

## 11. Waar heb ik vandaag nou eens trek in?

Dat is een vraag, die ik mezelf in Batouri maar niet al te vaak stel, want het antwoord daarop is meestal niet om te zetten in daden. Het is eten wat de pot schaft en het is iedere dag weer een uitdaging om een maaltijd met een enigszins westers tintje op tafel te krijgen.

Op de markt zijn wel allerlei soorten bladgroentes te koop, maar hoe maak ik die klaar? Westerse groentes tref ik er zelden aan, alleen tomaten zijn er altijd te vinden. Dus dan maar zelf wat gaan kweken. Samen met de huisboy maak ik een paar zaaibedden achter het huis in orde. Uit Nederland heb ik zakjes zaad van sla, worteltjes, komkommer en aubergine meegebracht, dus als een volleerd tuinierster zaai ik die in, in de bedden. Ook plant ik er fruitbomen zoals zoete bananen, papaja en ananas. En zo kom ik, met een beetje geduld en de nodige inspanningen zoals water geven en onkruid wieden, als het mee zit toch aan een heel aardig weekmenu.

Zodra 's morgens bij het eerste daglicht de hanen in de wijk beginnen te kraaien, en vanaf de minaret van de moskee in de wijk Mokolo de eerste oproep tot gebed is te horen, is het tijd om op te staan. Ik neem snel een douche, bestaande uit een emmer koud water, schiet in mijn kleren en pak de auto voor een ritje naar de bakker. Mijn vaste leverancier staat al op zijn vaste stek bij het busstation, het 'stationnement', achter een grote mand gevuld met vers geurend stokbrood. Dat stokbrood is een erfenis uit de Franse koloniale tijd. Franse ambtenaren in die tijd lieten zich hun 'baguette' in de tropen niet ontnemen, en brachten hun befaamde stokbroodrecept mee, inclusief bijbehorende oven. Die oven functioneert nog steeds, ook al zijn de meeste Fransen allang vertrokken. Het benodigde tarwemeel wordt in de jaren 80 nog steeds geïmporteerd vanuit Frankrijk. Onder het genot van een kopje Nescafé geniet ik daarna van een half stokbrood, belegd met een gebakken eitje van eigen kippen, of een eitje van de markt. En na terugkeer van mijn ochtendprogramma in de brousse, laat ik mij de andere helft van het brood goed smaken. Deze keer belegd met Edammer kaas en wat jam, uit de 'grote stad'.

In de brief van 7 augustus 1983 schrijf ik er het volgende over:

*'Afgelopen week heb ik in Yaoundé doorgebracht voor het bijwonen van een seminar, een soort studieweek voor het project waar ik aan mee ga werken. Vanaf Batouri is dat 430 km, dwars door het oerwoud, rijdend over onverharde, maar toch min of meer redelijk goede wegen. In Yaoundé zag ik daar na vier maanden weer eens asphalt, met zelfs hier en daar witte strepen en richtingborden langs de weg. Ik voelde me echt een provinciaal, helemaal het westerse leven ontwend. Al die auto's, al die lichtjes, ik keek mijn ogen uit, een plattelandsmeisje in de grote stad! Het verkeer is er ontzettend gevaarlijk en chaotisch, ze rijden maar raak en het getoeter is niet van de lucht. Het is een stad met veel westerse invloeden, met winkels waar je zelfs kunt kiezen wat je hebben wilt. Daar heb ik dan ook een hele Edammer kaas gekocht, die kostte me f65,00! Verder een pot mayonaise en een pak koffie, om eens wat heerlijkheden te noemen.'*

In Batouri zelf vind ik op de markt soms aardappelen, vijf stuks voor wel f1,50. Maar ja, ik wil ook wel eens wat anders eten dan rijst of kookbananen, ook al laat ik mij de zoete aardappels en ignames, een soort reuzenknollen, ook vaak goed smaken. Soms ontdek ik in de winkeltjes nog wat andere schatten, zoals een blik chocoladepasta voor f6,00, of een pot jam à f4,00, een liter slaolie voor f7,00, om eens wat prijzen te noemen. In de winkel met de enige vriesinstallatie die in Batouri te vinden is, ontdek ik naast diepvriesvis af en toe een pakje roomboter, à f4,00. En dan heb ik het nog niet over vier rollen wc-papier voor f6,00. En dat

laatste is toch wel een uitkomst, want ik ken het onderscheid niet tussen bladeren van een boom of struik zónder stekels, of eentje mét, het alternatief voor wc-papier waarmee de plaatselijke bevolking de grote boodschap afrondt. Dit soort westerse luxe slaat wel een flink gat in mijn begroting. Maar niet geklaagd, want SNV zorgt goed voor haar vrijwilligers, met een maandelijkse onkostenvergoeding, afgestemd op het prijspeil in het ontvangende land, Kameroen.



