

Asperge als gewas in Nederland

Willem A. Brandenburg
Wageningen UR
Plant Research International
Postbus 16
6700 AA Wageningen
Tel. 0317 476848
Fax 0317 418094
Email willem.brandenburg@wur.nl

Asperge is een zeer gewaardeerd gewas in Nederland. Als het aspergeseizoen weer is aangebroken, dan zijn er aspergemaaltijden in de horeca. Dat asperge gewaardeerd wordt mag verder ook blijken uit het feit, dat het een van onze duurste groentes is. Door de openstelling in de EU komen nu ook meer en meer asperges uit Zuidoepese landen op de Nederlandse markt. Niet alleen de vertrouwde witte asperges, maar bijvoorbeeld ook de groene asperges. Deze zijn slanker, steviger en vaak ook iets sterker van smaak. Niettemin vooralsnog wordt de witte asperge in ons land nog het meest gewaardeerd: hij is zacht, mals en past het best bij de ons vertrouwde asperge recepten.

De aspergeteelt – zo leerden wij op school – vindt plaats in Limburg. Tegenwoordig vindt in Nederland op veel meer plaatsen aspergeteelt plaats. Kennelijk is het niet zo dat alleen in Nederland de typische asperge teeltomstandigheden aanwezig zijn. Dit roept een aantal vragen op. Waar komt asperge eigenlijk vandaan? Werd asperge altijd als groente gebruikt? Hoe groeit asperge eigenlijk? En onder wat voor omstandigheden groeit asperge in het wild? Dit soort vragen lijkt gemakkelijk te beantwoorden, maar voor een hoop cultuurgewassen geldt dat wij tot op de dag van vandaag dit soort vragen niet of onvolledig kunnen beantwoorden. Wij weten helemaal niet zoveel van de geschiedenis van gewassen, terwijl dat toch echt voor de toekomstige ontwikkeling van deze gewassen nodig is. Als we weten hoe een gewas zich in de loop van de tijd heeft ontwikkeld, dan kunnen we daar gebruik van maken door bijvoorbeeld verdwenen eigenschappen van vroeger (smaak, bestand zijn tegen ziekten en plagen) opnieuw te introduceren. Op wereldschaal is dat belangrijk om ook naar de toekomst toe ons voedsel zeker te stellen.

Wat weten we van asperge is dus wel degelijk een goede vraag!

Asperge is een bloeiende plant die behoort tot de Éénzaadlobbigen. De plant bloeit met prachtige gele bloemetjes, die in trosjes bijeen zitten. Later groeien deze bloemen tot rode, ronde bessen uit. Asperge groeit als een ijl gewas met taaie, buigzame stengels tot wel een meter hoog. Langs deze stengels zitten lijnvormige bladeren, die bij nadere beschouwing geen bladeren blijken te zijn: ze zitten namelijk in de oksel van heel kleine schubjes – de eigenlijke bladeren – en zijn dus eigenlijk tot bladeren omgevormde zijstengels. Deze groeiwijze duidt erop dat de plant van nature gewend is om spaarzaam met water om te springen. Onder de grond is de plant zeer vertakt en zijn de spruiten vlezig met grotere schubben. Deze schubben zijn dus ook bladeren die omdat ze niet aan het licht worden blootgesteld net als deze ondergrondse stengels wit blijven. Asperge heeft nog iets bijzonders. Het is een tweehuizige plant, dat wil zeggen dat op de plant alleen vrouwelijke of mannelijke bloemen voorkomen. Bij de bloeiende planten is dat een uitzondering en het betekent dat sommige planten geen bessen vormen.



Asperge in vrucht

bloemen

loof en ondergrondse scheut

Wilde asperge komt oorspronkelijk uit het Middellandse Zeegebied. De plant groeit daar langs de kust, soms zelfs echt op de zeereep. Dergelijke zilte omstandigheden maken dat de plant moeilijk water en voedingsstoffen kan opnemen via zijn wortels. Veel planten uit een dergelijke omgeving zijn aangepast door een lijnvormige, ijle plantvorm.

