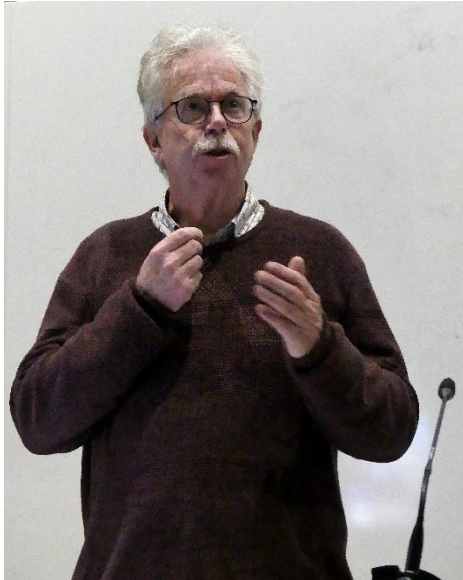


WINTERLEZING 2024

De bijeenkomsten van de Vrienden van de Leidse Hortus vinden meestal plaats in de Oranjerie, maar die staat in de winter vol met planten. Daarom werd de Winterlezing gehouden in de grote zaal van het Lipsiusgebouw. En dat was maar goed ook, want er waren heel veel belangstellenden afgekomen op het interessante programma. Zoveel mensen hadden niet in de Oranjerie gepast.



Voorzitter John van Ruiten heette de aanwezigen welkom. Hij memoreerde dat de Hortus zich in een toenemende belangstelling mag verheugen: er waren in 2023 bijna 240.000 bezoekers. John kondigde de komende Vriendendag aan. Die vindt plaats op 13 april. Rogier van Vugt neemt de Vrienden dan mee in de aanleg van de mediterrane tuin bij de Sterrewacht. Omdat de Ronde Sterrewacht dan gereed zal zijn, wordt dit tuingedeelte nu aangepakt. Via de mediterrane tuin kun je onder de brug door terug lopen naar de Hortus. De Ronde Sterrewacht wordt eind april opengesteld voor het publiek, maar de Vrienden krijgen op 13 april een preview.

Het jaarthema in 2024 in de Hortus is geur, de lezingen stonden in het teken daarvan. Ineke Huysman, verbonden aan het Huygens Instituut, beet het spits af met een presentatie over Constantijn Huygens (1596 – 1687). Huygens was een zeer veelzijdig man, secretaris van drie stadhouders, diplomaat, dichter, componist en spreker van vele talen. Hij correspondeerde met heel veel mensen, onder andere met Rembrandt. Ook is een brief teruggevonden aan Adolphus Vorstius, hoogleraar botanie te Leiden, met een verzoek om een paspoort voor Huygens' hortulanus die naar Vlaanderen wilde reizen. Huygens had ook contact met Jan van Brosterhuisen, die de hortus in Breda heeft ontworpen.



Ineke Huysman

Relatief onbekend is het feit dat Huygens ook parfumeur was: er zijn ruim 150 recepten voor het maken van parfums van zijn hand gevonden. Constantijn had een innige band met zijn moeder, Suzanne Huygens-Hoefnagel (1561-1633). Zij maakte destijds ook een recept.



Hofwijck door Christiaan Huygens @Universiteitsbibliotheek Leiden

Constantijn stelde jaren later het parfum opnieuw samen als dierbare herinnering aan zijn moeder met ingrediënten uit zijn tuin in Hofwijck en kruiden die dankzij de internationale handelstromen in Nederland te krijgen waren. Samen met een multidisciplinair team van het 'Geheugen van Geur', een project van de Jonge Akademie van de KNAW, heeft Ineke het parfum volgens dit recept proberen te reconstrueren.

Eigenlijk moesten de ingrediënten weken in regenwater. Maar schoon regenwater is tegenwoordig niet meer voor handen. Daarom werd gedestilleerd water gebruikt. Het geheel is gedestilleerd met een zogenaamde alambiek van koper. Zo werd een welriekend hydrolaat en een etherische olie verkregen. Daarmee is men naar een biologische apotheek in Parijs gegaan, die de eigenaars 'Huygens Paris' hadden genoemd, toen ze ontdekten dat hun zaak zich in dezelfde straat bevindt als de voormalige woning van Christiaan Huygens, de beroemde zoon van Constantijn.



