

Ouderwetse nutsgewassen

Inleiding

Oude landbouwgewassen zijn vaak verdwenen door andere landbouwmethoden, nieuwe lucratiever rassen en door de concurrentie van andere gewassen. Dat is jammer want daarmee verdwijnt er biodiversiteit en een stuk geschiedenis. In dit Groentje aandacht voor enkele van die gewassen. Ze hebben een lange geschiedenis, leveren een goed product of zijn gewoon mooi of lekker in de tuin. Kortom: de moeite waard om in ere te houden.

Boekweit (Fagopyrum esculentum)

Vanwege boekweitgrutten en -meel, wordt vaak gedacht dat boekweit een graan is. Dat is niet juist, het is een lid van de duizendknoopfamilie. Granen horen bij de grassenfamilie. Boekweit groeit van oudsher, net als rogge, op schrale, arme zandgrond. Vooral in het Gooi en in Drenthe werd vroeger veel boekweit verbouwd. Boekweit wordt ongeveer 1m hoog, en bloeit in de zomer met kleine, witte bloemetjes. Het vruchtje, waar het om draait, is voorzien van een stevige, bruine buitenkant. Het lijkt een klein beukenootje. De naam boek (=beuk) weit (=tarwe) duidt daarop. Nog altijd heeft gemeente Bussum, waar vroeger veel boekweit geteeld werd, 5 boekweitskorrels in haar wapen.

In de natuurvoedingswinkel is boekweit te koop. Het bevat geen gluten. De korrels kunnen gekookt gegeten worden in plaats van rijst. Kinderen kunnen de zachte smaak vaak goed waarderen. Het meel is heel geschikt om lekkere, luchtige pannenkoeken te bakken.

Teelt: zaai in april op rijen, bij voorkeur in schrale zandige grond. Rijke grond levert slappe, hoge planten en weinig vruchten. Na het afrijpen wordt er geoogst en kunnen de zaden gepeld worden.

Spelt (Triticum spelta)

Voorlopers van de moderne tarwe waren emmer, eenkoorn en spelt. Deze granen werden al sinds de bronstijd in onze streken verbouwd. Ze waren sterk, goed aangepast aan het klimaat en konden met weinig mest toe. Wel hadden ze een beperkte opbrengst. Dat was dan ook de reden dat ze verdrongen zijn door moderne tarwesoorten. Spelt staat tegenwoordig weer in de belangstelling. Omdat het minder bemesting nodig heeft en goed bestand is tegen allerlei ziekten is het gewas geknipt voor biologische teelt. Spelt heeft een hoog glutengehalte, dat maakt het geschikt voor het bakken van brood.

Behalve als brood kunnen ook de korrels zelf gegeten worden, op een vergelijkbare manier als rijst. Wel is de kooktijd lang, eerst een nacht weken, dan een uur zachtjes koken. Wie op zoek is naar spelt kan het beste eens kijken in de natuurvoedingswinkel. Speltmeel, speltkorrels en speltbrood is hier te koop. Vergeet ook de speltkoeken niet!

Spelt wordt, net als winterarwe, gezaaid in oktober-november en overwintert als jonge plant. In het voorjaar gaat de groei verder. In augustus wordt geoogst. Het scheiden van kaf en koren is bij spelt een heel werk. Hiervoor werd van oudsher een pelmolen gebruikt.

Op diverse plaatsen in het land is de speltteelt nieuw leven ingeblazen. Het bekendste project is in Pieterburen. Hier werken telers, molenaar en bakkers samen om een gezond, streekeigen product te ontwikkelen. Soortgelijke projecten zijn opgestart in Limburg en rond Oss.

Vlas (Linum usitatissimum)

Vlas werd vroeger veel geteeld in Zeeland, als grondstof voor de linnenproductie. Toen de concurrentie van katoen en synthetische stoffen te sterk werd, verdween de vlasteelt. Jammer, want vlasteelt geeft het landschap allure. De zee van helderblauwe bloemen, gevolgd door de goudgele drogende stengels is prachtig om te zien.

