



Armeluisasperge ontpopt zich tot verfijnde delicatessen

Er is geen groente die er zo onaantrekkelijk uitziet als de schorseneer, de grillige zwarte penwortel, al dan niet van zwarte aarde voorzien. Bij het schillen komt een melkachtige kleverige vloeistof vrij die blijft plakken aan de vingers. Maar dit ‘keukenmeidenverdriet’ plopt als een duveltje uit een doosje na bereiding op als een ware delicatessen.

door **Hannemaria van Veen**, convivium Groene Hart
foto's **Maarten Schurink**, convivium Groene Hart

‘Smerige vingers krijg je ervan’, herinnert mijn oma zich van de zwarte penwortel, terwijl ze er een vies gezicht bij trekt.

De zachtromige, nootachtige en delicate smaak – schorseneren worden niet voor niets winterasperges of armeluisasperges genoemd – is uit haar geheugen gewist. In haar tijd aten veel mensen nu eenmaal alle soorten groenten standaard met een smaakdodend kaas- of bloemsausje.

De van oorsprong uit Zuid Europa afkomstige *Scorzonera hispanica* dankt zijn naam aan zijn uiterlijk. Die naam komt van het Italiaanse *scorzona* (zwarte adder), later omgedoopt in *scorza nera* (zwarte schors), maar in het Duits wordt de schorseneer *Schwarzwurzel*, zwarte wortel genoemd. Het is een groente die al in de zestiende eeuw naar ons land werd geëxporteerd. Tot het midden van de jaren zestig van de vorige eeuw was het zelfs een veel gegeten groente in de Nederlandse huishoudens. Het was een welkome afwisseling tussen de koolsoorten die men in de winter veel at.

Het schillen van deze groenten is een

kunstje, maar wel te doen. In kookboeken en op internet vind je diverse *tips & tricks*. Van handschoenen aantrekken tijdens het schillen, tot de groenten geboend halfgaar koken waardoor vervolgens de schil gemakkelijk zou loslaten. Anderen menen dat de melkachtige vloeistof niet aan je vingers gaat kleven als je ze onder water (met wat citroensap of azijn erin om te voorkomen dat het vruchtvlees bruin wordt) schilt of schrapt. Overigens zijn de vlekken op je handen na het schillen er gemakkelijk weer af te wassen met spijsolie en daarna met zeep. Feit is in ieder geval dat het schillen meer aandacht vraagt dan bij andere groenten. Schorseneren worden, ook weer om verkleuring te voorkomen, gekookt in water met wat melk, azijn of citroensap.

Schorseneren passen goed in het assortiment van biologische boer Dennis van de Weerd uit Lelystad. ‘We hebben tien jaar geleden dit bedrijf overgenomen. Het was toen al een biologisch bedrijf. Mijn vader zei destijds: ‘Hier is de basis, verder moet je het biologisch telen maar leren’, aldus Van de Weerd terwijl hij naar zijn naambordje wijst waarop staat: Dennis en Anja van de Weerd, Basis Biologen. De bioboer teelt ook gewassen als prei,



Boven: Dennis van de Weerd in het veld, waar de schorseneren rijen dik staan; links is al een gedeelte geoogst.
Onder: Bubbelbad staat aan in de wasmachine.

winterwortel, pastinaak, pompoen, uien, aardappelen, mais, spinazie en wat graan- en grassoorten. Deze variatie, vooral ook het mais en de grassen, is nodig voor de vruchtbaarheid van de grond.

De zogenoemde winterasperges worden net als gewone asperges op ruggen gekweekt en hebben zand- of zavelgrond nodig. 'In tegenstelling tot de echte asperge wordt op de basis van de rug een laag zandschelp gelegd. De wortel kan hier niet doorheen groeien en wordt dan niet langer dan 45 centimeter. Dit is de juiste lengte voor de consument', weet de basisbioloog. 'Omdat schorseneren de winter door op het veld kunnen blijven en zelfs tegen vorst kunnen, kunnen ze als je ze hun gang laat gaan zestig tot zeventig centimeter lang worden. Dat past dan weer niet in de koelkasten.' Van de Weerd kweekt vrijwel alleen voor de versmarkt. 'Het is verbazingwekkend

wat voor een invloed supermarktblaadjes als *Boodschappen* of *Allerhande* hebben op de consument. Vorig jaar publiceerde *Allerhande* een artikel met recepten over schorseneren. Die waren vervolgens niet aan te slepen', zegt Van de Weerd. 'Dit jaar wordt de supermarktbezoeker weer gewezen op andere producten. Wat wel het geval is, is dat de gemiddelde consument tegenwoordig, oneerbiedig gezegd, meer gaat prutsen met de zogenaamde vergeten groenten. Groenten worden niet meer altijd gegeten met een basissausje, maar men gaat creatief met het product om. En daar zijn wij boeren blij mee.'

Schorseneren is een heel veelzijdige groente: ze zijn geschild en geraspt rauw te eten, je kunt ze koken, stomen, smoren, wokken, in reepjes frituren, met aardappels pureren of tot soep verwerken. Hoe je ze ook maakt: als je eenmaal de zachte delicate smaak hebt geproefd neem je die vieze vingers graag voor lief!

Knolrapen, lof, schorseneren en prei

Rampen redden 't menselijk leven,
knolrapen, lof, schorseneren en prei

Waar zijn geloof, hoop en liefde gebleven,
knolrapen, lof, schorseneren en prei

Gif in de bodem, lawaaige buren,
knolrapen, lof, schorseneren en prei

Buien en lage temperaturen,
knolrapen, lof, schorseneren en prei

Libanon, El Salvador, Suriname,
knolrapen, lof, schorseneren en prei

Weekbladen, roddel en etherreclame,
knolrapen, lof, schorseneren en prei

Tegen relatie en makelaardij,
knolrapen, lof, schorseneren en prei

Heel onze wereld wordt een woestijn,
knolrapen, lof, schorseneren en prei

Dalende omzet en stijgende lasten
Liegen, bedriegen, oneerbaar betasten

Vuil en vervallen terreur in de straten
Rotidioten en voetbalfanaten

Gevaarlijke ziekten en vieze gezwellen
U hoeft ik zeker niets te vertellen

Duistere driften en afgoderij
Wie zal ons redden, wie maakt ons weer blij,

Knolrapen, lof, schorseneren en prei ('s de heer)
Overall zien wij de groeiende horde
Mensen die steeds minder menselijk worden

Mensen die jengelen, mensen die bulken
Mensen die lasteren, schimpen en pulken

Mensen verschoond van gevoel en geweten
En wat die mensen niet allemaal eten

Nooit meer, nooit meer keert 't getij
En zet U dit er dan ook nog maar bij.

Knolraap en lof, schorseneren en prei is een lied van
Drs. P (1919-2015) uit 1987.

Het lied was oorspronkelijk geschreven als themamuziek bij een Nederlandse televisiereeks over tuinieren en groenten kweken in de tuin.