

OVER VITSEN, SPELT, BRAAKLOOF EN RAPEN

Danny Mattens

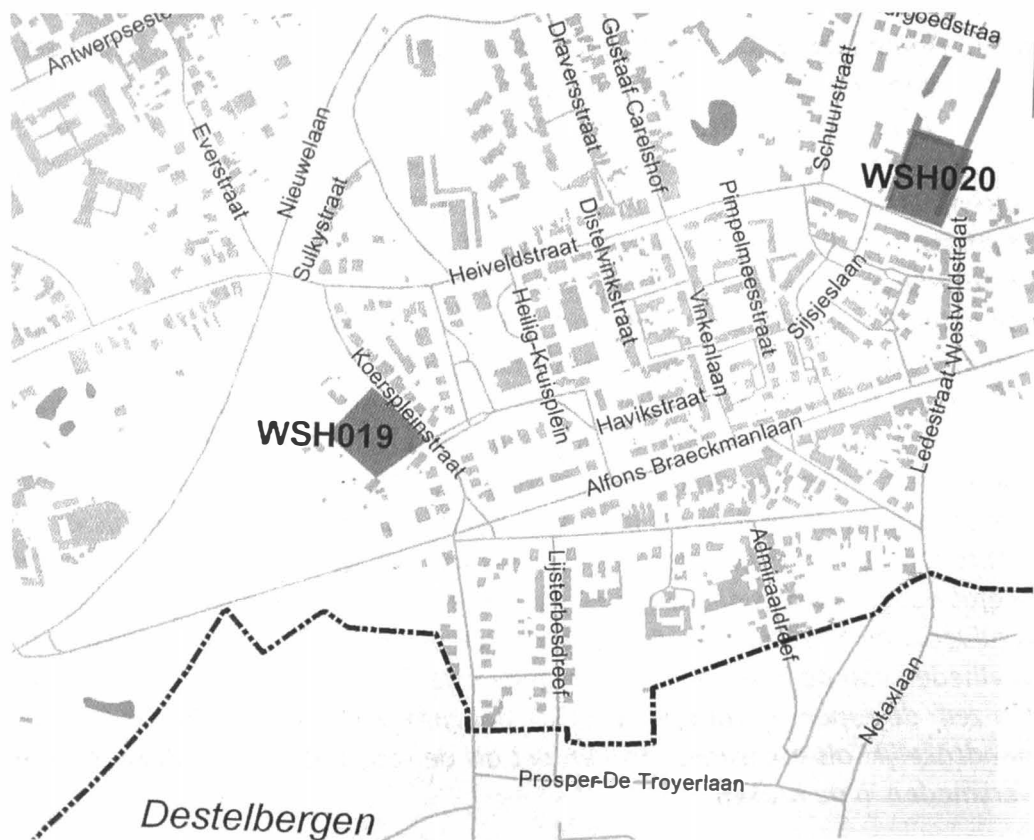
Samenvatting

Op de van nature arme gronden van zandig Vlaanderen werden vruchten gekweekt die heden ten dage bijna vergeten zijn. In dit artikel worden ze besproken aan de hand van archiefbevindingen uit het Westveld (vroeger Heiveld) in Sint-Amandsberg. De aldaar gelegen uitbatingen produceerden gewassen typisch voor dergelijke gronden. Die waren, zoals de graansoort spelt, weinig eisend of ze konden gecombineerd worden met graanteelt. Op die manier slaagde men er in granen als hoofdvruucht te kweken zonder de gronden uit te putten. Vitsen komen de vruchtbaarheid van de gronden ten goede doordat ze stikstof uit de lucht capteren. Braakloof ingezaaid samen met granen en bestaande uit onvolgroeide raapplanten met knolletjes en bladeren (het loof) kon geteeld worden voor groenbemesting om in te ploegen of als voeder voor herkauwers. De plant verrijkte de gronden die na de oogst anders braak lagen, vandaar de naam braakloof. De mest van de met loof gevoederde dieren werd hoog gewaardeerd om op zijn beurt de productiviteit van de gronden nog eens te verhogen. Raapzaad gewonnen uit doorgesloten planten werd aangewend in de keuken als bron van plantaardige vetten en ook als energiebron in de vorm van lampolie voor verlichting. De afvalproducten van de oliefabricage werden gedroogd en verkocht als 'oliekoeken', krachtvoer voor rundvee... en het daarmee gevoederde vee produceerde zelf nog extra hoeveelheden van de in zandstreken zo gegeerde mest. Tenslotte zijn er de knollen zelf, de rapen en raapjes, voor de doorbraak van de aardappel 'broodnoodzakelijk' als mensenvoedsel en net als de raapstelen ook actueel niet te versmaden in de keuken.

