

Van de Conservator

Smakelijke kost - De kasteeltuin in de 17^e eeuw

Moestuin of boomgaard

In de 17^e eeuw trokken rijke adel en kooplieden de stad uit en bewoonden kastelen, landgoederen en buitenplaatsen. Zo'n buitenplaats was niet compleet zonder een grote moestuin: dit waren tuinen in voornamelijk symmetrische patronen waarin een veelheid aan groenten, tuinkruiden, bloemen en fruit groeide.

Er was veel aandacht voor nieuwe soorten groente en fruit, deze werden in Nederland ontwikkeld of kwamen vanuit andere gebieden, zoals Amerika. Deze groenten kocht je op de markt of oogstte je in eigen tuin. Er werd geëxperimenteerd met bestrijdingsmiddelen en de broeikas werd uitgevonden.

Uit archiefstukken blijkt dat bij Kasteel Wijchen een boomgaard moet zijn geweest, waar de kasteelbewoners hun vruchten vandaan haalden. Er waren in deze streek veel boomgaarden: zo werd bij Kasteel Batenburg door de kasteelbewoners de kwee geplant, ook wel bekend als de kweeper of kweeappel. In onze *Tuun* is deze vergeten vrucht nog steeds te vinden. De kwee werd gebruikt vanwege zijn frisse geur en goede darmwerking en staat voor trouw. De vrucht werd dan ook geserveerd op middeleeuwse bruiloften. Hij werd gestoofd, gekonfijt, tot marmelade verwerkt of er werden kweekoekjes van gemaakt.

Inmaken en bewaren

Het onderhoud van de kasteeltuinen was een enorm karwei. Hier werd handig op ingespeeld door handboeken zoals *De verstandige hovenier* en *Het vermakelyk landt-leven*. Deze staan vol met tips, recepten met groente en fruit én uitleg over hoe je de oogst het beste kon bewaren. Tegenwoordig koop je het hele jaar door aardbeien, in de 17^e-eeuwse kasteeltuin was je afhankelijk van de opbrengst van het seizoen. Fruit werd met suiker gekonfijt of tot jam gemaakt. Groenten werden met zout gepekeld of op zuur gezet om lang te bewaren.

Door handboeken leerden mensen ook koken met peper, kruidnagels, nootmuskaat en kaneel. Door de VOC-handel kwamen scheepsladingen vol met specerijen aan in de Nederlandse havens. De prijs van deze luxe producten daalde, waardoor ook de kleine burgerij zich dit kon veroorloven.

Populariteit groenten

In de middeleeuwen waren er nog weinig groenterecepten in Europese kookboeken te vinden. Groenten werden gezien als kost voor de gewone man, niet geschikt voor de tere magen van de elite. Langzaam veranderde de populariteit onder de adel, met een hoogtepunt in de 17^e eeuw. Terwijl de gewone burger kauwde op knolgewassen, uien, peulvruchten en radijsjes, genoot de goede burgerij van groenten als bloemkool, snijboon, meiraap, artisjok, asperge en slasoorten.

In de kelder van het kasteel is te zien wat er op tafel stond in de 17^e eeuw. Vanaf 8 maart 2024 opent Museum Kasteel Wijchen de tentoonstelling *Gekruid* met bijzondere en pittige verhalen over planten.

Justa Vuister



Kweeper

Bron: Maartse Hazen, studio voor beeldontwerp