*Kudde op weg naar Yaoundé*

Tegenover die pittige prijzen geldt, dat plaatselijke producten verhoudingsgewijs juist spotgoedkoop zijn, althans, voor een westerse portemonnee. Zo betaal ik maar ongeveer f7,50 voor een hele biefstuk van een kilo zwaar, de zogenaamde 'filet', vers van het mes! Deze biefstuk komt als het ware 'lopend' naar de stad. Dat zit zo. In noord-Kameroen weiden nomaden, de Fulani, hun kuddes koeien. Zodra de koeien volwassen en vetgemest zijn, lopen deze herders over de grasrijke savannes vanuit het noorden naar het zuiden. Onderweg worden in stadjes en dorpen wat exemplaren op de markt verkocht. Het uiteindelijke doel van de reis is de hoofdstad Yaoundé, of nog wat verder, waar de overgebleven koeien eindigen in het slachthuis. Onderweg in de auto kom ik nog wel eens zo'n kudde tegen. Midden op de weg is het dan een geduw van jewelste tussen de dieren, om onze auto door te kunnen laten. In de droge tijd veroorzaakt al dat stampvoeten enorme rode stofwolken, die we buiten proberen te houden door snel de autoraampjes te sluiten. Natuurlijk ook om te voorkomen dat er zo'n indrukwekkende koeienhoorn door het open raampje in je gezicht prikt. Ik ben weleens bang, dat zo'n enorm beest zelfs op de auto springt!



*... wat er van de koe overblijft bij de slager in Batouri ...*

Voor dat stuk vlees moet ik naar de slager. In Batouri worden er elke week wel een paar koeien geslacht en het gaat er bepaald niet zachtzinnig aan toe. In mijn brief van 26 juli 1983 schrijf ik het volgende:

*'Er is hier een abattoir, waarvandaan halve koeien in een duwwagentje, een zogenaamde 'pousse-pousse', door jongens naar de slagerijen worden vervoerd, het bloed loopt er dan nog uit. Wil je vlees kopen, dan snijdt de slager een stuk voor je af, het is vaak heel goed vlees*

*als je om filet, de biefstuk, vraagt. Die draai ik thuis door de gehaktmolen, het lijkt net tartaar, nadat ik dus eerst wat los afval zoals vellen en zenen heb verwijderd. Ik voel me af en toe net zelf een slager. Je moet daar niet te moeilijk over doen of er vies van zijn, anders heb je niets te eten'.*



*Slager aan het werk in een dorp*

Dat vleesafval is, na te zijn gekookt, bestemd voor de hond en de kat, die het vlees bij binnenkomst al ruiken en er 's avonds van mogen smullen. Kameroeners zelf houden juist van vlees met een stuk bot eraan, want dat bevat volgens hen veel meer smaak. Zo is iedereen blij met zijn eigen stukje vlees.

Maar niet alle koeien gaan te voet hun einde tegemoet. In de brief schrijf ik er het volgende over:

*'Rijdt er net weer een grote vrachtwagen, volgeladen met koeien met enorme horens voorbij mijn huis. Even verderop is het vervoer tot stilstand gekomen. En vervolgens:*

*'Zo, ik heb even een babbeltje gemaakt met de heren van de veewagen. De koeien hebben slaap en willen erbij gaan liggen, maar dan worden ze doodgetrapt door de andere koeien en ze moeten*

*noeg 90 km reizen voor ze uitgeladen worden. Zo gaat dat hier, met knuppels worden ze weer tot de orde geroepen'.*

Deze behandeling gaat me door merg en been. Dierenwelzijn is, zo blijkt, tot op zekere hoogte een luxe te noemen. En de dierenbescherming, die kennen ze hier niet.

Ria Verbeek  
©Terug naar Batouri  
September 2019