

Over warmoezerij en wilde planten (deel 12)

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.



LEPELBLAD EN ZEEVENTKEL

tekst: Hein Koningen & Johan Heirman

Deze keer hebben we twee groenten van de kust, beide zijn meer of minder zouttolerant en hebben van nature zilte en brakke groeiplaatsen. De ene soort komt al eeuwenlang voor in onze streken, de ander pas sinds een ruime eeuw. Beide worden al vele eeuwen door mensen als groenten en toespizzen gegeten, in het vrije veld verzameld of al vroeg gekweekt.

Scheurbuyck

*Alsme vande scheurbuyck claecht
En vanbinnen is geplaecht;
Salmen nergens in versparen
Gheen van been de lepel blaren:
[beide]
Noch de ronde noch de lange
Die gesneden aen de cant
Bij de zee ick van de stange
[strand]
Heb genomen en geplant.*

P. Hondius, 1621

Lepelblad

Lepelblad was in de tijd van de grote zeilvaart een buitengewoon belangrijke plant. Op de verre en lange scheepsreizen naar het Oosten en Westen op het zuidelijk halfrond kwam het voor dat de scheepsbemanning gebrek aan vitamine C kreeg, als vervolgens scheurbuik optrad konden de gevolgen fataal zijn. Scheurbuik, ook wel scorbut of blauwschuit geheten, heeft als symptomen onder meer zwellingen en bloedingen van het tandvles en bloedingen aan de benen. Speciale symptomen of scheuren van de buik treden niet op. Om dit zoveel mogelijk te voorkomen probeerde men zoveel mogelijk verse, vitaminerijke bladgroenten te eten en mee te nemen. Daartoe werden op de schepen zelfs kisttuintjes ingericht waarin men lepelbladplanten liet groeien en zo meenam voor onderweg. Soms ook werd een aftreksel van Lepelblad op jenever gebruikt. Al in de 15^e eeuw kende men de genezende werking van Lepelblad. Echt lepelblad (*Cochlearia offi-*

cinalis subsp. officinalis) komt in West- en Noord-Europa voor in kustgebieden. In Vlaanderen is het zeer zeldzaam aan de monding van



Lepelblad, uit Artseny-gewassen 1796, deel 1.
(bron: www.BioLib.de)



Echt lepelblad, plant en massavegetatie in brakwaterzone. (Foto's: Machteld Klees)

een onmiskenbaar teerachtig aroma te bespeuren. Het verse blad kan gegeten worden als salade of als toekruid in salades en soepen. Het smaakt goed in kwark. Vroeger gebruikte men de verse plant ook als boterhambeleg. Vee is gek op lepelblad en grote grazers, bijv. ingezet bij het natuurbeheer, eten bij voorkeur de knoppen en bloemen die nog rijker zijn aan vitamine-C dan de bladeren en stengels.

Zeevenkel

Zeevenkel (*Crithmum maritimum*) is een echte rotskustplant met een mediteraan-atlantische verspreiding, in België en Nederland voorkomend op zandige vloedmerken en zeedijken. Voor onze landen is ze betrekkelijk jong, in Nederland voor het eerst met zekerheid verzameld in 1897 in Huisduinen, in Zeeland was dat 1905. Vlaanderen begroette haar voor het eerst in 1985, waar ze thans op vijf plaatsen voorkomt. Tot 1950 was ze in Nederland zeer zeldzaam, sinds die tijd is ze duidelijk aan een opmars bezig. Het kan te maken hebben met de mildere winters van de laatste halve eeuw in onze streken. De kruidkundige Rembertus Dodonaeus vermeldt al in zijn Cruydeboeck van 1554 dat Zeevenkel in Spanje, Frankrijk en Engeland overvloedig wordt gevonden aan de kust.

Verschijsning en milieu

Deze tot 50 cm hoge, vaste schermbloemige kan rijk bloeien met groenachtig witte of gelige bloe-

de Schelde, in Nederland zeldzaam in Noord- en Zuid-Holland en in Zeeland. In beide landen is ze een Rode Lijst-soort. Het is een plant van brakke gebieden als zeedijken en brakke moerassen. In de laatste groeit zij als oeverplant langs rietkragen en zomen van brede sloten en watergangen.

Tegenwoordig komt ze zelden tot zeer zelden voor, ze is sterk afgenomen mede door het verzoeten van het oppervlaktewater.

Deze rijk bloeiende, tweejarige kruisbloemige met helderwitte bloemen wordt 10-40 cm hoog en heeft vlezige, glanzende bladeren en stengels. Ze bloeit van april tot in juni. Ze doet enigszins denken aan Waterkers.

