

HET AVONTUUR VAN DE PLANTEN EN DE PORTUGESE ONTDEKKINGEN



ISBN 90-6637-090-4

D 1998 / 0020 / 02

**Het avontuur van de planten
en
de Portugese ontdekkingen**

Tentoonstellingen:

Koninklijke Bibliotheek van België
van 17 april t.e.m. 30 mei 1998



Nationale Plantentuin van Meise
van 18 april t.e.m. 15 november 1998



Portugal 

José E. Mendes Ferrão

Het avontuur van de planten en de Portugese ontdekkingen

'Instituto de Investigação Científica Tropical'
(Instituut voor Wetenschappelijk Onderzoek van de Tropen - Lissabon)

met de medewerking van :

de Koninklijke Academie voor Overzeese Wetenschappen
de Nationale Plantentuin van Meise
de Koninklijke Bibliotheek van België

WOORD VOORAF

Ter gelegenheid van de vijfhonderdste verjaardag van de grote ontdekkingen organiseerde het Instituut voor Wetenschappelijk Onderzoek van de Tropen ('Instituto de Investigação Científica Tropical') te Lissabon een tentoonstelling over de geschiedenis van de migratie van economische planten uit de tropen en de subtropen. Deze tentoonstelling over het 'Avontuur van de planten en de Portugese ontdekkingen' werd eerst in Portugal en daarna in verschillende landen, waaronder Thailand en Brazilië, opgesteld. De tentoonstelling komt naar België in het kader van het samenwerkingsmemorandum tussen het Instituut voor Wetenschappelijk Onderzoek van de Tropen en de Koninklijke Academie voor Overzeese Wetenschappen, met de medewerking van de Koninklijke Bibliotheek van België en de Nationale Plantentuin van Meise.

Dankzij deze samenwerking krijgt het Belgische publiek de mogelijkheid twee parallelle tentoonstellingen, elk met een eigen invalshoek, te bezoeken, de ene in de Koninklijke Bibliotheek en de andere in de Nationale Plantentuin in Meise.

De organisatoren zijn de Ambassade van Portugal in Brussel en de Portugese Dienst voor Toerisme ten zeerste dankbaar voor hun bijdragen.

*De Koninklijke Academie voor Overzeese Wetenschappen
Yola VERHASSELT, Vast Secretaris*

*De Koninklijke Bibliotheek van België
Pierre COCKSHAW, Hoofdconservator*

*De Nationale Plantentuin van Meise
Jan RAMMELOO, Directeur*

INLEIDING

Het zoeken naar graan

Op het einde van de eerste dynastie kon Portugal niet in zijn eigen graanvoorraad voorzien en het zoeken naar graan was ongetwijfeld één van de voornaamste drijfveren van de ontdekkingsreizen. Men probeerde dit ongemak te omzeilen door 'graan'havens te stichten en door landen te zoeken buiten het Iberisch schiereiland om er graan te kweken.

Volgens Duarte Pacheco Pereira was Ceuta 'zeer rijk aan brood, wijn, vlees, fruit, verschillende vissoorten en vele andere waardevolle dingen' en het is mogelijk dat de Portugezen er ook zijn gegaan omwille van het graan.

Toen ze in Madeira aankwamen begonnen de Portugezen er graan te kweken, 'voor elke *alqueire* gezaaid graan, werden tenminste zestig *alqueires* geoogst', vertelt ons Gaspar Frutuoso. Volgens Valentim Fernandes had het 'het beroemdste graan ter wereld'.

Ook naar de Azoren werd graan gebracht. Volgens Gomes de Sintra 'was het land niet bewoonbaar omdat het geen graan bezat'. Dit bleek niet juist : er werd in de Azoren graan geoogst en een groot deel ervan werd naar Lissabon verscheept.

Op de Kaap-Verdische eilanden werd eveneens met graan geëxperimenteerd: het 'oogst noch graan noch gerst', schreef Valentim Fernandes die hetzelfde beweerde over de Afrikaanse kust : 'het heeft noch graan noch gerst'.

Sao Tomé deed het niet beter : Graan 'groeit er zo dik als rietsuiker maar geeft geen graankorrels. Men zaaide het op verschillende tijdstippen, maar zonder resultaat', vertelt ons de *Anonymous Pilot*.

In de streek van Pernambuk (Brazilië), schrijft P. Cardim, 'geeft elk graantje meer dan 800 zaadjes, waarvan sommige rijp zijn, andere groen, en andere vruchtknoppen hebben' en Fernandes Brandao voegt eraan toe dat 'het oogsten veel inspanningen kostte'.

Om verschillende redenen kwam er een einde aan de pogingen om in Brazilië de graanteelt te ontwikkelen : het was moeilijk om de bekende variëteiten in de tropen te doen groeien ; het vervoer van het graan van Brazilië naar Portugal was te duur ; men vond planten die zich perfect aan het tropische klimaat aanpasten en die graan konden vervangen zoals maniok, zoete aardappelen en eventueel ook maïs; tenslotte was 'Brazilwood' (het hout van *Caesalpinia echinata*) rendabeler : het werd in Europa tegen hoge prijzen verkocht als verfstof.

De ontdekkingsreizen en planten

De uitwisseling van planten tussen de werelddelen tijdens de ontdekkingsreizen is één van de minst bestudeerde aspecten van de landbouw, ook al zijn de gevolgen ervan op wetenschappelijk, technisch, economisch en sociaal vlak tot op heden heel goed voelbaar.

In de pas ontdekte landen probeerden de Europeanen te weten te komen welke waarde de lokale bevolking aan sommige planten hechtte. Deze werden naar Europa meegebracht als bewijs van hun ontdekkingen, onder meer wegens hun belang voor de landbouw, hun geneeskrachtige eigenschappen en hun decoratieve of vernieuwende waarde.

Wanneer sommige planten erin slaagden zich aan de gematigde klimaten aan te passen, begon men ze er te kweken en werden ze heel belangrijk in Europa. De moderne Europese landbouw zou zonder deze planten bijna niet te herkennen zijn. Tot de voornaamste voorbeelden behoren maïs, aardappelen, tomaten, sommige komkommerachtige planten, verschillende boonsoorten, zoete aardappelen en tabak.

Andere plantensoorten pasten zich niet aan het gematigde klimaat aan, maar wanneer ze in werelddelen met hetzelfde klimaat als het hunne belandden, brachten ze daar diepe veranderingen in de landbouw, de economie en de eetgewoonten teweeg. Enkele voorbeelden hiervan zijn: maniok die Afrika's belangrijkste voedsel werd; maïs in Afrika en in het Oosten; zoete aardappelen in het Oosten en hun impact op de Chinese eetgewoonten; bananenbomen op de Westkust van Afrika en in Amerika; kokosbomen in het Oosten; de verspreiding van ananas, mango en andere vruchten; en de introductie van cacao en Arabische koffie op de Afrikaanse Westkust.

Planten die gewoonlijk door de Europeanen werden geconsumeerd, werden ook vanuit Europa in de nieuwe landen ingevoerd waar hun 'gedrag' werd bestudeerd. Het ging zowel om groenten en fruit als om grootschalige teelten waarvan sommige echter geen succes kenden, zoals dit het geval was met sommige graangewassen. Andere waren dan weer heel succesvol; denk maar aan rietsuiker, één van de belangrijkste inkomstenbronnen voor de Portugese ontdekkingsreizen.

De Portugezen brachten nagenoeg alle door hen gekende planten naar die nieuwe landen om ze er te kweken. Dit waren typische Middellandse-Zeeplanten, planten die via het Iberisch schiereiland naar de Middellandse Zee waren gebracht, door volkeren uit meer noordelijke landen waren meegebracht of nog, planten uit landen die de Portugezen probeerden te bereiken en die via andere routes Europa hadden bereikt. Hiertoe behoorden citrusvruchten, rijst uit het Oosten en bananen die al in het Middellandse-Zeegebied groeiden voordat Portugal een onafhankelijke natie werd.

Deze catalogus probeert aan te tonen welke rol de Portugezen tijdens en na hun ontdekkingsreizen op dit gebied speelden. Alle informatie is wetenschappelijk gesteund en op een didactische manier voorgesteld.

Het eerste deel is vooral documentair, het tweede beschrijft speciaal uitgekozen

planten die als basis voor een studie kunnen dienen voor al wie belangstelling toont voor dit onderwerp.

Het gaat hoofdzakelijk over het zoeken naar graan en andere gewassen die in Portugal ontbraken, zowel op Madeira, de Azoren, de Kaap-Verdische eilanden, de Westkust van Afrika, in Brazilië en in het Oosten. De belangstelling voor deze oogsten verminderde van zodra andere planten werden gevonden die graan als voedsel konden vervangen zoals maniok, maïs, zoete aardappelen en pinda's omdat deze reeds aan de plaatselijke omstandigheden waren aangepast. In dezelfde landen werd de teelt van suikerriet geleidelijk ontwikkeld (rietsuiker zou de ontdekkingsreizen financieren).

Er zal ook sprake zijn van het Portugees beleid inzake uitbating en promotie van specerijen, alsook van de beperkingen die werden opgelegd aan de kruiden die afkomstig waren van de Westkust van Afrika waarvan sommige toen in Europa reeds hoog op prijs werden gesteld. Ook het beheer van de Oosterse specerijen zal besproken worden. Men kocht deze niet alleen in de Indische havens maar ging ze op hun plaats van herkomst zoeken. Op sommige plaatsen werden posten opgericht om hun exclusieve toevoer te garanderen (dit was het geval met kruidnagel, kaneel, muskaatnoot en foelie). Een poging werd ondernomen om in Brazilië, na de restauratie van de Portugese onafhankelijkheid in 1640, een specerijencentrum op te richten, maar de volledige onderneming mislukte na een Braziliaanse versie van de goudkoorts. Dit gebeurde op één uitzondering na: de peperteelt die vandaag nog steeds één van de belangrijkste landbouwactiviteiten van de staat Para is.

Ten slotte zal gewezen worden op de belangrijke rol van de Kaap-Verdische eilanden en Sao Tomé e Príncipe als tussenhavens of depots voor het ruilen van planten tussen de verschillende werelddelen. Er zullen ook nog details worden gegeven over de belangrijkste planten die in het expansieproces waren verwikkeld.

Rietsuiker

Rietsuiker is afkomstig van Zuid-Oost Azië. In Europa en in het Middellandse-Zeegebied was suikerriet al goed bekend en werd sinds lang voor de Portugese ontdekkingsreizen geteeld. In die tijd was Sicilië één van de belangrijkste suikerproducenten. Haar productie werd door de Italiaanse steden in Europa met hoge winst verkocht.

Blijkbaar zou men geprobeerd hebben om suikerriet te kweken in Portugal, zowel in het zuiden als in het noorden (tot de streek van Coimbra) en we weten dat er ten tijde van Koning Joao I een plantagevergunning heeft bestaan in de streek van Quarteira.

Hendrik de Zeevaarder gebruikte suiker om de ontdekkingsreizen te financieren en introduceerde de suikerteelt in Madeira. Hij liet er mensen komen die gespecialiseerd waren in suikerproductie, maar hij verbood vreemdelingen handel te drijven in suiker. Zo werd in Europa hoge kwaliteitssuiker tegen aantrekkelijke prijzen verhandeld, wat

verlies betekende voor de suikerhandelaars uit de Italiaanse steden.

Deze winstgevende plant werd door de eerste kolonialisten naar de Azoren, de Kaap-Verdische eilanden, de Afrikaanse kust en Brazilië gebracht. In Sao Tomé is rietsuiker lange tijd een monocultuur geweest en groeide er langs de rivieren. Niettegenstaande het gunstige klimaat kwam de cultuur daar tot een abrupt einde omwille van sociale onrust.

In die periode werd in Brazilië een grootschalige rietsuikerteelt ondernomen. Ze kon daar rekenen op mensen afkomstig van Sao Tomé die gespecialiseerd waren in de suikertechnologie.

Specerijen

Het verlangen om over zee de Oosterse specerijen te bereiken werd altijd beschouwd als één van de belangrijkste motieven voor de Portugese ontdekkingsreizen, vooral omdat deze specerijen in Europa tegen hoge prijzen aan de man werden gebracht. De Portugezen zochten daarom een route naar het Oosten langs de zuidkust van Afrika, terwijl de Spanjaarden hun vloten via het Westen naar dezelfde landen stuurden.

Wat minder bekend is, is dat de Portugezen ook handel voerden in een aantal kruiden die op de westkust van Afrika werden geteeld en die reeds in Europa bekend waren (*Aframomum melegueta* - of alligatorpeper - paradijsgranen en andere). Maar het beleid bestond erin om uit de natuurlijke rijkdommen zoveel mogelijk winst te halen en dus werd deze handel door de koning van Portugal verboden om de specerijenhandel van Indië niet te benadelen, eenmaal de Portugezen hun weg over zee hadden gevonden.

In Indië ontdekten de Portugezen dat sommige specerijen niet in de streek van Calicut groeiden maar van elders afkomstig waren. Met Goa als basis, bezetten zij het eiland Ceylon en verwierven ze de exclusieve controle over de handel in kaneel; ze bereikten de Molukken waar ze zich op kruidnagel concentreerden en op de Banda-eilanden vonden ze muskaatnoot en foelie.

De Spanjaarden die het Oosten via de Stille Oceaan bereikten, de Nederlanders en later de Engelsen dreven de Portugezen uit deze streken weg en namen het monopolie van de Oosterse specerijen over.

Nadat Portugal op het einde van de 17de eeuw met Spanje vrede had gesloten, probeerde het in Brazilië een productiecentrum voor specerijen op te richten. Er werden daarvoor in het geheim planten uit het Oosten ingevoerd omdat de Oosterse specerijen die reeds in Brazilië in het begin van de 16de eeuw aanwezig waren moesten vernietigd worden om de Indische specerijen en hun handel te vrijwaren.

Men slaagde echter niet in deze opzet. De goldrush vernietigde de Braziliaanse landbouw volledig en dus ook de teelt van Oosterse specerijen. De peperteelt bleek het enige belangrijke overblijfsel te zijn van dit grote project. Ze was vooral geconcentreerd in de streek van Para, die, zoals Brazilië, de derde belangrijkste peperproducent ter wereld is.

De Atlantische eilanden als tussenhavens

De Kaap-Verdische eilanden waren de aanknopingspunten tussen Europa en Zuid-Amerika, Afrika en het Oosten. Het waren tussenhavens waar de scheepsbemanning kon uitrusten en de schepen herstellen.

Maar dit waren niet de enige redenen waarom deze eilanden een belangrijke rol speelden in de Portugese ontdekkingsreizen.

De Portugezen brachten uit Portugal planten naar deze eilanden om ze in een nieuwe omgeving te laten groeien. Ze zaaiden of plantten er specerijen uit Brazilië die later door een andere expeditie naar het Oosten werden verscheept. Op die manier werden de reizen ingekort wat hun kans op succes verhoogde.

Dit gold ook in de andere richtingen, m.a.w. voor schepen die uit het Oosten kwamen en specerijen achterlieten op de Kaap-Verdische eilanden waar ze zich ontwikkelden en vanwaar ze met een andere vloot naar Brazilië of Portugal werden vervoerd.

Dit was een bijzonder belangrijk kruispunt, want de Kaap-Verdische eilanden waren een bijna verplichte tussenhaven. Door de hoogte van sommige van deze eilanden konden planten uit tropische gebieden of gematigde klimaten zich, dankzij de geleidelijke temperatuursverschillen, gemakkelijk aanpassen.

Men denkt dat de Kaap-Verdische eilanden, niettegenstaande hun moeilijke ecologische omstandigheden, altijd een grote verscheidenheid aan planten en bloemen hebben gekend omdat ze het kruispunt vormden van planten uit tropische en gematigde gebieden.

Een minder belangrijke, maar toch tastbare rol was voor Sao Tomé e Principe, St. Helena en andere eilanden weggelegd. Dit waren aanleghavens tussen het Amerikaanse en het Afrikaanse continent. Zo bereikte de banaanboom Brazilië via Sao Tomé ; de cacao- en koffieplant werden via hetzelfde eiland van Brazilië naar Afrika verscheept. Ongeveer tien jaar nadat Brazilië werd ontdekt was de ananas reeds op St. Helena bekend.

AMERIKAANSE PLANTEN

Avocado (9)

Wetenschappelijke benaming: *Persea americana* Mill.

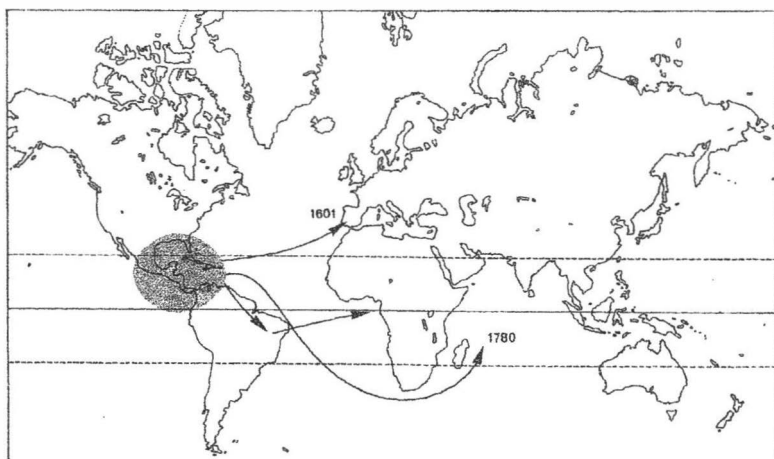
Gewone namen : Engels : Avocado
Portugees : Abacateiro
Frans : Avocatier
Spaans : Aguacate

De avocado is afkomstig uit Midden-Amerika, het noorden van Zuid-Amerika en het zuiden van Noord-Amerika. Men vindt deze vrucht zowel op zeeniveau als op vrij grote hoogte. Bijgevolg omvat deze soort vormen en types waarvan de gevoeligheid voor lage temperaturen sterk kan verschillen.

Reeds vóór de komst van de Europeanen kenden de Amerikaanse indianen de waarde van de vrucht en de plant. Volgens hen werkte de vrucht als een afrodisiacum en vergrootte ze de viriliteit. De bladeren van hun kant bevatten geneeskrachtige eigenschappen. Ook vandaag nog wordt in heel wat tropische gebieden veel "avocadothee" gedronken.

Het vruchtvlees heeft een hoog vetgehalte en heeft geen aangename smaak of geur. Dat is ook de reden waarom Europeanen er gedurende vele jaren weinig oog voor hadden. Bijgevolg kende de avocado, in tegenstelling tot vele andere planten uit de tropen, geen wereldwijde verspreiding.

Er bestaan aanwijzingen dat de avocado in 1601 in het zuiden van Spanje verscheen, al bleef de teelt ervan beperkt. De vrucht bereikte Jamaïca in 1650, Mauritius in 1780 en Florida in 1833.



Pas tijdens de laatste eeuw, nadat men had ingezien dat de vrucht een hoge voedingswaarde had en dat het vet geneeskrachtige eigenschappen bezat - door het verbeteren van de variëteiten die het best tegen de koude bestand waren en van de vruchten met de laagste vetgehaltes en die het best konden worden vervoerd -, breidde de avocado-teelt zich uit, vooral in subtropische en gematigde gebieden. In sommige streken is de avocado een van de voornaamste gewassen geworden (o.a. in Florida, Californië, het zuiden van Spanje, Madeira, de Canarische Eilanden, Kreta en de Algarve).