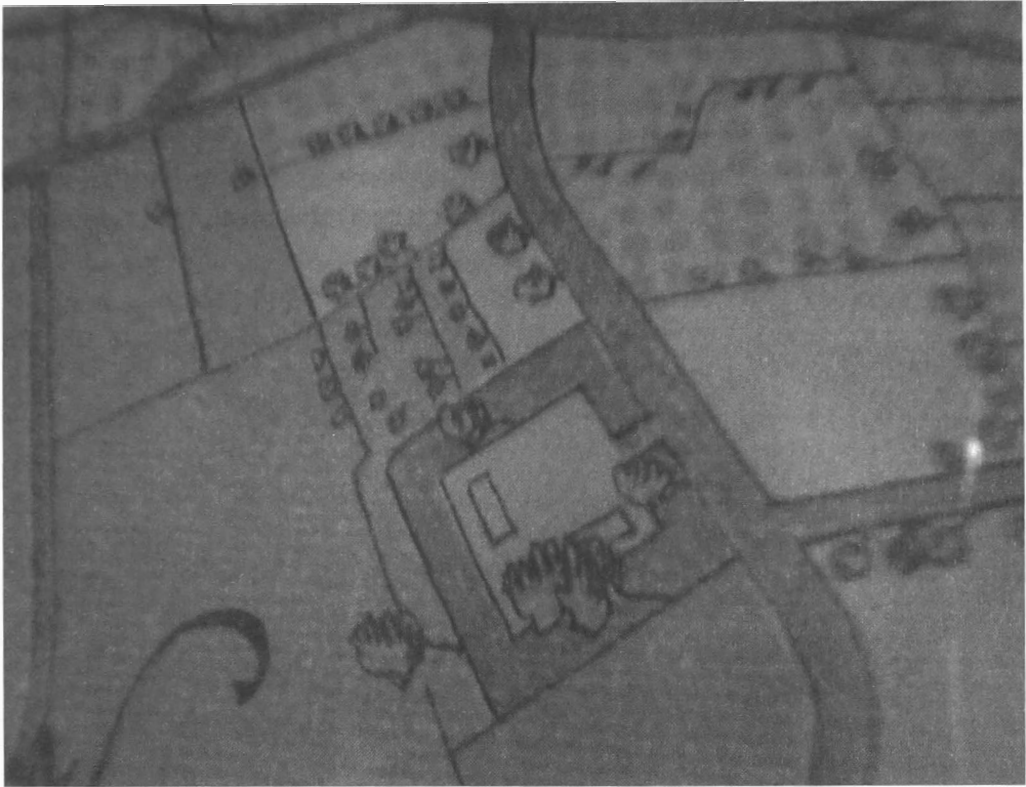
Inleiding

Het huidige Westveld, een wijk van de Gentse deelgemeente Sint-Amandsberg, was een gebied met schrale gronden, iets waar 'veld' en de oudere naam Heiveld en het actuele toponiem Heiveldstraat naar verwijzen. Ondanks de zandige, slechts matig vruchtbare bodem, waren er destijds (13de-20ste eeuw) een aantal boerderijen actief. De meeste ervan zijn nu verdwenen. Een belangrijke verdwenen hofstede was het Goed te Roosbroeken. En dan was er natuurlijk nog het Schuurgoed, bij het grote publiek beter gekend dan de voorgaande¹.

Op beide hofsteden werden een aantal gewassen gekweekt die typisch zijn voor zand- en zandleemstreken. In eerste instantie waren dat de graangewassen die tot de grote familie van de grassen behoren: gerst, rogge, haver en ook spelt, maar geen tarwe. Daarnaast waren er de vitsen van de leguminosenfamilie (peuldragers zoals erwten en bonen) en de rapen uit de grote plantenfamilie van de koolachtigen. Vooral deze laatste zijn typisch voor de armere gronden van de Vlaamse zandstreek. Ze vormen zo het zogenaamde braakloof aangewend om de vruchtbaarheid van de gronden te verbeteren.



Afb. 1. Locatie van de twee boerderijen (omwalde sites) weergegeven in het boek *Van walsites en speelhoven* (Stad Gent, Zwarte Doos, Gentbrugge, 2008, kaart 6 - XIV). WSH 19 is het Goed te Roosbroeken en WSH 20 is het Schuurgoed.

