

Over warmoezerij en wilde planten (deel 6)

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.

Tekst: Hein Koningen, Johan Heirman

Kleine pimpernel (*Sanguisorba minor*) stond honderd jaar geleden ook bekend als klein sorbenkruid en in sommige delen van ons land als bloedkruid. De naamgeving van deze soortgenoot van de grote pimpernel (*Sanguisorba officinalis*) verliep wat verwarrend. Zo'n 150 jaar geleden werd kleine pimpernel tot een ander geslacht gerekend en heette *Poterium dictyocarpum*. Later bleek dat de soort botanisch echter tot het geslacht *Sanguisorba* behoort.

Sanguisorba (pimpernel) mag niet verward worden met *Pimpinella* (bevernel), een geslacht uit de schermbloemigen.

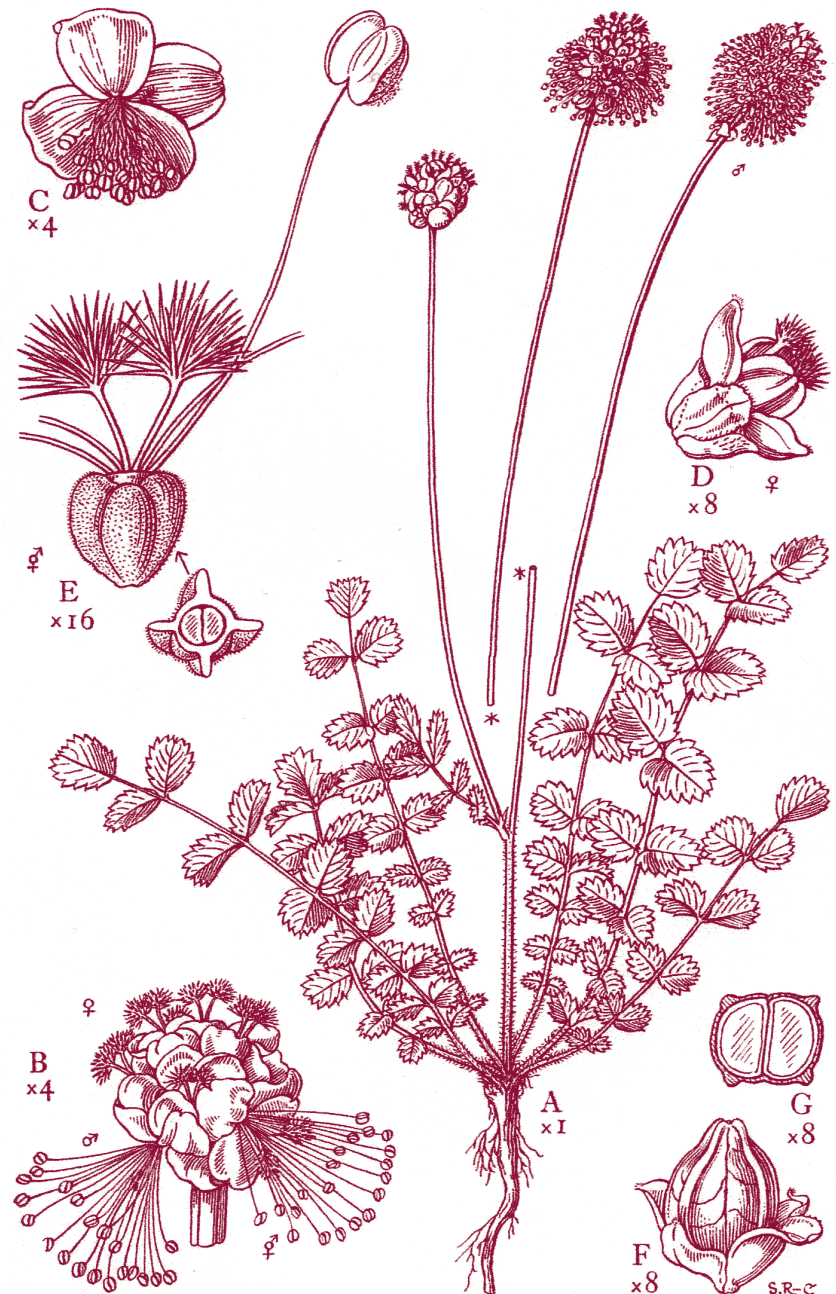
Hun zeer gelijkende habitus ten spijt floreren kleine en grote pimpernel toch in volkomen verschillende biotopen. De grote, waar we het hier niet verder over zullen hebben, heeft in tegenstelling tot de kleine een voorkeur voor natte standplaatsen.

