

Over warmoezerij en wilde planten (deel 7)

In deze rubriek worden planten behandeld die vroeger als groente gekweekt werden, in onbruik raakten maar inmiddels keert het tij en worden ze door liefhebbers opnieuw gewaardeerd vanwege hun bijzondere smaak.

Raponcelen, Rapunsel, Rapunzelklokje

tekst: Hein Koningen, Johan Heirman

Lang voordat de aardappel als volksvoedsel in zwang kwam aten de mensen al wortels en knollen van wilde planten, veelal rapen genoemd. Aanvankelijk werden ze in het wild verzameld, later ging men ze, als dat mogelijk was, kweken in hoven en gaarden. Het komt ons nu, verwend als we zijn door productieve gewassen van over de hele wereld, bijna ongelooflijk voor. Het Rapunzelklokje, een tere en fijne plant, is hiervan een voorbeeld.

We vinden al een interessante vermelding van de aanwezigheid van Rapunzel in een romeinse boerentuin (fragment uit "Het maken van moretum" [soort stampot], twijfelachtig toegeschreven aan Vergilius, vertaald door Vincent Huninck).

"Kijk, daar staat de kool en brede biet, en daar groeit zuring, malve en alant, rapunzel ook en prei en malse sla waardoor een zwaarbeladen maag tot rust komt."

Inheemse soort

Rapunzelklokje, *Campanula rapunculus*, is lid van de Klokjesfamilie, dat is gemakkelijk te zien aan haar

bloemvorm. *Campanula* is een verkleinwoord van het Latijnse *campana* dat klok betekent, naar de vorm van de bloemkroon.

In Nederland en Vlaanderen zijn zes klokjessoorten inheems en enkele sinds vele jaren ingeburgerd, zoals Weideklokje en Breedbladig of Breed klokje. Thans zijn weer andere klokjes bezig in te burgeren in Nederlandse steden. De meest succesvolle is het Kruipklokje (*Campanula porscharkyana*) dat in hoog tempo tot een echte stadsplant is uitgegroeid, althans in Nederland; in Vlaanderen is dat merkwaardig genoeg het Dalmatiëklokje (*C. porschlagiana*).



Rapunzelklokje is zeldzaam in Nederland (de noordgrens van het areaal loopt door Nederland) en komt in het wild voornamelijk voor in Zuid-Limburg en in het oostelijk deel van het rivierengebied, vooral daar waar dit aan pleistocene zandgronden grenst. In Vlaanderen is het vrij algemeen, vooral langs de Grensmaas en in de Leemstreek, maar de soort gaat er achteruit. Het Rapunzelklokje is tweejarig, gewoonlijk 60-90 cm hoog, en bloeit van mei tot en met augustus en soms in oktober. We kunnen het aantreffen op grazige plaatsen, aan zomen en bosranden, op dijkhellingen en in bermen, waar het groeit op niet droge, liefst kalkrijke grond. Het geeft de voorkeur aan enigszins voedselrijke plekken en een begroeiing met een open structuur en open grondplekjes. Dat hangt samen met de mogelijkheden om zich als tweejarige plant succesvol te kunnen uitzaaien, dus te kunnen kiemen en zich verder te ontwikkelen.

Rapunzelklokje in de avondzon (Foto: Machteld Klees)

Gewaardeerd in heemtuin en -park

In heemtuinen en -parken zijn klokjessoorten vrijwel altijd aan te treffen, wat samenhangt met hun aantrekkelijkheid. Het Rapunzelklokje echter zien we tamelijk zelden. Dat heeft, denken we, ermee te maken dat het altijd wat in de gaten gehouden moet worden. Dat wil zeggen opletten dat er voortdurend wat plekjes beschikbaar zijn met open bodem, liefst zonnig gelegen, waar het zich kan uitzaaien en ontkiemen. Voelt het zich thuis dan kan het met grote aantallen een verfijnde, bloemrijke begroeiing vormen. Laat men het de vrije hand dan kan het zelfs sterk de overhand krijgen.

De bloemkleur van dit klokje is wat lichter dan bij de andere klokjessoorten, meer licht lila-blauw. Met de slanke, 'open' pluimvorm maakt het Rapunzelklokje een tere indruk. In bloemrijk grasland met een open vegetatiestructuur, op matig voedselrijke, vochtige bodem, kan het zich goed handhaven. Toch zien we het hier zelden toegepast.