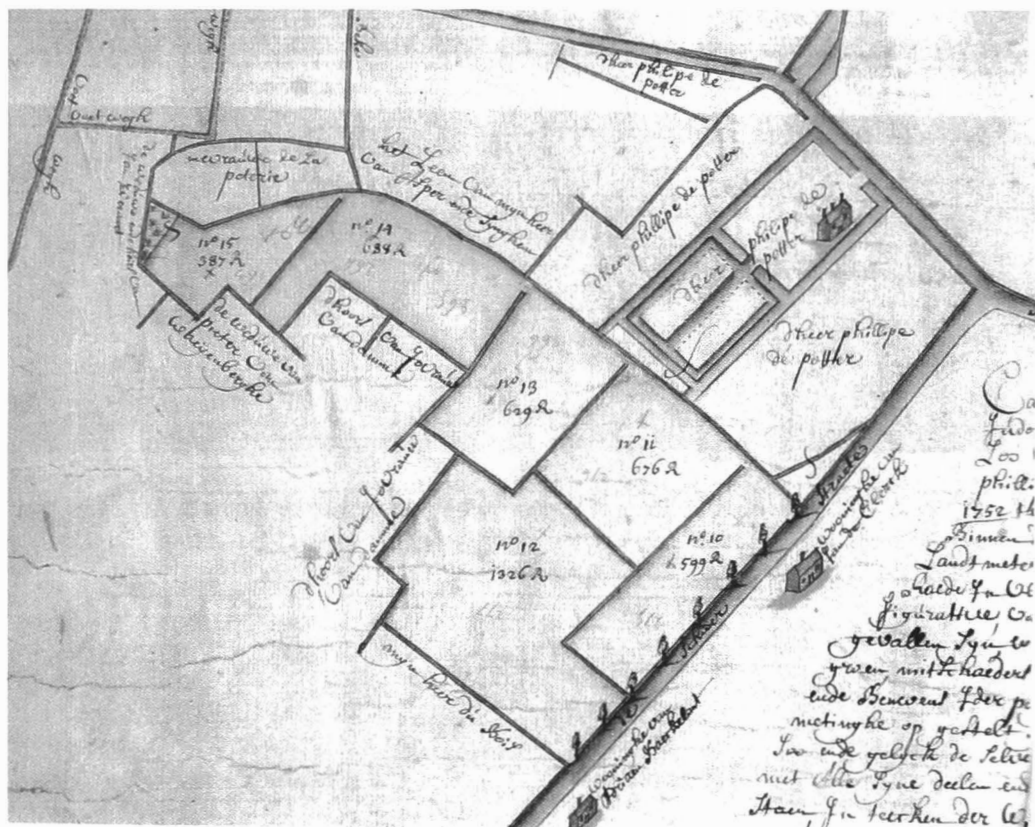


Afb. 2. Goed te Roosbroeken in 1619 (fragment uit de kaart van de Vrijheid van Gent door Jacques Hoorenbault, in 1900 nagetekend door Armand Heins, Stadsarchief Gent, Atlas Goetghebuer).



Afb. 3. Schuurgood in 1760 eigendom van Philippe de Potter (fragment kaart Carolus Benthuyts met het noorden onderaan weergegeven, Stadsarchief Gent).

Over de kweek van de hier opgenoemde gewassen in het bestudeerde gebied hebben we volstrekte zekerheid, omdat ze met naam en toenaam in archiefdocumenten worden genoemd. De belangrijkste gids bij de interpretatie van alles wat met oude landbouw te maken heeft in onze contreien is ongetwijfeld Paul Lindemans met zijn *Geschiedenis van de landbouw* uit 1952. Veel informatie verwerkt in het hiernavolgende werd uit dit tweedelig werk gehaald.



Afb. 4. Schuurgoed met toegangspoort en brug boven de wal, zoals weergegeven door Armand Heins in 1904 in zijn *Vieux coins de Fandre*).

