

Over warmoezerij en wilde planten (deel 15)

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.

Onopvallend, ontsnapt aan het oog van 'wildplukkers', groeit Veldsla of Koornsalaad in grasland en in de berm.

Koornsalaad

Tekst: Johan Heirman en Hein Koningen

Vanouds groeit veldsla als akkeronkruid in winterroggeakkers, vandaar de naam Koornsalaad. Tegenwoordig is veldsla een groot deel van het jaar in de supermarkt te vinden.

In het wild bestaan in onze gewesten een viertal soorten veldsla, met name de gewone (*Valerianella locusta*, syn. *V. olitoria*), de gegroefde of gekielde (*V. carinata*), de getande (*V. dentata*) en de geoorde (*V. rimosa*). Van al deze soorten is alleen de gewone geregeld te vinden. Gewone veldsla is een kleine, eenjarige plant, tot 20 cm hoog, rozetvormend en met spatelvormig blad. De latijnse naam *Valerianella* (Valeriaantje) wijst er al op dat ze familie is van de Valeriaan; *locusta* is de latijnse naam voor sprinkhaan, daar komt de nederlandse naam sprinkhaankruid vandaan, maar het is niet duidelijk wat dit insect ermee te maken heeft – *olitoria* wil zeggen: als groente te gebruiken. De kleine bloemen groeien in schermen en zijn lichtblauwig tot wit. Ze



Gewone veldsla, ill. onbekend.

heeft een voorkeur voor verstoorde, matig vochtige, matig voedselrijke en relatief stikstofrijke bodems met een spoortje kalk. Ze is tegenwoordig een soort van pioniervegetaties en open graslanden o.a. op rivierdijken en (spoor)wegbermen, en ze is ook nog wel eens te vinden in akkerranden. Vroeger trad ze vooral op als akkeronkruid, wat allicht de oude benaming koornsalaad verklaart. Corn salad is nog steeds een courante Engelse benaming.

Verwarrende systematiek

Koornsalaad, zo noemde ook Burvenich veldsla, in zijn handboek over de groententeelt. Hij onderscheidde zelfs twee soorten, de ronde koornsalaad (*Valerianella olitoria*) en de Italiaanse (*V. coronata*), en vermeldt (in de editie van 1878) dat er van die laatste – op zichzelf volgens Burvenich niet aanbevelenswaardig want stug en minder winterhard – ook een zeer aan te bevelen variëteit bestond met goudgele bladeren. Vilmorin-Andrieux (*Les Plantes potagères*, 1883) noemt de Italiaanse Veldsla (*mâche d'Italie*) dan weer *Valerianella eriocarpa*. Van de gewone veldsla beschrijft hij enkele variëteiten. Die waren – *mutatis mutandis* – nog terug te vinden in de zadengids van Gonthier 1957. Die bood 5 variëteiten veldsla aan (groene verbeterde rond, Hollandse met dik zaad, volhart groene van Louviers, met geel hart gevlekte en Italiaanse met latuwtblad. De systematiek en naamgeving van *Valerianella*-soorten is dus nogal verwarrend. Dit heeft er

wellicht mee te maken dat ze erg op elkaar lijken en dat voor een goede determinatie rijpe vruchtjes nodig zijn. *Valeriana coronata* (kroonvormige kelk) en *V. eriocarpa* (behaarde vruchtjes) zijn allebei mediterrane therofieten. Het is ons niet bekend of de verschillende wetenschappelijke benaming die Burvenich en Vilmorin-Andrieux toekenden aan Italiaanse veldsla slaat op verschillende soorten of berust op een determinatiefout. Erg is dat eigenlijk niet, want de kans dat je bij ons andere soorten dan de gewone veldsla vindt is zeer klein.

Met dank aan Jean-Baptiste de La Quintinie

De wilde vorm van veldsla werd vanouds verzameld in wintertarwekkers waarin het massaal als akkeronkruid kon optreden. Vermoedelijk wordt het ook al sinds de Middeleeuwen als groente gekweekt, maar het was Jean-Baptiste de La Quintinie, hoofdhovenier van Lodewijk de veertiende, die veldsla op de kaart zette in zijn posthume 'Instruction pour les jardins fruitiers et potagers' (1690). Voornamelijk de gewone veldsla (*V. locusta*) dient als uitgangspunt voor de krachtig groeiende cultivars die als groente worden gekweekt. Nantes bleef lang het belangrijkste productiecentrum in Europa. Anno 2014 wordt veldsla commercieel op vrij grote schaal gekweekt, vooral in Duitsland en Frankrijk, maar in toenemende mate ook in Nederland.

Wintergewas

Veldsla kan worden gezaaid van april tot oktober, maar augustus of september zijn het meest aangewezen. Zaai op een diepte van 0,5 - 1

cm in rijtjes op 15 cm van elkaar in een aangedrukte grond, die tijdens de kieming goed vochtig wordt gehouden door bijvoorbeeld af te dekken met natte jutezakken. Optimale kiemtemperatuur: 10 - 15°C. 500 - 1000 zaden per gram met een zaadgewicht van 280 gram/liter).

Bij hogere temperaturen (juni) gaat veldsla 'doorschieten', ze kan het best voor het zover is gebruikt worden.

Van de koude, open grond geeft veldsla haar opbrengst in het koele en koude deel van het jaar. Het gewas kan goed tegen de winter,



Gewone veldsla, Flora Batava 1822, Ill. J.C. Sepp en zn.



