

Door pre-Columbiaanse volken gecultiveerde gewassen en getemde dieren.

Aardappelen

De aardappel (*Solanum tuberosum*) was in het Andesgebied al duizenden jaren een gezond basisvoedsel van de oorspronkelijke bevolking. Dit knolgewas, dat op bijna alle grondsoorten groeit, is na 1600 in vele varianten wereldwijd verspreid over alle gematigde gebieden. Het gaf aanleiding tot bevolkingsexplosies in veel landen met een karig voedselaanbod. Een goed voorbeeld is Ierland, waar de bevolking na invoering van de aardappel in korte tijd verdubbelde. Toen in deze monocultuur rond 1850 een aardappelziekte uitbrak moesten de Ieren in grote hongersnood kiezen tussen sterven of emigreren. Daardoor halveerde de bevolking op dit eiland weer en bleef daarna generaties lang in de oude toestand



Aardappels in vele soorten in het Andesgebied (*Solanum sp.*), die nog erg dicht staan bij hun wilde oorsprong. De aardappel is in de Andes al 8000 jaar door de inheemse volken in cultuur gebracht. Elke plek selecteert de variëteiten die daar ter plekke het best groeien. Momenteel bestaan er duizenden variëteiten, in alle kleuren en formaten. In sommige akertjes in de Andes groeien bijna 200 variëteiten door elkaar. Ze lijken niet erg op de aardappel die wij kennen, Ze zijn fel gekleurd, bobbelig en klein maar wel bijzonder smaakvol en gezond. Deze planten zijn zeer immuun tegen ziektes en plagen. De natuur en de mensen daar hanteren duidelijk heel andere selectiecriteria dan de westerse mensen. Waar wij enkel de grote, bruine, versie van (*Solanum tuberosum*) kennen, worden er in de Andes tal van andere soorten geteeld, zoals bijvoorbeeld de vorst resistente (*S. ajanhuiri*) of de proteïnerijke (*S. Phureja*)

Aardpeer (*Helianthus tuberosus*) De topinamboer of knolzonnebloem was het basisvoedsel bij de indianen in Noordoost Amerika. Hij is voor het eerst beschreven door de Franse ontdekkingsreiziger Samuel de Champlain in 1605, die de aardpeer aantroef bij de stam van de Huronen in het huidige Canada. Sindsdien is de knol vooral in Frankrijk zeer populair.

Achira (*Canna edulis*) Heeft veel weg van een breedbladige lelie. De vlezige wortel bevat een goed verteerbaar zetmeel.

Ahipa (*Pachyrhizus ahipa*) Ahipa is een vlinderbloemige, maar anders dan erwten, bonen, en soja wordt ahipa vooral gekweekt voor zijn opgezwollen wortel. Binnenin is de wortel zoet en knapperig als een appel en een aangename toevoeging aan salades. Ook na het stomen of koken behouden ze hun knapperigheid.



Arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) Arracacha is botanisch gezien verwant aan onze wortel en selderij en heeft kenmerken van beide soorten. Ondergronds groeit een verdikte, gladde wortel en bovengronds lijkt de plant meer op een selderij met dito smaak. De plant is smaakvol en zou een van de lekkerste groentes ter wereld zijn. Arracacha wordt veel geteeld want hoewel hij langer moet groeien dan de moderne aardappelvariëteiten zijn de kosten maar half zo groot.



Amarant of Kiwicha (*Amarantus caudatus*) Andesgebied, Midden Amerika. Als groenten en gemalen zaden bij de Inca's in gebruik. Als voedsel en voor het brouwen van rituele dranken bij de Azteken. Tegenwoordig veel als sierplant



Kiwicha is bij ons beter bekend als Amarant (Kiwicha is Quechua, de taal van de Inca's) en was in Amerika vroeger even verspreid als Maïs. Het is een van de mooiste gewassen ter wereld. Amarant is een zeer gemakkelijke teelt die bijna geen eisen stelt aan zijn omgeving. De kleine zadjes kunnen gepoft worden. De zaden hebben een hoge voedingswaarde met zeer veel eiwit en een bijna perfecte aminozuurbalans.

Ananas (*Ananas comosus*) Als zurig luxefruit nu wereldwijd in gebruik. Dat werd pas goed mogelijk nadat het transport door de lucht meer op gang kwam, want eenmaal afgesneden stopt het rijpingsproces.

