

Big Picnic

# Proeven van Japanse groenten

Afgelopen voorjaar werd de aftrap gegeven voor een driejarig project met de naam 'Big Picnic'. In twaalf Europese landen en in Uganda proberen botanische tuinen en aanverwante instellingen het publiek in gesprek te brengen met wetenschappers, beleidsmakers, producenten over planten en voedselveiligheid.

TEKST HANNEKE JELLES | ILLUSTRATIES UIT HET GENOEMDE BOEK

**D**e Hortus botanicus Leiden is een van de tuinen die aan het project Big Picnic meedoet. Maak mensen bewust van de rol van de planten in hun eten, en van welke weg die planten hebben afgelegd - over de wereld, door de tijd. Vertel ze de verhalen over de planten in hun voedsel, en consumenten gaan bewuster kiezen: voor zichzelf en voor de wereld. Laat zien welk wetenschappelijk onderzoek er in de Hortus gedaan wordt en wat dat te maken heeft met wat er op je bord ligt. Een botanische tuin is een fantastische plek om in gesprek te komen met mensen die al in planten geïnteresseerd zijn, en samen een stap verder te komen. Dit jaar kunt u in de programmering van de Leidse Hortus al een eerste proefje tegenkomen: een 'Science café' door masterstudent Shantonu Abe Chatterjee. Hij komt

oorspronkelijk uit Japan, studeert in Wageningen en schreef een scriptie over een landbouwkundige encyclopedie gemaakt door Seikei Zusetsu, die eigendom is geweest van de Duitse arts/onderzoeker in Nederlandse dienst Von Siebold. Het boek is voor het eerst gedrukt in 1804, Von Siebold kwam in Japan aan in 1823 en bracht bij zijn terugkeer dit exemplaar naar Nederland. Het is eigendom van de Universiteitsbibliotheek Leiden en was nog nauwelijks onderzocht. Het boek bestaat uit 30 delen, gedrukt op doorschijnend papier. De delen beschrijven allerlei aspecten van de landbouw en laat bijvoorbeeld afbeeldingen zien van boeren aan het werk op het land. De laatste 15 delen tonen verschillende landbouwproducten, in totaal 191 afbeeldingen van planten; Shantonu Abe telde 109 verschillende soorten en cultivars, uit 29 families. Hij kreeg bij zijn



onderzoek begeleiding van prof. dr. Tinde van Andel, die de Hortus met hem in contact bracht.

#### UIT ALLE WINDSTREKEN

Wie denkt dat een Japanse encyclopedie van landbouwgewassen van meer dan 200 jaar oud uitsluitend Japanse planten zal bevatten vergist zich. De mensheid slaapt al honderden jaren voedingsgewassen de aarde rond. Het boek bevat dan ook een mix van lokale groenten en groenten die oorspronkelijk van elders komen. Zoals de zoete aardappel (*Ipomea batatas*), die al rond 1600 door de Portugezen in Japan werd geïntroduceerd. Von Siebold bracht de plant naar Nederland en probeerde hem in hier populair te maken. In Japan kent de zoete aardappel allerlei toepassingen: hij wordt gebruikt als voedsel en voor het maken van alcohol. Shantonu Abe spreekt geen Nederlands, maar in Japanse lettertekens was de foenetisch geschreven Nederlandse naam van groente vermeld; het publiek deed ijverig mee om de terug naar voor ons leesbare tekens vertaalde Nederlandse foenetische naam aan een bekende plant te koppelen.

#### DIVERSITEIT

Shantonu Abe heeft uitgezocht welke soorten en cultivars het boek bevat, en hoeveel daarvan nog steeds in cultuur zijn. Zijn inschatting was dat een aantal van de genoemde gewassen nog in cultuur zou zijn, een ander deel zou tot de in Japan 'vergeten groenten' behoren. Op zoek naar efficiënte landbouw is overal ter wereld veel diversiteit verdwenen, met alle risico's van dien: als een gewas gevoelig is voor een ziekte, zijn heel veel planten gevoelig, omdat ze allemaal genetisch hetzelfde zijn. Een andere reden om te kijken naar oude, mogelijk vergeten gewassen is dat die misschien gemakkelijker klimaatsschommelingen doorstaan, of misschien zijn er belangrijke voedingsstoffen in te vinden. Het is bovendien een vorm van behoud van cultureel erfgoed. In het boek wordt van elke plant het gebruik vermeld,

en naast de Nederlandse naam waren verschillende andere namen voor een plant opgetekend - vooral in het Chinees, een taal die Shantonu Abe niet machtig is. Zijn conclusies: er is minder diversiteit dan 200 jaar geleden. Er gaat diversiteit verloren door dat vervangende gewassen makkelijker te kweken zijn, doordat de plant of het gebruik van de plant in de vergetelheid raken, of doordat de groep mensen die de plant gebruikt zelf verdwenen is.

#### ZELF PROEVEN EN PROBEREN

Shantonu Abe zocht bij verschillende planten foto's van gerechten van nu, waarin de planten gebruikt werd. Bovendien had hij allerlei planten-op-zuur die in Japan te koop zijn bij zich, zodat de deelnemers bijvoorbeeld een wortel van de grote klis, bij ons een bekend (on)kruid, op zuur konden proeven (erg lekker). Oud-hortulana Carla Teune had de Leidse markten en toko's afgezocht en veel verse groenten verzameld die in het boek voorkwamen, en uit de Hortus zelf een aantal voorbeelden meegebracht. De aanwezigen konden proeven, ze konden groenten mee naar huis nemen en zelf proberen. Het verhaal van Shantonu Abe was toegankelijk voor mensen die in het algemeen in Japanse cultuur en in planten geïnteresseerd zijn. Het zette aan het denken: over het verloren gaan van biodiversiteit in voedingsgewassen en de gevolgen daarvan, over hoe planten over de wereld reizen en gaandeweg veranderen. Grote onderwerpen, maar op deze manier gebracht uitnodigend tot verder nadenken en proberen.

De Hortus botanicus Leiden programmeert in 2017 een aantal van dit soort bijeenkomsten. Shantonu Abe zult u niet kunnen beluisteren, want deze getalenteerde student is inmiddels vertrokken naar het buitenland voor een volgende stap in zijn studie. Een aantal onderwerpen staat al op de agenda, een aantal is nog open; u bepaalt te mede. De Leidse Hortus nodigt u uit uw stem te laten horen en de onderstaande vragen te beantwoorden. ☘

## Laat uw stem horen!

Stuur ons uw antwoord op de volgende twee vragen. Inzenders maken kans op een prijzenpakketje als bedankje, en de Hortus stuurt (in de eerste week van januari) alle inzenders het receptenboekje met acht nieuwe recepten rond specerijen uit de kassen, speciaal voor de Hortus geschreven door Onno Kleyn, toe.

Vraag 1: Wat is naar uw mening het belangrijkste aspect van voedselveiligheid?

Vraag 2: Hoe kan een botanische tuin bijdragen aan het oplossen van problemen rond voedselveiligheid?

Stuur uw antwoorden voor 1 januari 2017 naar:

Hortus botanicus Leiden, afdeling educatie  
Postbus 9500  
2300 RA Leiden  
of mail aan [educatie@hortus.leidenuniv.nl](mailto:educatie@hortus.leidenuniv.nl).

Als u uw postadres vermeldt krijgt u het receptenboekje toegestuurd, en mogelijk het prijzenpakketje. De Hortus noemt uw naam nergens en gebruikt uw gegevens nergens anders voor, tenzij u daar toestemming voor geeft.

