

Tot 1950 kende men in Europa in de groep van Lactarius-soorten met rode melk (Lactarius sectie Dapetes) slechts 2 soorten en wel L. deliciosus en L. sanguifluus, waarvan de eerste soort met oranje-rode melk en in geheel Europa voorkomend en L. sanguifluus met purperrode melk en vooral in Zuid-Europa voorkomend.

Heim & Leclaire (1950) ontdekten echter dat dat wat L. deliciosus genoemd werd in werkelijkheid een complex van soorten was, waarvan zij twee soorten afsplitsten, te weten: 1. L. salomonicolor 2. L. semisanguifluus; de eerste een oranje vrijwel niet groen-wordende grote soort uit de bergbossen, de tweede een vrij sterk groen verkleurende soort, waarvan de oranje-rode melk na 10-20 minuten wijnrood verkleurd. De echte L. deliciosus heeft volgens deze auteurs oranje-rode melk die niet naar wijnrood verkleurd, maar de gehele paddestoel vertoont uiteindelijk groene vlekken.

Nu is de gebergtesoort L. salomonicolor in Nederland niet te verwachten, evenmin als L. sanguifluus die niet noordelijker komt dan de zuidelijke Ardennen. In ons land moeten we dus vooral uitzien naar L. deliciosus en L. semisanguifluus.

Alle auteurs zijn het er wel over eens dat L. deliciosus onder dennen voorkomt. L. semisanguifluus echter werd door Heim & Clair beschreven uit dennenbos op kalk, terwijl Neuhoﬀ (1956) in zijn Lactarius-monografie vermeldt, dat in Noord-Duitsland L. deliciosus vooral in het oosten onder dennen voorkomt en dat L. semisanguifluus vooral onder sparren te vinden is en naar het westen algemener wordt.

Uit de hierboven vermelde gegevens is wel duidelijk dat we L. deliciosus in Nederland wel kunnen verwachten maar voor L. semisanguifluus ziet het er minder goed uit. Immers dennen op kalkhoudende grond zal men in ons land vrijwel tevergeefs zoeken en sparrenbossen zijn bij ons meestal op zulke arme grond geplant, dat de karakteristieke sparren-begeleiders voor een groot deel ontbreken.

Maar in het bovenstaande artikel van de heer Koopmans wordt dus een vondst van L. semisanguifluus in Nederland vermeld en wel onder dennen. Misschien is er ter plaatse wat leem in de bodem en is dat voor deze soort al voldoende. We zien wel meer dat soorten, die kalkminnend genoemd worden, bij ons met een standplaats op leem of klei genoegen nemen.

Wat de eetbaarheid betreft; tot nu toe ben ik geen vermeldingen van giftigheid tegengekomen. In Midden- en Zuid-Europa worden alle soorten van de betreffende groep in grote hoeveelheden gegeten. We moeten dus rekening houden met de mogelijkheid dat de onaangename ervaring van de Heer Koopmans op iets anders berust; b.v. op de aanwezigheid van één of meer bedorven of beschimmelde exemplaren of één of meer exemplaren van een andere soort.

Uit de literatuur is al gebleken dat er wat betreft de smaak, locale verschillende kunnen optreden. Zo is volgens Jahn (1959) L. deliciosus in bepaalde delen van Duitsland na toebereiding zo bitter, dat de paddestoel niet te eten is, terwijl in Zweden dezelfde soort zeer smakelijk blijkt te zijn. Het lijkt er dus op, dat er een bitter en een mild ras van deze soort bestaat. Misschien bestaat er bovendien een giftig ras van L. semisanguifluus?

Aan het eind van zijn artikeltje werpt de Heer Koopmans de vraag op of er misschien toch niet nog een andere soort in het spel is. Die mogelijkheid is natuurlijk nooit uitgesloten. Het moet hier vermeld worden, dat Romagnesi in 1958 het aantal soorten in deze groep weer heeft uitgebreid. Hij onderscheidt naast L. deliciosus, die langwerpige sporen en een heldere oranje-rode kleur heeft en door dit laatste op L. torminosus lijkt, een L. quieticolor die een meer vale oranje-bruine tot roodbruine kleur heeft zoals L. quietus en waarvan de sporen veel minder langwerpig zijn en ook nog een L. hemicyaneus die op L. quieticolor lijkt, maar in het centrum blauwe melk heeft.

Bovendien vestigt Romagnesi in hetzelfde artikel de aandacht op, dat de Tsjechische auteur Smotlacha reeds in 1912 een L. deliciosus var. piceus heeft onderscheiden, die Romagnesi meent te hebben terug gevonden en waarvan hij een beschrijving geeft. Deze variëteit van L. deliciosus onderscheidt zich van de typische vorm door een sterkere groenkleuring (vooral van de jonge exemplaren), de bij volwassen exemplaren zeer dunne hoedrand en de standplaats niet onder Pinus, maar onder Picea en Abies. De oranje-rode melk kleurt het vlees na 15-44 min, donker vuil rood.

Uit het één en ander is wel duidelijk dat er alle reden is om de L. deliciosus-groep goed in de gaten te houden. Hoewel ik moet bekennen, dat ik zelf tot nu toe in Nederland alleen de echte L. deliciosus ben tegen gekomen, die uitstekend smaakte!

LITERATUUR:

- Heim, R. & A. Leclair (1950). Les Lactaires à lait rouge. In Revue de Mycologie 15: 65-79.
- Hesler, L.R. & A.H. Smith (1960). Studies on Lactarius I. In Brittonia 12: 119-139.
- Jahn, M.A. (1959). Zum Geschmackswert des Kiefern- und Fichten-Blutreizkers. In Westfälische Pilzbriefe 2: 12-13.
- Neuhoff, W. (1956). Die Milchlinge.
- Romagnesi, H. (1958). Recherches sur les Lactaires à lait rouge. In Revue de Mycologie 33: 261-281.