



Over oranje, gele, witte en rode wortelen

Wie bij wortels alleen aan een oer-Hollandse hutspot denkt, of aan flauwe grapjes over worteltjestaart, zal niet vermoeden dat er nog zoveel wetenswaardigs te ontdekken is over worteltjes in de kunst!

Hoe kwamen de oranje worteltjes eigenlijk op onze schilderijen?

Waren het worteltjes van Oranje of zat het toch anders? Hierover en meer in dit artikel in twee delen.

René Zanderink

WIE OP DE site van het virtuele worteltjesmuseum kijkt, kan lezen dat Nederlanders vanwege hun net ontluikende patriotistische en royalistische gevoelens tijdens de 80-jarige oorlog met de Spanjaarden voor het oranje worteltje gekozen hadden: "Orange roots, containing the pigment carotene, were not noted until the 16th century in Holland. By the 1700s Holland was considered the leading country in carrot breeding and today's 'modern' orange version is directly descended from the Dutch-bred carrots of this time. This only came about thanks to patriotic Dutch growers, who bred the vegetable to grow in the colours of the House of Orange. In an attempt to nationalize the country's favourite vegetable, they began to experiment on improving the pale yellow versions. These were crossed with red varieties containing anthocyanin to produce orange-coloured roots."

Waarschijnlijk hebben deze fanatieke wortelverzamelaars zich vergist met de sinaasappel want een bewezen relatie tussen de wortel en het Huis van Oranje is vooralsnog onbekend.

Een andere fabel is dat de oranje wortel gekweekt zou zijn om een mooiere kleur aan boter en kaas te geven, wanneer ze gevoerd zijn aan de koeien. Hiermee zou de economie van Holland op unieke wijze tot bloei zijn gekomen. Het klopt dat de

kaas nog steeds met caroteen (na)gekleurd wordt, maar men zal eerst oranje wortel met caroteen gehad moeten hebben voor men op het idee kwam om daar andere dingen mee mooier te maken. Waar komt het oranje worteltje dan vandaan?

Hutspot zonder oranje wortel

Zeker is dat men in Nederland tot vóór de zestiende eeuw vrijwel uitsluitend witte en gele wortels at, afgeleiden van de eveneens bleke wilde wortel. Daarnaast talloze andere wortelgewassen met een vaalbleke kleur van binnen, zoals de pastinaak, de peterseliewortel, de schorseneer, de suikerwortel, de haverwortel en diverse knollen en rapen. Vrijwel zeker is dat er bij het Leids ontzet van 3 oktober 1574 nog geen sprake was van oranje wortelen in de hutspot, maar van gelig witte wortelen of pastinaken!

De wortel (*Daucus carota*) werd overal in het Middellandse Zee-gebied en het Midden-Oosten gegeten, voor zover bekend al bij de Romeinen. Daar had ie alle kleuren, van wit tot rood en van groen tot paarszwart, maar nooit oranje.

Misverstand

In 1963 toonde de Wageningse wetenschapper Otto Banga aan dat de peen uit Afghanistan via Turkije door de Moren naar Spanje was gebracht



Met de klok mee:

In een grotwoning (caverne) in Caseggiato del Termopolio in Ostia bevindt zich de eerste fresco met een afbeelding van een wortel, 205 AD

Pieter Aertsen, (1509-1575), *Marktvrouw met groentestal*, 1567 (Staatliche Museen Berlin)

Paarszwarte wortel

In dit soort wortelamforen werden dadels en vijgen in de Romeinse tijd bewaard. De vorm lijkt een bewuste verwijzing naar het dagelijks gebruik van wortelen

