

Bussum Boekweit

DEEL 2

In deel 1 (BHT jaargang 32 nr. 2, september 2016) zagen we dat onze Bussumse boekweitkorrels, toen het wapen voor het eerst werd bedacht (voor 1800), met recht en reden op het schild werden gehesen. In dit tweede deel gaan we wat dieper in op de historie van boekweit.

Jan-Willem
Henfling



Voorpagina van de Bussumsche Courant in 1908, waarin het wapen werd afgetopt door een illegaal kroontje.

Boekweit is de laatste jaren in. Het boekweitzaadje (boekweitgrutten) of -meel past in een gezond dieet. Het bevat natuurlijk koolhydraten (70%), maar ook relatief veel onverzadigde oliën (waaronder omega-3 en -6), eiwit en vezels. Boekweit bevat relatief veel lysine en arginine (essentiële aminozuren) en kan een belangrijke bron zijn voor ijzer, zink en selenium. Je kunt het onder meer kopen op onze donderdagse markt, maar als je een akker boekweit wilt vinden moet je op reis. Wereldwijd zijn Rusland en China beurtelings de grootste producent (met ongeveer 700.000 ton[1] per jaar), gevolgd

door Oekraïne op plaats drie (160.000 ton). Nederland komt niet voor in de statistieken, maar onze zuiderbuur België stond in 2014 op de twaalfde plaats met ruim 18.000 ton[2]. Als akkerbouwgewas is boekweit weinig productief met ongeveer 1 MT (1000 kg) per hectare (wereldwijd gemiddelde). Tarwe of gerst, bijvoorbeeld, leveren bijna tienmaal zoveel op.

China-Mesopotamië-Europa-Rusland

Bodemonderzoek (stuifmeelkorrels) leert dat boekweit vanaf ongeveer 1200 overal in Nederland moet zijn verbouwd (Haaster 1997). De oudste middeleeuwse vermeldingen schrijven het als boecweyt (letterlijk beukentarwe)[3]. Het zaadje lijkt immers op een klein beukenootje. Het arriveerde in Europa (Spanje) met de Moren (vandaar de namen sarrasin en blé noir in het Frans[4]). De mensheid veranderde zo'n 10.000 jaar geleden van jager-verzamelaar in boer (onafhankelijk van elkaar in China, Meso-

potamie en Centraal-Amerika) en boekweit werd al vroeg opgenomen in het areaal. Het werd rond 6000 BC gedomesticeerd in China en reeds 1000 jaar later verbouwd in Mesopotamië. Het wordt door Bieleman (2008) beschouwd als het grote nieuwe gewas van de (Europese) middeleeuwen. De Vrankrijker (1947) meldt dat de boekweitteelt en bijenhouderij (een soort agrarische tweeling) in onze buurt al in het midden van de 14de eeuw belangrijk waren. De Gooise teelt piekte in de eerste helft van de 19de eeuw en verdween in de laatste decennia van diezelfde eeuw.

De wetenschappelijke naam van boekweit is *Fagopyrum esculentum* (= eetbare beukenoot). Het is geen graan, maar een bloeiende plant, verwant aan knoopkruid, zuring en rabarber. Geschoonde boekweitzaden variëren in kleur van goudgeel tot donkerbruin. Boekweitmeel is nog steeds bestanddeel van de meeste mixen voor pannenkoeken en poffertjes. Tot ver in de 19de eeuw werd het klaargemaakt zoals wij nu rijst bereiden,

meegekookt in soep, of als een pap van boekweitgrutten met (karne)melk en vet. Vele historische toepassingen in de keuken, als veevoer en van de doppen (o.a. als isolatiemateriaal in muren en vloeren) worden genoemd door Kok en Kuijper(2001). In Rusland is boekweit nog steeds een ingrediënt van bijna iedere maaltijd.

De bonus: volle raten met honing

Boekweit werd binnen tweehonderd jaar na introductie een van de belangrijkste gewassen in vrijwel heel Europa. Dat is uitzonderlijk snel voor welk nieuwe gewas dan ook,

waar ook ter wereld.

De aardappel deed er bijvoorbeeld in Europa, eeuwen later, veel langer over. Bieleman (2008), Haaster (1997) en Slicher van Bath

(1985) beschrijven hoe en waarom boekweit zo belangrijk werd. In de 19de eeuw werd boekweitland op het zand (dus ook hier in het Gooi) driemaal geploegd, waarvan de derde maal zo diep als mogelijk was met de slofploeg (= staartploeg)[5]. Voor het wieden werd rond 1800 twaalf vrouwdagen per

Boekweit is zeer nachtvorstgevoelig en rijpt ongelijkmatig af



Boekweitakker zoals deze er 150 jaar geleden op de Bussumse Eng zou kunnen hebben bijgestaan. Deze foto werd gemaakt door Jan Bokhorst in 2004 in het zuiden van Polen.



