aan de boorden van de Middellandse Zee; tot Zuid-Spanje aan



toe. In deze koloniën werden vruchtboom-  
pjes uit het moederland geplant en verder  
gekweekt.

De Romeinen, die zich vanaf het einde van  
de 4e eeuw v.C. begonnen te manifesteren,  
leerden de kunst van de fruitteelt van hun  
Griekse en Fenicische burens. Na de verovering  
van grote delen van West- en Midden-Europa,  
introduceerden zij op hun beurt de teelt van  
vruchtbomen in onze contreien. In de eerste  
eeuwen na het begin van onze jaartelling wer-  
den in alle veroverde gebieden door Romeinse  
kolonisten landgoederen gesticht. Een gebruik  
dat al gauw werd overgenomen door geroma-  
niseerde, inheemse edellieden, die goed boer-  
den bij de Romeinse overheersing. Op al die  
landgoederen werden fruitbomen geplant en  
veredeld. Naast appels en peren, ook walnoten,  
kweeën, moerbeien, mispels en vijgen.

In de wanordelijke periode van de Grote  
Volksverhuizingen dreigde het ambacht van het  
fruit telen voor onze streken verloren te gaan.  
Veel landgoederen werden in as gelegd. In die  
donkere tijden ging de aandacht uit naar heel  
andere zaken dan oculeren en stekken. Net op  
tijd kwam toen de man die voldoende macht  
bezat om deze negatieve ontwikkeling een halt  
toe te roepen; zijn naam was Karel de Grote.  
Deze frankische keizer erkende het nut van de  
fruitteelt voor het welzijn van zijn onderdanen.  
Hij verordeneerde middels een stelsel van richt-  
lijnen dat op al zijn leengoederen fruitbomen  
moesten worden geplant. Deze aanpak vond  
snel navolging bij andere landgoedeigenaren in  
zijn immense rijk. Onder de fruitsoorten die door  
Karel de Grote werden voorgeschreven bevon-  
den zich walnoot, kwee, moerbei, mispel en vijg.

### Van Middeleeuwen tot Industrieel Tijdperk

Eeuwenlang werden de fruitsoorten alleen  
geteeld in de tuinen van kloosters en edel-  
lieden. Het nuttigen van fruit bleef in de  
Middeleeuwen dan ook voornamelijk voorbe-  
houden aan kloosterlingen en welgestelden.  
Het gros van de boeren beperkte zich in die  
tijd tot het telen van echt voedzame gewassen  
als knollen, bonen en graan. Vooral kloosters  
hebben in de Middeleeuwen veel bijgedra-  
gen aan de ontwikkeling van de fruitteelt. De  
kloosterlingen lazten Latijn en konden dus de  
door de Romeinen geschreven (en vaak uit het  
Grieks vertaalde) verhandelingen over fruitteelt  
ontcijferen. Met deze kennis verbeterden zij de  
teeltmethoden en waren in staat nieuwe, betere  
rassen te kweken.



Kwee



De kasteel- en kloostertuinen waren meestal ommuurd. Deze muren boden bescherming tegen wind, vorst, vraat en roof. Voor warmteminnende soorten als moerbeï en vijg waren de op het zuiden gerichte delen van de muren interessant. Deze muren werden overdag opgewarmd door de zon en 's nachts gaven zij die warmte langzaam af aan de omgeving. Later kregen de zuidmuren vaak een golvende vorm, de zogenaamde slangenmuren. Door de golvende structuur van deze muren wordt de warmte nog langer vast gehouden.

In de loop van de Late Middeleeuwen verzezen er meer en meer, steeds welvarender steden. In die steden groeide het aantal burgers dat zich enige luxe kon permitteren. Ook zij wilden wel eens fruit eten. Als gevolg hiervan deed een levendige handel in fruit zijn intrede en begonnen ook burgers zich toe te leggen op het telen van fruit. De bestaande, hoofdzakelijk voor eigen gebruik bedoelde, kleine boomgaarden konden niet langer aan de vraag voldoen. In en rond de steden werden daarom steeds meer en ook steeds grotere boomgaarden aangelegd. De verdere uitbreiding en verdichting van de steden leidde er toe dat het fruit alsmaar verder van de stadskernen moest worden geteeld. Uiteindelijk werd het telen van fruit vooral een gebeuren van het platteland.

Op datzelfde platteland waren intussen al veel boomgaardjes voor eigen gebruik verschenen. Ze waren te klein om een volledige boterham mee te verdienen. Het waren weilanden met *hoogstamfruitbomen*, waarin het vee zich tegoed deed aan het gras en niet bij het hooghangende fruit kon komen. Het vee bleef de voornaamste bron van inkomsten en het fruit



leverde een leuke bijverdienste. Aan het onderhoud van dit soort boomgaarden werd niet veel tijd en aandacht besteed. In de eerste helft van de 19e eeuw raakte een andere type boomgaard in zwang: vlak naast het erf en pakweg één hectare groot. Aanvankelijk kwam dit type vooral in Zeeland voor. Na 1840 ook elders in Nederland.

### Opkomst en ondergang van de hoogstamboomgaard

Eind 19e eeuw nemen fruitteelt en -handel een grote vlucht. Industrialisatie, een groeiende economie, toenemende welstand en een daarmee gepaard gaande toename van de bevolking liggen daaraan ten grondslag. De landbouwcrisis aan het einde van de 19e eeuw geeft een extra impuls aan de fruitteelt. De Europese markten raakten overspoeld met goedkoop Amerikaans graan, waardoor de tarweprijzen instortten.





arbeidskracht duurder. Dit leidde tot intensivering, schaalvergroting, mechanisatie en specialisatie van de fruitteelt. De bekende *spillen*, rijen kleine, aangebonden fruitboompjes, deden hun intrede. Zij waren makkelijker te onderhouden en te oogsten. Het sortiment werd beperkt tot een aantal zeer productieve, lang houdbare en goed in de

Als reactie daarop breidden veel boeren hun areaal weiland met boomgaard uit, om zo met een verhoogde productie van vlees, melk en fruit het verlies aan inkomsten uit de graanteelt wat te compenseren. Sommige boeren schakelden bijna volledig over op fruitteelt.

Het belang van een goede fruitopbrengst werd steeds belangrijker. Hierdoor groeide ook de aandacht voor een goede verzorging van de bomen. De fruitteelt werd een echte wetenschap: de pomologie.

Al deze ontwikkelingen maakten het telen van fruit economisch gezien steeds aantrekkelijker. Een puur marktgerichte productie van fruit nam dan ook hand over hand toe. De eerste *laagstamfruitbomen* verschenen in het landschap. Toch kwam het merendeel van het Nederlandse fruit tot 1950 nog altijd van gemengde landbouwbedrijven met hoogstamboomgaarden. Als gevolg van een verder toenemende welvaart in de tweede helft van de 20e eeuw steeg de vraag naar fruit enorm. Tegelijkertijd werd

markt liggende rassen. Kleine fruittelers en het fruitbedrijf van gemengde bedrijven moesten het onderspit delven ten opzichte van de groot-schalige, gespecialiseerde bedrijven. Ook gingen veel gemengde bedrijven zich specialiseren op intensieve veeteelt. De bomen in de fruitweides stonden daarbij in de weg en werden gerooid. Het aantal hoogstamboomgaarden nam zienderogen af.

Om de internationale concurrentiepositie te behouden en te verstevigen werden vanaf 1960 door de Nederlandse overheid en later ook door de EEG premies uitgelooft voor het rooien van hoogstamboomgaarden. Zij moesten ruim baan maken voor een meer winstgevende en concurrentiekrachtige fruitteelt.

### Vreemde vruchten, vergeten vruchten?

De stormachtige ontwikkelingen in de fruitteelt vanaf de tweede helft van de 19e eeuw hadden vooral betrekking op appels, peren, pruimen en kersen. Maar in hun kielzog





maakten ook de vreemde vruchten dergelijke ontwikkelingen mee. Er werden meerdere rassen geselecteerd en de vruchtsoorten werden vaker aangeplant. Kweeën, mispels, moerbeien, walnoten en vijgen stonden in de eerste helft van de 20e eeuw bij heel wat boerderijen en waren te vinden in veel klooster- en kasteeltuinen en tuinen van notabelen. De teelt van deze fruitsoorten bleef hoofdzakelijk beperkt voor eigen gebruik of de lokale markt en was niet van grote commerciële betekenis.

Gaandeweg de tweede helft van de 20e eeuw werden ook de vreemde vruchten een steeds minder geziene verschijning. Veel van hen hadden een plaatsje in de hoogstamboomgaarden die in de jaren '60 de één na de ander het veld ruimden. Maar ook op erven en in tuinen werden ze allengs schaarser. Veranderde vrijetijdsbesteding en de opkomst van grote supermarktketens waren hieraan debet. Veel mensen vinden geen tijd meer om eigen vruchtbomen te onderhouden en het fruit te oogsten en verwerken. Konden kleine groenteboeren sommige vreemde vruchten nog kwijt, de meeste supermarkten lukt dat niet meer, doordat het aanbod te klein is en sommige soorten niet lang houdbaar of te kwetsbaar zijn.



Gelukkig valt er de laatste jaren een kentering te bespeuren. De aandacht voor vergeten groente- en fruitsoorten neemt toe. Er verschijnen boeken over en er worden artikelen aan gewijd. Steeds meer restaurants plaatsen gerechten op het menu die zijn bereid met dit soort groenten en fruit. Ook de toenemende vraag naar onbespoten fruit, een ruimere keuze aan fruitsoorten en meer verschillende smaken, dragen er toe bij dat onder andere de vreemde vruchten zich in een hernieuwde belangstelling mogen verheugen.

### **Stichting Landschapsbeheer Zeeland en vreemde vruchten**

SLZ zet zich in voor een aantrekkelijk en gevarieerd landschap. Kernbegrippen daarbij zijn streekeigen, ecologie en cultuurhistorie. Hoogstamfruitbomen in het algemeen en de vreemde vruchten in het bijzonder horen daar zeker bij. De aanplant ervan wordt gestimuleerd via bijvoorbeeld de actie 'Boeren planten bomen'. Via deze actie wordt de aanplant van streekeigen plantmateriaal gestimuleerd, waaronder, voor zover leverbaar, ook kwee, walnoot, vijg, mispel, moerbei en kerspruim. In sommige gevallen kan de aanplant ook gesubsidieerd worden via het speciale 'Herstelproject streekeigen erven'. De kennis die nodig is voor een goed onderhoud van deze bijzondere bomen, wordt via cursussen aangeboden. Ook is er het systeem van 'Hoogstamabonnement' opgezet. Advisering wordt daarbij op maat aangeleverd. In sommige gevallen kunnen vrijwilligers behulpzaam zijn bij aanplant en onderhoud. Informeer u naar de mogelijkheden bij SLZ: 0113 – 230936, of kijk op onze website: [www.landschapsbeheer.nl/zeeland](http://www.landschapsbeheer.nl/zeeland).



### 3. De Kwee (*Cydonia oblonga*)



De kwee wordt al naar gelang de vorm van zijn vrucht ook wel kweeper of kweeappel genoemd. Anders dan die namen doen vermoeden, heeft de kwee echter niets van doen met appels of peren. Kweeën behoren tot het geslacht *Cydonia*, en zijn als enige soort lid van deze familie.

#### Appel van Kydon

Zowel de wetenschappelijke naam *Cydonia*, alsook het Nederlandse woord *Kwee(de)*, herinneren aan de oude Griekse en Romeinse namen voor de kwee: *Kydômalon*, resp. *Mala cydonia*, oftewel "appel uit de stad Kydon" (of Cydonia), het tegenwoordige Chania in het noordwesten van Kreta.

De Oude Grieken teelden al rond 700 v.C. cultuurvariëteiten van de kwee. De veredelde kweeën uit Kydon waren destijds beroemd.

In de streken van herkomst (het Nabije Oosten en Centraal-Azië) en de landen rond de Middellandse Zee wordt de kwee nog altijd veel en graag gegeten. Tot in de 18e eeuw werden de vruchten ook veel gekweekt in de rest van Europa, met uitzondering van het noorden. Daarna hebben ze flink aan populariteit moeten inboeten. Toch maken kweeën in Frankrijk en Midden-Europa nog steeds deel uit van de culinaire traditie. In Groot-Brittannië en de Lage Landen worden sinds de 19e-eeuw nauwelijks nog kweeën geteeld of gegeten. De gastronomie staat in deze streken niet direct hoog in het vaandel. Waarschijnlijk vonden de Hollanders en Britten het bereiden van kweeën maar een heel gedoe en stapten daarom maar wat graag over op het eten van zacht fruit, waarvan de teelt steeds meer in zwang kwam. De meeste Hollandse kweeën belanden in een schaal op tafel, voor de sier en de geur.

#### Gouden appels van de Hesperiden

Kweeën spelen een voorname rol in de Griekse en Romeinse mythologie. De beroemde gouden appels, die onsterfelijkheid schonken aan eenieder die er van at, zouden eigenlijk kweeën zijn. Daar valt wat voor te zeggen, want de kwee genoot bij de Oude Grieken grote populariteit en de appels der onsterfelijkheid op Oud-Griekse afbeeldingen lijken inderdaad sprekend op kweeën.

Volgens de Grieken schonk Gaia, godin van de aarde, de boom met gouden appels als



huwelijksgeschenk aan Zeus en Hera. Hera liet de boom planten in de tuin der Hesperiden, ergens diep in Afrika. De Hesperiden (een zevental nimfen) en de honderdkoppige draak Ladon kregen van Hera de opdracht de boom te bewaken. Het stelen van de gouden appels was het elfde van de twaalf onmenselijk zware werken die Herakles moest volbrengen. De held slaagde hierin glansrijk en wijdde de appels aan Pallas Athena, godin van wijsheid, oorlog en vrede. Zij schonk de appels terug aan de Hesperiden.

Het was ook een gouden appel, en daarmee waarschijnlijk een kwee, die de aanleiding vormde voor het uitbreken van de Trojaanse Oorlog. Eris, godin van de twist, was door Zeus niet uitgenodigd op de bruiloft van prins Peleus en de zeenimf Thetis en daarom zeer gepikeerd. Ze ging evengoed. Tijdens de plechtigheid gooide zij tussen de gasten een gouden appel met daarop het opschrift "voor de allerschoonste". De godinnen Hera, Afrodite en Athena stortten zich direct op de appel en eisten hem ieder voor zich op. Zeus greep in en riep de drie tot orde. Hij liet de Trojaanse prins Paris beslissen wie van de drie de appel zou krijgen. Ieder voor zich beloofden de godinnen aan Paris een gunst. Hera beloofde hem geweldige macht, Athena beloofde hem voorspoed in de strijd en Afrodite beloofde hem de mooiste vrouw op aarde. Dat laatste sprak Paris wel aan en hij gaf de appel aan de godin van de liefde. Zij koppelde Paris aan prinses Helena. Die was echter al getrouwd met de koning van Sparta. Daarmee was de kiem gelegd van de beroemdste oorlog aller tijden.

### Afrodite

De kwee was bij de Oude Grieken en Romeinen het symbool van liefde, vruchtbaarheid, geluk, wijsheid, schoonheid en eeuwigheid. Afrodite (Venus) werd vaak afgebeeld met een kwee in haar rechterhand. Bij de Grieken gold het schenken van een kwee als een teken van liefde. De Griekse bruid hield bij de huwelijksplechtigheid een kwee in haar hand als symbool van haar plicht om haar echtgenoot liefde en geluk te schenken. Solon, een hoge gezagdrager van Athene, verordende rond 600 v.C. dat een bruid op de drempel van de bruidskamer een kwee moest nuttigen. Zoveel zaden als er in de vrucht zaten zoveel kinderen zou zij op de wereld zetten. Aangezien onbewerkte kweeën keihard zijn, zal dit geen gemakkelijke opgave zijn geweest. Op Romeinse bruiloften was het de gewoonte dat het bruidspaar een kwee met elkaar deelde. Hun huwelijk zou dan vol geluk en voorspoed zijn. Deze gebruiken leefden voort tot in de Middeleeuwen, toen het in bijna heel Europa gebruikelijk was om tijdens bruiloften kweeën te serveren. Met het schenken van een kwee aan je geliefde was je verzekerd van zijn of haar trouw. Vrouwen die veel kweeën aten zouden verstandige kinderen krijgen, mits ze de vruchten niet in de laatste weken van hun zwangerschap nuttigden.



Foto: G.B. Pedersen



De Romeinen geloofden dat de kwee de invloed van het boze oog kon afwenden. Het op het lichaam dragen van kweezaad beschermdte tegen het kwaad en lichamelijke ongelukken. Nog lang na de Romeinse Tijd geloofde men dat een stukje gedroogde kweewortel, gedragen om de hals, ziekten zou weren en kropgezwollen genas.

### Roze wolken van de schemer

De kwee is een doornloze en bladverliezende struik of kleine boom die 3 tot 5 (soms 8) meter hoog kan worden. Ze groeien vrij langzaam, aanvankelijk in de breedte en later in de hoogte. Volgroeide kweeën hebben een brede, ronde en dichte kroon. Een kwee wordt doorgaans niet zo heel oud; hooguit 50 jaar. Bij oudere bomen schilfert de donkere, bruinige schors hier en daar af, waarna een opvallend geel gekleurd litteken achterblijft (ongeveer zoals bij platanen). Hierdoor ontstaat een mooie tekening op de stam.

De jonge twijgen zijn aanvankelijk viltig behaard, maar worden al spoedig kaal. De bladeren van de kwee zijn breed elliptisch tot eivormig, 5 tot 11 cm lang en gaafrandig. Als het blad uitloopt is het nog witviltig behaard. Later wordt de bovenkant donkergroen. De onderkant en de korte bladsteeltjes blijven viltig. In de herfst kleurt het blad prachtig geel.

In mei / juni verschijnen op het hout dat in het jaar daarvoor is gevormd, grote (4 tot 5 cm), witte tot zachtroze bloemen met gele helmknoppen. Bloemen met "de kleur der roze wolken van de schemer" zoals de Chinezen het zo mooi zeggen. De bloemen hebben een aangename geur en trekken veel insecten aan. Doordat kweeën zo laat bloeien treedt schade door nachtvorst niet tot nauwelijks op.

### De adem van een geliefde

De kwee staat bekend om zijn aromatische, goudgele, viltige vruchten. Hoewel soms wat knobbelig, zijn het werkelijk juweeltjes en daarom gewild als sierobject in fruitschalen. Kweeën verspreiden een heerlijke, appelige, maar toch heel eigen geur. Enkele kweeën in een schaalte kunnen de hele kamer of keuken doen geuren. De befaamde Arabisch-Andalusische dichter Shafer ben Utman al-Mushafi beschreef de geur als die van de adem van zijn geliefde. Er zijn twee vruchtvormen. De een heeft wat weg van een appel (variëteit *maliformis*) en wordt daarom ook wel kweeappel genoemd, de ander is meer peervormig (variëteit *pyriformis*). De wetenschappelijke soortnaam *oblonga* betekent "langwerpig". Kweeën worden zo'n 6 tot 10 cm groot, maar ook wel groter. Er zijn kweeën die wel een kilogram per stuk wegen.

### Kweepittengelei

Kweezaden bestaan voor 23% uit een soort plantengom dat geneeskrachtige eigenschappen bezit. De Oude Grieken wisten dit reeds en tot in de 17e eeuw stond de kwee bekend als één van de meest gezonde vruchten. Om de werkzame stof te verkrijgen worden de pitten (soms met klokhuis en al) in water te weken gelegd. Na verloop van tijd komt er een slijmerige gelei uit de pitten vrij. Deze gelei verzacht kloven en gesprongen lippen; het houdt de huid soepel en werkt verkoelend. Kweepittengelei wordt ook gebruikt bij brandwonden, ontstekingen (vooral ontstekingen van of bij de ogen), aambeien en doorligplekken.



Ook tegenwoordig nog wordt kweepittengelei verwerkt in sommige huidcrèmes en -lotions. De geneeskrachtige kweepittengelei kan op verschillende wijzen worden bereid. Hier volgen twee recepten waarin naast water ook andere vloeistoffen worden gebruikt.

Week gedurende één nacht ongeveer 30 pitten (liefst verse) in driekwart liter water. Zeef de pitten en voeg vervolgens aan de pitten 60 cc kamferspiritus en 30 cc alcohol toe. Of: doe verse pitten in een potje. Overgiet ze met inmaakbrandewijn of een aftreksel van citroenmelisse tot ruim 1 cm boven de pitten. Regelmatig schudden en na drie dagen is een perfecte gelei ontstaan. Als de gelei is opgebruikt kan weer nieuwe worden gemaakt door aan dezelfde pitten opnieuw brandewijn of aftreksel van citroenmelisse toe te voegen. Op den duur houdt de geleiproduktie op.