De vrucht wordt als voedingsmiddel gebruikt. Al het vruchtvlees wordt in de natuurlijke staat gegeten en wordt naargelang een ieders voorkeur op smaak gebracht met zout, azijn, suiker of likeur. Het vlees wordt in sneetjes opgediend met vleeschotels. Het is ook de grondstof van avocado-olie die veelvuldig in de cosmetische industrie wordt gebruikt.

Pinda (10)

Wetenschappelijke benaming: *Arachis hypogaea* L.

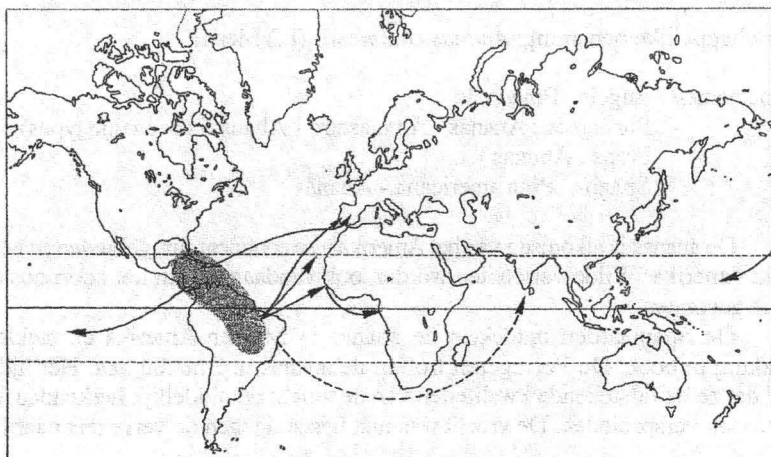
Gewone namen : Engels : Peanut, Groundnut

Portugees : Amendoim, Alcacóitas, Mancarra

Frans : Arachide

Spaans : Maní

De pinda is afkomstig uit Zuid-Amerika. Bij hun aankomst in Brazilië, stelden de Portugezen vast dat de pinda er werd geteeld. Gabriel Sousa Soares verklaarde dat 'het iets onbekends is in Brazilië; ze [pinda's] worden onder de grond geteeld, waar ze met telkens een handpalm tussenruimte worden geplant; hun bladeren gelijken op die van



de Spaanse boon en hun takken strekken zich uit over de grond. Elke plant geeft een groot bord pinda's; de noten groeien aan het uiteinde van de wortels en zijn zo groot als eikels'.

De Portugezen brachten de pinda mee naar Afrika. In Malinke werd de pinda 'tiga' genoemd, een verbastering van *manteiga* (boter). De zaden bevatten immers meer olie dan die van de uit Afrika afkomstige *Vigna subterranea* die de volkeren van Malinke al kenden en teelden.

Vreemd genoeg maakt Broeder Cristovão uit Lissabon geen melding van het gebruik van pinda's in het voedsel van het Braziliaanse Maranhão-volk, waar het 'de eigenschap bezat nuttig te zijn voor mensen met gebroken armen of benen: de groene stengels werden afgebroken en op de breuk geplaatst, waardoor het bot heel goed genas'.

De pinda werd ook in het Oosten ingevoerd, maar daarover bestaan geen precieze gegevens.

Sommigen beweren dat de pinda door de slavenhandelaars naar Afrika werd gebracht, maar ze kunnen daarvoor geen bewijzen aanbrengen.

Ondanks de vrijwel identieke manier van telen raakte de pinda als voedsel niet snel verspreid in Afrika, waar men al de *Vigna subterranea* kende. Dit is het gevolg van het feit dat het vetgehalte in de zaden van beide planten sterk verschilt. Indien men de zaden van de Afrikaanse plant door die van de Amerikaanse pinda zou vervangen, zou men heel wat meer vet innemen.

Hoewel de pinda als voedsel van zeer grote waarde is, raakte ze slechts verspreid en nam de teelt pas toe nadat men de zaden als grondstof ging gebruiken en er olie uit werd gehaald. Deze olie wordt in geïndustrialiseerde landen met een gematigd klimaat op grote schaal gebruikt. Pindaschillen worden gebruikt voor de productie van meel en pindacake met een hoog proteïnegehalte, en van vezels voor textielproducten.

Ananas (11)

Wetenschappelijke benaming: *Ananas comosus* (L.) Merril.

Gewone namen : Engels : Pineapple

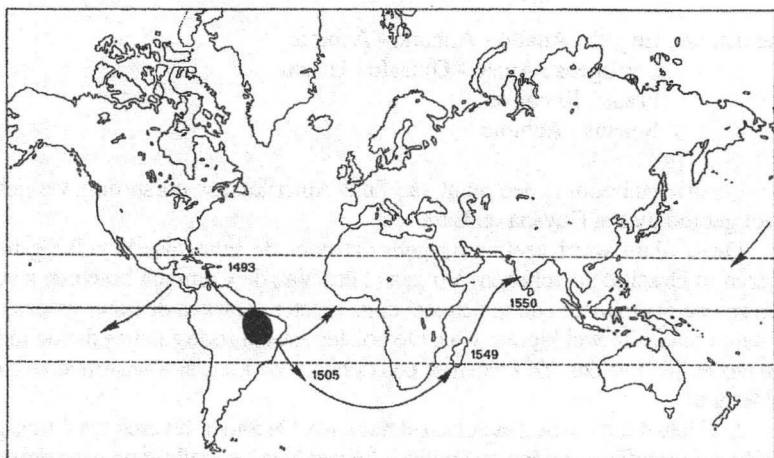
Portugees : Ananás - Ananaseiro - Abacaxi (bepaalde types)

Frans : Ananas

Spaans : Piña americana - Ananás

De ananas is afkomstig van het Amerikaanse continent, uit gebieden in Midden- en Zuid-Amerika. Wilde variëteiten worden ook vandaag nog in het noordoosten van Brazilië gevonden.

De Spanjaarden ontdekten de ananas in Midden-Amerika en stelden hun ontdekking te boek. De Portugezen troffen de ananas in Brazilië aan. Het lijkt geen twijfel dat ze de uitstekende kwaliteiten van de vrucht onmiddellijk herkenden en haar in de tropen verspreidden. De vrucht was niet bestand tegen de verre reis naar Europa



en was dan ook een van de eerste tropische vruchten die werd ingemaakt, 'in tegenstelling tot eender welke plant in de geschiedenis', volgens Pio Correia.

De Portugezen brachten de ananas in 1505 naar Sint-Helena, in 1549 naar Madagascar en in 1518 naar Indië, 'waar men in de meeste streken grote hoeveelheden van deze vrucht vindt', zoals Cristovão da Costa verklaarde.

Sommige oosterse historici beweren dat de ananas reeds voor de komst van de Portugezen in Indië bestond, al betwisten ze niet dat de Portugezen de inheemse bevolking toonden hoe ze de vrucht moesten gebruiken noch dat ze betere variëteiten uit Brazilië naar Indië brachten.

Sebastião Rocha e Pitta was bijzonder lovend over deze vrucht. Van de inheemse planten van Brazilië zag hij 'de ananas als de belangrijkste die, net als de almachtige koning, de natuur kroont met een diadeem van haar eigen bladeren, die een krans vormen rond haar hoofd en het omringen met doornen die het als boogschutters beschermen'.

De Portugezen brachten de ananas mee naar de westkust van Afrika.

De vrucht heeft een heerlijke geur en smaak en bezit ook een aantal geneeskrachtige eigenschappen. Ze wordt rauw gegeten in de gebieden waar ze wordt geteeld. Dankzij de betere en snellere vervoermiddelen en een duidelijke verbetering van de teelttechnieken en plantselectie, bereikt een behoorlijk percentage van de productie de markten van gebieden met een gematigd klimaat in goede staat.

Toch wordt ook vandaag nog meer dan 60% van de productie verwerkt tot ringen, brokjes, sap enzovoort.

Hier en daar wordt op basis van de bladeren een ruwe vezel geproduceerd.

Anatto - Orleaanboom (12)

Wetenschappelijke benaming: *Bixa orellana* L.

Gewone namen : Engels : Anatto - Annatto - Achioté
Portugees : Anato - Quisafu - Urucu
Frans : Rocouyer
Spaans : Achioté

De orleaanboom is een plant van Zuid-Amerikaanse oorsprong, wellicht van een groot gebied tussen Guyana en Baía.

Deze plant werd veelvuldig gebruikt door de inheemse bevolking toen de Portugezen in Brazilië verschenen. Volgens Pêro Vaz de Caminha brachten sommige indianen groene boomnoten aan in een stekelige bolster waarvan de kleur geleek op die van kastanje maar die wel kleiner was. De bolster zat vol rode zaadjes die de indianen met hun tanden fijnmaalden. Zo kregen ze een donkerrode kleurstof waarmee ze zichzelf beschilderden.

De kleurstof zit in de zaadrok rond de zaden. De zaden leveren twee niet-giftige natuurlijke kleurstoffen - bixine en anatto - die vandaag veelvuldig worden gebruikt in de voedingsindustrie.

De indianen gebruikten de kleurstof om hun lichaam te beschilderen, vooral bij dansrituelen en voor ze ten strijde trokken. Voorts werd deze stof gebruikt om aardewerk te kleuren, als specerij in voedsel, om bepaalde voedingswaren kleur te geven, als insectenwerend middel en om stoffen te kleuren. De inheemse bevolking behandelde er ook brandwonden mee.

We weten niet wanneer deze plant Amerika heeft verlaten, wie de plant heeft meegenomen noch wat de precieze redenen daarvoor waren. Het is wel bekend dat anatto in het oosten sinds lang wordt gebruikt om er zoals met kurkuma rijst mee te kleuren. De anattoeteelt in Goa lijkt lange tijd het voorrecht te zijn geweest van Hindoe priesters in het district Satari.

De plant werd ook naar São Tomé en Angola gebracht, maar opnieuw weten we niet wanneer dat gebeurde. In beide landen werd anatto gebruikt als sierplant. Aangezien deze plant zich gemakkelijk liet snoeien werd ze gebruikt om heggen te vormen of als windscherm op koffieplantages.

Annonaceae (13 en 14)

Bijna alle soorten annona, die worden geteeld om hun heerlijke vruchten, zijn afkomstig van Amerika, vooral uit West-Indië en Midden-Amerika. Een paar soorten komen van het zuidelijkste deel van Noord-Amerika en het noorden van Zuid-Amerika.

Ze waren al wijdverspreid in Midden-Amerika toen de Europeanen er verschenen. Men neemt aan dat deze soorten in Brazilië onbekend waren en dat ze er werden ingevoerd door de Portugezen die ze vervolgens ook meevoerden naar Afrika en het oosten.

De voornaamste soorten zijn:

1. Zuurzak

Wetenschappelijke benaming: *Annona muricata* L.

Gewone namen : Engels : *Soursop*

Portugees : Sap-sap - Coração da Índia - Coração de preto

Frans : Cachiman épineux - Corossol

Spaans : Guanábano

Nederlands : Zuurzak

Deze soort levert uitstekende vruchten, 'Onovertrefbaar voor sorbet en drankjes'. Ze is algemeen verspreid in Afrika en Indië. Men neemt aan dat de thee die uit de bladeren wordt getrokken het suikergehalte in het bloed kan verlagen.

2.

Wetenschappelijke benaming: *Annona reticulata* L.

Gewone namen : Engels : *Bullock's heart*

Portugees : Coração de boi - Nona/Jaca dos portugueses

Frans : Cachiman - Cœur de bœuf

Spaans : Mamón - Anona colorada

Deze soort werd door de Portugezen meegebracht naar het oosten. Langs de kusten van Malabar is deze vrucht nog algemeen bekend onder de naam *Jaca dos portugueses*.

3. Cherimoya

Wetenschappelijke benaming: *Annona cherimola* Mill.

Gewone namen : Engels : *Cherimoya*

Portugees : Anona da Madeira - Cherimólia (Chirimólia)

Frans : Chérimolier

Spaans : Chirimoyo

Nederlands : Cherimoya

Deze soort is afkomstig van hooggelegen gebieden in Peru, Ecuador en Colombia en is zeer goed bestand tegen de koude. Zaden van deze plant werden in Incagraven aangetroffen. Heel lang geleden werd deze vrucht, die zo 'vreemd, smakelijk en welriekend' was, beschouwd als voedsel dat vaak door de plaatselijke bevolking werd gegeten.

Het is niet bekend hoe deze soort werd verspreid. Vandaag wordt ze gemakkelijk geteeld in hooggelegen tropische gebieden en in streken met een vorstvrij gematigd klimaat.

4. Kaneelappel

Wetenschappelijke benaming: *Annona squamosa* L.

Gewone namen : Engels : *Sugar apple - Custard apple*
Portugees : *Fruta pinha - Ata (of Ateira)*
Frans : *Pomme cannelle*
Spaans : *Anona - Anona del Perú*
Nederlands : Kaneelappel

Deze heerlijke vrucht is moeilijk te bewaren en komt bijgevolg enkel veelvuldig op lokale markten voor.

In Zuid-Amerika en Gambia gebruikt men de bladeren als insectenverdelger.

Deze vrucht werd in 1626 naar Brazilië gebracht door de gouverneur, Dom Diogo Luís de Oliveira, Graaf van Miranda. Dat verklaart waarom ze ook bekend is als *fruta do conde* (fruit van de graaf).

Volgens sommigen worden ook andere soorten annona en zelfs vruchten van het geslacht *Rollinia* in het Portugees zo genoemd.

Alles wijst erop dat deze plant wellicht door de Spanjaarden werd meegenomen naar het oosten. In Indië is deze plant, die blijkbaar vanop de Filippijnen werd aangevoerd, gekend als *Jaca de Manila*. Deze benaming moet op dezelfde manier worden beschouwd als de naam *Jaca dos portugueses* die op de Filippijnen aan *A. reticulata* wordt gegeven.

Zoete aardappel - Bataat (15)

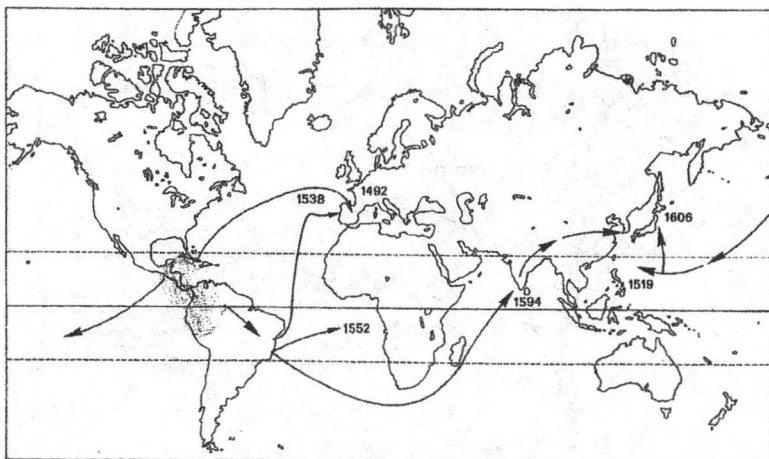
Wetenschappelijke benaming: *Ipomoea batatas* (L.) Lam.

Gewone namen : Engels : *Sweet potato*
Portugees : *Batata-doce*
Frans : *Patate douce*
Spaans : *Batata*

De bataat komt uit Amerika, uit een groot gebied tussen het Yucatán schiereiland in het noorden en de Orinoco in het zuiden.

De bataat was in Amerika algemeen verspreid en werd op grote schaal geteeld voor de komst van de Europeanen. Er bestaat dan ook een hele reeks variëteiten.

José Anchieta verwees naar het bestaan van de bataat in Brazilië en verklaarde



dat 'de smaak goed is, gebakken of gekookt, en dat bataat brood kan vervangen waar er geen brood is', en volgens Gabriel Soares de Sousa was de bataat 'een natuurlijk product van de aarde en eens hij is geplant, kan hij nooit meer worden uitgeroeid'.

De bataat werd door de Spanjaarden meegebracht als een van de nieuwe producten die door Columbus in Amerika werden ontdekt.

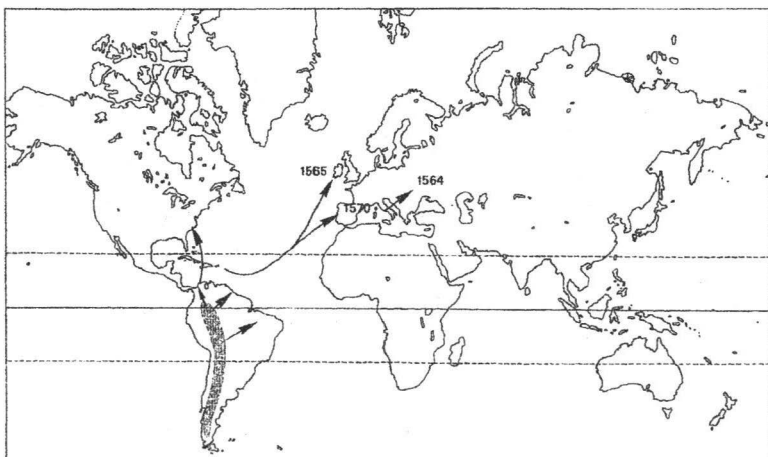
De Portugezen brachten de bataat mee naar Europa. In 1538 werd deze plant al op Ilha Terceira in de Azoren geteeld. In 1552 verwijst de *Anonymous Pilot* naar het bestaan ervan in São Tomé, waar het al de 'basisvoeding' van de zwarte bevolking was. Men neemt aan dat de bataat op twee manieren in het oosten is verschenen: via de Atlantische Oceaan namen de Portugezen Caribische klonen mee naar Afrika, Indië en Indonesië en vanuit Indië namen ze ze over land mee naar China; de Spanjaarden van hun kant vervoerden Mexicaanse klonen over de Stille Oceaan, aan boord van hun handelsschepen die tussen Acapulco en Manila vaarden.

De bataat wordt op grote schaal geteeld in laaggelegen tropische streken en wordt gemakkelijk gekweekt van stekken. De plant levert grote hoeveelheden knollen die rauw, gekookt of gebakken kunnen worden gegeten. De plant helpt de grond beschermen tegen erosie en schade, vooral bij tornado's in Japan en op de Filipijnen.

Aardappel (16)

Wetenschappelijke benaming: *Solanum tuberosum* L.

Gewone namen : Engels : Potato
 Portugees : Batateira
 Frans : Pomme de terre
 Spaans : Papa - Batata



De aardappel is afkomstig uit de Andes, wellicht uit Chili en Colombia waar ook vandaag nog wilde soorten worden gevonden in hooggelegen gebieden. In Peru bestaan er duizenden variëteiten.

Al voor de komst van Columbus had de inheemse bevolking ontdekt dat aardappelen konden worden gegeten.

Er zijn geen precieze gegevens over de manier waarop de aardappel in Europa verspreid raakte, maar we mogen niet vergeten dat hij verscheidene keren werd geïntroduceerd.

Blijkbaar werden de eerste aardappelplanten in Europa als sierplanten gebruikt.

Hoewel hierover geen zekerheid bestaat, neemt men aan dat aardappelen al voor de komst van de Portugezen in Brazilië werden geteeld. Zeelui brachten de aardappel in 1573 mee naar Spanje. Omstreeks 1590 verscheen de aardappel ook in Ierland en Engeland. De knollen werden buitgemaakt op Spaanse schepen die uit Amerika terugkeerden.

