

27. Het leven in Batouri gaat met ups en downs

Er gaat geen dag voorbij of er gebeuren wel dingen, die ik graag deel met het thuisfront.

Uit de brief van 23 april 1985:

'Een triest gebeuren gisteren: Een buurmeisje dat nogal eens hier langskwam, is overleden als gevolg van dysenterie, 13 jaar oud. Afschuwelijk zulke dingen. Infuus na infuus, maar het mocht niet baten. Vervolgens, als onderdeel van de begrafenisrituelen, waren er de hele nacht klanken van tam-tam-muziek te horen, zo gaat dat hier. Ze is naast het huis, naast haar moeder die vorig jaar overleed, begraven'.

Ik pak de draad daarna toch maar weer op en schrijf: *'Vandaag heb ik de eerste radijs geoogst. Verder groeien de komkommers goed, evenals de prei en de kool. De boy heeft nieuwe grond aangevoerd, en nu groeit het wél goed. Deze zit wel vol onkruid, maar dat is niet zo'n punt. Verder heb ik heel wat bloemetjes gekregen van mijn Italiaanse buurvrouw Silvana, ik heb nogal lol in tuinieren tegenwoordig. Maar om de nachtwaker duidelijk te maken dat hij moet gieten als het niet regent, dat is nog moeilijk'.*

Het is heerlijk om wat bekende groentes uit eigen tuin te kunnen oogsten. Want van de onbekende groentes die op de markt worden aangeboden, vooral veel soorten bladgroentes, weet ik niet goed hoe ik die moet klaarmaken. Tomaten, pinda's en uien, de laatste stevast afkomstig uit Nederland, zijn er altijd wel te vinden, maar voor de rest is het karig. Vers geoogste pinda's (het wordt me hier snel duidelijk dat het echt aardnoten zijn) kunnen worden gebrand zoals wij die kennen, maar ook gekookt zijn ze heerlijk als snack, de smaak is nergens mee te vergelijken. Fijngestampt worden ze toegevoegd aan allerlei groente- of vleessauzen. Rijk aan eiwitten en vetten als ze zijn (kijk maar eens op het label van een potje pindakaas),



Marktvrouwen snijden de bladgroente



Ikzelf in de tuin, met enorme kookbananen

zijn ze een belangrijk voedingsmiddel voor opgroeiende kinderen. Ik heb altijd wel een voorraadje in de keuken liggen. De haan en de kippen zijn er 'als de kippen bij', als ik een nieuwe voorraad heb aangeschaft.

Af en toe waag ik mij ook aan een plaatselijk gerecht. Zo koop ik op een gegeven moment bij een marktkoopvrouw een vreemd soort bladgroente, inclusief kookinstructie, die ik mijn vriend en een paar van zijn kompanen eens wil voorzetten. Het

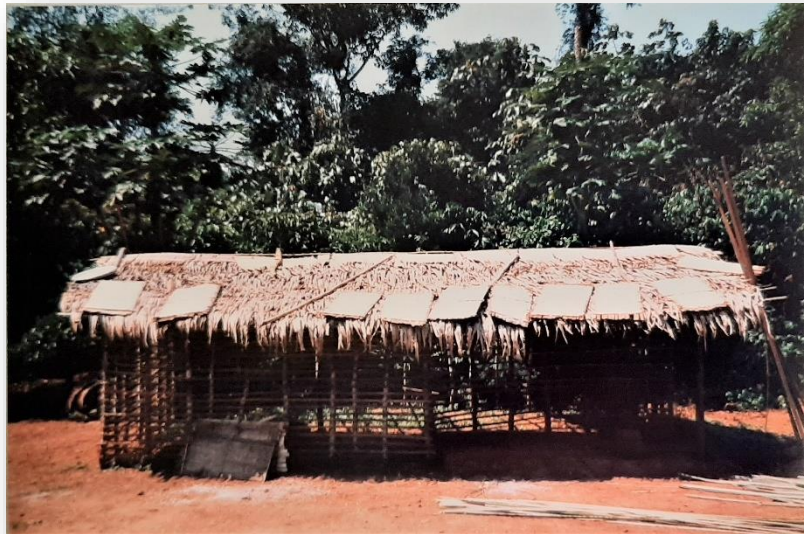


Kookbananen stampen

menu bestaat verder uit een pan suddervlees van de 'slagerij', en gestampte kook-bananen. Dat laatste (*plantains pilées*), is mijn lievelingskostje. Bananenbomen groeien snel, ook in mijn tuin. Een gekoelde fles Beaufort-bier maakt het diner compleet. Ik heb een traditionele houten vijzel met stamper aangeschaft en doe flink mijn best om er iets lekkers van te maken. De heren laten het zich goed smaken, ze prijzen mijn kookkunst, dat neem ik dan maar aan. 'Weet je wat het betekent, als een vrouw deze groente voor een man klaarmaakt?' vraagt mijn vriend na afloop. Ik heb geen idee. Wat blijkt? Het betekent een verkapt huwelijksaanzoek van de vrouw aan de man! Schaterlachend kijk ik hem aan. Dat krijg je er nou van, als je de tradities niet kent! Van dat huwelijk is het trouwens niet gekomen.