en van daaruit over geheel Europa (en vervolgens over de gehele wereld) was verspreid. Uit deze rode penen (anthocyaan) zou dan in de zeventiende eeuw in de Nederlanden tijdens de bezetting van de Spanjaarden de huidige oranje gecultiveerde peen ontstaan, rijk aan caroteen. Tegelijkertijd werd de zogenaamde trekwortel, die met bos en al uit de grond kon worden getrokken, ontwikkeld. Onduidelijk blijft overigens wat de rol is van de al aanwezige wilde wortel en de overige cultuurvariëteiten, zoals de zogenaamde witte voederpeen en de gele wortel, die via de Romeinen bij ons zou zijn beland. Volgens Banga schilderden Pieter Aertsen en Nicolaes Maes alleen rode en gele wortelen. Hij schrijft: "And there is no proof that before 1600 there were any other types of carrots found in Europe than the purple and yellow types which originally came from Afghanistan." Vervolgens somt hij zeven schilderijen op waarop voor het eerst oranje wortelen te zien zouden zijn. Deze zijn van Joachim Uytewael, Pieter Cornelisz. van Rijck, Gerard Dou en Gerrit van Battem, en staan hier allen afgebeeld.

In 1763 worden deze oranje variëteiten voor het eerst als Hoornse wortelen beschreven door P. de la Court van der Voort, die ze onderverdeelt in drie lengten: korte, lange en halflange. Banga gaat zelfs zo ver door te stellen dat de oranje wortelen niet in Hoorn te Noord-Holland zouden zijn ontstaan maar in de buurt van Utrecht, omdat het volgens hem oudste schilderij met oranje wortelen, dat van Joachim Uytewael uit 1618, bewijsbaar in Utrecht is geschilderd.

Vlamingen eerder?

Banga vergeet echter dat zowel de Vlaamse schilders Joachim Beuckelaer, Lucas van Valkenborgh, Pieter Aertsen en Arnout de Muysier, als de Waalse schilder Jean-Baptist Saive eerder al oranje wortelen geschilderd hebben.

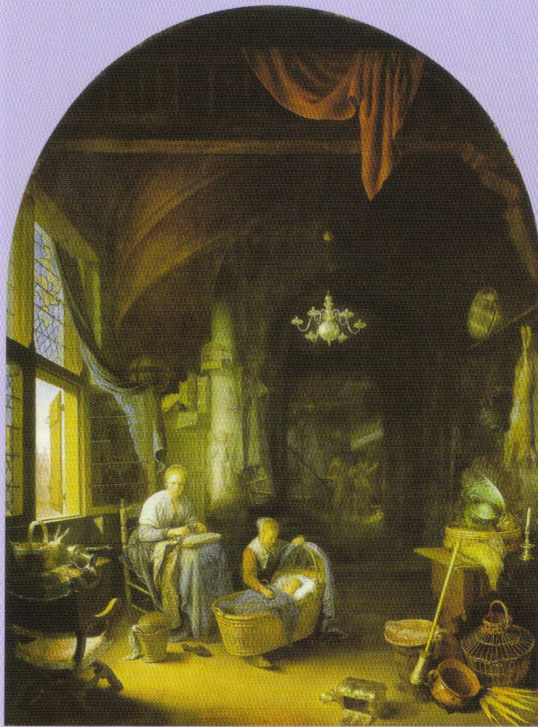
Uitgaande van het feit dat de Spanjaarden tijdens de Tachtigjarige oorlog (1568-1648) rode wortelen meegenomen hebben naar het Noorden –die zij op hun beurt weer gehaald zouden hebben uit het Arabische en Anatolische deel van hun rijk– is het logischer dat oranje worteltjes eerder in de zuidelijke dan in de noordelijke



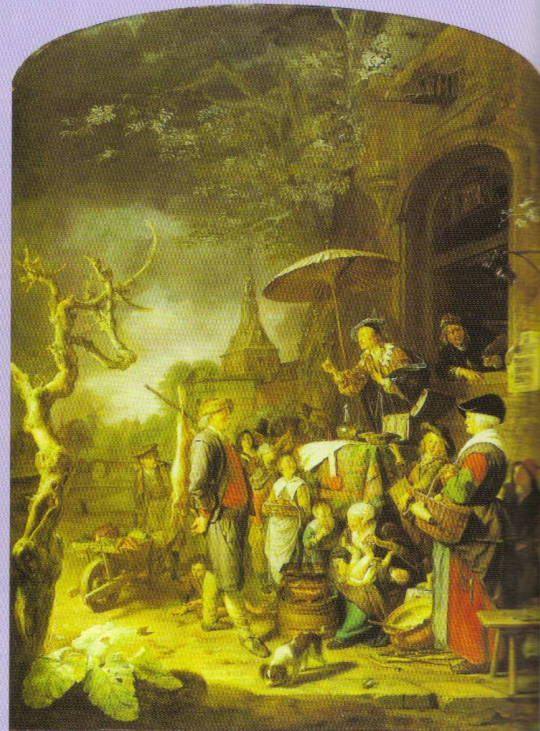
Pieter Aertsen, *Verwerking van de oogst*, ca. 1570 (Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam). Het bewijs dat Aertsen al voor 1600 zowel rode als oranje wortelen schilderde

Nicolaes Maes (1634-1693); *Groentemarkt*, 1655-1665 (Rijksmuseum, Amsterdam). Ook hier liggen duidelijk oranje wortelen tussen de rode wortelen

Gerard Dou,
De jonge moeder,
1658 (Mauritshuis, Den Haag)



Gerard Dou,
De kwakzalver,
1650-1652 (Museum Boijmans
Van Beuningen, Rotterdam)



Joachim Uytewael (1566-1638),
Utrechtse Groentevrouw,
1618 (Centraal Museum, Utrecht)



Jean-Baptist Saive,
Marktafereel,
ca. 1600 (verzameling
Roger Souvereyns)



Pieter Cornelisz. van Rijk,
Marktafereel,
1622 (North Carolina
Museum of Art, Raleigh)





Pieter Aertsen, *Groentestal*, (Hallwyl Museum, Stockholm)



Joachim Beuckelaer, *De groentevrouw*, 1564 (Staatliche Museen, Kassel). Hier is duidelijk te zien dat de oranje poten van de eend dezelfde oranje kleur hebben als de wortelen (de snavel is geel)



Lucas van Valkenborgh (ca. 1530-1597), *Groentemarkt (juli-augustus)* (Kunsthistorisches Museum Wien, Wenen). Opnieuw duidelijk oranje naast rode wortelen

Nederlanden zouden zijn ontstaan. Als er ergens een kruising van rood met geel of wit zou zijn verricht, is dat dus waarschijnlijk niet in Hoorn of Utrecht gebeurd. Waarschijnlijk is dan dat de handel drijvende noordelijke Nederlanders (Hollanders) brood zagen in het oranje worteltje en dat verder ontwikkeld hebben. Met andere woorden: de Vlamingen hebben zoals blijkt uit de schilderijen als eersten het oranje worteltje gekweekt en de Hollanders hebben de bospeen (trekpeen) ontwikkeld. Op de schilderijen is vrijwel altijd het loof van de bos penen verwijderd. Het merkwaardige feit doet zich nu voor dat de Belgische auteur Herman Vandommele, die over het ontstaan van het oranje worteltje heeft geschreven, klakkeloos de theorie van Banga overneemt en deze niet naast de jaartallen op de schilderijen van Beuckelaer, Aertsen en Saive legt. Ook is alleen gekeken naar schilderijen die in België of Nederland aanwezig zijn en niet naar die in andere landen. De meest overtuigende bewijzen zijn het schilderij *De Groentevrouw* van Joachim Beuckelaer uit 1564 waarop de worteltjes op de voorgrond dezelfde oranje kleur vertonen als de poten van de eend die de vrouw in haar armen houdt, en op Arnout de Muysers *De marktvrouw* van rond 1590, waarop duidelijk rechts van de vrouw witte penen en vóór haar roomkleurige, gele pastinaken en daarvoor oranje penen in dezelfde mand te zien zijn. Maar ook Pieter Aertsens *De verwerking van de oogst* toont duidelijk oranje naast rode wortelen.

