

Nog eens:
Roomse kervel
en
kruutmoes



In *Natura* van juni 1974 deelde ik op bladz. 94 een en ander mede over het voorkomen van Roomse kervel in Den Haag. Ik vertelde toen alleen iets over de vindplaats aldaar en de moeilijkheden die ik had ondervonden bij het kweken van de soort. Over die door de redactie in een voetnoot hierbij genoemde vernalisatie-verschijnselen heb ik evenwel niets kunnen vinden in boekjes over het kweken van tuinkruiden.

Uit enkele brieven van lezeressen en lezers van *Natura* is me gebleken dat men niet alleen belangstelling heeft voor het kweken van Roomse kervel doch ook voor het gerecht 'kruutmoes', dat een belangrijke rol heeft gespeeld in het midden en oosten van ons land, maar zoals zoveel goede zaken in het vergeetboek is geraakt.

Tijdens een bezoek aan de 'Bottermarkt' te Raalte in de afgelopen zomer was daar een soort restaurant ingericht waar men tegen een redelijke prijs een kom kruutmoes kon nuttigen. Men zegt: 'over smaak valt niet te twisten'. Dit kwam me in gedachten bij die kruutmoes, want terwijl het voor sommigen een lekkernij is, beweren anderen dat het lezen van het recept al voldoende is om hen het huis uit te jagen!

Toevallig schonk een familielid mij in het najaar van 1974 een aantal jaargangen van het onvolprezen blad 'De Levende Natuur' en daarin vond ik op een regenachtige namiddag van dat minder volprezen jaar een tweetal uitgebreide publicaties van Dr H. Uittien over problemen samenhangende met Roomse kervel en het gerecht kruutmoes. De eerste mededeling, getiteld 'Kruutmoes en Karvel' (oktober 1930, bladz. 192-203) bevat o.a. een kaart van een groot aantal vindplaatsen van Roomse kervel in het oosten en midden van Nederland. Over het algemeen zijn dit 'vindplaatsen' in gekweekte toestand. De auteur gaat uitgebreid in op de herkomst van de plant en staft zijn mededelingen met verwijzingen naar verschillende literatuurbronnen. Het stuk is verlucht met een aantal oude afbeeldingen van Roomse kervel. Grondig behandelt Uittien tevens de herkomst van de naam der plant en de vele volksnamen in ons land. Ook de talrijke andere kruiden die in kruutmoes horen te komen, passeren de revue. Er hangt een waas van geheimzinnigheid over het aantal 'negen' van de te verwerken kruiden. Dit is een deel van het onderwerp dat folkloristen maar verder moeten uitkienen. In het tweede artikel, getiteld 'Kruutmoes, Kool en nog wat' (De Levende Natuur, 1 april 1931, pp. 377-380) gaat Uittien diep in op de Duitse volksnamen en de diverse kruutmoes-recepten uit Duitsland en onze streken. Het mengsel der benodigde kruiden varieert zeer sterk van recept tot recept. Ik kan die beide publicaties warm aanbevelen aan folkloristen en aan liefhebbers van kruidentuinen en spijzen met kruiden uit eigen tuin. Opmerkingen over jeugdsentiment laten me hierbij volkomen koud!

Het recept dat Uittien geeft en dat hij blijkbaar uit Nederland kende (Uittien was leraar biologie in Deventer. Helaas werd hij in augustus 1944 door de Duitsers met vele andere gijzelaars gefusilleerd), luidt als volgt: 'Men kookt pellegarste (gepelde gerst, gort) in karnemelk met gerookte worst (anderen willen beslist verse) en doorregen spek of ham, desgewenst gesneden bladen van snijbiet of melde. Als het goed gaar is, speciaal voor dit doel verkochte grote rozijnen en zeer fijn gehakte bladen van Roomse kervel, Witte munt, venkel, bieslook, zuring, peterselie, zevenblad, zwarte bessen, brandnetels enz. erbij doen, en dan nog wat door laten koken. Het geheel wordt lauw of koud met stroop of een beetje suiker gegeten'.

Alle Duitse recepten vindt men in een overzichtelijke tabel op bladz. 378-379 van Uittiens tweede artikel.

Adres van de schrijver: