

Over warmoezerij en wilde planten (deel 10)

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 en Johan Heirman

In vroeger tijden maakten wortelen, van allerlei plantensoorten en veelvormig van uiterlijk, een flink deel uit van het voedsel van de gewone man. Denk aan rapunzelwortelen in een vorig artikel. Aanvankelijk werden deze wortels in het vrije veld gezocht en verzameld. Handiger was het om ze te kweken, het scheelde veel zoekwerk en men kon zijn eigen voorkeuren meer volgen.

Schorseneren waren een belangrijk wortelgewas. Daarbij waren soorten van twee plantengeslachten betrokken: Scorzonera, Nederlandse naam Schorseneer of Schorseneren en Tragopogon, Morgenster met name de Gele en Paarse of Blauwe morgenster.

In Europa komen van het geslacht Scorzonera ongeveer 30 soorten voor, waarvan Kleine schorseneer, (*S. humilis*) wild in ons land. Van Scorzonera kunnen twee soorten als groente geteeld worden, Grote schorseneer, (*S. hispanica*) en Franse schorseneer (*S. picroides*). Deze laatste, is een éénjarige uit Zuid Europa, geteeld voor de bladeren die in jonge toestand in salades kunnen worden gebruikt. Ze blijft hier verder buiten beschouwing omdat het

Schorseneren

ons te doen is om de penwortel en die heeft ze als éénjarige niet.

Voor de eetbare penwortels wordt vooral Grote schorseneer gebruikt. Grote schorseneer komt wild voor in Zuid Europa en is heel variabel, vooral de vorm van het blad dat gewoonlijk langwerpig en smal is. Vanuit de teeltgebieden is ze plaatselijk wel verwilderd op droge(re), zonnige plaatsen meestal in grasvegetaties, zoals in bermten. Sierwaarde wordt haar niet toegekend ondanks de mooie, heldergele bloemen.

Padden- en boksbaardwortelen

Schorseneer is volgens sommigen afgeleid van scozonéra van het Spaanse escorzon, pad. De wortel werd vroeger namelijk aangewend tegen het (vermeende) gif van pad-

den en slangen. Anderen leidden de naam af van het Italiaanse scorza, bast, schors en nera, vrouwelijke vorm van nero, zwart; plant met zwarte wortelschors. Beide verklaringen zijn aannemelijk (uit 'Verklarend Woordenboek van Plantennamen', Dr. C.A. Backer, 1936). 'Planten en hun naam' van H. Kleijn, 1970, geeft aan dat Tragopogon komt van het Griekse tragopogon bok en pogon: baard omdat het zaadpluis er baardachtig - als van een bok- uitziet. Boksbaard dus. Nog in de 'Geïllustreerde Schoolflora voor Nederland' door H. Heukels, elfde druk, 1934 komen we deze naam tegen. In de dertiende druk, 1949, is het Morgenster geworden.

Morgensterren

Van het geslacht Tragopogon werden vroeger de Gele morgenster, *T. pratensis* en Blauwe of Paarse morgenster, *T. porrifolius* gegeten. De zeer smalle bladen met lichtgroene middennerf werden in de salade gebruikt. Gele morgenster komt in ons land van nature voor als wilde plant in grasvegetaties op droge(re) gronden op zonnige plaatsen. De uit Zuid-Europa afkomstige Blauwe morgenster is vanuit cultuur verwilderd in ons land, in grasvege-



Beide tekeningen uit: 'The Vegetable Garden' van Vilmorin-Andrieux



of toch paddenwortelen ?

taties op voedselrijke(re), vochtige gronden zoals dijken en bermen op kleigrond in het noordelijk deel van ons land, en al vele jaren geheel ingeburgerd.

Beide soorten hebben een hoge sierwaarde vanwege de vrij grote gele danwel paars-blauwe bloemen en prachtige vruchtpluis-zaadhoofdjes, geschikt voor wilde plantenbegroeiingen in heemtuinen en -parken, wegbermen en graslanden.

Op Walcheren heette de Gele morgenster vroeger ook wel Wilde schorseneer vanwege haar gelijkenis met de Grote schorseneer –ze zijn zeer aan elkaar verwant– en werd ook als groente gegeten. De Blauwe morgenster werd zelfs voor consumptiedoeleinden gekweekt, onder de naam Haverwortel of Witte schorseneer, maar is langzaam maar zeker verdrongen door de Grote schorseneer. De naam Haverwortel schijnt ermee samen te hangen dat ze ook als paardenvoer geteeld werd. Wij hielden er in elk geval een fraaie soort aan over die nu helemaal tot onze wilde flora wordt gerekend.