Het water waarin de pitten zijn geweekt, vermengd met de gelei, werd vroeger gebruikt als gorgeldrank tegen keelontsteking. Het sap van kweeën werd gedronken tegen heesheid, hoesten en astma.

Met betrekking tot de werking op de stoelgang zijn de informatiebronnen nogal tegenstrijdig. De één vermeldt een verlichtende werking bij constipatie en darmtraagheid, terwijl de ander het consumeren van kweeën voorschrijft tegen diarree. Kweeën zouden verder goed zijn voor hart en lever en werken tegen bronchitis en cholera.

### Haartonic voor paarden

De vruchten van de kwee werden vroeger in de linnenkast gelegd. De aangename geur drong door in het textiel en hield ook insecten, vlooiën, motten en luizen op een afstand.



Een aftreksel van de schil wordt door de Arabieren gebruikt als haartonic voor de staarten en manen van hun volbloedpaarden. In de farmaceutica worden bepaalde stoffen uit de zaden gebruikt als bestanddeel van mascara en haarverstevigers.

In de fruitteelt zijn kweeën van een niet te onderschatten belang. De meeste perensoorten worden namelijk geënt op onderstammen van kwee. Dit is misschien één van de redenen waarom er vroeger altijd wel wat kweeën op het boerenerf of langs de rand van een boomgaard stonden.

### Oogsten en bewaren

Kweeën worden het best zo laat mogelijk geplukt. Liefst niet voor eind oktober, maar wel voor de eerste vorst. Is de zomer erg nat geweest, dan moeten ze niet te lang blijven hangen, anders rotten ze snel weg. Pluk om dezelfde reden de vruchten niet als ze nog nat zijn. Kweeën zijn te bewaren tot in februari. Wrijf het vilt eraf en spreid ze in een droge vorstvrije ruimte uit op stro. Let er bij het bewaren





Foto: W. Halfwerk

op dat kweeën hun sterke aroma kunnen afgeven aan eventuele naastgelegen vruchten.

### Snoei en verzorging

Van nature is de kwee een grillig gevormde struik. Op de kwekerij wordt hij tot boompje opgesnoeid. De eerste paar jaren is de snoei gericht op de vorming van een aantal goede gesteltakken. Daarna is snoeien eigenlijk niet meer nodig en beperkt de snoei zich tot het verschaffen van licht en lucht in de kroon. Dat is onder meer goed voor de vorming van veel en smakelijke vruchten. Eventuele waterloten en al te steil opgaande takken worden ook verwijderd. Kweeën hebben weinig last van ziekten en plagen.

### Standplaats / planten

Kweeën groeien het best op lichte, goed doorwortelbare, wat rijkere, vochthoudende gronden. Op wat drogere gronden worden het best kweeën geplant die zijn geënt op een onderstam van meidoorn.

Een kwee voelt zich het prettigst op enigszins beschutte plekken in de zon of halfschaduw. Meerdere kweeën bijeen worden op ongeveer 3 tot 4 m afstand van elkaar geplant.

### Recepten met kweeën

Kweeën smaken het lekkerst als ze mooi geel zijn en sterk geuren. Het rauwe vruchtvlees is hard en wrang. Pas als het wordt gekookt en gezoet komt het bijzondere aroma tot zijn recht. De Grieken noemden de kwee ook wel *melimèlon* (honingappel). Deze benaming werd via het Latijn verbasterd tot het Portugese woord voor kwee: *marmello*. Hieruit ontstond het ook bij ons bekende Franse woord *marmelade*.

Voor het verwerken van kweeën is het noodzakelijk eerst het dons er af te boenen. Was de vruchten vervolgens goed en verwijder het klokhuis. Schil ze niet. Juist in de schil zit veel aroma en pectine. Het vruchtvlees, dat zo bleek is als dat van een appel, krijgt tijdens het koken geleidelijk aan een mooie roze tint. Vanwege het bijzondere aroma is het lekker om één of twee kweeën toe te voegen aan een appeltaart (Hiertoe kweeën eerst blancheren en in schijfjes snijden). De vruchten geven ook aan pruimenjam en appelcompote een heerlijk en apart aroma.

Van kweeën wordt een bijzondere, zoete lekkernij gemaakt, die met name in het



Middellandse Zeegebied graag gegeten wordt. Het wordt verkregen door kweeënmoes in te koken met suiker en eventueel wat citroensap. De aldus verkregen pasta wordt, nadat die is afgekoeld, in repen of vierkantjes gesneden. Soms wordt de pasta in speciaal daarvoor ontworpen, fraai vormgegeven mallen gegoten. De lekkernij wordt meestal gegeten bij de koffie. Spanjaarden eten het graag bij pittige kaas. Zij noemen het *membrillo*, de Italianen *cotognata*. In Frankrijk is het bekend onder de namen *cotignac*, *cotigny* of *paté de coings*. In de Alpenlanden wordt het gegeten als *Quittenpastli*, in Duitsland als *Quittenbrot*. In de Middeleeuws-Arabische keuken werd van kweeën (samen met honing, noten, specerijen, saffraan en citroensap) een geurig en kruidig zoutmiddel bereid, *murri* genaamd. Het had wat weg van dikke sojasaus. In Catalonië maken ze een verrukkelijke ailloli van kweeën. Verder kunnen van kweeën heerlijke taarten, soufflés, chutneys en likeuren worden gemaakt. Gekonfijte kwee en kweeën op brandewijn of cognac zijn andere smakelijke toepassingen.

### Kweeëngelei

4 kweeën (niet al te rijp omdat dan het pectine gehalte te zeer is afgenomen)

200 gram suiker

10 gram marmello nr. 1 (geleermiddel)

Boen de vruchten stevig. Schil ze niet. Zet de kweeën in een pan net onder water. Kook ze minstens 3 à 4 uur tot de vruchten rood van kleur en zacht zijn. Giet het sap voorzichtig af door een zeef of doek.

Bewaar de massa die in de zeef achterblijft

voor het maken van kweeënjam (zie hierna).

Op een ½ liter sap, 200 gram suiker en 10 gram marmello mengen. Dit mengsel minstens 1 min., maar wellicht ook langer, inkoken tot een goede geleidikte. Controleer de dikte door de gelei van een lepel af te laten glijden. Is de gelei goed dik, giet deze dan direct in zeer schone potten. Schroef de potten goed dicht en laat ze op hun kop afkoelen.

Nog mooier is om ronde plastic schaaltes in te vetten met een neutrale olie en de gelei daar in te gieten en vervolgens in de koelkast te laten opstijven. Stort elke gelei op een bord en serveer ze bij harde (Spaanse) kazen, wild, varkensvlees of zoete desserts.

### Kweeënjam

Druk de vruchtenmassa die bij het bereiden van kweeëngelei is achtergebleven in de zeef of het doek door een zeef.

Meng door 500 gram moes 200 gram suiker.

Kruid dit mengsel eventueel met citroenrasp, kaneel of kardemom. Kook het mengsel gedurende 15 min. al roerend tot een dikke jam. Doe de jam in zeer schone potten.

Schroef deze goed dicht en laat ze op hun kop afkoelen.

Officieel moet een jam gelijke delen suikers en vruchten bevatten. Met 200 gram suiker per 500 gram fruit lukt het echter ook prima en de smaak van het fruit komt nog beter tot z'n recht.



## Safardjaliyya

(Lamsvleeschotel met kweeën voor 6 personen. Dit is een recept uit Marokko, varianten hierop vind je in heel Noord-Afrika en het Midden-Oosten)

1 kg biologisch lamsvlees  
(van de scharrelslager) gesneden  
in blokjes van 2-3 cm  
1 gesnipperde ui  
2 ontvelde tomaten (in stukjes)  
peper en zout  
½ t.l. paprikapoeder  
½ t.l. gemberpoeder  
1 t.l. kaneel  
½ t.l. saffraan  
bosje fijngehakte verse koriander  
500 gram kweeën

Fruit de ui zachtjes in ruim olijfolie in een grote braadpan. Voeg het lamsvlees toe en bak dit rondom bruin. Bestrooien met zout, peper, gemberpoeder, paprikapoeder en kaneel. Voeg de tomatenblokjes toe. Voeg daarna water toe tot het geheel onder staat. Roer hier koriander en saffraan door en laat het vlees een half uur sudderen.

Was en boen ondertussen de kweeën goed schoon. Schil ze niet. Verwijder wel de klokhuizen. Snij met een scherp mes de vruchten in partjes. Als het half uur is verstreken, voeg dan de kweeën toe en laat deze nog een half uur mee sudderen.

Als de vruchten tijdens het snijden zeer rijp blijken te zijn hoeven ze slechts 15-20 min. te worden meegekookt, ze mogen namelijk niet



stuk koken. De stooftijd van het vlees moet echter een uur blijven.

Voeg voor een nog verfijndere smaak tegelijk met de kweeën het sap van een halve citroen en 1 eetlepel honing toe.

## Ayva talisi

(Kweeën in de oven. Zoet nagerecht uit Turkije. Heerlijk en zeer eenvoudig)

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Boen de kweeën goed schoon (schil ze niet). Snijd ze in tweeën en verwijder het klokhuis. Leg elke helft met het snijvlak naar boven op een vierkant stuk aluminiumfolie.

Leg een plak roomboter op het snijvlak van de kwee en strooi twee eetlepels suiker over de boter.

Vouw het folie dicht tot een pakketje.

Leg de pakketjes, met de snijvlakken nog altijd naar boven, in een ovenschaal en laat ze een uur bakken tot ze zeer zacht zijn (de tijd is afhankelijk van de grootte en rijpheid van de kwee).

Serveer de kweeën met slagroom of yoghurt (eventueel gearomatiseerd met rozenwater).





## 4. De Mispel (*Mespilus germanica*)



### Ouderwets en onbemind

De mispel is met recht ouderwets te noemen. Diverse openluchtmusea gaan er zelfs prat op een mispel in hun collectie te hebben. Heden ten dage moet je goed zoeken wil je nog ergens een oude mispel aantreffen. Een enkele keer vind je ze nog wel eens op oude boerenerven en in tuinen van kloosters en buitenplaatsen. Vroeger zag je hem praktisch overal en werd hij gewaardeerd om zijn vruchten en schoonheid. Tegenwoordig, nu we in de winkel uit een keur van smakelijke vruchten kunnen kiezen en de tuincentra vol exotische heesters in alle geuren en kleuren staan, halen we onze neus op voor de eenvoudige boeren-

mispelaar. Bij welhaast ieder gesprek over deze vrucht komt wel de gezegde "Zo rot als een mispel" op de proppen. Een zekere minachting roept hij op. Zo'n muffe, verschrompelde, dorre vrucht, wat moet je er in hemelsnaam mee? Hoe je een mispel eet zijn we vergeten.

Toch waren er ook vroeger al mensen die het niet zo op deze merkwaardige vrucht hadden. Dit blijkt wel uit het relaas van de beroemde 18e eeuwse pomoloog Knoop:

"De Vruchten of Mispels kunnen niet eerst, gelyk bekend is, gegeten worden, dan na dat ze een tijd lang gelegen hebben en week geworden zyn; dan worden ze van zom-mige voor een lekkere Vrugt gehouden, en nevens andere Vruchten voor een Na-gerecht of Banquet opgedischt; dog andere houden ze voor weinig Smakelyk, en dus weinig waarde, te meer omdat ze, als ze week en bekwaam om te eeten zyn, het Aanzien hebben, als of ze verrot waren; het komt er zekerlyk hier-mede, gelyk met allerlei andere Vruchten, op den liefhebber aan."

### De mispelbloemen van Gelre

In de Middeleeuwen prijkte op het wapen van menig adellijk geslacht een mispelbloem. Al in 878 komt de bloem in het wapen van de graven (later hertogen) van Gelre voor. De gemeentewapens van Doetinchem, St. Odiliënberg en diverse plaatsen in het Rijnland, alsmede het logo van Het Gelders Landschap, herinneren hier nog aan. Over hoe de mispelbloem in het wapen van de graven van Gelre verscheen verhaalt een fantastische legende.





Sint Odilienberg



Kevelaer

In de 9e eeuw lag ruim twee uur gaans ten noordoosten van Venlo, de heerlijkheid Pont, waar heer Otho de scepter zwaaide. Heer Otho had een probleem. Op zijn grondgebied was een groot bos waarin een draak huisde; dat kon toen nog. Deze draak had twee slechte eigenschappen: hij was luidruchtig en stonk uit zijn bek. Aanhoudend schreeuwde hij "gelre, gelre, ..." , waarbij er een ondraaglijke, alles verstikkende walm uit zijn keel kwam. De hele streek, die toch bijzonder vruchtbaar was, raakte hierdoor onbewoonbaar. De tweede en tevens jongste zoon van heer Otho, Wichard genaamd, raakte intussen zeer onder de indruk van Margaretha, de dochter van Herman, graaf van Hamaland (thans de Graafschap). Zoals dat ging in die tijd moest de knaap, alvorens met Margaretha te kunnen trouwen, eerst maar eens aantonen dat hij werkelijk een kloeke ridder was. Wat dat betreft had hij geluk. Hij hoefde niet ver te reizen om een daad te verrichten die zijn moeder zou bewijzen; er woonde bij hem immers een draak om de hoek. Wichard versloeg de draak, trouwde met Margaretha, stichtte een burcht op de plek van de draak en vernoemde deze naar diens eeuwige gebrul: Gelre. Zij erfden de gronden van beide vaders en zo werd de

bakermat van Gelderland gelegd. Ter nagedachtenis aan zijn overwinning nam Wichard een bloem, die veel voorkwam in het bos van de draak, en plaatste die op zijn schild. Die bloem was een mispelbloem. Sindsdien kent het wapen van Gelder drie rode mispelbloemen op een schild van goud. Reeds in de loop van de Late Middeleeuwen zijn de romantische mispelbloemen in het wapen van Gelderland helaas vervangen door twee suffe leeuwen.

### Saturnus

De naam mispel is rechtstreeks afgeleid van het Griekse woord *mespilon*. De Oude Grieken waren dan ook de eerste Europeanen die de mispelteelt in praktijk brachten.



Saturnus



Theophrastos (leerling van Aristoteles en een der eerste botanici) onderscheidde al in de 4e eeuw v.C. drie verschillende mispelrassen. De Romeinse wetenschappers Plinius de Oudere en Columnella, maakten in hun landbouwkundige geschriften gewag van mispelaars in de boomgaarden en lusttuinen van het Rome uit de 1e eeuw. De Romeinen wijdden de mispel aan Saturnus, de god van de landbouw. Bij opgravingen van Romeinse nederzettingen in Zuid-Engeland en Duitsland werden mispelpitten gevonden.

In de Middeleeuwen werd de mispel in heel Europa gekweekt en veel gegeten als toespis bij banketten, of als tussendoortje. De oudste aanwijzingen van mispels in Nederland dateren van de 14e eeuw (Kampen) en 15e eeuw (Leiden). Eeuwenlang was de mispel een bekende verschijning in Duitse kloostertuinen. Er wordt wel gedacht dat het vruchtboompje daarom van Linnaeus de wetenschappelijke naam *Mespilus germanica* meekreeg. Het kan ook zijn omdat de mispel in Linnaeus' tijd een vrij algemene verschijning was in de toen nog ongerepte Duitse wouden.

Rond 1900 was de mispel erg gewild in Centraal-Europa, de Balkan, Turkije en Engeland. In Hongarije, Roemenië, Bulgarije en delen van Rusland worden mispels nog regelmatig geteeld om er een stevige brandewijn van te stoken. Zo populair als in voornoemde landen is de mispel in Nederland en België nooit geweest, al kreeg hij in het Nederlandse taalgebied wel veel streeknamen zoals: *mispel*, *mespele*, *muspel*, *mispelare*, *mispel-er*, *nospelboom*, *mispelbeam* (Fries) en, hoe kan het ook anders, *mispunt!*

### Oude bossen

Net als de kwee maakt ook de mispel, samen met onder andere appel, peer en meidoorn, deel uit van de onderfamilie der appelachtigen (*Pomaceae*), die weer is opgenomen in de grote familie der roosachtigen (*Rosaceae*). Vroeger werd de mispel ook wel ingedeeld bij de meidoorns. Een andere overeenkomst met de kwee is dat ook van het geslacht mispel slechts één soort bestaat.

De door de Romeinen ingevoerde mispels zijn in de loop der eeuwen voor een deel verwilderd. Al bijna tweeduizend jaar lang maken ze deel uit van de Nederlandse bossen en houtwallen. De meeste botanici zijn het er daarom wel over eens dat de mispel inmiddels als inheems mag worden beschouwd.

De mispel wordt zelfs gezien als indicatorsoort van oude bossen. Groeit er in een bos of houtwal een mispel, dan is het vrijwel met zekerheid een oud bos te noemen.

*Wilde* mispels komen in Nederland vooral in Zuid-Limburg voor. In mindere mate zijn ze te vinden in Noord-Limburg, het Rijk van Nijmegen, de Achterhoek en Twente, waar de mispel de noordgrens van zijn areaal bereikt. Juist de streek van Wichard en de draak!

Mispels groeien hier in hellingbossen en beekbegeleidende bossen (zoals bij Winterswijk, waar ze samen met taxus langs beekoevers staan). Meestal gaat het om slechts één of enkele exemplaren, die het best tot ontwikkeling komen op open plekken en langs bosranden, met name de randen van Eiken-Haagbeukenbossen. De wilde mispel gaat in Nederland in aantal achteruit en is daarom op de Rode Lijst geplaatst.



## Boom, blad en bloesem

De mispel is een grote struik of kleine boom. De hoogte varieert van 2 tot 6 meter, maar sommige bomen kunnen wel 8 meter hoog worden. Mispels zijn langzame groeiers en



kunnen zo'n 50 jaar oud worden. De kroon is afgeplat bolvormig en heeft door de vele kronkelige takken een grillig uiterlijk. Bij oudere bomen is de kroon meer breed dan hoog. Het is mogelijk om een mispel langs een muur of stelling te leiden.

Wilde mispels zijn vaak bezet met dorens. Gekweekte mispels zijn over het algemeen doornloos. Als ze al dorens hebben, zitten die vaak op de kort- of vruchtloten.

Jonge takken zijn donker bruingrijs en viltig behaard, maar worden later glad en lichtgrijs. De stam is lichtgrijs. Bij oudere mispelbomen schilfert de schors af en ontstaan diepe verticale groeven.

De lange (6 tot 14 cm), meestal lancetvormige, soms iets afgeronde bladeren staan in een rozet bijeen. Ze hebben hele korte, donzige steeltjes. De bladrand is gaaf; bovenaan soms zeer fijn gezaagd. De bovenkant van de bladeren is matgroen en heel licht behaard.

De onderzijde is veel viltiger. De knoppen zijn puntig en wollig behaard. In de herfst kleurt het blad mooi roodbruin tot goudoranje.

Mispelbloemen lijken wel wat op die van een wilde roos; per slot van rekening zijn ze ook familie van elkaar. Mispels bloeien in de periode mei - juni. De bloesem verschijnt pas vrij laat, in de tijd dat nachtvorsten niet of

nauwelijks meer optreden en zo geen schade kunnen berokkenen. De bloei duurt vaak nog geen week, maar is wel zeer uitbundig, met erg mooie witte, soms rozige, vrij grote (3½ tot 5 cm in doorsnee), zoet geurende, alleenstaande bloemen.

## Prik in 't gat

De mispel is zelfbevruchtend. Voor bestuiving (en dus vruchten) zijn geen twee of meer bomen nodig; één volstaat. In zijn derde of vierde levensjaar begint een mispel vruchten te dragen. De vrucht is tolvormig, fluwelig behaard, bruin en heeft aan de afgeplatte zijde een opvallende inzinking, als een soort kommetje. De randen van dit kuiltje zijn afgezoomd met de restanten van de kelkklappen. Zij vormen een kroontje van vijf dorre blaadjes. Het vruchtvlees bevat over het algemeen 2 tot 5 hoekige, roodachtige zaden. Wilde mispelvruchten worden ongeveer 3 cm groot. Cultuurvariëteiten bereiken makkelijk de dubbele omvang en sommige zijn pitloos.

Haar uiterlijk heeft de mispel in veel Europese landen heel wat pikante, weinig fijnzinnige bijnamen opgeleverd. In het Duits, Deens, Engels en Nederlands bestaan tal van regionale varianten op de bijnaam "open-aars" en in Frankrijk kennen ze de vrucht ook onder de naam "cul de chien". Door heel Europa doen ook versjes de ronde die aan de eigenaardige vorm herinneren. Een nog redelijk fatsoenlijk en in de Lage Landen veel gehoord rijmpje luidt als volgt. "Vijf harten, vijf starten, prik in 't gat, ra ra wat is dat?"



