

KNNV Utrecht PWG Nieuwsbrief 180 (januari 2025)

Contactpersonen

hooilandjes

Richard Janzen tel: 06-81758445

rwjanzen@hotmail.nl

Km-hokken

Renske Roest tel. 06-10194994

renske_roest@hotmail.com

- 1 Agenda jaarvergadering
- 2 Eindejaars Plantenjacht 2024
- 3 Met het oude 'superfood' amarant verweert dit Mayadorpje zich tegen de droogte die El Niño brengt

1 Agenda jaarvergadering pwg

Plaats: Stadskantoor Stadsplateau 1 3521 AZ Utrecht 6^e etage, Zaal V32

Datum en tijd: donderdag 30 januari 18.45 – 21.00 uur

Opgeven: Uiterlijk 28 januari bij Richard Janzen

We kunnen maar tot 21.00 uur in het stadskantoor terecht. De planning is daarom wat krap.

Het programma is

1. 18.45 uur inloop
2. 19.00 uur terugblik op 2024
3. 19.10 uur voorstel activiteiten 2025
4. 19.30 uur koffie / thee
5. 19.40 uur Frans Coolen jubileum bomenboek
6. 20.15 tot 21.00 uur Borrel

2 Eindejaars Plantenjacht 2024

Zaterdagochtend 28 december was het koud, zoals het hoort bij een uur Eindejaars Plantenjacht. Met 13 personen gingen we op zoek naar bloeiende wilde planten. Vanaf de Stadsschouwburg liepen we via de Kruisstraat naar de wijk Wittevrouwen. In de beschutting van de dichte bebouwing van de oude wijk groeit veel leuks in de voegen tegen de huizen, zoals Ronde ooievaarsbek en Kransgras.

Dit zijn nieuwe urbane soorten. Op de terugweg in het park van het Lucasbolwerk, een ander milieu en veel minder beschut, vonden we nog ca. zes, algemene soorten in bloei. Net naast Villa Orloff scoorden we nog de laatste paar bloeiende planten o.a. Gewone berenklaauw, geknakt liggend op de grond.

In Villa Orloff konden we opwarmen onder het genot van koffie, thee of warme chocolademelk met slagroom. Bij het recapitulieren van wat we allemaal

gevonden hadden, bleken we samen 33 bloeiende soorten gevonden te hebben, één meer dan in 2023.

Hieronder de link naar onze resultaten op de site van FLORON.

<https://www.verspreidingsatlas.nl/projecten/floron/plantenjacht/melding.aspx?id=d688139b-c2bd-401b-8b7e-d690dd1f6c20>





Ronde ooievaarsbek

3 Met het oude 'superfood' amarant verweert dit Mayadorpje zich tegen de droogte die El Niño brengt

Guatemala uit NRC

In het Westen wordt het wel 'het nieuwe quinoa' genoemd, maar in Guatemala was amarant er altijd al. Nu El Niño de droogteperiode verlengt, wordt het inheemse gewas er weer omarmd. Tekst Merijn de Waal Foto's Luis Echeverría

Van 'El Niño' heeft Cecilia Xitumul nog nooit gehoord. Maar inderdaad, zegt de Mayavrouw: elke paar jaar vallen haar oogsten tegen. Zoals dit jaar, vertelt ze, terwijl ze een spichtig maïskolfje uit zijn jasje pulkt en de verpieterde korrels door haar handen op de kurkdroge grond laat vallen. „Moeder Aarde geeft me hier dit jaar helemaal niets.”

Op een andere *milpa* (kostgrondje) die Xitumul aan de andere kant van het dorp beheert, is de oogst dankzij een nabijgelegen waterput gelukkig niet mislukt. Hier groeien maïskolven tot op schouderhoogte en liggen pompoenen zo groot als voetballen op de akker. Toch moet ook zij regelmatig naar de markt om maïs te kopen, voor haar kippen en voor de tortilla's, de pannenkoekjes die in Guatemala het dagelijks brood vormen.

