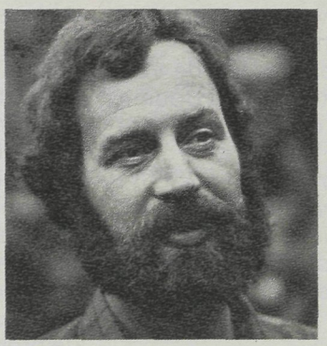
Uit de Hortus

Amandel

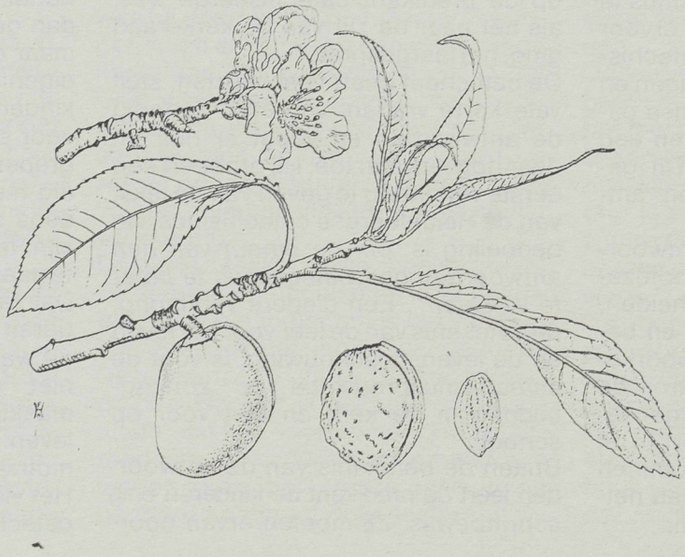


door
Daan Smit

„Toen nam Jacob zich verse takken van populieren, amandelbomen en platanen, en schilde daarop witte strepen door het wit aan de takken te ontbloten."
(Genesis 30:37)

„Drie bloemkelken in den vorm van amandelbloesem aan den enen arm, met knop en bloesem, en drie bloemkelken, in den vorm van amandelbloesem, aan den anderen arm, met knop en bloesem; aldus voor de zes armen, die uit den kandelaar uitstaken."
(Exodus 25:3-40 en 37:17-24)

