

Eleagnus in het Arboretum

Aflevering in de serie: Opmerkelijke eigenschappen van bomen en struiken

door Elly Zwijgers

Eerst even wat rechtzetten

In 2008 heb ik in de Aesculus nr. 43 een stuk geschreven over eetbare vruchten en zaden in ons Arboretum. Over het groepje Olijfwilgen, schuin tegenover de kas en de oude Plataan, schreef ik toen dat men de vruchtjes kan eten en dat hij daarom vroeger bij ons werd aangeplant. Bij navraag bleek dat niet zo te zijn. Het was een sierstruik en de vruchtjes at men niet. De naam die ik er toen aan gaf was *Eleagnus angustifolia*. Ook dat klopt niet: het gaat daar om *Eleagnus multiflora*. *Eleagnus angustifolia* (Smalbladige olijfwilg) hebben we wel, maar die staat in het perk tegen het kerkhof schuin tegenover de grot.

Beschrijving

Deze Smalbladige olijfwilg heeft een smal lancetvormig blad van 5 tot 8 cm lang, van boven lichtgroen en van onderen zilvergrijs behaard. De kelkvormige bloemetjes verschijnen in mei-juni, dit jaar echter al eind maart. Ze staan in groepjes van een tot drie in de bladoksels van jonge takken. De bloemetjes zijn bleekgeel en geuren zoet, ook 's nachts. Er komen veel insecten, waaronder ook bijen, op af. Als men de Smalbladige olijfwilg goed bekijkt verklaart dat ook de naamgeving. Het blad doet aan wilg denken maar ook aan olijfblad en de vruchten hebben wel wat weg van olijven. In België noemen ze deze Olijfwilg ook wel Russische olijf.

Mathias de Lobel (1538-1616), Vlaams plantkundige en arts, ook wel Lobelius genaamd, noemde *Eleagnus angustifolia* de Wilde olijfboom, Oleaster, in het Latijn: Oleastrum. Het is echter geen familie van de Olijf (*Olea europea*) die tot de Oleaceae behoort, net als de Sering, *Forsythia*, Liguster en Es. *Eleagnus* komt van het Griekse woord Elaia dat olijf betekent. Agnos verwijst naar de vruchtjes. Het woord *Eleagnus* kan ook afgeleid zijn van Heleagnos, wat 'uit het moeras' betekent. De plantennaam werd namelijk aanvankelijk gebruikt voor een wilgensoort.

Van de Oriënt naar Europa

De Smalbladige olijfwilg komt oorspronkelijk voor in West- en Centraal-Azië, in het zuiden van Rusland en van Kazachstan tot Turkije en Iran. Maar deze tot zeven meter hoge struik of wijdvertakte boom is al heel lang ingeburgerd in Zuid-Europa, waar hij zich in het wild heeft vermeerderd. In Nederland is hij vanaf 1594 in cultuur. Hij verwildert gemakkelijk, omdat hij op veel verschillende ondergronden wil groeien, waaronder ook extreem vochtige of zilte bodems. Het is ook een kenmerkende plant voor de zoetwaterschorren van de zeeschelde. Maar het best groeit deze Olijfwilg op een droge standplaats in de volle zon.



Familie

Olijfwilgen behoren tot de familie der Eleagnaceae ofwel de Duindoornfamilie. Het is een familie met drie geslachten: *Hippophae* (Duindoorn) *Shepherdia* (Buffelbes uit Centraal Noord-Amerika) *Eleagnus* (Olijfwilg). Tot de Duindoornfamilie behoren vaak doornige struiken en bomen met een of tweeslachtige bloemen zonder bloemkroon. De vrucht is een schijnbes, zo genoemd omdat het sappige deel gevormd wordt door de kelkbuis en niet door het vruchtbeginsel zelf. De familie komt voor in de gematigde streken van het noordelijk halfrond en in tropische gebieden van Azië.

Planten uit de Duindoornfamilie kunnen zelf m.b.v. een bacterie, de *Frankia*-bacterie, die in de wortelknolletjes zit, stikstof uit de lucht binden zodat deze voor de plant beschikbaar komt, terwijl de bacteriën leven van de voedingsstoffen die uit het plantenweefsel vrijkomen. De bacteriën leven in de cel zonder

de cel te doden, in symbiose. *Frankia*-bacterien komen voor bij Els (*Alnus*), Gagel (*Myrica*), Duindoorn (*Hippophae*) en Olijfwilg (*Eleagnus*). Door deze eigenschap kunnen deze planten groeien op plaatsen waar andere het niet uithouden. Het zijn vaak pioniersplanten.

Vlinderbloemigen (Lupinen, Klaver, Gouden Regen enz.) hebben ook kleine knolletjes op de wortels die stikstofbindende bacteriën bevatten, maar dat is de *Rhizobium*-bacterie.

Bij planten uit de Duindoornfamilie (Elaeagnaceae) heeft het blad schubben of fijne haartjes om ze tegen uitdrogen te beschermen. De schubben schermen de struik af van directe zonnestraling. Ze zijn met lucht gevuld en geven de struik een zilverachtig uiterlijk.

