

KNOFLOOK UIT SABI ABYAD

René Cappers

Het is alweer enige tijd geleden dat de opgravingen in het Assyrische fort een vondst opleverden die biologen en botanici het water in de mond doet lopen. Op de vloer van een van de kamers werd een kom van aardewerk gevonden die tot de rand gevuld was met verkoolede tenen knoflook. Waarschijnlijk waren ze bedoeld als pootgoed, dus om geplant en opgekweekt te worden. Een unieke vondst! De bestudering van deze en andere Assyrische planten maakt deel uit van een lopend onderzoeksproject naar het gebruik van planten in de Late Bronstijd.

Wanneer we ons voedselpatroon uit een vroegere periode willen reconstrueren, moeten we erop bedacht zijn dat onze bronnen enigszins vertekend zijn. Zowel de oogst en bereiding, de samenstelling van het voedsel alsook allerlei bodemprocessen zijn van invloed op de uiteindelijke samenstelling van het archeobotanische archief. Zo zijn doorgaans granen goed vertegenwoordigd, terwijl peulvruchten, oliehoudende gewassen, groente en specerijen vaak ondervertegenwoordigd zijn. Van granen komen niet alleen de graankorrels, maar ook de dorsresten in de nederzetting terecht. Beide delen van dit gewas blijven bovendien goed bewaard bij verbranding. Van peulvruchten worden echter meestal alleen de zaden naar de nederzetting gebracht en dan nog alleen de grotere zaden die bij het verwijderen van steentjes niet door de zeef vallen. Dit verklaart de dominantie van linze in het archeobotanische archief. Oliehoudende

zaden, zoals van vlas en sesam, fragmenteren vaak in vuur. Waarschijnlijk blijven dergelijke zaden alleen heel, wanneer ze langzaam door hitte verbranden.

Knoflook is een voorbeeld van een smaakmaker die niet vaak wordt aangetroffen. Uit archeologische context kennen we alleen de bolletjes (teentjes). De zaden zijn erg dun en blijven daardoor vrijwel nooit bewaard. De zaadjes heb je overigens niet nodig om de knoflook te vermeerderen: dat kan makkelijk met alleen de teentjes. Deze vorm van ongeslachtelijke voortplanting heeft als voordeel dat de erfelijke eigenschappen ongewijzigd blijven. Vooral in de teentjes bevindt zich een hoge concentratie etherische oliën. Daarmee is dit gewas niet alleen geschikt om maaltijden op smaak te brengen. Ook wordt de plant aangewend als geneesmiddel, zoals tegen infecties van de luchtpijp en slokdarm en ter bestrijding van darmparasieten.

De wilde knoflook is waarschijnlijk inheems in Centraal Azië. De oudst bekende vondst van knoflook is afkomstig uit Tell ed-Dēr in Irak en dateert uit de 17e eeuw BC. Hier vonden archeologen zo'n 350 verkoolede teentjes in een opslagruimte, samen met vruchten van onder andere koriander en komijn. Onverkoolede knoflook kennen we uit Egypte waar ze door de extreme droogte bewaard zijn gebleven. Betrouwbare vondsten dateren hier uit het Nieuwe Rijk en uit de Grieks-Romeinse periode. Uit Egypte kennen we naast de complete



knoflookbolletjes ook de karakteristieke bolbodems. Deze worden aangetroffen in afvallagen en zijn daar met het keukenafval terechtgekomen. Dergelijke bolbodems vertonen aan de bovenzijde de littekens waarop de afzonderlijke teentjes hebben vastgezeten, en aan de onderzijde is vaak nog een deel van de wortels te zien.

Het is opvallend dat de knoflookteentjes die we uit archeologische contexten kennen relatief klein zijn. De lengte bedraagt ongeveer 1-1,5 cm. Dit is beduidend kleiner dan de knoflook die tegenwoordig in de handel wordt aangeboden. Het is aannemelijk dat de concentratie etherische oliën in de kleine knoflook vele malen hoger is dan in de grote knoflookteentjes die tegenwoordig worden geteeld. Wellicht is de toename in grootte ook pas van vrij recente datum.

Verder lezen?

Cappers, R.T.J. & R. Hamdy (2007): Ancient Egyptian plant remains in the Agricultural Museum (Dokki, Cairo). In: Cappers, R.T.J. (2007): *Fields of change. Proceedings of the 4th International Workshop of African Archaeobotany*. Groningen Archaeological Studies. Groningen: Barkhuis & Groningen University Library, pp. 165-214.

Cappers, R.T.J., R.M. Bekker & J.E.A. Jans (2006): *Digital seed atlas of the Netherlands* (book and website of University Library Groningen). Groningen Archaeological Studies no. 3. Groningen: Barkhuis & Groningen University Library. XXVI & 502 pp.



Verkoolede teentjes knoflook uit Sabi Abyad (links), verdroogde knoflook bollen uit Romeins Berenike in Egypte (midden) en moderne knoflookbollen uit China (rechts).