

Amandel: bitterzoet



De **Amandelbloesem** (1890) van Vincent van Gogh is een van zijn meest iconische en geliefde schilderijen. Vincent liet zich voor dit werk inspireren door de **Japanse prentkunst**. De Amandelboom staat ook in de Beleeftuin van de Menmoerhoeve.

Symbool van nieuw leven en hoop

Het schilderij was vanwege deze symboliek een geboortegift voor Vincent Willem zoon van broer **Theo van Gogh**.

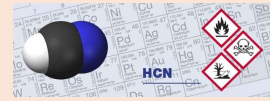


De Amandel (*Prunus dulcis*) is lid van de **Rozenfamilie** ofwel de **Rosaceae**. Hiertoe behoren ook de aardbei, appel, peer, kers, framboos, mispel, pruim en perzik.



Amandel heb je in twee soorten: de zoete en de bittere

De **bittere amandel** kun je beter mijden. Deze bevat veel van het stofje **Amygdaline**. Dit zit ook in de zaden van de **kers**, **abrikoos** en de **perzik**. Als je deze zaden zou opeten ontstaat het giftige **blauwzuur** ofwel waterstofcyanide.



Amandel, bitterzoet

Een van de meest iconische werken van Vincent van Gogh is "Amandelbloesem", geschilderd in 1890 in Saint-Rémy-de-Provence. Geïnspireerd door de Japanse prentkunst, liet hij de bloesemtakken prachtig afsteken tegen een helderblauwe lucht. In de Beleeftuin staan vier jonge amandelboompjes op een prominente plek (bij de poel), waar bezoekers dit symbool van hoop en nieuw leven kunnen ervaren door de ogen van Vincent.

Symbool van hoop en nieuw leven

Aanleiding voor Vincent om dit werk te schilderen was de geboorte van zijn neefje Vincent Willem van Gogh. Vincent Willem is het zoontje van Vincent's broer Theo en zijn vrouw Jo Bonger. Het was de bedoeling dat het schilderij boven het bedje van de jonge Vincent Willem kwam te hangen. De amandelbloesem staat namelijk symbool voor hoop en nieuw leven. Niet bepaald slecht voor een babykamer natuurlijk.

In 1925 erfde Vincent Willem de hele collectie van zijn oom die hij zo veel mogelijk intact hield en waarvan hij soms werken uitleende aan verschillende musea. Vincent Willem had echter niets met kunst maar was veel meer geïnteresseerd in techniek waardoor hij de bijnaam "de ingenieur" kreeg. Toch had hij het beste voor met de nalatenschap en het is interessant te weten dat Vincent Willem later het Vincent van Gogh museum in Amsterdam zou oprichten waar nu de "Amandelbloesem" te bezichtigen is. De officiële opening vond plaats op 2 juni 1973.

De 200 werken van Vincent van Gogh werden uiteindelijk overgedragen aan de Nederlandse Staat voor het "symbolische" bedrag van 15 miljoen gulden. Als vandaag enkel het werk "Amandelbloesem" geveild zou worden, levert het naar schatting meer dan 100 miljoen euro op. Dus het neefje van Vincent heeft ervoor gezorgd dat een groot deel van het werk van zijn oom voor iedereen te bezichtigen is in Amsterdam. De op één na grootste Van Gogh collectie hangt in het Kröller-Müller museum in Otterlo op de Veluwe.

Amandelbloesem lentebode

Zoals de zonnebloem een symbool is geworden van Vincent van Gogh en al zijn werk zo geldt dit, in iets mindere mate, ook voor de Amandelbloesem. In de Beleeftuin van de Menmoerhoeve wordt hier vorm aan gegeven door vier jonge amandelboompjes (*Prunus dulcis*) die eind 2025 zijn aangeplant. Amandelbomen kunnen wel 50 jaar oud worden en een hoogte van 4-6 meter bereiken. De boom gaat na een jaar of 3 vruchten produceren. De vruchten zien eruit als kleine, onrijpe perziken. Een volwassen boom in Nederland kan per seizoen 1 tot 2,5 kilogram amandelen opleveren. In Zuid-Europa of California ligt de productie per boom beduidend hoger door het warmere klimaat. De amandelboom bloeit heel vroeg in het seizoen en symboliseert hiermee de start van de lente, een echte lentebode dus.

De steenvruchten van de rozenfamilie

De amandel behoort tot de rozenfamilie (Rosaceae). Andere bekende leden van deze familie zijn appel, peer, perzik, kers, pruim abrikoos, framboos, braam, aardbei en nog vele andere soorten. Deze plantenfamilie wordt gekenmerkt door een enorme diversiteit aan vruchtvormen. Zo zijn er steenvruchten zoals de kers, abrikoos, pruim, perzik en amandel. Ook zijn er pitvruchten zoals de appel en de peer en verzamelvruchten zoals de framboos en de braam. De aardbei zoals wij die vaak eten is geen echte vrucht maar een uitgegroeide bloembodem. De pitjes die aan de buitenkant van een aardbei zitten en vaak worden aangezien voor zaden zijn de echte vruchten. Daar binnenin bevindt zich een minuscuul zaadje. Amandel neemt een unieke plaats in omdat het gedeelte dat wordt gegeten het zaadje is terwijl bij alle andere soorten het vruchtvlees wordt gegeten.

Bitterzoet

De zaden van de steenvruchten kers, abrikoos, pruim, perzik en amandel bevatten een hoog gehalte van het stofje amygdaline. Als dit stofje in het maag darm stelsel terecht komt, wordt het afgebroken tot het zeer giftige waterstof cyanide, ook wel blauwzuur genoemd. Dit kan, afhankelijk van de dosis, behoorlijk negatieve effecten op de gezondheid hebben wat zich uit in misselijkheid, hoofdpijn, ademhalingsproblemen, tot coma en in ernstige gevallen zelfs de dood. Van amygdaline kun je dus beter niet te veel binnen krijgen. Gelukkig worden de pitten van kers, abrikoos, pruim en perzik door mensen over het algemeen niet gegeten. Bovendien, mocht je een keer een kersenpitje doorslikken dan verlaat het je lichaam weer in intacte vorm.

De situatie ligt natuurlijk anders bij amandel omdat daar de zaden worden fijngekauwd en gegeten. Gelukkig zijn er twee soorten amandelen namelijk de bittere en de zoete. Als je de zoete variant eet is er geen probleem omdat deze soort geen amygdaline bevat (wat je in de supermarkt koopt is altijd de zoete variant). Bij de bittere vorm ligt dit beduidend anders. Deze bevat hoge gehalten aan amygdaline en het eten ervan wordt daarom sterk afgeraden. De bittere smaak die ontstaat bij het eten van de zaden of bladeren met veel amygdaline heeft als functie om de amandelzaden in de natuur te beschermen tegen vraat. Dieren leren dat ze deze zaden niet moeten opeten of verstoppen ze voor later (waardoor verspreiding plaatsvindt).

De zoete amandel die op grote schaal wordt geteeld voor menselijke consumptie is door het gebrek aan amygdaline echter veel kwetsbaarder voor, met name, insectenvraat. Om de bomen te beschermen wordt gebruik gemaakt van biologische bestrijding van plaaginsecten met sluipwespen. Ook worden feromoonvallen (lokstoffen) gebruikt en alleen als het moet chemische bestrijdingsmiddelen. Het bitterzoete van de amandel laat zien dat de zoetheid die wij als consument zo waarderen een prijs heeft: een zwakkere weerstand van de plant. De rekening hiervoor wordt betaald met plaagbestrijdingsmiddelen.