@Marjolijn Bol

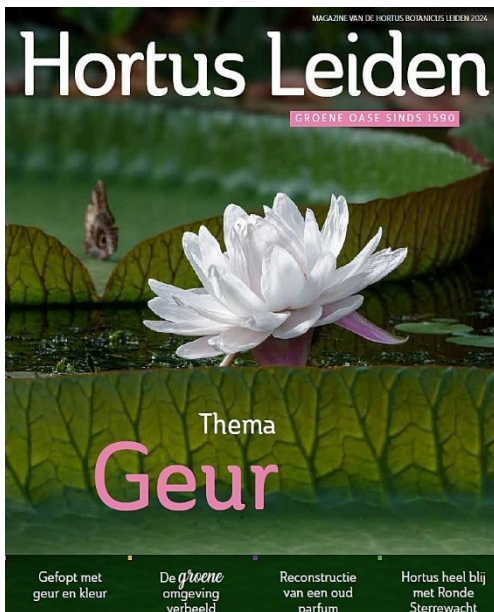


@Huygens Paris

'Huygens Paris' heeft vervolgens een geur geproduceerd op basis van de essence-olie van het hydrolaat. Het resultaat is een pittige geur, sommigen vinden die lekker, anderen minder, een kwestie van smaak. Met deze geur zijn ook geurkaarsen gemaakt die onder meer verkrijgbaar zijn in de Hortuswinkel. Of de geur overeenkomt met wat Huygens destijds produceerde? Ver zal het er niet naast zitten, maar exact is het natuurlijk niet meer na te gaan.



In de pauze laat Ineke de mensen ruiken



Hoofdredacteur Adri Mulder presenteerde vervolgens 'Hortus Leiden' editie 2024. Ook het Hortusmagazine staat dit jaar in het teken van geur. Er staan veel mooie artikelen in over allerlei aspecten van geur. Adri reikte het eerste exemplaar uit aan Martina Vijver, wetenschappelijk directeur van het Centrum voor Milieukunde.

Martina was vereerd. Zij sprak bevangen over haar werk. Zij vindt dat we er trots op mogen zijn dat Leiden een dergelijke prachtige Hortus heeft en dat het zo'n mooie plek in de stad kent die herkenbaar is en toegankelijk is voor iedere burger.

Wat wetenschappers zien, is dat we met allerlei uitdagingen staan die te maken hebben met het menselijk handelen. De Verenigde Naties waarschuwen voor extreme klimaatverandering, vervuiling en verlies van biodiversiteit. Maar dit is niet alleen een probleem dat geduid en bestudeerd kan worden door veelal bèta-wetenschappers. Het is ook niet het probleem van alleen beleidsmakers. De uitdaging heeft een maatschappelijke aard. De Hortus heeft daar een positie in te nemen. De Hortus kan door zijn activiteiten aan jong en oud laten zien wat een pracht de natuur heeft. De sociale functie in de volle breedte is daarbij van belang. Door toegankelijk te zijn voor iedere burger komt de waarde die de planten ons geven dichterbij de mens, wordt het bewustzijn groter en kunnen we hopelijk onze planetaire crisis matigen.



Adri Mulder (links en Martine Vijver (rechts)



Pauze

Na de pauze reikte John van Ruiten de Jaarring uit aan Harry Roskam. De Jaarring is een prijs die de Vrienden van de Hortus jaarlijks toekennen aan iemand die zich belangeloos zeer verdienstelijk heeft gemaakt voor de Hortus. Harry was erg blij met de toekenning. Toen zijn eigen tuin te klein werd, heeft Harry in 1994 zijn grote varencollectie ter beschikking gesteld aan de Hortus. Hij heeft die daarna steeds uitgebreid. Er zijn nu meer dan 900 soorten en variëteiten aanwezig in de Varentuin in de Hortus. Harry is vaak in de Hortus bezig met het verzorgen van al die varens. Hij wordt daarbij geholpen door Miguel Fernandez Voortman, een enthousiaste jongeman die Harry kan opvolgen als Varenman. Ook Pieter Huisman en Richard Schoenmaker helpen mee. Harry is als ontvanger van de Jaarring nu een jaar lang Adoptant van de *Zelkova serrata* in de Sieboldtuin.