Boekweit is een bloeiend, bloemrijk zoetgeurend gewas en zeer in trek bij bijen.

Bron: Montclair Food Co-op, Lancaster (VK).

hectare gerekend. Vrouwdagen? Inderdaad. Rotwerk werd vele eeuwen, ook in onze nu zo verlichte streken, aan vrouwen overgelaten. Die kostten bijna niets. Boekweit is zeer nachtvorstgevoelig en rijpt ongelijkmatig af. Reeds schietende, rijpe en onrijpe zaden en de laatste bloemen zitten soms samen in één bloeiwijze als deze wordt geoogst. Als het regent bij de oogst verrot het op het land en anders wel op de droogzolder. Opbrengsten varieerden daardoor enorm. Het gewas heeft natuurlijk ook aantrekkelijke kanten. Het werd niet voor niets zo snel populair. Het wordt binnen 100 dagen na inzaaien geoogst en past dus tussen twee winterteelten. Het vraagt nauwelijks (stal) mest. Het graan is zeer voedzaam. Intensief ploegen, gevolgd door een volledig dekend gewas als boekweit, maakte het land schoon voor de volgende teelten. Onkruiden worden als het ware weggedrukt en komen niet tot bloei en zetten van zaad. Dat moet zeer aantrekkelijk zijn geweest in een tijd dat onkruiden nog de grootste plaag waren voor de boer. Onkruidbestrijdingsmiddelen worden pas sedert het midden van de vorige eeuw op enige schaal ingezet. Als bonus oogstte de boer of zijn buurman ook nog eens volle raten met honing, want zonder bijen in de buurt zet het gewas weinig

zaad. Ook Bussum had zijn bijenschansen. Bijvoorbeeld waar nu de hoek is van Laarderweg met Singel moet tot ongeveer 1820 een grote bijenschans zijn geweest.

De Gooise boekweitteelt

In het begin van de 19de eeuw fungeerde het Gooi als de boekweitschuur van de Hollandse steden. De internationaal gerenommeerde landbouwkundige en geoloog Winand Staring kwam als eerste met een atlas waarin grondgebruik werd gedetailleerd. In de editie van 1858 onderscheidde hij de Gooise Boekweitteelt nog als een karakteristiek agro-economisch systeem (Staring, 1870). In 1812 werd in het Gooi 2.400 ha bebouwd (de engen), waarvan maar liefst 54% met boekweit werd ingezaaid en 38% met rogge (Bieleman, 2008). De jaarlijkse productie van het Gooi mag je in die periode gemiddeld op 1.200 MT per jaar stellen. Dat betekent dat kort na de oogst in september duizenden zakken boekweitgrutten en -meel werden gevuld en op

karren en trekschuiten naar Amsterdam en Utrecht gebracht. Door het onregelmatige afrijpen van boekweit was de

Boekweit reageert nauwelijks op mest

maalderij een vak apart met de waaiermolen en roskammolen als antwoorden (Peereboom, 2008). Een roskammolen, althans delen ervan, is nog te zien in Blaricum. Helaas lijken de gegevens van de belangrijkste boekweitproducent van het Gooi (Hilversum) grotendeels verloren te zijn gegaan, maar die van de andere gemeenten zijn geanalyseerd door De Vrankrijker (1947). Opbrengsten varieerden tussen de 0 en 30 hectoliter per ha, of omgerekend tussen 0 en 2,1 MT per ha, met een gemiddelde voor koploper Huizen van 1,1 MT/ha over de periode 1870-1903. Bussum had consistent de laagste opbrengst in het Gooi en bereikte over dezelfde periode gemiddeld maar 0,76 MT/ha. Nieuwenhuizen (1991) meldt dat Hilversum in 1850 op 445 ha

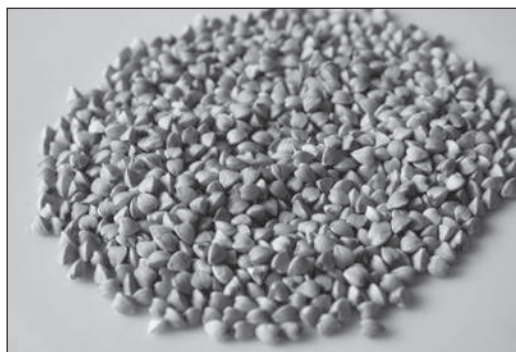
boekweit verbouwd met een opbrengst van 24 mud ofwel 1,7 MT/ha.

