

## *Salvia*

### ***Inleiding***

Salie (Latijnse naam *Salvia*) behoort tot de lipbloemigen of *Labiatae*, een grote familie van kruiden en halfheesters. Behalve salie behoren ook planten als munt en tijm tot deze familie. Alle lipbloemigen hebben een vierkante stengel. Binnen het geslacht *Salvia* komen wereldwijd 500 soorten voor die zich vooral in de tropen en subtropen manifesteren. Daarmee is *Salvia* het grootste geslacht binnen de familie van lipbloemigen. In Nederland is alleen de veldsalie (*Salvia pratensis*) inheems.

### ***Mystiek***

Salie heeft door de eeuwen heen zeer tot de verbeelding van mensen gesproken. Het werd medicinaal toegepast bij de bestrijding van talloze kwalen. Ook bestaat er een 'Jan Saliegeest', die ofwel te maken heeft met de slappe smaak van een saliebrouwsel ofwel met de snelle verslapping van de plant bij vochtgebrek. In ieder geval staat een Jan Saliegeest voor sloomheid en slaphed van karakter. Waarschijnlijk is Jan Salie sinds 1840 als begrip onze taal binnengeslopen. In dat jaar verscheen het populaire boek 'Jan, Jannetje en hun Jongste Kind' van E.J. Potgieter, waarin de hoofdfiguur Jan Salie heet en alle karaktereigenschappen van de spreekwoordelijke Jan Salie bezat.

*Salvia* stamt van het Latijnse *salvare* wat redden betekent. De grootste medicinale redder van het geslacht is echte salie, *Salvia officinalis*, een plant uit het Middellandse Zeegebied, waar hij groeit op zonnige, kalkrijke hellingen. De plant valt op door z'n kruidige geur en bitterzoete smaak.

### ***Bijzondere bloeiwijze***

Een kenmerk van het geslacht *Salvia* is de vernuftige bouw van de bloemen. Elke bloem heeft slechts twee meeldraden. De bloem is zo ontworpen dat bij het bezoek het insect (meestal een hommeltje of een bij - een vlieg is te licht om de bloem te openen) tegen aanhangsels van de meeldraden duwt waardoor de meeldraden naar beneden kantelen. De daarop aanwezige helmhokjes slaan op de rug van het insect en storten zo hun stuifmeel over de bezoeker. De bloem 'hapt' als het ware in het bezoekende insect.

De stempel is dan nog niet rijp en er wordt dus ook geen stuifmeel 'ontvangen'. Op die manier is zelfbestuiving niet mogelijk. Later, als de meeldraden zijn verschrompeld, buigt de stijl naar beneden en wordt stuifmeel van bezoekende insecten door de stempel opgenomen.

### ***Geschiedenis***

Door de eeuwen heen is (echte) salie in verschillende culturen als een belangrijk geneesmiddel gezien. De Grieken en Egyptenaren verbonden goddelijke en levensreddende krachten aan de plant. Ook de oude Romeinen wijdden salie aan een god: Jupiter, en dichtten salie belangrijke genezende eigenschappen toe. Het werd gezien als geneesmiddel tegen vele ziekten en zelfs als vruchtbaarheidsdrank toegepast. Het oogsten was bij de Romeinen aan strikte regels gebonden: er werd speciale witte kleding voorgeschreven, men moest blootsvoets gaan en er mochten alleen bronzen of zilveren gereedschappen bij worden gebruikt. Ook bij verschillende Noord-Amerikaanse indianenstammen werd salie als een lichamenlijk en geestelijk reinigingsmiddel gezien, het werd dan ook toegepast bij vele rituelen. In de middeleeuwen werd de plant tegen ontstoken wonden en zelfs tegen de pest gebruikt. Tot op de dag van vandaag wordt salie in de vorm van 'saliemelk' gebruikt als ontstekingsremmend middel, ook zou het de slaap bevorderen. In de Gouden Eeuw werd salie als ruilmiddel gebruikt om in het Verre Oosten aan thee en specerijen te komen.