### Si sijn nutte ende bequame

Mispels zijn rijk aan vitamine C.

Ze hebben bovendien een uitgesproken laxerende werking en verlichten menstruatiepijn. Naast het vruchtvlies worden hiertoe ook wel de pitjes, bladeren en bast aangewend.

De pitten bevatten blauwzuur, een giftig stofje dat zo'n typische smaak geeft aan bijvoorbeeld amandelen. Bij het eten van mispels moet daarom het kauwen van te veel pitjes worden voorkomen.

De medicinale krachten van mispels waren al vroeg bekend. De Grieks-Romeinse arts Claudius Galenus, beschreef reeds in de 2e eeuw de geneeskrachtige werking van de vrucht. In de Middeleeuwen is zijn kennis, ook die omtrent de mispel, via de Arabieren overgegaan op de Europeanen.

Jacob van Maerlant, de beroemde 13e eeuwse



dichter uit Damme, van wiens hand de eerste natuurencyclopedie in het Nederlands verscheen, schreef in dit boek over mispels:

“Si sijn nutte ende bequame, Die siec sijn in den lichame.”

In vroeger tij-

den werden mispels gebruikt tegen ernstige bloedingen, nierstenen, ingewandstoornissen (diarree, darmontstekingen) en aambeien. Een gorgeldrank van mispelbladeren gold als mid-

del tegen keelontsteking en mondzweren.

Mispels zouden miskramen helpen voorkomen en het geheugen versterken.

Gevorkte mispeltakken werden gebruikt als wichelroedes en als afweermiddel tegen heksen.

### Wandelstokken

Vanwege het hoge gehalte aan tannine (een looizuur), werden de vruchten, de bast en de bladeren gebruikt bij het looien van leer.

Het gelige mispelhout is fijn generfd, hard en buigzaam en is gewild voor draaiwerk. Als timmerhout is het van generlei waarde.

Mispelhout wordt onder andere gebruikt voor de tanden van radwerken in molens en voor handvaten.

Heel bekend is de toepassing van mispelhout voor wandelstokken. Boeren, veehandelaars en marskramers gingen vroeger nooit op stap zonder hun mispelstok. Zo'n stok gaf een zeker aanzien en je kon je er goed de rovers mee van het lijf houden. De stok ging mee naar de kermis en mee op visite.

In Twente speelt de wandelstok (*gaostok* of *koez*) een rol bij een aantal gebruiken. Mannen die gasten uitnodigen voor een bruiloft (*brulfteneugers*) klopten met een versierde mispelstok op de deur van geïnviteerden onder het zingen van een lied.

*Groeveneugers* gebruikten hun gaostok bij het aanzeggen (bekendmaken) van een overlijden. Bij de geboorte van een kind versierde de vader zijn stok met slingers.





rijpingsproces. Blijft nachtvorst uit dan kan deze worden nagebootst door de geoogste mispels in de vriezer te leggen. Na de oogst worden de vruchten ruim uitgespreid op een koele, donkere plaats. Het best gebeurt dit op stro of karton, eventueel los afgedekt met nog wat stro. Bewaar ze zeker niet op of in plastic. De mispels moeten blijven liggen tot ze beurs aanvoelen.

De duur van het rijpingsproces varieert afhankelijk van de omstandigheden.

Dhr. Sponselee uit Oost-Zeeuws Vlaanderen schreef jaren geleden eens in dagblad De Stem dat de rijping vroeger werd versneld door de mispels in een *mouternist* te plaatsen. Een *mouternist* is een holte in de hooitas, waarin ook andere keiharde en daardoor oneetbare vruchten te rijpen werden gelegd, zoals sleepruimpjes, en

bepaalde appels en peren. De broeierige warmte van het hooi versnelde het rijpingsproces.

Aan het eind van het rijpingsproces (een soort gisting) is het vruchtvlies bruin, suikerrijk en stroperig, soms licht mousserend, ietwat zuur en aangenaam van smaak (beetje dadelachtig). Niet iedereen weet de smaak van mispels te waarderen. Sommigen vinden de smaak wat weëig. In Spanje zegt men wel laatdunkend "Wie mispels eet, bier drinkt en oude vrouwen kust, heeft nooit gegeten, gedronken en gekust."

Een mispel wordt gegeten door hem open te breken en het vruchtvlies er uit te zuigen. Zodra de vruchten eetbaar zijn, kunnen ze doorgaans niet langer dan één tot anderhalve maand worden bewaard.

### Zo rot als een mispel

Verse mispels, zo van de boom, zijn niet te eten. Het witte tot lichtgroene vruchtvlies is hard en smaakt wrang vanwege het hoge gehalte aan tannine. Mispels bevatten aanzienlijk meer tannine en pectine dan appels en peren. Er wordt wel gezegd dat je mispels pas kunt eten als ze rot zijn, maar een rotte mispel is ook echt rot en dus niet te genieten. Het staat echter buiten kijf dat de vrucht een bijzonder rijpingsproces kent.

Om de smakelijkste mispels te verkrijgen, worden de vruchten pas eind oktober – begin november geplukt, als ze roestbruin zijn. Eén of twee nachten lichte vorst verzachten het vruchtvlies iets en bevorderen daarmee het



## Snoei

Snoei mispels zo min mogelijk. Door snoei ontstaan verticale zijtakken waarmee een struikvorm wordt bevorderd. Als de grillige kroon al te dicht wordt, worden enkele oude vruchttakken weggeknipt. Eventuele waterloten of erg steil opgaande takken worden verwijderd. Opslag uit de onderstam moet tijdig worden weggesnoeid. In de beginjaren is enige vormsnoei nodig. Hierbij worden 3 tot 4 hoofdtakken aangehouden, die in de winter met 1/3 worden teruggesnoeid. Mispels worden gesnoeid in het vroege voorjaar. Hou er bij het snoeien rekening mee, dat de bloemen (en dus de vruchten) zich ontwikkelen op het tweejarige hout.

## Enten

Vermeerdering van mispels geschiedt het gemakkelijkst door enting. Een uit zaad voortgekomen mispel blijft meestal een struik (waar overigens door vormsnoei nog best een boompje van te maken valt). Het voornaamste probleem met zaaien is dat het zaad nogal moeilijk kiemt. Hierdoor moeten de zaden eerst worden voorbehandeld om de kiemrust op te heffen. Mispels worden geënt op een onderstam van meidoorn, wilde peer of kwee (soms op lijsterbes of krentenboompje). Onderstammen van meidoorn leveren stevige, volle bomen. Deze bomen zakken vaak scheef en hebben daarom een boompaal nodig (tenzij een scheve boom gewenst is). Onderstammen van kwee en peer geven de smakelijkste vruchten. Mispels zelf kunnen als onderstam van peren fungeren. Het enten op onderstammen van meidoorn verklaart wellicht waarom mispels vaak te vinden

zijn in doornhagen rond oude boomgaarden.

Om de herinnering aan dit gebruik levendig te houden is het misschien een leuk idee om nieuw te planten mispels een plaatsje in de meidoornhaag rond erf of boomgaard te geven.

## Taaie rakkers

Mispelbomen groeien het best op vruchtbare, vochthoudende, niet te natte, kalkhoudende grond. Ze gedijen echter ook op wat armere, meer droge gronden. Mispels op een onderstam van peer doen het goed op zware grond. Op lichtere of armere gronden zijn mispels met een kweeonderstam geschikt. Voor droge, kalkhoudende grond is een onderstam van meidoorn de beste keuze. De wortels verdwijnen diep in de grond. Een mispel heeft het liefst een plekje in de zon of halfschaduw, maar verdraagt schaduw goed. Hij groeit immers ook in bossen. Het aantal bloemen en dus vruchten is in de schaduw wel wat minder. Mispels zijn taaie rakkers. Extreme hitte en harde wind trotseren ze met gemak. Winterse vorst is geen probleem en brengt een enkele keer hooguit wat schade toe aan het hout.



## Recepten met mispels

De echte fijnproevers eten mispels rauw. Lekker bij een glas port! Het vruchtvlies kan ook worden verwerkt in cake en ander gebak, sorbets of pudding, bijvoorbeeld met room en citroensap in custardvla. Van mispels kan wijn, cider en siroop worden gemaakt. Dat laatste verzacht de keel. Mispels wekken of konfijten behoort ook tot de mogelijkheden. De meest



voorkomende toepassing van mispels is als jam of gelei. Door het hoge gehalte aan pectine is een geleermiddel overbodig.

### Mispeljam

Was de mispels en snijd ze in vieren.

Zet ze op met iets water en kook ze in ongeveer één uur gaar.

Druk de massa door een zeef en weeg de moes.

Voeg aan 1 kg moes 500 gram suiker toe.

Kook dit mengsel vervolgens in ongeveer een half uur in tot een goede jamdikte (voortdurend goed roeren om aanbranden te voorkomen).

Schenk de jam in schone potten. Draai deze goed dicht en laat ze op hun kop afkoelen.

### Mispelgelei

Dit recept is wat bewerkelijker.

Was 1,5 kg mispels. Zet ze op met ruim water en het sap van 1 citroen en kook ze gaar in één uur.

Laat daarna het vocht in de pan voorzichtig door een doek in een zeef uitlekken in een tweede pan.

Giet vervolgens de vruchtmassa voorzichtig in de doek en laat ook dit uitlekken. Dit kan door de afgekoelde massa af te dekken met plasticfolie en er gedurende 12 uur, een met water gevuld pan op te zetten.

Meet het sap af en reken een halve kg suiker per liter sap.

Kook alleen het sap in een pan met dikke bodem in tot 2/3 van het oorspronkelijke volume.

Voeg nu de suiker toe en kook het geheel in tot de goede geleidikte (kan een half uur duren).

Schuim geregeld af.

Giet de gelei in ronde, plastic schaaltes die ingevet zijn met een neutrale olie.

Laat afkoelen en stort de gelei op een bordje.



Foto: W. Halfwerk

Heerlijk bij een kaasplateau, wild, varkensvlees of zoete desserts.

### Mispels op brandewijn

1 kg rijpe mispels (gewassen en uitgelekt)  
suikersiroop (van 1 kg suiker op 1 liter water)  
brandewijn

250 ml alcohol van 99 %

1 vanillestokje (doorgesneden en het merg er uitgeschraapt)

1 e.l. citroensap

Prik de mispels een aantal keren in met een satéprikker.

Vul een brandschone pot tot iets over de helft met mispels.

Leg het vanillestokje en het merg tussen de mispels.

Sprenkel het citroensap erover en schenk de alcohol goed tussen het fruit.

Schenk de suikersiroop op het fruit tot het voor de helft onderstaat.

Vul de pot verder met de brandewijn tot de rand van de pot.

Sluit de pot luchtdicht af. Bewaar de pot minstens 3 maanden, op een koele, droge plaats en keer hem regelmatig om (op z'n kop)





# 5. De Kerspruim (*Prunus cerasifera*)

## Warrige boel

Kerspruimen behoren met zo'n 400 andere soorten tot het geslacht *Prunus*, dat op zijn beurt lid is van de grote familie der roosachtigen (*Rosaceae*), waartoe ook de kwee en de mispel behoren.

Doordat de kerspruim al sinds mensenheugenis in cultuur is gebracht, zijn er over de hele wereld inmiddels verschrikkelijk veel variëteiten. Zo zijn er in Centraal-Azië kerspruimen met grote, roze bloemen, zoals de *Prunus pissardi*. Deze variëteit is een bekende sierboom met bruine bladeren, die omstreeks 1880 door Pissard, oppertuinman van de sjah van Perzië, in Europa is geïntroduceerd. Hij staat veel in tuinen en langs straten. Zelfs in de Lage Landen zijn er verschillende variëteiten ontstaan. Kruisingen met nauw verwante soorten als sleedoorn (*Prunus spinosa*) en kroosjes (*Prunus domestica* subsp. *institia*, een ondersoort van de kwets) komen veel voor. Al moet hierbij worden gezegd dat sleedoorn en kroosjes in Noord- en West-Europa beter met elkaar kruisen dan met de vele varianten van de kerspruim.

Al die kruisingen maken het onderscheid tussen de verschillende soorten pruimpjes vaak erg moeilijk. De naamgeving van die pruimpjes maakt het er ook allemaal niet makkelijker op. Zo moeten kerspruimen niet worden verward met krikpruimen. Krikpruimen zijn namelijk kroosjes. Toch betekenen kers en krik hetzelfde. Hoe warrig kun je het maken?

Een bekende cultuurvariëteit van de kroosjes is de mirabelle; een klein, rond, geel pruimpje (soms met rode stippen). Mogelijk is de mirabelle voortgekomen uit een kruising tussen kroosjes en kerspruim.

## Merbeloan'n en muzeloan'n

Kerspruimen worden, met name in Vlaanderen, ook wel *myrobalanen* genoemd. Dat lijkt erg op *merbeloan'n* of *murbeloan'n*, benamingen die in Zeeuws-Vlaanderen worden gebruikt voor een bepaald soort lichtgele pruimen. In het Land van Axel heten dit soort pruimen *muzeloan'n*. Enige jaren geleden werden medewerkers van SLZ bij een bezoek aan een voormalig boerenerf in Cadzand, thans camping, door de eigenaar gewezen op een bijna 100 jaar oude, knoestige, scheefgezakte pruimenboom.

Jaarlijks verschijnen aan deze boom ronde, donkerrode, bijna zwarte pruimpjes, iets groter dan een kers. Ze werden door de eigenaar muzeloan'n genoemd, net als de gele pruimen uit het Land van Axel.

Zijn de Zeeuws-Vlaamse merbeloan'n en muzeloan'n dezelfde vruchten als myrobalanen, en zijn het dus kerspruimen? Het zou goed kunnen, want kerspruimen kunnen zowel geel als donkerrood tot bijna zwart zijn. Of zijn de lichtgele merbeloan'n wellicht mirabellen? Die zijn immers ook geel, en in Vlaanderen heten mirabellen soms *marbalanen*. Dan zou merbeloan'n een verbastering van mirabellen kunnen zijn.

Waarschijnlijk worden de namen muzeloan'n en merbeloan'n door elkaar gebruikt voor het benoemen van zowel kerspruimen als mirabellen. In streektaalen neemt men het met de benaming van fruitrassen meestal niet zo nauw. Waar zou je je ook druk om maken? Als ze maar lekker smaken.





Toren van Babel door Pieter Breughel de Oude

### Turkenpruim

De spraakverwarring rond de namen van de kerspruim bewijst eer aan zijn gebied van oorsprong, waarvan eens Babylon het centrum was. Van de Balkan tot diep in Centraal-Azië groeien kerspruimen in het wild. Vandaar ook hun andere Nederlandse naam "Turkenpruimen". De kerspruim groeit er vooral in bergstreken. In de Balkan groeien ze als onderhoud van notenwouden(!) en in de Kaukasus vormen ze aaneengesloten bossen. De uitgestrekte steppen op de hoogvlakten

van Centraal-Anatolië zijn bezaaid met verspreid staande kerspruimen.

In deze streken van herkomst wordt de kerspruim sinds mensenheugenis in velerlei vormen gecultiveerd en is daar nog steeds van enige betekenis voor de fruitteelt. In Armenië bijvoorbeeld, bedroeg het teeltoppervlak van de kerspruim in 1945 zowat 3,9 % van het totale fruitoppervlak. Op de Krim waren er in 1946 meer dan 100 kerspruimvariëteiten bekend. In West-Europa is de teelt van kerspruimen vanwege de veelvuldig optredende



nachtvorsten in het vroege voorjaar nooit zo belangrijk geweest. In de landen rond de Middellandse Zee was de vrucht veel meer in zwang. Ofschoon de Romeinen waarschijnlijk al kerspruimen hadden meegebracht tot in de noordelijkste provincies van hun rijk, raakten zij pas in de 17e eeuw ingeburgerd ten noorden van de Alpen. Sedertdien is de soort op veel plaatsen aangeplant in heggen en boomgaarden (vooral in Midden-Europa) en van daaruit ook sterk verwilderd. In Nederland zijn "wilde" kerspruimen vooral in het rivierengebied te vinden.

Aan het einde van de 19e eeuw was de teelt van kerspruimen in het Land van Aalst en het Waasland een winstgevende aangelegenheid. Van daaruit werden de vruchten zelfs geëxporteerd naar Engeland.

### Struik of boom?

De kerspruim is eerder een grote struik dan een boom. Toch groeit hij ook regelmatig uit tot een kleine, vaak meerstammige boom van soms wel 8 meter. Door opsnoei is de struik gemakkelijk tot een boompje om te zetten. De kroon is regelmatig van vorm, redelijk open en kan 4 tot 8 meter breed uitgroeien. Kerspruimen zijn krachtige groeiers.

De bochtige stammen hebben een gladde, donkerbruine tot bijna zwarte bast, waarin op latere leeftijd groeven verschijnen. De jonge takken zijn glad, glanzend en groenachtig. Aan de zonzijde zijn ze iets roodbruin getint. De allerjongste takken zijn vaak donkerrood. Heel soms zijn de takken gedoorn, maar nooit zo uitbundig als bij de sleedoorn.

De verspreid staande blaadjes hebben een



omgekeerd eironde tot ovale vorm, lopen spits toe en zijn heel fijntjes en stomp getand. Ze zijn klein, maar toch groter dan die van de sleedoorn. Hun bovenzijde is diepgroen, iets glanzend en altijd kaal. De onderzijden zijn wat bleker en dof. Het begin van de hoofdnerf is aan de onderzijde nog lange tijd viltig behaard. De bladsteeljes zijn 1 tot 1½ cm lang en iets paars tot roodachtig van kleur.

### Kwetsbare schoonheid

Kerspruimen bloeien zeer uitbundig en vroeg; veel vroeger dan andere pruimensoorten; zelfs vroeger dan de sleedoorn. In het vroege voorjaar zijn de bloeiende struiken een lust voor het oog. Zo vroeg in het jaar vormen de kerspruimen, afgezien van wat wilgensoorten, de enige voedselbron voor veel vroeg vliegende insecten zoals bijen en zweefvliegen.

Net als de blaadjes zijn ook de bloemen van de kerspruim groter dan die van de sleedoorn (1½ tot 2½ cm in doorsnede). Meestal zijn ze zuiver wit, soms iets roze. Ze verschijnen gelijk met de bladeren, maar ook wel eerder, en hangen vaak iets af. Een kerspruim is zelfbevruchtend. Voor de vorming van vruchten is het dus niet nodig dat er één of meer kerspruimen in de buurt staan.





*Mirabellen* (foto: Stanislav Perrin)

In vergelijking met andere pruimensoorten uit de Lage Landen kunnen de wortels van de kerspruim niet zo goed tegen vorst. Hierdoor en vanwege de vroege bloei, is de kerspruim in noordelijk Europa de meest vorstgevoelige pruimensoort. In Duitsland zijn in de strenge winter van 1928-1929 alle op kerspruimonderstammen geënte pruimen tussen Weichsel en Rijn verloren gegaan. In het qua klimaat zach-

te zuiden van Europa komen ten opzichte van sleedoorns, naar verhouding meer kerspruimen voor dan in het vorstrijke noorden.

### Zoete vruchtjes

Wilde kerspruimen uit Centraal-Azië hebben vruchtjes met een gewicht van 2,7 tot 8 gram. De gekweekte variëteiten kunnen wel tot 60 gram wegen, maar de meeste wegen zo'n 15 à 20 gram. De pruimpjes zijn er in alle vormen en maten. Er zijn bolronde of iets afgeplatte soorten, maar er zijn ook hartvormige, ovale en eivormige vruchten. Doorgaans hebben ze het formaat van een kers, vandaar de naam. Ook de kleur varieert nogal sterk en gaat van geel over in geelgroen tot groen, oranje, roze, rood, donkerblauw en nagenoeg zwart. Zelfs in de Lage Landen komen qua vorm en kleur uiteenlopende typen voor, maar het merendeel is toch geel of rood. Verschillen zijn er ook in



structuur en mate van sappigheid. Sommigen zijn vast en sappig, anderen droog en melig. De meeste soorten smaken lekker zoet, maar sommige mierzoet of juist krijtzuur. De in Vlaanderen veel geteelde vorm was rood van kleur en ongeveer zo groot als een mirabelle. Vanwege het uitsteekselje aan de stempelkant van de vrucht, worden kerspruimen in Vlaanderen ook wel "tippen" genoemd. Hèt kenmerk dat de kerspruim van andere prunussoorten onderscheidt is de lange, onbehaarde, draaddunne vruchtsteel. Bij de kerspruim is die dunner dan 1 mm en bij alle andere soorten dikker. Door die lange, dunne steeltjes hangen kerspruimpjes veel meer af dan andere pruimensoorten. Ook in dat opzicht lijken ze meer op kersen dan op pruimen.