Hoe, wanneer en door wie de plant over de wereld is verspreid, is moeilijk precies te zeggen. Als het om planten en dieren ging werden deze zaken op reis gewoon meegebracht en werd er nauwelijks iets over opgeschreven. Vaststaat dat de plant in Nederland vanaf de 16^{de} eeuw regelmatig op schilderijen uit de categorie keuken- en marktscènes wordt afgebeeld. Nu is dit nog steeds geen bewijs dat de planten ook daadwerkelijk hier werden geteeld. Veel schilderijen zijn niet of onnauwkeurig gedateerd; we weten soms zelfs weinig van de schilders af. Soms is ook niet duidelijk waar de schilder zijn atelier had, waar hij woonde en leefde. Als een schilder veel op reis is geweest – bijvoorbeeld naar Zuid Europese landen – kan hij de plant op reis hebben gezien. Veel schilderijen werden ook gemaakt aan de hand van modellen, waarvan enkele bewaard zijn gebleven. In al deze gevallen hoeft het voorkomen van asperge niet noodzakelijkerwijs in te houden dat de schilder de plant ook in Nederland heeft gezien. Het schilderij wordt belangrijker als bron van documentatie als plaats en datum van het ontstaan van het schilderij bekend zijn, als wij het nodige over de schilder en zijn materiaal weten, maar vooral ook als de schilder de plant voldoende nauwkeurig heeft afgebeeld: opdat wij de plant echt kunnen identificeren! Zelfs als aan al deze voorwaarden is voldaan, zal een schilderij niet als enige bron worden gebruikt. Als wij uit boeken uit dezelfde tijd en dezelfde plaats aantreffen met een beschrijving van de plant, haar teelt en toepassing dan gaan we vanuit die beschrijving naar de afbeelding op het schilderij kijken. Het zal duidelijk zijn dat deze situatie zich lang niet altijd voordoet.

Nu wil het gevoel dat in de 16^{de} eeuw een van de belangrijkste centra van plantkunde – veelal op medische toepassingen gerichte – kennis gevestigd was aan de universiteit van Leiden. De Leidse hortus is de oudste wetenschappelijke plantentuin van Nederland. Daarnaast was ook Antwerpen een centrum van belang. Met name in Antwerpen werden door de Plantijn veel boeken – waaronder kruidenboeken – uitgegeven. Voor een aantal gewassen – waaronder de peen – is door de combinatie van landbouwkundige literatuur, kruidenboeken en afbeeldingen in de vorm van schilderijen uit de 16^{de} en de 17^{de} eeuw veel bekend geworden over hun ontstaansgeschiedenis.

De wetenschappelijke naam voor asperge is *Asparagus officinalis* L. Het was Linnaeus die de plant zijn uiteindelijke naam gaf. De aanduiding ‘officinalis’ verwijst naar het feit dat de plant werd verhandeld meestal in samenhang met toegedichte geneeskrachtige eigenschappen. In kruidenboeken, waaronder dat van Dodonaeus (*Herbarius* ofte *Cruydtboeck* 1644), is te lezen dat asperge (*herba coralli*) vochtafdrijvend is, als laxermiddel werd toegepast en een probaat middel zou zijn tegen bijensteken, hartproblemen en tandpijn. *Asparagus* als woord stamt uit het oud Grieks: Ἀσπάραγος. De plant wordt vermeld vanaf de vijfde eeuw voor Christus in geschriften en het woord is onderdeel van de gemeenschappelijke Griekse taal uit die tijd: Koine (κοινή = gemeenschappelijk, het Engelse common!). Theophrastos (371-286 voor Christus) heeft omstreeks 300 voor Christus het eerste boek over plantkunde geschreven. Hierin wordt de asperge vermeld alsmede gegevens over teelt. Dit is de oudste directe bron over aspergeteelt. Hoewel er geen verdere, directe gegevens zijn, is de asperge met de verwijzing naar Theophrastos waarschijnlijk voor het eerst in het oostelijk deel van het Middellandse zeegebied in cultuur genomen. Het voorkomen in oud-Griekse geschriften is in elk geval een aanwijzing. De zachte, ondergrondse stengels werden aanvankelijk verzameld als groente. De stap naar teelt is dan nog maar een kleine. Een andere aanwijzing voor dit verzamelen is dat het ook nu nog gebeurt. De stekelasperge (*Asparagus acutifolius* L.) wordt op deze wijze nog steeds verzameld in Klein Azië. Dioscorides schreef een gezaghebbend

kruidenboek, dat in vele bewerkte versies de basis vormde voor veel van de latere kruidenboeken in de Middeleeuwen. Een bewaard gebleven exemplaar uit 1512 – door een monnik fraai geïllustreerd – beschrijft de asperge, maar ook toepassingen en teelt. Deze bron is tot aan de Renaissance zo wat de enige bron voor asperge



Afbeelding van Asperge uit de Herbarius ofte Cruydtboek van Rembertus Dodonaeus (1644).

