

Sla: van onkruid tot ons dagelijks voedsel

Introductie

Sla is een economisch belangrijke bladgroente die wereldwijd door de mens wordt gegeten. Onze cultuursla (*Lactuca sativa* L.) is duizenden jaren geleden in het Midden Oosten uit een wilde voorloper ontwikkeld. Door menselijke selectie is de wilde soort geleidelijk geschikt gemaakt voor gebruik door de mens, een proces dat domesticatie wordt genoemd. Cultuursla vertoont nog maar weinig gelijkenis met zijn wilde verwanten: bijvoorbeeld een veel minder bittere smaak, verlies van doornen op blad en stengel, minder snelle bloei en meer kropvorming.

Sinds decennia zijn Nederlandse zaadbedrijven toonaangevend bij het ontwikkelen van nieuwe slarassen, die weerbaar zijn tegen nieuwe ziektes en plagen en die voldoen aan nieuwe behoeftes van de consument. Het Centrum voor Genetische Bronnen, Nederland (CGN), dat onderdeel is van Wageningen Universiteit en Onderzoekcentrum (www.cgn.wur.nl) is een belangrijke leverancier van de variatie die nodig is voor het verbeteren van slarassen. Ook is het CGN een bron van biocultureel erfgoed voor organisaties die zich bezig houden met het opnieuw telen van oude slarassen. Met ca. 2400 zaadherkomsten beheert het CGN één van de grootste slacollecties in de wereld.

De eerste aanwijzing voor slateelt in West-Europa is te vinden in de *Ortis Sanitatis* door Schöffer in 1485. Al in de 16^{de} eeuw was sla een geliefde groente zoals blijkt uit de kruidboeken, zoals die van Dodoens in 1554. Aan het eind van de 16^{de} eeuw bestond reeds een grote variatie aan kropslavormen wat er op duidt dat toen al in sla werd geselecteerd. In de 19^{de} eeuw vond een ware explosie in het aantal selecties (rassen) plaats die onder de meest uiteenlopende namen werden geteeld. Hedentendage worden zeven hoofdtypen cultuursla onderscheiden. Oliesla en stengelsla vertegenwoordigen de meer primitieve (wilde) typen. Bindsla wordt verondersteld te zijn ontwikkeld uit stengelsla en als bron van diversiteit aan de basis te hebben gestaan voor de ontwikkeling van botersla, ijssla, snijsla en grasse sla. In de Oranje lijst (www.oranjelijst.nl), een inventarisatie van ons nationaal levend erfgoed, worden 254 namen vermeld voor slarassen die de afgelopen vier eeuwen in Nederland verbouwd en verhandeld zijn. Daarvan zijn nu nog 33 rassen onder 105 namen verkrijgbaar.

Slatypen

- **Botersla** (butterhead lettuce) is het kropvormende type waar we in Nederland van oudsher het meest mee vertrouwd zijn.
- **Ijssla**, (crisp lettuce) vaak ook aangeduid als ijsbergsla, is ook kropvormend en vooral in de Verenigde Staten populair.
- **Snijsla** (cutting lettuce), waaronder bijvoorbeeld de eikenbladsla valt, produceert losse blaadjes die geschikt zijn voor de kant-en-klaar zakjes die tegenwoordig veel in supermarkten zijn te vinden.
- **Bindsla** (cos lettuce), ook wel Cos of Romaine sla genoemd, wordt tegenwoordig ook in de Nederlandse supermarkten aangeboden. De bladeren hebben een knapperige textuur die sterk van smaak zijn.
- **Grasse sla** (latin lettuce) heeft dikke, leerachtige bladeren die rauw worden gegeten, vooral in het Mediterrane gebied.
- **Stengelsla** (stalk lettuce) wordt hoofdzakelijk in delen van Azië verbouwd, waarbij niet de bladeren maar de stengel rauw of gekookt wordt gegeten.
- **Oliesla** (oilseed lettuce) wordt vanwege de bittere smaak van de bladeren niet als groente gegeten maar de olie uit de zaden wordt gebruikt voor het koken, tot op de dag van heden nog steeds in Egypte.

Wilde verwanten van sla in Nederland

In Nederland zijn kompassla (*L. serriola*) en gifsla (*L. virosa*) de meest voorkomende wilde verwanten van sla. Kompassla is een soort die niet erg kieskeurig is wat betreft groeiplaats. Deze soort is dan ook te vinden op vele plaatsen in het landelijk gebied, maar ook in stadparken en tussen de tegels van voetpaden. Gifsla is meer kieskeuriger dan kompassla wat betreft groeiplaatsen, want de soort komt voor in meer voedselrijke omstandigheden waar weinig andere planten aanwezig zijn, zoals bijvoorbeeld in recent omgewerkte bodem. Een interessante eigenschap van gifsla is de toegeschreven medicinale werking van het plantensap, dat een rustgevendende en vochtafdrijvende

werking zou hebben. Hippocrates schreef er al in 430 v. Chr. over. Het verhaal gaat dat Keizer Augustus door middel van gifsla genas van een ernstige ziekte en daarom een monument voor deze soort liet oprichten.

Tegen het einde van de achttiende eeuw werd door steeds meer artsen het gedroogde melksap (lactucarium) als vervanger van opium gebruikt. Uiteindelijk kon gifsla de concurrentie met opium niet aan en verdween de teelt. Gifsla werd weer populair onder hippies in de jaren '60 en '70. Zij zagen het als een gratis middel om licht euforisch en relaxed te worden, echter meestal kreeg men een zware hoofdpijn.

Wat is er te zien?

Gecultiveerde rassen van de bovengenoemde slatypen en een aantal wilde verwanten, waaronder kompassla en gifsla zijn te zien in de Franse kas naast de vijver.

In het Rijksmuseum

Het meest bekende schilderij met sla in het Rijksmuseum is dat van Adriaan de Lelie uit 1796, getiteld 'Morgenbezoek'.

Meer info

Centrum voor Genetische Bronnen, Nederland (CGN), Wageningen University & Research, Wageningen; www.cgn.wur.nl