Agave (*Agave sisalana*) Vetplant met grote dikke bladeren. Na bewerking van het blad blijven de sterke sisalvezels over voor het maken van touw. Ook wel in gebruik voor dartborden.

Arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*) Arracacha is botanisch gezien verwant met onze wortel en selder en heeft van beide soorten kenmerken. Ondergronds groeit immers een verdikte, gladde wortel en bovengronds lijkt de plant meer op een selder met dito smaak. De plant is rijk aan smaak en zou een van de lekkerste groentes ter wereld zijn. Arracacha wordt veel geteeld want hoewel hij langer moet groeien dan de moderna aardappelvariëteiten is de kost maar half zo groot.

Leon, J. 1958. Proyecto sobre tubérculos andinos

Avocado Vooral als aanvullend voedsel in gebruik.

Bamboe	<i>(Dendrocalamus giganteus)</i> Zeer grote grassoort, waarschijnlijk als vlotten, door Polinesische zeenomaden vanuit Azië naar de Amerika's verslept en daar verwilderd.
Barbasco	<i>(Lonchocarpus nicou)</i> Tropische struik of boom. Vooral de wortels zijn zeer giftig. Door indianen ook in gebruik voor de visvangst en als pijlgif. Tegenwoordig in gebruik als natuurlijk afbreekbare insecticide. De werkzame stof is <i>rotenon</i> .
Bataat	Zoete aardappel. Gemakkelijk overal groeiende wortelknol. Tegenwoordig over alle tropische gebieden verspreid.
Bonen	<i>(Phaseolus)</i> In Midden Amerika in vele varianten gekweekt en later over de hele wereld verspreid als basisvoedsel en als groenten.
Braziliaanse peper	<i>(Schinus terbinthifolius)</i> Rode peperbolletjes. Zwak van smaak. In gebruik als garnering of als namaakpeper. De struik is in veel gebieden als exoot verwilderd.
Cassave	Maniok, tropische wortelknol, wereldwijd verbreid basisvoedsel in alle tropische gebieden.
Caoutchouc	Uit wilde of gecultiveerde bomen afgetapt sap en ingedikte siroop. Voor de fabricage van rubberproducten als autobanden, kauwgom e.d. (zie ook: rubberbomen)
Cacaobonen	Genotsvoedsel. Oorspronkelijk vermengd met pepers als drank in zwang bij de oorspronkelijke bevolking van Midden Amerika. Later in veel tropische gebieden in cultuur gebracht voor de industriële fabricage van chocolade.
Chiazaden	<i>(Salvia hispanica)</i> Eenjarige plant van een meter hoog. Werd al in de pre-Columbiaanse tijd verbouwd door de <i>Azteken</i> . De kleine zwarte zaden worden nu gebruikt als extra voedingsmiddel en toegevoegd aan voedzame drankjes.
Cocastruik	<i>(Erythroxylon coca)</i> Cocastruiken kunnen tot zes meter hoog worden maar worden op plantages meestal tot manshoogte teruggesnoeid. De plant is inheems in de Andes en gedijt goed in dit droge, strenge klimaat. De bladeren bevatten veel vitaminen en mineralen. De door deze bevolkingsgroep gepruimde bladeren van de struik geven hen een gevoel van verlichting. Het kauwen van deze bladeren, samen met wat kalk, maakt zware arbeid beter te verdragen. Ze worden door de Andesvolken niet gebruikt vanwege het eufore gevoel. In onze eeuw wordt van deze waardevolle struik op grove wijze misbruik gemaakt. Illegale bedrijven vergiften grond- en rivierwater ter plaatse door uit de bladeren met kerosine en andere giftige chemicaliën de cocaïne uit de bladeren op te lossen. Daarna brengt men de zuivere coke als een geconcentreerd opwekkend middel in de criminele handel. Even gewelddadige bestrijders van deze teelt vergiften de begroeiing en het grondwater nog verder door over grote gebieden met vliegtuigen herbiciden te sproeien.
Curare	<i>(Strychnos toxifera)</i> Klimplant in het Amazonegebied. Een van de planten met spierverslappend sap in gebruik als pijlgif. Het gif werkt niet giftig in de maag en de jachtbuit kan daarom zonder gevaar gegeten worden. De werkzame stof in aangepaste vorm heeft tegenwoordig medische toepassingen. Ook in andere werelddelen zijn plantensoorten met dezelfde werking bekend.