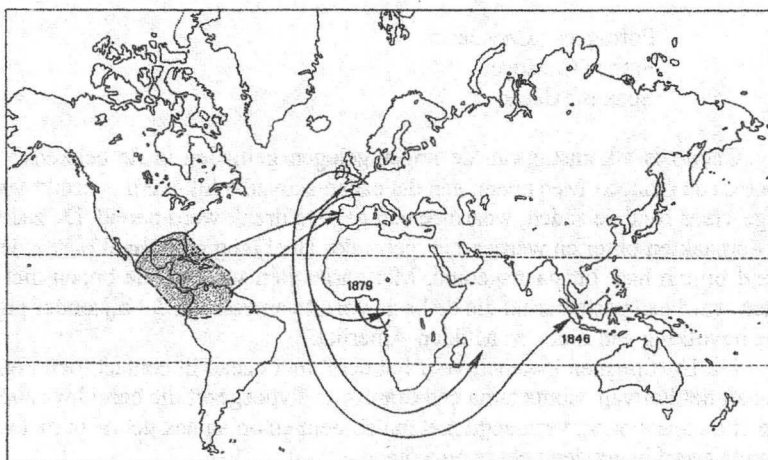
Voor Portugal komen de vroegste bekende verwijzingen naar de aardappel van Vandelli; in 1789 schreef hij dat ze nog maar 'weinig werden gebruikt' en dat de algemene verspreiding van de aardappelteelt in bepaalde delen van het land pas heel recent gebeurde.

De aardappel kreeg slechts moeizaam een voet aan de grond in de laaggelegen gebieden van de tropen waar de bataat beter was aangepast aan de ecologische omstandigheden.

Vanille (17)

Wetenschappelijke benaming: *Vanilla planifolia* Andr.

Gewone namen : Engels : Vanilla



Portugees : Baunilha - Baunilheira

Frans : Vanille - Vanille commune

Spaans : Vainilla

Vanille is afkomstig van de bossen in het zuidoosten van Mexico. Aangezien de vanilleplant tegen 1677 in grote hoeveelheden in het Braziliaanse Maranhão werd aangetroffen, neemt men aan dat deze soort meer verspreid was of al voor deze datum in Brazilië werd ingevoerd.

De geurige peulen werden goed onthaald in Europa, maar tot het midden van de vorige eeuw, toen een doeltreffende kunstmatige bevruchtingstechniek werd ontwikkeld, werd de plant er nooit economisch belangrijk, hoewel ze wellicht naar andere streken werd gebracht.

We weten dat de Fransen vanille introduceerden op Madagascar, op andere eilanden in de Indische Oceaan en in Gabon.

Het is ook vrij goed bekend hoe vanille in 1880 vanuit Gabon naar São Tomé werd gebracht en welke inspanningen onmiddellijk werden geleverd om te achterhalen onder welke voorwaarden de plant het best kon worden geteeld. São Tomé en Príncipe hadden belangstelling voor deze plant waarvan er meer uit Gabon werden aangevoerd. De vanilleteelt breidde zich uit, maar slaagde er toch nooit in economisch belangrijk te worden.

Vandaag wordt daar zo goed als geen vanille meer geteeld.

Cacaoboom (18)

Wetenschappelijke benaming: *Theobroma cacao* L.

Gewone namen : Engels : Cacao

Portugees : Cacaueiro

Frans : Cacaoyer

Spaans : Cacao

Cacao is afkomstig van de hoger gelegen gebieden in de bekkens van de Amazone en de Orinoco. Men neemt aan dat cacao aanvankelijk werd gebruikt voor het suikerige vlees rond de zaden, waarmee een gegiste drank werd bereid. De zaden - of bonen - smaakten bitter en werden niet gebruikt. Heel lang geleden al raakte de plant verspreid buiten haar ontstaansgebied. Met variëteiten waarvan de bonen niet bitter smaakten werd een pasta bereid die de basis vormt van voedsel dat bijzonder populair is bij de bevolking van Zuid- en Midden-Amerika.

De Europeanen kwamen voor het eerst met cacao in contact toen Fernando Cortez aan het hof van Montezuma een drank werd voorgezet die bereid was op basis van geplette cacaobonen, vermengd met maïsbloem en op smaak gebracht met vanille. Dit gerecht werd in gouden bekertjes opgediend.

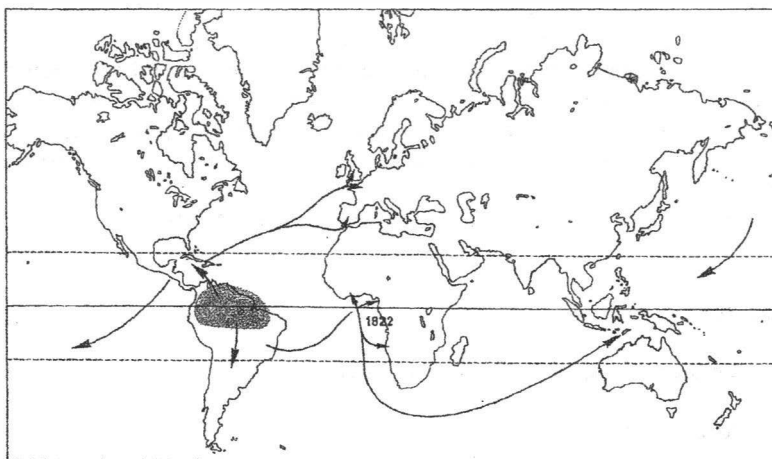
De Spanjaarden en andere Europeanen brachten cacaobonen mee naar Europa. Vermengd met suiker leverden de bonen een lekkernij die erg op prijs werd gesteld en die in speciale etablissementen, aan het hof of in de huizen van de rijken werd gedronken.

Om te kunnen voldoen aan de stijgende vraag naar cacao raakte de teelt in Midden-Amerika meer verspreid of werd ze geïntensifieerd.

Hoewel deze plant van Braziliaanse afkomst is, lijkt het alsof men daar pas in 1674 met de teelt ervan is begonnen, op initiatief van priester José Bettendorf. Onder de Markies van Pombal nam de cacaoteelt toe.

Er bestaan vage verwijzingen over het feit dat de Spanjaarden, de Fransen en anderen de cacao plant hebben meegenomen naar Zuidoost-Azië en naar Madagascar.

In 1660 of 1661 werd cacao op Martinique ingevoerd door een jood van Portugese afkomst. In 1822 nam José Ferreira Gomes de plant als sierplant mee van



Brazilië naar het eiland Príncipe waar cacao lange tijd een sierplant bleef. Er bestaan geen precieze gegevens over de periode waarin de plant op São Tomé verscheen, maar de cacaoteelt ontwikkelde er zich pas in de tweede helft van de negentiende eeuw.

Vanop São Tomé verspreidde de plant zich naar de omliggende eilanden en naar de Afrikaanse kust. Men neemt aan dat de cacaoteelt op de vroegere Goudkust werd gestart met bonen die van São Tomé werden meegebracht door mensen die er gingen werken.

Daarna verspreidde de cacaoteelt zich in de Golf van Guinea. Begin deze eeuw verscheen de plant in Angola en Timor. Hoewel de plant mogelijkwerwijs lang geloden naar het oosten werd meegenomen, is de cacaoteelt er heel jong. Een groep grote producenten is er opgedoken.

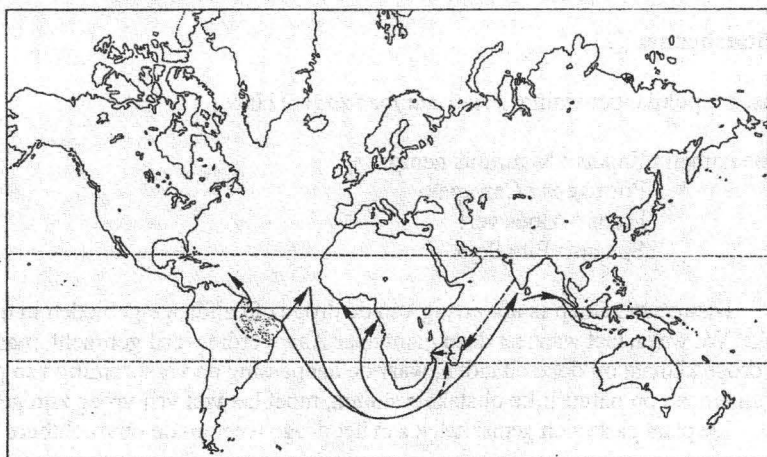
De gegiste en gedroogde bonen vormen de basis van cacaopoeder, chocolade en cacaoboter. Met het vlees rond de bonen wordt een zoete gegiste drank of een bijzonder populaire jam bereid.

Acajouboom (19 en 20)

Wetenschappelijke benaming: *Anacardium occidentale* L.

Gewone namen : Engels : Cashew
Portugees : Cajueiro
Frans : Anacardier
Spaans : Anacardo

De acajouboom is afkomstig van de tropische kust van Amerika, de Antillen inbegrepen. Volgens sommige auteurs komt deze boom van de noordoostelijke kust van Brazilië waar vandaag nog zo'n 50 miljoen volwassen acajoubomen voorkomen, ondanks



het feit dat een groot aantal bomen werd omgehakt om aan de brandstofnaden van huishoudens en suikerraffinaderijen te voldoen. Vele bomen zijn ook verloren gegaan in bosbranden.

Lang voor de komst van de Portugezen hadden de indianen in het noordoosten van Brazilië de eigenschappen van de acajouboom ontdekt. Ze bouwden hun huizen in de schaduw van de bomen; met de schors en de bladeren bereidden ze geneesmiddelen; met de gomharsen maakten ze oppervlakken waterdicht; de stam en de takken leverden brand- en timmerhout; met de schijnvruchten maakten ze een zoete of gegiste drank die ook bij de Portugezen in de smaak viel; de vruchten leverden balsem waarmee ze hun visnetten beschermden; en de cashewnoten vormden een voedingsproduct dat rijk was aan proteïne en vet.

Tussen 1563 en 1578 introduceerden de Portugezen de cashewnoten in het oosten. Bij Garcia da Orta vinden we geen verwijzingen, terwijl Cristovão da Costa een tekening van de vrucht maakte en een korte beschrijving gaf.

Langs de kust van Malabar wordt de cashewnoot *Parankimava* genoemd, wat in de plaatselijke taal 'Portugese mango' betekent. Hoogstwaarschijnlijk werd deze noot via Cochin het land binnengebracht. Vervolgens verspreidde ze zich langs beide kusten van Indië, tot Bombay in het westen en tot Onissa in het oosten. Door de schijnvruchten te laten gisten en destilleren verkrijgt men een brandewijn die in Goa *fenim* wordt genoemd.

In Afrika werd de cashewnoot langs de oostkust aangevoerd, maar we weten niet of de noot uit Indië of Brazilië kwam en evenmin of het de Arabieren, die in die gebieden handel dreven, of de Portugezen waren die de noten meebrachten.

In de zestiende eeuw bereikte de cashewnoot het eiland Madagascar, maar opnieuw is het niet bekend of ze uit Brazilië of Indië kwam.

Men gelooft dat de cashewnoot vrij recent aan de Afrikaanse westkust is verschenen.

Mauritiushennep (21)

Wetenschappelijke benaming: *Frucaea foetida* (L.) Haw.

Gewone namen : Engels : Mauritius hemp
Portugees : Carrapato
Frans : Aloès vert
Spaans : Pita floja

Mauritiushennep is afkomstig van de droge of halfdroge gebieden in tropisch Amerika. We weten niet wanneer deze plant naar Kaapverdië werd gebracht, maar gelet op het droge klimaat op deze eilanden, waar de aanpassing en verspreiding van planten in het algemeen op natuurlijke obstakels stuiten, moet het wel vrij vroeg zijn geweest.

De plant paste zich gemakkelijk aan het droge weer en de onvruchtbare bodem

aan en dient vandaag nog om heel steile grond en dorre bodems die niet langer geschikt zijn voor de maïsteelt te gebruiken, zelfs in precare economische omstandigheden.

Mauritushennep wordt in Kaapverdië algemeen gebruikt om land tegen erosie te beschermen, vooral in bermen en op dijken. Hier en daar gebruikt men de volledige bladeren als dakbedekking. Vaker nog haalt men uit de bladeren een vezel waarmee touw wordt gemaakt. De vloeistof die bij het winnen van de vezels vrijkomt, wordt in de Kaap-Verdische "grog"-industrie gebruikt. Volgens sommigen versnelt deze vloeistof de gisting van suikerrietsap, volgens anderen maakt de vloeistof dit sap helderder en zuiverder.

De plant verspreidde zich in de tropen en sommige variëteiten worden als sierplant gebruikt. Mauritushennep werd echter nooit op dezelfde schaal als sisal geteeld.

Komkommerachtigen (22)

1. Pompoen

Wetenschappelijke benaming: *Cucurbita moschata* (D. en Lam.).

Gewone namen : Engels : Pumpkin - Canada crookned

Portugees : Abóbora almiscarada

Frans : Courge musquée

Spaans : Calabaza moschada

2. Pompoen

Wetenschappelijke benaming: *Cucurbita pepo* L.

Gewone namen : Engels : Squash - Autumn pumpkin

Portugees : Abóbora porqueira

Frans : Citrouille - Patisson

Spaans : Calabaza

Tot deze familie behoren talrijke soorten die van verscheidene streken afkomstig zijn. Lang voor de Europeanen Amerika ontdekten, hadden sommige soorten zich al verspreid. Slechts een paar soorten zijn uit Amerika afkomstig.

De soorten van het geslacht *Cucurbita* komen allemaal uit Amerika. Archeologische vondsten op diverse plaatsen van het Amerikaanse vasteland wijzen op het bestaan van zaden en bloemstelen van bepaalde soorten van dit geslacht. Van *C. ficifolia* werden zaden gevonden die meer dan tweeduizend jaar oud zijn.

Broeder Cristovão van Lissabon verwijst naar het bestaan in Maranhão van de *gerimu*, 'wat pompoen betekent' en verklaart dat ze 'in dit land thuishoren en dat er tien

of twaalf rassen zijn, elk met zijn eigen kenmerken'.

Bij opgravingen in Peru werden zaden van *C. pepo*, *C. moschata* en *C. ficifolia* opgegraven die meer dan tweeduizend jaar oud zijn.

Deze soorten verspreidden zich vlug in de tropen en behoren tot de meest algemeen verspreide planten. De zaden laten zich gemakkelijk bewaren en vormen een goede bron voor voedsel en olie; in arme tropische gemeenschappen zijn de gedroogde schalen van de vruchten wellicht de voornaamste gebruiksvoorwerpen.

Bonen (23)

Sommige soorten bonen komen uit Amerika, terwijl andere soorten van andere gebieden afkomstig zijn; van deze laatste waren verscheidene soorten reeds voor de ontdekking van Amerika in meer of mindere mate verspreid in de Oude Wereld.

1. *Phaseolus vulgaris* L.

Gewone namen : Engels : Common bean
Portugees : Feijoeiro
Frans : Haricot commun
Spaans : Judía
Nederlands : Boon

De gewone boon is afkomstig van de oostkust van Zuid-Amerika. Alles wijst erop dat deze boon er al werd geteeld voor de Portugezen er voet aan wal zetten.

Sousa verklaarde: 'er zijn in dit land [Brazilië] een oneindig aantal natuurlijke bonen; sommige zijn wit, andere zwart, rood of zwart en wit; ze worden met de hand geplant en wanneer ze beginnen te groeien wordt bij elke plant een stok gezet langs dewelke de planten opklimmen'. We kunnen hieruit besluiten dat kruipbonen nog onbekend waren. Sousa voegde er echter aan toe dat deze bonen 'van hetzelfde type zijn als de bonen in Spanje', wat doet veronderstellen dat er andere bonen bestonden in Europa, 'en in Portugal'.

Broeder Cristovão van Lissabon verwees ook naar het bestaan van de *comendageira*, d.i. 'stokbonen'.

2. De volgende bonen zijn ook van Amerikaanse afkomst:

2.1. *Phaseolus lunatus* L.

Gewone namen : Engels : Silva bean
Portugees : Feijão de Lima - Feijão espadinho
Frans : Haricot de Java - Pois du Cap
Spaans : Judión

Nederlands : Limaboon

2.2. *Phaseolus coccineus* L.

Gewone namen : Engels : Scarlet runner bean
Portugees : Feijão dos sete anos - Feijoca
Frans : Haricot à fleurs rouges
Spaans : Judía pinta
Nederlands : Pronkboon

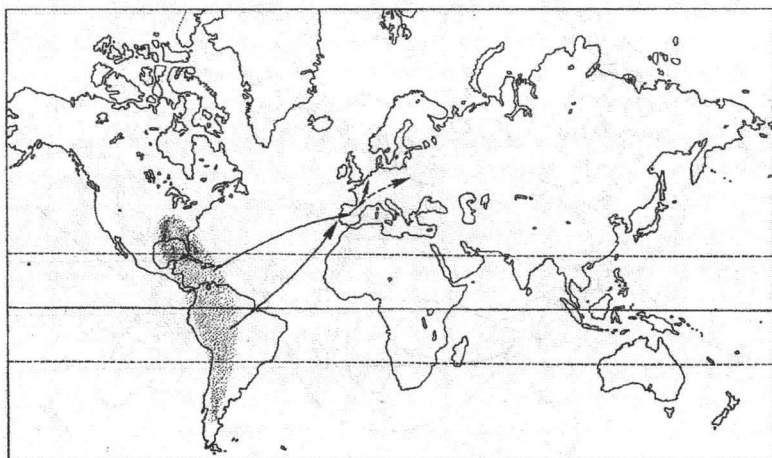
Zonnebloem (24)

Wetenschappelijke benaming: *Helianthus annuus* L.

Gewone namen : Engels : Sunflower
Portugees : Girassol
Frans : Tournesol
Spaans : Girasol

De zonnebloem is afkomstig uit Zuid-Amerika, mogelijk uit Peru. Volgens sommige auteurs reikt het gebied van oorsprong tot Mexico of zelfs het zuiden van de Verenigde Staten. Dankzij de grote en prachtige bloemen is de zonnebloem in Amerika algemeen verspreid als sierplant.

De Portugezen en Spanjaarden brachten de zonnebloem als sierplant mee naar Europa. Tijdens de volgende jaren wijzigde haar bestemming niet. In 1716 kreeg de Engelsman Bunyan een patent om olie uit de zaden te winnen. De olie werd gebruikt om verf en vernis te maken en om leder te bewaren.



Vanaf dan werd de zonnebloem een landbouwgewas. Ze raakte verspreid in verscheidene gebieden en er werden grote inspanningen geleverd om de plant te verbeteren en variëteiten te ontwikkelen die meer olie bevatten, een grotere productie leverden en beter aangepast waren aan een hele reeks ecologische omstandigheden. In 1820 begon de Russische boer Bukarov op grote schaal zonnebloemen te telen.

In Portugal heeft de zonnebloemteelt nooit veel succes gekend. De hele of fijngemalen zaadjes werden eigenlijk enkel als vogelzaad gebruikt.

In de 20ste eeuw is de zonnebloemteelt in Mozambique en Angola toegenomen.

De voorbije jaren is de zonnebloemteelt aanzienlijk gegroeid nadat er garanties werden gegeven dat de hele productie zou worden verkocht tegen prijzen die de moeite waard zijn.

Guave (25 en 26)

Wetenschappelijke benaming: *Psidium guajava* L.