## Soorten en variëteiten

- Echte salie (*Salvia officinalis*) is in Nederland dus een cultuurplant en komt voor in veel verschillende variëteiten. Het is een struikachtige plant die wel een meter hoog kan worden. De vierkante stengels zijn behaard evenals de grijsgroene bladeren, die in paren groeien. De planten zijn altijdgroen en winterhard, hoewel ze strenge vorst niet goed verdragen. Er zijn ook veel eenjarige soorten. De bloemen zijn lichtpaars tot blauw en soms roze en groeien in schijnkransen. Het is een sterk geurende aromatische plant die zowel in de voorzomer als in de nazomer bloeit. Een aantal variëteiten is ontwikkeld op bladvorm die kan verschillen van langwerpig tot ovaal en zelfs gekarteld of hartvormig. De bladeren kunnen zeer uiteenlopende tinten hebben: groen, grijs, purper en bont tot driekleurig bont. Echte salie is een overblijvende plant die vanaf het tweede jaar bloeit op het oude hout. Niet alle cultuurvariëteiten bloeien echter even uitbundig. De kleinere variëteit 'Berggarten' met grote bladeren (tot 30 cm hoog) kan meer schaduw hebben maar bloeit wat moeizamer.
- Een andere kleine, maar fijne soort is *Salvia lyrata*, tot 25 cm hoog. Deze heeft rode bietenkleurige bladeren en bloeit van mei tot oktober met kleine witte bloemen die in aren staan.
- Scharlaken salie (*Salvia coccinea*) 'Rose Salmon' is een behaarde eenjarige tropische plant uit Zuid-Amerika. Hij bloeit met zalmroze bloemen met iets wit in het midden. De bloemen staan in boven elkaar geplaatste schijnkransen. De bloeitijd loopt van juni tot oktober. De plant wordt 50 cm hoog en staat erg goed in potten of bakken.
- *Salvia discolor* is een vaste, 45 cm hoge plant uit Peru met mooi zilvergrijs blad aan klevrige stelen. De bloemen zijn diep donkerpaars tegen zwart aan. Ook deze plant bloeit tussen juni en oktober.
- *Salvia elegans* 'Scarlet Pineapple' is een vrij bekende soort. De bloeitijd is in de late zomer en vroege herfst met lange aren vol rode bloemetjes. De bladeren hebben een heerlijke ananasgeur. Deze salie is halfwinterhard en heeft veel zon en veel water nodig. In koude streken wordt de plant als kuipplant in de winter binnengehaald. Deze plant is vanuit zaad moeilijk op te kweken, het vermenigvuldigen verloopt het best via stekken in het voorjaar.
- Een spectaculaire salie is *Salvia guaranitica*, die wel 2.50 meter hoog kan worden en bloeit met diepblauwe bloemen. Deze salie groeit op vochtige voedselrijke grond, liefst klei en vraagt wat meer schaduw.
- *Salvia superba* 'Ost Friesland' is een veel voorkomende zonminnende sierplant. Het is een 75 cm hoge vaste plant die bloeit met dieppaarse stijve aren. De plant wordt veel gecombineerd met de geelbloeiende *Achillea fillipendulina* 'Coronation Gold'.
- *Salvia uliginosa* wordt even hoog als *S. guaranitica*, de bloemen zijn lichtblauw en staan in lange aren. Het blad heeft een heerlijke muntgeur. De bloemen verschijnen in de zomer en de bloei houdt vol tot de eerste vorst. *Salvia uliginosa* is goed winterhard, mits hij in goed doorlatende grond staat met een dikke mulchlaag.
- Scharlei, *Salvia sclarea*, vroeger ook wel algoede of muskaatsalie genoemd, is een van oudsher bekende sierplant. Scharlei is een tweejarige plant van een meter hoog en bloeit in juli en augustus met trossen van grote wit en lila gekleurde bloemen.
- Een bijzondere kostganger in de saliefamilie is *Salvia glutinosa*. Deze salie bloeit namelijk geel en wordt ongeveer 80 cm hoog. Het is een vaste plant die houdt van het bosrandmilieu (halfschaduw).