Vitsen

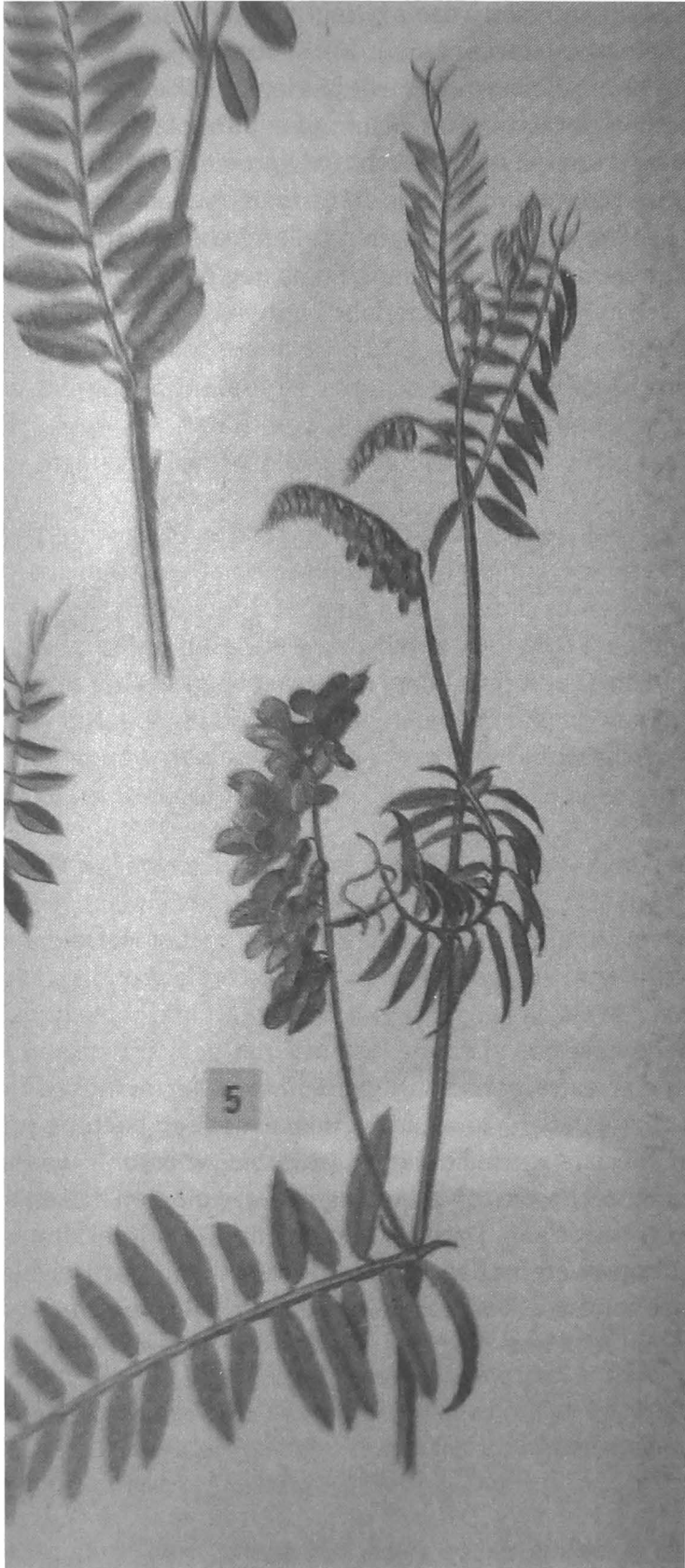
In een pachtcontract van 1437 verpacht Claes de Crane² het Goed te Roosbroeken aan Jean Sey en diens echtgenote Jehanne Wesemale. Het verdwenen Goed te Roosbroeken³ is te situeren langs de huidige Koerspleinstraat in Sint-Amandsberg. De totale oppervlakte van het goed bedroeg ongeveer 43 ha, een zeer aanzienlijke oppervlakte voor onze streken.

Naast rogge en gerst werd er nog een derde gewas gekweekt dat zelfs een toponiem opleverde, het *vits stuck*. Het gaat dus om vitsen. De taalkundigen van Veen, van der Sijs en de Vries omschrijven vitsen als een soort linzen, een

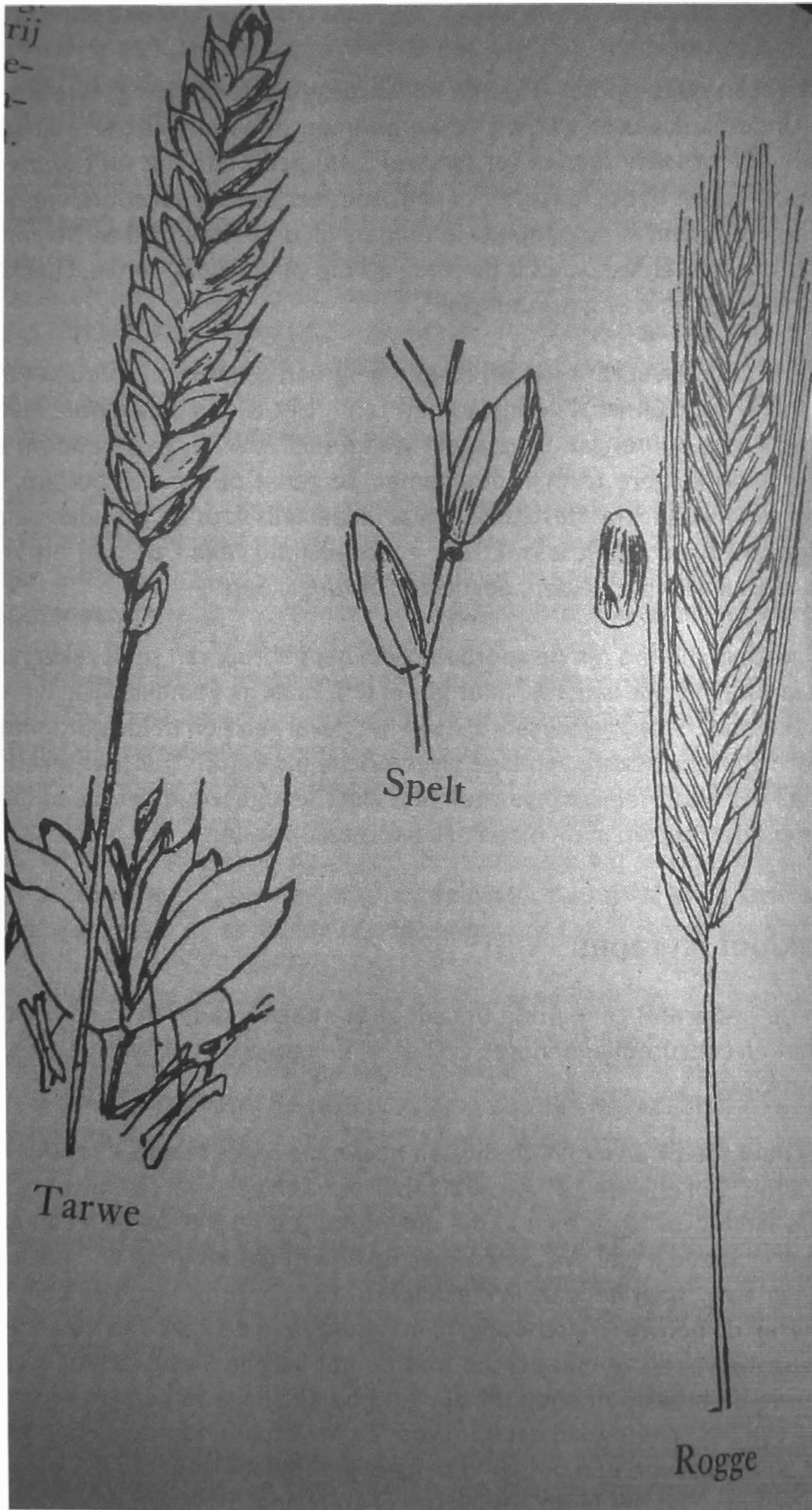
peulvrucht⁴. De plantnaam *vitse* afgeleid van het Latijnse *Vicia cracca*, wat vogelwikke betekent (*cracca*: kraai). Het woordje *Vicia* komt volgens Kleijn dan weer van het Latijnse *vincire*, wat binden of wikkelen betekent, wat verwijst naar het feit dat deze plant zich rond andere planten slingert omdat de stengel te zwak is om zelfstandig rechtop te groeien⁵. Het woord *vincire* werd in de Romeinse tijd, toen het door de Germanen werd opgepikt, nog uitgesproken als *winkire*, wat de Germanen zullen hebben verbasterd tot wat nu wikke is. Later werd uit het Romaans/Frans nog een ander woord ontleend: *vetche*, wat zich in het Middelnederlands ontwikkelde tot *vitse*⁶. *Vitsen* is ook een werkwoord met de betekenis van vlechten, zoals in het vlechtwerk dat gebruikt werd bij de bouw van schuren en huizen in vakwerk en later dan dichtgeplakt met leem. Het werkwoord verwijst dan ook weer naar de eigenschap van deze plant die zich als het ware vlecht tussen andere structuren.