Dragon

Mexicaanse dragon (*Tagetes lucida*)



Mexicaanse dragon werd al door Azteken gebruikt, voor zowel religieuze als medicinale doeleinden. Tegenwoordig is deze bloeiende plant een populair kruid in de zuidelijke staten van de VS, omdat die de bekende Franse dragon heel goed kan vervangen en het kruid beter groeit in dit hete klimaat. De Russische dragon is zwak van smaak maar sterk en winterhard. De Franse dragon is beter van smaak maar vorstgevoelig. Mexicaanse dragon is sterker en robuuster dan de Franse en de Russische dragon. Mexicaanse dragon combineert het beter met het pittige voedsel zoals dat gegeten wordt in het zuidwesten van de Verenigde Staten. Het is goed bruikbaar in een *bouquet garni* en voor gekruide boter. Het wordt als garnering ook wel toegevoegd aan kruidenazijn. De aangename geur werkt ook goed in gebraden gevogelte. (*Acer saccharum*) De suikeresdoorn. Noordelijk Amerika. Esdoornhout (Duits: Ahorn) Veel gebruikt voor vloeren van bowlingbanen. Mooi wit en sterk hardhout dat veel gebruikt wordt voor muziekinstrumenten, meubelen, gereedschap en handbogen. Wanneer het een mooie golftekening heeft wordt het gebruikt voor dekken van strijkinstrumenten en gitaren. Het sap als een zoete esdoornsiroop met harsige smaak kan uit de schors worden afgetapt en ingedikt. Tegenwoordig mogen dat in Canada alleen de oorspronkelijke bewoners nog doen.

Esdoornbomen

Ganzenvoet of Quinoa (*Chenopodium quinoa*) Ook wel Peruviaanse rijst genoemd. Van het gemalen zaad wordt door Andesvolken al duizenden jaren brood gebakken. Ook wel als gefermenteerd zaad om pap te bereiden. Sommige soorten hebben eetbare bladeren. Thee van sommige bladeren wordt als antiwormemiddel gebruikt.

Grondnoten.

(*Arachis hypogaea*) Pinda's, oorspronkelijk uit Zuid Amerika. Tegenwoordig op grote schaal op plantages in de tropen verbouwd voor spijsolie (arachideolie), pindakaas, sauzen en diervoedsel.