Het bewerken van het ruwe vlas tot linnen is een echt ambacht. Allereerst worden de stengels vlas uit de grond getrokken (niet afgesneden) om de vezel zo lang mogelijk te houden. Het oogsten gaat makkelijk doordat vlas ondiep wortelt. Het vlas voor linnen wordt geoogst voordat het zaad rijp is. Lijnolie wordt uit de rijpe zaden gewonnen en werd vroeger in verf verwerkt. Het is een drogende olie en heel geschikt voor het behandelen van gereedschap en houten tuinmeubelen. De pulp die na het persen overblijft is goed veevoer (lijnkoeken). 'Olievlas' en 'vezelvlas' zijn afkomstig van verschillende variëteiten.

Na het oogsten wordt het vlas eerst gedroogd. Daarna wordt het vlas in een aantal stappen behandeld om de vezels te winnen. Bij het repelen worden de bladeren en zaden verwijderd. Dan legt men de bundels vlas in water te roten (rotten). Dit duurt een week of drie. Hierna wordt het vlas weer gedroogd en wordt de bast verwijderd tijdens het braken. Daarna wordt het vlas gehekeld. De stengels worden over een soort kam met spijkers gehaald. Hiermee worden de lange en korte vezels gescheiden. De lange vezels tot slot, worden gesponnen tot linnen.

Ook in de moderne siertuin is vlas een leuk gewas. Vlas groeit goed op de wat rijkere grond en is geschikt voor de border en als plukbloem. De zaaddoosjes staan mooi in droogboeketten. Vlas kan op rijen gezaaid worden met een tussenruimte van 20-30 cm. Een paar planten maken een iele indruk, voor een mooi effect moet er flink wat vlas bij elkaar staan.

Pastinaak (*Pastinaca sativa*)

In veel bermen zijn in de nazomer de vrij hoge, gele schermbloemen van pastinaak te zien. De witte pastinaakwortels werden vroeger veel geteeld en gegeten, voor ze door de oranje wortel (*Daucus carota*) werden verdrongen. Vooral als wintergroente was pastinaak niet weg te denken. In Nederland is het nu een echte 'vergeten groente'. In Engeland wordt het nog volop geteeld en staat het bekend als *parsnip*. Pastinaak vraagt, net als wortel, een diep bewerkte, losse grond. Liefst zand of zavel, met voldoende organische mest zoals compost. Dit zorgt voor voldoende vocht in de bodem. Dat is een voordeel want als de grond te sterk uitdroogt wordt de groei onregelmatig en kunnen de wortels barsten. Als de grond niet goed los gemaakt is dan groeien de wortels in grillige vormen. Zaaïen kan van maart tot half mei en oogsten vanaf eind oktober tot maart. De rijafstand is 35 cm, in de rij eventueel dunnen op 15 cm. Markeer de rijen goed, want het zaad ontkiemt vrij traag. Net als bij boerenkool komt kou de smaak ten goede. De wortels kunnen 's winters in de grond blijven zitten, tenzij er 's winters water op het land blijft staan. Dan kunnen ze beter bewaard worden in een emmer met vochtig zand op een koele plaats. Blijven de wortels in de grond dan is het handig om bij vorst de pastinaken tijdelijk af te dekken met stro. Zo blijven ze vorstvrij beschikbaar voor consumptie.

Hennep (*Cannabis sativa*)

Bij krantenberichten over illegale wietteelt, stroomaftapperij en blowende jongeren denk je niet meteen aan een nuttig, oud landbouwgewas. Toch is dat zo. De voorloper van de speciaal op hallucinogene stoffen gekweekte wietplant is de deugdzaame hennep, geteeld voor de vezel. Uit die vezel werd veel hennep touw voor de zeilvaart gefabriceerd. Bij archeologische opgravingen in Turkestan zijn resten van hennepvezels gevonden van zo'n 3000 jaar oud.

