



Ziziphus mucronata

E: buffalo thorn

A: blinkblaar wag-‘n-bietjie (of dan net een van die twee), **haak-en-steek**

D: Wart-ein-bisschen

H: omukaru

Die wag-‘n-bietjie-boom is ‘n voorbeeld van lewenswysheid: Dit hou ons terug, wys vir ons om te stop en nie te haas nie. Die jong takkies groei in ‘n zigzag-vorm, wys vir ons, dat die pad vorentoe nie altyd reguit verloop nie. Sy krom doring wys terug waarvandaan ons gekom het, die reguit ene vorentoe waarna ons op weg is.

Op die hele Afrika-kontinent kom Ziziphus voor. Ziziphus mucronata “bewoon” omtrent die suidelike helfte, Ziziphus spina christi dan die noordlike een. Daar word beweer, dat Jesus se doringkroon dalk van hierdie spesie se takke gemaak was...sjoe! (Dink net ook aan die ene wat die kroon moes maak!) Feitlik in alle inheemse stamme en bevolkingsgroepe in Afrika, waar hierdie boom (dikwels as struik) voorkom, het dit ‘n vaste plek in tradisionele rituele (bv. begrafnisrituele, afweer van bose geeste en beskerming van behuisings en inwoners) en die behandeling van siektes en kwale. ‘n Breë spektrum siektes word behandel met gedroogde en verpoeierde wortel, vergruisde blare, aftreksel (warm en/of koud) van wortels en/of blare: oop wondes, swere, ontstekings, velsiektes (dit werk teen fungi), maagaandoenings, masels, skarlakenkoors, koors in die algemeen, hoes en borsmoeilikhede, as pynstillers, te veel om op te noem. Oor die medisinale waarde van Ziziphus mucronata is al baie navorsing gedoen en gepubliseer. Afgesien van die *omuti-kragte* beskerm dit vir jou teen weerlig as jy daaronder gaan skuil. Dan word dit natuurlik ook gebruik om houtartikels te maak, soos pale en sparre, handvatsels vir gereedskap, en lepels. Aangesien die hout taai, elasties en tog hard is, kan ook swepe en boë daarvan gemaak word **maar moenie dit in die somer kap nie**, dit straf jou dan met vreeslike haelstorms of droogdes, so is die geloof.

Aangesien die bessie ook suiker bevat, word dit in Ovamboland bv. gebruik om bier te brou



In goeie reënjarige groei die bloeisels somer in digte trosse, en daar is ‘n menigte aantal insekte wat nektar kom soek. Die Ziziphusheuning is glo ‘n besondere deliktesse. In droë reënjarige staan die blommetjies maar een-een verspreid. Uit die blommetjies groei dan bessies, eers groen, rond

en vet, later verkleur hulle na roesbruin , wanneer hulle dan ook deur voëltjies en ander diere soos bobbejane en jakkalse, graag gevreet word.....wie het dan nog nie die “torinkies” van styf gepakte wag-‘n-bietjie-pitte op ‘n stomp afgeweide graspol of ‘n klip gesien nie? Dis jakkalse wat hulle daar plaas; (ongeveer 75% van hulle voeding is vegetaries van aard).

Die bessies is surerig frank en is ook deur inheemse bevolking geëet.



Uit die pitte is deur die trekboere ‘n koffie-substituut vervaardig en as koffie (boeretroos???) gedrink. Die pitte is gemaal en as meel gebruik, dit word in Boesmanland (Namibië) nog steeds so gedoen.

Waar daar genoeg water is soos teen riviere kan hierdie bome nogal ‘n groot omvang kry. Die blare is helder blink groen en baie voedsame kos vir

blaarvreters. Kameelperde hou besonders van hierdie soort kos.



Gedurende die afgelope paar jaar het ek herhaaldelik abnormale groei in jong takke waargeneem (sien foto). Toe ek van nader bekyk, sien en klein swart miertjies en ‘n baie klein soort plantluis, hulle kan die oorsaak daarvan wees. Na ‘n tyd gaan die takke dood.

Oor die algemeen is hierdie boom ‘n waardevolle bron van kos, bied aan talle diere skaduwee en beskerming, kyk maar, hoe baie spore lê onder hierdie bome! Kyk maar hoeveel voëlnessies en spinnekopwebbe sien jy in die bome, hoeveel goggas besoek die blommetjies in vroeg somer! Moet net nie

te naby kom nie, dit sal vir jou steek en dis nie so maklik om weer los te kom nie!

Inligtingsbronne: Gemsbokbean & Kalahari Truffle (Arno Leffers) Trees of the Okavango Delta (Veronica Roodt) People’s Plants (Ben-Erik van Wyk, Nigel Gericke) Heil-, Gift- und Essbare Pflanzen in Namibia (Eberhard von Koenen) pza.sanbi.org/ziziphus-mucronata (die moeite werd om te lees)

Teks en fotos: Anka Eichhoff

Julie 2017