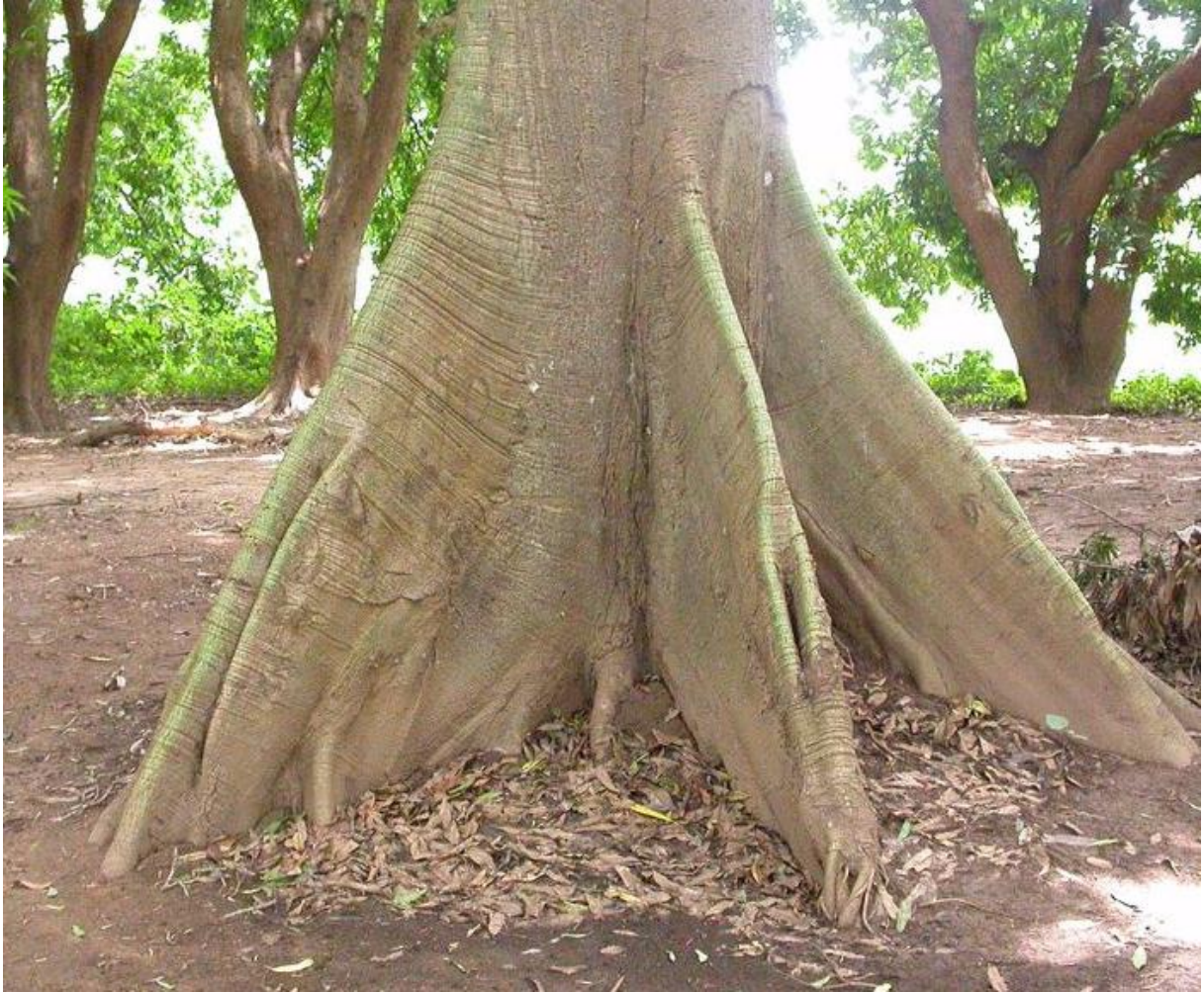
Kaniwa

(*Chenopodium pallidicaule*) Kaniwa is een opmerkelijk belangrijk graangewas met een zeer hoge voedingswaarde dat gekweekt wordt in een van 's werelds moeilijkste landbouwgebieden. Op grotere hoogtes is Kaniwa het enige betrouwbare graangewas omwille van de kouderesistentie, veel betrouwbaarder dan Maïs, Tarwe en Quinoa. Het zou een gemakkelijkste gewassen zijn, bestand tegen vorst, wind, plagen en Kaniwa geeft zelfs een goede oogst als er niet naar wordt omgekeken. Ondanks de kleine granen van Kaniwa is het bijzonder eiwitrijk. In de Andes groeit Kaniwa als een soort 'gewenst onkruid' tussen andere

gewassen door.

Kapokboom

(*Ceiba pentandra*) De ceibaboom, de heilige boom van de Maya's is een grote boom met plankwortels. Hij wordt meer dan 60 meter hoog en is door mensen over alle tropische gebieden verspreid. In de zaaddozen worden wollige pluizen gevormd die kunnen worden verwerkt tot meubel- en kussenvullingen.



Plankwortels van de kapokboom (*Ceiba pentandra*)

Katoen

Veelsoortige plant met grote vezelvruchten. De vezels zijn zeer bruikbaar voor geweven kleding. De plant was al in oude tijden wereldwijd verspreid. In Mexicaanse grotten zijn sporen gevonden van katoenvezels van 7000 jaar oud.

Kina

(*Rauvolfia caffra*) Kinaboom uit het Andesgebied. In veel tropische gebieden aangeplant. Van de gemalen en verder verwerkte bast wordt *kinine* gemaakt. In gebruik als koortswerend middel en helpt tegen malaria.

Klaverzuring

(*Oxalis deppei*) Loof en knollen zijn eetbaar.



Knolcapucien

Knolcapucien

(*Tropaeolum tuberosum*)



Verbouwd in het hoge Andes-gebied. De knollen worden gebruikt als groenten en de bladeren als specerij. De mashua of knolcapucien is in de Andes waarschijnlijk de vierde knol in belangrijkheid na de aardappel, oca en ulluco. Het is een sterke plant en in de armere regio's is het soms de meest geteelde knol. Mashua, familie van de bekende Oost-Indische kers groeit er in de lokale tuinen vaak samen. Van alle Andesknollen is Mashua er een van de eenvoudigste en meest opbrengende. Omwille van de weerstand tegen schadelijke insecten is het een interessante mengteelt. Rauw kunnen de knollen zeer scherp van smaak zijn, maar gekookt worden ze zoeter en smakelijk.

Kokospalm

Verspreid groeiend aan alle tropische kusten. Ook op vrijwel alle tropische eilanden aangeplant voor het vruchtvlees, vezels, dakbedekking en hout.