De amandel (Prunus dulcis, syn.: Amygdalus communis) behoort tot de familia van de roos-achtigen (Rosaceae) en kwam ver voordat hij in de bijbel werd genoemd alleen voor in gematigde streken van West-India en Perzië. De waardevolle noten die de boom voortbrengt, werden al in een zeer vroeg stadium — met o.a. kostbare specerijen — verhandeld. Zo kwam het dat ze kort daarna in vele andere landen rond de Middellandse Zee werden gekweekt. Aangenomen mag worden dat ze in Palestina — toen Jacob omstreeks 1700 vóór Christus er op uittrok granen in Egypte te halen — in ruil amandels meenam, hetgeen er op kan wijzen, dat ze daar toen nog niet gekweekt werden (Genesis 43:11). Omstreeks die tijd was het dan ook dat ze in Egypte werden geïntroduceerd, waarna ze vrij algemeen gekweekt werden gedurende de periode van 200 jaar dat de Israëlieten in Egypte verbleven.
Toen de Israëlieten in 1491 voor Christus in de barre Sinaï-woestijn verbleven — waar geen amandelbomen groeiden — gebruikten zij de vorm van de bloemen en knoppen van de amandelboom als motief ter versiering van hun zesarmige (voor 7 kaarsen!) gouden kandelaar (Exodus 25:31-40, 37:17-24). Dat ze de amandelboom toentertijd goed kenden wordt ook in Numeri 17:1-13 verhaald, waar Aärons staf uit amandelhout gesneden was en in een uiterst korte tijd bloeide en vruchten voortbracht. Of de overige elf staven eveneens afkomstig waren van amandelbomen, staat niet geschreven.
Of misschien toch wel...? In ieder geval kwamen ze niet tot bloei! Het is bekend dat de bloemknoppen aan afgesneden, kale amandeltakken — in water gezet op een warme plaats — binnen de kortste keren ontluiken. Het is dan ook een van de vroegst bloeiende houtachtige gewassen die het komende voorjaar aankondigt. De prachtige rose bloemen symboliseren dan ook het ontwaken van de lente, hetgeen voor de Joden een teken was dat de winter ten einde is. Ook bij ons is dat van toepassing. Amandelbomen groeien hier — ofschoon velen dat niet vermoeden — uitstekend en volwassen bomen kunnen een hoogte van 5-6 m bereiken. In de systeemtuin van de hortus botanicus van de Vrije Universiteit staan links en rechts van het hoofdpad, twee fraaie — al grote — exemplaren, die jaarlijks uitbundig bloeien. Het is een waardevolle plant, die eigenlijk in geen enkele tuin mag ontbreken. Zowel als struikvorm als op half- en hoogstam, worden ze hier — zij het op beperkte schaal — gekweekt. Wie er een wil aanschaffen doet er goed aan, vroegtijdig bij een tuincentrum of boomkweker te bestellen. Lukt dat niet, dan kan de hortus behulpzaam zijn met het geven van een adres. Bijzondere eisen aan de grond stelt de amandelboom niet, wel dat de standplaats voldoende zonnig is.
Veelal is de groei zo rigoreus dat hij vooral in kleinere tuinen op den duur te veel ruimte gaat innemen. Snoeien is dan geboden. Dat moet dan uiteraard wel ter zake kundig gebeuren, zodat geen „kapstok"-model verkregen wordt. De meest geschikte tijd om dat te doen is het vroege voorjaar, nog voor de bloemknoppen zich openen. De gesnoeide takken kunnen dan binnenshuis nog in bloei getrokken worden. Het beste is dan die takken te verwijderen die naar binnen, dus in het hart van de kroongroeien. Zodoende ontstaat er licht en lucht. Te lange takken kunnen ingenomen worden daar waar rijtakjes zich gevormd hebben. Te rigoreus snoeien werkt de ontwikkeling van zg. „waterloten" in de hand. Dat zijn soms wel meer dan één meter lange scheuten die het jaar daarop niet of nauwelijks zullen bloeien doch dat pas het tweede jaar wel doen.
Mits de bloemen niet bevriezen, zullen nadat bestuiving heeft plaatsgevonden, vele vruchtbeginsels uitgroeien tot volwaardige amandels. De eivormige ± 4 cm lange steenvrucht — de noot dus — waarbinnen de amandel veilig zit opgesloten is omgeven door een dikke vlezige schil. De buitenkant hiervan is zacht behaard en doet denken aan een perzik, waarvan de bloesem en de jonge vruchten er trouwens net zo uitzien. Zo tegen oktober, wanneer de vrucht rijp is opent zich het vlezige omhulsel overlangs in 2 delen en wordt de noot zichtbaar.
In november zijn ze oogstrijp en na droging kan de zachte kern — de amandel — uit de noot worden gehaald met behulp van een hamer.
De bij ons gekweekte amandels zijn over het algemeen te bitter van smaak om ze te consumeren. Enkele ervan kunnen verwerkt worden met een grotere hoeveelheid „zoete" amandelen, om zodoende de smaak op peil te brengen hetgeen vooral bij amandelspijs aanbeveling verdient. Te veel bittere amandelen zijn schadelijk voor de gezondheid omdat ze o.m. blauwzuur bevatten. Voorts wordt er uit amandelen een olie geperst, die erg begeerd wordt vanwege de zachte smaak.



Tot slot nog iets over een opmerkelijke schimmelziekte die het blad van de amandelboom kan belagen. Het betreft hier een zg. oortjesziekte, waarbij de bladeren opvallend vergroeien en een meer of minder fraaie vorm van een oor aannemen. De schimmel die eerst wit is verkleurd in een later stadium rose tot zelfs rood toe, hetgeen een apart gezicht is. Veel schade ondervindt de boom er niet van en te bestrijden is het slechts met giftige middelen, zodat we er goed aan doen het voor gezien te houden. Trouwens de hevigheid van een dergelijke aantasting varieert van jaar tot jaar, waarbij het geheel niet uitgesloten is dat er een periode is waarbij van oortjesziekte geen sprake is.