Ingehaald door aardappels, rijst en tarwe

Het is opmerkelijk dat de 19de-eeuwse akkerbouw tot oogsten leidde van rond de 1 MT/ha, nog steeds het gemiddelde van de huidige producenten. In deze waarneming zit waarschijnlijk een van de oorzaken besloten van het verdwijnen van de boekweitteelt in Noordwest-Europa: het gewas reageert nauwelijks op mest. Tarwe, aardappelen, mais leveren bij optimale bemesting per ha een veelvoud aan voedsel en inkomen op bij dezelfde inspanning. Boekweit is verbannen naar gebieden waar de bevolkingsdruk laag is, arbeid goedkoop en kunstmest kostbaar, omdat het van ver moet worden aangevoerd. In ons Gooi werd boekweit als belangrijkste landbouwproduct na 1810 geleidelijk ingehaald door o.a. aardappels en tarwe. De consument prefereerde steeds meer tarwe (brood), rijst en aardappelen.

Nadat Bussum en Hilversum een station hadden gekregen, was het snel gedaan met de Gooise akkerbouw en zijn de

engen volgebouwd met huizen. In veel oude en recentere publicaties, zelfs door Bieleman (2008), wordt een relatie gesuggereerd tussen de schapenhouderij en boekweitteelt. Schapenmest zou de productiviteit verhogen en vandaar dat boekweit en schapen in het Gooi samengingen. De Vrankrijker (1947) maakt op basis van jaartabellen met de aantallen schapen, boekweitareaal en boekweitproductie duidelijk dat een verband onwaarschijnlijk is. Hij merkt ook op dat boeren hun roggevelden tweemaal zo zwaar bemestten als hun boekweit. Zou het niet opmerkelijk zijn als een gewas, bekend om zijn ongevoeligheid voor mest, wel positief zou reageren op schapenmest?



Na het dorsen van gedroogde boekweit komen de zaden vrij in een vezelig omhulsel (doppen genoemd). Boekweitzaden zoals op deze foto worden ook wel grutten genoemd.

Literatuur

Bieleman, J. (2008) *Boeren in Nederland. Geschiedenis van de Landbouw 1500 – 2000*. Uitg. Boom, Amsterdam. 671 pp.

Haaster (1997) *De introductie van cultuurgewassen in de Nederlanden tijdens de Middeleeuwen*, pp.53-104. In: A.C. Zeven (red). *De introductie van onze cultuurplanten en hun begeleiders, van het Neolithicum tot 1500 AD*. Ver. Van Landbouwgeschiedenis, Wageningen.

Slicher van Bath, B.H. (1985) *Economische ontwikkeling en sociale verschuivingen in de pre-industriële maatschappij van West-Europa*. In: *Bijdragen en Mededelingen van het Historisch Genootschap*. Deel 79, pp.77-99.

Staring, W.C.H. (1870), *Natuurkunde en Volksvlijt van Nederland Etc*, Brinkman, Amsterdam, 222 pp. (op internet verkrijgbaar als gratis e-boek).

Vrankrijker, Dr. A.C.J. de (1947) *Naerdincklant*; Uitg de Kern, Den Haag 179 pp.

Noten:

1. *Ton* is geen erkende gewichtsmaat. Het staat voor MT, ofwel metrische ton. Dat is 1000 kg.
2. Jaarlijks zaait de Imkersvereniging van Blaricum (zie hun website) een akkertje in en boekweitzaad wordt vaak gemengd met bloemenzaden t.b.v. akkerranden en wegbermen die (nuttige) insecten aantrekken.
3. M. Philippa e.a. (2003-2009) *Etymologisch Woordenboek van het Nederlands*, geraadpleegd via etymologiebank.nl
4. Sarrasin komt van sarracins, ofwel de moren en het 'noir' in blé noir is niet omdat het een donker zaad is, maar omdat het terugslaat op de zwarte en heidense moren die het gewas meenamen. Ook in het Spaans, Duits en Italiaans vind je deze interpretaties terug. In het Engels is het buckwheat, dat net als de huidige namen in het Nederlands, Duits en Deens is afgeleid van het middelnederlandse boeckweite.
5. We gaan niet in op de boekweitteelt in andere delen van Nederland, bijvoorbeeld als gewas op ontveende zandgronden in het oosten, waar het ook van grote betekenis was. De teelttechnieken verschilden daar aanzienlijk voor wat betreft de grondbewerking.
6. Internetbron met dichtheden granen: <http://www.aqua-calc.com/page/density-table/substance/buckwheat>