

Arcanthosicyos naudinianus

E: gembok cucumber, herero cucumber
A: gembokkomkommer
D: Oryxgurke
H: ondanga, oruura

Die gebied waar ons boer, lyk dit vir my, is komkommerland - so baie verskillende soorte!
Dis gembokkomkommers, erdvarkkomkommers, wilde komkommer, ook springbok- of doringkomkommer, tsamma, groenes, rooies, geles, amper wittes gestreeptes, kleintjies, grotes..... en, en, en..... te veel vir een plantestorie. Ons kan vireers na twee van hulle kyk; die ene het ons al BAIE van gehoor, dit kom nie hier voor nie, maar die kleiner boetie is volop by ons: dis die gembokkomkommer.



Die een wat al wereldbekend is, is natuurlik die Narra of botterpitte (*Acanthosicyos horridus*) wat in die Namib teen duine groei en deur die Topnaars al vir honderde jare benut en nog steeds op dieselfde tradisionele manier verwerk word. Argeoloë het bevind, dat die bewoners van die Namib al 8 000 jaar terug narrapitte bewerk/ ge-ëet het. Dit beteken, dat daar al minstens solank al mense in die Namib woonagtig is. Verder beteken dit, dat die plant al vir so 'n lang tyd daar groei; die Namibgebied was daardie tyd al 'n woestyn.



Die gemsbokkomkommer lyk baie soos die narra, maar dit is effens kleiner. Waar die narraplant 'n bosagtige struik vorm, is die gemsbokkomkommerplant 'n grondranker. Dit maak geweldige lang ranke, wat dan ook deur ankerwortels in die grond veranker word om dit in posisie te hou. Die ankerwortels wat ek oopgegrawe het is ongeveer 20 cm lank en het ook sywortels om vog op te neem (is so te sê dubbeldoelwortels). Die lang ranke kan 'n probleem wees vir perde; hulle vreet aan die rank, hulle kan dit nie afbyt nie, hulle vreet en vreet, tot dit by die stam vanself afbreek. En dan koek die lang rank, wat min vog en baie vesel het in die maag en belemmer die gewone spysvertering (hardlywigheid).

Gebruike:

Boesmankinders gebruik die lang ranke as springtou, dit is ferm, maar nie styf nie en breek nie so gou nie, dit is lank genoeg en dit het die regte gewig.

By die looiproses van velle word dit ook gebruik; dit versag die hare, sonder dat dit dan uitval.

Dit word deur die boesmans oopgebreek en die vrugvleis word uitgeskep met 'n lepel en vars ge-eet....absoluut eetbaar volgens my smaak, maar nie 'n delikatesse nie. Natuurlik is dit 'n belangrike bron van vog (water).

Die komkommers word soms ook in die as gebak en dan ge-ëet (sonder die skil). 'n Mens behoort nie te veel te eet nie. Pitte is hard, word uitgespoeg en gebere. Dan word dit soos neutte ge-ëet, ek dink die voedingswaarde is redelik hoog; dink aan narra- en pampenpitte!



Medisinale gebruike:

Die sap van die verdikte wortels werk vergiftigings tee; slangbyt asook vergiftigings deur pylgif word daarmee behandel. 'n Kouewater-aftreksel van die wortel word ingegee, fyngestampte wortelpap word op die byt/wond opgesit.

Dis 'n interessante plant, wat in sand groei, dikwels langs grondpaaie (in sanderige gebiede) hulle ranke oor die pad wil stuur. Nou is die komkommers al amper ryp en goed sigbaar; hulle is ongeveer tennisbalgroot

In 'n ander plantstorie gaan die ander komkommers voorgestel word.

Inligtingsbronne

Gemsbokbean & Kalahari truffle (Arno Leffers)
Heil-, Gift- und Essbare Pflanzen in Namibia (Eberhard von Koenen)
People's Plants (Ben-Erik van Wyk, Nigel Gericke)

Teks en fotos

Anka Eichhoff

Februarie 2015