### Verkoop op stam

Toen kerspruimen in de Lage Landen, met name Vlaanderen, nog voor de handel werden gekweekt, werden ze vaak, net als veel ander fruit, vlak na de vruchtvorming op stam verkocht. Dat wil zeggen dat de vruchten te koop werden aangeboden terwijl ze nog aan de boom hingen. De koper oogstte op eigen kosten. De teler zorgde er alleen voor dat de plukkers te eten kregen.

De kerspruimen werden geplukt vanaf het ogenblik dat ze een kleurtje kregen, net vóór ze rijp werden. Niet later, want rijpe kerspruimen zijn te zacht voor export en alleen geschikt voor lokale verwerking. Dat verwerken moest snel gebeuren want kerspruimen zijn niet lang houdbaar.

In speciaal daartoe gemaakte manden werden

de kerspruimen naar Londen gebracht, vanwaar ze soms weer terugkwamen in de vorm van marmalade of jam.

In de homeopathie worden de vruchtjes gebruikt voor middelen die een aansterkende, bloedzuiverende, koortswerende, laxerende en opwekkende werking kennen.

De kerspruim wordt niet alleen geteeld om zijn vruchten, maar tegenwoordig vooral ook voor het verkrijgen van onderstammen van laagstamprunussen. Als onderstam is de kerspruim bekend onder de naam *Myrobalaan*.

### Snoei

Kerspruimen vormen gauw een erg dichte kroon, met veel dood hout binnenin. Daarom is het niet verkeerd zo nu en dan de kroon wat te dunnen. Zo ontvangt ook het binnenste wat licht. Toch luidt het devies, net als bij andere pruimen: hoe minder snoei (en dus wonden), hoe beter. Verwijderen van waterloten en beschadigde takken is altijd goed. Snoeien in het winterhalfjaar is uit den boze! Dat is





Paarse korstzwam

ook nog wel, maar op een echt schaduwrijke plek wordt het nikks. De boompjes zijn redelijk windbestendig.

Vanwege zijn overvloedige wortelopslag leent de kerspruim zich uitstekend voor de vorming van dichte hagen. Een bloeiende kerspruimenhaag is een lust voor het oog. De schoonheid van een kerspruim komt ook goed tot zijn recht langs de rand van een boomgaard, op een verloren hoekje van het erf of bij een woning. Boomgaarden van uitsluitend kerspruimen zie je niet veel.

de periode waarin de paarse korstzwam zijn sporen prijsgeeft aan de lucht. Deze schimmel veroorzaakt *loodglans*, een ziekte waar met name prunussoorten erg vatbaar voor zijn. Loodglansinfectie treedt op via snoeiwondjes. Als een boom besmet is krijgen de bladeren een loodglans. Uiteindelijk sterft de boom af. De beste snoeitijd is van juli tot in september. Dan zijn er geen of nauwelijks sporen in de lucht en kunnen de wondjes nog vrij snel dichtgroeien, doordat de boom nog niet in rust is.

### Kerspruimenhaag

Kerspruimen zijn wat groeiplaats betreft niet bepaald kieskeurig, maar hebben het toch het meest naar hun zin op vochthoudende en enigszins vruchtbare, niet te zure grond. Ze houden ook van zon. Halfschaduw kan

### Recepten met kerspruimen

Kerspruimen worden vooral verwerkt tot jam en moes. Deze hebben een aangenaam aroma en een mooie roze kleur.

Gerechten waarin kerspruimen zijn verwerkt zijn er niet veel. Dit in tegenstelling tot gerechten met mirabellen. Aangezien beide vruchten nauw aan elkaar verwant zijn kunnen voor de bereiding van mirabelgerechten heel goed kerspruimen worden gebruikt in plaats mirabellen. Op die manier zijn met kerspruimen heerlijke taarten en ander gebak te maken. Het vlees van de meeste kerspruimen zit erg vast aan de steen (de pit), wat ze minder geschikt maakt als dessertfruit. Waar de pruimpjes wel weer goed voor zijn, is het stoken van heerlijke brandewijn en andere lekkere drankjes.

Kerspruimen op brandewijn zijn ook erg lekker.





*Mirabellentaart (foto: Richieman)*

### Flan van kerspruim

700 gram kerspruimen (gewassen en ontpit)  
80 gram bloem  
4 eieren  
250 ml melk  
120 gram kristalsuiker  
1 pakje vanillesuiker

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Vet een aardewerken, geribbelde taartvorm in met boter.

Verdeel de kerspruimen over de vorm.

Klop met de handmixer in een grote kom; bloem, eieren, melk, suiker en vanillesuiker.

Giet het beslag over de vruchten en bak de flan in drie kwartier in de oven.

Wanneer de flan direct wordt geserveerd is deze nog mooi bol gerezen. Koud is de flan echter ook erg lekker.

### Kalkoenfilets met kerspruimensaus

250 gram kerspruimen (gewassen en ontpit)  
2 biologische kalkoenfilets van de scharrelslager  
1 wortel  
½ bouillonblokje

2 dl witte wijn  
1 e.l. witte port  
1 ei  
2 e.l. zachte boter  
6 e.l. amandelmeel (zeer fijn gemalen amandelen)  
1 t.l. kerriepoeder  
½ t.l. paprikapoeder  
cayennepeper naar smaak  
peper en zout

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snij de wortel in piepkleine stukjes. Smelt een eetlepel boter in een pan en voeg de kerspruimen, de wortelstukjes en het paprikapoeder toe, blus af met 1 dl wijn en laat hierin het halve bouillonblokje oplossen.

Laat dit in 30 min. inkoken.

Klop ondertussen het ei los met het amandelmeel, kerrie, peper en zout en 1 eetlepel boter.

Schenk 1 dl wijn in een ovenschotel. Leg er de kalkoenfilets in en smeer de bovenkant in met het ei-amandelmengsel. Bak dit 15 min., verhoog dan de temperatuur tot 220 °C en bak nog eens 10 min..

Pureer met de staafmixer de kerspruimensaus.

Voeg de port toe. Kruid met cayennepeper en leng eventueel nog aan met het bakvocht van de filets tot de gewenste sausdikte ontstaat.

Serveer met nieuwe aardappeltjes en een lekkere salade.

Voor vegetariërs kun je de filets vervangen door gepaneerde, gebakken camembert.



## 6. De Moerbeï (*Morus nigra* & *M. alba*)



### Zwart en wit

Moerbeïen behoren met vijgen en nog zo'n 50 andere subfamilies tot de grote familie der Moerbeïachtigen. De leden van deze familie verschillen onderling sterk van uiterlijk. Eén ding hebben ze echter met elkaar gemeen en dat is de aanwezigheid van melksap in de stengels en bladeren. Vooral de soorten in de tropen zijn daarvan rijkelijk voorzien.

Er zijn een stuk of tien soorten moerbeïen in de wereld. In Nederland twee: de zwarte moerbeï (*Morus nigra*) en de witte moerbeï (*Morus alba*). De zwarte moerbeï vindt zijn oorsprong in het gebied van Oost-Turkije en de Kaukasus tot in Noord-Iran. De witte moerbeï komt van veel verder, helemaal uit China. Daar werd hij al

een paar duizend jaar voor het begin van onze jaartelling gekweekt. In Japan en India komen enkele zeer nauw verwante bomen voor. Het gaat hier om variëteiten of zelfs aparte soorten.

### Jacoba van Beieren

De zwarte moerbeï is naar alle waarschijnlijkheid de eerste moerbeïsoort die in Europa werd geïntroduceerd. Onder andere de Oude Grieken hebben hierin een rol gespeeld. Het woord moerbeï is dan ook afgeleid van de Oud-Griekse naam voor de vrucht: *moron*. Uit opgravingen van Romeinse nederzettingen in Zuid-Engeland bleek dat de zwarte moerbeï daar al in de tweede eeuw werd aangeplant. In de 16e en 17e eeuw werd het planten van moerbeïen een heuse rage onder deftige lieden. Bekende moerbeïplanters uit die tijd zijn: James I van Engeland, Thomas More, Anna Boleyn en Shakspeare. Zij hebben heel wat monumentale moerbeïen op hun naam staan. Bekend is ook de *moerbeïboom van Jacoba van Beieren* in Goes. Op het terrein van het voormalige slot Ostende (waar vroeger de bioscoop was) stond tot in het jaar 1929 een eeuwenoude moerbeïboom. Na drie tragische huwelijken en een leven vol oorlog trouwde Jacoba van Beieren, gravin van Holland en Zeeland, rond 1430 met de edelman Frank van Borselen. Een enkele keer nam Jacoba haar intrek in Franks kasteel te Goes en schonk privileges aan de stad. In de korte tijd dat Goes en de gravin van elkaar hebben mogen genieten (Jacoba stierf reeds in 1436 op 35-jarige leeftijd) zou zij in de tuin van het kasteel een moerbeï hebben geplant. Of de moerbeï van het slot Ostende daadwerkelijk door Jacoba is







Jacoba van Beieren

geplant valt niet met zekerheid te zeggen. De beroemde boom heeft de Goesenaren in ieder geval eeuwenlang herinnerd aan hun bijzondere band met deze illustere vrouw. Delen van de boom zijn nog steeds te aanschouwen in het museum van Zuid- en Noord-Beveland. In 2005 is op de locatie van het slot een nieuwe moerbeï teruggeplant in het kader van Boomplantdag en "Goes 600 jaar". Evenals de andere *vreemde vruchten* in dit boekje is ook de moerbeï uit de tijd geraakt. De vrucht roept beelden op van een met sigaarrook bezwangerde pastoriekamer waarin meneer pastoor, weggezakt in een grote fauteuil, afwezig staart naar de kale, zwarte linden in de natte wintertuin, onderwijl nippend van

een glaasje moerbeilikeur. Moerbeïen zijn een zeldzame verschijning geworden, zeker oudere exemplaren. Een enkele keer zie je ze nog wel eens in oude tuinen of parken. Echte boomgaarden van moerbeïen zijn er niet, althans niet in (noordelijk) Europa.

### Zijdecultuur

De witte moerbeï leent zich vanwege haar zachtere bladeren het best voor de zijderups-cultuur. Bovendien produceren de rupsen op deze moerbeïsoort de beste zijde. De zijdeteelt vindt dan ook haar oorsprong in het herkomstgebied van de witte moerbeï: China. Van de Chinezen is de zijdeteelt duizenden jaren geleden, via de zijderoute, overgegaan op de volkeren van Mesopotamië. De Perzen brachten de teelt uiteindelijk naar Europa via hun "contacten" met de Grieken (ca. 500 v.C.). Perzen, Grieken en later ook Romeinen gebruikten voor de productie van zijde aanvankelijk nog zwarte moerbeïen. De uitvoer van witte moerbeïen uit China was immers verboden op straffe des doods. Wanneer de teelt van witte moerbeï buiten China in zwang raakte is niet precies bekend. In de 6e eeuw zouden Nestoriaanse monniken vanuit China zaden hebben meegesmokkeld in holle wandelstokken. De toenmalige keizer van Byzantium, Justinianus de Eerste, stimuleerde in zijn rijk het kweken van witte moerbeïen ten behoeve van de zijdeteelt. Op Sicilië werd de witte moerbeï ingevoerd door de Arabieren, die daar in de 9e eeuw voet aan wal zetten. De Noormannen, die hen in het begin van de 11e eeuw verdreven, zetten er het metier van de zijdeteelt voort. De kennis van de zijdeteelt en





*Zijderups en vlinder*

de materialen om deze in de praktijk te brengen maakten onderdeel uit van de oorlogsbuit die werd vergaard tijdens de kruistochten. In het Italië van de 12e eeuw was sprake van een grote zijderupscultuur. Andere belangrijke centra van Middeleeuwse zijdeproductie lagen in Zuid- en Midden-Frankrijk, Catalonië en Zuid-Spanje. De meest vermaarde moerbeituinen waren die van Dalmatië. Sedert de Middeleeuwen zijn in heel Zuid-Europa witte moerbeien verwilderd. Rond 1600 breidde de zijdeteelt zich verder over Europa uit. In Zeeland werden begin 17e eeuw grote partijen witte moerbeien aangeplant ten behoeve van de zijdeteelt. Jonkheer Schorer van Souburgen (eerste helft 19e eeuw) zag in de teelt van zijde een mogelijke alternatieve bron van inkomsten voor de arme plattelandsbevolking van Zeeland. Zijn zijdeteeltproject werd echter commercieel gezien geen succes.

In de tweede helft van de 19e eeuw brak er in Europa een ziekte uit die fataal bleek voor zijderupsen die in hun laatste verpoppingstadium verkeren. In heel Europa stortte de zijdeteelt ineen. In de jaren twintig en dertig vond nog een kleine opleving plaats, ook in Nederland. De Europese zijdeteelt kon echter niet concurreren met de veel goedkoper geproduceerde zijde uit het Verre Oosten en stierf in de loop van de vorige eeuw een zachte dood. In Zuid-Frankrijk zijn nog altijd restanten van witte-moerbeiplantages te vinden. Sommige daarvan waren tot in de jaren '60 van de 20e eeuw in gebruik. De laatste jaren worden in de Zuid-Franse Cévennen pogingen ondernomen de productie van zijde nieuw leven in te blazen.



*Zijdeweaverij*



## Pyramus en Thisbe

De Romeinse dichter Ovidius schreef rond het jaar 0 in zijn "Metamorphosen" over de liefde tussen de jonge Babyloniërs Pyramus en Thisbe. Ze waren buren en smoorverliefd op elkaar. Omdat ze wisten dat hun beider vaders deze liefde nooit zouden goedkeuren besloten ze samen te vluchten. Ze spraken af buiten de stad, bij een bron onder een moerbei die was overladen met witte vruchtjes. Toen Thisbe daar aankwam stuitte ze op een dorstige leeuwijn met een bebloede bek. In paniek vluchtte ze weg en verloor daarbij haar sluijer. De nieuwsgierige leeuwijn nam de sluijer in haar bek en scheurde hem aan stukken. Niet veel later verscheen Pyramus bij de bron. Thisbe



Pyramus en Thisbe

zag hij niet, maar wel haar sluijer, gescheurd en met bloed besmeurd. Overal waren leeuwensporen. Pyramus trok hieruit de conclusie dat Thisbe door een leeuw verslonden moest zijn. Zijn wereld stortte in. Vol verdriet trok hij zijn zwaard en doorstak zijn buik. Het bloed spatte hoog op en kleurde de witte vruchtjes van de moerbei donkerrood. Thisbe kwam kort daarna terug bij de bron en was getuige van het afschuwelijke tafereel. Tegen de moerbei riep zij vol smart: "Gij, boom, behoud de tekens van de moord en draag voortaan slechts donkere vruchten die aan het verdriet van een dubbele dood herinneren". Daarna benam ook zij zich met Pyramus' zwaard van het leven. Aldus zijn volgens Ovidius de zwarte moerbeien met hun donkerrode vruchten ontstaan.

## Boom op krukken

De zwarte moerbei is een bladverliezende, grote struik of kleine boom van 5 tot 10 meter hoog (soms hoger). In de natuur heeft zij de gedaante van een zware struik. Door tijdens de groei de onderste takken weg te snoeien kan van zo'n struik een halfstam of hoogstam worden gevormd.

Ondanks hun geringe grootte zijn moerbeien indrukwekkende bomen. Door hun grillige, verwrongen uiterlijk hebben ze iets ouds en respectabels over zich. De oranjeachtig bruine, kromme stam is erg kort, knoestig en door-groefd. De ruwe, kronkelige takken, waaieren breed uit en vormen een ronde, halfopen, soms dichte kroon. De gesteltakken zijn vaak zó dik dat het lijkt alsof de boom meerdere stammen heeft. Deze stammen kunnen erg lang en zwaar worden en gaan vervolgens neerhangen.





Meestal worden ze dan ondersteund met palen, waardoor een boom op krukken ontstaat. Als je de takken hun gang laat gaan raken ze uiteindelijk de grond. Daar schieten ze dan wortel en vormen zo "nieuwe" bomen.

De twijgen van de zwarte moerbeï zijn onbehandeld en kleuren van olijfgroen via geelbruin naar bruin. Die van de witte zijn behandeld en grijsgroen van kleur. Moerbeïen kennen geen eindknoppen.

In de eerste jaren groeit de boom doorgaans traag, tenzij hij op een zeer geschikte plaats is gezet. In het laatste geval duurt het weer langer eer hij vrucht draagt. Moerbeïen zien er niet alleen oud uit, ze kunnen het ook daadwerkelijk worden; tot meer dan 500 jaar.

De bomen lopen pas laat uit. Hierdoor is de kans op bevrozing als gevolg van late nachtvorst minimaal. Plinius de Oudere noemde de moerbeï daarom een wijze boom. De blad-vorm varieert van ovaal tot merkwaardig gelobd of hartvormig. Soms zijn alledrie de vormen aanwezig op één tak. In alle gevallen zijn de bladeren groot (5 tot 12 cm) en glanzend donkergroen. De randen zijn fijn gewimperd tot grof gezaagd. De bovenzijde voelt ruw aan en de onderzijde is zacht behandeld.



De witte moerbeï is een kleine tot middelgrote boom met een warrige vertakking die een breed eivormige tot ronde en open kroon vormt. Zij is een sterke groeier, die tot 15 meter hoog en 5 meter breed kan worden. De witte moerbeï kent een nog grotere variatie in bladvorm dan de zwarte. Doorgaans zijn de 8 tot 20 cm grote bladeren breed eirond, vrij glad, helder lichtgroen en glanzend, grof gezaagd en aan de langloten vaak diep ingesneden. De rand is niet gewimperd en de onderzijde is bijna kaal. Alleen de nerven zijn iets behaard. Ook witte moerbeïen kunnen tamelijk oud worden.

### Schijnvruchten

Moerbeïen, zowel zwarte als witte, zijn doorgaans eenhuizig. Dat wil zeggen dat de boom zowel mannelijke als vrouwelijke bloemen draagt en zichzelf kan bestuiven. Er zijn een paar rassen die alleen mannelijke of vrouwelijke bloemen voortbrengen. Om aan de bomen van dit soort rassen vruchtjes te krijgen moeten er mannelijke en vrouwelijke bomen in elkaars nabijheid worden geplant.

De moerbeï bloeit in mei; soms wat later en heel af en toe wat vroeger. Dat is vrij laat, waardoor ook de bloemen nauwelijks te lijden hebben van nachtvorst.

De bloempjes zitten in groepjes bijeen in onopvallende, okselstandige, groene katjes aan donzige steeltjes. De mannelijke bloempjes hebben wel wat weg van de katjes van de hazelaar, maar komen in ons koude klimaat niet of nauwelijks tot ontwikkeling. Dat geeft overigens niets, want ook zonder mannelijke bloemen kunnen de vrouwelijke bloemen tot vruchtjes uitgroeien.



Witte moerbeï



Zwarte moerbeï

Plantkundig bekeken zijn de bessen geen echte vruchten, maar schijnvruchten. Het bloemdek van de vrouwelijke bloemetjes blijft na de bloei aanwezig. Dit bloemdek omsluit de werkelijke vrucht, groeit uit en wordt vlezig en sappig. De 2 tot 3 cm grote vruchten van de zwarte moerbeï zijn donkerrood tot bijna zwart en lijken wel wat op bramen. Witte moerbeïen zijn een stuk kleiner en crèmeachtig wit of roze, maar soms ook violet tot bijna zwart. De Zwarte moerbeï kan al na een paar jaar dragen (al zitten er dan nog niet echt veel vruchten aan). Hoe beter de groeiomstandigheden, des te langer het duurt voordat aan de moerbeï de eerste vruchtjes verschijnen. De beste vruchten verschijnen op de eenjarige kortloten.

### Mudjaheddin

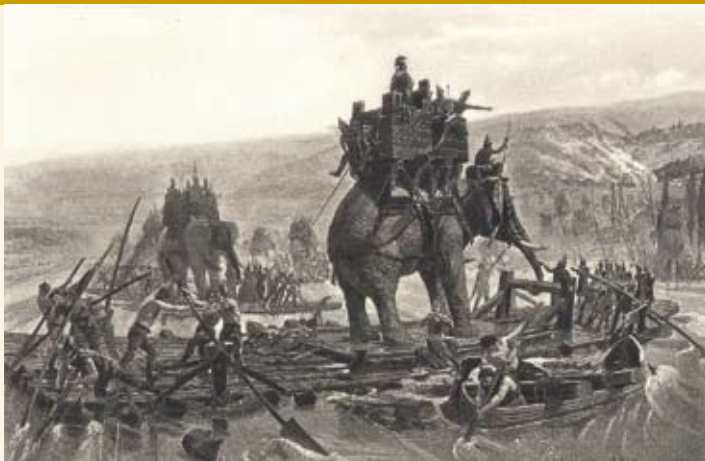
De smaak van zwarte moerbeïen is verrukkelijk. Ze zijn zurig zoet met een heel apart, delicaat, enigszins muskusachtig aroma. De vruchtjes zijn bijzonder kwetsbaar en lenen zich niet voor opslag en vervoer. Ze worden dan ook niet commercieel geteeld en je zult ze vergeefs zoeken bij de groenteboer. Wie graag moerbeïen wil eten is daarom aangewezen op eigen oogst of doet er goed aan een eigenaar van een moerbeï tot zijn vrienden- of kennissenkring te rekenen.



