

Bramen in het duin

GERRIT JAN DE BRUYN

Augustus: oogstmaand. Met emmertjes en bekers beladen trekken mensen het duin in. Wie opgegroeid is in de duinstreek weet wat zij zoeken: bramen. Lichtblauw berijpte, sappige bramen. Het kost moeite om de emmertjes vol te krijgen, maar die moeite wordt beloond.

Wat is er mooier dan midden in de winter een potje zelfgemaakte bramenjam open te maken, waarvan de geur herinneringen oproept aan een welbestede zomerdag? Zo'n dag waarop het duin een schatkamer bleek, gevuld met meer dan alleen bramen: vlierbessen, zuurbessen, rozenbottels, aardbeien, alle mogelijke eetbare maar ook giftige bessen, te veel om op te noemen.

Dauwbramen: een eeuwenoude traditie

Bramenplukken in de duinen is een oeroude en onuitroeibare gewoonte. Meer dan vierduizend jaar geleden plukten onze strandwal bewonende voorouders al dauwbramen en de duinwachter van tegenwoordig ervaart ieder jaar weer dat het zinloos is om te proberen in de bramentijd de plukkers in het gareel te houden. Bordjes 'verboden toegang' verliezen in die tijd hun betekenis en prikkeldraad staat er dan alleen maar om er overheen te klimmen. Vrijwel overal in het kalkrijke duin is de dauwbraam te vinden: in droge berkenbosjes samen met liguster en salomonszegel, op noordhellen

gen vergezeld van de bosaardbei, maar het meest toch direct achter de zeereep. Daar maakt de zeewind het overgroeien door struikgewas onmogelijk, zodat de zon op de bodem kan schijnen en de schaarse humusresten snel verteren door een beetje overstuivend kalkrijk zand. Deze strook, in breedte variërend van enkele honderden meters tot meer dan een kilometer, heet dan ook het dauwbraamlandschap. De dauwbraam weet goed te profiteren van de hier door vertering vrijkomende voedingsstoffen. Jaarlijks opnieuw groeien de kruipende stengels tot wel zeven meter lang, wortels en bladrozetten vormend op de knopen. Hetzelfde jaar nog sterven de stengels af, de wortelstelsels overwinteren en het volgende jaar vormen de nieuwe afleggers zowel bloeistengels als nieuwe, verder kruipende uitlopers.

Kalkrijkdom

De dauwbraam is dus een ideale zandvastlegger, die grote oppervlakten in korte tijd kan bedekken als er een dun laagje vers zand over een oud humusrijk laagje is gestoven. Opvallend is, dat dikwijls de fijnste zandkorrels nog weer tussen de braamplanten wegwaaien, maar het grovere schelpgruis blijft liggen. Zo vinden we daar soms wel kalkgehaltes tot 10%, hoger nog dan in de zeereep, waar de sterkere wind ook het schelpgruis wegblaast. Die kalkrijkdom is ook een factor van betekenis bij het voorkomen van



De wilde liguster is een typerend soort van het dauwbraamlandschap. De harde zeewind is voor deze struik geen belemmering (foto: Frits van Daalen).



De welriekende salomonszegel krijgt blauwberijpte vruchten die lijken op 'eenogige' dauwbramen (foto: Frits van Daalen).

eilandjes van wilde liguster in de uitgestrekte 'dauwbramenzee'.

Deze heester met zijn donkerblauwe bessen weet zich in de zeewind te handhaven onder de beschutting van z'n eigen dode takjes. Het is een boeiend landschap, dat 'ligusterplantsoen' met door de zeewind in grillig glooiende vormen gemodelleerde struikjes, waarover je vanuit de verte een waas ziet hangen van ongeveer één decimeter lange dode stekeltjes. Deze 'reuzen-egels' kunnen een ideale schuilplaats bieden voor broedende stormmeeuwen, veilig voor vossen en andere op de grond lopende rovers. Dit rijke dauwbraamlandschap is lange tijd bedreigd door angstvallige pogingen van mensen om de duinen vast te leggen. Hoewel bosaanplant in dit gebied door zeewind en schrale grond gedoemd is te mislukken, kan het vele jaren duren voordat het landschap zich van zo'n mislukte poging heeft hersteld.

Opletten!

De aanwezigheid van liguster en salomonszegel in de buurt van de zo begeerde dauwbramen kan problemen geven. Het komt nogal eens voor dat zich uit de bramenbloem niet de bekende verzamelvrucht ontwikkelt, maar slechts een enkele, meestal nogal grote blauwe bes. Voor mensen, die in hun verzamelwoede niet goed opletten en ook de eenbessige bramen niet willen laten zitten, bestaat het gevaar dat ze de blauwe bessen plukken van liguster of salomonszegel. De ligusterbessen zijn giftig maar gelukkig erg vies. Een volwassen man kan van circa veertig bessen doodgaan. Het laatste bericht van een sterfgeval stamt uit 1942. Bessen van de salomonszegel worden 'vrijwel niet giftig' genoemd, sterfgevallen zijn niet bekend maar je kan er wel buikkrampen en hartkloppingen van krijgen. Goed opletten dus bij het

plukken en dan niet alleen op de bes maar ook op de plant waar deze aan zit, dan is vergissen onmogelijk.

Bramen, (veel?) meer soorten

De dauwbraam is niet de enige bramensoort in de duinen. In de jaren vijftig was er een bramenclubje dat jaarlijks door ons land trok en al 'bramenplukkend' de ene nieuwe soort na de andere ontdekte. Zo kwam er een lijst van een paar honderd soorten. De achttiende druk van de Flora van Nederland uit 1975 beperkte zich tot het opnemen van zo'n zestig soorten. De twintigste druk uit 1983 noemde nog maar vier inheemse soorten: de steenbraam, de framboos, de braam en de dauwbraam, waarvan alleen de laatste drie in de duinen voorkomen. De gewone braam, die veel grotere struiken vormt dan de dauwbraam en grote, glanzend donkerblauwe, zoete vruchten draagt, komt vooral voor in de meer landinwaarts gelegen beboste duinen met een humusrijke en kalkarme bodem.

Medicijn

Bramen zijn niet alleen lekker maar ook gezond. Ze werden door onze voorouders als medicijn gebruikt. De hele plant bevat looistoffen waardoor er een samentrekkende werking van uitgaat. De schors van de wortel werd gebruikt tegen diarree en darmontsteking. Hildegard von Bingen, een beroemde non uit de twaalfde eeuw die zich met politiek, muziek, dicht- en geneeskunst bezighield, prees de bloedstelpende werking van de bladeren in haar twee, later als 'God geneest natuurlijk' samengevatte, grote medische verhandelingen. Nog heel veel later werden ze gebruikt tegen angina, zweren in keel en mond en ontstoken tandvlees. De vruchten bevatten barnsteenzuur, appelzuur, citroenzuur en vitamine A en C en werden gebruikt tegen diarree en keelpijn. Bramensap kan de koorts temperen.

Geniet ervan maar... met mate!

Uiteraard zijn bramen er niet in de eerste plaats voor ons genoeg. Ze worden door de plant gemaakt opdat vogels (en vossen) ervan eten en zo de zaden verspreiden. Zowel onze eet- als onze sanitaire gewoonten maken ons als verspreiders van bramen en andere bessen ongeschikt. Het is dus zaak om het merendeel over te laten voor degenen waarvoor ze eigenlijk bestemd zijn.

GERRIT JAN DE BRUYN IS ECOLOOG EN ADVISEUR VAN STICHTING DUINBEHOUD