Gewone namen : Engels : Guava

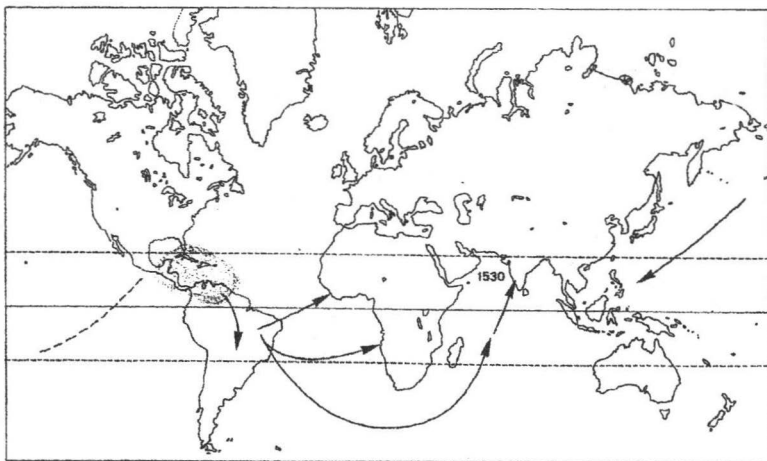
Portugees : Goiaba - Goiabeira

Frans : Goyavier

Spaans : Guayaba

De guave is afkomstig uit Mexico, Midden-Amerika en uit het gebied tussen Colombia en Peru in Zuid-Amerika. De Europeanen hoorden voor het eerst van het bestaan van deze plant in een beschrijving van de Spaanse kroniekschrijvers uit 1526.

Gabriel Soares de Sousa beschreef de guave in 1578 en dacht dat hij in Brazilië thuishoorde. 'Gezien hun grootte, de kleur van de schors, de geur van de bladeren, hun kleur en hun vorm gelijken ze op appelbomen. De bloesem is wit, lijkt op mirre en



verspreidt een heel fijne geur. Men eet de hele vrucht die een ietwat scherp en heel rijke smaak bezit. Er wordt ook een bijzonder lekkere marmelade van gemaakt'.

Broeder Cristovão van Lissabon verwees naar het bestaan van de guave in Maranhão en noemde deze vrucht *araçá*.

Wellicht werd de guave door de Portugezen meegenomen naar Afrika en het oosten waar hij zich dankzij zijn stevigheid en lekkere vrucht snel verspreidde.

Aangezien Garcia de Orta noch Cristovão da Costa over de aanwezigheid van de guave in Indië schreef, moeten we aannemen dat hij in dit land werd ingevoerd nadat beiden van hun bevindingen verslag uitbrachten.

In 1590 was de guave reeds doorgedrongen tot het Indische binnenland en werd hij aan het keizerlijk hof opgediend.

Vandaag is de guave een van de meest voorkomende tropische fruitbomen, dankzij zijn grote weerstand en zijn vruchten die rijk zijn aan vitamine C.

Passievrucht (27 en 28)

Tot het geslacht *Passiflora* behoren verscheidene vruchtdragende klimplanten waarvan de meeste uit tropisch Amerika afkomstig zijn.

Volgens broeder Cristovão van Lissabon bestonden er in Maranhão vier verschillende soorten of variëteiten: *maracujá azul*, *maracujá*, *maroguvoruerim* en *inhambucari*, waarvan 'een heerlijke likeur' werd gemaakt.

De soorten die vandaag worden geteeld zijn de passievrucht, *Passiflora edulis* Sims., die vormen met paarse of gele vruchten heeft, en de grote passiebloem, *Passiflora quadrangularis* L. Men neemt aan dat deze laatste afkomstig is van de tropische laaglanden van Brazilië.

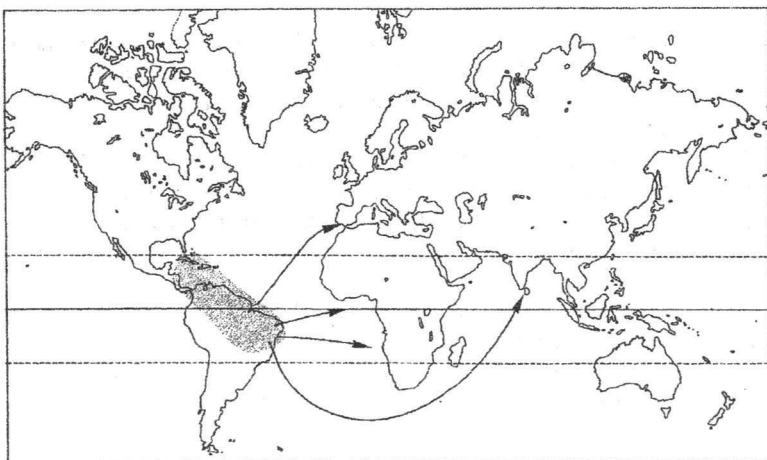
Vroeger parfumeerden Peruaanse vrouwen hun kleren met de vruchten van de *P. odorantissima*, een soort die vandaag met uitsterven is bedreigd.

Wetenschappelijke benaming: *Passiflora edulis* Sims.

Gewone namen : Engels : Passion fruit - Granadilla
Portugees : Maracujá - Maracujazeiro
Frans : Passiflore - Grenadille - Fruit de la passion
Spaans : Grenadilla purpúrea
Nederlands : Passievrucht

De individuele eigenschappen van het sap en de overvloed van andere fruitbomen in het gebied hebben de verspreiding van deze plant nogal bemoeilijkt. De verspreiding op grote schaal kwam er pas toen de Amerikaanse en Europese consument verzadigd raakte van bijvoorbeeld ananassap en de passievrucht als een goed alternatief ging beschouwen.

Ongeveer veertig jaar geleden kende de teelt van de passievrucht in Angola een



grote uitbreiding. Ook op de Azoren en op Madeira is de passievruchtteelt vrij algemeen.

Maniok (29 tot 31)

Wetenschappelijke benaming: *Manihot esculenta* Crantz

Gewone namen : Engels : Cassava

Portugees : Mandioca - Mandioqueira

Frans : Manioc

Spaans : Tapioca

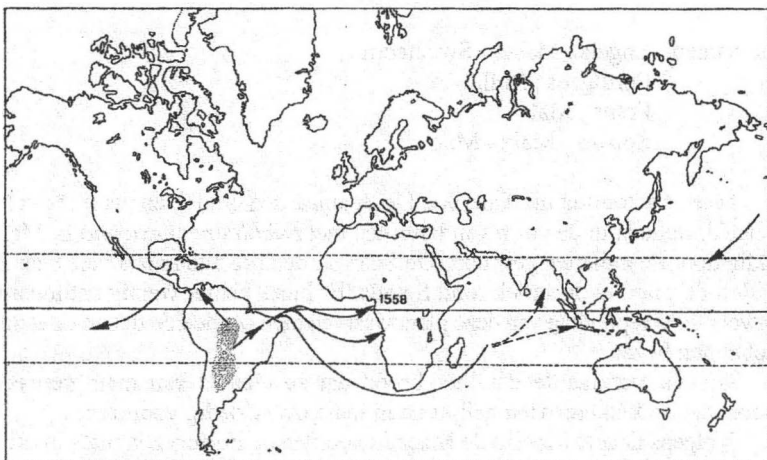
Cassava komt uit Zuid-Amerika waar het van oudsher bekend is bij de Guarani-indianen.

Wilde variëteiten komen vandaag nog voor op de vlakten en in de rimboe in Paraguay en Brazilië, vooral in de provincie Mato Grosso.

Toen de Portugezen en Spanjaarden Amerika ontdekten, stelden ze vast dat de maniokteelt al vrij belangrijk was. Aangezien de plant kon worden gegeten duurde het wellicht niet lang voor ze naar alle ecologisch geschikte gebieden overal ter wereld werd verspreid. Tijdens de laatste tweehonderd jaar is het verspreidingsgebied dan ook niet veel groter geworden.

Gândavo schreef dat hetgeen in Brazilië werd gegeten 'in plaats van brood is houtmeel' en 'bereid op basis van de wortel van een plant die *mandioca* wordt genoemd'.

Wanneer de auteurs uit die tijd het over maniok hebben, hebben ze het over wat we vandaag kennen als bittere maniok waarvan de wortels giftig zijn door de aanwezigheid van blauwzuur. Om de wortels eetbaar te maken worden ze aan een speciaal technologisch proces onderworpen. Gândavo schreef dat het water uit deze



wortels zo ‘giftig is dat elke persoon die of elk dier dat ervan drinkt onmiddellijk sterft’.

De wortels van zoete maniok, in het Portugees gekend als *aipim*, bevatten zo goed als geen blauwzuur. Van zoete maniok ‘wordt cake gemaakt die lijkt op het verse brood in Portugal; de wortels worden gebakken zoals aardappelen en smaken heel lekker’.

De indianen gebruiken rauwe maniok als een soort zetmeel. Maniok wordt op diverse manieren gegeten. Ook vandaag nog worden maniokwortels gebruikt in de bereiding van talrijke producten bestemd voor de plaatselijke markt of de uitvoer.

De indianen maakten met de wortels een gegiste drank. Ze slaagden erin het zetmeel te hydrolyseren door het te koken en speeksel toe te voegen: ‘het wordt door jonge maagden gekauwd en vervolgens uitgespuwd in grote potten om drie of vier dagen later te worden gedronken’, schreef Gândavo.

De Portugezen namen maniok mee naar Angola waar deze plant op het einde van de 16de eeuw voor het eerst werd geteeld. Volgens andere auteurs werd maniok in 1558 via het Kongobekken naar Afrika gebracht.

Er bestaan geen betrouwbare bronnen over het tijdstip waarop maniok naar het Verre Oosten werd vervoerd. Halverwege de 19de eeuw kon de maniokteelt er in elk geval nog niet aan de lokale consumptie voldoen, zodat maniok uit Brazilië werd ingevoerd. Blijkbaar nam de maniokteelt toe samen met de groei van de rubberplantages.

Maniok behoort tot de voornaamste eetbare planten ter wereld en wordt het brood van de tropen genoemd. Vandaag wordt maniok veelvuldig gebruikt als grondstof voor alcohol.

Maïs (32 tot 35)

Wetenschappelijke benaming: *Zea mays* L.

Gewone namen : Engels : Maize - Sweetcorn
Portugees : Milho
Frans : Maïs
Spaans : Maiz - Mijo

Maïs is afkomstig uit Amerika. De Spanjaarden ontdekten dat maïs in Mexico werd geteeld, wellicht in de vorm van hybriden met *Euchlaena mexicana* L. Maïs werd veelvuldig door de indianen gebruikt. De Spanjaarden brachten maïs mee naar Europa en zaaiden de plant in de streek rond Sevilla. Er bleek echter weinig enthousiasme te bestaan voor de verspreiding van deze plant waarvan men oordeelde dat ze onaangename eigenschappen bezat.

Girava verklaarde dat 'het brood dat ze eten is van maïs gemaakt, een graansoort die op kikkererwten lijkt en in India overvloedig voorkomt'.

Volgens Duarte Ribeiro de Macedo voerden de Portugezen maïs in uit Spanje en begonnen ze met de teelt ervan rond Coimbra in het midden van de zestiende eeuw. Uit het Thadim-manuscript blijkt echter dat maïs eerst in continentaal Portugal werd geteeld door het bisdom Oporto.

De Portugezen moeten ook maïs hebben gevonden in Brazilië, net als de Spanjaarden later op andere plaatsen in Zuid-Amerika. Deze soorten maïs waren niet helemaal identiek omdat ze van dicht bij het gebied van oorsprong kwamen en niet met *Euchlaena mexicana* waren vermengd.

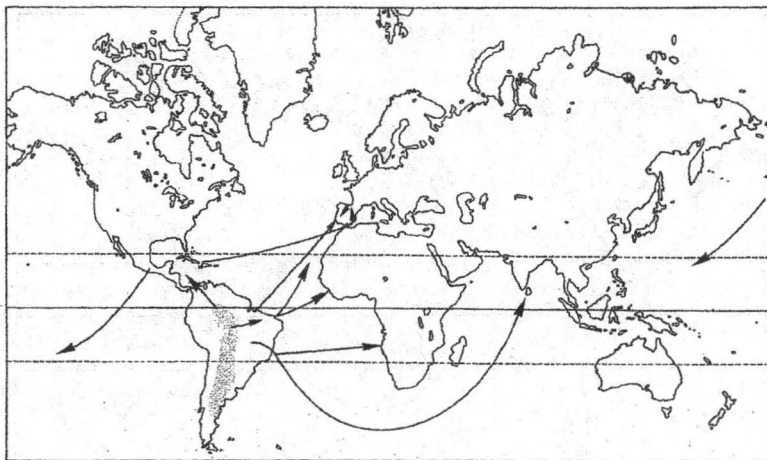
Alles wijst erop dat maïs, wellicht voor het begin van de teelt in Portugal, naar West-Afrika en vervolgens naar het oosten werd uitgevoerd zonder via Europa te passeren.

De *Anonymous Pilot* schreef dat 'Kaapverdië grote hoeveelheden witte maïskolven met grote korrel produceert die per schip naar een groot aantal plaatsen worden uitgevoerd', maar we weten niet zeker of deze 'maïskolven' werkelijk maïs zijn. In andere passages schrijft deze auteur echter dat op het eiland Santiago, 'in augustus, men begint met het zaaien van graan dat *miglio zaburro* wordt genoemd en dat in West-Indië bekend is als *mahis*'. Dit betekent dus dat maïs al omstreeks 1545 werd geteeld en dat men al had ontdekt wat het beste ogenblik was om te zaaien, wat bovendien ook vandaag nog zo is.

De Portugezen verspreidden maïs in Afrika en het oosten. De plant drong dieper door in het binnenland dan bataat en cassave die gevoeliger zijn voor de temperatuur en bijgevolg vooral in lager gelegen gebieden dicht bij de zee werden aangetroffen.

Volgens António de Almeida vond men in 1561 reeds maïs in Oceanië, maar niets wijst erop dat het inderdaad om maïs ging aangezien het woord *milho* nog vóór de ontdekking van maïs diverse soorten en later ook *Zea mays* omvatte aangezien deze laatste soort voor hetzelfde werd gebruikt.

In gebieden met een gematigd klimaat heeft maïs een ware revolutie veroorzaakt in de landbouwtechnieken en de agrarische economie. De eetgewoonten ondergingen grondige wijzigingen. Het leidde tot de combinatie van teelt op grote schaal,



irrigatie van grotere stukken grond dan de moestuin en het wieden van grote oogsten.

Als men naar de gevolgen kijkt kan men stellen dat maïs een grotere invloed had in de wereld dan de specerijenroute en de daaruit voortvloeiende drukke handelsactiviteiten.

Spaanse peper of Paprika (36)

In het algemeen worden Spaanse pepers gemaakt van *Capsicum annum* L. die jaarlijks wordt geteeld en van *Capsicum frutescens* L., een vaste of minstens tweejarige plant.

Sommige variëteiten van beide soorten leveren scherpe of pikante vruchten die worden gebruikt ter vervanging van peper van het geslacht *Piper*. Daarom zijn beide bekend als peper.

Deze soorten komen uit tropische gebieden in Amerika en werden in Midden-Amerika al geconsumeerd toen de Spanjaarden er verschenen.

Men neemt aan dat ze reeds in de zestiende eeuw naar Europa en Afrika werden uitgevoerd.

1. Wetenschappelijke benaming: *Capiscum annum* L.

Gewone namen : Engels : Pepper - Capiscum

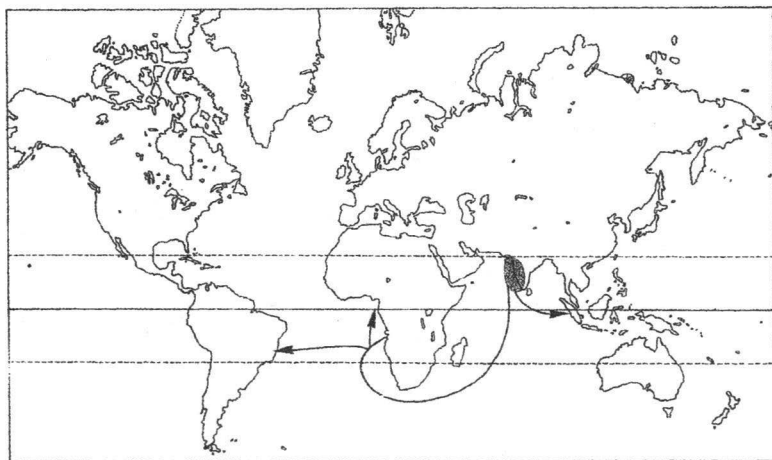
Portugees : Pimenteiro - Pimento

Frans : Piment des jardins

Spaans : Pimiento

Nederlands : Spaanse peper of Paprika

Deze soort heeft zich over de hele wereld verspreid, zelfs in gebieden met een



gematigd klimaat. De vrucht wordt rauw, gebakken, gebraden enzovoort gegeten. Bepaalde variëteiten zijn zoet, andere zijn pikant. De gedroogde en vermalen vruchten worden gebruikt in paprika- of chilipoeder, naargelang de vrucht die als basis wordt gebruikt.

2. Wetenschappelijke benaming: *Capiscum frutescens* L.

Gewone namen : Engels : Tabasco pepper - Bird chillies

Portugees : Piripiri

Frans : Piment de Cayenne - Pilipili

Spaans : Guindilla

Nederlands : pili-pili

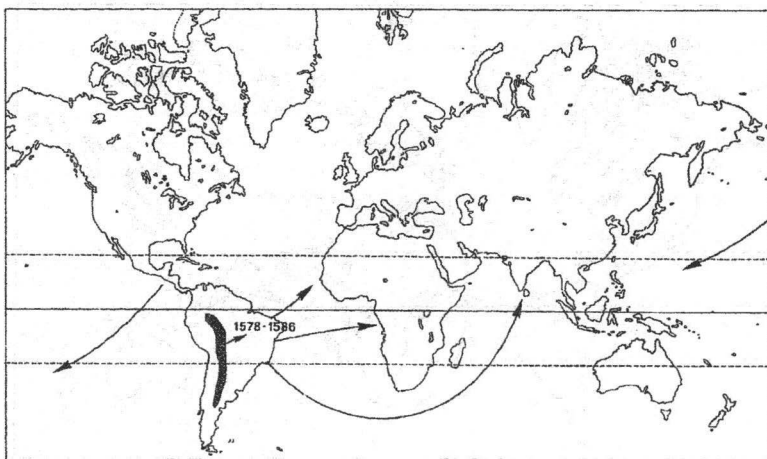
Deze soort heeft zich vooral in de tropen verspreid en paste zich zo goed aan dat ze in veel gebieden bijna vanzelf groeit. De plant wordt door de lokale bevolking als additivum gebruikt, vooral in gebieden waar er weinig afwisseling in de voeding is. De gedroogde en vermalen vrucht wordt in kerriepoeder gebruikt.

Vreemd genoeg heeft pili-pili zich zelfs in het oosten, waar vele inheemse specerijen bestaan, verspreid als de "peper van de armen".

Pili-pili is 'van groot belang in de indiaanse keuken, bij de bereiding van kerrie die altijd bij rijst wordt gedaan en bij het bereiden van gekruide conserven. Het wordt zowel groen als helemaal rijp gegeten'.

Papaya (37 en 38)

Wetenschappelijke benaming: *Carica papaya* L.



Gewone namen : Engels : Papaya
 Portugees : Papaeira - Mamoeiro
 Frans : Papayer
 Spaans : Papaya

De papaya komt wellicht uit de Andes en alles wijst erop dat hij tussen 1578 en 1586 in Brazilië werd ingevoerd. Gabriel de Sousa schreef dat 'men tussen Pernambuco en Bahia het zaad vond van een vrucht die *mamões* werd genoemd'.

