

Citrullus lanatus

- E: wild watermelon, tsamma melon
A: wilde waatlemoen, bitterwaatlemoen, karkoer, tsamma
D: Tsamas, wilde Melone
H: etanga yakaruru,
D/N: ausersamas

Komkommerland, tsammaland, ooste van Namibia; dis hier, waar die minder bitter of amper soet varieteite van die bitterwaatlemoen of karkoer groei. Die tsamma kom feitlik op die hele afrikaanse. kontinent voor, ook in dele van Asie. Al vir ongeveer 4 000 jaar word die tsamma deur mens en dier benut. met goeie rede: dis 'n belangerike bron van water en ryk aan vitamien C en proteïene (pitte), altans in die Kalaharie DIE belangrikste bron van vog (blykbaar kan 'n mens ses weke aaneen slegs op tsamma oorleef) EN dit hou maande en bly vars (dink aan pampoene op die dak)!



Citrullus lanatus manlike en vroulike blomme

Tipies van komkommer- en pampoengewasse (dieselfde familie) dra een plant manlike en vroulike blomme afsonderlik, maar voortplanting kan slegs deur kruisbestuiwing geskied. Om vroulike en manlike blomme te onderskei, is BAIE MAKLIK: kyk na die blomsteel. die manlike een is maar net 'n steeltjie, die vroulike een verdik en lyk soos 'n klein mini-vruggie.



Zucchini manlike en vroulike blomme

In Namibia is dit 'n interessante verskynsel, dat die tsamma, wat in die ooste van die land groei, minder bitter is as diegene in die weste. Hulle lyk dan ook effens anders: die van die ooste is in sy ryp stadium effekleurig, die in die weste (bitter ene) het amperwit patrone op donkergroen.

Miskien (my moontlike verklaring) het dit te doen met die hoeveelheid reën, wat die plante kry; in die ooste is die reënval baie meer as in die weste.

(As ek my tuinkomkommers laat dors lei en verwaarloos, word hulle bitter, as hulle reëlmatig genoeg water kry, is hulle lekker)

Die mense in die Kalahari het selfs al probeer (met sukses!) om die bitter smaak weg te teel, deurdat hulle tsammapitte van vrugte met min bitterstowwe geplant het, weer en weer (lynteling)



Die tsamma is die "oerouma" van die makatan en die soet waatlemoensoorte. Makatans word nogal groot; die grootste waarvan ek weet het op Cala (by Knye) gegroei en oor die 60 kg geweeg (as ek reg onthou) .



Gebruike in die Kalahari:

- breek oop. stamp vlees fyn met stok, eet/drink rou
- gooi vrug in as en bak, breek oop, eet
- bak PITTE in as, maak fyn tot poeiermeel, gebruik soos meel, (blykbaar baie smaaklik)...fyngekoude waatlemoenpitte is ook lekker, proe na neut
- sit meel in jou handpalm, spoeg daarin, meng en vrywe op jou vel; dit maak die vel soepel en gee 'n gesonde pienk "blush"
- pitte bevat olie wat nogal goed brand (in plaas van kerse of lampolie)
- die' rook verdryf dan ook muskiete
- pitte bevat dan ook nog 'n kleursel, waarmee hare donker gekleur word

Kinders speel graag met tsammabolle (sokker (eina!), rolbal of iets in die lyn)

Samevattend het ons hier te doen met 'n plant wat na niks lyk nie, tog steek daar soveel in hom. - tipies Namibies!

Maart 2015

Inligtingsbronne

Heil- Gift- und Essbare Pflanzen (E. v.Koenen)

Flowering plants of the Kalahari Dunes (Noel van Rooyen)

Gemsbok Bean & Kalahari Truffle (Arno Leffers)

Wildflowers of the Central Highlans of Namibia (C. Mannheimer)

Wildflowers Waterplants and Grasses of the Okavango Delta and Kalahari (Veronica Roodt)

Oor die plantegroei van Suidwes-Afrika (Boss en Greeff)

Die Vegetabilische Veldkost Deutsch-Südwest-Afrikas (K. Dinter)

Algemene benaming en enkele gebruike van die meer bekende inheemse plante van Suidwes-Afrika (P.J. le Roux)

Teks en fotos

Anka Eichhoff