



PREMIUM

Gravin Marie van Bylandt in 1938. © Haags Gemeentearchief

Historisch eten van moestuin gravin: 'Danseres en paprika zijn innig met elkaar verbonden'

GEDANE ZAKEN Een mysterieuze gravin, een landgoed, een timmerman en een kunstenaar, dat klinkt als in een sprookje. Het zijn ingrediënten voor het Haagse kookboek *Gerechten van een tuinknecht* waarin het bereiden van groenten in een historisch perspectief wordt geplaatst.

Hans Hemmes 29-07-25, 11:30

•
•

De schrijfster Marthe Fuld kreeg de inspiratie voor haar boek, terwijl ze als vrijwilligster in de moestuin van landgoed Oostduin-Arendsdorp aan de slag was. „Toen sloeg er ineens een vonk over en begon er van alles te borrelen. Bijna nog sterker dan de levenskrachtige natuur die uit kleine zaadjes prachtig en geweldig voedsel weet te toveren.”

Fuld heeft ook een familieband met deze plek, omdat haar grootvader Piet de Wit (1892-1975) als timmerman in de jaren dertig werkte bij de eigenares, de gravin Marie van Bylandt. Hij maakte de kozijnen die nog steeds te zien zijn in het koepelgebouw. „Hij had het geregeld over de gravin. Eerlijk gezegd vond hij haar wel een beetje een excentrieke dame.”

Marie van Bylandt erfde in 1902 het landgoed Oostduin van haar vader. Maar de erfbelasting was zo hoog dat ze een groot gedeelte van de landerijen moest afstaan aan de gemeente Den Haag. Die was naarstig op zoek naar bouwgrond voor de latere wijk Benoordenhout. In die tijd groeide de stad enorm: van 200.000 in 1900 naar 400.000 inwoners in 1930.

Anna Pavlova

De gravin reisde veel en was een bewonderaarster van de Russische prima ballerina Anna Pavlova, die in 1931 in Den Haag stierf aan een longontsteking. De gravin van Bylandt betaalde daarna mee aan de tournee van de dansgroep. In het kookboek is een hartig recept opgenomen voor de legendarische ballerina. „Krachtige smaken die passen bij de hartstochtelijke adoratie van de gravin voor de danseres. In het boek zijn de danseres en de paprika innig met elkaar verbonden. Met yoghurt, om de kleur van haar kostuum te verbeelden. Een hartverwarmend gerecht.”

Marthe Fuld weet niet wat er bij de gravin op tafel stond, maar haar eigen oma kookte heerlijk op een petroleumstel. De kunstenares onderzocht hoe mensen in de jaren dertig groenten bereiden en het viel haar op hoeveel tijd ze daaraan besteedden. Ze las oude kookboeken als *Recepten huishoudschool Laan van Meerdervoort* uit 1934 en *Het kookboek van de Haagsche kookschool voor de fijnere keuken* uit 1900. „Ik viel uit mijn stoel.

De gerechten werden vaak lang gekookt, andijvie een uur lang met daarna nog een half uur stoven met vet en suiker.”



Opa en de gravin in de tuin, getekend door Marthe Fuld. © Marthe Fuld

In dit boek met meer dan 200 eigentijdse recepten, geeft ze een beeld van het verschil tussen vroeger en nu. „Je vindt er recepten in variërend van zelfgemaakte zeewierburger tot bietenbavarois. Van kiprollade met eekhoorntjesbrood tot glutenvrije krootjeskoek. Maar ook een makkelijke aardappelgratin, wortelsla en kokoskoekjes”, vertelt Fuld

„Met dit boek wil ik niet alleen recepten doorgeven, maar ook laten zien in wat een luxe wereld wij leven. In onze winkels is de variatie in voedsel die wordt aangeboden ongeëvenaard.” Ze illustreerde het boek met tekeningen en liet haar fantasie de vrije loop. Zo is er een portret van haar opa die een arm slaat om zijn werkgeefster.

De gravin stierf op 8 augustus 1968 op haar landgoed, ze werd 94 jaar. Ze liet het park na aan protestantse kerken en die stelden het open voor het publiek. Haar vermogen wordt beheerd door de Gravin van Bylandstichting die projecten stimuleert in het algemeen belang van mens of dier.

Gerechten van een tuinknecht, (38 euro, in de boekhandel en via marthe.fuld@gmail.com)



Omslag van het kookboek. © Marthe Fuld