



brought to y

provided by Wageningen University & Res

# SCHAMINÉE <<

## Vergeten groenten

De laatste tijd lees ik steeds vaker over ‘vergeten groenten’. Is deze aandacht een protest tegen de algehele vervlakking en globalisering of is het simpelweg een hang naar het verleden – ik weet het niet. Er bestaat zelfs een heus *Genootschap voor de vergeten groenten* (toch alweer tien jaar geleden opgericht) en ieder jaar wordt in het Limburgse Beesel het *Feest der vergeten groenten* gevierd. Aardpeer, schorseneer, kardoer, pastinaak, eeuwig moes, zij alle maken deel uit van een welhaast eindeloze optocht van knollen, wortelen en gebladerte.

Het meest tot mijn verbeelding spreekt de huttentut, een gewas dat vroeger als oliezaad werd verbouwd, vaak samen met vlas. De bladeren werden als groente gegeten en van de stengels werden bezems gemaakt. Uit de gekweekte vorm ontstond een nieuwe ondersoort, de vlashuttentut, waarvan de zaden dezelfde grootte en vorm hadden als die van het vlas. Zo probeerden de planten aan de zaadzuivering te ontkomen, maar het heeft weinig mogen baten. Vlashuttentut werd voor het laatst waargenomen in 1931 in Watergraafsmeer bij Amsterdam.

In de begeleidende verhalen worden de vergeten groenten aangeprezen als vol van smaak, de een wat zuurder, de ander wat frisser, alsof het de duurste wijnen betreft. Op het internet wemelt het van de recepten, er zijn speciale kookboeken uitgegeven, en meesterkoks verwerken de ouderwetse groenten van eigen bodem in hun favoriete gerechten. Wat nu als ze toch verdwijnen? Eerlijk gezegd denk ik niet dat ik de smaak van aardpeer, pastinaak of huttentut zal missen. Maar missen wel al die prachtige namen die onze taal verrijken. **© Joop Schaminée**