De verse vruchten van de witte moerbeï zijn iets minder smakelijk, maar kennen een andere gunstige eigenschap. Ze bestaan voor maar liefst 22 % uit suiker en kunnen daardoor uitstekend worden gedroogd en bewaard. Voor de volkeren van Centraal-Azië zijn witte moerbeien vanouds een belangrijke bron van calorieën en een gewild zoetmiddel. De gedroogde witte moerbeien worden vermalen tot een soort meel dat wordt toegevoegd aan allerlei baksels, of ze worden tot een zachte “koek” geperst. Met dit laatste, energierijke en lang houdbare krachtvoer hielden de *mudjaheddin* zich op de been in hun strijd tegen de Russen in het barre bergland van Afghanistan.

### Olifantenslurven

Moerbeien bevatten veel vitamine C en B, zijn licht laxerend en slijmopwekkend. De Griekse historicus Hegesander meldt dat toen in zijn tijd (3e eeuw v.C.) de moerbeien twintig jaar lang geen vruchten droegen, dit onder een groot deel van de bevolking jicht veroorzaakte. In de gangbare geneeskunde worden de vruchten eigenlijk alleen gebruikt in de vorm van een siroop die als smaakverbeterend middel wordt toegevoegd aan vloeibare medicijnen. In de volksgeneeskunde worden moerbeien evenwel gebruikt tegen tal van kwalen, waaronder: hoofdpijn, brandend maagzuur, bronchitis, astma, angina, epilepsie en diarree. Ondanks de licht laxerende werking, zou dit laatste



mogelijk zijn vanwege de samentrekkende eigenschappen van het sap. Moerbeiensap zou zelfs tumoren doen verdwijnen en slangenbeten onschadelijk maken. De 18e-eeuwse Britse arts Parkinson voert moerbeien aan als middel tegen tandpijn en ter ontharing. Moerbeitakken geplukt bij volle maan en vervolgens tegen de pols gebonden, werden geacht bloedstelpend te zijn. Met water verdund sap van witte moerbeien, of een afkooksel van moerbeibladeren (7 gram blad op 50 gram water), is een uitstekend gorgel- en mondspoelmiddel tegen ontstekingen van mond(slijmvlies) en keelholte. De Oude Grieken gebruikten moerbeien om hun wijnen purperrood te kleuren. De Romeinen bestreken de slurven van hun strijdlolifanten met moerbeisap. Daarvan zouden ze bloeddorstiger worden. Of dat zo was is de vraag; het zal er in ieder geval angstaanjagend hebben uitgezien. Het hout van moerbeibomen is te vergelijken met dat van de verwante iepen. Het is hard en duurzaam en wordt gebruikt voor het maken van meubels. Moerbeien leveren ook prima hout voor de vervaardiging van hockeysticks,



tennis- en badmintonrackets. Van de schors wordt in China papier gemaakt. Moerbeitwijgen zijn uitstekend geschikt als bindmateriaal en het vlechten van manden.

De bladeren van de witte moerbeï dienden niet alleen als voer voor zijderupsen, maar ook voor het vee. Gestooft zijn ze zelfs voor mensen als groente te eten. Om dit vee- en rupsenvoer te bemachtigen worden de moerbeibomen in Zuid- en Midden-Europa regelmatig gekopt. Hierdoor ontstaan fraaie knotmoerbeien. Deze staan dikwijls in rijen langs wegen.

### Hardnekkige vlekken

De vruchten rijpen vanaf eind juli en kunnen in augustus / september worden geoogst. Sommige rassen worden binnen een week rijp en andere rijpen in een periode van twee tot drie weken. De moerbeien worden niet allemaal tegelijk rijp, zodat er regelmatig moet worden geplukt. Veel regen in de oogsttijd is funest. De vruchten rotten dan snel.

Het oogsten van moerbeien is bijna geen doen: ze zitten wijd verspreid in de boom en zodra ze

rijp zijn vallen ze bijna meteen af, als ze niet al eerst door de vogels zijn opgegeten. Bovendien zijn de vruchten erg zacht en veroorzaken gauw vlekken op de kleding van de plukker. Nog lang na het plukken blijven je vingers gekleurd. Vanwege die vlekkerigheid is een terras, zithoek of waslijn in de buurt van een moerbeï geen aanrader. Overigens gaat het verhaal dat een vlek die door een rijpe moerbeï is veroorzaakt, met een onrijpe moerbeï kan worden verwijderd.

### Vlezige wortels

De zwarte moerbeï is vrij winterhard (tot -20 °C), maar kan niet goed tegen koude, natte grond. Met name jonge aanplant is vorstgevoelig. Witte moerbeien zijn wat taaiër en kunnen vorst tot -26 °C verdragen. Moerbeien houden van vochthoudende, niet te natte, losse, goed doorwortelbare grond. Het soort grond (zand of klei) doet er niet zo toe, als deze maar licht zuur tot iets kalkhoudend is. De witte moerbeï doet het ook nog goed onder droge omstandigheden. Deze soort verdraagt heel goed langdurige droogtes en legt het niet af op erg warme standplaatsen. De zwarte moerbeï is minder gecharmeerd van droogte.

Moerbeien hebben licht nodig en moeten daarom in de zon of halfschaduw worden geplant. De witte moerbeï verdraagt meer schaduw dan de zwarte. Voor de zekerheid worden moerbeien het best op beschutte plaatsen geplant. Dat wil zeggen: afgeschermd van gure noorden- en oostenwinden. Ze zijn matig windbestendig en houden van een beetje warmte. Door een moerbeï als een waaiër tegen een (zuid)muur te leiden krijgen zij meer warmte en beschutting. Bovendien ontvangen de vruchten zo meer zon



en kunnen gelijkmatig afrijpen. Enig nadeel is dat de oorspronkelijke fraaie vorm van de moerbeï zo niet tot zijn recht komt.

Vanwege hun breekbare, vlezige wortels kunnen moerbeien slecht tegen verplanten en het insnoeien van wortels. Plant daarom alleen jonge boompjes (tot 3 jaar oud) met kluit en behandel de kluit met zorg. Plant ze het liefst aan het begin of het eind van het plantseizoen. Een ruim plantgat, goed met compost doorge-mengd, doet wonderen.

Moerbeien hebben flink wat ruimte nodig. Houd hier bij het planten rekening mee.

### Onderhoud

Onderhoud is niet of nauwelijks nodig. Opslag aan de onderstam kan beter worden verwijderd. De beste snoeitijd is december – januari. Moerbeien kunnen heel gemakkelijk worden gestekt. Stekken gebeurt van eind november t/m begin december, bij zacht en vochtig weer. Neem stevige stekken van 30 – 50 cm lang. De stekken mogen meerjarige takken zijn van



5 – 8 cm dik. Eventuele zijtwijgen aan de stek worden ingekort op 1-2 ogen. Plaats de stekken afzonderlijk of per twee in een pot gevuld met stekgrond. Zet de potten op een licht verwarmde plek tot de stekken na enkele maanden zijn geworteld.

### Recepten met moerbeien

Vanwege hun beperkte houdbaarheid en uitermate kwetsbaarheid zijn er geen echte recepten voor moerbeien. Ze zijn evenwel goed te verwerken in jams en sorbets en er kan lekker sap en smakelijke siroop, wijn of likeur van worden gemaakt. Moerbeien zijn ook heerlijk bij ijs of in combinatie met zwarte bessen en aardbeien.





## 7. De Walnoot (*Juglans regia*)



### Dinosauriërs

De walnoot behoort tot de Europees / Noord-Amerikaanse *Juglans*-subfamilie (waartoe ook de Amerikaanse zwarte walnoot behoort). Deze onderfamilie wordt samen met de Aziatisch / Noord-Amerikaanse subfamilies *Pterocarya* (vleugelnoten) en *Carya* (w.o. de peccannoot) tot de grote familie der walnoten of *Juglandaceae* gerekend. De familie der walnoten is al heel oud. Reeds in het tijdperk der dinosauriërs groeiden er walnootsoorten op de plek waar tegenwoordig Noord-Europa ligt. De walnoot werd er verdrongen door de erge koude van de ijstijd.

### De villatijnen van Corriovalli

De Oude Grieken, die als eersten de cultivatie van walnoten in Europa introduceerden, noemden de walnoot Perzische noot, noot van Sinope (stad aan de Turkse Zwarte-Zeekust) of koningsnoot.

De Romeinen brachten de walnoot tot aan de uiterste grenzen van hun rijk. De villatijnen van Corriovalli (het Romeinse Heerlen) waren opgeluisterd met notelaars. Al in de Vroege Middeleeuwen werd de walnoot in Europa overal gekweekt waar de omstandigheden dat toelieten.

Vanouds is er in de Lage Landen veel handel in noten geweest. Veel noten werden ingevoerd uit Frankrijk en Spanje. Met name in Frankrijk was (en is) notenteelt heel algemeen. Er zijn daar complete notenboomgaarden te vinden. De streek rond Grenoble is een bekend centrum van de walnotencultuur. In Nederland zijn noten nooit geteeld voor de handel. Dat heeft te maken met de gevoeligheid van de bloemen voor (late) nachtvorst. De meeste notenbomen staan daarom in het milde (zuid)westen van Nederland. Daar werden de beste oogsten binnengehaald. Voor walnoten (ook Nederlandse) werd vroeger veel geld neergeteld.

### Zonnewering tegen vliegen

Eigenlijk is de walnoot niet eens zo'n heel *vreemde vrucht*. Op het Zeeuwse boerenref zijn notenbomen een vrij vertrouwd gezicht. Meestal gaat het maar om één of enkele exemplaren. Echte notenboomgaarden, zoals in Frankrijk, komen nauwelijks voor. Af en toe is er nog wel eens ergens een kleine notengaard te bewonderen; ook hier weer altijd op



of bij een erf, net als bijna alle overgebleven hoogstamboomgaarden.

Notenbomen werden vaak geplant bij de keuken, kelder of kaasmakerij. Dat had twee redenen. Ten eerste zouden de bomen vanwege hun geur vliegen op afstand houden. Ten tweede komen walnoten pas laat in blad. Wanneer de bomen voor het raam staan kan het aangename voorjaarszonnetje zo toch nog in huis schijnen en 's zomers wordt de felle zon uitstekend gefilterd.

Zeker tegenwoordig hebben de bomen vooral een esthetische functie en geven karakter aan het boerenlandschap. Heel fraai zijn de rijen notenbomen langs sommige wegen en dijken, al zijn ook hier de oudste exemplaren toch in de eerste plaats geplant omwille van de notenopbrengst.

### Met recht een vreemde vrucht

De lettergreep *wal* in walnoot verwijst naar de Romaanse herkomst van de noot. *Wal* is afgeleid van *Waal*; een *Waal*se noot dus. Het woord *Waal(s)* is op zijn beurt afgeleid van het (geconstrueerde) Germaanse woord *wealas*, dat "vreemdeling" betekent. Germaanstalige volkeren zijn met dit ietwat denigrerende woord hun naaste (dikwijls Romaanstalige) burenschapsgenoten: zo worden de Franstalige bewoners van België door Nederlanders en Vlamingen *Walen* genoemd. Duitsers bestempelen alles wat Romaans (m.n. Frans of Italiaans) is met *Welsch*. *Wallis* is een Franstalig kanton in Zwitserland, dat grenst aan Duitstalige kantons. Het

Roemeense landsdeel *Walachije* is genoemd naar de *Walachen*, zoals de Romaanstalige Roemenen door hun Duitstalige burenschapsgenoten uit *Zevenburgen* werden genoemd. De Engelsen tot slot noemen hun Keltische landgenoten op het Cambrisch schiereiland *Welsh*.

Het woord *okkernoot* is taalkundig gezien ook vreemd te noemen. *Okkernoot* werd in de 16e eeuw nog als *nokernote* gespeld. Het eerste

deel van dat woord, *noker*, is een afgeleide van het Laat-Latijnse *nucarius*, wat notenboom betekent. Een okkernootenboom is dus in feite een notenbomennotenboom! Tja...



*Kariatiden*

### Koninklijke noot

Dionysos, god van onder meer landbouw en vruchtbaarheid, werd op een dag verliefd op *Karya*, de jongste dochter van koning *Dion* van *Laconië* (in het zuidoosten van de *Peloponnesos*). Haar twee jaloeerse zussen

verklapten dit aan hun vader. *Dionysos* werd hierdoor zo woedend dat hij de twee gezusters in rotsen veranderde. *Karya* stierf van verdriet om het verlies van haar zusters. *Dionysos* veranderde haar toen in een walnotenboom. De godin *Artemis* bracht dit nieuws naar koning *Dion*. Die liet ter nagedachtenis aan zijn dochter, naast deze boom een tempel bouwen, de tempel van *Artemis Karyatis*, met zuilen van notenhout in de vorm van vrouwen, *Kariatiden* genoemd. Daar *Karya* de gave van helderziendheid bezat, werd de walnotenboom een orakelboom. De Griekse voornaam van de walnoot, *Karya*, is



ontleend aan die van deze tragische prinses. Bij de Oude Grieken was de walnoot het zinnebeeld van wijsheid. Wellicht vanwege de gelijkenis van de zaadlobben met hersenen. Volgens de signatuurleer is de noot om dezelfde reden te gebruiken tegen ziekten aan hoofd en hersenen. Als er in de Oudheid een beslissing moest worden genomen over een moeilijke of belangrijke zaak, ging men daartoe onder een walnoot zitten. De boom bracht klaarheid en wilskracht.

Ook latere gebruiken legden verband tussen walnoot en hersenen. Zo zouden gedroogde notenbladeren in het hoofdkussen nare dromen verdrijven en er leuke voor teruggeven. Gebrande walnoten werden gebruikt ter genezing van hoofdwonden, hersentumoren, voorhoofdsholteontstekingen en bepaalde vormen van krankzinnigheid.

Vanwege zijn vele goede eigenschappen was de walnoot bij de Oude Grieken tevens gewijd aan de oppergod Zeus. De walnoot heette dan ook *Karya basilica*, oftewel "koninklijke noot". Die verwijzing naar de oppergod en het koninklijke zien we ook terug bij de Romeinen, waar de walnoot bekend stond onder de naam *Juglans regia*, wat zoveel betekent als "koninklijke (= *regia*) eikel van Jupiter (= *glans Jovis*, samengetrokken: *Juglans*". In de Antieke Tijd stond de walnoot niet alleen symbool voor wijsheid, maar ook voor vruchtbaarheid en het verlaten der kinderjaren. Vandaar de vergelijking met een eikel en de verbinding met Dionisos (via het verhaal van

Karya). Het strooien van walnoten was bij de Grieken en Romeinen een belangrijk (en waarschijnlijk ook pijnlijk) ritueel bij huwelijken. Volgens Plinius de Oudere werden hiervoor juist walnoten gebruikt vanwege hun gelijkenis met testikels. Het strooien met noten tijdens trouwerijen gebeurde vroeger ook in Nederland. Later werden noten vervangen door bruidssuikers en rijst (een stuk minder spectaculair). Wij kennen dat gebruik nog in de (peper)noten strooiende Sinterklaas, die ook wel als de verpersoonlijking van Wodan, de Germaanse equivalent van Jupiter wordt gezien. Hoe alles weer samenvalt.

### Leven en dood

De noten werden ook aangewend om de bestendigheid van prille liefdes te voorspellen. Hiertoe werden twee walnoten naast elkaar in het vuur gelegd. Bleven ze rustig liggen, dan zou het stel harmonisch bij elkaar blijven.

Sprongen de noten echter krakend uit elkaar, dan beloofde dit niet veel goeds. Om te bepalen wie binnen een jaar in het huwelijk zou treden, gooiden huwbare meisjes ieder voor zich een stok in de kruin van een walnotenboom. Als de stok bleef hangen dan was het zover. Volgens de folklore zou alleen al het eten van walnoten gevoelens van liefde aanwakkeren. In de Middeleeuwen smeerden sommige mannen hun penis in met een aftreksel van notenbladeren om de potentie te verhogen. Volgens een receptuur uit de volksgeneeskunde zouden 6 druppels notentinctuur in een glas



Zeus (foto: Jastrow)



water hetzelfde effect sorteren als een viagrapijl. Een ander folkloristisch middel verwijst eveneens naar de relatie tussen walnoten en vruchtbaarheid, maar dan in tegenover gestelde zin:

Een vrouw die op het punt staat te trouwen en voorlopig nog geen kinderen wil, moet op haar trouwdag net zo veel noten roosteren als de jaren dat ze kinderloos wil blijven.

Naast Karya en Zeus was de walnoot ook gewijd aan Persephone. Ook hier is weer een verband met de vruchtbaarheid, want als godin van de onderwereld was zij verantwoordelijk voor het wisselen der seizoenen en dus voor de plantencyclus van kieming, groei, zaadvorming en afsterven.

Ter herinnering aan het hiernamaals en een leven na de dood is de walnoot in veel Europese landen op kerkhoven aangeplant.

### Sijn schaduw is quaet

Zeer waarschijnlijk vanwege de ermee verbonden onzedige en wellustige praktijken in de Oudheid is de walnoot in de joods-christelijke cultuur vaak betiteld als duivelse boom,

een boom van heksen. Wellicht ook omdat onder een walnotenboom weinig wil groeien; "Sijn schaduw is quaet." Wie onder een notenboom in slaap viel zou op z'n minst ernstig ziek worden. Als men een walnoot onder de stoel van een heks gooit kan zij onmogelijk opstaan. "Waag u nimmer in den droom, onder eenen noteboom" schreef Cats ooit.

Zo'n droom zou niet veel goeds voorspellen. Het was gevaarlijk bij onweer onder een



Jacob Cats

notelaar te schuilen (iets dat natuurlijk voor elke boom geldt). Notenbomen moesten niet te dicht bij een stal worden gepland anders zou het vee ziek worden.

### Sint Jan

Toch bleef er tegelijkertijd ook een ander soort, meer heidens volksgeloof bestaan, dat wel het goede van de walnoot bleef onderkennen. Volgens de aanhangers hiervan zouden notenbomen juist beschermen tegen bliksem-inslag; evenals tegen koorts, hondsolheid, cariës, vervloeking en toverij. In de nacht van Sint Jan, bijvoorbeeld te middernacht, plukten vrouwen een notenblad en legden dat in hun linkerschoen. Het hele komende jaar waren ze dan verzekerd van trouw en liefde van hun partner. Dit gebruik zou ook tegen ziekten helpen. In katholieke streken werden met Sint Jan zogenaamde Sint-Janstwijgen samengesteld. Dit waren notentwijgen versierd met onder andere roosjes en sint-janskruid. In Limburg kennen ze de *kroedwusj*, een bosje van zeven "kruiden", waar een walnotentwijg onderdeel van uitmaakt. Na inzegening op respectievelijk Sint Jan en Maria-Hemelvaart, werden de Sint-Janstwijgen en kroedwusje aan de gevel bij de deuren opgehangen. Ze hielpen tegen allerlei onheil. Een goed notenjaar zou een strenge winter voorspellen, en tevens een goede korenoogst plus de geboorte van veel jongetjes in het jaar daarop. Bij de geboorte van een jongen werd dikwijls een noot geplant (of een appel). Regent het op Sint-Jansonthoofding (29 augustus) dan is er een slecht notenjaar. Als iemand je een zak noten geeft, dan worden al je wensen vervuld.





### Genetische uniciteit

Veel oude notenbomen op boerenerven en in boomgaardjes zijn zaailingen. Zaaïen is bij noten lange tijd de beste manier van vermeerderen geweest. Hierdoor zijn veel oudere notenbomen genetisch gezien uniek. Dat betekent dat ze ieder voor zich eigenschappen hebben die andere notenbomen niet hebben. Die eigenschappen zijn bovendien nooit van tevoren bekend en komen pas na verloop van tijd aan het licht. Zo zijn er notenbomen met smalle, langwerpige noten, met dikke, ronde, of met dikschalige dan wel dunschalige vruchten. Sommige bomen dragen overvloedig

andere weinig. De een heeft nooit last van ziekten de ander voortdurend. Al die oude zaailingen vormen een waardevolle genenbank voor tal van verschillende eigenschappen. Zaailingen dragen soms pas na vele jaren (vanaf 10 – 15 jaar) en dan nog is het afwachten of ze een goede opbrengst geven. Tegenwoordig zijn er veredelde rassen te koop. Deze dragen eerder, soms al na twee tot drie jaar. Zij zijn geënt op onderstammen van zaailingen van de gewone of de zwarte walnoot. Noten geënt op een onderstam van zwarte walnoot zijn gevoelig voor het dodelijke kersenbladrolvirus.



