

SOESTERKNOLLEN, EEN KONINKLIJK GERECHT

De soesterknollen genoten vroeger grote bekendheid vanwege hun lekkere smaak. Hoewel zij in hoofdzaak als veevoeder werden geteeld, waren zij voor menselijke consumptie zeer geschikt. Het was een graag gegeten gerecht als het goed was toebereid. In de herfst verschenen zij op tafel bij boer en burger. Zelfs de gegoede standen, adellijke en vorstelijke personen aten graag soesterknollen. Het was het lievelingsgerecht van koning Willem I (1792—1843). Soesterknollen met een schapenbout verschenen meermalen op de koninklijke tafel.

De knollen (*Brassica rapa*) werden en worden nog geteeld als nagewas, wanneer de oogst van het land is. Men kan de knollen op tweeërlei wijze gebruiken, n.l. als weide, veevoeder, waarvoor het loof gebruikt wordt (loofweide), of in de vorm van akkerbouwvruchten, waarbij de knol zelf wordt geoogst.¹⁾ Aan het einde van de vorige eeuw, toen er nog veel schapen in Soest werden gehouden door de boeren, liet men dit vee in de herfst op de knollen lopen. Tegenwoordig zijn ze stalvoeding of bijvoeding voor het vee.

Volgens overlevering werden vroeger de soesterknollen door de inheemse bevolking met schil en al gestoofd, nadat zij goed schoon waren gemaakt. Ze werden gegeten als „muuspot” d.w.z. vermengd met aardappelen en vormden dan een heerlijke stampot. De knollen moesten lichtelijk aangebrand zijn en een bruin korstje hebben, dan kwam pas de lekkere smaak er aan. Ook diende het gerecht zo warm mogelijk te worden opgediend, want te sterk afgekoelde of koude knollen hadden hun smaak verloren. Vandaar het nog wel bekende rijmpje:

*De boer die vrat een knol,
De knol die was zo heet,
Dat de boer het van benauwdheid in
... de broek deed!*

Anderen maakten het nog mooier. Wat de boer dan in zijn benauwdheid deed laten wij hier maar achterwege.

Voordat de aardappelen bekend waren, at men in de Middeleeuwen als warme maaltijd vaak een soort stoofpot (potagie), bestaande uit bonen of erwten, met knollen of kool, enkele kruiden en waarin soms ook vlees werd gekookt.²⁾

Veel minder waardering had men voor knollen als maaltijd in de Achterhoek en Twente, waar ze „reuwen” genoemd werden. Al werden ze wel gegeten, geliefd waren ze niet. Men sprak van „wûus etten”, een maaltijd waaraan weinig zorg is besteed en zonder vlees of vet.³⁾ Knol

¹⁾ B. H. Slicher van Bath. *De agrarische geschiedenis van West-Europa* (500—1850), Aula-boeken. Utrecht—Antwerpen, 1960.

²⁾ Slicher van Bath. a.w..

³⁾ G. H. Wanink. *Twents-Achterhoeks Woordenboek*. Zutphen 1948.

of knollen kent men ook nog wel in de betekenis van een oud, afgeleefd paard: „oude knol”. En dan nog van gaten in kousen en sokken; gaten in de sokken hebben als knollen zo groot. Knollen werden gezaaid bij afnemende maan, zo wilde het volksgeloof het en „knollennat” gebruikte men tegen haaruitval. ⁴⁾

Archivalia vermelden de soesterknollen als een zeer gewaardeerd produkt waarop hoge personages door het gemeentebestuur van Soest werden getraakteerd voor bewezen diensten. Zo lezen wij in de Buurmeestersrekeningen van 1684—1687: ⁵⁾

Den 11e novemb. 1680 aen hr. Roemswinkel gebracht twe
schemel knollen die hem waren beloofd om dat hij wat pa-
tientie soude hebben, komt mij daervoor eene gl. vier stv: f 1—4—0