Brabanders

De rood/paarse wortels worden volgens Vandommele Brabanders genoemd en verder stelt hij: "Gedurende de Gouden Eeuw zuigt Amsterdam, de rijkste stad van Noord-Europa, alles wat kwaliteit bezit in steeds groter wordende hoeveelheden aan." Amsterdam (lees: Noord-Holland) kan het oranje worteltje aangetrokken en geassimileerd hebben, maar niet ontwikkeld. Ik houd het er dus op dat het oranje worteltje ergens tussen Brabant en de lijn Leiden/Nijmegen ontstaan is uit kruising van de roodpaarse Brabander en de gele Leidse en Nijmeegse wortelen van de noordelijke Nederlanden. Maar misschien waren oranje worteltjes net zoals oranje sinaasappels al in Spanje aanwezig, zoals het schilderij van Juan Sanchez Cotan uit 1600 al suggereert. Met andere woorden: oranje worteltjes waren wellicht al bekend bij de katholieke zuidelijke



Juan Sanchez Cotan, *Stilleven*, 1600 (Hernani Collectie, Madrid)



**Gerard Dou (1613-1675),
Wortelschrappende vrouw,
uit zijn actieve periode
(Staatliches Museum, Schwerin)**



**David Teniers, Pastinaken,
ca. 1640 (Rijksmuseum Amsterdam).
Pastinaken werden tot de zeventiende
eeuw meer gegeten dan wortelen.
De roomkleurige en gele pastinaken
zijn bovenaan duidelijk dikker dan
onderaan, in tegenstelling
tot wortelen**

Nederlanden, voordat ze in de protestantse Oranjegezinde noordelijke Nederlanden als handelswaar gezien zouden worden.

Basisvoedsel

Op een schilderij van Egbert van Heemskerke *Boerengezin aan de maaltijd* uit 1665 is duidelijk te zien hoe een grote aarden teil met gekookte wortelen midden op tafel wordt omgekieperd, zodat iedereen zonder verdere plichtplegingen kan toetasten. De aardappeleters avant la lettre dus, want wortelen en pastinaken vormden de basis van de warme maaltijd, voordat de aardappel vanaf de zeventiende eeuw vanuit Zuid-Amerika zijn intrede deed. Pas vanaf de achttiende eeuw zal de aardappel opduiken in huts-pot en potagie, een soort maaltijdsoep.

Ultieme worteltje

Het oranje worteltje zou de ultieme wortel worden, want zacht (zonder taai houtachtige vezels in de kern), smakelijk en sappig en bovenal met een opvallende, aantrekkelijke kleur. De minderwaardige rassen werden vanaf nu krotten genoemd, en de korte, halflange en lange Hoornse wortelen peëen. De dikke winterwortel zou in Friesland, in de buurt van Berlikum ontstaan. Waarom de Hoornse wortel lange wortel werd genoemd is goed te zien op de schilderijen *Het koolwif* en *Wortelschrappende vrouw*, beide

van Gerard Dou, waarbij de lengte van de wortelen anderhalf maal de hoogte van het volwassen hoofd van de vrouw (ongeveer dertig cm) meet.

Tot dan toe waren wortelen vrijwel nooit langer dan twintig cm. De gele, tot vijftien cm lange soorten peëen werden meestal met vleessap toe-bereid in tegenstelling tot de rode tot tien cm lange caroten, die gedurende de zomer vers en in schijfjes met olie en zout werden gegeten. De kleur van bleekoranje Hoornse wortelen zou geleidelijk aan vol oranje worden en de oude rood-oranje, witte en purperrode wortelen zouden in ons land verdwijnen. De rode voorname-lijk doordat het bloedrode anthocyaan tijdens het koken wordt omgezet in een vuilgele kleur. Aannemelijk is dat deze rode wortel in de keu-ken verdrongen werd door de rode biet en rode kool. 🍷

In het volgende nummer van ORIGINE gaat de auteur in op de wulpse symboliek van de wortel.

Literatuur / website:

Otto Banga, *Main types of the western carotene carrot and their origin*, Zwolle, 1963
Herman Vandommele, *Van grauwe pastinaak tot rode peen*, 's Gravenwezel, 2001
World Carrot Museum: www.carrotmuseum.co.uk