Talinum *-Ystervarkwortel of Kalahari botterblom*

E: Porcupine root A: Ystervarkwortel, Kalahari botterblom, Osbossie
D: Schildkrötenkraut H: Ondindiwa

Talinum caffrum is die spesie wat die bekendste is. Dit kom in die sentrale oostelike dele van Namibië tot in Botswana asook in Suid Afrika voor. Ons sien dit eintlik eers raak, wanneer dit op die einde van die werksdag sy helder geel sterretjies-blomme ontplooi, asof dit wil sê: 'Ontspan nou, geniet die laaste sonskynuur'. Ek noem dit sommer die *Feierabendblume*. As dit gereën het, blom dit en orals skyn daar geel sterre uit 'n graspol , waarin die plant se stingels opreg kan staan of plat op die grond. Eintlik is dit 'n plat-op-die-grond-plant, maar partykeer vorm dit ook 'n bossie van ongeveer 30 cm hoogte.

Sy stingels is sukkulent, groen of wynrooi-kleurig, die blare sukkulent, ovaal-langwerpig met 'n punt voor, en die kante is geneig om effens na buite te krul. Die bloeisels kan baie verskillende gesigte hê: vyf ronde kroonblare gepunt wat mekaar in die sentrum oorvleuel, partykeer is daar slegs vier kroonblare, partykeer is hulle ses tot agt, meestal is hulle somerbotter-geel, partykeer amper wit, partykeer amper oranje kleurig.

Ten spyte daarvan, kan 'n mens tog die plant herken; dit het 'n vriendelike uitstraling.

Talinum crispatulum se blaarkante is gegolf en **Talinum tenuissimum**-blare is smal en lank, soos ons op die fotos kan sien (links T.crispatulum, middel T.caffrum, regs T.tenuissimum.)

Talinum se wortel lyk ietwat na geelwortel, net nie so eweredig gevorm nie. Soms is dit een dik knolwortel, soms is dit tweebenig, af en toe is daar selfs nog kleiner vertakkings. As jy iets daarvan afsny, vertoon die

snyvlak rooi (by T.caffrum). Hierdie wortels is veral vir ystervarke lekker kos met baie vog in, soos die volksnaam dit ook aandui.

By inheemse bevolkingsgroepe word die wortels medisinaal gebruik: Vars gerasper en ‘n aftreksel daarvan gekook en gedrink, sal dit maagaandoeninge asook hartkwale genees. Gedroog en verpoeier word dit gebruik om bloeding te stop.

↙As jy jou pyp verloor het, kan jy so ‘n vars wortel uithol en dit as tabakspyp gebruik.

Gewoonlik word die sappige vars blare gestamp en so geëet, maar dit word ook met ander plantkos gemeng en gaargekook vir groentekos. Een Boesman het my vertel, dat sy ouma sulke blare saam met ←*Sternocera orissa k*ewers fyngestamp en dan bedien het… ..klink baie modern, ons is op pad na inseksnoeperye !....

Aangesien dit ‘n meerjarige plant is, kan ons dit ook in die winter sien, maar dan lyk die stingels en blare pers. Ek het die vermoede, dat koue iets met die kleurverandering te doen het (menigte groen sukkulente plante verkleur in die winter na rooi of perserig).

Onthou: Hierdie pers plantjie is nie giftig nie, inteendeel, dis KOS.

Ek hou baie van hierdie geel blommetjies, hulle lyk vriendelik en gee hoop, mag almal wat dit sien, dit ook so ondervind!

Inligtingsbronne: Field guide to Succulents in Southern Africa (Gideon F.Smith, Neil R.Crouch, Estrela Figueiredo)
Gemsbokbean $ Kalahari Truffle (Arno Leffers)
People’s Plants (Ben-Erik van Wyk, Nigel Gericke)…
Heil-, Gift- und Essbare Pflanzen in Namibia (E.von Koenen)
Wild Flowers, water plants and grasses of the Okavango Delta and Kalahari(Veronica Roodt)
Flowering Plants of the Kalahari Dunes (Noel van Rooyen)
Wildflowers of the Central Highlands of Namibia (Coleen Mannheimer)
www.kyffhauser.co.za/Flora (Alex Dreyer)

Teks en fotos: Anka Eichhoff Februarie 2019