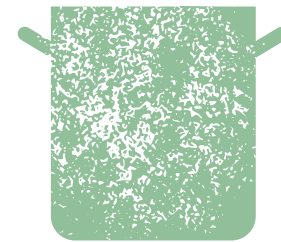




HOOFDSTUK 3

CULINAIR
ERFGOED
DINER

BONEN EN AARDAPPELEN



BONEN EN AARD-APPELEN

Veenhuizen | De Tuinen van Weldadigheid | 22 juli 2018

WERKEN MAAKT VRIJ

De eerste kolonisten in de vrije kolonie Frederiksoord mochten, na betaling door een plaatselijke subcommissie van 1700 gulden aan de Maatschappij van Weldadigheid, hun intrek nemen in hun boerenhoeve met grond, van tussen de 2,4 en 2,6 hectare groot.

Van die grond mocht een kwart worden gebruikt voor de verbouw van groenten voor eigen gebruik en er was per gezin 1 koe. De werkzaamheden op het land gebeurden onder toezicht van de leermeester, want kolonisten die net aankwamen in Frederiksoord, en vaak uit de stad kwamen, hadden geen kaas gegeten van het verbouwen van groenten. De mannen leerden plaggen, spitten, zaaien, poten en oogsten, de vrouwen werden thuis achter het spinnewiel gezet.

Die zelfvoorzienendheid was een van de speerpunten van de Maatschappij, een speerpunt dat later ook zou doorsijpelen naar de andere vrije koloniën. De voedselvoorziening kwam uit de centraal in de kolonie gelegen gaarkeukens, waar werd gekookt volgens de schaftlijst met producten van eigen erf.

In de onvrije koloniën (in Nederland Veenhuizen 1823 en Ommerschans 1819) werd dit model ook doorgevoerd, aangepast aan de bewoners (kinderen, bedelaars en landlopers). Zij werden gehuisvest in grote gestichten en tewerkgesteld in groepshoeves, die werden gerund door boeren uit de vrije koloniën of opzichters.

In de vrije koloniën was het de bedoeling om van de bewoners vrijboeren te maken, maar in de onvrije koloniën was dat geheel anders. Daar ging het om agrarische dwangarbeid met weinig perspectief op een beter bestaan.



DE TUINEN VAN WELDADIGHEID

In Veenhuizen bevinden zich sinds 2007 de Tuinen van Weldadigheid. Een (moes)tuin van ruim 3 hectare, waar in tien jaar tijd de grootste collectie eetbare gewassen van Nederland is verzameld. De collecties aardappelen, knofloken en bonen zijn uniek. Lambert Sijens en Jolanda Loonstra telen heel veel bijzondere groenten, maar vooral zaai- en pootgoed hiervan. Alles gecertificeerd biologisch. Dat doen zij niet alleen, maar samen met een enthousiaste groep vrijwilligers – die dit al dan niet als dagbesteding doen – en met stagiaires.

Vergeten groenten in stand houden vinden Lambert en Jolanda belangrijk vanuit cultuurhistorisch oogpunt, vanwege de (variatie in) smaak en, wellicht de belangrijkste reden, vanwege het belang van het beschikbaar hebben van veel genen. In de hedendaagse landbouw worden hoogproductieve gewassen steeds grootschaliger geteeld. Deze gewassen zijn soms vatbaar voor ziekten en plagen of kunnen minder goed tegen bepaalde weersomstandigheden. Oude gewassen hebben zich op dit gebied bewezen en zijn daarom belangrijk als genenbron voor veredeling.



De aardappel vormde een vaste waarde op de schaftlijst in de gestichten in Veenhuizen, want hij is bijzonder voedzaam. Op de Tuinen van Weldadigheid verbouwen ze bijzondere rassen, meer dan 50!