Bij de oude Egyptenaren werden asperges vermoedelijk al afgebeeld. Echter deze tekeningen zijn niet precies genoeg om dat met zekerheid te kunnen zeggen.

Vanaf de 16^{de} eeuw begonnen schilders keuken- en marktscenes – vaak in combinatie met een bijbelse voorstelling – te schilderen. In de kunsthistorische literatuur is veel geschreven over de symbolische betekenis van de geschilderde voorstellingen. Asperge – naast gewassen als ijspegelradijs, peen en pastinaak – zou daarbij als phallus-symbool de mannelijkheid verbeelden. Daarnaast zou het goed kunnen zijn dat men zo natuurgetrouw probeerde weer te geven wat men zoal om zich heen kon waarnemen. Men had in geen foto's om de alledaagse werkelijkheid vast te leggen en schilderijen zouden daarom naast een kunstzinnige ook best wel een registrerende betekenis gehad kunnen hebben. De Renaissance was begonnen en daarmee de aandacht voor de profane werkelijkheid. Zo werd in portretten veel aandacht aan details in kleding besteed en werd in keuken- en marktscenes diezelfde aandacht besteed aan groentes, vlees, vis en gevogelte. In landschapsschilderijen werd veel aandacht besteed aan vee en werden – bijvoorbeeld door de Hondecoeter – veel dieren zoals kippen en honden afgebeeld. Dat daarnaast de symbolische betekenis van het geschilderde aanwezig is, verklaart echter ook meteen waarom sommige gewassen waarvan we weten dat ze wel werden geteeld nooit werden afgebeeld: ze waren te gewoon en misten symbolische waarde. Belangrijk is dat afgebeelde gewassen in combinatie met een beschrijving in de landbouwliteratuur of kruidenboeken een aanwijzing is dat die gewassen in die periode er waren. Uit het ontbreken mogen we niet afleiden dat de gewassen er nog niet waren.

Op deze tentoonstelling wordt een aantal schilderijen getoond. In deze bespreking is een selectie gemaakt van schilderijen die voldoende gedetailleerd enige bijzonderheden laten zien. In het algemeen worden asperges gebundeld afgebeeld. Dit is de wijze, waarop ze werden – en soms nog worden – aangeboden. Daarnaast valt op dat asperges ongeselecteerd kwa grootte en dikte zijn gebundeld. Dit duidt op grote variatie in de geoogste spruiten. Veelal zijn de koppen gekleurd: groen, soms enigszins blauwachtig verkleurd. Dit laatste is geen kunstzinnige vrijheid van de schilder, maar een eigenschap van het gebruikte landras, 'Gewone Noordhollandse'. De groene koppen duiden er op dat pas werd geoogst als de spruiten door de dekaarde heen zijn gekomen. Het valt daarbij op dat op de schilderijen van Adriaen Coorte de asperges opvallend wit zijn. Dit zou er op kunnen duiden dat men ook wel sneed als de deklaag nog gesloten was (de beste kwaliteit). Helemaal zeker kunnen we hier niet van zijn gezien het zéér stilistisch karakter van Adriaen Coortes' werk.

De zojuist genoemde eigenschappen worden beschreven in de tuinbouwliteratuur uit de 17^{de} en de 18^{de} eeuw, waarvan zeer vermeldenwaardig de lustige hovenier door Johannes Knoop (1752) en de zeer gezaghebbende Dictionary of Gardening door Peter Miller uit Engeland (dit boek is later ook in het Nederlands vertaald). Met name in de 18^{de} eeuw werd veel voorgaande literatuur – aangevuld met eigen bevindingen – samengevat, hetgeen in diezelfde periode in de plantkundige literatuur ook het geval was (zie bijvoorbeeld de werken van Linnaeus!).



Frans Snijders (1640-1650) Keukeninterieur



Frans Snijders (1620-1630)



Frans Snijders (ca. 1616) Keukeninterieur.



Frans Snijders (1610-1615) Keukeninterieur.

Frans Snijders (1579-1657) woonde werkte in Antwerpen. Was hij aanvankelijk leerling van Pieter Breughel II, later zou hij de chef atelier zijn van Rubens. Hij heeft dan ook regelmatig bijgedragen aan schilderijen van Rubens. Frans Snijders heeft veel keukeninterieurs geschilderd. Veelal in de vorm van stillevens getuige de hier getoonde schilderijen. Asperges zijn op veel van deze schilderijen te zien en vaak ongesorteerd (verschillen in lengte en ontwikkelingsstadium. De koppen zijn vrijwel altijd gekleurd.