De inflatie drukt Xitumul dan ook niet in procenten uit, maar in het aantal tortilla's dat je krijgt voor 1 quetzal (omgerekend 12 eurocent). „Voorheen kreeg je wel vier of vijf tortilla's. Nu nog slechts drie. In de grote stad zijn dat er zelfs maar twee, hoorde ik.”

[El Niño](#) – de periodieke opwarming van de oostelijke Stille Oceaan en de daardoor afzwakkende passaatwind – heeft wereldwijd impact. Aan de kust van Peru en Ecuador kan het verschrikkelijk plenzen, terwijl het elders rond de evenaar snikheet wordt. Maar

het naar het kindeke Jezus vernoemde weerfenomeen (omdat het in Peru rond Kerst piekt) kan op weinig plaatsen harder toeslaan dan in de hooglanden van Guatemala. Dit gebied heet de *corredor seco*, een droge strook die dwars door Midden-Amerika loopt en waar miljoenen mensen een toch al precair bestaan leiden. Eén mislukte oogst kan hier rampzalig uitpakken.

In Panacal, het gehucht van Xitumul nabij het Maya-stadje Rabinal, leren de inwoners zich echter wapenen tegen de almaar langduriger droogte. Niet door steeds maar diepere putten te slaan of door met vervuild rivierwater te irrigeren, zoals ze eerst probeerden. Steeds vaker vallen ze terug op een gewas dat hun voorouders al teelden voordat de Spanjaarden dit deel van de wereld veroverden: het 'superfood' amarant. In het Westen ook wel 'het nieuwe quinoa' genoemd.

Ook lekker door de maïspap

Overal in Panacal hebben inwoners de kruidachtige plant met zijn felgekleurde, pluimvormige bloemen geplant, en zijn ze er enthousiast over. Ze kunnen hem in principe al vroeg in de winter zaaien, de jonge plantjes hebben aanvankelijk wel wat water nodig, maar daarna vooral niet te veel. Ze schieten zó twee meter de lucht in. Ideaal, nu de regens steeds onvoorspelbaarder worden.

Ook het oogsten is eenvoudig. Na drie maanden kunnen de eerste bloemen al worden geplukt, verzameld, geslagen en uitgeschud. De graanachtige korreltjes die dan loskomen, hebben een volle, aardse smaak. Je kan er meel van malen, ze door de maïspap doen of ze roosteren, waardoor ze bijna nootachtig gaan smaken.

José Tahuilca (66) heeft dit jaar rode en oranje amarant geplant (er zijn ook zwarte en groene varianten) en is deze ochtend met wat familieleden bloemen aan het oogsten. Ze zitten in een kring op een kleed en woelen de amarant los door de bloemen in plastic mandjes heen en weer te schudden. Ondertussen gaan grote kommen maïspap rond met chili-olie erin.

Bekijk ook [Door El Niño is de Amazone op sommige plaatsen veranderd in een smal stroompje](#)

Tahuilca ondervindt de gevolgen van de klimaatverandering aan den lijve. Hij heeft al zeker vijf jaar last van de droogte in deze streek. Na de intense droogte van 2019 (ook een heftig El Niño-jaar) zijn de waterniveaus in de dorpsputten nooit meer hersteld. Vervolgens trokken eind 2020 kort twee heftige orkanen (Iota en Eta) over Guatemala. „Als het een keer regent, regent het heel veel.”

Uit de vergetelheid

De amarant is een uitkomst, zegt Tahuilca. Hij begon met slechts een pond aan zaad, maar heeft dit steeds verder weten uit te bouwen en inmiddels is het zijn belangrijkste

gewas. „De plant is het meest weerbaar tegen de droogte. Min of meer dan. Het moet wel eerst een beetje kunnen opkomen.“

Dat de inwoners van Panacal amarant herontdekken, is mede te danken aan Qachuu Aloom. Deze groep Maya-boeren redt inheemse gewassen van de vergetelheid door lokale gemeenschappen te helpen ze op de markt te brengen. Dit om hen minder afhankelijk te maken van grote agromultinationals, die hen – met hulp van de autoriteiten – jarenlang hun genetisch gemodificeerde maïs en bestrijdingsmiddelen hebben opgedrongen.