De verschillende veredelde rassen hebben uiteenlopende, maar van tevoren bekende eigenschappen. Veredelde notenbomen van één en hetzelfde ras hebben allemaal identieke eigenschappen.

### Oneven geveerd

Notenbomen zijn statige bomen die kunnen uitgroeien tot een hoogte van 10 tot 20 meter, soms zelfs meer dan 30 meter. Het zijn trage groeiers en kunnen wel 300 jaar oud worden. Sommige notenbomen hebben een doorlopende top, maar de meeste toch een gevorkte of gegaffelde top. Een volgroeide walnoot heeft een brede, ronde en luchtige kroon, die is opgebouwd uit zware takken. De diameter van de kroon kan tot 10 meter bedragen. De aan het begin geplaatste opmerking dat de in Nederland schaars voorkomende notenboomgaarden doorgaans klein zijn, slaat dan ook op het aantal bomen en niet op hun oppervlak.

De stam van een walnoot is lichtgrijs. De schors is glad, maar met het ouder worden



ontstaan overlangse groeven in de bast, die al dieper en breder worden. De twijgen zijn kaal en opvallend dik en stug. Ze hebben aanvankelijk een olijfgroene tot oranjebruine kleur. Later worden ze grijs. Kenmerkend voor de walnoot is de geladderde structuur in het merg van een in de lengte doorgesneden twijg. De knoppen zijn rond en viltig geschubd.

De grote bladeren (20 tot 30 (soms 45) cm) zijn oneven geveerd. Ze bestaan uit 5 tot 9 (heel soms 13) glanzende heldergroene, vrijwel gaafrandige, kale, kortgepunte, omgekeerd eironde of elliptische blaadjes van 5 tot 15 cm lang. De eindblaadjes zijn het grootst. Bij het uitkomen zijn de blaadjes nog roodbruin, later worden ze glanzend groen. Wanneer de voorjaarszon door de kruin schijnt, wordt de boom in een fraai roodkoperen schijnsel gehuld. Een prachtig gezicht, vooral als op de achtergrond een donkere onweersbui komt opzetten. Als de boom bloeit groeien de bladeren nog steeds door.



Bij kneuzing verspreiden de bladeren een sterk, harsig geurend, niet eens onaangenaam aroma (beetje als gagel, familie van de walnoot). Deze geur is afkomstig van de stof *juglon*. Volgens sommige geleerden remt dit goedje de groei van kruidachtige planten onder de boom. De boom zou hiermee zijn concurrentiepositie ten opzichte van die planten verstevigen. Dat er onder een walnoot amper iets wil groeien is een feit.

### Windbestuiver

Aan één boom zitten zowel mannelijke als vrouwelijke bloemen. De talrijke, groene mannelijke katjes zijn samengesteld uit bloempjes met drie bloemblaadjes en talloze meeldraden. Deze forse, 6 tot 8 cm lange katjes hangen aan de tweejarige twijgen. In de nazomer is het begin van de katjes al zichtbaar in de bladoksels aan het eind van de scheuten. De katjes verschijnen pas goed als de bladeren ontluiken. Dat is vanaf half april. De aanvankelijk rechtop staande katjes gaan hangen zodra het stuifmeel rijpt. Na de bloei vallen de katjes af. De minder talrijke vrouwelijke bloemen zitten rechtop bijeen in groepjes van 2 of 3 of vormen een aar. Ze zijn te vinden aan het eind van de éénjarige twijgen. De stempels zijn rood en geven de boom in het voorjaar een kleurige aanblik. Er zijn walnootrassen die bekend staan als zogenaamde kortlotdragers. Bij hen verschijnen vrouwelijke bloemen ook aan de kortloten, waardoor ze meer verspreid over de takken zitten. Kortlotdragers zoals "Broadview" en "nr. 16" zijn hierdoor ook veel vruchtbaarder.

Walnoten bloeien in de periode april-juni. Valt de bloei in de eerste helft van die periode (en dat is vaak het geval) dan bestaat het risico op

schade door late nachtvorst. Doordat de walnoot een windbestuiver is, en de weersomstandigheden tijdens de bloeiperiode nogal wisselvallig kunnen zijn, kan de notenopbrengst van jaar tot jaar sterk verschillen. Als de mannelijke bloemen eerder in bloei komen dan de vrouwelijke en ze bevriezen voordat de vrouwelijke bloemen bloeien (of andersom), dan vindt geen bestuiving plaats. Daar komt bij dat er nogal wat rassen zijn waarbij de bloei van mannelijke en vrouwelijke bloemen helemaal niet samenvalt. Het is dus aan te raden meerdere rassen bij elkaar te planten. Hiervoor zijn diverse bestuivingstabellen in omloop. Een andere oplossing is het aanplanten van rassen die bekend staan als goede zelfbestuivers, zoals "Buccaneer" (zeer goed), "Rita" en "Nr. 16". Deze rassen bieden uitkomst in kleine tuinen waar slechts plek is voor één boom. Er zijn een paar rassen, waaronder "Broadview", die geen overlap in bloei van mannelijke en vrouwelijke bloemen hebben, en zonder stuifmeel van andere bomen, toch vrucht kunnen zetten. Dit verschijnsel heet *apomixie*. Doordat de neiging tot apomixie van jaar tot jaar kan verschillen, is het echter voor een gegarandeerde goede oogst raadzaam toch meerdere rassen bijeen te planten.

Vanwege de bestuiving door de wind moet bij het planten van walnoten zoveel mogelijk rekening worden gehouden met de overheersende windrichting.

### Knuppelen en slaan

De bevruchte bloemen groeien uit tot de bekende ongeveer 4 à 5 cm grote, ronde tot eivormige vruchten. De buitenkant bestaat uit een gladde, groene, vruchtwand (de bolster)



die in twee helften uiteen kan vallen. De bolster is bespikkeld met witte puntjes (klieren). Binnenin de bolster zit het zaad: een dikke noot met een harde, gegroefde, houtige schil; bestaande uit twee dicht opeengeklemd helften. "Als oogleden, gesloten tijdens de slaap", dichtte de Arabisch – Andalusische poëet Abu Bakr Muhammad Ibn Al-Qutiyyah. De schil omhult een kern van oliehoudend, zoet, wit vruchtvlies, omwikkeld met een flinterdun, bruin en bitter vliesje. Deze kern heeft een merkwaardig gelobde vorm en ziet er uit als een stel hersens.

Als de noten in oktober rijp zijn, springen de bolsters open. Deze vallen met inhoud en al vanzelf uit de boom. Het is dus niet nodig de noten te plukken of uit de boom te schudden. De bolsters geven sterk af. Je krijgt er (geel)bruine soms zwarte handen van, die moeilijk zijn schoon te wassen.

Droog de walnoten na het rapen in een goed geventileerde ruimte. Na het drogen zijn ze minstens twee jaar houdbaar.

Het "knuppelen" of "slaan" van notenbomen is grote kolder. Gevleugelde uitspraken als: "doe vrij vrouw, patrijshond of walnoot pijn. Hoe meer gij ze slaat, hoe beter zij zijn" en "een ezel, een kwezel een notenboom, moeten door slagen goed worden", moeten linea recta naar het rijk der fabelen worden verwezen. Het tegendeel is zelfs waar. Door het slaan sneuvelen veel vruchtknoppen en toekomstig vruchthout, met als gevolg een minder goede oogst in het

jaar erop (dit geldt ook voor kastanjes!). Bovendien kan de boom gaan bloeden uit alle door het knuppelen ontstane wondjes, wat tot afsterven van grote delen van de boom kan leiden.



### Juglandine

Bloemen, bolster, vruchtvliesje en blad bevatten veel looizuur. Notenblad bevat *Folium juglandis* of *juglandine*, dat wordt gebruikt in sommige medicamenten. Deze stof roept samentrekkende reacties op en wordt toegepast tegen maagkwalen en in de dermatologie.

Olie, geperst uit walnoten, werkt verzachtend en genezend bij huidaandoeningen. Het wordt goed in de huid opgenomen. De olie reinigt de lymfen en is zenuwsterkend.

In de volksgeneeskunde zijn walnoten zeer gewaardeerd. Blad en/of bolster werden op verschillende manieren gebruikt tegen kiespijn, rugpijn, koorts, ontstoken wonden, kinkhoest en zelfs pest(!). Het op het lichaam dragen van





walnoten zou het hart versterken en reumatische pijnen tegenhouden. De tussenschotjes van de noten werden gebruikt in middeltjes (waaronder thee) tegen pijn in de hartstreek. Thee van notenblad was vroeger een middel tegen bloedarmoede, jicht en huidontstekingen en wordt in natuurgeneeswijze nog wel gebruikt als eetlust opwekkend middel. Een aftreksel van notenblad vermengt met reuzel zou een einde aan haaruitval maken. Bladeren in een hoed of rond het hoofd zouden hoofdpijn en zonnesteek voorkomen.

### Antimug

De sterke geur (veroorzaakt door de juglandine), die door de bladeren wordt verspreid, houdt muggen en vliegen op afstand. Hierom werden noten vaak dicht bij huis geplant. Om diezelfde reden hing men ook notenbladeren boven een kinderieg of het hoofdeinde van het bed. Sommige mensen echter, kunnen net als de vliegen niet tegen de geur en krijgen er hoofdpijn van.

Met het afkooksel van notenblad wreef men het vee in om zo allerlei ongedierte te weren. De boom zelf heeft vanwege de juglandine geen last van bladluizen.

Uit de bolster worden huidoliën en okergele tot bruine kleurstoffen verkregen. De kleurstoffen worden onder andere gebruikt voor het verven van wol en het kleuren van houtbeits. Er wordt beweerd dat het de zigeuners waren die de kunst van het winnen van deze kleurstoffen hebben ontdekt. Ze zouden er hun haar en huid mee hebben ingewreven om het een mooie bruine kleur te geven. Ook nu nog wordt de kleurstof uit de bolsters verwerkt in

veel bruinende huidsmeersels. Het okergele sap, vers uit de bolster, is moeilijk van handen en kleding te verwijderen.

Van de bolsters is een insectenwerend middel te maken. Neem hiervoor een afsluitbare glazen pot. Doe hierin 200 gram verse, groene bolsters en overgiet deze met 1 liter koudgeperste olijfolie, tot ze volledig onder staan. Voeg hier vervolgens 2 druppels etherische citronella-olie aan toe. Sluit de glazen pot en laat deze zes weken op een warme plek staan. Af en toe schudden. Zeef de bolsters er uit en doe er nog twee druppels etherische citronella-olie bij.

Uit de eetbare inhoud van de houtige schil, het zaad, wordt een reukloze olie geperst. Deze wordt gebruikt voor de productie van zeep en verwerkt in sommige zonnebrandoliën en voedende haaroliën. Walnootolie droogt snel en is daarom vanouds een gewild ingrediënt voor olie- verf. Walnoten leveren ook een goede spijsolie, die echter in vergelijking met andere consumptieoliën vrij snel ranzig wordt. De olie werd vroeger ook gebruikt als brandstof voor lampen.

### Notenjagers

Het aanvankelijk lichte kernhout van een walnotenboom kleurt na enige tijd donkerbruin. Het spinthout is na droging grijsbruin, maar krijgt als het langere tijd in het water heeft gelegen (wateren) net zo'n kleur als het kernhout. Notenhout is fijn van porie, glad en gelijkmatig. Het hout is hard en taai, maar laat zich met geschikt gereedschap goed bewerken. Vanwege de kleur en de prachtige tekening, en omdat het heel glad kan worden afgewerkt, is notenhout al eeuwenlang zeer gewild voor





het maken van meubels, vooral kasten. In 19e en 20e eeuw waren er zelfs notenjagers, die voor dit doel voortdurend op zoek waren naar mooie notenbomen.

Notenhout wordt ook toegepast als betimmering, lambrisering, parket, voor piano's, dashboards, deurklinken, lepels, vliegtuigpropellers, etc. De knobbels aan de wortels leveren zogenaamd mazelhout dat wordt verwerkt tot wortelnotenfineer. Dit fineer heeft een prachtig vlammend motief dat soms wat van rozen wegheeft. De kunst van mazelhouten meubels bereikte in het 17e eeuwse Engeland

zijn hoogtepunt. Het gebruik van notenfineer won het uiteindelijk van het gebruik van massief noten. De opkomst van mahoniehout aan het einde van de 19e eeuw heeft het gebruik van notenhout naar de achtergrond verdrongen. Voor de productie van geweerkolven is notenhout zeer gewild. Zoals gezegd is het hout taai en buigzaam en splintert niet. Daardoor is het uitstekend geschikt voor het opvangen van de kracht die vrijkomt bij een schot. In de Eerste Wereldoorlog zijn veel notenbomen gevorderd door het Nederlandse leger en gesneuveld, ondanks fel verzet van de Bond Heemschut.



Notendoppen in gemalen vorm worden toegepast als anti-aanbaklaag in bakovens en door NASA als isolatiemateriaal in raketten om deze tegen hoge temperaturen te beschermen. In de vliegtuigindustrie wordt dit materiaal gebruikt als polijstmiddel.

In Zuid- en Midden-Europa worden walnoten speciaal om het hout gekweekt.

### Diepwortelaar

Walnoten groeien op alle gronden, maar toch het best op vruchtbare, humusrijke, niet zure, liefst kalkhoudende, betrekkelijk vochtige, maar toch goed doorlatende grond. Losse leem- of kleibodems genieten hun voorkeur.

De walnoot is een diepwortelaar, daarom is het zaak dat de grond waarin hij wordt geplant tot minstens een meter diep goed doorwortelbaar is. Pas na 5 jaar gaat de boom horizontaal wortelen. Bodems met ondoorlatende lagen, zware, dichte grond en wisselende grondwaterstanden leiden tot wortelverstikking.

Op wat drogere gronden zijn walnoten minder vorstgevoelig dan op natte.

Notenbomen hebben vlezige wortels, die gemakkelijk kunnen worden beschadigd.

Plant daarom bij voorkeur jonge boompjes.

Hoe ouder de te planten boom, hoe meer wortels door het verplanten beschadigd raken, wat tot afsterven van de boom kan leiden.

Omwille van de kwetsbare wortels moet het plantgat groot zijn. Plant de walnoot niet te diep, maar wel zo dat de bovenste zijwortels 5 tot 10 cm onder het maaiveld komen te liggen. Voeg geen mest toe aan het plantgat, wederom vanwege de kwetsbaarheid van de wortels.

De beste planttijd is de herfst. Als het in die periode te nat is, kan worden gewacht tot eind februari – begin maart. Dan bestaat er echter wel het risico van droogteschade in het voorjaar (indien nodig bijgieten).

Walnoten zijn goed bestand tegen wind en verdragen redelijk goed zeewind. Jonge bomen zijn echter gevoelig voor windschade. Bij veredelde walnoten moet tenminste één boompmaal worden geplaatst.

Notenbomen hebben veel licht nodig (ook al voor een goede opbrengst) en ontwikkelen forse kruinen. Ze worden daarom ver uit elkaar geplant. Hoe ver precies is afhankelijk van de soort. Veredelde exemplaren doorgaans op 10 tot 12 meter van elkaar en zaailingen op 15 tot 20 meter. Notenbomen zijn toe te passen als fraaie laanbeplanting.

### Bloeden

Behandel een notelaar verder net als alle andere bomen; niet te veel dus.

Als ze niet voor commerciële doeleinden zijn geplant moeten walnoten niet worden gesnoeid. Neem hooguit erg hinderlijke takken weg. Doe dit vanaf het voorjaar (na de bloei) tot uiterlijk begin oktober. Snoeien na die tijd geeft grote kans op vorstschade en snoeien voor die tijd leidt tot overmatig bloeden (sapverlies) en daardoor afsterven van delen van de boom.

De bomen kunnen in februari-maart worden bemest (kalium en fosfor zijn belangrijk). Na de oogst eventueel ook nog iets. Goede stalmest is altijd best, maar gooi dit niet direct op de wortels of tegen de stam.





Foto: W. Halfwerk

### Recepten met walnoten

Het kraken van walnoten is één van de gezellige rituelen van de lange avonden rond kerst. Maar met walnoten is veel meer leuks te doen. Ze zijn te verwerken tot kostelijke sausen en pesto's, of te gebruiken als garnering van salades en groenteschotels. Walnotenomelet en paté zijn ook niet te versmaden. Met walnoten kan je heerlijke taarten, cakes en koekjes bakken, zowel hartige als zoete. Niet alleen van de rijpe noten, maar ook van de nog zachte, groene bolsters worden bijzondere delicatessen gemaakt, zoals gekonfijte walnoot, pickles en notenlikeur. Vanwege de juglandine worden bolsters en bladeren gebruikt als bitter in andere likeuren. Walnoten zijn zeer voedzaam en energierijk. Ze bevatten veel kalium, fosfor, vitamine B1 en B2 en zijn rijk aan eiwitten. Daarmee zijn het vrij goede vleesvangers. De noten zijn oliehoudend en erg vet (50%). Dat vet bestaat echter geheel uit gezonde onverzadigde vetzuren, dit in tegenstelling tot het vet in vlees.

### Hartige walnotentaart

Voor de bodem:

200 gram bloem

100 gram koude boter in kleine stukjes

¼ t.l. peper

¼ t.l. zout

Voor de vulling:

250 gram gepelde walnoten

350 gram verse roomkaas

1 afgestreken eetlepel kant-en-klare mierikswortelsaus

125 ml slagroom

100 gram geraspte oude kaas

½ t.l. paprikapoeder

2 e.l. Kirsch

2 losgeklopte eieren

10 sprietjes bieslook (fijngeknipt)

Meng de ingrediënten voor het deeg in een kom. Voeg 3 e.l. koud water toe. Kneed het



Foto: Petroesjka Sterk



mengsel met koele handen tot een deegbal. Dek het deeg met huishoudfolie af en laat het 30 min. rusten in de koelkast.

Houd 25 mooie walnoten apart voor de garnering. Hak de rest grof. Roer in een grote kom de roomkaas, mierikswortelsaus en slagroom goed met de handmixer door elkaar.

Voeg hieraan de geraspte kaas, paprikapoeder, Kirsch en losgeklopte eieren toe. Meng er tenslotte de gehakte walnoten en bieslook doorheen.

Zet het mengsel in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 graden °C.

Vet een geribbelde aardewerken taartvorm van 24 cm doorsnede in met boter.

Bestrooi de deegroller en het werkvlak licht met meel. Rol het deeg uit tot een ronde lap van 28 cm in doorsnede. Bekleed hiermee de taartvorm en prik met een vork gaatjes in de bodem. Schenk de vulling erin. Leg de achtergehouden walnoten in cirkels op de vulling.

Plaats de taart in het midden van de oven en laat hem in 55 min. goudbruin en gaar bakken.

### Yoghurtcake met walnoten en koffiesiroop

(Turks-Grieks)

175 gram zachte boter

175 gram kristalsuiker

2 eieren

175 ml yoghurt

175 gram gepelde walnoten (125 gram grof

gehakt en 50 gram fijn gemalen)

175 gram zelfrijzend bakmeel

1 t.l. bakpoeder

Vet een springvorm van 22 cm doorsnee in en bekleed de bodem met bakpapier.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Roer de boter en de suiker met de handmixer tot een licht en romig mengsel. Klop de eieren er één voor één door. Klop er de yoghurt en de noten door. Zeef meel en bakpoeder en meng ze door het beslag.

Schep het beslag in de bakvorm en bak de cake 40 min. Als een ingestoken satépen er schoon uitkomt is de cake klaar, anders nog even langer in de oven zetten. Laat de cake in de vorm zitten.

275 ml sterke espresso

75 gram kristalsuiker

2 e.l. cognac

Vermeng de espresso met de suiker en kook hem in tot de helft. Voeg de cognac toe.

Prik gaatjes in de cake en schenk de siroop over de cake. Laat de cake een hele nacht afkoelen in de vorm.

Neem de cake uit de vorm, bestuif hem met poedersuiker. Serveer hem met Griekse Yoghurt, of met een mengsel van mascarpone en wat koffie- of walnootlikeur.



## 8. De Vijg (*Ficus carica*)



### Latex, Boeddha en sarcofagen

De vijg (*Ficus carica*) is de enige vertegenwoordiger van het geslacht *Ficus* in Europa. Dit geslacht omvat meer dan tweeduizend soorten en is daarmee één van de omvangrijkste geslachten in de wereld. Het geslacht *Ficus* maakt deel uit van de grote familie der Moerbeïachtigen. Het merendeel van de ficussen groeit in de tropen en subtropen. "Onze" vijg is de meest winterharde en heeft van alle vijgensoorten het noordelijkste verspreidingsgebied.

