

Pompoenen zijn er voor de sier en voor de smaak. Nu eten uit eigen tuin actueler is dan ooit, groeit ook de pompoen geregeld in de siertuin. De plant is eenvoudig te zaaien en ook de groei gaat vrijwel vanzelf. Voorwaarde is wel voldoende voeding.

Tekst: Emiel van den Berg
Fotografie: www.visionspictures.com

Cucurbita, de pompoen, behoort tot de Cucurbitaceae, de komkommerachtigen. Naast de pompoen behoren ook komkommer en meloen tot deze familie. De wetenschappelijke naam Cucurbita is een oude Latijnse naam voor de pompoen of kalebas. Met de stijgende bekendheid van eten uit eigen tuin, neemt ook de populariteit van de makkelijk groeiende pompoen toe. Inmiddels is er veel variatie verkrijgbaar en is er naast de groep pompoenen voor consumptie ook een groep beschikbaar voor decoratie. Cucurbita komt van oorsprong uit de Nieuwe Wereld, waarmee de continenten worden bedoeld die vanaf 1492 door de Europeanen voor het eerst werden aangedaan. Het geslacht telt circa 20 soorten, zowel eenjarige en meerjarige. Voor alle soorten geldt dat het kruidachtige klimplanten zijn en de overblijvende soorten komen alleen voor in de droge regiones van Zuid-Amerika. *C. foetidissima* is een voorbeeld. Met name vanuit Zuid-Amerika kwamen diverse pompoensoorten onze kant uit waarvan de vruchten in het begin vooral dienst deden als veevoer.

COMPOSTHOOP

Het blad van Cucurbita is groot, handvormig en alleenstaand. Opvallend zijn de brede nerven. De plant heeft onopvallende mannelijke bloemen die boven de bladeren staan. Veel opvallender zijn de grote en gele vrouwelijke bloemen die meestal slechts één dag bloeien. Aan de onderzijde van de vrouwelijke bloemen verschijnt de vruchtontwikkeling. De pompoen is een makkelijke plant en geschikt voor de beginnende tuinier. Het zaad is groot en de groei is snel. Binnen zaaien in april geeft kleine planten die eind mei naar buiten kunnen. De krachtige groei vraagt om een goed bemeste grond, liefst voorzien van veel verse compost. Zelfs boven-



Cucurbita maxima

De vele verschijningsvormen bij pompoen

op de composthoop heeft de hongerige plant het naar zijn zin. Wie in de beginperiode slaken op afstand weet te houden, ontdekt dat de plant snel rankende uitlopers maakt en vanaf de zomer vruchten gaat produceren. Aan het einde van het groeiseizoen zijn de stengels soms tot 10 meter lengte uitgegroeid. Van de siervormen is *C. pepo* de bekendste. Diverse variëteiten, zoals de ei-, fles- en knotskalebas, geven vruchten in verschillende vormen. De lokale indianen gebruikten *C. pepo* var. *ovifera* lange tijd om er gebruiksvoorwerpen van te maken. Ze kweekten de planten in combinatie met maïs omdat die twee planten elkaar gunstig beïnvloeden. *C. pepo* var. *pepo* is de veldpompoen die in de 16de eeuw vrijwel als eerste als eetbare pompoen richting Europa kwam. Uit deze soort zijn ook de courgette, de gewone pompoen en de patisson ontstaan. *C. ficifolia* was tot voor enige decennia van economisch belang als onderstam van komkommer en meloen. Dit had te maken met de schimmelgevoeligheid van komkommer en meloen. Veel jonge zaailingen gingen hier aan ten onder en het enten op de onderstam bleek een oplossing. Inmiddels zijn er verbeterde selecties van komkommer en meloen op de markt verschenen die vrij van schimmelgevaar zijn.

KLEINVRUCHTIG

De grootste pompoenen komen van *C. maxima*. De vruchten worden gewaardeerd als siervrucht – denk aan Halloween – maar zijn ook smaakvol. *C. maxima* heeft anders dan andere pompoensoorten vruchtvlees dat vezelvrij is waardoor het tijdens het koken eenvoudig uiteenvalt. Omdat de soort minder warmte nodig heeft, is hij in gematigde klimaten als zomervrucht te telen. De vrucht kan tot 1 meter doorsnee en 70 kilo in gewicht halen. 'Goliath' behoort tot de bekendste variëteiten. Een cultivar voor de sier is 'Turbaniformis', de Turkse muts. De vrucht is herkenbaar aan de uitstulping aan de onderzijde. Vaak geven kleinvruchtige rassen betere vruchten met droog vruchtvlees en een volle zoete smaak. 'Red Kuri', 'Potimarron' en 'Green Hubbard' zijn voorbeelden. Tot slot is *C. moschata* 'Futsu Black' een kleine muskaatpompoen geschikt voor de kleine tuin. Liefst op een beschutte plaats want de plant vraagt wat warmte. De vrucht heeft een diepgroene tot zwarte kleur, die tijdens het bewaren overgaat naar oranje. Het donkeroranje vruchtvlees smaakt zoet. *C. moschata* 'Musqué de Provence' verkleurt van groen naar donkergroen, en in warme zomers – en in ieder geval tijdens het bewaren – naar okerbruin.