Die maïsteelt maakt de landbouw minder divers en heeft veel oude boerenkennis verloren doen gaan, zegt Cristóbal Osorio Sánchez van Qachuu Aloom. In het geval van amarant is dat extra pijnlijk, meent hij. „Toen de Spanjaarden hier kwamen, zagen zij al dat dit supervoedsel was. Ze hadden door dat de oorspronkelijke bevolking hier zo sterk was door hun dieet. En dat dit uit amarant bestond. Daarom hebben ze het toen verboden: ze wilden niet zo’n sterke lokale bevolking.“

Nog meer aloude agrarische kennis ging verloren tijdens het gewapend conflict dat Guatemala tussen 1966 en 1996 in een bloedige greep had. Onder het mom van anticommunisme openden opeenvolgende militaire regimes toen de jacht op Maya-gemeenschappen, omdat zij zouden heulen met linkse guerrillero’s. Ruim tweehonderdduizend mensen werden slachtoffer van deze [genocide](#) en nog veel meer werden er verjaagd van hun voorouderlijke gronden naar vluchtelingenkampen – zeker ook in Rabinal en directe omgeving.

Deze twee grote historische trauma’s (burgeroorlog en kolonisering) zouden mede kunnen verklaren waarom het gewas nu zo enthousiast onthaald wordt. Cristóbal Osorio overleefde zelf vijf bloedbaden, vertelt hij. „Onze dorpen werden platgebrand, onze zaden verbrandden en wij werden de bergen ingejaagd. Maar beetje bij beetje hebben we de oorspronkelijke zaden weten te redden. We hadden eerst maar een onsje zaden en deelden alle boeren een handje uit. Dat leverde in het eerste jaar maar een pond, een half pondje, vier ons op. En daarna verveelvoudigden de oogsten. Maar het is wel een lang proces.“ Inmiddels is de stichting bezig met het papierwerk om de amarant ook te mogen exporteren naar de VS.

Beter dan in de stad

Aniceta Toj (77) woont al haar hele leven in Panacal en heeft sinds een paar jaar de amarant omarmd. Eerst teelde ze alleen maïs. Daar kreeg ze de kunstmest en de bestrijdingsmiddelen gratis bij. „Dat is bij amarant allemaal niet nodig. Ze groeien zo“, vertelt ze, staand tussen de manshoge planten met hun dieprode bloemen en groen-gelig blad. Ze maalt de amarant tot een fijne bloem die ze overal doorheen doet.

De afgelopen decennia zag ze vele dorpsbewoners wegtrekken, vertelt ze. Eerst na de moordpartijen die de militairen hier vooral in de jaren tachtig aanrichtten onder de

Maya-bevolking, tijdens de burgeroorlog. Later trokken mensen naar de grote stad of naar de VS, op zoek naar een beter bestaan.

Niet dat ze daar het beter hebben, zegt Aniceta Toj in korte zinnen. Spaans is niet haar moedertaal; in Panacal spreken de inwoners onderling de Mayataal Achí. Toj: „In de stad is alles duur. Maar de jongeren weten niet meer hoe ze moeten boeren. Hier heb je mieren. Er is stof. De zon. Ze houden het niet vol. Zo is het.”

Toch komt haar dochter, die ook al met haar kinderen naar de hoofdstad is getrokken, nu steeds vaker terug naar het dorp. „Ze was er dit weekeinde nog. Ze wilde mijn gewassen zien. Ze gelooft dat haar moeder betere kansen heeft. ‘Mijn moeder is nu rijker dan wij’, dat zei ze.”