Teelt

Schorseneer en morgensterren worden gekweekt uit zaad, als éénjarig gewas. De grote, lange zaden van de Grote schorseneer zijn zeer licht tot wit van kleur, een gram bevat ca. 90 zaden en een liter zaad weegt ca. 260 gram. Van de Blauwe morgenster zijn de zaden licht okerkleurig, van de Gele lichtgrijs, beide soorten zijn bezet met lichtere stekelwrat-ten. Deze spelen samen met het prachtige breed uitstaande vruchtpluisparaplutje in het wild een rol bij de zaadverspreiding. Er gaan ca. 100 zaden in een gram en een liter weegt plm. 230 gram. Van beide soorten behouden de zaden zeker enkele jaren hun kiemkracht, mits droog en koel bewaard, bijv. in een

glazen pot met schroefdeksel. Deze manier van bewaren geldt trouwens voor vrijwel alle zaden, zowel groenten- als wilde plantenzaden. Het beperkt het uitdrogen en daardoor vertraagt het verouderingsproces.

Hoewel de Grote schorseneer overblijvend is, telen we haar evenals de Morgenster als éénjarig gewas. De penwortels kunnen bij éénjarige teelt zeer goed de gewenste 20-30 cm, krijgen, dan zijn ze ook malser en sappiger.

Losse, voedzame grond, zoals zand- of lichte zavel, voldoet het beste. Een plek waarbij een voorgaand gewas sterk bemest werd, is heel geschikt.



Bloeiende schorseneren. (foto: Arie Koster)

Het kweekbed wordt vooraf goed diep losgemaakt, doorgewerkt en de grond fijn bewerkt zodat we lange, rechte penwortels verkrijgen en vorkworteligheid wordt voorkomen. Verse mest is niet geschikt, goed verteerde, fijne, overjarige mest wel. We zaaien vroeg in het jaar, maart, eerste helft april, later zaaien geeft minder kans op grote wortels. We zaaien op regel, de afstand tussen de regels is 20-25 cm, later op de regel dunnen tot 15-20 cm onderling bij Grote schorseneer en 10 cm bij de morgensterren. Bij het zaaien trekken we met het uiteinde van de harksteel een smal, ondiep geultje –dat we tijdens een droge periode enkele malen gieten- waarin we de zaden dun uitstrooien waarna we het geultje voorzichtig met de hark dichtstrijken en licht aandrukken. Dat de zaden onder de grond komen is wel belangrijk: vogels zijn er gek op ! Omdat het zaad moeilijk in te harken is, passen we de regelteelt toe als we op een breed bed telen. Dat heeft meteen het voordeel dat we tussen de regels kunnen schoffelen. Bij schorseneer kunnen bij goede groei reeds het eerste jaar bloeistengels gevormd worden, deze worden weggesneden vóór ze tot zaadvor-

ming komen. In de regel is dit niet nodig vóór half augustus. Bloeistengels zijn nadelig voor het verkrijgen van goede consumptiewortels. De wortels van de Grote schorseneer zijn zwart van kleur, die van de Morgenster geelachtig. De smaak van Morgenster is flauwer dan die van Schorseneerwortel, de laatste is kruidiger en krachtiger. Echter, aan beide groenten zitten voor- en nadelen. Over de smaak hebben we het al gehad, het voordeel van Morgenster ten opzichte van Schorseneer is weer dat deze kunnen worden geteeld op gronden waarop Schorseneer niet goed gedijt, zelfs op vrij natte, schrale bodem.

Oogsten en bewaren

We oogsten de wortels vóór het invallen van de vorst. De broze wortels moeten zeer voorzichtig opgerooid worden om breken en beschadigen te voorkomen en om het verliezen van melksap tegen te gaan. Gave wortels kunnen gedurende de winter bewaard worden in vochtig zand op een koele, vorstvrije plaats, zoals kelder of schuur. Van tijd tot tijd bevochtigen is hierbij nodig. De wortels kunnen ook in de grond blijven, Grote schorseneer is prima

winterhard. Om bij vorst toch te kunnen oogsten moet bevriezen van de grond voorkomen worden, bijvoorbeeld door goed af te dekken. Inkuilen in de moestuin kan ook, onder een voldoende dek van riet, stro of blad. Het houdt de wortels frisser dan bewaren in zand op een vorstvrije plek. Na de vorst de dekking verwijderden.

Gelijke kweekwijze

Hoewel de kweekwijze van schorseneer en morgenster bijna geheel gelijk is, is er toch een verschil. Van Grote schorseneer, een vaste of overjarige plant, kunnen ongeogste wortels in de grond blijven. Op-rooien na het eerste groeijjaar is niet echt noodzakelijk omdat in het volgend jaar de wortels doorgroeien en groter worden zonder minder zacht te worden of in conditie achteruit te lopen. Zaadvorming moet voorkomen worden want dat gaat ten koste van de wortelkwaliteit.

Keukenmeidenverdriet

Schorseneren hebben een slechte naam als het om het klaarmaken gaat. Het schillen is een kleverig karwei waar je ook nog zwarte handen van krijgt, de bijnaam is dan ook 'keukenmeidenverdriet'. Toch is dat makkelijker dan je denkt. Het schillen kan het beste onder water, in een bak of onder de kraan. Daarna in het water met melk laten liggen tot ze gekookt worden, zo blijven ze wit. De wortels worden gekookt als groente gegeten, al dan niet met een bloemkoolsausje. Jonge, verse bladen geven een fijne salade.



Steenhommel op schorseneer (foto: Arie Koster)