Kopal

Hars uit de Peruaanse balsemboom (*Copaifera*) Verfstoffen, lakken, reukstoffen, wierook en medicijnen.

Lucuma

(*Pouteria lucuma*) Altijd groene boom en daarom ook als sierplant in gebruik. De boom groeit in tropische en subtropische klimaten.

Lupinen

(*Lupinus*) Van oorspong Noordwest Amerika. In Europa verwilderd, vooral langs bosranden. In de akkerbouw in gebruik als grondverbeteraar. Ook wel als sierplant. Lupinenzaadmeel kan ook in gebruikt worden als vervanger van sojameel in koekjes, pastas, gebak enz. Het bevat 40% hoogwaardige eiwitten die voor de vervanging van vlees belangrijk zijn.



Maca

(*Lepidium meyenii*)

Maca is een vrijwel onbekende groente die hoger wordt geteeld dan vrijwel eender welke groente, bijvoorbeeld tot 4300m hoogte in het Noord-Peruviaanse Puna. Zelfs de meeste van de oorspronkelijke volken uit de Andes kennen deze knol niet. Nochtans zijn de dikke wortels van Maca met hun pikante smaak en stroperig aroma een delicatessen. De groeiplaats van Maca zit vol extremen, brandende zon, bijtende wind en ijzige koude. Op deze plaatsen is de onopvallende Maca de enige maar gelukkig ook uitermate gezonde groente die de lokale bevolking er kan telen.

Mauka

(*Mirabilis expansa*) Het is heel bijzonder dat er nog nieuwe groentes worden ontdekt. Dit was het geval begin 1960 toen een Boliviaanse wetenschapper er voor het eerst melding van maakte. Uiteindelijk werd Mauka slechts gevonden op drie afzonderlijke locaties, allemaal boven 2700m hoogte. Mauka produceert proteïnerijke, verdikte wortels en kan groeien op plaatsen waar andere groentes zoals aardappels niet meer groeien. Mauka, het stapelvoedsel van de Maukallajta indianen is waarschijnlijk de minst bekende en minst onderzochte groente ter wereld.

Maté

Oorspronkelijk thee, *maté* genoemd, van de Guarani-indianen in Paraguay. Deze thee wordt getrokken uit de bladeren van de struik *Ilex paraguariensis*. De thee wordt gezoet en gedronken samen met fijngevreven bladeren van de *stevia*. Maté wordt gedronken of opgezogen met een speciaal daarvoor gemaakte zuiglepel. Zie ook: Yerba maté en stevia.

Maïs

(*Zea mays*) Hoofdgewas en basisvoedsel in Midden en Noord Amerika in de pre-Columbiaanse tijd. Al vele duizenden jaren geleden ontwikkeld uit een gras in het Noord Amerikaanse werelddeel. Het is tegenwoordig de meest verbouwde graansoort. De huidige maïsplant staat al ver af van de oorspronkelijke wilde soort, die niet goed meer bekend is.



Centeotl, de Azteekse god van de maïs.