Den 26 novemb. 1686 betaelt aen Dirck Reijers voor twee
schemel knollen die hij bestelt heeft tot Utrecht aen pro-
cureur de With de somme f 2—0—0

Den 7e Janry 1688 door ordre van de burgemr. Gerrit
Lambers aen een seekere heer een schemel knollen gebracht,
daervoor f 1—0—0

De heer Roemswinkel was een aanzienlijk burger van Utrecht, die de pacht had verkregen van de turfaccijns en, blijkbaar ongeduldig geworden over het lang wegblijven van het verschuldigde geld, tevreden werd gesteld met twee schemel soesterknollen. Van uitstel kwam geen afstel, want later lezen wij:

Den 27 novemb. aen Roemswinkel betaelt twee hondert
ende veertigh gulden van wegen het Dorps turfcijns . . . 240—0—0

Aardappels, graan en knollen werden vroeger verkocht bij „de schemel”, een inhoudsmaat (maatvat) voor droge waren, thans 0.1 hl. De knollen waren niet wit zoals tegenwoordig, maar geelachtig van kleur, men sprak daarom ook wel van „boterknolletjes”. De gele kleur komt ook nog te voorschijn wanneer wij „iemand knollen voor citroenen verkoopen”, hem met mooie praatjes bedriegen, hem wat wijsmaken, beetnemen, wat echter meer letterlijk dan figuurlijk moet worden opgevat.

Een politiek tintje zouden de soesterknollen zelfs krijgen in de dertiger jaren van de vorige eeuw en na de troonsafstand van Koning Willem I in 1840. Omstreeks 1832 waren er nog gezinnen, waar de verjaardag van de „goede Prins” herdacht werd door zijn lievelingsgerecht op te zetten, zijnde schapenbout met soesterknollen, waarbij een glas

⁴⁾ K. ter Laan. Folkloristisch woordenboek van Nederland en Vlaams België. 's-Gravenhage 1949.

⁵⁾ Oud-archief gemeente Soest, no. 114.

bourgonje behoorde gedronken te worden.⁶⁾ In dergelijke kringen werd zonder overweging terstond afgekeurd, wat na de omwenteling was tot stand gekomen en zag men in de vroegere patriotten slechts de bewerkers der latere onheilen. Koning Willem I had toen reeds veel van zijn sympathie en populariteit verloren. Fervente oranjeklanten hielden de trouw aan de Vorst nog levendig door op zijn verjaardag, 8 maart, soesterknollen met schapenvlees te eten.

„Hofleverancier” in de betekenis die wij tegenwoordig hieraan hechten zullen de soesterboeren wel nooit zijn geworden, evenmin hebben de befaamde knollen het predikaat: „Koninklijk” gekregen, al werden zij door de Koning hooglijk gewaardeerd.

Het knollenplukken behoort tot het laatste akkerwerk van het seizoen. Zijn deze van de akkers verdwenen dan heeft de boer een tijdje rust. De echte soesterknollen worden al lang niet meer verbouwd, zij hebben het veld moeten ruimen voor de veel grotere voederknollen, die slechts als veevoeder worden gebruikt en waarvan de opbrengst veel groter is. Ze zijn uitstekend geschikt als veevoeder, maar voor menselijke consumptie minder, hoogstens worden de knollen gegeten door de jeugd die de knollen schillen en ze dan opeten. De soesterknollen, eertijds zo bekend treft men niet meer aan op de akkers van de aloude Eng. (Sic transit gloria mundi).

E. HEUPERS

⁶⁾ J. F. K. Kits Nieuwenkamp: „Het Staatsleven van omstreeks 1832 tot 1892”. Tijdschrift voor Overheidsadministratie. 22e Jrg. No. 1044. 4 augustus 1966. De auteur citeert hier uit: F. Nagtglas, Wat het was en hoe het werd. Gebr. Van der Post, Utrecht 1894.