

Ruurd Walrecht vertelt...

Toen Jac Nijskens, Jaap Vlaming en Ton Vreeken aan het mailen waren over de herkomst van wortelen, vroegen we Ruurd (die nu in Zweden woont) om zijn verhaal, en dat kwam...

Toen ik eens las, dat de eerste oranje wortel (ofwel het vroegst bekende, beschreven of genoemde ras) de 'Hoornse Halflange' heette, schoot me te binnen dat in Engelstalige landen het ras Early Scarlet Horn nog bestaat, die blijkt inderdaad vanaf ongeveer 1610 op de Amsterdamse markt te zijn aangeboden. De korte vorm was bijzonder nuttig in de zware, vochtige kleigrond. Ik heb mijn jeugd rond en in Hoorn doorgebracht en ken de grond goed: die is heel zwaar! In Hoorn kreeg ik mijn eerste tuintje toen ik 3 jaar was, de schopsteel was langer dan ik en ik snap nog niet waar ik het geduld vandaan haalde in die zware grond te scheppen om mijn eerste aardbeiplantjes te planten die ik van mijn moedersmoeder kreeg. Die 'Frau Mieke Schindler' teel ik trouwens nog steeds.

Met het synoniem 'Early Scarlet Horn' ging ik opzoek en dit bracht me in contact met een Nieuw-Zeelands zaadbedrijf. Het zaad van hen afkomstig heb ik onder de oorspronkelijke rasnaam 'Hoornse Halflange' jarenlang op de Oerakker geteeld. Ofschoon deze vroege wortel ook lang te bewaren is was er ook een wintervorm in de omloop onder de naam 'Zwaagdijker Winter'. Wortelen worden naar het teeltgebied of naar de plaats genoemd waar deze vermarkt wordt: "Hoornse" naar de marktplaats Hoorn, de 'Amsterdamse Bak' werd uiteraard niet in de stad geteeld maar het dichtst bij in Sloterdijk wat toen buiten de stad lag. Vermoedelijk is de 'Hoornse Halflange' dus in het oude teeltgebied van Zwaagdijk ontstaan.

Dat de oranje wortel tijdens zijn ontstaat een protest tegen de Spaanse overheersing en een steun voor de stadhouder Willem van Oranje en zijn opvolgers was behoeft nauwelijks een betoog!

In die tijd ontstonden er snel synoniemen en selecties: de 'Deuviker' of 'Duwicker' lijkt sterk op de 'Hoornse Halflange', dat geldt ook voor de 'Dordrechter'. In die tijd ontstonden er smallere eerst taps toelopende bakwortelen met minder lang loof dan de Hoornse zodat het loof niet smette tegen de broeiramen. Zo ontstonden er rassen voor de primeurteelt die overigens wel zwakker waren. Van de gelijkvormige typen als 'Langedijker', 'Utrechtse', 'Amsterdamse' enz. is uiteindelijk de 'Amsterdamse Bak' wereldbekend geworden. Deze is waarschijnlijk van Langedijker herkomst want daar zaten vooral de ambachtelijke veredelaars met hun hoogwaardige rassen.

De oranje wortel was snel in andere tuinbouwgebieden in Europa aanwezig en er ontstonden lokale rassen. In de vorige eeuwen werd er veel uitgewisseld en beproefd door allerlei initiatieven vanuit de boeren en tuinders, universiteiten, gestudeerde, gepensioneerde legerofficieren enz. In Frankrijk bijvoorbeeld was een van de vele belangrijke tuinderscentra die van Nantes en Vertou. Daar danken we de 'Halflange Nantes' aan en de 'Vertou' (= 'Venlose Bak').

We danken in Nederland toch veel aan de teeltcentra in Normandië, Bretagne en de Vendée. Erwten als 'Gloire de Quimper', de peer 'Bonne d' Avranches', spruitkool 'Roscoff', meloenen 'Noir de Rennes' enz. enz. Omgekeerd namen de Nederlanders (of misschien preciezer de Hollanders) veel gewassen mee, bijvoorbeeld toen ze de moerassen van Poitou drooglegden. Zij namen hun werkpaarden mee, deze werden gekruist met de daar aanwezige ezels, waaruit de beroemde muilieren van de streek ontstonden. Uitwisseling is van alle tijden!

Nu het verhaal van de gele wortels. De gele kleurstof en antioxidant in de gele wortel heeft 1 atoom verschil met de oranje kleurstof, ook is de rangschikking binnen de koolstofketen van het molecuul verschillend. Het zou dus kunnen dat deze na een mutatie ontstaat. Dat de gele kleurstof ontstond, die overigens ook in het blad voorkomt, is genetisch een grotere stap geweest (?). Ik heb hier in Sverige heel veel nakomelingen uitgeprobeerd om de geschiedenis te reconstrueren. Daarin valt het me op dat je een lijn kunt leggen westelijk van Berlijn en oostelijk van Berlijn. Het type en de vorm van de wortel wordt vooral bepaald door de grondsoort: langere rassen op zand- en korte op kleigrond. De lange penen breken tijdens het rooien op kleigrond en zijn ook zwaarder om te rooien op klei. Daarnaast bepaalt het gebruik ook de vorm en uitvoering: de veehouder van het gemengde bedrijf destijds verlangde iets anders van zijn penen dan de tuinder. De veehouder moest de wortel als ondervrucht in de gerst kunnen telen en dat betekende: vroeg zaaien zonder dat de peen in het zaad schiet als reactie op groeistoring door de koude grond. De peen moest ook makkelijk te rooien zijn (bijvoorbeeld met flink stevig loof) en de nachtvorsten van de herfst doorstaan. De peen mocht niet scheuren vanwege droogte door het groeien onder de gerst. Ook moest de peen lang te bewaren zijn om de dieren zo lang mogelijk te kunnen voeren bij primitieve bewaarmethoden omdat geavanceerde methoden te duur waren of nog niet bestonden. Het is vanwege die complexe eisen, dat de winterwortels van nu juist van deze boerenrassen afstammen. Een tuindersras als de 'Friese Berlikumer' (Berltsumer Woartel) is in alles veel kwetsbaarder. Of het mergkool, boerenkool, bladkool, paardebonen of penen betreft: het grootste deel ging naar het vee ook naar de boerenkeuken. De boer en boerin kenden dus de kwaliteit. Als de penen door de haksel gaan voor het vee komt kwaliteit ook aan het licht.

Dit hele verhaal is toepasbaar op gele wortels. Er is veel overeenkomst tussen de 'Vlaamse Gele', de 'Gele Uitkijkers', de 'Mollestaart', 'Jaune Obtuse', 'Gelbe Gonseheimer Treib' en 'Lobbericher Gelbe' (vlak bij Limburg over de grens). De variaties binnen deze rassen zijn niet groter dan binnen de landrassen van Limburg zelf. Ik kreeg mijn zaad van de 'Gele Mollestaart' van Joordens. Dit fantastische, bescheiden bedrijf, gespecialiseerd in voeder-en groenbemestingsgewassen, is voor de hele wereld belangrijk vanwege zijn veredelingsuccessen en had ook nog veel historische rassen bewaard. En zo kreeg ik o.a. het selectieras 'Blariacus' van Joordens. Als je lang genoeg een selectie uit een landras teelt gaat het weer terug naar het landraskarakter. De Oerakker was destijds het enige initiatief dat op het instandhouden van landrassen was ingesteld. Dus noemde ik het doorgeteelde ras 'Blariacus' naar het oorspronkelijke ras 'Gele Mollestaart' die ook wel 'Limburgse Gele' werd genoemd. Om de herkomst uit Limburg te eren noemde ik het ras 'Limburgse Gele Mollestaart'. De vrij cilindrische vorm komt in haar verhouding breedte en lengte wel overeen met de staart van een mol maar lijkt me toch veel te ver gezocht. Wellicht is er in de Limburgse taal een andere betekenis voor mol. Ik ga straks naar koor en op mijn bladmuziek staat ook vaak een mol maar die heeft nog nooit mijn bedje spinazie geruïneerd.