Melastoma	<i>(Melastoma coccinea)</i> Kruidachtig gewas. Bevat werkzame stof tegen malaria.
Nuñas	<i>(Phaseolus vulgaris)</i> Veel mensen zijn nog steeds voor een groot deel afhankelijk van bonen voor hun dagelijkse voeding. Maar hoog in de Andes is het moeilijke gewone bonen te koken. Water kookt op grotere hoogtes bij een lagere temperatuur. De lokale bevolking teelt er een bijzondere soort ‘pof-boon’, die net als popcorn, pof wanneer ze verhit wordt. Van Ecuador tot Peru wordt nuña boven de 2500m geteeld. De daglengte-gevoeligheid heeft er waarschijnlijk voor gezorgd dat deze bijzondere boon nog niet meer is verspreid.
Oca, Kumara	<i>(Oxalis crenata)</i> Andesgebied in Zuid Amerika. Een kruipende plant die kleine eetbare rode wortels vormt. In dit gebied is alleen de aardappel een belangrijker knolgewas dan oca. Anders dan de aardappel is de oca bijna onbekend. De oca, met zijn aange name smaak, zou zeker voor meer afwisseling op het dieet kunnen zorgen.. Bij geschikte omstandigheden in de Andes kan oca het dubbele van aardappels opbrengen. Door de daglengtegevoeligheid van oca is de oogst in onze streken echter veel kleiner. Het oxaalzuur dat in veel oca-variëteiten aanwezig is verdwijnt bij koken en blootstelling aan de zon.
Oost Indische kers	<i>(Tropaelum majus)</i> Zuid Amerika. Slingerplant. Sierplant en kruidrij. Blad en bloemen zijn eetbaar als garnering bij salades. Familie van de aardpeer.
Paranoten	<i>(Bertholletia exelsa)</i> Een van de grootste bomen van het Amazone-woud. De boom leeft in symbiose met een orchidee die bestuivende insecten aantrekt. Cultivering op andere plaatsen is moeilijk vanwege de lange groeitijd van de boom en de complexe voortplanting. De geogste zeer harde en twee kilogram zware zaadbollen bevatten gemiddeld 17 olierijke noten. Deze noten kunnen in het wild alleen geopend worden door agoeties.
Passieflora	Passievrucht, veelsoortig fruit.
Paprika	Groenten, fruit.
Peulvruchten	<i>(Inga feuillei)</i> Grote peulen van de pacayboom.
Pompoen	<i>(Cucurbita)</i> Aanvullend voedsel.
Quinoa	<i>(Chenopodium quinoa)</i> Quinoa was bij de Inca's zo belangrijk dat het als heilig werd beschouwd. Quinoa is zo rijk aan proteïnes dat het in de lokale maaltijden vaak vlees vervangt. De zaden moeten worden gekookt of ontdaan van hun zaadhuid om de bittere, wateroplosbare saponinen te verwijderen
Rode peper	Scherp smakende kruidrij, verwant aan de paprika.
Rubberbomen	<i>(Hevea brasiliensis)</i> Oorspronkelijk werd rubbersap uit wilde oerwoudbomen in het Amazonegebied afgetapt. Later is de boom wereldwijd in tropische gebieden op grote schaal in cultuur gebracht.
Sapodilla	<i>(Manikara zapota)</i> Midden Amerika. Vruchten van 4 tot 10 cm doorsnede. Melksap van de schors, bladeren en onrijpe vruchten in gebruikt als kauwgom.
Stevia	<i>(Stevia rebaudiana)</i> Honingkruid. In 't wild voorkomend kruid in Brazilië en Paraguay. Het blad is door de oorspronkelijke bewoners al eeuwen in gebruik voor het zoeten van gebak en maté. Sinds kort ook in Europa een toegelaten kruid als energiearme zoetstof en als vervanger van suiker.
Surinaams Groenhart	<i>(Tabebuia serratifolia)</i> Verzamelnaam: Ipé. Kort na het zagen groen, verkleurt later naar bruin. Zeer hard en taai hout. Wordt gebruikt voor constructiewerk en handbogen.
Tabak	<i>(Nicotiana tabacum)</i> Eenjarige plant met grote bladeren. Oorspronkelijk in gebruik bij Midden-Amerikaanse volken. Als genotmiddel tegenwoordig we-

reldwijd gerookt, gepruimd en gesnoven. Nicotine was vroeger ook in gebruik als medicijn. Pas later bleek nicotine schadelijk en een van de sterkste verslavende middelen.

