

Sodomsappel

Of: Dode Zee appel



De Sodomsappel (*Calotropis procera*) is een vrucht die al beschreven is door Josephus: 'Groeiend in de buurt van de plaats Sodom, heeft ze een mooi uiterlijk, maar als men ze plukt met de handen verandert ze in rook en as'. De vruchten groeien aan een tien tot vijftien meter hoge boom. De Hebreeuwse naam is 'Tapuah Sdom', terwijl de Arabieren ze 'Mudar' of 'Osher' noemen. Ze groeien ook in Opper-Egypte en in heel Arabië. In Israël groeien ze alleen aan de randen van de Dode Zee.

Het fruit lijkt van buiten op een grote, gladde groene appel, en ze groeien in clusters van drie of vier bij elkaar. Als ze rijp zijn, krijgen ze een geel-oranje kleur. Ze lijken nu goed en heerlijk voor het oog en zijn zacht als men ze aanraakt, maar als erop wordt gedrukt of geslagen, ontploffen ze met een kleine plof. De bollen zijn dus hol, en bevatten maar een klein beetje vruchtvlees dat een giftig melkachtig sap bevat. In je handen blijven na het openen alleen de flarden over van de dunne schil en wat vezels. Aan de dunne vezels worden de zaadjes gevormd. De kleine hoeveelheid fijne vezels werd door de Arabieren verzameld en zij draaiden er vroeger lonten van voor hun ouderwetse geweren.

Het is moeilijk te zeggen of de passage in het lied van Mozes: "Want hun wijnstok is uit de wijnstok van Sodom en uit de velden van Gomorra; hun druiven zijn giftige druiven, bittere trossen hebben zij" (Deut. 32:32), verwijst naar het vergelijkbare fruit.



Sommige commentatoren zijn van mening dat de giftige kalebassen in de geschiedenis van de 'dood in de pot' sodomsappels waren; zie 2 Koningen 4:38-41. In dit hoofdstuk verzamelt een welwillende dienaar van de profeet Elisa kruiden en een grote hoeveelheid onbekende kalebassen, en werpt ze in de pot. Na geroep van de profetenzonen wordt er op aanwijzing van Elisa meel in de stoofpot geworpen.

De vezels van de sodomsappel zouden ook gebruikt zijn voor het linnen van de hogepriesters, en voor de lonten van de kandelaars in de tabernakel en de tempel.

Foto's: 2012 jpspoor.

Oude Sporen 2012