Floris van Schooten(1590 – 1655). Floris van Schooten is afkomstig uit Haarlem. Dit is belangrijk omdat hij daarmee midden in het tuinbouwgebied zat waar de afgebeelde gewassen werden geteeld. Dit schilderij (1634) is een goed voorbeeld van een marktscene. Rechts vooraan ligt een bundel asperges en deze is goed gesorteerd op maat.



Floris Claesz van Dyck (Rijksmuseum, Amsterdam)
Floris van Dyck (1575 – 1651) werkte eveneens in Haarlem. Het getoonde schilderij vertoont ook een geweldige diversiteit van gewassen. De hier afgebeelde asperges zijn typerend voor het landras ‘Gewone Noordhollandse’.



Jan van Kessel naar een kopie van Frans Snijders



Jan van Kessel (1612-1679). Veel over het leven van Jan van Kessel is onbekend. Wel weten we dat hij in 1645 toetrad tot het gilde te Antwerpen. In het hierboven getoonde schilderij

liggen de bundels asperges op de voorgrond. Het betreft hier nogal ongesorteerd materiaal met sterkpaarsgekleurde koppen.



Samuel Hoffman (1591-1648). Over deze schilder is mij wienig bekend. Het getoonde schilderij behoort tot de categorie van de marktscenen en toont links onderaan een ferme bos asperges (met gekleurde koppen).



Izaak Soreau kopie naar Jacob van Hulsdonck

Aangezien dit schilderij een kopie is van een schilderij van Jacob van Hulsdonck, is het belangrijk wie De laatste schilder was. Jacob van Hulsdonck leefde van 1582 tot 1647 in Antwerpen met de korte onderbreking van zijn opleiding die hij bij Bosschaert te Middelburg genoot. Op dit schilderij wordt een losse bos asperges afgebeeld met de inmiddels kenmerkende gekleurde koppen.



Adriaen Coorte





Van Adriaen Coorte weten we niet veel. Hij werkte in Middelburg en dat weten we omdat zijn naam vermeld staat bij het Sint Lucas gilde. Al eerder in dit stuk is vermeld dat zijn afgebeelde asperges opvallend gestileerd zijn weergegeven en dat ze meestal opvallend wit zijn afgebeeld. Het derde hier afgebeelde schilderij laat echter duidelijk de verkleurde, blauwgroene koppen zien.



Cornelis de Vos (1584-1651), geboren te Hulst en overleden te Antwerpen. Cornelis de Vos was een bekend schilder die zijn connecties had in Antwerpen. Hij heeft een aantal schilderijen gemaakt die de Landbouw verbeelden. Dit is er een van. De onderaanafgebeelde asperges zijn ongesorteerd en hebben deels witte, deels gekleurde koppen.

De 16^{de} en de 17^{de} eeuw vormden het hoogtepunt van de documentaire afbeeldingen op schilderijen van gewassen. Vanaf de 18^{de} eeuw werd dat allengs minder en soms waren het schilderijen naar schilderijen uit de 16^{de} en 17^{de} eeuw. De vakliteratuur is veel beschijvend. In de aspergeteelt is in deze periode weinig veranderd. Vanaf de 18^{de} eeuw verspreidt de aspergeteelt zich over Nederland. In Noord Nederland wordt in die periode melding gemaakt van asperges op de Hondsrug.

In de 20^{ste} eeuw na de Eerste Wereldoorlog ontstaat het Limburgs teeltgebied met een omvang van ruim 2000ha. Momenteel is dit het belangrijkste aspergegebied in Nederland. Na de Tweede Wereldoorlog wordt de plantenveredeling in het gewas asperge steeds belangrijker met als gevolg de introductie van moderne rassen. Dit luidt het einde in van de teelt van de oude landrassen die zoals het ras 'Gewone Noordhollandse' eeuwenlang geteeld is. Deze rassen zijn nu nog terug te vinden in genenbanken: bewaarplaatsen van oude rassen van cultuurplanten. Men kan er dan in de toekomst op teruggrijpen als dat in de plantenveredeling nodig is, bijvoorbeeld om een vergeten eigenschap terug te halen, of resistentie-eigenschap te zoeken tegen een ziekte of plaag.

Tegenwoordig besteden we gelukkig veel aandacht aan het documenteren van de gewashistorie van gewassen opdat naar de toekomst toe deze informatie niet verloren gaat of met veel moeite kan worden achterhaald.

I