Het traditionele basisvoedsel in de streek is maniok, ook wel cassave genoemd. Van dit gewas

kun je zowel de knol als de blaadjes eten en is in Afrika geïntroduceerd door de Portugezen na de ontdekking van Amerika. Het gewas is goed bestand tegen droogte en tegen sprinkhanenplagen, een goede verklaring voor zijn populariteit, ook in Kameroen. De knollen zijn koolhydraatrijk maar arm aan andere voedingsstoffen, dit in tegenstelling tot de blaadjes, die o.a. veel eiwit bevatten. Het grote nadeel van de knol is verder, dat het cyanide ofwel



Maniok ligt te drogen op een dak van palmladeren

blauwzuur bevat, een sterk gif. Het bereiden van de knollen is dan ook een ingewikkeld proces: de vrouwen schillen en raspen de knol, vervolgens wordt het gif er met veel water uitgespoeld. Vervolgens wordt de witte massa gedroogd, vaak boven op het dak om dieren geen kans te geven ervan te gaan smullen. Daarna wordt het gestampt in de bekende houten vijzel en vervolgens gekookt, hetgeen een dikke pap oplevert. Met de rechterhand wordt er een balletje van gevormd dat men in de groente- of vleessaus doopt, alvorens het naar de mond te brengen. Best lekker hoor. Ook wikkelt men wel een deel van de witte massa in een groot blad, dichtgebonden met een stuk raffia: de *bâton de manioc*. Het heeft iets weg van kauwgum, zo'n bâton. Kinderen krijgen deze vaak mee naar school als lunch.

Ook andere knollen zoals de in Nederland inmiddels bekende zoete aardappelen en ignames of yams, staan regelmatig op het menu. Die laatste is een enorme, langwerpige bruine knol, die simpelweg wordt geschild en gekookt en heerlijk smaakt met een saus.

Ook uit de brief van 23 april:

Vorige week leek Batouri een beetje op Texas. Er was een bende in de buurt, die op allerlei momenten van de dag of nacht inbrak. Jan en Wilma, de andere SNV-ers in Batouri, waren ook de sigaar. Hun tas met fototoestel, filmmappaaraat, geld en paspoorten bleken verdwenen, midden in de nacht, terwijl zij gewoon lagen te slapen! Vooral Jan is er behoorlijk van onder de indruk en kwaad, heel logisch. Ik heb zelf vervolgens een week lang met de hond naast het bed geslapen, de boy sliep in de woonkamer en de nachtwaker voor de deur, gewapend met speer en hakmes. Omdat het nogal koud was, had ik de nachtwaker een trui gegeven, een afgedankte van Leo (een vriend uit Nederland). Maar hij trok hem niet aan, want die trui was bestemd voor zondag naar de kerk! Hij zat dus liever kou te lijden. Ik moest er wel om lachen hoor, ondanks alle narigheid, want ik zat 'm wel te knippen, met die diefstallen. Ik sliep slecht en zo, maar de bende is blijkbaar weer verder getrokken en het gevaar is geweken. Ik had alle geluidsapparatuur ingepakt en onder mijn bed gezet. Ik had al spijt dat ik dat gekocht had tijdens mijn verlof, want dat trekt maar dieven aan, dacht ik zo. En de hond, hoe lastig hij soms ook is, zou ik niet graag willen missen, want hij is goed waaks'.

Zulke bendes zien we gelukkig weinig in Batouri, maar er zijn wel andere gevaren in en om het huis.

Uit de brief van 2 oktober 1985:

'Nog een ander sensatieverhaal, of heb ik dat al verteld, over de slang in huis? Ik kwam 's avonds thuis, stap in het donker het huis in en ja hoor, vlakbij mijn voeten lag een, weliswaar kleine, zwarte slang. Ik schrok me dood. Maar om dan de benen te nemen is wat dom, want waar vind je hem later weer terug, ergens in huis? Je weet maar nooit. En omdat de

nachtwaker er nog niet was, heb ik zelf het hakmes, de machete, maar gepakt. Met enkele flinke slagen achter de kop was het beest er geweest. Ik voelde me een hele held, kun je je dat indenken? Voortaan doe ik eerst het licht aan, voordat ik ook maar één stap in huis zet'. Gelukkig is er ook andere levende have, naast de hond en de katten, die minder gevaarlijk zijn. Al in 1984 is mijn kippenhok aardig gevuld:

'Gisteren heb ik weer een kip (een haan deze keer) cadeau gekregen. Er lopen nu 2 hanen, 2 kippen, en 5 kuikens van circa 6 weken rond. Ze zijn behoorlijk brutaal en komen rustig de keuken in om bij mij om pinda's of mais te bedelen. Ik vind het wel lollig allemaal'.

Het leven in de tropen was dus in de jaren 80 nooit saai, ondanks het gebrek aan kranten, tv of sociale media zoals we die nu kennen. Iedere dag had genoeg aan zichzelf, in de kleine gemeenschap die Batouri toen was.

Ria Verbeek

©Terug naar Batouri

Januari 2021



Pluimvee op zoek naar pinda's en mais in mijn keuken



Vrouwen met maniok en kookbananen op de markt in dorp Borongué