Het geslacht *Eleagnus* telt 45 soorten, groenblijvend en bladverliezend. Ze hebben allemaal een verspreide bladstand en alle delen zijn bedekt met zilveren of roestbruine schubvormige beharing. In het Arboretum staan slechts twee soorten: 1 *Eleagnus angustifolia* en *Eleagnus multiflora*, allebei bladverliezend. De Smalbladige olijfwilg is al besproken, de andere soort is de Langstelige olijfwilg, *Eleagnus multiflora*, en dat is de juiste naam voor het groepje in de buurt van de kas. Deze is in 1974 aangeplant en stond er dus al voordat het Arboretum werd aangelegd. Zelf vind ik het een prachtige groep, misschien wel de mooiste vorm van de soort die ik gezien heb. We houden hem in model door het waterloot en opschot af te knippen. De hoogte na 30 jaar is 1,5 tot 2 meter. De langwerpige, prachtig beschubde, rode vruchtjes hangen aan 1 cm lange steeltjes. De eetbare vruchtjes smaken zuurzoet, wat wrang, misschien een beetje rabarberachtig. Wie weet zijn de vogels er al mee weg voordat ze echt lekker zijn.

Multiflora betekent 'veel bloemen' en rijkbloeiend is deze soort zeker. Normaal gesproken verschijnen de lichtgele bloemetjes in april-mei, maar dit jaar al eind maart. Ze geuren sterk zoet en het is een echte bijenplant, nog meer dan *Eleagnus angustifolia*. De Langstelige olijfwilg komt van oorsprong uit Japan en Noord-China. Hij is in 1860 in Nederland ingevoerd.

Andere benamingen voor *Eleagnus multiflora* zijn: Goumi, Gumi, Natsugumi (Natsu is een Japanse meisjesnaam die 'geboren in de zomer' betekent), Cherry silverberry, Reichblutige Oelweide, Japanese berry, Goumi du Japon.

De schubben zijn met lucht gevuld en geven de struik een zilverachtig uiterlijk

Toepassingen

In de Oriënt worden de vruchtjes gegeten. De aanvankelijk gele vruchtjes zijn lichtzoet maar wat melig. Men kan er limonadesiroop van maken. Door de Arabieren worden ze gedroogd en tot koeken verwerkt. In de Iraanse traditionele geneeskunde worden de bessen gebruikt vanwege de ontstekingsremmende werking. Ze worden gedroogd en in melk opgelost als medicijn tegen gewrichtspijn (arthritis). In Iran is gedroogd *Eleagnus angustifolia*-fruit een van de zeven elementen van de traditionele tafelschikking van het Perzische lentefeest "Now Ruz". Het symboliseert de liefde.

Goumi wordt in Japan, China en Korea al heel lang om zijn vruchten gekweekt. Eind juli-augustus zijn de 1 tot 2 cm lange rode vruchten rijp. Ze worden gebruikt voor jam en confituur. Als ze heel rijp zijn worden ze vers gegeten. Ze zijn rijk aan Vitamine A, C en E. Goed dus voor een betere weerstand. De zaden zijn eiwit- en vetrijk, er kan olie uit geperst worden. Om veel te kunnen oogsten is een warme standplaats noodzakelijk. Goumi bevat veel lycopreen, meer dan tomaat (*Solanum lycopersicum*). Lycopreen is een plantenkleurstof, carotenoïde, die de menselijke cellen zou

kunnen beschermen tegen nadelige invloeden van stikstofdioxiden (uit tabaksrook en uitlaatgassen). Diverse onderzoeken wijzen erop dat lycopreenhoudende groente en fruit preventief werkt tegen kanker, maar het kan ook zijn dat nog onbekende stoffen in de groente en fruit voor kankerwerende eigenschappen zorgen. Lycopreen zou de vorming van geoxideerde cholesterolafzettingen in de bloedvatwand voorkomen. Ook zou het preventief werken om hartziekten te voorkomen. Op dit moment is er echter nog niet genoeg wetenschappelijk bewijs om een goed voedingsadvies over lycopreenhoudende vruchten te geven.

we houden hem in model door het waterloot en opschot af te knippen.

Show in het entreegebouw

In de vitrinekast van ons entreegebouw staat een taartje van beukennotennapjes en tegen de bodem is het blad verwerkt (gevouwen en gespeld) van *Eleagnus multiflora*. Het blad is 5 tot 8 cm lang met een glanzend groene bovenkant en een blauwgroene zilveren onderkant. Het droogt mooi in. Misschien zult u bij uw bezoek aan het Arboretum in de zomer takken met de vruchten in de vaas aantreffen want ze zijn vooral vanaf de onderkant bezien, zeer decoratief. Mochten ze er niet staan, neem dan een kijkje bij de struik en licht de takken eventjes op. Op de foto van begin april staan takken van de *Eleagnus angustifolia* in de vaas op de kast achter de balie. Ook mooi maar ze halen het niet bij *Eleagnus multiflora*.



Eleagnus angustifolia