Hennep is tweehuizig, mannelijke en vrouwelijke bloemen zitten op verschillende planten. Voor de hasjteelt zijn de vrouwelijke planten in trek. Zowel de toppen van de plant als de hars uit de bloemen worden geoogst. Hierin zit de werkzame stof waar het de wiettelers om gaat: THC (tetrahydrocannabinol). Voor de vezelproductie worden variëteiten geteeld die een te verwaarlozen hoeveelheid psychoactieve stoffen bevatten.

Hennep kan wel vier meter hoog worden, een enorme groeikracht voor een eenjarig gewas. De handvormige bladeren zijn kenmerkend met een verschillend aantal vingers, meestal rond de 7 - 9. Hennep is sterk, groeit gemakkelijk en stelt weinig eisen aan de grond. Dat maakt hennep tot een uitstekend gewas voor de biologische landbouw. Hoewel de grootste hoeveelheid hennep in Azië geteeld wordt, komt het in Europa ook weer meer in productie. In Nederland zijn diverse bedrijven die hennep telen, ondermeer in Groningen. De productie van vezels lijkt sterk op de werkwijze bij vlas. De toepassingen zijn uitgebreider dan alleen het traditionele hennep touw. Enkele producten: oersterke spijkerbroeken, strooisel voor paardenstal en konijnenhok, isolatiemateriaal, vezelplaat en zelfs hoevenolie voor paarden, gewonnen uit de zaden. In de tuin blijft hennep telen een heikel punt. Het verschil tussen wiet- en vezelhennep is niet voor iedereen duidelijk.

Tabak (*Nicotiana tabacum*)

Rond 1600 werd in Zeeland de eerste Nederlandse tabak geteeld. Eind 17^e eeuw was er een uitgebreide tabaksteelt rond Amersfoort, Amerongen en Arnhem. In de omgeving van Amerongen staan nog steeds goed bewaarde tabakschuren. Als logisch gevolg van de teelt ontstond er ook een Nederlandse tabakindustrie, vooral verwerking tot pijptabak (met pijpenindustrie) en sigaren. In 18^e eeuw kwam de klad erin, maar in de schaarse jaren van de tweede wereldoorlog leefde de teelt kortdurend op. Veel mensen rookten 'eigen teelt'.

Begin jaren '50 stak een schimmelziekte de kop op en was de Nederlandse teelt definitief afgelopen. Tabaksplanten zijn eenjarig en krijgen grote, zachte bladeren. Deze bladeren worden met de hand geplukt en gedroogd en gefermenteerd. Dit delicate broeiproces is essentieel voor de smaak. Na het fermenteren wordt het blad gesneden. Verschillende teeltgebieden leveren tabak voor diverse toepassingen. Zo komt de tabak voor sigaren ondermeer uit Cuba maar voor sigaretten (virginia-tabak) uit de Verenigde Staten. In de tuin is tabak de moeite waard. Zowel tabak als boerentabak (*Nicotiana rustica*) doen het goed als bladplant. De bloei met witgele bloemen is vooral 's avonds. Overdag open blijft *N. alata* 'Lime Green' met groengele bloemen. Ook zijn er witte en rode varianten. Tabak bloeit overvloedig van juli tot september en past goed in de border. Zaai binnen voor, in de loop van maart. Tabak is gevoelig voor kou en regen. Geef het dus een warme, beschutte plaats.

Meer weten

Wie meer wil weten over oude nutsgewassen en hun toepassing, maar ook wil weten hoe ze er nu eigenlijk uitzien, kan het beste een bezoek brengen aan het Openluchtmuseum in Arnhem. Daar zijn diverse akkers met oude gewassen, een historische kruidentuin, oude boerentuinen en nog veel meer. Alle informatie is te vinden op www.openluchtmuseum.nl

Zaden van pastinaak en nog veel meer 'vergeten groenten' zijn te koop bij Vreeken's zaden in Dordrecht (www.vreeken.nl). Vergeet ook niet om www.vergetengroenten.nl op te zoeken.

Informatie over de geschiedenis van tabaksteelt in Nederland biedt www.tabakshistorie.nl.



Tekst: Bureau Zonneklaar, Machteld Klees