

Giftige melk

Aan het uiteinde van de bladeren toverde ik een prachtige krans van witte druppels. Vroeger knipte ik regelmatig met een schaar de bladtopjes af en binnen een paar tellen was de cipreswolfsmelk behangen met witte melk. Omdat deze plant zo spectaculair en snel reageerde, werd je er toch telkens weer door gegrepen.

De cipreswolfsmelk groeit regelmatig bij mensen in hun tuin. Meestal is hij daar geplant, zoals ook in mijn tuin. Ik heb hem ooit stiekem uit de Eifel of vanuit de Moezel meegenomen naar Tilburg. In onze Brabantse natuur is het een zeldzame verschijning. Hij wordt tegenwoordig wel wat vaker gevonden, maar vrijwel altijd zijn het toch uit onze tuinen ontsnapte exemplaren. De kruisbladige wolfsmelk is ook favoriet in de stad. Hij kan zelfs meer dan een meter hoog worden en dat is toch wel wat anders dan dat kleine fijne spul van de cipreswolfsmelk.

Op de wereld zijn er zo'n 1500 soorten wolfsmelken. Ga je op vakantie naar het Middellandse Zeegebied dan heb je grote kans dat de droge hellingen begroeid zijn met allerlei soorten wolfsmelk. In het koelere Nederland leven er maar enkele. Twee van die echt wilde soorten komen veel voor in steden en dorpen: het kroontjeskruid en de tuinwolfsmelk. In een moestuin, langs heggen, en op voedselrijke en wat vochtige plekken in tuinen en op kerkhoven kom je ze tegen. Bij het kroontjeskruid vertakt de stengel zich in vijf stralen van de bloeiwijze en bij de tuinwolfsmelk zijn dat er maar drie. In tegenstelling tot de eerdergenoemde soorten zijn zij niet overblijvend, maar eenjarig. Daarom zie je ze juist op plekken waar de mens door spaaien en spitten lekkere verse aardebedjes maakt voor de zaden.



Tuinwolfsmelk, (foto Saxifraga-E. Stikvoort)

De maar maximaal 30 centimeter hoge tuinwolfsmelk kun je in vrijwel alle Tilburgse straten wel ergens vinden; zelfs in fijne kiezelvoortuintjes en randjes langs de huizen. De jonge plantjes vallen op met hun afgeronde licht groene bladeren. De stengels zijn vaak roodachtig.

Ze bloeien nu ook nog en dat gaat net zolang door totdat er echt serieuze nachtvorst komt. In onze flink opgewarmde stad komt dat steeds minder voor en dat zal hem de laatste jaren goed gedaan hebben. Ik zie hem ieder jaar meer en meer.

Een wolfsmelk heeft een zeer vreemde bloemvorm zonder kroon- en kelkbladeren. Het is een heel eenvoudige bloem: een soort bekertje met daarin wat meeldraden en een stamper. Op de rand van het bekertje zitten meestal vier honingklieren. De vorm daarvan is kenmerkend voor de soorten; sommige hebben afgeronde klieren en bij bijvoorbeeld de tuinwolfsmelk zijn het meer halvemaantjes met lange ver naar buiten uitstekende punten.

Uit die stamper groeit een heel herkenbaar gesteeld bolvormig vruchtje. Bij de tuinwolfsmelk zitten daar zes uitstekende richels op. Als de vrucht rijp is, klapt hij open en de zaadjes schieten weg.

Beschadig je de bladeren of stengels van de wolfsmelk, dan komen er druppeltjes wit melksap tevoorschijn. Dat sap werd bijvoorbeeld gebruikt tegen huiduitslag, als inwendig reinigingsmiddel en om wratten te verwijderen. De laatste jaren wordt veel onderzoek gedaan om het te gebruiken bij de behandeling van bepaalde vormen van huidkanker, en met succes.

Het is wel opletten geblazen bij het gebruik van pure wolfs-melk: het witte sap is giftig. Die 'melk' zou ook een bijtende en branderige smaak hebben, net als een beet van een wolf. Daar zou de plant dan ook zijn naam aan te danken kunnen hebben. De wolf wordt altijd aan iets slechts gekoppeld. Het is toch veel positiever om te verwijzen naar de wolvin die met haar wolfsmelk Romulus en Remus heeft gered? Met dat beeld is de wolf misschien ook weer welkom in Brabant.

Rob Vereijken
december 2021