Ook Broeder Cristovão van Lissabon noteerde de aanwezigheid van de papaya in Maranhão als 'een soort boom waarvan de vruchten op grote kweeperen gelijken' en 'de vruchten zijn lang en rond'.

Er bestaan aanwijzingen volgens dewelke de Spanjaarden de papaya via de Stille Oceaan van Amerika naar de Filippijnen hebben gebracht vanwaar de boom vervolgens Indië bereikte.

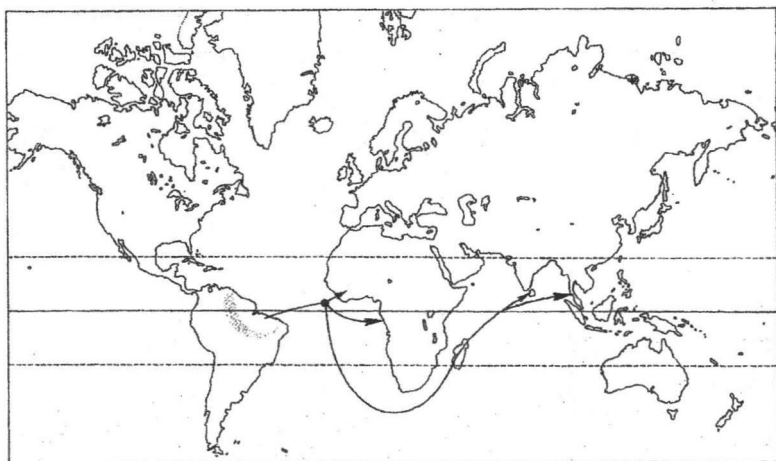
De papaya verspreidde zich vlot in de tropen. Een van de redenen is wellicht het ongewone feit dat deze plant het hele jaar lang vruchten draagt. Samen met andere kwaliteiten 'maakte dit van de papaja een van de populairste vruchten die men in eender welke klasse stevast op tafel aantrof', volgens Cavalcante.

Wellicht hebben de Portugezen de papaya naar Afrika gebracht, maar daarvan bestaan geen schriftelijke stukken.

Purgeernoot (39)

Wetenschappelijke benaming: *Jatropha curcas* L.

Gewone namen : Engels : Physic nut
 Portugees : Purgueira



Frans : Purghère
 Spaans : Frailejón

De purgeernoot komt uit Zuid-Amerika, mogelijk van de droge gebieden in het noordoosten van Brazilië waar ze ongetwijfeld in de smaak viel bij de Portugezen omdat ze goed tegen de droogte bestand was. De Portugezen voerden de purgeernoot eerst uit naar Kaapverdië en verspreidden haar vervolgens in het hele tropische gebied.

De teelt van de purgeernoot in Kaapverdië nam toe, niet enkel tengevolge van het droge klimaat maar ook omdat de plant niet door geiten wordt gegeten. Deze geiten, die naar de eilanden werden gebracht en er in het wild leefden, leverden vers vlees voor de bemanning van de schepen die er aanlegden in de periode van de ontdekkingsreizen.

In de tropen werd deze plant vooral gebruikt om tuinen en andere terreinen te omheinen of als natuurlijke steun van bepaalde gewassen zoals vanille en peper.

De plant bezit geneeskrachtige eigenschappen en wordt dan ook als traditioneel geneesmiddel gebruikt. Het zaad bevat olie die werd gebruikt om zeep te maken en voor de verlichting. Begin deze eeuw werkten de straatlantaarns van Lissabon op olie die werd gewonnen uit zaden die van Kaapverdië kwamen.

De dop is giftig en wordt enkel als meststof gebruikt, hoewel hij rijk is aan proteïne.

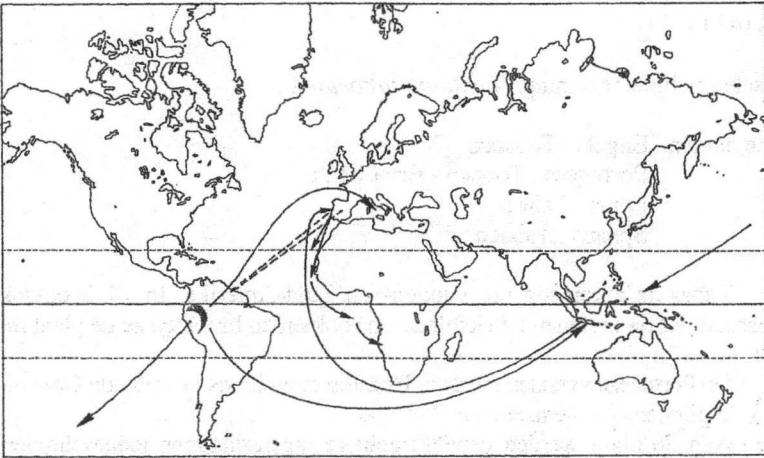
Kinaboorn (40)

Wetenschappelijke benaming: *Cinchona* sp.

Gewone namen : Engels : Cinchona - Quinine - Jesuit's bark

Portugees : Quina - Quineira

Frans : Quinquina



Spaans : Quino - Quina

De kinaboorn is afkomstig van hooggelegen gebieden in Peru. Extracten van de schors van bepaalde soorten werden bijna uitsluitend gebruikt tegen malaria, een van de grootste gesels in tropische gebieden.

Het gebruik van de schors als geneesmiddel door de lokale bevolking dateert van lang vervlogen tijden. De behandeling was een goed bewaard geheim. De eerste vreemdeling die ermee werd genezen was de Gravin van Chinchón, wat Linnaeus een naam gaf voor het geslacht tot dewelke hij deze planten rekende.

Het geneesmiddel, kinine, bereikte Europa en kreeg er diverse namen zoals 'gravinnenpoeder', 'Jezutetenpoeder' en 'Peruaanse schors'.

Er bestaan geen aanwijzingen over het tijdstip en de manier waarop de plant naar andere streken werd uitgevoerd, zelfs nadat de geneeskrachtige eigenschappen van de schors bekend waren. In 1692 behandelden de Jezuiteten de Chinese keizer voor malaria. Het geneesmiddel had de andere kant van de wereld dus bereikt, al raakte de plant zelf niet verspreid.

Pas in de negentiende eeuw probeerden Europese landen, die meer van hun inwoners naar de tropen brachten, de kinateelt te ontwikkelen om de mensen toe te laten zich tegen malaria te beschermen. De Portugezen, die in hetzelfde geval verkeerden, begonnen in 1864, vooral dankzij de steun van de Botanische Tuin van de Universiteit van Coimbra, kina te telen in wat toen de overzeese provincies waren. In 1869 stuurden ze de eerste planten naar 'diverse bezittingen in Afrika' en naar Madeira.

De teelt ontwikkelde zich het sterkst op São Tomé en Príncipe, vooral op grote hoogte. Sinds de ontdekking van synthetische geneesmiddelen tegen malaria heeft de kinateelt nagenoeg alle commerciële waarde verloren.

Tabak (41 tot 43)

Wetenschappelijke benaming: *Nicotiana tabacum* L.

Gewone namen : Engels : Tobacco
Portugees : Tobaco - Erva-Santa
Frans : Tabac
Spaans : Tabaco

Tabak is afkomstig uit Midden- en Zuid-Amerika. In 1492 ontdekten de Spanjaarden dat de indianen tabaksbladeren rookten en brachten ze de plant mee naar Europa.

De Portugezen vonden tabak in Brazilië en volgens Damião de Góis nam Luis de Góis de plant als eerste mee naar Portugal.

Aan de plant werden geneeskrachtige eigenschappen toegeschreven. Toen tabak in Europa verscheen, beweerde men dat de plant zo goed als elke kwaal kon genezen. In Portugal werd tabak dan ook *erva-santa*, heilig kruid, genoemd.

Met zaad dat uit Brazilië kwam werden in Portugal nieuwe planten geteeld.

Jean de Nicot, de Franse ambassadeur aan het Portugese hof, was de eerste die de plant en haar vermeende genezende eigenschappen hier ontdekte. Hij bracht de plant naar Catharina de Médicis, de toenmalige koningin van Frankrijk, die leed aan een kwaal waarvoor men toen nog geen geneesmiddel had gevonden. Als gevolg daarvan verspreidde de tabaksteelt zich in Frankrijk. Tabak was er vooral bekend onder de naam 'koninginnenkruid'. De pauselijke ambassadeur in Lissabon, de Kardinaal van Santa Cruz, stuurde exemplaren van de plant, 'Santa Cruz-kruid', naar Rome.

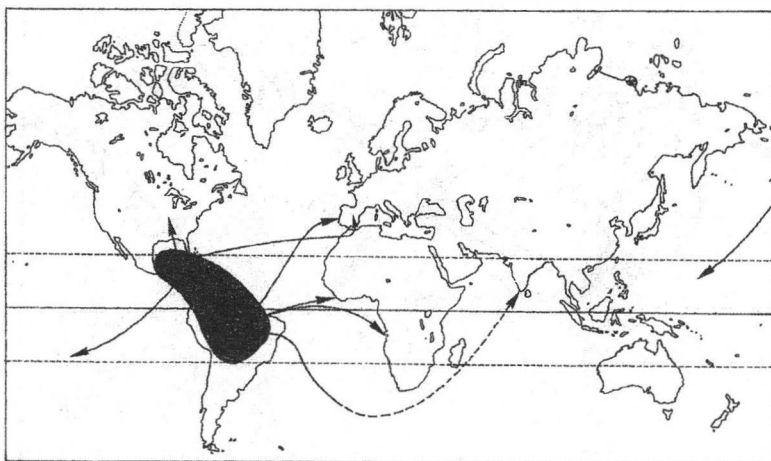
In Europa breidde de tabaksteelt zich uit op basis van de geneeskrachtige eigenschappen van de plant.

Het gebruik van tabak in sigaretten en het roken ervan zoals vandaag dateert van iets later. In de Oude Wereld werd tabaksverslaving fervent bestreden en in de geschiedenis vinden we tal van voorbeelden van officiële verboden en zware straffen. De meeste regeringen merkten dat ze niet in staat waren het verbruik van tabak uit te roeien en besloten dan maar er economisch voordeel uit te halen. De productie van sigaretten en analoge artikelen werd een staatsmonopolie dat tijdelijk aan privé-ondernemingen kon worden overgedragen in ruil voor het betalen van een taks voor exclusieve productie.

In Portugal is de tabaksteelt nooit erg belangrijk geweest, behalve in 1884 toen er rond de Douro tabak werd geteeld. De oogst ging echter verloren door fyloxera en druifoidium.

In 1927 was het streng verboden om in continentaal Portugal tabak te verbouwen. Nadat het verbod in 1975 werd opgeheven, is de tabaksteelt in het land toegenomen.

Hoewel Rocha e Pitta schreef dat tabak 'zo'n tere plant is dat de oogst ervan door eender welk ongeval verloren gaat en het nut ervan bij de minste windstoot verdwijnt', zien we in werkelijkheid dat de plant zich heel gemakkelijk aanpast en dat



verschillende variëteiten vandaag wijdverspreid zijn.

De Portugezen zorgden voor de verspreiding van tabak in Afrika waar de plant onmiddellijk in de smaak viel bij de lokale bevolking. Tabak werd zowel door de Portugezen als door de Spanjaarden naar het oosten gebracht, waar reeds opium en andere stoffen werden gerookt.

Eigenaardig genoeg heeft de tabaksteelt van de Portugezen in Indië nooit veel succes gekend. De meeste tabak die in Goa werd gerookt, kwam dan ook uit Brazilië. Blijkbaar heeft Brazilië zich in de productie van tabak gespecialiseerd, terwijl het oosten voor de specerijen koos.

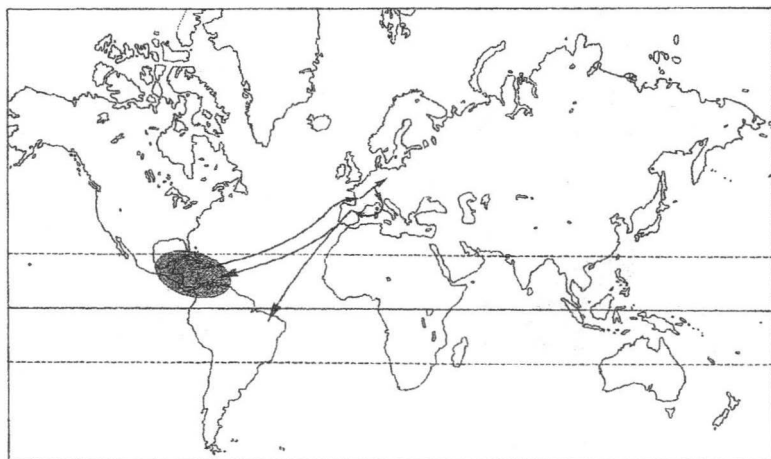
Tomaat (44)

Wetenschappelijke benaming: *Lycopersicon esculentum* Mill. (*Solanum lycopersicum* L.)

Gewone namen : Engels : Tomato
 Portugees : Tomateiro - Tomate
 Frans : Tomate
 Spaans : Tomate

De tomaat is afkomstig van het Amerikaanse vasteland, mogelijk uit hooggelegen gebieden waar vandaag nog een aantal wilde soorten kunnen worden gevonden.

Voor zover kan worden nagegaan stond de tomaat bij de indianen niet op het menu. Men gelooft dat de tomaat, door de sterke geur die de bladeren bij aanraking verspreiden, tot de zogenaamde 'duivelskruiden' werd gerekend en niet door mensen mocht worden gebruikt.



Er zijn aanwijzingen dat de Spanjaarden de tomaat in 1523 naar Europa hebben meegenomen. Sinds 1544 is de plant in Italië bekend, sinds 1597 in Engeland.

Het is goed mogelijk dat tomaat in Europa aanvankelijk als nieuwigheid werd geteeld.

De soorten die werden ingevoerd hadden, zeker in Italië, kleine gele vruchten op basis waarvan de plant haar Italiaanse naam kreeg: *pomodoro* of 'gouden appel'.

De Europeanen hebben de plant verbeterd, vooral wat de grootte betreft, en aantrekkelijker gemaakt voor tuinbouwers.

Gaspar Frutuoso legde de nadruk op de diverse manieren waarop de tomaat werd gegeten; tomaat was 'tegelijk fruit, groente en specerij'.

We weten niet precies wanneer de tomaat voor het eerst in Portugal verscheen. We kunnen echter stellen dat de plant in Portugal algemeen verspreid was als groente. Verwijzend naar de tomaat in Brazilië, beschouwde Rocha Pitta de tomaat in Portugal als een 'Europese groente'. We mogen dus besluiten dat verbeterde variëteiten van de tomaat reeds opnieuw naar Amerika werden uitgevoerd.

Waarschijnlijk hebben de Portugezen de tomaat als 'groente' naar Afrika en het oosten uitgevoerd, wellicht vanuit Europa. Zoals hierboven reeds gezegd werd de plant vervolgens verbeterd.

AZIATISCHE PLANTEN

Tung (45)

Wetenschappelijke benaming: *Aleurites* spp.

Gewone namen : Engels : Tung
Portugees : Aleurite
Frans : Aleurite
Spaans : Aleurite

Er zijn verschillende soorten van dit geslacht bekend; ze zijn alle afkomstig uit Oost-Azië, wellicht uit China, en worden gewoonlijk tung genoemd.

Europeanen haalden hun eerste kennis van tung uit de beschrijvingen van Marco Polo.

Sommige soorten zijn bijzonder mooie sierplanten en worden dan ook vaak gebruikt om schaduw te brengen in tuinen en groene zones. Van andere soorten bevat het zaad een drogende olie die wordt gebruikt in plaats van lijnzaadolie. De voornaamste olieproducerende soorten zijn *Aleurites triloba* en *A. montana*.

Tung werd als oliezaad en sierplant uitgevoerd naar verschillende delen van tropisch Afrika. Sommige soorten werden door de Portugezen naar Mozambique en Angola gebracht. De als sierplant gebruikte soorten verspreidden zich snel en vormden de belangrijkste bron van schaduw in vele steden. De teelt van de soorten waarvan het zaad olie bevatte, kwam pas later tot ontwikkeling als onrechtstreeks gevolg van de teloorgang van de Europese vlasbouw waardoor een belangrijke bron van drogende oliën verloren ging.

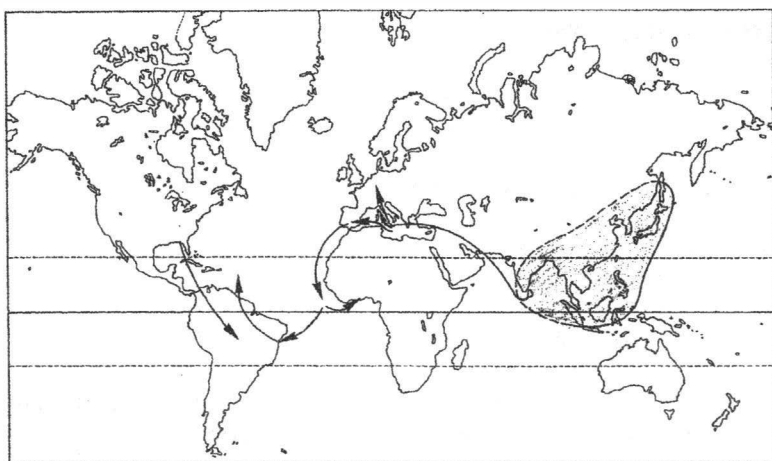
In Mozambique werd de teelt van *Aleurites montana* zonder veel succes aangemoedigd in koelere en regenachtige gebieden op grote hoogte, in combinatie met de theebouw die van de schaduw van de tungbomen profiteerde.

De beperkte omvang van de plantages bemoeilijkte de bouw van oliewinningsfabrieken zodat de waarde van tung als oliezaadplant daalde. Tungbomen worden wel nog steeds geplant om schaduw te verschaffen.

Rijst (46)

Wetenschappelijke benaming: *Oryza sativa* L.

Gewone namen : Engels : Rice
Portugees : Arroz
Frans : Riz



Spaans : Arroz

Voor de Portugese ontdekkingsreizen bestonden er al andere "rijst"soorten in Afrika en Amerika waarvan sommige nu nog op enkele plaatsen voorkomen.

"Indische rijst" is afkomstig uit het Oosten waar hij al sinds duizende jaren wordt geteeld. Vandaag is rijst nog steeds het hoofdvoedsel van vele Oosterse volkeren; voor hen is rijst het belangrijkste gewas, zoals graan dat is in de gematigde klimaten.

Witte of Aziatische rijst was in het Middellandse-Zeegebied reeds voor de ontdekkingsreizen bekend.

In de documenten uit Santa Cruz staat dat in de Molukken 'de rijst er op de heuvels groeit en geen moeite vraagt behalve het wieden van het land, het zaaien en het oogsten'.

Valentim Fernandes schreef op het einde van de 15de eeuw dat in die tijd op de flanken van de Guineese heuvels 'rijst tweemaal gezaaid werd en tweemaal geoogst', hetgeen met een Afrikaanse rijstsoort mogelijk was.

Pêro Vaz de Caminha schreef in verband met Brazilië : 'sommigen vestigden zich op enkele kilometers van de zee en brachten parkieten mee en een wortel 'inhamé' genoemd die ze als brood gebruikten, alsook wat rijst'.

Men denkt dat rijst van Portugal naar de Kaap-Verdische eilanden werd gebracht en vandaar naar Brazilië, maar het is ook mogelijk dat deze plant uit het Oosten kwam, via de Kaap-Verdische eilanden.