Klein maar fijn: bloemen van veldsla (foto: KU Leuven, Bioweb)

het groeit zelfs onder de sneeuw. We zorgen daarbij voor een tegen noorden- en oostenwind beschutte groeiplaats. Door de scherpe wind heeft het blad te lijden en dit benadeelt de groei zeer. Om bij vorst en sneeuw te kunnen oogsten moet het afgedekt worden. Los riet, stro of rietmatten (de laatste op houten regels of klossen leggen) en tegenwoordig noppenfolie voldoen hiervoor goed. Nog beter kan in het najaar in de vorstvrij gehouden koude bak gezaaid worden. De op deze manier verkregen veldsla wordt wel broeivet genoemd. Om in de herfst en in de winter, tot in april, te kunnen snijden, zaaien we met tussenpozen. Half of eind augustus voor de late herfst, eerste helft september voor de winter en eind september – begin oktober voor het vroege voorjaar.

Veldsla stelt geen bijzondere eisen aan de grond, ze wil overal wel groeien. Alleen natte grond is ongeschikt, terwijl voedzame, vette grond een mals gewas oplevert. De bodem wordt slechts aan de oppervlakte omgewerkt, veldsla is een erg ondiep wortelend gewasje. We maken de grond mooi fijn en ge-

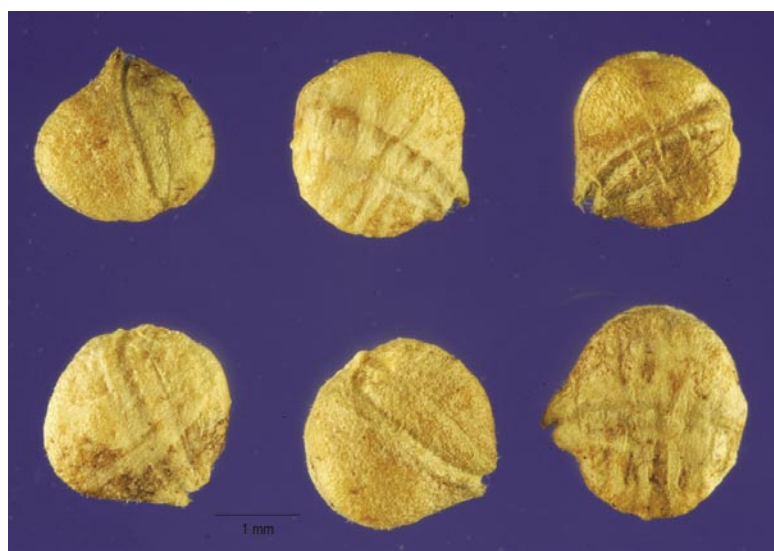
lijk en zaaien breedwerpig bij teelt op een bed. Op regel telen voldoet ook heel goed en is vaak gemakkelijker bij het oogsten. Tijdens de ontwikkeling en groei houden we het zorgvuldig vrij van onkruid door wieden met de hand. Bij dicht zaaien verkrijgt men meer smalle, samengedrongen plantjes die bij het oogsten net boven het grondoppervlak worden afgesneden. Een traditioneel spinaziemes voldoet hierbij goed. Bij ruimer zaaien verkrijgen we breder ontwikkelde plantjes die per stuk gesneden of uitgestoken worden waarna dan het wortelstengeltje wordt verwijderd.

Zelf zaden winnen

We kunnen van veldsla zaad voor eigen gebruik winnen. Daartoe laten we een aantal wat wijder uiteengroeiende, mooi vertakte planten staan die we laten bloeien en zaad vormen. Nog beter is het voor dit doel zorgvuldig een speciaal hoekje of bedje te maken waarop we vooraf uitgekozen, gezonde, goed groeiende en mooi ontwikkelde rozetten uitplanten en vrij van onkruid houden. Het plukken van de rijpe vruchtjes is nauwkeurig werk. Be-

roepstellers, die vanzelfsprekend veel meer zaad gebruikten dan wij liefhebbers, vonden dit plukken vaak teveel werk. Zij lieten het zaad gewoon tussen de planten op de grond vallen. Wanneer alle zaad gevallen was, verwijderden ze de oude planten en namen ze zorgvuldig het droge bovenlaagje grond met het daarin aanwezige zaad op en gooiden dit in waterbakken om grond en zaad te scheiden. De grond zakte naar beneden, het zaad bleef drijven en kon gemakkelijk afgeschept worden. Daarbij was zorgvuldig en geleidelijk drogen in de zon van belang om schimmelvorming te voorkomen. Zorgvuldig in zakken of potten bewaard, blijft het gedurende enkele jaren vitaal, het behoudt een jaar of vijf zijn kiemkracht. Echter, in tegenstelling tot wat we ervaren met zaden van andere gekweekte groenten, kiemt het zaad van veldsla dat in het jaar van rijping of oogsten wordt gezaaid niet zo spoedig en goed als dat wat een jaartje later wordt gezaaid.

Voor liefhebbers van rauwkost biedt veldsla het grote voordeel dat ze redelijk vorstresistent is waardoor in een zachte winter, of uit de koude kas, een smakelijke salade van eigen bodem kan worden geoogst. Het heeft een lichte nootjessmaak en bevat veel vitamine C.



Zaden van gewone veldsla (US Dept. of Agriculture)