Andere bekende vijgensoorten zijn: de rubberboom (*Ficus elastica*) uit Zuid-Azië, geteeld omwille van zijn melksap (latex) en rond de

Middellandse Zee te bewonderen als parkboom van gigantische afmeting. De banyanboom (*Ficus religiosa* (of *benghalensis*)) van het Indiase subcontinent, waaronder Boeddha volledige verlichting bereikte. Deze boom maakt wijde uitlopende, horizontaal groeiende takken van waaruit hele kluwen luchtwortels neerdalen. Deze fungeren als dikke steunpilaren die de zware takken schragen. Zo ontstaat een ruim en schaduwrijk gewelf waaronder het in zonnige, warme streken goed toeven is.

De verslaggevers die rond 325 v.C. met Alexander de Grote meetrokken naar India verhaalden van een boom waarvan de takken zo'n reikwijdte hadden, dat er een compleet



leger onder bivakkeren kon. In India is de boom veel aangeplant op markten. De handelslieden, *bany*, die onder deze lommerrijke "markthal" hun koopwaar uitstallen hebben aan de boom hun naam gegeven. De sycomoor (*Ficus sycomorus*) is de enige vijgensoort naast *Ficus carica* die wordt geteeld om te eten. De Oude Egyptenaren kenden hem al. De boom leverde hen naast verkoelende schaduw en smakelijke vruchten ook uitstekend hardhout voor hun sarcofagen. Tot slot de waringin of treurvijg (*Ficus benjamina*), de heilige boom van Java. In de tropen net zo'n verschijning als de banyan, maar wereldwijd vooral bekend als kamerplant.

### Vrienden van de vijg

Vermoedelijk werden vijgen voor het eerst in cultuur gebracht in de vruchtbare streken van zuidelijk Arabië. Van daaruit verspreidde de vijg zich geleidelijk over heel zuidwestelijk Azië. Samen met druiven, olijven en dadels zijn vijgen de oudste gecultiveerde vruchten. Zij voorzagen de eerste georganiseerde samenlevingsvormen van voedsel. De Oude Grieken haalden hun vijgen aanvankelijk uit Carië, een landstreek gelegen in zuidwesten van het tegenwoordige Turkije. Aan deze streek ontleend de vijg zijn wetenschappelijke achternaam *carica*, wat "uit Carië" betekent. De vijgenteelt werd door de Oude Grieken op een nog hoger niveau gebracht. Attica, de streek rond Athene, was beroemd om haar vijgen. Zozeer zelfs dat de Perzische koning Xerxes na zijn nederlaag tegen de Grieken bij Salamis, in 480 v.C., alleen nog vijgen uit Attica at, om zichzelf voortdurend aan het treurige feit te herinneren dat dit land met zijn

kostelijke vruchten niet door hem kon worden veroverd. Dat terwijl hij volop kon beschikken over vijgen uit Carië, dat wel tot zijn rijk behoorde.

Niet alleen de Feniciërs, Grieken en Romeinen zorgden voor de verspreiding van vijgen in het hele Middellandse Zeegebied. Op veel plaatsen waar vijgenzaadjes door vogels werden uitgepoept ontsproot al gauw een vijgen-boompje. In de warme, rotsachtige streken van deze regio kiemen de zaadjes namelijk erg makkelijk. Vanaf de 8e eeuw stimuleerden de Arabieren het kweken van vijgen in Noord-Afrika, Spanje en Portugal. De vijgenteelt werd daar economisch gezien al snel belangrijker dan in Italië en Griekenland.

### Zeeuwsche vijghen beter dan Spaensche

Ofschoon de vijg slechts matig winterhard is, werd hij al in de Romeinse Tijd in Engeland aangeplant. In de Lage Landen deed Karel de Grote, begin 9e eeuw, eveneens een poging, doch zonder veel succes. Toch worden vijgen vanouds ook in de Nederlanden geteeld. Zolang de bomen maar op beschutte plaatsen worden geplant kunnen vijgen hier nog een goede oogst opbrengen. In het kustgebied gedijen ze vrij goed, vanwege de minder sterke temperatuurschommelingen en milde winters. Verder van de kust af hebben ze beschutting nodig, bijvoorbeeld van op het zuiden gerichte muren. Desondanks kunnen er van de 175 cultuurvariëteiten die tegenwoordig in omloop zijn, slechts een twintigtal in Nederland worden toegepast. Ook voor spontane vestiging is het hier over het algemeen te koel. Desalniettemin komt



het een enkele keer voor dat een vijgenzaadje spontaan ontkiemt op oude, met kalkspecie gemetselde muren, op beschutte plaatsen in binnensteden. Wellicht dat met het warmer worden van het klimaat de vijg op den duur ook in Nederland verwilderd.

Vijgenbomen kwamen vanaf de 16e eeuw vrij algemeen voor in de tuinen van kastelen, buitenplaatsen en stedelijke patriciërshuizen.

De taalkundige professor Boxhorn vermeldt in 1644 in de "Cronijck van Zeelandt", dat Karel V, die in 1540 Zierikzee aandeed, aangenaam verrast was door de kwaliteit van de vijgen en meloenen die hij voorgeschoteld kreeg. De keizer "getuyghde gheen beter ofte aangenaemere in Spaenjen oyt gheproeft te hebben"!!

Vijgen waren zoals gezegd vooral in tuinen van binnensteden, kastelen en buitens te vinden. Op boerenerven kwamen ze veel minder voor. Toch doen ze het ook daar prima, vooral in de beschutting van op het zuiden gerichte muren. En al zouden er geen rijpe vruchten aan komen, dan nog is de vijg vanwege haar fraaie bladeren met hun kokosachtige geur de moeite waard.

### Sycofanten

De vijg speelt een belangrijke rol in het joods-christelijk scheppingsverhaal. Volgens Genesis

(3:7) plukten Adam en Eva na hun zondeval elk een vijgenblad om er hun geslacht mee te bedekken. Zo werd het vijgenblad het allereerste kledingstuk dat door de mens werd gedragen. De vijg komt veel voor in allerlei bijbelse avonturen. In datzelfde boek is vaak sprake van "zitten onder de vijgenboom", waarmee genieten van een goed en rustig leven wordt bedoeld. Ook in de islam speelt

de vrucht een rol van betekenis. Door moslims wordt de vijg beschouwd als de vrucht van het paradijs.

In veel culturen stond (en staat) de vijg symbool voor vruchtbaarheid, overvloed en het ontwaken.

Volgens de Oude Grieken was de vijg een geschenk van Demeter, godin van de landbouw en het leven op aarde. Zij schonk de vijg aan het volk van Attica, waar zij troost zocht (en vond) nadat haar dochter Persephone door

Hades, god van de onderwereld,

was ontvoerd. De Oude Grieken wijdden de vijg aan Dionysos, god van het uitbottende natuurleven, de wijn, de roes en extase. Hij stond bekend om zijn losbandige, wellustige feesten. Er wordt beweerd dat in het antieke Athene de export van vijgen verboden was. Zij die een overtreding op dit verbod meldden bij de overheid werden *sycofanten* geheten, wat letterlijk "vijgenontdekkers" betekent. Heden ten dage is dit nog een term voor beroepsverklidders.



Dionysos (foto: Jastrow)





## Romulus en Remus

Bij de Romeinen werden op de eerste dag van het nieuwe jaar vijgen geofferd aan de god Bacchus, zoals Dionysos bij hen heette. Zij wijdden de vijgenboom aan de fallische god Priapus en aan Juno Caprotina, een vruchtbaarheidsgodin en beschermster van de erotische liefde. De inwoners van het Romeinse Cyrene, in Noordoost Lybië, tooiden zich met kransen van vijgenbladeren wanneer zij het feest van Saturnus, god van de landbouw, vierden.

Rome heeft zijn ligging te danken aan een vijg die op de oever van de Tiber groeide. Tussen de wortels van deze boom bleef het mandje steken waarin de tweelingbroertjes Romulus en Remus te water waren gelaten.

Deze twee achterkleinkinderen van de Trojaanse held en halfgod Aenaeas, werden gevonden en opgevoed door een wolf. Later (753 v.C.) stichtten de twee op de Palatijn, de heuvel aan de voet waarvan de vijg groeide, de stad die eeuwenlang de wereldgeschiedenis beheerste. Als herinnering aan de vruchtbaarheidscultus rond de vijg in de Oudheid, worden in het Middellandse Zeegebied nog altijd kleine fallische voorstellingen gesneden uit vijgenhout. Deze worden gedragen door vrouwen die zwanger willen worden, en door mannen tegen impotentie of onvruchtbaarheid. Het eten van vijgen zou de vruchtbaarheid en potentie verhogen.

Dromen over vijgen voorspelt rijkdom, voorspoed en een gelukkige oude dag. Ze hebben nog een andere voorspellende gave.

Schrijf een vraag op een vers vijgenblad. Als het blad vervolgens snel droogt dan is het antwoord op de vraag "nee", droogt het blad langzaam dan is het "ja".

Een vijgenboom in de tuin brengt geluk en voorspoed. In een pot in de slaapkamer helpt hij bij het vatten van een rustige slaap en in de keuken verzekert hij overvloed.

Wanneer reizigers bij vertrek een vijgentak

voor hun deur plaatsen, zijn zij verzekerd van een behouden reis en keren gezond weerom.



(foto: Jastrow)

## Melksap

De vijg is een bladverliezende boom of forse struik. Zonder vormsnoei kan een

vijgenboom uitgroeien tot 8 à 10 meter hoog. Vooral in zijn jeugd groeit een vijgenboom snel. Vijgen hebben omhooggaande, knobbelige takken. Hun schors is glad en metaalgrijs. Bij het ouder worden vormt zich een donkergrijs patroon op de schors. Vijgen kunnen heel oud worden. Een in 1321, in het Zuid-Duitse Beutelsback, aangeplante vijg zou tot 1800 zijn blijven leven en werd dus 479 jaar oud.

Op de vruchten na, scheiden alle delen van de boom na beschadiging een melkachtig, etsend sap af. Dit is een kenmerk van alle moerbeichtigen. Het sap kan huid- en oogirritatie veroorzaken.



De boom heeft vrij dikke, gladde, grijsgroene takken waaraan grote, doorgaans handvormige bladeren groeien. De bladeren zijn 10 tot 20 (soms 30) cm lang en breed, hebben 3, 5 of 7 diepe, afgeronde lobben en een hartvormige voet. De middelste lob is altijd het grootst. De bladvorm is erg variabel. Zelfs aan één boom kunnen verschillend gevormde bladeren groeien. De bladeren zijn donkergroen, ruw van boven en behaard van onderen. Elk blad wordt aanvankelijk omgeven door een steunblad rond de stengel. Na verloop van tijd valt dat af en laat een litteken achter. Dit verschijnsel treedt op bij alle ficussen. De bladsteel is 5 tot 10 cm lang.

### Zoeken naar een bloem in een vijgenboom

De vrucht van de vijg is peervormig en 5 tot 8 cm groot. De kleur van een rijpe vijg varieert, afhankelijk van het ras, van bijna wit tot groen, geel, oker, bruin, rood, blauw, paars en bijna zwart. Binnenin is er een kleine holte, die wordt omgeven door een dikke laag zacht, (niet altijd) sappig, witroze tot donkerrood vruchtvlies met heel veel kleine pitjes. Die pitjes zijn de zaadjes van de eigenlijke vruchtjes. De vijg zelf is namelijk geen echte vrucht, maar, net als de moerbei, een zogenaamde schijnvrucht. Gedurende het groeiseizoen ontstaan op de nieuwe scheuten, in de oksels van de bladeren, kleine uitstulpingen. Deze groeien uit tot holle, vlezige peertjes; de vijgen. Pas binnenin zo'n "peertje" verschijnen de bloempjes. De bloei van vijgen is dus niet te zien. "Zoeken naar een bloem in een vijgenboom", luidt een boeddhistisch-hindoeïstisch spreekwoord, dat

aangeeft wanneer iets onmogelijk uitvoerbaar is. Met honderden bijeen bekleden de bloempjes, en dus toekomstige vruchtjes, de wand van de holte. Een vijg is dus in feite een soort omhulsel waarin zich de eigenlijke vruchtjes bevinden.

### Vijgwespjes

In de landen rond het Middellandse Zeegebied worden sinds de Oudheid zogenaamde *zaadvijgen* of *Smyrnavijsen* gecultiveerd. Deze brengen alleen rijpe vruchten voort na bevruchting door een 1 mm groot, zwart galwespie, *Blastophaga psenes* of vijgwespie genaamd. Dit is het enige insect dat zich via een minuscuul gaatje onderaan de vijg naar binnen kan wurmen. In de "bloeitijd" van de vijg leggen de vijgwespievrouwtjes hun eitjes in sommige van de inwendige bloemen. In het volgende bloeiseizoen kruipt een nieuwe generatie wespjes uit het ei. Mannetjes en vrouwtjes paren binnenin de bloeiende vrucht. De met stuifmeel bepoederde vrouwtjes kruipten via het gaatje naar buiten en vliegen uit op





*Banyanboom (Madras, India) foto: Ragha*

zoek naar een vijg om eitjes in te leggen. Als ze die opdracht hebben volbracht gaan ze dood. De mannetjes blijven achter in hun geboortevrucht en sterven daar.

Aangezien de vijgwesp zich alleen prettig voelt in het warme klimaat van het Middellandse Zeegebied, worden in Europa alleen daar Smyrnavijgen geteeld. Maar, niet getreurd, door jarenlange selectie zijn telers er inmiddels in geslaagd rassen te kweken die ook zonder bestuiving toch volgroeide vijgen leveren. Deze hebben geen kiemkrachtige zaden en worden dus gestekt. Dit soort vijgen, gewone of vrou-

welijke vijgen genoemd, kan ook in streken waar geen vijgwespen rondvliegen worden geteeld. Gewone vijgen brengen twee of meer keren per jaar rijpe vruchten voort. Smyrnavijgen maar één keer.

### **Embryonale vruchtjes**

Bij gewone vijgen ontstaan er het hele groeiseizoen door vruchten aan de groeiende scheuten. Net voor de winter verschijnen er embryonale vruchtjes in de oksels van bladeren aan de uiteinden van het nieuwe hout. Deze vruchtjes overwinteren en groeien



het volgende seizoen verder. In het voorjaar verschijnt op de verlenging van de scheuten een tweede generatie vruchtjes. Deze in het voorjaar verschenen vruchtjes krijgen alleen in warme streken (of tegen zuidmuren) de kans om rijp te worden. In noordelijker streken zijn de zomers niet warm en lang genoeg en gaan ze onrijp de winter in. Na vorst schrompelen ze ineen en gaan hangen. In koele klimaten rijpen doorgaans alleen de vijgen af die de voorgaande winter zijn doorgekomen. Zij hebben immers een groeivoorsprong. Na lange, warme zomers kan het voorkomen dat toch ook de tweede generatie er in slaagt om rijp te worden. Het gebeurt wel eens dat onrijpe voorjaarsvijgen een hele zachte winter overleven. In zo'n geval kan er vroeger dan normaal worden geoogst. De embryonale vruchtjes zijn gevoelig voor strenge winters. Daarom is voor een overvloedige opbrengst van smakelijke vijgen een zachte winter eigenlijk belangrijker dan een warme zomer.

### De ziekte van Hizkia

Sinds mensenheugenis worden vijgen gebruikt als laxemiddel. De Oude Grieken gebruikten gedroogde vijgen in verse olijfolie als middel tegen constipatie. Nadien dronken ze een slok wijn. De laxerende werking is te danken aan de grote hoeveelheid vezels in vijgen, met name in gedroogde exemplaren. De vruchten worden vaak verwerkt in laxerende siroop. Een andere bekende geneeskundige toepassing is als ontsmettingsmiddel bij de behandeling van ontstoken wonden, steenpuisten, abscessen en gezwellen. Hiertoe werden de vruchten meestal eerst geroosterd en vervolgens tot

een papje gekookt. Dat papje werd dan op de zweren gesmeerd. In Jesaja en Koningen is een beschrijving van de ziekte van Hizkia gegeven. Hizkia, in de 7e eeuw v.C. koning van Juda, had last van boze zweren. De profeet Jesaja had gezegd dat men daar een vijgenkoek op moest leggen, dan zou Hizkia genezen. En zie, zo geschiedde. Dat lijkt op tovenarij, maar is verklaarbaar. De vijgenkoek was waarschijnlijk een plak gedroogde en gekonfijte vijgen; zo'n koek heeft een hoog suikergehalte (het suikergehalte in een vijg is na drogen verviervoudigd). Suiker trekt vocht aan, dus ook wondvocht uit zweren. Bovendien worden de microben gedood door de hoge suikerconcentratie (daarom zijn gekonfijte vruchten ook zo lang houdbaar). De wond werd door de vijgenkoek in feite enigszins steriel. Op zich was de genezing van Hizkia dus niet zo heel wonderbaarlijk. Deze toepassing was ook bij de Oude Egyptenaren bekend. Zij gebruikten vijgen eveneens als middel tegen constipatie, hartkwalen, longkwalen en pijn aan de anus. Rembert Dodoens, een 16e eeuwse plantkundige en arts uit Mechelen, schreef in zijn "Cruydtboeck" dat vijgenpapjes en -afkooksels blaren en wonden openden en gezwellen en kinderpokken tot etteren brachten; waarmee hij bedoelde dat deze daarmee genazen. Het "Cruydtboeck" is de oudste Nederlandse tekst waarin de vijg wordt vermeld. Een andere botanicus en arts, uit de 17e eeuw, Stephaan Blankaart, beweerde in zijn "Nederlandschen Herbarius" dat wanneer een stuk gedroogde en geroosterde vijg (of een papje daarvan) in een holle kies werd gestoken, dit de pijn verdreef.



### Doorgangen des waters

Het witte sap dat vrijkomt bij het snoeien of kneuzen van delen van de plant kan, zoals gezegd, irritatie veroorzaken op de huid. Als het verse sap op wratten wordt aangebracht, ontstaat een sterke samentrekking rond de wratten, waarna ze na enkele dagen afvallen. Reeds Dodoens maakte gewag van deze werking. Het melksap zou ook littekens soepeler en mooier maken.

Bij problemen met de luchtwegen, zoals neusklachten, een rauwe keel, keelpijn en hoesten, worden vijgen op allerlei manieren toegepast: in melk of water gekookt (afkooksel drinken en vijgen opeten) of geweekt in een glas brandewijn, welke de volgende dag op een nuchtere maag wordt opgedronken. Alleen al het eten van vijgen zou verluchting brengen en de pijn doen afnemen. Dodoens schreef de vruchten voor bij longziekten en een afkooksel van vijgen was volgens hem een probaat gorgelmiddel tegen een rauwe, hese keel en ontstekingen van keel of amandelen.

Dodoens dichtte vijgen nog meer heilzame werkingen toe. Ze zouden helpen tegen slangetbeten, darmpijnen en nierkwalen. Volgens hem openden zij de aderen en de "doorgangen des waters". Een afkooksel van vijgen was naar zijn zeggen een afdoende middel bij alle verdere problemen in de mond (waaronder tandbloeden en klachten aan de tong). Gemengd met gesteremout zou het brandwonden helen.

Sedert de Oudheid wordt algemeen aanvaard dat vijgen goed zijn voor mensen die herstellen na een ziekte. Ze bevatten veel vitamine



A, B en C. Ze leveren pure energie, de reden waarom worstelaars en kampioenen in het Oude Griekenland zich flink te goed deden aan deze vruchten. Volgens Plinius de Oudere, een Romeinse militair, letterkundige en amateurwetenschapper, gaven vijgen aan jongeren meer levenskracht en aan ouderen een betere conditie en een goede gezondheid. Zij die vaak vijgen eten zouden er langer jong blijven uitzien en geen rimpels krijgen.

Hildegrad von Bingen (12e eeuw), abdis van een klooster in Bingen aan de Rijn, lijkt wel de enige in de hele geschiedenis die geen sympathie voor de vrucht kon opbrengen. Ze beweerde dat wanneer gezonde mensen vijgen aten, zij daar onstandvastig, genotzuchtig en wellustig van werden.

### Druppeltje nectar

De kunst is om de oogst van vijgen zolang mogelijk uit te stellen. Ze zijn pas echt goed rijp als ze gaan hangen, iets rimpelen en goed zacht aanvoelen. Licht opgezwollen en liefst nog heel iets gearbarsten zijn ze op hun best. Vaak parelt er dan al een druppeltje "nectar" uit het gaatje onderaan de vrucht. Het komt er op aan de vijgen goed rijp te plukken. Om haar rijpheid te bepalen moet iedere vrucht, alvorens haar te plukken, goed worden betast. Wordt een vijg een dag te vroeg geoogst dan heeft zij nog te weinig smaak. Een dag te laat geplukt en ze is al een groot deel van haar smaak kwijt. Vijgen moeten het van hun volzoete smaak hebben, want in tegenstelling tot de meeste andere vruchten hebben ze geen zuur in zich. Met name de buitenste vruchten, die de meeste zon hebben ontvangen, smaken het lekkerst.