Banaan (47)

Wetenschappelijke benaming: *Musa* spp.

Gewone namen : Engels : Banana - Plantain
Portugees : Bananeira - Banana-pão
Frans : Bananier
Spaans : Banana - Plátano

Gekweekte bananen zijn natuurlijke triploïden en tetraploïden van de families *M. acuminata* en *M. balbisiana* die zaadloos fruit voortbrengen.

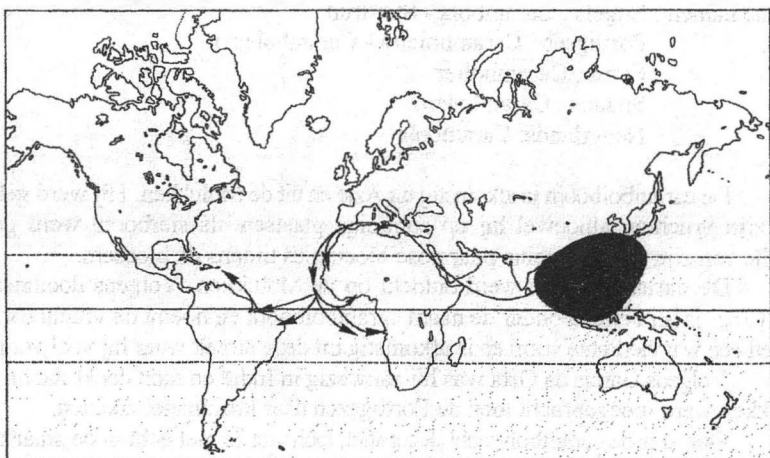
Ze zijn afkomstig uit Zuid-Oost Azië. Ze worden als waardevol voedingsmiddel beschouwd en zijn daarom wijdverspreid. Deze vrucht was reeds in het Middellandse-Zeegebied bekend lang voor de Portugese ontdekkingsreizen.

De Portugezen brachten de banaan naar de Atlantische eilanden van Afrika en naar de westkust van Zuid-Afrika ten zuiden van Gambië.

De banaan werd reeds op de Afrikaanse oostkust gekweekt toen de Portugezen er aankwamen. Tijdens de eerste reis van Vasco de Gama naar deze landen, 'brachten we vruchten mee die leken op vijgen en die zeer lekker smaakten', vertelt ons de *Anonymous Pilot*.

In het Oosten noteerde Antonio Galvao dat 'er zijn planten die de Portugezen vijgenbomen noemen en die noch bomen noch bamboestruiken zijn ook al gelijken ze erop; vergeleken met andere, zijn deze planten veelvoorkomend in deze streek en blijkbaar zouden ze ook in Egypte en op de Canarische eilanden groeien. De vruchten worden het hele jaar door gegeten, ze zijn lekker en ik wil er iedereen over vertellen want ik denk niet dat men ze in Portugal kent'. Cristovao da Costa maakt melding van het feit dat 'men vindt deze bomen in groten getale (...) op de kust van Abyssinië en op de Kaap-Verdische eilanden en men beweert dat er ook gevonden werden in Kaïro, Damascus, Jerusalem, Maraban en Pegu en op vele andere plaatsen zoals, Venetië, in ons eigen Spanje en in Peru'.

Er zijn twee soorten bananen : de plataan die gebakken, gekookt of geroosterd



in de plaats van aardappelen wordt gegeten, en de banaan die als fruit wordt gegeten.

Ook al bestaat er geen zekerheid over, zijn er aanwijzingen dat er in Amerika al bananen voorkwamen voor de komst van de Spanjaarden en de Portugezen. Beschrijvingen van *pacobas* of *pacobeiras* zouden naar weegbreeën verwijzen. Alles wijst erop dat de banaan na de ontdekkingsreizen via Sao Tomé naar Brazilië werd gebracht.

Vidal sprak over de bananenboom als volgt : 'een uitstekende plant die na enkele maanden een geurige en voedzame vrucht voortbrengt. Dit maakte zo'n indruk op de inboorlingen van de Nieuwe Wereld dat ze, in overeenstemming met hun gewoonte om mekaar onderling te helpen, de bananenboom sneller verspreidden dan de vooruitgang die door de ontdekkingsreizigers werd meegebracht. Kroniekschrijvers en reizigers vertelden dat ze zelfs bananenbomen vonden in delen van Amerika die ze zelf zopas hadden ontdekt'.

Bananen- en plataanbomen behoren tot de meest voorkomende fruitbomen in de tropische gebieden. Ze groeien snel, vermenigvuldigen zich gemakkelijk en hun fruit smaakt heerlijk en is gemakkelijk om te eten.

De plataan of bakbanaan wordt gekookt gegeten en vervangt aardappelen, zoete aardappelen, rijst en pasta als hoofdvoedsel. Bananen worden hoofdzakelijk vers gegeten. Men maakt ook gedroogde bananen, bananenchips, -puree, -bakmeel, maar in kleine hoeveelheden vergeleken met de jaarlijkse bananenproductie die tot 50 miljoen ton oploopt.

Carambolvrucht (Stervrucht) (48)

Wetenschappelijke benaming : *Averrhoa carambola* L.

Gewone namen : Engels : Carambola - Star fruit

Portugees : Caramboleira - Caramboleiro

Frans : Carambolier

Spaans : Carambolero

Nederlands: Carambola

De carambolboom is afkomstig uit Azië en uit de Molukken. Hij werd gekweekt voor zijn vruchten alhoewel hij op sommige plaatsen als sierboom werd gebruikt omwille van zijn talrijke kleine paarsrose bloempjes tijdens de bloesem.

De carambolboom werd ontdekt op de Molukken. Volgens documenten in Santa Cruz 'is hij bekend onder de naam carambolboom en noemt de vrucht carambol; hij heeft een wat vierkante vorm en is afkomstig uit deze streek waar hij veel voorkomt'.

Volgens Garcia da Orta was hij aanwezig in Indië en men denkt dat hij van de Molukken werd meegebracht toen de Portugezen daar kruidnagel zochten.

Ook al is de carambolvrucht decoratief, toch viel ze niet echt in de smaak omdat

ze nogal weinig zoet is.

Pio Correia beweert dat de boom in 1817 in Brazilië werd ingevoerd door de Franse landbouwkundige Paul Germain die hem van de Ile de France naar Pernambuk bracht van waaruit hij over de hele Braziliaanse kust werd verspreid.

Suikerriet (49 en 50)

Wetenschappelijke benaming: *Saccharum officinarum* L.

Gewone namen : Engels : Sugar cane

Portugees : Cana sacarina - Cana mélea

Frans : Canne à sucre

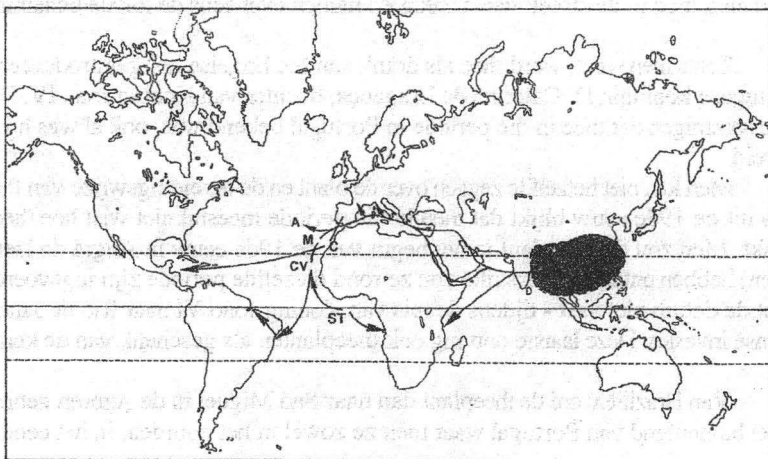
Spaans : Caña de azúcar

Suikerriet is afkomstig uit Zuid-Oost Azië. Het werd door de Arabieren naar het Middellandse-Zeegebied gebracht en in Egypte en op vele andere plaatsen rond de Middellandse Zee geteeld, in het bijzonder in Sicilië.

In Portugal was suikerriet al bekend sinds de tijd van de eerste koningen. Men denkt dat men meermaals gepoogd heeft om dit gewas tot in het noorden van het land, in de streek van Coimbra te kweken. In een document van Gil Vicente wordt naar suikerriet verwezen in de streek van Coruche. Er is ons ook een vergunning bekend die toegestaan werd door D. Joao I aan Joao de Paiva om in de streek van Quarteira suikerriet te telen.

Tijdens de reis van Vasco da Gama naar Indië werd op de oostkust van Afrika suikerriet aangetroffen.

Rietsuiker was nauw verbonden met de kolonisatie.



Het was één van de belangrijkste economische steunpilaren voor de Portugese ontdekkingsreizen gezien de grote hoeveelheden kwaliteitssuiker die in Europa werd verkocht. Deze rijkdom werd zeer goed beheerd en, in de mate van het mogelijke, werd de productie van rietsuiker aan allen die geen Portugezen waren verboden. Deze deden echter wel een beroep op specialisten uit Sicilië die de productietechnieken van hoge kwaliteitssuiker goed beheersten. Ook werd de productie op de afzetmogelijkheden afgestemd om een ineenstorting van de prijzen te voorkomen.

De Spanjaarden brachten eveneens suikerriet van de Canarische eilanden naar Centraal Amerika.

Thee (51)

Wetenschappelijke benaming : *Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze

Gewone namen : Engels : Tea

Portugees : Chazeiro - Chá

Frans : Théier

Spaans : Té

Thee komt uit een uitgestrekt gebied in Zuid-Oost Azië, meer bepaald uit China, Japan, Birma, Indië en nog andere landen.

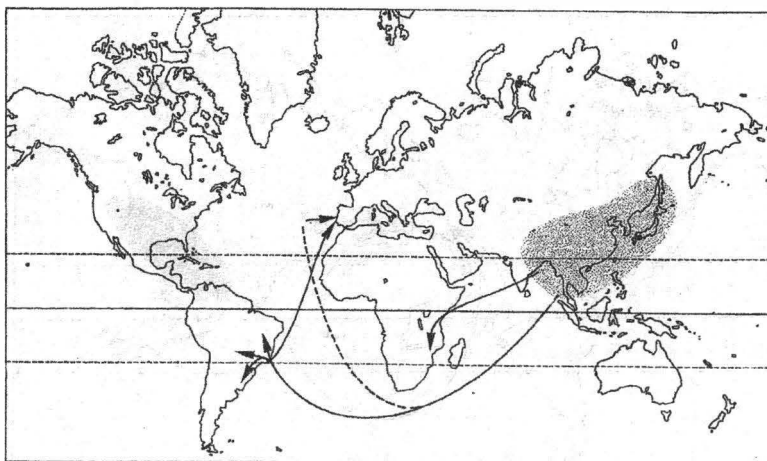
De theeplant en de bereidingswijze van de drank werden door de Oosterse volkeren in zo'n reeks geheimen gehuld dat men tot in de 19de eeuw dacht dat zwarte thee en groene thee van verschillende planten afkomstig waren.

Het is waarschijnlijk in de streek van Kanton dat de Portugezen de drank ontdekten die ze met de lokale naam (ch'a) aanduiden. Later ontdekten andere Europeanen thee in de streek van Tonkin en namen eveneens de lokale benaming (te) over.

Zoals men weet, werd thee als drank aan het Engelse hof geïntroduceerd door de Portugese koningin D. Catarina de Bragança, dochter van Koning Joao IV. Daarom denken sommigen dat thee in die periode in Portugal bekend was, ook al was hij er niet verspreid.

Men kan niet hetzelfde zeggen over de plant en de bereidingswijze van thee. Uit details uit de 19de eeuw blijkt dat men in die periode meestal niet wist hoe thee werd gemaakt. Men zou de theeplant in het begin van de 19de eeuw in Angra do Heroísmo (Azoren) hebben ontdekt. In Brazilië zou ze rond diezelfde periode zijn ingevoerd - ook al staat de datum niet vast - tijdens de reis van Koning Joao VI naar Rio de Janeiro, na de Franse invasies. Deze laatste ontving ook theeplanten als geschenk van de keizer van China.

Van Brazilië werd de theeplant dan naar Sao Miguel in de Azoren gebracht en naar het binnenland van Portugal waar men ze zowel in het noorden, in het centrum als



in het zuiden probeerde te kweken. Er bestaan vandaag nog steeds planten uit die tijd, maar ze worden nu niet meer geteeld. De grootste plantage die men momenteel nog kent is die van Alto do Cha in het Cintra-gebergte.

In Afrika zijn het de Engelsen die de theecultuur hebben ontwikkeld. De theeplant werd in 1914 uit Malawi (het vroegere Nyassaland) naar Mozambique verscheept waar ze zich vrij goed heeft verspreid. De plant werd ook in Angola geïntroduceerd maar zonder succes.

Citrusvruchten (52)

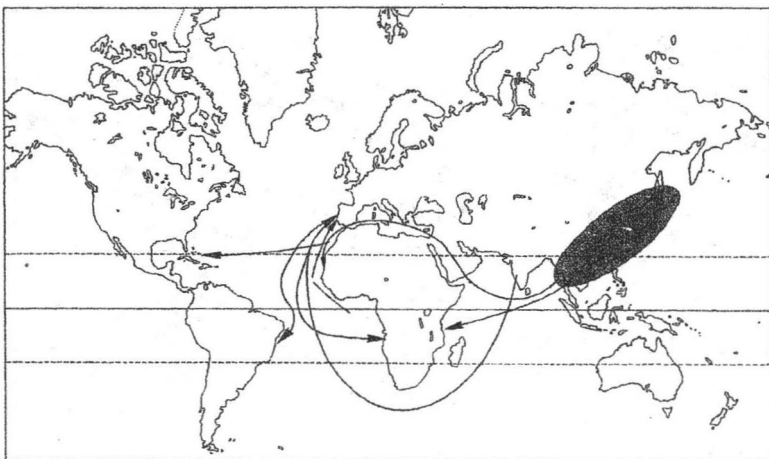
Wetenschappelijke benaming : *Citrus sp.*

Citrusplanten zijn afkomstig van Zuid-Oost Azië. Ze werden door de Arabieren naar Europa gebracht en waren in het Middellandse-Zeegebied en in Portugal al bekend voor de Portugese ontdekkingsreizen.

Volgens sommige auteurs werd de zoete sinaasappel door de Portugezen naar Europa gebracht maar dit zou slechts gedeeltelijk waar zijn.

Toen de Portugezen in contact kwamen met de Oostkust van Afrika en met het Oosten, ontdekten ze 'uitstekende sinaasappelen zoals ze er nooit hadden gezien, zeer zoet en lekkerder dan die van Portugal'.

Daarom denkt men dat de echte zoete sinaasappel toen in Portugal niet bestond; in 1635 werd een sinaasappelboom uit China naar Goa gebracht en vandaar naar Portugal, waar hij de naam 'Chineze sinaasappelen' kreeg, synoniem voor zeer zoete sinaasappelen. De sinaasappelboom raakte toen rond de Middellandse Zee verspreid waar in sommige landen een grote gelijkenis bestaat tussen de naam Portugal en sinaasappel.



Volgens de beschrijvingen van Gaspar Frutuoso, de *Anonymous Pilot* en M. da Nobrega, hadden de Portugezen reeds sinaasappelen ontdekt op de Afrikaanse kust tot in Gambië en hadden ze deze reeds, zoals andere 'doornige planten', naar de Kaap-Verdische eilanden, Sao Tomé en Brazilië meegevoerd, lang voor de "sinaasappelboom uit China" Portugal had bereikt.

Kokosnoot (53 en 54)

Wetenschappelijke naam : *Cocos nucifera* L.

Gewone namen : Engels : Coconut

Portugees : Coqueiro - Palmeira do coco

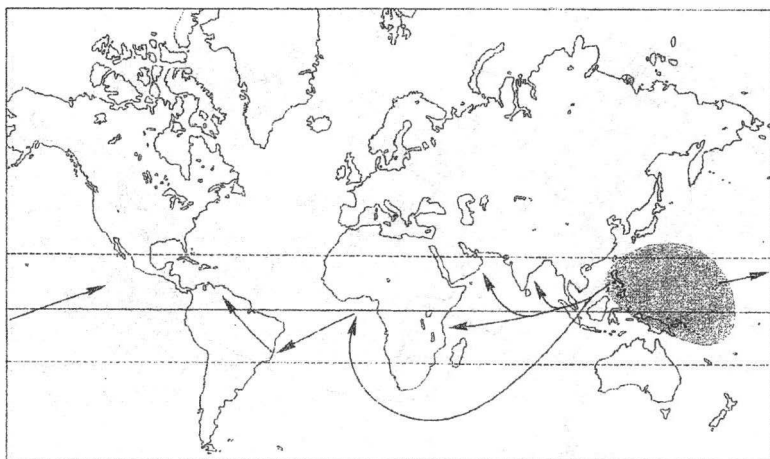
Frans : Cocotier

Spaans : Cocotero

De kokosnoot is afkomstig uit de Polynesische eilanden of uit Zuid-Oost Azië.

Volgens sommige auteurs zou deze noot van Amerika afkomstig zijn of er ten minste al bestaan hebben voor de komst van de Europeanen. Deze meestal betwiste standpunten zijn gebaseerd op het feit dat de Portugezen de kokosnoot eerst in Indië zouden hebben ontdekt en ze dan, op een ongewone manier, naar de Kaap-Verdische eilanden en naar Amerika zouden hebben gebracht. De Portugezen zouden van de Oosterse zeevaarders vernomen hebben dat het aan boord nemen van kokosnoten een uitstekende bron was van vers voedsel en drank, gemakkelijk te vervoeren en zeer geschikt voor lange reizen.

In het begin van de 16de eeuw plantten ze kokosnoten op de Kaap-Verdische eilanden, misschien gewoon om zich van niet verbruikte kokosnoten te ontdoen. Rond



1545 waren er reeds 'palmbomen met cocosnoten' of 'Indische noten' op het eiland van Santiago. De *Anonymous Pilot* noteerde de aanwezigheid van kokosnoten in Sao Tomé, 'die ze meebrachten van de Ethiopische kust'. In het begin van de 17de eeuw zond Diogo Ximenez enkele kokosnoten van de Westkust van Afrika naar Lissabon 'in linnen zakken om ze niet te verwarren; ik denk dat ze vers en in goede staat zullen aankomen'.

Volgens Gabriel Soares de Sousa waren de eerste kokosnoten die in de Braziliaanse Staat Baia aankwamen 'van waar ze over de hele wereld werden verspreid' afkomstig van Kaapverdië.

Volgens de beschrijvingen van de *Anonymous Pilot* vonden de Portugezen op de Oostkust van Afrika kokosbomen die er reeds voor hun aankomst groeiden.

Broodboom (55)

Wetenschappelijke naam : *Artocarpus altilis* (Park.) Fosb.

