



## Surkel-boom of Barbarisse

Speurend naar fruitgewassen in oude plantenboeken, viel de naam *Surkel-boom* op. Blijkbaar was de soort voor de oude plantenkwekers belangrijk genoeg om veelvuldig genoemd te worden. Verrassend om te ontdekken dat het om een inheemse berberissoort gaat. Samen met hazelaar, gele kornoelje, vlier en zoete kers past deze berberis in het rijtje inheemse heesters en bomen dat vroeger als nutsgewas in tuinen werd aangeplant.

### Een 'zure boom'

*Surkel-boom* en *Barbarisse* zijn beide oude namen voor zuurbes of *Berberis vulgaris*. Surkel is de oude benaming voor zuring. Het zuur in de naam slaat op de smaak van de bessen. Zuurbes is familie van de Berberisachtigen. Andere familieleden zijn de elfenbloem (*Epimedium*) en het voetblad (*Podophyllum*),

deze worden vaak als tuinplant gebruikt. De rode zuurbes, *Berberis thunbergii* 'Atropurpurea' is ook familie en bekend van de wat sombere, ouderwetse prikkelhaagjes om de tuin. Deze berberis komt uit Japan en is rond 1860 ingevoerd door Von Siebold. 'Onze' zuurbes is een inheemse plant. Je komt hem tegen langs de duinrand van Zeeland tot Texel, in Zuid-Limburg en langs de Gelderse IJssel tot ongeveer Deventer. Zijn complete verspreidingsgebied is veel groter, behalve in Nederland komt de plant in vrijwel heel Europa voor.

### Veelzijdig nutsgewas

In het verleden stond zuurbes bekend als veelzijdig nutsgewas. De bessen werden gewaardeerd om hun zure smaak en met de prikkelige struiken werd de 'Hof' omheind tegen indringers van



Uit: Zorn, J., Oskamp, D.L., Afbeeldingen der artsney-gewassen, vol. 1 (1796)

buitenaf. Later, eind 18<sup>e</sup> eeuw, paste men de soort toe als scheerhaag wat wellicht hetzelfde beeld gaf als onze glad geschoren prikkelhaagjes van rode zuurbes. Eigenlijk is deze toepassing in al die eeuwen dus niet zoveel veranderd. Het geelachtige, taaie hout werd van oudsher door timmerlieden gebruikt om figuren in houtwerk te leggen. Van de wortels werd gele verf bereid voor het verven van leer.

### Bloemen als kleine roosjes

Zuurbes is een hoogopgaande struik

### 38. Om Barbariffen te Confyten.

Neemt zoo veel Barbariffen als zuyker, laat de zuyker eerst koken tot datze dickagtig wort, gietze dan zoo heet op de Barbariffen, laat het een of twee dagen staan, giet 'er dan het nat af, en laat het weder opkoken, doet 'er de Barbariffen in, en weder opgekookt, neemt 'er vervolgens de Bessen uyt, doedze in een Pot, laat het nat koken dat het dik word, en giet het 'er op.

Uit: 'De Volmaakte Geldersche Keuken-Meyd' (1756).



## Bijvangst

### Bijvangst

Voor het Nationaal Centrum Erfgoedopleidingen (NCE) ontwikkelde Van Donkelaar Groenadvies een opleiding voor professionals in het groen erfgoed. Bij de speurtocht langs specialisten en oude boeken kwam een schat aan informatie te voorschijn. Niet alle 'bijvangst' paste in het lesmateriaal maar is te mooi om te laten liggen.

Tekst en foto's: Deyke en Ruurd van Donkelaar

met lange, ietwat slappe takken. Kleine, blauwig groene blaadjes en scherpe doorns zitten bij elkaar op een kluitje. De heldergele, sterk geurende bloemetjes hangen in trosjes en bloeien in mei. Leonhart Fuchs schrijft er poëtisch over in zijn boek *'Den Nieuwen Herbarius'* (1543). *'Sijn bloemen zijn gheel, ghefaetsoeneert ghelijct als cleyne ghefulde Roosjens'*. In september rijpen de vruchten af. De langwerpige rode besjes hangen dan in trosjes aan *'dunne teeder steeltjens'*. Elk besje bevat twee *'corentjens oft greyntjens'*, de pitjes.

### Een zuivere, zure smaak

De besjes zijn zuur en wat *'rowachtich'* (rauw) van smaak, aldus Fuchs. Veel later, in 1806 noteert Serrurier in zijn *Fruïtkundig Woordenboek*: *'haar zuivere, zure smaak overtreft alle zuren uit het Plantenrijk, zelfs de citroenen'*. Deze mooie aanbevelingen lezend, kan ik me voorstellen dat zuurbes graag werd gebruikt. Tuinbaas en botanist Johan Knoop (ca 1700-1769) maakt appelwijn en doet daar wat berberisbessen doorheen. *'De wijn zal hier veel geuriger en aangener door worden'*, schrijft hij. Voor dit doel gebruikt hij trouwens ook jeneverbes, sleedoorn, wilde pruimen of alant-



De fraaie vruchtjes van zuurbes

wortel. Hij bewaart zijn zuurbessen gekonfijt in suiker. Een recept om *'Barbarissen te Confyten'* vind je in het kookboek *'De Volmaakte Geldersche Keuken-Meyd'* uit 1756.

### Standplaats en vermeerdering

Zuurbes is een sterke, langlevende struik en kan uitgroeien tot vier meter hoogte. De plant vraagt een zonnige standplaats met doorlatende, niet te zure grond. Je kunt hem vermeerderen door zaaien of door het afnemen van jonge uitlopers bij de stam. De oude kwekers sneden deze uitlopers bij de grond half door om ze daarna weer met grond aan te aarden. Door deze ingreep maakt de jonge scheut genoeg wortels aan om na enige tijd op eigen benen te staan. In het winterseizoen kan de jonge scheut verplant worden.

### Zuurbes in je eigen tuin

Helaas wordt zuurbes veel te weinig gekweekt. Het is een veelzijdige plant. Niet alleen wij hebben er plezier van, door zijn scherpe stekels is het een veilige nestplaats voor vogels en insecten vliegen graag op de bloemen. Hoe mooi zou het zijn als de soort vaker in het sortiment van onze (inheemse) plantenkwekers werd opgenomen. Heb je een exemplaar kunnen bemachtigen, zorg dan voor een goed plekje in je tuin. Zet 'm op een ruime zonnige plek waar hij als solitair mooi uit kan groeien. Kun je er nog niet aan komen, dan is een bezoek aan het Thijsssepark in Amstelveen de moeite waard. Daar staan prachtig uitgegroeide zuurbessen.