De plant bereikt een lengte van 30 cm tot 2 meter. Ze is winterhard en bloeit in paarse trossen, van juni tot en met september. De zaadjes zitten in doosjes in de vorm van een peul die tussen de 1 en 2,5 cm lang zijn⁷. De beroemde botanicus Rembert Dodoens noemt het een lastig onkruid. Als het tussen rogge terecht komt geeft dit aan het roggemeel een slechte smaak. Die zelfde Dodoens kent aan de plant wel een helende werking toe. Het is volgens hem aangeraden de plant met wijn te mengen en op een wonde aan te brengen om de genezing te versnellen. Het zou een ontsmettende werking hebben.

Vitsen worden tegenwoordig nog gemengd in duivenvoer en dit a rato van 3 à 6 %⁸. Het gaat hierbij om krachtvoer. Vroeger werd de plant veel ruimer aangewend als veevoeder en groenbemester⁹, wat op het Heiveld, nu Westveld, ongetwijfeld welkom was gezien de magere, schrale grond in dit gebied. Vitsen werden ingezaaid na een rudimentaire bewerking, het lichtjes breken van de grond. Bedoeling was in eerste instantie dat de plant stikstof in de grond zou brengen wat extra bemesting gaf. Sommige leguminosen - vogelwikke of vitsen, is daar een van - leven in symbiose met een bacterie (genus *Rhizobium*) die in speciale wortelknolletjes (rhizobia) voorkomt waarin luchtstikstof wordt omgezet in stikstofverbindingen. Deze planten maken als het ware hun eigen kunstmest aan. Dat was een belangrijke ontdekking van de 19^{de}-eeuwse landbouwwetenschap. De 'zandboeren' van het Heiveld en elders in de Vlaamse zandstreek wisten daar uiteraard niets van, maar de gunstige werking hadden ze al heel lang empirisch vastgesteld en ruim toegepast.



Afb. 5. Vogelwikke. Tufted vetch (*Vicia cracca* - Papilionaceae) (in :Vogelwikke <http://www.ideboda.nl/index.html> - Irene's website)



Afb. 6. fragment van een aar van spelt vergeleken met twee beter bekende broodgraansoor-
ten.

Spelt

Naast vitsen werd op het Goed te Roosbroeken ook *taerwe* gekweekt. Volgens Lindemans wordt wat wij tarwe noemen in oudere teksten omschreven als *fine* of *witte taerwe* (of *teruwe*)¹⁰. Hij geeft aan dat met *taerwe* de graansoort spelt bedoeld wordt¹¹. Spelt, een zeer oude graansoort, was lange tijd vergeten maar is nu opnieuw in opmars bij de betere bakker. De verwerking, bij de bakker, van spelt is dezelfde als die van gewone tarwe. Qua rijstijden en dergelijke is er geen verschil¹².

