

## Natuurcolumn

**Kijk toch eens! Wat een kleuren, wat een geuren, wat een variatie! Tijdens elke wandeling verwonder ik me over de pracht en de diversiteit van de Spaanse mediterrane flora en fauna. Geel, paars, blauw, wit, rood of groen. Alles groeit en bloeit dat het een lieve lust is onder de Spaanse zon. En het hele jaar rond. Zelfs in de zomer. Prachtige vlinders fladderen van bloem tot bloem en bontgekleurde vogels vliegen in de helderblauwe lucht.**

**Voor een bijdrage aan de NCM nieuwsbrief duik ik voor informatie over de mediterrane natuur in de literatuur. In elke column zal ik een plant of dier in het zonnetje zetten. Geniet met me mee.**

### De verse Amandelen zijn er weer!

Nog vóórdat de ochtendzon over de bergen verschijnt, lopen we gewapend met lange stokken en gaasnetten door de amandelboomgaard. Het is augustus en amandel oogsttijd . Mijn man en ik mogen meehelpen op een klein landgoedje. Voor ons is dit een buitenkans om een stukje van het echte Spaanse leven te leren kennen.

We werken op de traditionele oogstmanier. Een methode die al vele eeuwen gebruikt wordt. Doeken, of in ons geval gaasnetten, worden op de grond en om de boom gelegd als een tapijt. Dan nemen we de lange stokken in de aanslag en slaan die tegen de takken aan. Eerst nog wat weifelend want het voelt wat oneerbiedig om de boom zo te "mishandelen". Maar de boom kan er tegen en door deze massage vallen de meeste steenvruchten vlot uit de boom en wordt er ruimte gemaakt voor de prachtige bloesempracht in januari.



Als de boom op deze manier leeg geslagen is en alle amandelen in het net liggen, vouwen we het net op een dusdanig handige manier dat we een hele berg vruchten vanuit het net in een mand kunnen laten glijden zonder te morsen. En dan gaat het door naar de volgende boom. En naar weer de volgende. En de volgende.

Ondertussen horen we het rollende pruuu pruu geluid van de Bijeneter. Een prachtig gekleurde vogel die dol is op de vele soorten sprinkhanen die we in onze netten aantreffen. Ook de zo duidelijk herkenbare bidsprinkhaan in zijn opgerichte lichaamshouding komt een kijkje nemen. Dit roofzuchtige insect dat een prooi lust groter dan hemzelf, heeft even niet in de gaten dat de bijeneter ook op hém jaagt. Evenals op de vele soorten vliegende insecten. In de door de zon opengebarsten bolster van de amandel zit nog wat vocht. Misschien komen de insecten daar op af?



Terwijl het langzaam warmer wordt werken we gestaag verder. De hoeveelheid gevulde manden en kratjes neemt toe. Een prachtig gezicht deze rijke oogst. Tegen tienen wordt het te warm en verzamelen we de oogst en het materiaal. Koffietijd in de schaduw met een door onze vriendin heerlijke eigengemaakte spijsamandel/vijgentaart.

Wat smaakt dat heerlijk!

De cyclus van prachtige bloesem naar heerlijke taart kent echter eerst nog een aantal noodzakelijke bewerkingsstappen! De geogste steenvruchten moeten nog gepeld worden. Samen zitten we zoals ook dat al eeuwen gaat, gebogen over de manden en scheiden al gezellig keuvelend de bolsters van de steenvruchten. Daarna moeten de amandelen nog enkele dagen in de zon te drogen gelegd worden om vervolgens naar de Coöperatie of tussenhandelaar gebracht te worden. Daar worden ze gewogen en wordt er een dagprijs betaald. De amandelen gaan in balen naar bijvoorbeeld de handelaren op de wekelijkse markt. Vervolgens belanden ze in de keuken waar we nog niet toe zijn aan het bakken van die lekkere taart. Want eerst ..moeten de noten nog gekraakt, ontvliet en weer gedroogd worden. Pas dan kunnen er heerlijke taarten van gebakken worden. De amandelbomen zelf moeten weer in vorm gesnoeid worden om straks in januari weer te kunnen pronken met die prachtig witte bruidstooi.



En daarmee start weer een nieuwe cyclus. En dat al vele, vele eeuwen lang.

Tegenwoordig wordt er veelal machinaal gewerkt. De oogstmachine ziet er indrukwekkend uit. Een tractor met daarvoor of erachter een soort grote omgekeerde paraplu met schudinstallatie die rondom de boom openvouwt als een veermuisvleugel. De boom wordt geschud en de amandelen vallen in de paraplu en worden zo verzameld. De machine wordt in Spanje Vibrador genoemd. Omdat deze machine ruimte nodig heeft staan de amandelbomen ver uit elkaar. De klus is machinaal snel geklaard. Er zijn zelfs pelmachines. Handig en efficiënt zeker. Maar de romantiek is ver te zoeken met alleen

een eenzame boer op zijn trekker.

Nog een laatste weetje (anders wordt deze column echt te lang ): In vroegere tijden werd niets weggegooid en alles zo goed mogelijk hergebruikt. De circulaire economie was noodzakelijkerwijs gewoon een gegeven. De bolsters die na het pellen verzameld werden gebruikte men hier in Spanje in speciale amandelkacheltjes. Bovenin de trechter van een potkacheltje werden de gedroogde schillen gedaan die naar beneden vielen in de kachel. Heerlijk om het huis mee te verwarmen. In oude Spaanse huizen zijn ze nog wel te vinden. En ook de geiten lustten wel pap van de schillen.

Misschien geniet u na het lezen over het leven van de amandel nog meer van deze heerlijke en gezonde lekkernij . Wij vonden het een superleuke en leerzame ervaring om de pluk mee te maken en deze met u te delen.

Met zonnige natuurgroeten, Anja

\*\*\*\*\*