Gewone namen : Engels : Bread fruit

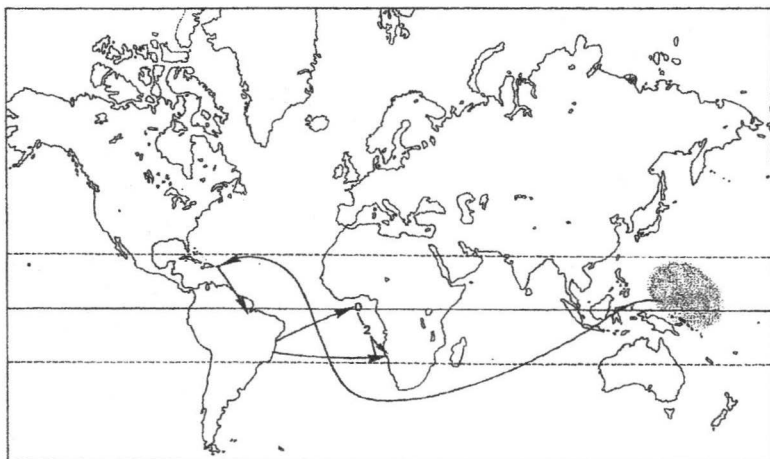
Portugoes : Fruta-pão - Árvore do pão

Frans : Arbre à pain

Espagnol : Arbol del pan

De broodboom komt uit Maleisië en was tijdens de Portugese ontdekkingsreizen reeds verspreid in Zuid-Oost Azië en op de eilanden van de Stille Oceaan.

Twee variëteiten zijn bekend : één zonder zaden, waarvan het vruchtvlees gebakken of gebraden opgegeten wordt (het is de belangrijkste variëteit op het gebied van de voeding); de andere bevat zaden en het zijn deze laatste die gekookt of gebakken



worden.

De broodboom werd in 1793 door Kapitein Bligh naar Amerika (Jamaica) gebracht tijdens de beruchte opstand van de scheepsbemannings van de *Bounty*.

De Portugezen brachten de broodboom naar Brazilië op een niet verifieerbare datum. In 1797 kon Rodrigo de Sousa Coutinho reeds spreken over 'nieuwe oogsten van kaneel, Indische kruidnagel, muskaatnoot, fruit van de broodboom, enz.'.

Dom Francisco de Sousa Coutinho bestelde 'vruchten van de broodboom' die uit Cayenne werden meegebracht en naar Para aangevoerd in 1801. Ze bereikten Rio de Janeiro in 1809.

Waarschijnlijk werd de plant in Sao Tomé ingevoerd door Joao Maria de Sousa e Almeida in 1856 of in 1858.

Ook al is de plant van Oosterse afkomst en is het een waardevol voedingsmiddel, toch blijkt dat noch Garcia da Orta noch Antonio Galvao ernaar hebben verwezen.

De plant heeft een weelderig gebladerte dat als vers veevoeder wordt gebruikt. Van de zaadloze variëteit wordt meestal zetmeel gemaakt.

In Brazilië vindt men enkel de variëteit met zaden en in het noorden worden deze gegrild opgegeten, meestal door de meest behoeftigen.

Nangka (Indische broodboom) (56)

Wetenschappelijke benaming : *Artocarpus heterophyllus* Lam.

Gewone namen : Engels : Jackfruit

Portugees : Jaqueira - Jaca

Frans : Jacquier

Spaans : Jaca - Fruta del pobre

De nangka is afkomstig uit het Oosten, waarschijnlijk uit Indië. Voor de komst van de Europeanen vond men hem zowat overal waar de ecologische omstandigheden het toelieten.

Volgens de *Anonymous Pilot* 'bestelde men in Calcutta in Indië een vrucht die leek op een meloen maar waarvan de buitenkant oneffen is en het binnenste zoet'. Hij bedoelde de vrucht van de nangka.

In de documenten van Santa Cruz is er, in verband met de Molukken, sprake van 'bomen die men nangka's noemt; de vrucht heeft de grootte van een meloen en gelijkt erop. Ze wordt opgegeten; ze kleeft lichtjes aan de handen; de buitenkant is korrelig; gezien haar volume groeit deze vrucht enkel op de dikste takken van de nangka'.

De nangka werd door de Portugezen in Brazilië geïntroduceerd. Later, tijdens de moesson van 1683, bracht het schip Sao Francisco Xavier 'zeven koffers met nangka's, met in elk vier tot zes planten' naar Brazilië. In 1682 waren er in Baia reeds elf nangka's die blijkbaar eerder werden ingevoerd.

Volgens Almeida Negreiros werd deze boom in Sao Tomé in 1808 geïntroduceerd.

De nangka geeft uitstekend oranjeachtig timmerhout dat gemakkelijk te bewerken en duurzaam is. Net zoals de vrucht wordt het omhulsel van de zaden op prijs gesteld voor zijn zachte en aangename smaak. Op sommige plaatsen worden de pitten gebakken of gegrild. De vrucht die eerder groot is, wordt gemalen en dan als zetmeel gebruikt.

Litchi (57)

Wetenschappelijke benaming : *Litchi sinensis* Sonn.

Gewone namen : Engels : Litchi - Lychee
Portugees : Lichi - Lechia
Frans : Litchi
Spaans : Lichi - Litchi

De litchi komt uit Zuid-China waar hij sinds meer dan drieduizend jaar groeit, maar hij is onbekend gebleven in het westen en zelfs in de kuststreken van China.

De eerste keer dat er van deze plant sprake was in geschriften van Europeanen dateert uit 1585, meer bepaald van Mendonça in zijn geschiedenis van China.

In zijn *Coloquios* schrijft Garcia de Orta dat hij erover heeft horen spreken. Ofwel was de litchi toen in Indië nog niet bekend, ofwel was hij er nog niet verspreid.

De verspreiding van de litchi vond pas in de 19de eeuw echt plaats. Pimentel Gomes leert ons dat de litchi geplant werd in de Plantentuin van Rio de Janeiro in 1810.

Later introduceerden de Portugezen de teelt van deze plant in Angola en Mozambique.

De litchi kent veel succes op de Europese markten waar men zijn lekkere smaak die aan een gepelde druif doet denken zeer op prijs stelt. De vrucht is goed bestendig tegen koude na de oogst en kan dan ook gedurende verschillende jaren worden bewaard zonder dat haar kwaliteit wordt aangetast, hetgeen een belangrijke factor is voor de markt.

Mango (58)

Wetenschappelijke benaming : *Mangifera indica* L.

Gewone namen : Engels : Mango
Portugees : Manga - Manguera
Frans : Manguier
Spaans : Mango

De mango is afkomstig uit het Oosten (Indië, Birmanië en Maleisië) en wordt beschouwd als één van de lekkerste tropische vruchten.

Garcia da Orta schreef over deze vrucht : 'hoe meer je ervan proeft, hoe lekkerder deze vrucht smaakt' en volgens de documenten van Santa Cruz, was de mango in het begin van de 16de eeuw bekend in de Molukken : 'het fruit is lekker en sappig en binnenin zit een grote pit. Het wordt mango genoemd'.

Volgens andere bronnen is zijn introductie in Amerika zeer recent. Deze vrucht zou aan de Oostkust van Afrika al sinds de 10de eeuw bekend zijn, waar ze waarschijnlijk door de Arabieren uit het Oosten werd meegebracht.

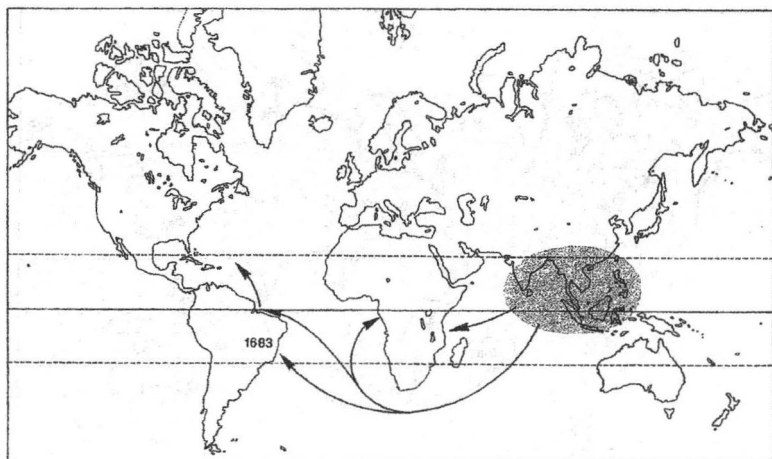
Rocha Pitta schreef in 1730 dat in Brazilië reeds 'grote hoeveelheden mango's die uit Azië kwamen, aanwezig waren; van deze mango's van uitstekende kwaliteit maakte men lekkere jam'.

We weten ook met zekerheid dat de onderkoning van Indië, Francisco de Tavora 'zeven koffers met in elk vier of vijf mangobomen' door het schip Sao Francisco Xavier liet vervoeren. Dit schip verliet Indië tijdens de moesson van januari 1683. Waarschijnlijk werd de mango op het einde van de 17de eeuw naar Amerika gebracht. Sommige planten werden in die periode zoals gewoonlijk op de westkust van Afrika achtergelaten.

De mangoboorn is één van de belangrijkste fruitbomen in de tropische gebieden.

Hij wordt niet alleen voor zijn fruit gewaardeerd. Het is ook een zeer decoratieve plant, vooral als hij in bloei staat. Men vindt hem vaak als sierboom in steden zoals in Belem (Brazilië) en in Bissau.

De vrucht wordt zowel vers als na behandeling opgegeten, terwijl ze nog groen



is of al goed rijp, in blik, marinade, sap, pulp, schijfjes, enz.

De Portugezen stelden alles in het werk om de mango-variëteiten te verbeteren en te vermenigvuldigen. De mango's uit Goa hebben een zeer goede reputatie en sommige variëteiten worden er op bepaalde plaatsen nog steeds geteeld en dragen de Portugese of een afgeleide naam.

Kaneel (59)

Wetenschappelijke benaming : *Cinnamomom zeilanicum* Nees.

Gewone namen : Engels : Cinnamon

Portugees : Canela - Caneleira - Canela de Ceilão

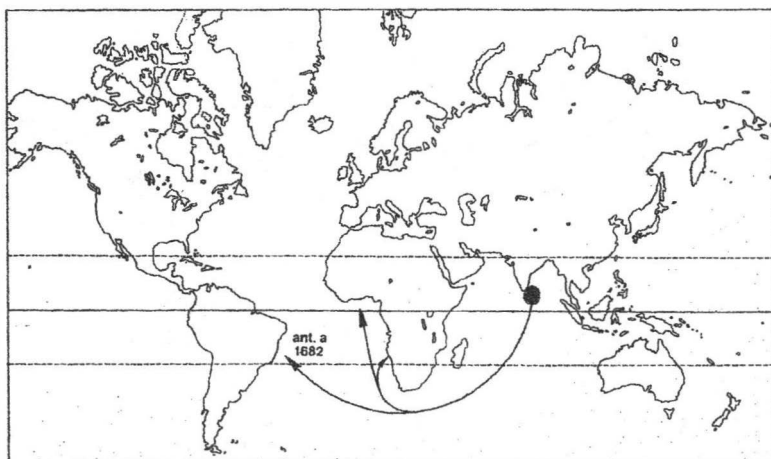
Frans : Cannelier

Spaans : Canelero - Arbol de la canela

Kaneel is afkomstig van Ceylon waar de teelt geconcentreerd bleef tot in de 16de eeuw.

Om zich de handel in kaneel toe te eigenen bezetten de Portugezen het eiland in 1518. Toen ze er in 1506 voor het eerst aankwamen, ontdekten ze hoe rijk aan kaneel dit eiland was. De Nederlanders bezetten het eiland in 1556 en namen de controle van de kaneelmarkt over.

Men denkt dat de Portugezen het kaneel reeds in de 16de eeuw in Brazilië hadden geïntroduceerd, waarschijnlijk door de Jezuïeten. In 1750 noteerde Rocha Pitta dat de kaneelboom 'enkele jaren vroeger op koninklijk bevel in Brazilië was aangekomen' maar 'ze zijn al zo talrijk in Brazilië dat hun aantal dat van Ceylon overschrijdt'. Bernardino Gomes vertelt ons dat een groot aantal kaneelbomen in Brazilië



‘zeer oud lijken en sommige ervan dateren ongetwijfeld van de komst van de Jezuïeten’.

Er bestaan aanwijzingen volgens dewelke, in 1682, van de kaneelbomen afkomstig uit Indië ‘er in Quinta do Tanque slechts één overleefde van die welke door de Jezuïetenorde werden meegebracht’.

Waarschijnlijk werd de kaneelboom in Java in 1825 ingevoerd. Hij werd in het begin van de 18de eeuw op koninklijk bevel van Ceylon naar Brazilië, Angola en Sao Tomé gebracht. Dit gebeurde in het grootste geheim omdat de Nederlanders beletten dat kaneelzaden of -planten uit het eiland meegenomen werden.

Het doel van de invoer van deze en andere specerijen in Brazilië was een productiezone aan te leggen voor Portugese kruiden om die welke ze in het Oosten verloren hadden te vervangen.

Kardemom (60)

Wetenschappelijke benaming : *Elettaria cardamomum* Mat.

Gewone namen : Engels : Cardamom - Malabar cardamom

Portugees : Cardamomo - Cardamomo do Malabar

Frans : Cardamome

Spaans : Cardamomo

De kardemom komt uit Zuid-Azië, waarschijnlijk uit Indië. De Portugezen ontdekten dit kruid op de Indische markten waar ze, volgens Garcia da Orta ‘een veel gebruikte specerij is in dat land’.

Er zijn ons geen gegevens bekend over de Portugese invloed op de verspreiding van deze plant maar er zijn ook geen aanwijzingen - zoals dit het geval was voor andere

Oosterse specerijen - dat de Portugezen ze in het begin van de 16de eeuw niet naar Brazilië meebrachten.

Garcia da Orta leert ons dat kardemom in het Oosten veel werd gebruikt : 'tegen de slechte adem, om te kauwen of om het haar te wassen'.

Kruidnagel (61)

Wetenschappelijke naam : *Eugenia caryophyllus* (Spreng.) Bullock & Marrison (= *Syzygium aromaticum* (L) Herr. & Perry)

Gewone namen : Engels : Clove

Portugees : Cravinho - Cravo - Cravo de cabecinha

Frans : Giroflier

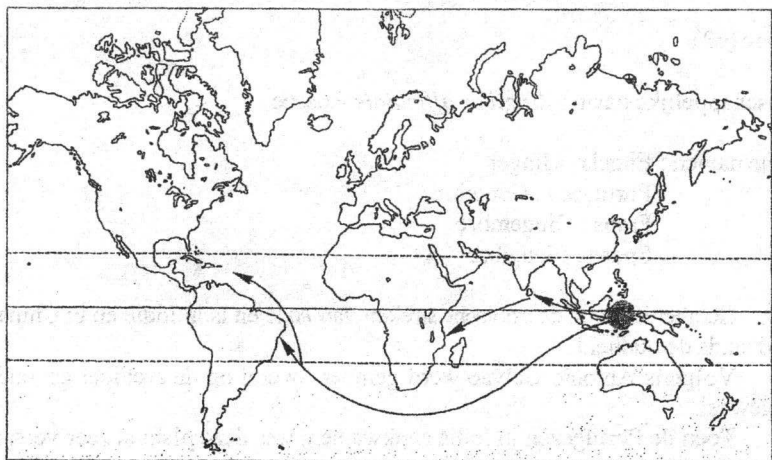
Spaans : Arbol del cravo

Kruidnagel is afkomstig uit de Molukken (Ternate, Tidore, Moti, Makian en Batjan).

Om zich de toegang tot deze specerij toe te eigenen, gaf Alfonse de Albuquerque in 1511 bevel tot de bezetting van de eilanden waar, volgens Antonio Galvao, de productie zo weelderig was dat men er met gemak vijfduizend vaten verzamelde. Dit leverde zo'n potentiële rijkdom op dat 'de Molukken op hun eentje een groot koninkrijk kunnen onderhouden'.

Gedurende vele jaren bleef de productie, zowel tijdens de Portugese als de daaropvolgende Hollandse bezetting, tot deze eilanden beperkt.

Pio Correia beschouwde kruidnagel als de duurste specerij ter wereld want om Europa te bereiken 'moest ze een halve wereldbol rond. Deze specerijen werden



tientallen keren geladen en afgeladen, verkocht en doorverkocht, van Chinese naar Arabische schepen, naar karavanen die de eindeloze vlakten van Mesopotamië en de Syrische woestijn doorkruisten en vandaar werden ze op Middellandse-Zeeschepen geladen'.

Kruidnagel werd in 1770 naar Mauritius gebracht en in 1773 naar Cayenne.

Volgens Pio Correia werd kruidnagel in Brazilië onmiddellijk na de onafhankelijkheid ingevoerd. Voor Coutinho was kruidnagel 'een nieuw gewas' in Brazilië.

Er werd ook een gelijkaardige specerij in Amazonië en in Madagascar ontdekt 'maar het bleek geen kruidnagel te zijn'.

Curcuma (62)

Wetenschappelijke naam : *Curcuma domestica* Valetton

Gewone namen : Engels : Turmeric

Portugees : Curcuma - Açafrão dos trópicos - Açafrão da Índia

Frans : Safran d'Inde - Curcuma

Spaans : Curcuma - Azafran de la India

Curcuma is afkomstig uit de tropische gebieden van Azië. Vandaag is curcuma een wijdverspreide specerij in de meeste warme en vochtige tropische streken. Vroeger werd deze specerij gebruikt om 'om voedsel te kleuren'. Meestal dient ze om voedsel te kruiden. Het is ons niet bekend of de Portugezen een rol speelden in de verspreiding van deze specerij.

Gember (63)

Wetenschappelijke naam : *Zingiber officinale* Roscoe

Gewone namen : Engels : Ginger

Portugees : Gengibre

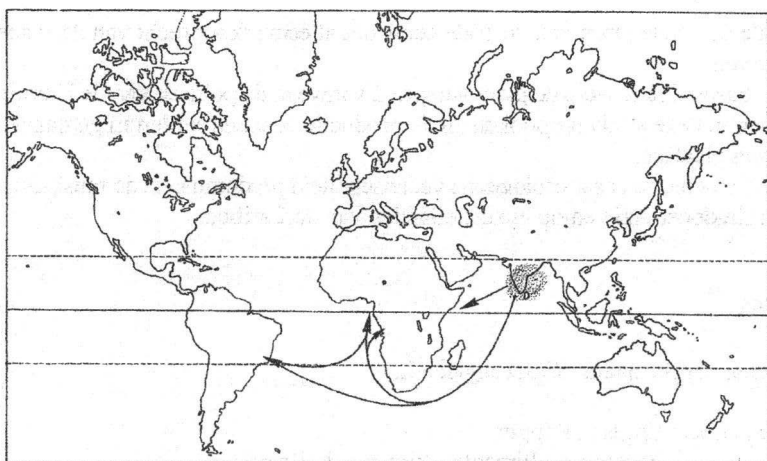
Frans : Gingembre

Spaans : Jengibre

Gember komt uit de tropische streken van Azië en is in Indië en in China reeds bekend sinds de oudheid.

Volgens Antonio Galvao werd gember 'overal op de archipel gevonden als struikgewas'.

Toen de Portugezen in Indië aankwamen, was deze plant al zeer verspreid in



het Oosten en alles wijst erop dat ze ook op de Oostkust van Afrika aanwezig was.

De Portugezen brachten gember naar Sao Tomé waar deze specerij weelderig groeide, en ook naar Brazilië waar ze volgens Gabriel Soares snel verspreid raakte.

De productie nam er zo snel toe dat gember op deze twee plaatsen verbannen werd omwille van de concurrentie met de Indische productie, maar dit verbod werd later gedeeltelijk opgeheven.

Tijdens de 17de eeuw werd gember herhaaldelijk uit Indië in Brazilië ingevoerd, toen men daar het specerijencentrum dat de Portugezen in Indië hadden verloren wilde oprichten.

Muskaatnoot (64)

Wetenschappelijke naam : *Myristica fragrens* Hout.