Spelt wordt ook wel eens het verborgen oergraan genoemd. Zo zou het reeds vóór 7.000 voor Christus voorgekomen zijn¹³. Het is een graansoort met betrekkelijk lage opbrengst. Deze soort vraagt niet zoveel van de bodem en is daardoor op langere termijn duurzamer. Ze gedijt op slechte bodem, zelfs zonder al te veel extra meststoffen, wat ideaal was voor de gronden van het huidige Westveld. Spelt is ook zeer goed bestand tegen ziekten en vraagt geen gebruik van herbiciden, pesticiden of fungiciden¹⁴.

Naar gezondheid toe zijn de voordelen van het gebruik van spelt zeker niet te verwaarlozen. Spelt is echter niet glutenvrij, maar is gemakkelijker verteerbaar dan andere tarwesoorten, zelfs in het geval van een milde glutenintolerantie¹⁵. Spelt heeft ook een lage glycemische index (55¹⁶). Dit betekent dat de snelheid waarmee koolhydraten hun glucose afgeven in het bloed laag is, zodat er geen pieken in de bloedsuikerspiegel optreden.

Braakloof en rapen

De in de ondertitel genoemde braakloof en rapen¹⁷ kaderen in de teelt van voeder- en consumptiegoederen op het Schuurgoed op het Westveld te Sint-Amandsberg.

Het Schuurgoed is een oude omwalde hoeve die reeds in de 13^{de} eeuw werd vernoemd¹⁸. Of er in de 13^{de} eeuw al rapen werden gekweekt is onwaarschijnlijk. De landbouw legde zich in die tijd vooral toe op het kweken van graan en vee, groot en klein. We weten met zekerheid dat dit in de 16^{de} eeuw wel het geval was, meer bepaald in Ketsbage. In 1524 bekomt Jacop de Commere (Comere), de eeuwige relschopper¹⁹, in beroep, van de Raad van Vlaanderen, een gunstig vonnis in een geschil met de abt van de Sint-Baafsabdij. Jacop weigerde de braaklooftiende uit zijn land op Ketsbage te betalen omdat dit afhing van het Schuurgoed dat hem voor de helft toebehoorde en tiendenvrij was²⁰. Ketsbage was een omheind perceel grond dat eigendom geweest was van ene Kets. Dat het in dit geschil om centen ging, 10 % van de opbrengst, was ons meteen duidelijk. Lange tijd vroegen wij ons af wat er met *braakloof* werd bedoeld. Lindemans bracht de oplossing. In de tijd van de Romeinen

kende men twee vormen van rapen: de consumptierapen en de stoppelknollen. Vanaf de 15^{de} eeuw kwam er een derde vorm bij, namelijk het braakloof (ook gekend onder andere benamingen: raapkruid, stoppelkruid, stoppelloof, of kortweg loof)²¹.

Rapen werden gezaaid op een graanstoppel die lichtjes gebroken werd en onmiddellijk dik met raapzaad werd ingezaaid²². De jonge plantjes werden niet uitgedund. Deze handelwijze zorgde bijna automatisch voor een uitbreiding van de intensieve melkveeteelt. Vooral het loof, het braakloof, was hierbij van belang. Het braakloof werd laat in de herfst ingezaaid en gaf het jaar daarop betrekkelijk vroeg een oogst. Het land waar het braakloof groeide werd na de oogst van het graan in Vlaanderen meestal voor beweiding gebruikt. Waarschijnlijk was dit op Ketsbage ook het geval.

De uit deze landerijen gewonnen rapen werden aanvankelijk in de keuken gebruikt. Na de opkomst van de aardappel, op het einde van de 18^{de} eeuw²³, werden in eerste instantie de raapschillen en later de volledige raap in de "bras" verwerkt die als veevoeder voor het vee op stal aangewend werd.

Het gebeurde vrij dikwijls dat men rapen met de granen mee zaaide²⁴. Dit gaf als extra voordeel dat de graanvelden gemakkelijker onkruidvrij werden gehouden. De granen werden met de pik en handzeis geoogst. Dit houdt in dat de overblijvende stoppel vrij lang is en dat het daartussen groeiende braakloof niet werd afgesneden²⁵. Het vee werd vervolgens op de stoppel gelaten zodat het zich te goed kon doen aan de stoppel en vooral aan het loof. Dit dreef de zeer plaatselijke mestproductie op zodat de boer in kwestie op dit perceel geen extra mest behoefde aan te voeren voor zijn volgende teelt²⁶.