## Natuurwaarde

De enige inheemse salie is veldsalie (*Salvia pratensis*). Het is echter een zeldzame verschijning in onze streken en daarom ook een beschermde soort. Waar veldsalie in het wild groeit is het een bijzondere plek, de plant stelt hoge eisen aan de kwaliteit van z'n omgeving. Veldsalie wordt maximaal 60 cm hoog en groeit van nature op enigszins kalkrijke slib- en zandhoudende bodems. Deze combinatie van bodemeigenschappen komt in Nederland maar weinig voor, met name langs de grote rivieren. De plant bereikt in ons land de noordgrens van z'n verspreidingsgebied. In het verleden werd veldsalie gezien als een belangrijk geneesmiddel tegen allerlei kwalen, met name tegen longaandoeningen en nervositeit, maar waarschijnlijk vanwege z'n zeldzaamheid is veldsalie voor dit doel vervangen door, gekweekte, echte salie.

## *Teelteisen*

Salie voelt zich thuis op niet te vochtige, kalkrijke grond die goed gedraineerd wordt. Op een zonnige plek gedijt de plant uitstekend, hoewel op het heetst van de dag de 'Jan Saliegeest' kan toeslaan: om te veel vochtverlies te voorkomen gaat de plant slap hangen. Maar ook halfschaduw kunnen de planten prima verdragen. Zelfs als potplant binnenshuis doet echte salie het goed. De bloeiperiode kan verlengd worden door de uitgebloeide bloemen af te knippen en zo vruchtvorming te voorkomen, er zullen dan weer nieuwe bloemen worden gevormd. Om compacte struiken te houden kan men de planten het best na de bloei terug snoeien, in het hart van de struik zullen zich dan nieuwe loten ontwikkelen.

## *Vermenigvuldigen*

De eenjarige variëteiten kunnen in potten worden voorgezaaid en vanaf half mei uitgeplant worden, met een onderlinge afstand van minimaal 20 centimeter. De vaste soorten zijn ook gemakkelijk te stekken. Snij begin mei zeven tot 10 cm lange stekken van jonge scheuten. Snij de stengel met een scherp mes schuin af net onder een knoop in de stengel. Verwijder de onderste bladeren en plant de stekken in vochtige grond ongeveer 2 cm diep. Stekken bloeien altijd later dan overgehouden planten van het voorgaande jaar. De stekken hebben ongeveer 4 weken nodig om te wortelen en kunnen het best 50 cm uit elkaar geplant worden.

## *Oogst*

Wie salieblad wil oogsten doet dat het beste voor de langste dag (21 juni), dan is de smaak het sterkst. Pluk op een droge dag de mooie, gave bladeren, liefst 's ochtends direct nadat de dauw is opgedroogd. Laat ze drogen op een hor in de schaduw of op 50° C in de oven met geopende ovendeur. Als de bladeren goed gedroogd zijn voelen ze droog en knisperend aan. Dan kunnen ze fijngemaakt worden en goed afgesloten bewaard worden.

## *Culinair gebruik*

Salie compenseert een vette smaak, daarom wordt het vaak toegepast bij vette gerechten zoals paling en varkensvlees. Salie versoepelt de spijsvertering. Als kruid is salie in vele gerechten toepasbaar, maar houd er rekening mee dat het sterk is en snel andere smaken overheerst. Ook de bloemen zijn bruikbaar, bijvoorbeeld om een salade op te fleuren, ze hebben een zacht kruidige smaak.

## *Saliewijn*

Laat een liter witte wijn een week lang trekken met 100 gram verse salieblaadjes in een afgesloten glazen pot. Daarna zeven en zoeten met een of twee theelepels honing en u hebt een zeer kruidig aperitief. Als u de bladeren van scharlei (*Salvia sclarea*) gebruikt krijgt de wijn een muskaatachtige smaak.

## *Gefrituurde salie*

Was de saliebladeren en droog ze. Bereid een glad beslag van 100 gram gezeefde bloem, wat olijfolie en zout, warm water. Laat het beslag een uur staan en schep er een stijf geklopt eiwit van 1 ei voorzichtig doorheen. Verhit de frituurolie, doop de bladeren in het beslag en frituur ze twee tot drie minuten tot ze goudbruin zijn. Houd de gefrituurde bladeren warm in een voorverwarmde oven tot ze allemaal aan de beurt zijn geweest. Daarna warm opdienen en verorberen bijvoorbeeld onder het genot van de zojuist gebrouwen saliewijn.

Tekst: Bureau Zonneklaar – Johan Vijfvinkel