Gewone namen : Engels : Nutmeg

Portugees : Noz moscada; noz moscadeir

Frans : Noix de muscade

Spaans : Nuez moscada

De muskaatnoot en de foelie zijn twee van de in Europa moest gewaardeerde specerijen, ze zijn afkomstig van deze plant. De noot is het zaad dat nog verpakt in zijn bast (het endocarpium) in de handel voorkomt. De foelie is de gedroogde zaadrok.

De plant is afkomstig van de Banda-eilanden en misschien ook van andere eilanden van de Sonde-archipel.

De Portugezen, zich van een gewisse doorgang naar het Oosten verzekerd dankzij de verovering van Malaca in 1511, bereikten deze eilanden en slaagden erin

gedurende de eerste jaren van de 16de eeuw het alleenverkooprecht van deze specerij te verwerven.

Pas veel later werd de plant verspreid vanwege de politiek van de Europeanen die nadien in deze streken opdoken en de productie concentreerden in gemakkelijk te verdedigen plaatsen.

Omwille van haar ecologische veeleisendheid predomineert de muskaatnoot in Zuid- en Zuidoost-Azië en op enkele eilanden van de Cariben.

Peper (65)

Wetenschappelijke naam : *Piper nigrum* L.

Gewone namen : Engels : Pepper

Portugees : Pimenta - Pimenta do Reino

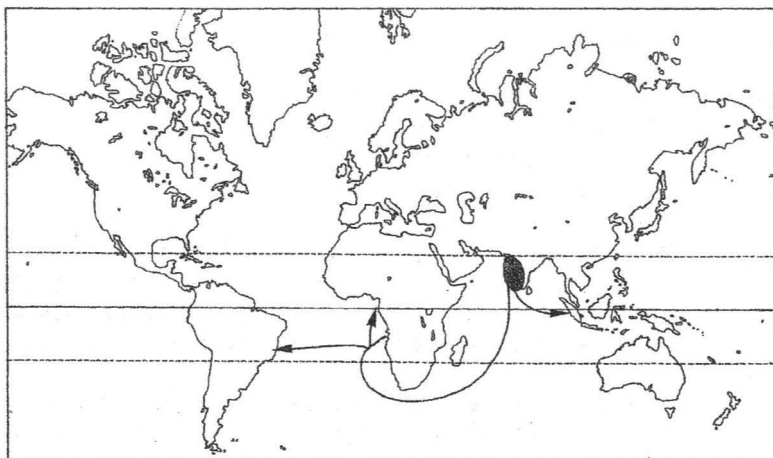
Frans : Poivrier noir

Spaans : Pimienta

Peper, *Piper nigrum*, is afkomstig uit Zuid-Oost Azië. Volgens de *Anonymous Pilot* ontdekten de Portugezen deze specerij tijdens de reis van Vasco da Gama, op de Oostkust van Afrika, in Malindi en Mombasa.

Peper werd in grote hoeveelheden geproduceerd in de streek tussen de Ghats en de Westkust van Indië; het is dan ook geen wonder dat Samorim van Calcutta schreef: 'er is veel (...) en peper in mijn land'.

Alles wijst erop dat peper, net zoals de andere specerijen, helemaal in het begin van de 16de eeuw in Brazilië werd ingevoerd. We weten uit documenten dat in 1680 'twee koffers met talrijke peperstruiken' Goa verlieten voor Baia.



Vooraf omwille van zijn economische waarde werd de peperteelt geleidelijk over verschillende streken van Azië en Amerika verspreid.

De peperstruik draagt roodachtige bessen die, nadat ze gedroogd werden, zwarte peper voortbrengen.

Witte peper bekomt men met dezelfde bessen maar waarvan het vruchtvlees rond het zaad werd verwijderd.

Garcia de Orta dacht dat zwarte en witte peper van verschillende planten afkomstig waren.

AFRIKAANSE PLANTEN

Arabische koffie (66 tot 68)

Wetenschappelijke naam : *Coffea arabica* L.

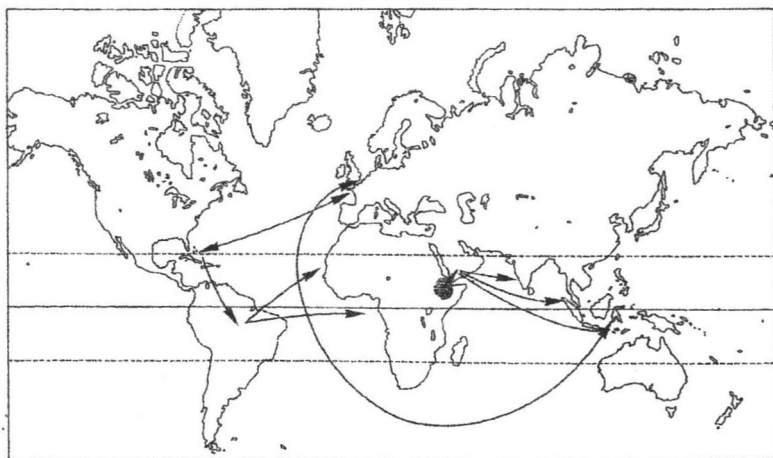
Gewone namen : Engels : Arabica coffee
Portugees : Cafeeiro arábica - Café arábica -Cafezeiro
Frans : Caféier arabica
Spaans : Cafeto de Arabia

Arabische koffie is afkomstig uit de gebergten van Abessinië vanwaar hij zich naar heel Zuid-Oost Arabië verspreidde, misschien meegebracht door pelgrims op weg naar Mekka die de koffiebonen met zich meenamen voor hun stimulerend effect.

De koffieplant werd door de Arabieren naar Indië gebracht en door de Nederlanders naar Nederlands Indië. Sommige planten werden in parken in Amsterdam en Parijs geplant en van daaruit naar Amerika meegevoerd, ook al weet men niet met zekerheid of het de Nederlanders of de Fransen waren die dit het eerst deden.

Men denkt dat de Portugezen deze plant in het Oosten zouden hebben ontdekt, dat ze voor de 16de eeuw naar Arabië en Indië werd gebracht en dat ze dan naar Brazilië werd meegevoerd. Algemeen wordt aangenomen dat Francisco Melo Palheta de koffieplant die hij in 1722 uit Centraal Amerika had meegebracht, in Brazilië heeft ingevoerd.

Op het einde van de 18de eeuw brachten de Portugezen de koffieplant via de Kaap-Verdische eilanden en Sao Tomé naar West-Afrika en toonden ze op die manier



aan dat het gemakkelijker was de Atlantische Oceaan over te steken dan het Zwarte Continent te doorkruisen.

Volgens Feijo staat het vast dat Antonio Leite de Arabische koffieplant in 1790 naar Sao Nicolau (de Kaap-Verdische eilanden) bracht en in 1797 'was koffie al niet langer een curiositeit'. Anderen denken dat in die periode de koffieplant al weelderig groeide op dat eiland.

Joao Baptista da Silva bracht ze van Brazilië naar Sao Tomé 'in enkele koffers'. Men dacht lange tijd dat dit in 1800 was, maar nu weten we, aan de hand van documenten, dat de eerste koffieplanten rond 1789 ingevoerd werden.

Op de Westkust van Afrika waren er andere koffieplanten die niet dezelfde commerciële waarde hebben en die tot in het begin van deze eeuw niet op grote schaal werden geteeld (zoals onder meer de robusta koffie).

Oliepalm (69 en 70)

Wetenschappelijke naam : *Elaeis guineensis* Jacq.

Gewone namen : Engels : Oil palm

Portugees : Palmeira dendém - Palmeira do andim - Palmeira do azeite
- Dendêzeiro

Frans : Palmier à huile

Spaans : Palmera de aceite

De oliepalm komt uit een landstrook die zich van St. Louis in Senegal tot Benguela, in Angola uitstrekt.

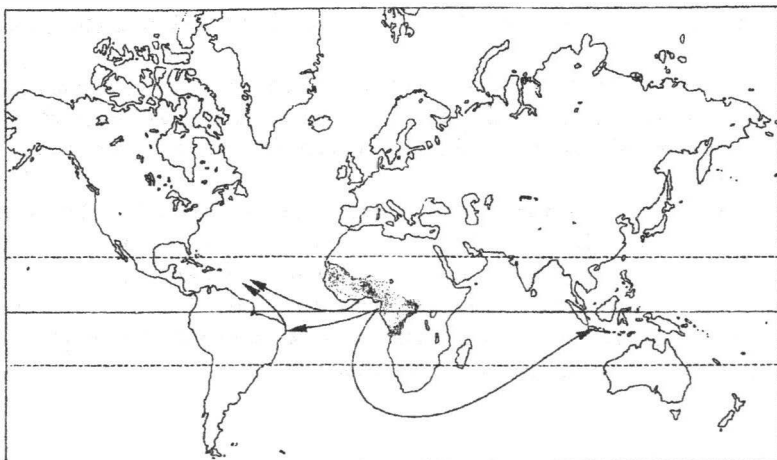
Hij werd naar Zuid-Amerika gebracht door Afrikaanse slaven die de vruchten meenamen om ze tijdens hun gevangenschap op te eten.

In Baia groeide de palmboom zonder moeite en palmolie werd er zelfs één van de ingrediënten van vele traditionele gerechten. De teelt van de oliepalm werd in Amerika slechts recent aangemoedigd.

In het Oosten verspreidde de teelt van de oliepalm zich in het begin van deze eeuw, dankzij planten uit de plaatselijke plantentuinen.

De Portugezen ontdekten de oliepalm in West-Afrika waar hij zeer gewaardeerd werd door de lokale bevolking.

Valentim Fernandes schreef rond 1507 dat de "Gyllofos" 'palmwijn produceerde. De inboorlingen zochten naar de plaatsen waar de palmboom nieuwe scheuten voortbracht en vingen daar het sap op'. Hij legde verder uit dat 'er andere palmbomen in dat land voorkomen die zo groot zijn als die in Spanje. Er groeien trossen fruit op die zo groot zijn als een hoofd en gelijken op pijnappels. De Afrikanen plukken dat fruit wanneer het rijp is en breken het in twee met een bijl. Ze verpletteren het en



leggen vervolgens deze brij in een kookpan vol water en laten ze lang koken. Op die manier scheidt de olie zich af en komt ze naar oppervlakte waar men ze er uit schept. Deze olie wordt bewaard en gebruikt. Ze is rood en heeft een hele lekkere smaak. In de vrucht zit een zeer harde pit die slechts breekt wanneer het fruit verbrijzeld wordt.'

Cadamosto beschrijft de wijn van de palmboom als 'een gedistilleerde likeur van een boom die de vorm heeft van een dadelpalm, ook al is hij niet dezelfde. Er zijn zo talrijke bomen'. 'De Afrikanen maken inkepingen op twee, drie plaatsen van de stam van deze boom, waaruit een melkachtige witte vloeistof loopt. Ze houden er hun drinkbekers onder en vullen ze met het sap'. 'De likeur is zeer lekker en maakt dronken als men ze niet met water vermengt. Ik dronk ze verschillende keren toen ik in die streken verbleef en ik vond ze lekkerder dan onze eigen wijn'.

De oliepalm kan onder gunstige groeiomstandigheden een grote hoeveelheid olie per hectare produceren. Het onderzoek dat door de Portugees José Joaguim de Almeida in het begin van deze eeuw over deze plant werd uitgevoerd is het vernoemen waard. Hij onderscheidde cultivars in functie van de dikte van hun pit. Op sommige plaatsen wordt het sap uit de plant geëxtraheerd om er na fermentatie, palmwijn van te maken.

De jonge scheuten worden in gerechten gebruikt. Van de palmbladeren maakt men daken, manden, visnetten, enz.

Wonderboom (71)

Wetenschappelijke naam : *Ricinus communis* L.

Gewone namen : Engels : Castor bean

Portugees : Ricino - Mamona

Frans : Ricin

Spaans : Ricino

De wonderboom is uit Afrika afkomstig en sinds de oudheid werd zijn olie voor medicijnen of schoonheidsmiddelen gebruikt; er zijn zaden van in de faraograven gevonden. Er bestaat een grote verscheidenheid van deze planten naargelang van het klimaat maar de systematische catalogering van deze talrijke vormen en soorten staat nog steeds ter discussie.

De rol van de Portugezen in de verspreiding van de wonderboom is niet bekend, ook al was hij gedurende vele jaren een belangrijke plant in Brazilië.

Het is vooral later dat de teelt van de wonderboom zich uitbreidde omwille van het belang van de castorolie die een uitstekend smeermiddel is en ook als grondstof gebruikt wordt in de vezelindustrie. Deze boom wordt ook geplant om veldmuizen en mollen op afstand te houden.

Het belang van de wonderboom staat nauw verbonden met de groeiende vraag naar speciale smeerolie. Door verbetering en selectie van de plantensoorten werd de wonderboom omgevormd van typisch tropische plant tot een overal voorkomende plant, gaande van de evenaar tot het noordelijk en het zuidelijk halfrond. In vele streken, zoals in Portugal, groeit de wonderboom zelfs half spontaan.

Afrikaanse peper (72)

Wetenschappelijke naam : *Xylopia aetiopica* (Dun.) A. Rich.

Gewone namen : Engels : African pepper - Guinea pepper - negro pepper

Portugees : Pimenta da Guiné

Frans : Poivre de Cayenne

Afrikaanse peper is afkomstig van de Afrikaanse Westkust.

Donelha zegt hierover : 'malagueteiras zijn hoge bomen met een stevige stam die gebruikt wordt voor het bouwen van schepen en het maken van lucifers en lont voor geweren; de langwerpige vruchten, *malaguetas*, gelijken op kippepoten; binnenin zit zaad en peper. Ze worden vaak gebruikt om maag- en buikpijn te genezen en worden gegeten met gekookte rijst'.

De vrucht heeft een sterk aroma en is pikant : het is een soort combinatie van gember, saffraan en peper.

Deze specerij werd in Europa tenminste tot in de 15de eeuw verbruikt.

Met de opkomst van Oosterse specerijen tegen lagere prijzen - na het openstellen van de zeeroute naar Indië - verloor deze specerij haar economische waarde

in Europa en vandaag wordt ze nog enkel voor lokale consumptie geproduceerd.

Afrikaanse peper wordt gebruikt als specerij, kruid, medicijn en stimuleermiddel.

De boom is uitstekend geschikt voor bouwhout.

Ashanti peper (73)

Wetenschappelijke naam : *Piper guineense* Sch. & Thonn.

Gewone namen : Engels : Ashanti pepper - Benin pepper - Guinea cubeb

Portugees : Pimenta de rabo

Frans : Poivre des Ashantis

Oorspronkelijk komt Ashanti peper van de Westkust van Afrika en samen met paradijsgranen, Afrikaanse peper en andere soorten peper behoort hij tot de zogenaamde Afrikaanse specerijen.

Ashanti peper werd al voor de Portugese ontdekkingsreizen in Europa verkocht. Voor meer informatie hierover verwijzen we naar het hoofdstuk over de paradijsgranen.

De *Anonymous Pilot* noteerde de aanwezigheid van een pepervariëteit op de Westkust van Afrika die zeer pikant was, tweemaal zo pikant als peper uit Calcutta die door de Portugezen *pimenta de rabo* werd genoemd.

Een ons van deze op staartpeper gelijkende peper heeft veel meer effect dan een pond gewone peper. Ook al was de export ervan verboden, op straffe van zware boete, toch werd hij naar Engeland gesmokkeld en er tegen het dubbel van de prijs van normale peper verkocht.

Ashanti peper wordt als specerij gebruikt. 'Van zijn as vermengd met palmolie wordt zeep gemaakt die tweemaal zo schoon wast als gewone zeep'.

Deze peper verspreidde zich over de Westkust van Afrika, maar verwierf nooit een plaats op de internationale markt.

Jamswortel (74)

Deze naam omvat talrijke soorten die behoren tot de families *Dioscorea*, *Colocasia*, *Alocasia* en *Anthosoma*. Soms verwijst deze naam ook naar zoete aardappelen.

Valentim Fernandes maakte het onderscheid tussen jamswortels die tot de familie *Dioscorea* behoorden 'gelijkend op een wortel maar dikker' en die welke behoorden tot de familie *Colocasia*, en misschien ook *Alocasia* en *Xanthosoma*, 'een rond bolgewas zoals een ui, waarvan de bladeren de grootte en de vorm van een schild

hadden?

Valentim Fernandes merkte de aanwezigheid van jamwortels op in Sao Tomé en Duarte Pacheco Pereira noteerde dat jamwortels op de Westkust van Afrika door de plaatselijke bevolking werden verbruikt.

Dioscorea trifida is uit het noordelijk deel van Zuid-Amerika afkomstig.

D. rotundata, *D. carpenensis*, *D. bulbifera* & *D. dumentarum* komen uit West-Afrika en *D. alata*, *D. esculenta* & *D. opposita* zijn afkomstig uit het Oosten.

De Portugezen brachten jamwortels mee uit het Oosten en introduceerden ze in Afrika en in Brazilië, waarschijnlijk helemaal in het begin van de kolonisatie.

D. alata, de belangrijkste variëteit, is uit Zuid-Oost Azië afkomstig en werd naar Madagascar, Afrika en Sao Tomé gebracht.

Volgens de *Anonymous Pilot* is het deze laatste variëteit die op de schepen werd geladen die aanlegden in Sao Tomé om er suiker op te laden.

Omdat ze lang vers bleven werden jamwortels (*niet-giftige Dioscorea*) en bastaard jamwortels (*Colocasia*) aan boord van schepen als voedsel gebruikt voor de bemanning en de slaven.

Volgens sommigen zouden de jamwortels zich ontwikkeld hebben tijdens lange zeetochten en op de kusten achtergelaten zijn waar de plaatselijke bevolking ze zou gebruiken en verspreid hebben.

José de Anchieta verwijst naar de aanwezigheid van *carei* in Brazilië. Deze naam wordt vandaag nog steeds gebruikt om bastaard jamwortels aan te duiden en Gandavo schreef: 'verschillende soorten jamwortels, aardappelen en andere groenten groeien in heel het land'.

De watermeloen (75)

Wetenschappelijke naam : *Citrullus lanatus* (Thumb.) Lansf.

Gewone namen : Engels : Water melon

Portugees : Cambiambia - Cambiamba - Melancia brava

Frans : Pastèque

Spaans : Sandía

De watermeloen is uit Afrika afkomstig maar werd al heel lang geleden in de Nieuwe Wereld verspreid. In Indië kende men deze vrucht waarschijnlijk al sinds de voorgeschiedenis.

Er bestaan aanwijzingen dat de plant reeds voor de komst van Columbus in Amerika bestond, maar men weet niet sinds wanneer en hoe ze er aankwam.

In het Oosten worden watermeloenen 'tijdens de siësta gegeten omdat ze fris zijn'.

De zaden werden sinds de oudheid door de volkeren van het Centraal Plateau van Angola gebruikt om er olie uit te trekken. Men haalt de pitten uit het fruit, maalt ze en na ze met heet water behandeld te hebben wordt de olie verwijderd door bezinking.

Met de korst worden tal van voorwerpen gemaakt voor alledaags gebruik (kommen, lepels, schalen, enz.) en ook muziekinstrumenten.

Inhoud

Woord vooraf	5
Inleiding	7
Het zoeken naar graan	7
De ontdekkingsreizen en planten	8
Rietsuiker	9
Specerijen	10
De Atlantische eilanden als tussenhavens	11
Amerikaanse planten	12
Aziatische planten	41
Afrikaanse planten	60