De anderen zijn goed voor verwerking tot jam of in taarten en andere gerechten.

Verse exemplaren zijn niet lang houdbaar.

Perfect rijpe exemplaren eigenlijk maar één dag. Ze worden daarom best zo snel mogelijk geconsumeerd. Bewaar ze voor het serveren op een droge plaats in de schaduw. In de koelkast beschimmelen ze binnen de kortste keren, soms al binnen enkele uren.

Vanwege hun beperkte houdbaarheid zijn vijgen vooral gedroogd verkrijgbaar.

Bij langdurige regen kunnen de vruchten gaan barsten, nog voor ze goed rijp zijn. Ze schimmelen dan gauw en gaan verloren voor consumptie.

### **Struik-, boom- of leivorm**

Als een vijg wordt geplant als één- of tweejarige stek, dan moet hij direct na het planten of in de winter erop volgend worden teruggesnoeid op 20 tot 30 cm boven de grond. In het eerste jaar na aanplant worden dan één of meerdere zijtakken gevormd. Als de vijg in dat jaar niet minstens 60 cm scheutgroei ontwikkelt, dan kan hij in de winter tot op de onderste knop worden afgesnoeid. Dit leidt meestal tot een krachtige groei. Vanaf het tweede jaar begint de vormsnoei. De keuze bestaat uit een struikvorm, boomvorm of leivorm. Voor een struikvorm wordt al het nieuwe hout in de erop volgende winter tot ongeveer de helft weggesnoeid. Door dit zo'n twee tot drie jaar te herhalen ontstaat een fraaie, open struik met veel vertakkingen. Om een leivorm te verkrijgen wordt dezelfde snoeimethode gehanteerd, met dit verschil dat alle naar en van de muur groeiende takken volledig worden weggeknipt. Vijgenhout is redelijk soepel en de plant is daardoor makkelijk te leiden. Een boompje wordt

verkregen door de eerste jaren voortdurend alle zijtakken weg te nemen totdat de gewenste stamhoogte is bereikt. Daarna wordt de vijg getopt, waardoor bovenin vertakkingen ontstaan.

### **Vruchtsnoei**

Het is bij alle vormen zaak een evenwichtige opbouw van het takkenstelsel te waarborgen. Een open struik of kroon is van belang voor veel en smakelijke vruchten. De zon kan er dan goed bij. Al te krachtig gegroeide scheuten (meer dan 40 cm) worden in de winter teruggesnoeid tot vijf à zes knoppen. Door de vertakking die hierdoor optreedt ontstaan nieuwe vruchtscheuten. Met ditzelfde doel kunnen oudere takken van circa 3 jaar oud tot op de twee onderste bladlittekens dicht bij de gesteltak worden afgesnoeid. Als reactie op deze snoei zullen de slapende knoppen uitlopen en nieuw hout, dus vruchthout, vormen. De vruchttwijgen behoren 15 tot 20 cm uit elkaar staan. Staan ze dichter opeen dan moeten ze worden uitgedund.

Takken die elkaar in de weg zitten, waterlot en grondscheuten worden altijd verwijderd.

Als er een kale plek in de boom of struik is gekomen kan deze worden opgevuld door eenderde van de aangrenzende takken tot op de onderste twee bladlittekens in te snoeien. De nieuwe scheuten die hierdoor ontstaan, kunnen door aanbinden worden gedwongen het gat op te vullen. Als een gesteltak is afgebroken of om de een of andere reden is weggesnoeid, ontstaat op dezelfde plek vaak een waterlot. Dit waterlot kan worden gebruikt om een nieuwe gesteltak te vormen. Hiertoe wordt het lot teruggesnoeid op 4 knoppen. De nieuwe gesteltak wordt gekozen uit de meest geschikte uitloper.





### Zomersnoei

Voor een optimale oogst richt de snoei zich op het vergroten van de hoeveelheid embryonale vruchtjes. Zij maken in ons koele klimaat immers de meeste kans uit te groeien tot smakelijke vijgen. Daarom worden bij de wintersnoei de takken met deze jonge vijgies zoveel mogelijk gespaard.

Zomersnoei vindt plaats omstreeks eind juni. Niet later want dan kan het hout niet voldoende afdrogen. Ook niet eerder, omdat dan de eventuele embryonale vruchtjes te groot de winter in gaan en daardoor gevoeliger zijn voor vorst. Aan het eind van het najaar moeten ze ongeveer zo zijn groot als erwten. Tijdens de zomersnoei worden de takken teruggesnoeid tot vijf à zes bladeren.

Verwijder alle grote vruchten (groter dan een erwt) die aan het eind van het najaar nog aan

de boom hangen. Door bevrozing zullen zij het volgende groeiseizoen niet halen, tenzij er een extreem zachte winter volgt. De te grote vijgen kosten de boom energie die beter in de ontwikkeling van de embryonale vruchtjes gestoken kan worden. Bovendien gaan ze vaak schimmelen en vergroten daarmee de kans op infectie.

### Vorst

Zoals gezegd kan de vijg niet zo goed tegen echte winters. De boom verlangt voor de ontwikkeling van zijn vruchten meer warmte en een langere groeiperiode dan ons koele klimaat doorgaans biedt. Ze worden daarom het best geplant op beschutte plaatsen, liefst op het zuiden gericht.

Vijgen groeien op alle soorten grond. In vruchtbare, vochtige grond vertoont de vijg een krachtige groei, maar is dan weinig vruchtbaar en de vruchten zijn minder smakelijk. Op rijke, natte bodems maakt de boom flinke groeischeuten en draagt daardoor veel nauwelijks verhoude takken. Dergelijke bomen zijn erg vorstgevoelig, zeker als ze op de wind staan. Bij een temperatuur van  $-7^{\circ}\text{C}$  leggen ze het al gauw af. Op niet te natte, armere grond daarentegen en beschut tegen koude noordenwind, kan een vijgenboom gerust enkele nachten van  $-10^{\circ}\text{C}$  of een nachtje van  $-15^{\circ}\text{C}$  overleven. Onder dergelijke omstandigheden rijpt het hout beter af. De vijg is dan minder vatbaar voor vorst en draagt meer en smakelijker vruchten.

Het is dus zaak op rijke, natte gronden de bodem goed te draineren en de standplaats te versralen met bijvoorbeeld scherp zand, kalk





en steenpuin. Beperking van de wortelruimte is ook een optie. In een pot of ingegraven kuip (met drainage) blijft de vijg gedrongen en compact en raken al zijn takken goed verhout. Het plantgat bekleden met tegels en de bodem bedekken met puin is ook een manier.

Tegen een warme zuidmuur en op een goed ontwaterde, arme grond geeft een vijg de lekkerste vruchten en kan zelfs een nachtvorst van  $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$  doorstaan. Plant een lei-vijg in verband met de vormsnoei, altijd een stukje van de muur vandaan.

Echt strenge vorst kan een plant tot de grond doen afsterven. Vijgen beschikken echter over een enorm herstelvermogen en kunnen het volgend voorjaar gewoon weer uitlopen. Zeker als de voet van de boom werd afgedekt met bijvoorbeeld bladaarde. Let wel, bij geënte exemplaren zijn de nieuwe scheuten uitlopers van de onderstam.

### Droogte

In droge perioden moeten bomen op droogtegevoelige gronden met water worden bijgegoten. Het beste eens per week. Vijgenbomen hebben tijdens de vorming van nieuwe

scheuten en vruchten namelijk betrekkelijk veel vocht nodig. In de droge, rotsige streken van hun "natuurlijke" verspreidingsgebied verraden vijgen dikwijls de aanwezigheid van water in de grond.

De bomen worden het best geplant in het voorjaar (minstens 2 meter uit elkaar). Bij het planten in de herfst kunnen de jonge, weke wortels makkelijk gaan rotten. Alleen op echt schrale grond kunnen vijgen enige toegift van stalmest of compost gebruiken, maar niet te veel. Vijgen prefereren een plaats in de volle zon, maar doen het ook nog in de halfschaduw.

### Recepten met vijgen

Vijgen zijn zowel vers als gedroogd of gekonfijt te nuttigen. Gedroogde vijgen waren duizenden jaren lang, een niet te onderschatten voedselbron voor de mensen in het Middellandsezegebied. De bijzonder voedzame vruchten kunnen een groot deel van het jaar worden geoogst en zijn daarmee het hele jaar door beschikbaar. Het Albanese gezegde "Als je vijgen in je ransel hebt, zoekt iedereen je vriendschap" geeft aan hoe belangrijk de vijg als voedsel was. Volgens de Griekse wijsgeer Plato (ca. 400 v.C.) was iedere Athener een *philosykos*, ofwel "vriend van de vijg". Griekse atleten en Spartaanse krijgers leefden vaak op een dieet van vijgen. Het zou hun snelheid en soepelheid bevorderen. In die tijden werd het gros van de vijgen tot meel vermalen, waar vervolgens koeken van werden gemaakt. Tegenwoordig is de vijgenteelt in het Middellandse Zeegebied lokaal nog altijd een belangrijke bron van inkomsten. Vijgen zijn energierijk voedsel. Ze zitten boor-





devol vruchtensuiker (vers: 15%, gedroogd: 60%). Verse vijgen bevatten een beperkte hoeveelheid vitamine C, die volledig verdwijnt bij het drogen. De vitamines A, B1, B2 en B3 zijn wel rijk vertegenwoordigd. In vijgen, met name gedroogde, zitten veel voedingsvezels en calcium. Ook het ijzergehalte in de vruchten is bijzonder hoog. Vijgen zijn ideaal voedsel voor mensen die veel energie willen hebben en weinig vet willen nemen. Daarmee zijn de vruchten zeer geschikt voor sporters of mensen die langdurige krachtinspanning moeten leveren. Die Oude Grieken waren zo gek nog niet.

Vanwege het hoge suikergehalte en het ontbreken van vocht zijn gedroogde vijgen lang houdbaar. Het vochtgehalte daalt bij het drogen van 80% naar 20% en het suikergehalte stijgt van 16% naar 60% of meer. Vijgen moeten worden gedroogd in een warme, droge omgeving en bij voorkeur op een rooster. Drogen kan op de radiator van de CV, in een lauwe oven met de deur op een kiertje, of in de vensterbank in de zon. Gedroogde vijgen zijn tegenwoordig in bijna alle groente- en fruitwinkels en supermarkten verkrijgbaar. Dit in tegenstelling tot verse vijgen. Daarom zou het zonde zijn de vijgen van eigen oogst te drogen. Beter is het deze vers te verwerken, waarbij het devies luidt: doe er zo min mogelijk mee, hou het puur. Bovendien, vijgen van eigen oogst komen zo van de boom op het bord, wat bij vijgen erg belangrijk is, want hoe verser hoe beter. Bewaren komt de kwaliteit niet ten goede. Serveer verse vijgen altijd op kamertemperatuur en nooit direct uit de koelkast. De smaak is dan beter en het velletje zachter.



Als de vijgen nog niet helemaal rijp zijn, kun je ze het beste in de oven bakken en in zoete en hartige gerechten verwerken. Wanneer de vijgen overrijp zijn, kunnen ze worden verwerkt in chutneys of gebruikt als zogenaamde "lepel-zoetjes" zoals ze die kennen in Griekenland en het Midden-Oosten. De vruchten zijn dan gedrenkt in siroop en worden met kleine lepeltjes gegeten bij kopjes sterke zwarte koffie. Twee voorbeelden: pocheer de vijgen 15 min. in wijn. Kook het vocht in tot siroop en schenk dit over de vruchten. Of karameliseer de vijgen door ze in water te dompelen en vervolgens door kristalsuiker te wentelen. Bak ze in een ondiepe ovenschaal gedurende 15 min. op 220 °C in een voorverwarmde oven of tot de suiker is gekarameliseerd.

Verse vijgen zijn heerlijk in combinatie met mascarpone, rauwe ham, blauwaderkaas, verse geitenkaas, honing, noten of bij een kaasplateau. Om ze te vullen snij je ze voorzichtig in vieren, begin bij de steel, maar laat ze van onderen aan elkaar zitten. Duw de kwarten uiteen en stop de gewenste vulling er in. De verse vruchten zijn ook te verwerken in salades, pasta's en



taarten of tot jam, compote, vruchtenvla of ijs (eventueel in combinatie met andere vruchten, zoals frambozen en bessen). Ook konfijten, of op sap, zuur of (brande)wijn zetten behoort tot de mogelijkheden.

### Vijgendessert

12 verse vijgen  
5 dl slagroom  
100 gram honing  
gerasppte citroenschil  
amandelschaafsel

Verwarm de oven voor op 200 °C.  
Snijd de vijgen in en vouw ze open als een bloem. Schik ze in een ovenschaal. Meng room, honing en citroenrasp en verwarm dit in een steelpannetje net tot het kookpunt. Schenk dit mengsel over de geopende vijgen en bestrooi ze vervolgens royaal met amandelschaafsel. Bak dit 10 min. en zet het geheel tenslotte nog twee min. onder de grill.

### Vijgen-yoghurtcake

6 verse vijgen  
3 e.l. vloeibare honing  
200 gram zachte boter  
175 gram witte basterdsuiker  
citraenrasp van 1 citroen  
sap van 1 sinaasappel  
4 eieren  
225 gram bloem  
1 t.l. bakpoeder  
2½ dl Griekse yoghurt

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Vet een bakblik van 23 cm doorsnee in en bekleed dit met bakpapier.  
Snijd de vijgen in mooie, dikke plakken en leg ze op de bodem van het bakblik. Besprenkel ze met de honing.

Klop de boter, suiker, het citroenrasp en het sinaasappelsap met de handmixer tot een lichte, luchtige massa. Voeg de yoghurt toe. Splits de eieren. Klop er geleidelijk de eierdooiers door. Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom. Voeg dit al roerend in gedeelten toe. Klop de eiwitten stijf, spatel ze voorzichtig door het cakebeslag.

Schenk het beslag over de vijgen in het bakblik. Zet de vorm in de oven en bak de cake in 75 min. goudbruin. Controleer met een satépen of de cake goed gaar is. Anders nog iets langer bakken.

Keer de cake om op een rooster, verwijder het bakpapier en laat de cake afkoelen. Besprenkel de vijgen voor het serveren met wat honing of vijgenlikeur.



(foto: Rainer Zenz)



## 9. Geraadpleegde bronnen

Meer informatie te vinden via de website van SLZ: [www.landschapsbeheer.nl/zeeland](http://www.landschapsbeheer.nl/zeeland)

- Bauwens, P. (1999) "Moerbeienkleur", *Hobbytuin magazine*, 1999, oktober.
- Bauwens, P. (2004) *Vijgen in de lage landen*. Warnsveld: Terra Lannoo BV.
- Berk, Gebr. v.d. et al. (2002). *Van den Berk over Bomen*. Sint-Oedenrode: Boomkwekerij Gebr. Van den Berk B.V.
- Brakman, A. (1998). "Okkernoten – Opsporing verzocht". *Pomologia*, jg. 9, nr. 3.
- Brinkkemper, O. en B. Maes (2002). "Sleedoorns en pruimen". *De Levende Natuur*, 2002, september.
- Bruyne, E. De (1992) "Enkele tips bij het aanplanten van walnoten (*Juglans regia*)". *Pomologia*, jg. 4, nr. 1.
- Eeden, F.W. van (1886). *Onkruid. Botanische wandelingen. Tweede deel: De Noordzeeilanden, Gelderland, Overijssel*. Haarlem: H.D. Tjeenk Willink.
- Geysens, R (1977). "Volksgeneeskunde - geneeskruiden van bij ons: de moerbeï". *Heemkundige kring Velpeleven*, 1977, nr. 1.
- Graaff, G. de (1991). *Monumentale bomen in Nederland*. Amsterdam: Boom/Bomenstichting.
- Harmsen, H. (jaren '90). "Walnoot of Okkernoot". *Landleven*, jaren '90.
- Harris, E., J. Harris en H. Honders (1983). *Bomen en struiken van West- en Midden-Europa*. Amsterdam: The Reader's Digest NV.
- Heimans, E. et al. (1983). *Geïllustreerde flora van Nederland*. Versluys: Amsterdam.
- Henry, D. (2002). *Honingzoete vijgen, ingemaakte citroenen. Betoverende gerechten uit het Midden-Oosten, Zuid-Europa en Noord-Afrika*. Breda: Mo' media.
- Hermé, P. (2000). *Desserts (à la carte)*. Parijs: Hachette.
- <http://members.lycos.nl/DKG/vakartikels/fruitencyclopedie.htm>
- Janson, T.J.M. (1997). *Stadsbomen Vademe-cum*. Deel 4: boomsoorten en gebruikswaarde. Arnhem/Utrecht: IPC De Groene Ruimte/Bomenstichting.
- Maes, B. (1996). "Mispel hoort bij Nederland". *Tuin en Landschap*, 1996, nr. 1.
- Meekers, E. (1995). "De vijf – ficus carica". *Pomologia*, jg. 7, nr. 1.
- Meeuse, B. en S. Morris (1984). *De voortplanting van bloemen*. Utrecht/Antwerpen: Spectrum
- Moens, F. en R. de Weerd (red.) 2000. *Bomen en mensen. Een oeroude relatie*. Utrecht/Amsterdam: Bomenstichting/Boom.
- Nationale Boomgaardenstichting (1993). "De mispel breeduit". *Pomologia*, jg. 4, nr.3
- Paterson, A. (1978). "Loved by king and peacock, the mulberry tree in Britain". *Country Life*, 1978, februari.
- Wall Perné, G. van de (1917). *Veluwsche sagen*. Arnhem: Gysbers en van Loon.
- Polunin, O. (1970). *Bloemen en planten van Europa*. Wageningen: Zomer en Keuning.
- Rooyen, L. (1999). "De Kerspruim, deel I en II". *Pomologia*, jg. 10, nrs. 3 en 4.
- Ridder, D. de (2003). "De mispel, een steuntje voor de winter". *Pomopost*, 2003, najaar.
- Sponselee, G. (1988). "Grasduinen". *De Stem*, 16 maart 1988.
- Taylor Simeti, M. (2001). *Op het eiland van Persephone*. Amsterdam: Sirene.
- Uittien, H. (1946). *De Volksnamen van onze planten*. Zutphen: Thieme.
- Voskuil, J. (2002). *De Moestuyn – voor tuinliefhebbers en smulpapen*. Warnsveld: Terra Lanno BV.
- Weeda, E.J. et al. (1987). *De Nederlandse ecologische flora – deel 2*. IVN, VARA en VEWIN.
- Wertheim, SJ (1981). *De teelt van walnoten*. Publicatie nr. 5. Wilhelminadorp: consultantschap in Algemene dienst voor de fruitteelt in de volle grond en Proefstation voor de Fruitteelt.
- Whiteman, K. en M. Mayhew (2002). *Alles over fruit en fruitgerechten*. Utrecht: Veltman Uitgevers.
- Wit, H. de en K. Boedijn (1963). *De wereld der planten – deel 1*. Den Haag: W. Gaade.
- Woldring, H. (1993). "Sleedoom, kriekpruim en kerspruim (over verwantschappen en tussen-vormen)". *Pomopost*, 1993, najaar.
- Woldring, H. (1999). "Kroosjes, wat zijn dat?". *Pomopost*, 1999, zomer.
- [www.kruidjes.be](http://www.kruidjes.be)
- [www.stemderbomen.nl](http://www.stemderbomen.nl)
- [www.wikipedia.nl](http://www.wikipedia.nl)
- [www.zijdemuseum.nl](http://www.zijdemuseum.nl)





Zorg voor ons landschap

## BAKENS IN DE TIJD

Landschapsbeheer Zeeland maakt deel uit van een samenwerkingsverband van twaalf provinciale organisaties: Landschapsbeheer Nederland. Zij streven naar behoud, beheer en ontwikkeling van een ecologisch cultuurlandschap met een streekeigen karakter. De sporen die de natuur en de mens in het landschap nalaten maken deel daarvan uit. Van Pingoruïnes uit de ijstijd en grafheuvels uit de prehistorie, tot houtwalen, knotbomen en zelfs de begroeide vuilnisheuvels van nu. Die natuurlijke en culturele landschapselementen vertellen verhalen over ons landschap. Landschapsbeheer leert ons die verhalen lezen en stimuleert daarmee het beheer van landschapselementen zodat zij ook in de toekomst een eigen plaats hebben.



VOOR  
GOEDE DOELEN