Jaarring Hortusvrienden

Zelkova serrata

2019: Carel Wijffelman

2020: Carla Teune

2021: Jan Meijvogel

2022: Fred Weber

2023: Rudmer Postma

2024: Harry Roskam



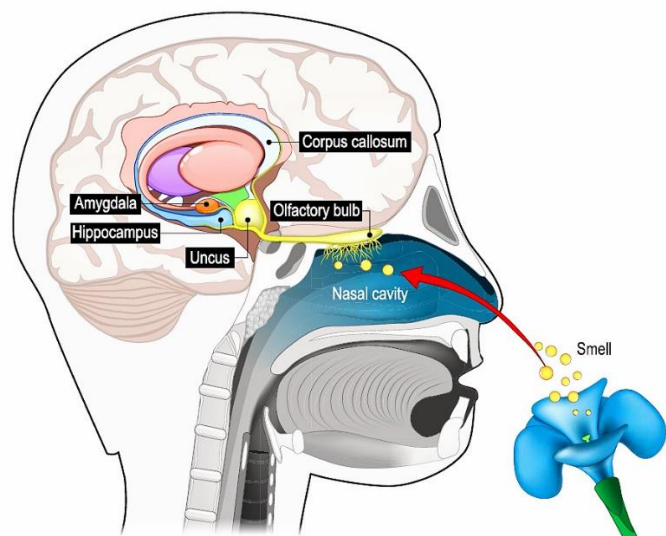
Harry Roskam

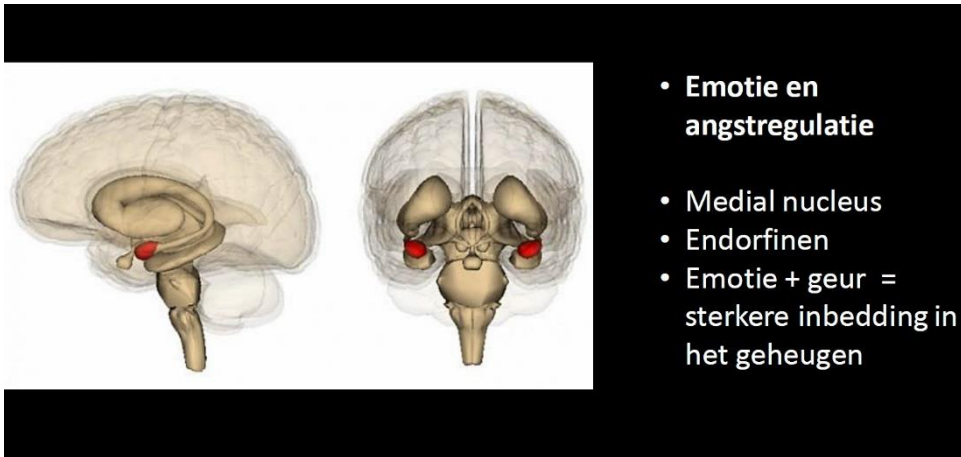


Hanneke Hulst

Hanneke trakteerde het publiek op een les neuro-anatomie: geur wordt opgevangen door trilhaartjes in de neus. Die geven de geur door via de reukzenuw de hersenen in waar zij input leveren aan de amygdala en de hippocampus. Gelukkig legde Hanneke deze ingewikkelde materie heel duidelijk uit. Van al onze zintuigen is de reukzin de enige die op deze manier verwerkt wordt. De amygdala is de hersenstructuur waarin basale emoties worden verwerkt. De hippocampus is het centrum van het geheugen.

De tweede presentatie werd verzorgd door Hanneke Hulst, hoogleraar 'Neuropsychologie in Gezondheid en Ziekte' en afdelingshoofd bij de sectie Gezondheids-, Medische en Neuropsychologie van de Universiteit Leiden. Zij ging verder in op het thema 'Geur en Brein'. Achter in de neus bevinden zich 30 miljoen reukcellen. Met je neus ben je in staat om meer dan een biljoen geuren te onderscheiden. De neus is het gevoeligste van alle menselijke zintuigen. Zogenaamde feromonen, geurstoffen die mensen verspreiden, worden onbewust waargenomen, maar spelen een rol bij de partnerkeuze.





Amygdala / Gevolgen per hersengebied | Hersenletsel-uitleg.nl

De geur van appeltaart bijvoorbeeld brengt je terug in de keuken van je oma. Bij mensen die aan de ziekte van Alzheimer leiden wordt de hippocampus kleiner. Daardoor wordt de opslag van herinneringen, het korte-termijn-geheugen, belemmerd. Oude herinneringen blijven vaak wel behouden. Geur kan ook sterke negatieve emoties opwekken. De geur van vuurwerk associëren oorlogsslachtoffers met hun nare ervaringen in de oorlog. Dat Constantijn Huygens zo zijn best heeft gedaan op een parfum van zijn geliefde moeder, heeft ongetwijfeld te maken met zijn emotionele binding met haar. Al was het met al een leerzame avond voor de Vrienden van de Hortus.



Dat men de lezingen heel interessant had gevonden, bleek uit een aanzienlijk aantal vragen na afloop. Bij het weggaan kreeg iedereen een kakelvers Hortusmagazine mee. We kunnen terugzien op een zeer geslaagde avond.

tekst: Adri Mulder foto's en afbeeldingen: Adri Mulder en uit de presentaties van Ineke Huysman en Hanneke Hulst