

Prunus persica

35



Perzik



De Althæa Pers





AS



BLAD



BLOEIWIJZE



BIJPRODUCT



STUIFMEEL



WORTEL



ZAAD



ZOMERTAK



HOUT



SCHORS



VRUCHT



GASTEN DIERLIJK



GASTEN PLANTAARDIG



TAKDOORSNEDE



WINTERTAK



Prunus persica

Perzik

Die perzik gaf mijn vader mij
omdat ik vlijtig leer,
nu eet ik vergenoegd en blij
die perzik smaakt naar meer.

Hiëronymus van Alphen
Uit: de Kleine gedigten voor kinderen (1778)

De perzik is een telg uit de Rosaceae, de rozenfamilie, die meer dan drieduizend vertegenwoordigers telt, verspreid over de hele wereld. Er bestaat een grote diversiteit binnen de rozenfamilie. Natuurlijk de roos, als symbool van de liefde, maar ook vrouwenmantel, het Drents krentenboompje en de belangrijke fruitbomen van de gematigde streken als: appel, peer, kers, pruim, abrikoos, braam, framboos en aardbei; zij alle maken deel uit van de rozenfamilie. De perzik behoort tot het geslacht *prunus*.

¶ *Prunus* is het Latijnse woord voor pruim. De soortnaam *persica* verwijst naar Perzië. Eeuwenlang was men er van overtuigd dat de vrucht uit dat land afkomstig was. Weliswaar komt de sappige, gekweekte variant uit die regio, maar zijn wilde voorouders kwamen uit China. Alexander de Grote moet de perziken naar zijn Griekenland hebben meegenomen, vanwaar de Romeinen hem over Europa verspreidden. Vergilius maakt ons al deelgenoot van zijn voorkeur

voor de donzige perziken. In het oude Rome werden de perziken *mala persica*, appels van Perzië, genoemd.

¶ Perziken gedijen het best in een gematigd, mild klimaat. Ze zijn dan ook niet bestand tegen extreme temperaturen. Verder houdt de perzik van een vruchtbare, enigszins droge en liefst kalkhoudende grond. In ons land is de perzik al sinds de 16e eeuw bekend. Hij werd geteeld in boomgaarden of onder glas. De beste plaats is evenwel tegen een bakstenen moestuinmuur op het zuiden. Vroeger werden deze muren dikwijls gegolfd aangelegd. Ze vingden op die manier meer warmte op, die ze ook na zonsondergang nog lang konden uitstralen. Slangenmuren werden deze muren genoemd. Op het landgoed Clingendael in Den Haag is nog een fraai exemplaar te vinden.

¶ De perzik is een bolvormig, sterk vertakt boompje. Hij wordt niet hoger dan pakweg zes meter. De takken zijn vrij recht. De schors is aanvankelijk glad en heldergroen tot roodachtig van kleur. Bij het ouder worden verkleurt de schors naar grijsbruin. De doorsnede van de takken is iets kantig.

¶ De bladeren zijn smal en langwerpig. Ze lopen spits toe en zijn fijn gezaagd. De bladsteel is ongeveer 1,5 centimeter lang.

¶ De bloei is uitbundig, zoals bij veel leden van de prunusfamilie. De kleur van de bloemen kan variëren van donkerroze tot wit. Ze openen zich al voordat het blad zich volledig heeft ontwikkeld en ze staan kortgesteeld, alleen, of een enkele keer met twee bijeen, langs de tak. De perzik is een vroegbloeiër; hij bloeit

van maart tot begin april. Hij is erg gevoelig voor nachtvorst; die kan nogal eens zorgen voor ernstige schade. Om vruchtzetting te krijgen, is bestuiving door insecten nodig. Als gevolg van die vroege bloeitijd zijn die echter nog niet altijd in voldoende mate aanwezig. Handmatig bestuiven door middel van trillen van de bloemen vervangt dan het werk van de insecten, waarna de perzik een begin maakt met de vruchtzetting.

¶ De perzik is een vrucht van vier tot acht centimeter lang. Hij heeft een bijzonder kenmerkend, donzig, fluweelachtig perzikhuidje. De kleur is geel met een roze wangetje. Het vruchtvlees is buitengewoon sappig. De pit is hard en heeft diepe groeven. Nectarines zijn niet, zoals veel wordt gedacht, een kruising van een perzik en een pruim. Het is een variëteit van de gewone perzik en hij heeft dan ook dezelfde Latijnse naam. De gladde, heel licht glanzende, geelrode huid en het fijne aroma zorgden ervoor dat deze soort naar de godendrank nectar werd vernoemd.

¶ Door zijn geringe stamomvang en zijn grote hoeveelheid takken is de perzikboom niet geschikt voor ambachtelijke- of industriële verwerking.

¶ De perzik heeft een zeer hoge gezondheidskwaliteit. De vrucht bevat negen soorten vitamines, 18 aminozuren, 21 mineralen en drie essentiële vetzuren. De vruchten moeten geschild worden voor de consumptie. Het is van belang dat de vruchten aan de boom rijpen. Eerder geplukte vruchten

worden waterig of melig. Ze kunnen uitstekend ingeblikt worden, alhoewel de smaak wel iets verandert. In de keuken vinden ze allerlei toepassingen, bijvoorbeeld in salades, gebak, jams of chutneys, maar ook in vlees- en rijstgerechten. En in de zomer is een pêche melba, een portie ijs met perziken, niet te versmaden.

¶ Perzikpitolie behoort tot de niet-drogende oliën en is heel geschikt voor de verzorging van de droge, oudere huid en als ingrediënt bij de bereiding van babyolie.

¶ Zoals alle bomen die oorspronkelijk niet in onze streken thuis horen en hier ingevoerd zijn, kreeg de perzik geen grote plaats in het volksgeloof. Wel speelt hij in ons taalgebruik zijn rolletje. *Die perzik smaakt naar meer*, geeft al een duidelijk beeld van een sappige, smaakvolle vrucht. Ooit was een perzikhuid een ideaal en nu staan de perzikwangetjes van de baby synoniem voor lekker en zacht.

Vindplaats : Orange, Frankrijk.

