

BRIEF VAN SIMON

Beveren, oranje, januari 2020

Beste,

December 2019, nog een groene kerst, met dank aan de klimaatopwarming. De zanglijster zingt haar moedig lentelied en de eekhoorns struinen door de bomen en zijn hun winterrust vergeten. Maar met dat natwarme weer zit vadertje Simon verkouden uit te zieken. Want vind maar eens een dokter tijdens de feestdagen! Dan trekken we maar de natuurapotheek open. Wat hebben we dit jaar gemaakt met wat de natuur ons te bieden had? Vliersiroop zowaar. Er was eens een sterveling die zich bij God bekleog dat hij toch zo veel ziektes over de aarde gestrooid had. Waarop God verbaasd antwoordde: ik gaf jullie, mensen, toch de vlier. Een oud recept voor vliersiroop wil ik dus de lezer niet onthouden:

De rijpe zwarte bessen met een vork van de stengels doen en wassen. Koken tot moes en sap scheiden (neteldoek, zeef of passe-vite). Donkere kandijnsuiker toevoegen, 500 g per liter sap. Een stuk kalissenhout in stukjes toevoegen, te vinden bij de kruiden. Men kan ook kalissenextract gebruiken. Een kruidnagel per liter sap toevoegen. Kalissenhout en kruidnagel verwijderen na het intrekken bij het afvullen. Per potje een takje tijm of rozemarijn toevoegen.

Trouwens, wat je al niet van de vlier kan maken! Van de bloesems: cider, melk, azijn, beignets, pannenkoeken, limonade, lotions. Van de bessen: jam, likeur, soep, laxeerdrankjes, bollen, verf... Vliertakjes in de grond gestoken houden woelratten weg en gier van de bladeren verdrijft bladluizen. Niets is zo gemakkelijk als een vlier vermeerderen: men neme in de herfst of in het voorjaar een half verhoutte tak met enkele reeksen bladknoppen er aan; steek die goed in de grond en meestal zal die aanslaan. Voor alle duidelijkheid gaat het hier altijd over de zwarte vlier (*Sambucus nigra*), en niet over de bergvlier (*Sambucus*

racemosa) met rode bessen of de kruidvlier (*Sambucus ebulus*) die kruidachtig blijft.

Grieken, Romeinen en Germanen namen aan dat de goede geesten in de vlierstruik woonden. Vandaar het gebruik om deze bij gebouwen te planten. Wie niet in geesten gelooft zal toch moeten aannemen dat een vlier dan niet de geesten maar wel de vliegen op afstand houdt vanwege de muskusachtige geur van de bladeren. Vandaar dat boeren graag een vlierstruik bij de mesthoop hadden. De vlier wordt trouwens in de familie van de muskuskruiden ondergebracht, daar waar die vroeger tot de geitenbladachtigen behoorde. Merkwaardig is dat de vlier graag bezet wordt met judasoren, een zwam die haar naam dankt aan Judas Iskariot die zich aan een vlierboom zou hebben verhangen. Of was dat aan de judasboom? (Is men hier niet aan het hertalen gegaan voor Westers gebruik, net als met het kerstverhaal?)

Dat de vlier de boom is van vrouw Holle is menigeen nog bekend van het sprookje. Volgens de overlevering woont Vrouw Holle in de vlier. En met Vrouw Holle moet je voorzichtig omgaan. Ze beschermt je als je haar waardig benadert. Je neemt je hoed voor haar af en gaat haar niet met de botte bijl te lijf. Want als je dat doet zal je het weten! Mensen hielden rekening met Vrouw Holle. Je verbrandde geen vlierhout en je maakte er geen wiegjes van want dat zou heel erg dom zijn! Vrouw Holle is koningin van de onderwereld en zij zou wel eens het kindje kunnen meenemen. Je plantte de vlier bij het huis als je trouwde en vroeg daarmee de zegen van Vrouw Holle. Ook kijkt vrouw Holle tussen 23 december en 5 januari of de mensen lui of vlijtig waren. De Vliermoeder bewaakt zoals vermeld de deur naar de onderwereld en wordt geassocieerd met dood en transformatie. Overgangsrituelen die we hier ongeroerd laten want ze zouden ons doen afdwalen naar de dieptepsychologische aspecten van vrouw Holle in onze Europese cultuur.

Tot slot: ik vermeldde in het recept voor vliersiroop zoethout. Dat kunnen we eveneens zelf kweken. Schaf je een plantje zoethout (*Glycyrrhiza glabra*) aan. Na een paar jaar kan je de uitlopers van de wortels oogsten. Je kan natuurlijk ook drop

kopen. Wie van de ouderen onder ons ging bij warm weer niet naar school met een drinkbusje water met daarin een droptabletje. En wat waren we gelukkig met onze natuurlijke cola! In de middeleeuwen wist Hildegard von Bingen het zoethout reeds naar waarde te schatten: *“zoethout geeft aan de mens een klare stem, gelijk hoe hij gegeten wordt. Hij maakt zijn geest zacht, klaart zijn ogen en maakt zijn maag mals voor de vertering.”* Met wat geluk treffen we zoethout aan in de kruidentuin met middeleeuwse kruiden die komend seizoen in de kijker gezet wordt op de binnenkoer van de hoeve van Hof ter Saksen.

Lieve groeten,

Simon