



Aardappelcurator Lana de Bruijn op het aardappelveld ♦ Foto Roelof Kleis

Een ode aan de aardappel

Op een veldje aan de Bornsesteeg is iets bijzonders aan de hand. Iets wat waarschijnlijk nog geen mens eerder heeft gezien. Op een lapje grond van amper 10 x 20 meter groeien 130 verschillende soorten wilde aardappelen. Dit is het moestuintje van Lana de Bruijn, de nieuwe aardappelcurator van het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland.

Tekst Roelof Kleis

De Bruijn nam in mei het stokje over van curator Roel Hoekstra, die na veertig jaar met pensioen is. Ze verdiept zich bij het CGN al ruim een jaar in het wel en wee van de aardappel. Het CGN beheert als genenbank het zaad. En natuurlijk ziet ze als ze op bezoek is bij kwekers wel eens een plant. 'Maar echt *feeling* voor de plant krijg je daar niet mee', legt ze uit. 'Ik wilde ze graag eens allemaal zien, voelen en ruiken.' De curator maakte daarom, samen met haar voorganger, haar eigen proeftuin. Op het landje staan 226 accessies van aardappelen. 'Accessie is de term die we gebruiken om een onderscheidende populatie aan te duiden', legt De Bruijn

uit. 'Hier staan 226 populaties van 130 verschillende wilde soorten aardappel.' De planten komen uit Midden- en Zuid-Amerika en beslaan samen ongeveer twee derde van alle soorten wilde aardappelen die er zijn.

De verzamelde variatie is ronduit een ode aan de biodiversiteit. De gecultiveerde aardappel die wij eten bloeit met een bescheiden wit bloempje. De collectie in De Bruijns tuintje toont paarse, roze witte en zelfs gele exemplaren. Knalgele harten steken fel af tegen dieppaarse kroonbladen. 'Fantastisch, hè? Het is gewoon overweldigend, al die soorten en subsoorten.'

'Ik wilde ze graag eens allemaal zien, voelen en ruiken'

En sommige, zoals de *Solanum polyadenium*, ruiken zelfs. Alhoewel niet echt fris. De geur van het blad van deze inheemse soort uit Centraal-Mexico heeft nog het meest weg van natte sokken die iets te lang in de wasmand hebben doorgebracht. De Bruijn lacht: 'Mijn

voorganger Roel Hoekstra vindt het heel lekker, maar de taxonoom die de plant voor het eerst beschreef, noemde het een verwerpelijke geur.'

Knolletjes

De Bruijn zaaide de plantjes op 4 maart in de kas. Op 24 mei werden ze buiten op het veld gezet. 'Sommige waren toen al in bloei en zijn inmiddels uitgebloeid. Sommige starten nu pas met de bloei. Ze hebben allemaal hun verschillende timing. Daarin zie je die variatie terug. Eentje had zelfs al kleine knolletjes toen ze naar buiten gingen.' De Bruijn komt zo vaak het werk het toelaat even langs. Om onkruid te wieden, maar vooral om te zien en te leren. Verreweg de meeste soorten op het veldje maken knollen. Zit daar einde zomer niet een oogstfeestmaaltijd in? 'Dat zou kunnen', zegt ze bedachtzaam, 'maar ik denk niet dat het zo aardig is voor de gasten. In deze knollen zitten heel veel glyco-alkaloiden. Die smaken nogal bitter en je krijgt er behoorlijke buikpijn van.'