In verfijnde, bloemrijke, op effect gerichte begroeiingen in heemtuinen en -parken, waar het zelfs op veenachtige gronden goed uit de voeten kan, is het goed te combineren met veel andere soorten met een fijn karakter, zoals zandblauwtje, groot zonneroosje, grasklokje, geelhartje, grote tijm, anjer- en gentiaansoorten en wolverlei.

Alle inheemse en ingeburgerde klokjes zijn mooie planten met aantrekkelijke bloemen en daarom bij mensen zeer gewild, reden waarom ze wettelijk beschermd zijn, zowel in Vlaanderen als in Nederland.



Wilde Rapen

In Engeland en Scandinavië wordt Rapunzelklokje als een verwilderd cultuurgewas beschouwd. Dat is niet zo vreemd want vroeger werd de plant als groente gekweekt. De wortel is namelijk vlezig en raapvormig. De soortnaam rapunculus betekent raapje. In de 19^e eeuw heette dit klokje ook nog wel Raponce, met de streekvariant Raponsje; het zal afstammen van de franse volksnaam Raiponce. Eddy Weeda vermeldt in de Oecologische Flora dat Petrus Hondius in zijn lofdicht Dapes inemptae –dat 'ongekochte spijzen' betekent– uit 1621, de Wilde Rapen noemt, ook Hals-cruyt geheten, die in zijn omgeving Oost Zeeuws-Vlaanderen te vinden waren. Het wijst erop dat men de jonge rozetten met de vlezige wortels in het vrije veld zocht en verzamelde.

Afbeelding van rapunzelklokje uit Dodoens Cruijdeboeck, 1554.

De rapunzels van Dodoens

Rembert Dodoens noemt in zijn Cruijde-Boeck van 1554 twee rapunzels: Cleijne Raponcele en Groote Raponcelen (Rapunzelklokje en Zwartblauwe en Witte rapunzels). Van de eerste vermeldt hij: *“Die wortel es lanck / somtijts omtrent eenen cleijnen vingher dick / wit ende van smaecke den Rapen schier gelijk / ende wordt in den winter in salaat gehete.”*

Dat men de planten in het wild verzamelde leiden we af uit Dodoens omschrijving van de Plaetse, dus de groeiplek van deze planten. Hij zegt daarover: *“Die cleijne Raponcelen wassen hier te lande aen die canten van den velden onder die haghende aen die tuynen.”* *“Die groote wassen in die bosschen in stercken leemachtighen gront / ende andere vette vochtighe donckere plaetsen.”*

Volgens Dodoens gaf rapunzelwortel –zowel die van de Cleijne als van de Groote– gebruikt met azijn en zout smaak aan de spijs, in het bijzonder als ze vooraf wat gekookt werden. Verzamelde men aanvankelijk de raapjes van beide soorten in het vrije veld, toch mogen we er wel van uitgaan dat men ertoe overging ze in de hoven en gaarden te telen. Dat was gemakkelijker dan steeds het veld in te gaan om te zoeken en gaf meer zekerheid. Of dat telen ook gold voor de Zwartblauwe en Witte rapunzel betwijfelen we, daar deze soorten moeilijk te kweken zijn. Het Rapunzelklokje werd in de 19^e eeuw nog gekweekt onder de Vlaamse en Nederlandse naam Rapunsel.

De wortels en ook de bladen van de nog niet bloeiende rozetten werden gegeten als salade, bekend onder de naam rapunzelsla. De wortels zijn vlezig en wit, spoelvormig en bijna 1 ¼ cm in doorsnee en ongeveer 5 cm lang. Het wortelvlees is wit, vrij vast en knapperig. Het bladrozet bestaat uit tamelijk veel ongesteelde, gekroesde, smalle ovale bladeren. Alleen de wortels van de eerstejaars rozetten worden gegeten. Als de plant in het tweede jaar gaat bloeien, doorschieten, zijn de wortels oneetbaar.

