

# Lavas, Maggiplant, Wilde Selder (Schermbloemigen).

*Levistecum officinale* (Umbelliferae).

Lavas, Liebstockel.

Lovage.

Lavas.



Velen onder ons zijn verslaafd aan de smaak van een lekkere bouillon. Tegenwoordig wordt steeds vaker naar een bouillonblokje gegrepen. We maken ons zelf wijs, dat het voor het gemak is of de snelheid. In veel gevallen zal dat wel waar zijn. Onbewust vinden we echter in onze eigen afkooksel de lekkere smaak van de lavas niet terug. Het is immers deze plant die de volle, rondborstige smaak in onze soepen brengt, wanneer we er een bouillonblokje aan toevoegen. Toen de Heer Liebig in Oostenrijk zijn eerste gecondenseerde soepen ineen knutselde had hij alras ervaren welk een rijke smaak de plant aan zijn samenstellingen toevoegde. Zij weerstaat de ranzigheid van het zout tijdens het indrogen. Hij dacht dat zijn legendarische blokjes buiten de concurrentie vielen tot een mededinger Maggi op de markt bracht. Het geheim van Liebig was met één woord openbaar gemaakt. De consument heeft er echter in de meeste gevallen niet het minste benul van dat in elke keuken en elke tuin een Lavasstruik thuishoort.

Omwille van zijn smaak wordt de Lavas ook wel eens als Wilde Selder aangeduid. Hij is inderdaad van dezelfde familie, namelijk deze der Schermbloemigen. Wanneer hij jong is kan hij evenals zijn andere neef, de Agelicawortel (Engelenkruid), worden gekonfijt: een delicatessie in allerhande gebak en in de keuken bij rijk geurende, zoetzure bereidingen. Voor rauwe salades is hij soms wat te sterk, behalve dan in combinatie met tomaten en gekookte aardappelen, niet toevallig twee leden van de Nachtschadenfamilie. Zo zie je maar dat ook in de keuken sommige plantenfamilies mekaar aanvullen. Dit is een vaststelling die misschien wel eens het uitwerken waard is. Onze smaakpapillen geven ons dikwijls een aanduiding omtrent het evenwicht van het voedsel.

Ook bij van nature fletse vleessoorten brengt hij de juiste kik. We denken daarbij aan kip en ossentong. Is het ook hier niet verwonderlijk dat kip als Waterzooi met Venkel wordt klaargemaakt, een andere neef van de familie. Ossentong met tomatensaus is een andere schlager: hier wordt dan weer de Lavas toegevoegd als smaakverbeteraar. Reeds bij het koken van deze vleessoorten, dus bij het trekken van de bouillon, wordt de Maggi reeds toegevoegd. Daardoor krijgen we een prachtige basis waarop we kunnen verder werken. Wees echter niet teleurgesteld wanneer een oningewijde je bereiding prijst doch je verdenkt van "geknoei met blokjes". Dat is nu eenmaal de tol van de overdreven roem in de conservenindustrie. Een klein beetje overdrijven met de hoeveelheid neemt elke twijfel weg. Wanneer we echter over plukverse Lavas beschikken kan niemand zich vergissen in de smaak. Zuinigheid is hier geboden. Eén enkel takje van twintig centimeter met enkele blaadjes per liter volstaat ruimschoots, tenzij we er een gezondheidsdrank van willen maken. Opnieuw ondervinden het evenwicht der dingen via onze smaakpapillen. De waterafdrijvende Lavas verdraagt veel zout in de bereiding, als

weet hij bij voorbaat hoeveel hij er meester kan.

Zoals we gezien hebben zijn een paar verse stukken aardappelen en/of tomaten ook zijn beste vrienden en die zijn toch heel wat vriendelijker voor bloed, hart en nieren. Indien we deze groenten samen met ui toevoegen, geven we onze vriend uit de tuin wel niet ten volle doch een beetje de kans als geneeskruid op Net zoals het Engelenkruid werd de Lavas gebruikt om inwendige krampen en pijnen te verlichten. Als dusdanig werd hij ook gebruikt als windafdrijvend, ontgiftend en ontsmettend middel. In alle bovenstaande gevallen werd hij in tamelijk grote hoeveelheden als een droog poedertje ingenomen.

Dertig grein van dezelfde poedervorm gedronken in een glas wijn, werd gebruikt als diuretisch middel en werd een verwarmend effect op de maag toegeschreven en alle kouwelijke rauwe gevoelens door slijmen en in de gewrichten werden er door verlicht.

Het gedistilleerde water van een Lavasaftreksel verhelderde het gezichtsvermogen en verwijderde alle vlekken, sproeten en rode vlekken uit het gelaat indien men er zich mee waste. Hier merken we in feite een homeopathische toepassing. De wortel maakt inderdaad vlekken; de verwarmende effecten laten een lichte hallucinogene werking vermoeden.

Om deze reden kregen sterke aftreksel waarschijnlijk een toepassing bij kinderen als middel tegen kolieken, maagaandoeningen, koortsaanvallen en als transpiratiebevorderend middel.

Verse bladeren in de sla of gedroogde in een aftreksel gebruikte men om de menstruatie op te wekken.

Nu komen we ook tot een uiterst interessante vaststelling, die we kunnen distilleren uit de Engelse en Duitse naam voor het kruid. Het Noord-Nederlandse "Lubbestok" geeft reeds een eerste aanwijzing. De Lavas, alias Lovage (lees love), alias Liebstockel (versta liefdesstokje) wijzen onomwonden naar een aphrodisiacum, een liefdesmiddel. Het werd trouwens algemeen gebruikt als weerwerk tegen nicotine- en alcoholvergiftiging, toxinen die de (mannelijke) drift onderdrukken. Meteen verstaan we ook waarom histerie, waterzucht, stenen, en mond- en keelzweren, verschijnselen die, niet ten onrechte, met de geslachtsorganen worden in verband gebracht.

te treden.

De plant is afkomstig uit het Middellandse Zeegebied. Gezien de millennialange migratie in deze streken is het niet meer te achterhalen waar zij vandaan komt. Zij verwildert zeer gemakkelijk en vlucht dan in hagen waar zij beschutting vindt tegen de blakende zon en de vraatzucht van dieren.

Zoals gezegd is de bittermakende vlezige wortelstok licht agressief van aard. Hij werd dan ook gebruikt als wormafdrijvend middel en om zijn diuretische eigenschappen. Koorts, maagaandoeningen en dysmenorrhoe kon en kan hij waarschijnlijk nog de baas.

Een modern recept tegen oedeem en om urine af te drijven:

Aftreksels van de wortels of de gehele plant: 10 op 500;

over de dag verdeeld 1 liter drinken.

Bovenvermeld recept laat dus een grote werkzaamheid vermoeden. Deze zal natuurlijk ook afhangen van de standplaats van de plant.

Toch raden we aan niet te overdrijven. Het beste middel daartoe is deze zeer smaakrijke, verkwikkende plant in het voedsel te verwerken. Op deze manier zullen onze smaakpapillen ons verwittigen indien we overdrijven. Schenken we aan hen geen aandacht, dan zullen de windafdrijvende eigenschappen van de Maggiplant ons en meteen onze hele omgeving wel melding maken van de overdaad.

Callebaut Eric.