Er waren overigens nog meer gele wortelrassen in ons land: de 'Diepense bij de IJssel', de 'Wessemer', de 'Lange Gele Uitkijkers' of 'Lange Gele Groenkop' (er was ook een witte uitkijker als voederwortel). Die laatste namen zijn is makkelijk te verklaren: de wortel werkte door haar vorm zich al groeiend boven de grond (keek boven de grond uit) met het voordeel dat de peen makkelijker te oogsten is. Boven de grond vormt de wortel Chlorofyl en krijgt dus een groene kop. De meer

winterharde typen moesten juist onder de grond groeien, daardoor waren ze ook makkelijker te eggen, maar wel moeilijker te oogsten!

Ik schrijf alles uit het hoofd want ik beschik hier niet over geschreven bronnen dus prik me niet vast op alle on-exactheden. Ook is het steeds mijn eigen invulling en theorie na mijn onderzoek.

Med vänliga hälsningar! Jullie Ruurd (pfffttttttt, moe van het schrijven....)

(Ton Vreeken heeft het verhaal iets bewerkt, gecorrigeerd en aangevuld. Veel goede informatie over de historie van de wortel vind je op <http://www.carrotmuseum.co.uk/history.html>)

Jac Nijskens schrijft nog ter aanvulling:

Omstreeks 1670 schreef Marcus Doornik aan de Vijgendam te Amsterdam aan "syn doorluchtige hoogheit Wilhelm Henrik, bij de gratie godes, Prince van orange en Nassau, Graven van Catzenellebogen (het staat er echt!), Vyanden Dietzen, Lingen, Meurs, Buuren, Leerdam, Marquis van de Veere en Vlissingen, Heere en Baron van Breda, der stad Grave en van Duik, Diest, Grimbergen, Herstal, Cranendonck, Gouverneur en Erf Stadhouder van,,,. etc, etc" een boek over de koninklijke hoftuinen met daarin heel erg veel groenten, waarionder wortelen, maar alleen de Gele Wortel. Geen oranje wortel. Wel Witte Wortel, maar dat zijn pastinaken.

Jan van het Groen, omstreeks 1670, schrijft ook over "Geele Peën" voor goede pottagien en vleesch-sop. Geen woord over oranje peen. Wel weer over witte wortelen, maar dit zijn pastinanken.

In 1663 schrijft Pieter van Engelen over "wortelen, geele peen, geelruben, geelmoren":

Of geele peen zijn welbekend / ist een goede spijsse voor ieder man /

Ook hier niets over oranje wortelen.

Beverwijks "Schat der Gesondheid uit 1658 rept over de Geele Peen (in vleesch sop gesoden). Hij rept hier van de "Roode Peen oftewel Carotten".

In 1631 zie je dat de nomenclatuur nog in een embrionaal stadium is. mathias de L'Obel, onze beroemde plantkundige, schrijft in zijn verhandelingen over de caroten dat de geele peen de oprechte tamme pastinaca is, oftewel Daucus Theorasti, oftewel Pastinana Sativa Dioscoridus. Dioscorides en Theoprastus zijn botanici. In het Frans noemt L'Obel het "carotes jaunes". "Schoon groote wortelen, seer goet ende soeth om te eten". het wordt helemaal een rommetlje als je ziet dat L 'Obel een aparte verhandeling geeft voor de Gele Peen, de Caroten en de Pastinaken. Hij zegt bijvoorbeeld: "de ghelijckenisse die de soorten van Daucus met den Caroten hebben is oorsake geweest dat Theoprastus dit cruydt ghehouden heeft voor swerten Daucus. Nochtans sijn de peen of caroten tweederhand van coleure want d'een sorte is geel ende d'ander bruijn-roodt "

Samenvattend:

Ik denk dat de gele peen in de 17e eeuw overwegend gebruikt werd en dat de oranje peen ook bekend was, maar veel minder gangbaar.