De raap werd dus ook als voedsel voor de mens gebruikt. Nu behoort de raap tot de categorie van de vergeten groenten. *Ons Kookboek* (KVLV) haalt in 1968 slechts twee bereidingen aan: gestoofd met een beetje suiker en gekookt met een witte saus. De raap is volgens ons een ingrediënt dat niet mag ontbreken in een smakelijk hutsepot. Verder is de raap natuurlijk ook een aangename versnapering voor het paard van Sint-Niklaas. Voor het einde van de 18^{de} eeuw at men rapen in combinatie met heel veel bonen, met allicht heel wat winderigheid tot gevolg. Later verving de aardappel de raap en at men aardappelen met een fel teruggedrongen hoeveelheid bonen. Knollen zoals rapen en aardappelen dienden, volgens het volksoverlevering bij afnemende maan te worden gezaaid of gepoot²⁷.

Naast de knollen komen ook de stengels en bladeren in aanmerking voor menselijke consumptie. Zo wordt in de Italiaanse keuken het gerecht *orechiette con cime di rapa* klaargemaakt en gegeten. De *orechiette* is pasta in de vorm van schelpjes of oortjes zo je wil; de *cime di rapa* zijn de stengels met blad van de rapen die gestoofd zoals spinazie bij de pasta worden geserveerd.

Vooral de stengels schijnen de smaak van de rapen in geconcentreerde vorm te bezitten, zodat die een scherpe, mosterdachtige smaak geven²⁸.

Rapenknollen kunnen vrij lang bewaard worden (2 tot 4 maanden) door het inkuisen of inkisten van de knollen in een bak zand in de kelder. Jonge of meirapen kunnen perfect worden ingemaakt²⁹. Conserveren in zout of door fermentatie zijn andere mogelijkheden om rapen te bewaren.

Rapen hebben een lage voedingswaarde want ze bestaan hoofdzakelijk uit vocht. Ze zijn echter wel rijk aan onder andere vitamine A, calcium en fosfor³⁰. Ze zouden ook een afdoend middel zijn tegen okselgeur en voor de mannen zouden ze doeltreffend zijn tegen prostaatproblemen. Rapen zijn ook een probaat middel voor het verlichten van problemen met de ademhaling³¹, maar ook bij gewrichtsontstekingen, nierstenen en blaasontstekingen. Je kan er ook zwaarlijvigheid mee te lijf gaan. Laat ons het er op houden dat het eerder preventieve middelen zijn dan effectieve geneesmiddelen.

In de late middeleeuwen was raapzaad een nieuw product. Het zaad van de variëteit *Brassica rapa rapifera* werd gewonnen uit de doorgeschoten voederrapen. Raapzaad was ronduit duur te noemen. In sommige gevallen was raapzaad een middel om een deel van de pacht te vereffenen. In andere gevallen werd raapzaad doelbewust gezaaid om het volgend jaar een voldoende hoeveelheid van dit kostbare goedje op voorraad te hebben³².

Uit het raapzaad werd olie geperst. Raapzaadolie werd in de keuken gebruikt als bakmiddel, zoals tegenwoordig olijfolie, maar werd al gauw door smout en nog later door boter vervangen. Naast keukentoeepassingen werd het product aangewend als lampolie. Volgens van Haaster werd dat zelfs de belangrijkste bron van verlichting. Lindemans spreekt dit tegen.

Al gauw werd raapzaadolie voor verlichting vervangen door roetkaarsen (vetkaarsen) en later door koolzaadolie. De opbrengst van koolzaad is immers groter en de zaden zijn rijker aan olie. Raapzaadolie werd vanaf toen bijna alleen nog gebruikt als brandolie voor het godslampje in de kerken en kapellen³³.

De aanmaak van raapzaadolie bracht heel waardevolle bijproducten met zich mee, de zogenaamde 'koeken' of 'oliekoeken', die dan weer verhandeld en gebruikt werden als veevoeder³⁴. Dit kwam de veeteelt en daarmee ook de mestproductie ten goede. De mest was een bittere noodzaak voor de vrij arme gronden als die van het huidige Westveld.

