

OVER LAMSOOR EN ZULTE OF ZEEASTER

De lamsoor

Aan de Baai van de Somme, vlakbij Saint-Valery, niet ver van het ornithologisch park en de blanke duinen, dus in de schorren aan zee vind je tijdens de zomermaanden honderdduizend paarse bloemen. De kleur ervan is frêle zoals bij alle zoutverdragende planten. Het effect is grandioos. Het is een bloem om te plukken, te koesteren, te strelen, te stelen, zo mooi! Haar naam is **lamsoor**, *Limonium vulgare*, in Vlaanderen “zwinneblomme” genoemd, een plant die langs de zeekust op schorren en slikken groeit en bloeit.

Het is een zilte plant met leerachtig blad, die in de zomer zorgt voor een prachtig bloemtapijt. In het Zwin, de verzande zeegeul, dit unieke schorregebied, bloeit de “zwinneblomme” uitbundig in juli-augustus. Hij gedijt vooral langs de kusten van Zuid- en West-Europa, zelfs tot in Schotland en niet al te ver naar het noorden toe in Denemarken en Zuid-Zweden. Het is een strobloem, een sierbloem en behoort tot de strandkruidfamilie.

We nemen een blaadje van de lamsoor en bekijken het onder een vergrootglas (of draai gewoon je verrekijker om en kijk goed in de lens), dan zie je aan het uiteinde van het blad twee fijne draadjes, een puntje eigenlijk. Deze plant, de lamsoor dus, is niet echt eetbaar! Langs de Vlaamse kust vind je hem ook in de Baai van Heist en aan de IJzermonding.



De zulte



Er is maar één aster werkelijk wild in ons land, namelijk de **zulte** of **zeeaster**. Je vindt haar op ziltige gronden langs de kusten en in brak water, ook verder landinwaarts tref je haar aan. De *Aster tripolium* is een composiet, die het best gedijt op plaatsen die geregeld met zout water worden overspoeld, in Zeeland langs de Oosterschelde bijvoorbeeld. Maar er is daar nogal veel lood in het zeewater, zodat ze voor de keuken gemakkelijk uit Frankrijk wordt ingevoerd.

De bloemhoofdjes van de zulte hebben in het centrum gele buisbloemen met er omheen lila lintbloemen. Het is dus een composiet met duidelijke buis- en lintbloemen zoals het jakobskruiskruid, het madeliefje, de zonnebloem en de goudbloem. De zulte of zeeaster wordt in de volksmond ook lamsoor genoemd, wat voor verwarring zorgt! Van de zulte worden de jonge blaadjes gegeten. Ze lijken een beetje op de oren van een lam, vandaar in de volksmond lamsoor!

Om de verwarring nog groter te maken heb je ook nog **oorlam**, maar dat is iets heel anders en zeker niet te versmaden! Het is

de borrel die de matrozen destijds als rantsoen kregen tijdens een zeereis.

Er zijn nóg zilte planten die door de mens genoten worden, denken we maar aan **zeekraal**, *Salicornia europaea*, een lekkernij.

Er bestaat ook brandewijn die op kruiden getrokken wordt, onder meer op **anijs** en op **absint-alsem**, *Artemisia absinthium*. Absint, destijds door artiesten en dichters zoals van Gogh, Baudelaire, Rimbaud en Verlaine zo geliefd! Absint, rond 1900 verboden, omdat het drinken ervan tot waanzin zou leiden.

Wij houden het maar bij pastis die we drinken in Arles, Avignon of Saintes Marie-de-la-Mer, ver in het zuiden van Frankrijk.

Johan Corveleijn