- Taroknollen (*Colocasia*) Overal in de tropen groeiende wortelknol.
- Tarwi (*Lupinus mutabilis*) Het is vreemd dat een plant als Tarwi, Chocho, Andeslupine of Eetbare lupine niet meer verspreid is in de wereld. De zaden bevatten meer dan 40% proteïnen. Het bevat tevens 20% olie, evenveel als Soja, waarmee tevens kan gekookt worden. Voor de Indianen die in de hooglanden van de Andes leven vormen Aardappels, Maïs, Quinoa en Tarwi de basis van hun voedsel. Tarwi is een interessante 'pionier' die de bodem lossert en vruchtbaarder maakt. De bittere zaden zorgden waarschijnlijk voor de beperkte verspreiding. Hoewel de bittere alkaloiden water oplosbaar zijn. Oorspronkelijk werden ze enkele dagen in stromend water gelegd
- Tomaten (*Solanum lycopersicum*) Al duizenden jaren door Andesvolken gecultiveerd. Na de kolonisatie van Zuid Amerika door de Spanjaarden als fruit over de hele wereld verspreid. Is ontwikkeld uit de kleine nog steeds in het wild voorkomende tomaat: *Solanum pimpinellifolium*.
- Ullucus (*Ullucus tuberosus*) Zuid Amerika. Rode of gele gomachtige knollen.
- De knollen, het blad en ook de vruchten zijn eetbaar. In enkele hooggelegen gebieden is ullucus het belangrijkste knolgewas. Het zijn de mooiste en kleurrijkste van de knollen. De knapperige smaak blijft behouden bij het koken. De plant kan tegen lichte vorst, is ziekte-tollerant en geeft redelijke oogsten bij marginale groeiomstandigheden. In de Andes wordt Ulluco beschouwd als delicatessen.
- Vanille (*Vanilla planifolia*) Mexico, Guatemala.
- Peulvrucht met reuk- en smaakstoffen. In pre-Columbiaanse tijd verbouwd door de stam van de Totonac in de tegenwoordige regio Veracruz. Later met kunstmatige bestuiving ook in andere tropische gebieden geteeld.
- Veenbessen (*Vaccinium macrocarpon*) Afkomstig uit Canada. Sinds 1845 door een toeval verwilderd op het eiland Terschelling. Tegenwoordig geteeld en in gebruik als gesuikerde cranberries en als kruiden bij vlees.
- Yacon (*Polymnia edulis*) Yacon is een nauwe verwant van de Zonnebloem en de Aardpeer. Het knolgewas produceert smakelijke zoete knollen. Ook in ons klimaat is de opbrengst goed. Er worden twee soorten knollen door gevormd door deze plant. Kleine knollen, die zich onder de wortelkroon bevinden en zeer grote knollen die als energieopslag fungeren. De knollen en planten vriezen in de winter dood. Anders dan andere knolgewassen wordt koolstof bij yacon opgeslagen in de vorm van inuline en interessant is voor diabetes patiënten.
- Yerba maté (*Ilex paraguariensis*) Struik. Als theeblad oorspronkelijk met *stevia* gezoet in gebruik bij de Guarani indianen in Paraguay. Tegenwoordig veel gedronken in heel het Zuidelijk deel van Zuid Amerika.
- Zonnebloemen (*Helianthus annuus*) Oorspronkelijk alleen in het Andesgebied. 1000 v.Ch door de Inca's gedomestiseerd. Zij vereerden de zonnebloemen als beeld van hun zonnegod. In 1530 werd de zonnebloem door Spaanse zeelieden naar Europa gebracht. Later werden zonnebloemen over alle gematigde gebieden van de wereld verspreid. Spijsolie, diervoedsel, garnering, sierplant.

Tamme dieren in de oude Amerika's.

Alpaca	(<i>Vicugna pacos</i>) Ook wel berglama genoemd. In de Andes in halfwild beheer gehouden voor de wol en voor het vlees. Tegenwoordig laat men er in Australië wel kleine aantallen tussen kudden schapen meelopen om ingevoerde roofdieren als vossen op een afstand te houden.
Araucaanse kip	(<i>Gallus gallus</i>) Door Polynesiërs in de pre-Columbiaanse tijd naar Zuid Amerika overgebrachte huiskip. Het archeologisch bewijs is in 2007 gevonden.
Cavia's	Gehouden als troeteldier en voor het bont en het vlees.
Chinchilla's	In halfwild beheer gehouden. In het wild met uitsterven bedreigd. De aan elkaar gevoegde huidjes werden door de inheemse bevolking gebruikt voor zeer warme bontkleding en dekens. Tegenwoordig gefokt voor zeer luxe bont.
Hond	Jachthond, sledetrek hond in arctische gebieden, huisdier.
Kalkoen	(<i>Meleagris gallopavo</i>) Oorspronkelijk door de Maya's in Yucatan als huisdier gehouden. Na de kolonisatie wereldwijd verspreid. De Turkey (<i>Agriocharis ocellata</i>), een van oorsprong grote wilde kalkoen werd in Noord Amerika pas door de Europeanen gedomesticeerd en wordt in de USA traditioneel met Thanksgiving Day gegeten.
Lama	(<i>Lama glama</i>) Door de Andesvolken als lastdieren in gebruik. Ook voor de wol en het vlees.

De domesticatie van dieren in de Amerika's.

Alle nog bestaande soorten kamelen, zoals de wilde vicuña en guanaco, de halfwilde alpaca en de tamme lama zijn zeer met elkaar verwant. Ook de in vorm en grootte sterk afwijkende soorten uit Afrika en Azië horen daarbij en zijn goed met elkaar te kruisen. Hun hybriden hebben een vruchtbaar nakomelingschap. In Arabische landen zijn met succes kruisingen geprobeerd van dromedarissen met lama's uit Zuid Amerika. De oorspronkelijke bewoners van de Amerika's hebben alleen de lama in het Andesgebied volledig gedomesticeerd.