Noten

1. Volgens de voorhanden zijnde documentatie lijkt het Goed te Roosbroeken belangrijker dan het Schuurgoed. Verder onderzoek dringt zich hier op.
2. De familie de Crane zal gedurende ongeveer 300 jaar actief blijven op het huidige Westveld. Daarna verhuizen ze naar het Mechelse waar ze door overerving de heerlijkheid Heyselaer in handen krijgen. De familie bestaat nog steeds onder de naam de Crane d'Heyselaer. Telgen uit de familie de Crane, en later de Crane d'Heyselaer, hebben steeds behoord tot de betere klasse uit de maatschappij (schepenen, burgemeesters, advocaten, ...). Wat betreft het huidige Westveld was vooral Jacques de Crane, en later zijn kinderen (met name Marie Justine de Crane in het bijzonder), van belang. Zij hadden zowat overal eigendommen, o.a. te Eeklo, Evergem, Lede en dus ook te Oostakker. Enkele leden waren ook heer van Scheppers, onder Grammene. De familie draagt in haar wapenschild een kraanvogel.
3. Het Goed te Roosbroeken wordt tot omstreeks 1720 nog in documenten vernoemd. Of het goed toen nog bestond is maar de vraag. Later werden nog gronden die deel hebben uitgemaakt van het areaal van het goed er naar vernoemd, wellicht uit gewoonte en omdat iedereen het bedrijf van vroeger nog kende, waarmee de ligging duidelijk was.
4. van Veen, P.A.F. en van der Sijs, N., *Van Dale Etymologisch Woordenboek* (1997); de Vries, J., *Nederlands Etymologisch Woordenboek* (1971).
5. Kleijn, H., *Planten en hun naam* (1970).
6. Mededeling Luc Van Durme.
7. www.wilde-planten.nl
8. www.versele-laga.com. Malfait houdt het op 1 % (Malfait, A., *Duivensport, een veelarmen kruispunt*, 1996).
9. www.tremele.nl
10. Lindemans, P., *Geschiedenis van de landbouw* (1952).
11. Spelt (*Triticum spelta*) is een eenjarige plant uit de grassenfamilie (*Poaceae*) uit het geslacht Tarwe (*Triticum*).
12. Mededeling Jef Bruynseels, leerkracht bakkerij aan de stedelijke Hotelschool Gent. De huidige prijs van spelt bedraagt ongeveer het dubbele van de gewone tarwe.
13. Bral, T., Wegwijs in het granendoolhof. In: *Het Nieuwsblad*, 28-29.09.2013.
14. www.optimalegezondheid.com
15. www.glutenfree.answers.com
16. Wat op de website www.glycemische-index.com als gezond wordt omschreven.
17. De raap is het symbool voor het Land van Waas dat algemeen beschouwd werd als het centrum van de rapenkweek. De raap komt onder andere voor in het wapenschild van Sint-Niklaas.
18. Gysseling, M., Verhulst, A., *Het oudste goederenregister van de Sint-Baafsabdij te Gent (eerste helft XIII^e eeuw)*, 1964.
19. Mattens, D., Jacob de Commere: een man van stand juridisch in de knoei (1509-1524). In: *Ghendtsche Tydinghen*, jg. 42, nr. 6, 2013, p. 559-562.
20. Voor meer informatie in verband met het Schuurgoed en Ketsbage, zie Mattens, D., De hoed van Napoleon, of een licht doen schijnen over het Westveld. In: *Jaarboek 45, Heemkundige Kring De Oost-Oudburg*, 2008, p. 5-206.
21. van Haaster, H., De introductie van cultuurgewassen in de Nederlanden tijdens de Middeleeuwen. In: Zeven, A.C. (red.), *De introductie van onze cultuurplanten en hun begeleiders, van het Neolithicum tot 1500*, 1997.
22. Lindemans, P., 1952
23. Delcart, A., Over aardappelen en frieten. In: *Van Mensen en Dingen*, jg. 11 nr. 3, 2013, p. 55-63.

24. Raap is ook een voornaam verwant aan Rabbe, Rabo en Rapke. De voornaam is van Germaanse oorsprong en bestaat uit twee delen die zijn verkort. De mogelijke oorsprong van deze ietwat eigenaardige voornaam is waarschijnlijk Radbold of Radboud (van der Schaar, J., *Woordenboek van voornamen. Inventarisatie van de doop- en roepnamen met hun etymologie*, 1970).
25. De halm werd ongeveer in het midden doorgesneden. Het braakloof groeide zo hoog niet en kon dus geen schade oplopen.
26. We moeten ons er van bewust zijn dat de velden destijds omheind waren en dat het vee dikwijls gehoed werd door 'koewachters'. Dat is te zien op enkele meesterlijke schilderijen van Breugel die de toestand van de Vlaamse of Brabantse landerijen goed weergeven. Zie in dit verband Lindemans, P., 1852, en Mattens, D., 2008
27. ter Laan, K., *Folklore en volkswijsheden in Nederland en Vlaanderen*, 2005.
28. Jeroen Meus in Dagelijkse Kost (uitzending VRT van 28.01.2014).
29. In weck-bokalen gebruikt bij het zogenaamde steriliseren.
30. Rauwe rapen bevatten: 13 mg calcium, 0,3 mg ijzer, 15 mg fosfor, 190 mg kalium, 0,18 mg vit. A, 8 mg vit. C, 0,03 mg vit. B1, 0,05 mg vit. B2, 0,06 vit. B6 (<http://world-population.net/food>).
31. www.groen.net.
32. van Haaster, 1997.
33. In katholieke kerken is de godslamp een olielampje in de buurt van het tabernakel dat blijft branden zolang het Heilig Sacrament in het tabernakel aanwezig is. De godslamp getuigt van Christus' Werkelijke Tegenwoordigheid. (Wikipedia)
34. Er bestond een behoorlijk drukke handel in oliekoeken met Frankrijk (Lindemans, P., 185, deel 2).