Het is overigens niet zo dat je bij de Tuinen van Weldadigheid voor de gewone sperzieboon komt. Lambert en Jolanda gaan voor vergeten groenten 2.0. De Deventer zwartbladwinterbiet bijvoorbeeld. Een rode biet van groot formaat, en fantastisch goed houdbaar, zodat je er een week mee vooruit kunt. Of de Zwitserse reuzenpeul, zo mals en verfijnd als een mange-tout, maar zo groot dat je hem snel en met handenvol tegelijk kunt plukken.

Het spreekt voor zich dat het thema van het Culinair Erfgoed Diner in juli naadloos aansloot bij de Tuinen van Weldadigheid: moestuin, bonen, aardappelen, knoflook → groenten!



In de zestiende eeuw ontdekten de Spanjaarden Zuid-Amerika – en de aardappel!. Vanuit Spanje verspreidde de aardappel zich via de botanische tuinen van monniken en kloosterorden over Europa. Diverse geleerden waren enthousiast over het product, want de knollen groeiden vrijwel in elk klimaat, konden gemakkelijk worden verbouwd en waren zeer voedzaam. Dit zou de oplossing kunnen zijn voor de vele hongersnoden die destijds Europa teisterden. Vele Europese heersers probeerden de aardappelteelt dan ook in hun gebied te bevorderen. Dit ging niet gemakkelijk: de mensen vonden het een smakeloos product dat er raar uitzag met al die uitsteeksels, helemaal nergens naar rook en waarvan de stengels en bladeren ook nog eens giftig waren. Door velen werd het afgedaan als varkensvoer of als voedsel voor de allerarmsten. Nederland heeft door de tijd heen een grote rol gespeeld in de veredeling van aardappelrassen. Een van de bekendste kwekers was Geert Veenhuizen (1857-1930), die 94 nieuwe rassen in omloop bracht, waaronder de Eigenheimer.

Bron: isgiedenis.nl/nieuws/geschiedenis-van-de-aardappel



Onze gasten proefden als voorgerecht een quiche van prei met een salade van verschillende pronkbonen. Vlezige, gedopte, kleurrijke, exemplaren gemarineerd in een frisse dressing. Bonen zijn een geweldige plantaardige eiwit- en ijzerbron. Precies de kwaliteiten waarom de peulvrucht op de schaftlijst van de paupers zo prominent aanwezig was. Deze pronkbonen zijn, met hun stevige structuur, een pracht ingrediënt voor de klimaatbewuste lekkerbek van nu.

Het hoofdgerecht bestond uit geblakerde prei, in bier gestoofd piepkuiken met een variatie van lekkere kriel-aardappeltjes. Die laatste kwamen ook van de Tuinen van Weldadigheid, maar zo vanzelfsprekend en simpel als dat lijkt is het niet. Want alle goede bedoelingen ten spijt: de Tuinen mist de menskracht om voor alle lokaal-kokende chefs een krat met van alle groenten tien stuks samen te stellen. En bij de chefs in de keuken ontbreekt de tijd om al die losse bestellingen te verzamelen en voorts nog te wassen en te verwerken.



Wist je dat er in de Nederlandse Aldi-supermarkten een bijzonder Drents streekproduct is te vinden: PI-prei? In de inleiding schreven we al dat de bewoners van de gevangenis in Veenhuizen ook heden ten dage als dagbesteding op het land werken.

En zo blijkt het opnieuw een uitdaging om van Veenhuizen een zelfvoorzienende gemeenschap te maken. Hotel Restaurant Bitter en Zoet wil heel graag werken met zoveel mogelijk lokale producten, van leveranciers die zij kennen en steunen, maar de praktijk is weerbarstig. En toch: waar een wil is, is een weg.

Dat er grote interesse is voor de culinaire historie en lokaal en bewust eten, is heel duidelijk. Bezoekers van de Culinaire Erfgoed Diners kwamen uit alle hoeken van het land, en in groten getale.



Hotel Restaurant Bitter en Zoet heeft met ingang van 2019 een Moestuin-menu. In dat menu vind je vooral gerechten met groenten, lokaal, uit eigen moestuin, of uit die van de Tuinen van Weldadigheid of moestuinen uit Peest en Zuidvelde.