Het aantal door pre-Columbiaanse volken gedomesticeerde dieren in de Amerika's is niet groot. Toen in gematigde klimaatperioden tussen de laatste ijstijden de eerste Aziatische mensen in Noord Amerika aankwamen, leefden daar nog vele soorten olifantachtigen, wilde paarden, kamelen en andere grote dieren. Het waren tamme dieren die geen mensen gewend waren en daarom ook gemakkelijk te bejagen. Deze vasthoudende jagers-verzamelaars moesten echter op straffe van verhongering ook in de winters voldoende jachtbuit binnen halen want plantaardig voedsel was er toen in de winter nog niet. Op deze wijze hebben zij al in de eerste duizend jaar van hun opkomst de meeste grote soorten die niet voor mensen wegliepen, overal gedood.

Deze eerste Aziatische kolonisten met hun felle jachtinstinct, aangespoord door hun altijd hongerig wachtende families, waren niet in de gelegenheid ver vooruit te denken. In hun jachtcultuur kwam het helemaal niet op om deze goed tembare dieren als vee te gaan houden, in afwachting van kariger tijden.

Binnen een paarduizend jaar waren daarom al deze grote en gemakkelijk te bejagen dieren in het hele continent uitgestorven. Toen de mannen met steeds minder jachtbuit thuishkwamen zullen vooral de vrouwen steeds meer naar eetbare wilde vruchten en planten zijn gaan zoeken en uiteindelijk ook op goede plekken zijn gaan verzorgen, aanplanten en zaaien. De eerste boeren waren overal en altijd vrouwen. Om te overleven toen het grote wild helemaal op was zullen ook de mannen over gegaan moeten zijn tot het harde werk in de landbouw. Uit pure noodzaak zullen deze vrije zwervende jagers hebben moeten berusten in hun lot, eentonig en zwaar werk te moeten doen en gedwon-

gen als boeren te gaan wonen op vaste plaatsen. Zij slaagden er daarna wel heel goed in om veel soorten wilde gewassen te cultiveren en werden zo de beste landbouwers ter wereld. Door ontwikkeling van de landbouw groeide de omvang van de bevolking in Noord Amerika tot een dichtheid die niet onder deed voor de bevolkingsdichtheid van Europa in de Middeleeuwen. Vooral in Midden en Zuid Amerika ontstonden hoge culturen met bijbehorende grote steden, waarvan nu nog indrukwekkende overblijfselen te zien zijn. Maar ook aan de kleigebieden van de Missouri en de Mississippi-rivier moeten grote pre-Columbiaanse landbouwnederzettingen bestaan hebben., waarvan we maar heel weinig weten.*(C.Mann) Ook veel van de plantensoorten die zij verbouwden moeten bij het instorten van hun culturen verloren gegaan zijn.

Bij de kolonisatie van Europeanen in en na de vijftiende eeuw werd de oorspronkelijke bevolking besmet met alle Europese en Afrikaanse infectieziekten tegelijk. Daartegen bleken zij weinig weerstand te hebben. In grote gebieden stierven deze boerenvolken, door de Europeanen ten onrechte 'indianen' genoemd, in zijn geheel uit. Wat over bleef waren veelal nomadisch levende primitievere stammen die voor de komst van de Europeanen ook al weinig contact hadden met de hen omringende volken. Deze overgebleven geïsoleerde stammen werden later door diezelfde kolonisten vooral met alcohol gedemoraliseerd. De daarna nog resterende groepen van de oorspronkelijke bevolking werden uitgeroeid of verdreven naar onvruchtbare gebieden in het middenwesten. Wat zij ons nalieten is het grootste deel van onze gecultiveerde planten die de hele mensheid tot op de dag van vandaag van gevarieerd en smakelijk voedsel voorzien.

Verzameld door: Monus

E-mail: m.os11@chello.nl

Internetsite: www.monus-icks.nl

Literatuur: Charles C. Mann: *De ontdekking van pre-Columbiaan*
en: *Lost crops of the Inca's*

Zie ook wikipedia: Aardappelen in de Andes

Jonge sla

Alles kan ik verdragen,
het verdorren van bonen,
stervende bloemen,
het hoekje aardappelen kan ik met droge ogen zien rooien,
daar ben ik werkelijk hard in.
Maar jonge sla in september, net geplant, slap nog, in vochtige bedjes,
nee.

Uit: Rutger Kopland, *Alles op de fiets*, 1969