Teelt

We telen deze bladgroente uit zaad. Een gram zaad bevat 1500-1800 zaden, een liter zaad weegt plm. 600 gram. De kiemkracht van het zaad duurt ongeveer vier jaar. Van nature maakt deze tweejarige het eerste jaar een bladrozet waaruit ze

het tweede jaar bloeit, zaad zet en afsterft.

We kunnen Lepelblad als eenjarig gewas telen, maar tweejarig is ook mogelijk. Bij eenjarige teelt, zaaien we in het voorjaar, april, en kunnen we in de nazomer-herfst oogsten. Zaaïen we in de zomer of nazomer dan kiemt het zaad wel voor de winter maar heeft pas na de winter de gelegenheid om uit te groeien tot oogstbare rozetten. Hierbij wel op-letten dat we op tijd oogsten anders schieten de planten in de bloei. Vooraf bereiden we de voedzame, zandige grond zorgvuldig toe, dus spitten en aan het oppervlak goed fijnmaken. We kiezen een koele, liefst enigszins beschaduwde, plek. We zaaien ter plaatse dun op regels, afstand tussen de regels 15-20 cm, of op een kweekbed.

Gebruik

De smaak van het blad is kruidig, licht scherp, doet wel wat aan die van Waterkers denken. Alle groene delen van de plant hebben een wat bittere smaak en sommigen menen

men. De meervoudig geveerde bladen hebben spatelvormige blaadjes die gebogen staan. Door de vlezige bladen en stengels doet de plant denken aan een succulent, met een kruipende wortelstok, de stengels zijn aan de voet enigszins verhout. Deze overblijvende zomerbloeier (juni-oktober) is wijd vertakt, meestal breder dan hoog van vorm. Ze heeft bovendien een fraaie grijs-achtige groene kleur.

De gelige zaden zijn typische 'schermbloemzaden' en aan een zijde afgeplat, met drie duidelijke ribben aan de andere zijde. Door de sponsachtige structuur zijn het echte drijfzaden, hetgeen een belangrijke rol speelt bij de verspreiding ervan. Zij heeft haar groeiplaatsen altijd boven de hoogwatermerken van de hoogste getijden, al verdraagt ze wel lichte, zoute spatten. In Engeland groeit ze talrijk langs



Zeevenkel, uit Artseny-gewassen, deel 5.

Bron: www.BioLib.de.

Bloeiende zeevenkel. (afkomstig van Bioweb Plantengids KU Leuven)



de rotskusten van het Kanaal, waar ze werd verzameld en daar sinds lang als groente en toekruid bekend is; ze is lang een delicatessé geweest.

Teelt

We telen Zeevenkel uit zaad. Mogelijk kan ze eveneens gekweekt worden van stukjes wortelstok die we van een grote, uitgroeïende volwassen moerplant kunnen nemen. Een gram zaad bevat ongeveer 350 zaden en een liter zaad weegt zelden meer dan 120 gram. De zaden behouden hun kiemkracht maar kort, na een jaar is ze vrijwel verdwenen. Dus ieder jaar zaad winnen of aanschaffen. Daarom ook kunnen we het best vers zaad kort na winning uitzaaien.

We zaaien in voedzame, lichte en goed gedraineerde zandige gronden, ter plekke in de volle grond van een teelbed of op de regel. Zeevenkel houdt van warmte en groeit om die reden beter als ze wordt geplant aan de voet van een muur op de warme zonnkant. Het is zeer aan te bevelen zaailingen 's winters te dekken tegen vorst (met coniferengroen, noppensfolie of bladriet). Dit geldt

eveneens voor volwassen planten, ze zijn niet bestand tegen strenge vorst. Met het kweken sluiten we aan bij een oude traditie, namelijk : de al eerder aangehaalde Dodonaeus schrijft over Zeevenkel : "in Brabant worddet in hoven der cruytliefhebbers gheplant."

Gebruik

Over het gebruik zegt Dodoens "Die bladeren van desen worden in pekelen geleyt ende bewaert ende daer uit geheten ghelijck die cappers / ende in dier manieren ghebruyckt / so sijn sy der maghen oock bequaem / ende openen die verstoptheyt van der Lever / Milte ende Nieren."

Dus ze dienden als smaakversterker met tevens een heilzame werking op bepaalde organen.

In onze tijd kunnen we nog steeds de bladen, stengels en zaden op azijn of pekelenwater zetten om als toekruid, als een soort kappertjes, te dienen in salades.

De vlezige bladen smaken naar asperges, sommigen ervaren een pittige en kruidige smaak die als aangenaam wordt ervaren. Het verse blad kan worden gebruikt in salades en bij visgerechten.