Hoewel juist bij de grote pimpernel de wetenschappelijke naam wijst op een traditioneel medicinaal gebruik, vonden we in enkele farmacopeeën (H. Leclerc, *Précis de Phytothérapie* – 1935; W. Daems, *Geneeskruiden* – vóór 1977) alleen de kleine pim-

pernel terug. Aan de wortelstok van deze plant werd een bloedingen en diarree tegengaan- de werking toegeschreven, te verklaren door de aanwezigheid van looizuur. Letterlijk betekent de geslachtsnaam *sanguisorba*: 'bloed opslorpend'.

Gravure van pimpernel-plant (in bloei), tekening, uit 'The Vegetable Garden', Vilmorin-Andrieux, 1885, fascimile-herdruk 1977.

Dat stel je je niet direct voor bij het zien van de kleine pimpernel, een overblijvende, dus vaste plant die



Kleine pimpernel

tot de rozenfamilie behoort. Zij komt in Nederland en Vlaanderen in het vrije veld zeldzaam voor in kalkgraslanden in Zuid-Limburg en in droge graslanden langs de grote rivieren. Voorts verspreid op maar enkele andere plaatsen, daarvan het meest in de duinen tussen Haarlem en Castricum. In het laatst genoemde gebied groeit ze al meer dan 2000 jaar, ongeveer vanaf 800 v. Chr. Dat weten we omdat haar stuifmeel hier enkele malen is gevonden bij opgravingen. In de literatuur is de oudste opgave voor Nederland van Commelin in 1863 voor hetzelfde gebied: 'In 't Bentveldt en in de Hoven'. Kleine pimpernel komt behalve in Europa –met uitzondering van het noorden– voor in Noord-Afrika en Zuidwest-Azië.

De bloemdekbladen van kleine pimpernel zijn groenachtig, vaak paarsrood aangelopen. De bovenste bloemen zijn vrouwelijk, de onderste mannelijk of hermafrodit (zowel vrouwelijke als mannelijke kenmerken vertonend). De bladen zijn samengesteld, de onderste met vele (tot wel 25) blaadjes, eindigend in één topblaadje. Het blad heeft een heel eigen groene kleur die zweemt naar blauwgroen. Bijzonder is dat haar bloemen worden bestoven door de wind en niet door insecten. Daarmee is kleine pimpernel een

uitzondering in de rozenfamilie. Kleine pimpernel is sinds 1596 in Engeland in cultuur. Voorheen werd de soort in Engeland en Ierland ook als veevoer en tuinplant geteeld.

Andere ondersoort

Tegenwoordig maakt kleine pimpernel vaak onderdeel uit van zaadmengsels van wilde bloemen waarmee bloemrijke graslanden worden ingezaaid.

Het is een erg vormenrijke soort die buitengewoon variabel is in grootte, in voorkomen (habitus), in afwerking en versiering van de schijnvrucht (wetenschappelijke naam hiervoor *hypanthium*).

In Europa worden van kleine pimpernel zes ondersoorten (subspecies) onderscheiden –met elk een eigen verspreidingsgebied– waarvan subsp. *minor* in Nederland. Na dijkverzwaringen in de jaren '90 van rivierdijken in ons land werden hier nogal eens zaadmengsels met wilde bloemen ingezaaid om de vroeger befaamde bloemrijke dijken weer terug te brengen. In deze zaadmengsels bleek de subsp. *minor* van de kleine pimpernel vaak abusievelijk vervangen door de subsp. *balearica* (syn. *S. minor* subsp. *polygama*, *S. minor* subsp. *muricata*). Deze ondersoort heeft haar natuurlijke verspreiding in

Zuid-Europa. Ze is ingeburgerd in Centraal- en delen van Noord-Europa.