Dat ze vrij recent bekend was als eetbare plant blijkt uit van Dale 'Groot woordenboek der Nederlandse taal', 12^e druk, 1992, dat onder 'rapunzel' vermeldt: "*Rapunzelklokje: een klokjesachtige plant (Campanula rapunculus) (hier voorkomend op grazige zandgrond langs de grote rivieren (als salade gebruikt; ook de dikke wortel is eetbaar))*".

Fr. Burvenich vermeldde in "De Groenselteelt voor iedereen" (Gent 1878) Rapunzel in zijn lijst "*der uit den moestuin te verwerpen planten*"; wat er op wijst dat het gebruik toen toch al op zijn einde liep.

Vlooienklein zaad

Bij het rijpen springen de zaadoosjes aan de voet met vijf gaatjes open. De inmiddels afgestorven en verhoude stengel zorgt ervoor dat bij bewegen (windstrooier) de zeer kleine zaden uit de doosvruchtjes geschud worden. Zo komen de zaden geleidelijk aan vrij.

Als je zelf zaad wint is het oppassen geblazen: de doosvruchtjes met gaatjes zijn klein zodat ze gemakkelijk aan de aandacht ontsnappen. De stengels net voor het openbarsten van de vruchtdoosjes



Uit 'The Vegetable Garden' van Vilmorin-Andrieux, 1885, fascimile-herdruk 1977.

afknippen en verder drogen in een zaadkistje met krant onderin, is het beste om de vlooienkleine zaden op te vangen. De zaden opslaan in een afsluitbare glazen pot voorkomt bij langdurig(er) bewaren dat er zadenmوت in komt.

Teelt

Rapunzelklokje wordt gezaaid. Het zaad is buitengewoon klein, afgeplat en langwerpig van vorm en lichtbruin van kleur. Een gram bevat meer dan 25.000 zaden, een liter zaad weegt 800 gram. Het zaad behoudt ongeveer vijf jaar zijn kiemkracht.

In de volle grond zaaien we vroeg in mei, breedwerpig op bedden of op regel. Omdat het zaad zo fijn is kunnen we het, voor een goede verdeling, het beste mengen met wat fijne grond of zand. Dit voorkomt te dik zaaien. Na het zaaien drukken we de grond (met een plankje) wat aan. De eerste keren dat we water geven doen we dat uiterst voorzichtig om wegspoelen van het zaad te vermijden. Het zaad kiemt in de regel vrij snel, bij te dicht opgekomen zaad is

het noodzakelijk dat we de zaailingen dunnen. Dat is een zeer precies werkje. Bij heet weer dient er regelmatig gegoten te worden om wegbranden van de zaailingen en jonge planten te voorkomen. Schermen is dan eveneens aan te bevelen.

Wanneer de planten vroeg in het jaar gezaaid zijn, neigen ze soms (te vroeg, dat wil zeggen hetzelfde jaar) te gaan bloeien. Het is dan aan te raden in juni nogmaals te zaaien en daarbij dezelfde voorzorgmaatregelen te hanteren als eerder.

Met het oprooien van de wortels of raapjes voor gebruik kan worden begonnen in oktober of november en daarmee kan tijdens de winter worden doorgedaan. Om te voorkomen dat strenge vorst dat onmogelijk maakt kunnen we op voorhand voldoende raapjes in bakken of teilen in zand inkuilen voor opslag in vorstvrije kelder of schuur.

Hoewel de wortels, raapjes, van het Rapunzelklokje in onze ogen erg klein van stuk zijn en je er dus veel van bijeen moet 'schrappen' voor een maal, werden ze eeuwenlang als voedsel gezocht en gewaardeerd. Daarin lijken ze overeen te komen met een ander soort rapen, namelijk de rapen uit het gezegde "Rapen is een edel kruid, Al de wereld is op rapen uit". Wat zoveel wil zeggen als overal geld uit slaan, zich verrijken, schrapen.

Rectificatie

In de vorige aflevering over Kleine pimperl' is een fout geslopen. Bij de gravure op pagina 14 is abusievelijk vermeld dat deze afkomstig is uit 'The Vegetable Garden' van Vilmorin-Andrieux, 1885, fascimile-herdruk 1977. Dit moet zijn 'Drawings of British Plants' by Stella Ross-Craig, part IX Rosaceae (2), 1972.