Ook bij ons komt deze ondersoort tegenwoordig nogal eens voor en is waarschijnlijk ingeburgerd. Zij is in haar verschijning veel forser en de blaadjes zijn meestal veel dieper en scherper getand. Deze ondersoort wordt veel hoger dan de inheemse subsp. *minor*.

Voor het zuiver houden van ons wilde plantenbestand is het belangrijk dat bij het aanschaffen van zaadmengsels van wilde planten voor het inzaaien van begroeiingen met wilde planten, zoals bijv. bloemrijke graslanden op droge grond (of voor welke doelen dan ook!), kwaliteitsmengsels aan te schaffen, van betrouwbare zadenbedrijven (zoals Cruydt-Hoeck, de Bolderik, Biodivers) en bij de toepassing te letten op de geografische verspreiding in Nederland en Vlaanderen van de deeltmakende soorten.

Oude groente

Voor gebruik als keukenkruid worden de komkommerachtig smakende, jonge wortelblaadjes gebruikt. Men kan ze gebruiken bij kropsla, in salades, in soepen en sauzen en voor de bereiding van kruidenazijn. Voor de komst van de koelkast werden de blaadjes, vaak samen met berna-

gie, bij heet weer gebruikt om koele dranken een frisse smaak te geven. Vele jaren geleden heeft een onzer, als enige buitenlander op een gezellige 'Camping à la ferme' in de Causse –een uitgestrekt karstlandschap in het zuiden van Frankrijk– een kleine culinaire rage veroorzaakt onder de aanwezige Fransen en die zijn toch wel wat gewend als het op fijn eten aankomt. *Sanguisorba minor* was daar toen, en wellicht nu nog, overvloedig aanwezig in de graslanden en bermen op het schrale kalkplateau (ook veel bokkenorchis!). Hij liet zijn medekampeerders kennismaken met de 'omelette à la pimprenelle': een frisse omelet met daarin gesnipperde blaadjes van de kleine pimpernel, een onverdeelde succes.

Vanwege de enigszins aromatische eigenschappen wordt de ondersoort *balearica* gekweekt als keukenkruid, toekruid. Om deze ondersoort duidelijk te onderscheiden van de inheemse, niet als keukenkruid geteelde subsp. *minor*, kreeg zij recentelijk de Nederlandse naam Moespimpernel.

De verkrijgbaarheid bij de traditionele groenteman of in de goed gesorteerde supermarkt is nog zeer beperkt tot nihil. Dus veel vraag uitoefenen aldaar en zoeken op de



biologische en boerenmarkten. Of voorlopig nog maar zelf telen.

Teelt

Moespimpernel kan zowel door scheuren als door zaaien worden gekweekt. Scheuren van bestaande planten gebeurt in kleine delen, de vitale stukken worden opgeplant op regels of bedden.

Zaaien doen we in april of aan het eind van de zomer, liefst in zandige grond en op een zonnige plaats. Op regels zaaien we dun, de regels 25-30 cm uiteen. Voor grotere hoeveelheden kunnen we op bedden zaaien, eveneens dun. Een gram zaad bevat 150 zaden en een liter zaad weegt ongeveer 280 gram (tegenwoordig worden zaden zelden meer gemeten in liters, muds, e.d. maar in gewogen hoeveelheden verhandeld). Het zaad blijft ongeveer drie jaar (voldoende) kiemkrachtig.

Als de zaailingen ca. 3 cm groot zijn op afstand zetten (dunnen), ca. 20 cm op de regel.

Voorheen, in de grote moestuinen van buitenplaatsen, landhuizen,

kastelen, e.d. werd moespimpernel vaak geteeld als boord- of randplant van bedden voor andere groenten. Het geeft een fraai effect in de moestuin en kan vanzelfsprekend nog altijd worden gedaan. De planten vragen weinig verzorging, onkruid vrij houden en terugsnijden zijn de belangrijkste voorwaarden voor succes. Om ze in goede conditie te houden dient voorkomen te worden dat ze gaan bloeien. Bloemen doen de weelderigheid van de planten afnemen. Regelmatig afsnijden dus (bij de grond), ook al heeft men ze niet nodig. Door dit gefaseerd te doen kan men altijd over een gebruiksklaar, dus vers en fris, gewas beschikken.