

A photograph showing a man and a woman eating fish. The man, wearing glasses and a dark jacket, is holding a piece of fish up to his open mouth. The woman, wearing a blue jacket, is also holding a piece of fish up to her open mouth. They appear to be outdoors, possibly at a market or a festival, with a blurred background of other people and structures.

# Bushmail: Wat de boer niet kent...

Esther, correspondent buitenland

Met als doel de cheetahs in Zimbabwe te behouden, heeft Esther van der Meer, samen met haar man Hans, Cheetah Conservation Project Zimbabwe opgericht. Esther en Hans reizen momenteel door Zimbabwe om de cheetah populatie in kaart te brengen. Regelmatig schrijft Esther in *Biotechniek* over haar belevenissen in de bush. Nieuwsgierig geworden? Surf naar [www.cheetahzimbabwe.org](http://www.cheetahzimbabwe.org) of [facebook.com/CheetahZimbabwe](https://www.facebook.com/CheetahZimbabwe) voor meer informatie over haar onderzoek en de mogelijkheden om hieraan bij te dragen.

## Gebakken muis

‘Wanna buy?’ Met een brede grijns hield het jongetje zijn stokje met koopwaar op. Hans en ik stonden op een vluchtstrook op de kaart te kijken. De meeste handel in Zimbabwe vindt langs de weg plaats, bij voorkeur op plekken waar de lokale busjes stoppen om mensen af te zetten en op te pikken. Je kunt er alles kopen, geroosterde maïs kolven, trossen bananen, zakken tomaten. Voor een dollar ben je de man. Hoewel ik gedurende de afgelopen jaren op de weg wel het een en ander voorbij had zien komen moest ik toch even twee keer kijken voor het tot me doordrong wat het jongetje te koop aanbood. Stokjes met gebraden vogeltjes, haken met visjes, ik had het allemaal wel eens gezien, maar een stokje met geroosterde muizen?! Ik stootte Hans aan, ‘kijk eens!’ Met grote ogen keek Hans naar de zwart geblakerde vormpjes op het stokje, de lange staarten lieten het kwartje vallen. ‘Zijn dat?’ ‘Ja, inderdaad, muizen ja’. ‘No thanks’ met een glimlach terug liet ik het jongetje weten dat we vandaag even geen interesse in zijn koopwaar hadden.

## Goodie bag

Weer onderweg raakten we er niet over uitgepraat, ‘gadverdamme, muizen, wie eet dat nou?’ Gaandeweg kwamen we tot de conclusie dat wat we als eetbaar ervaren toch grotendeels cultureel bepaald is. Waar we in Nederland naarstig op zoek gaan naar een mals stukje filet, zoekt iedereen hier naar vlees met een flink stuk bot zodat je het beenmerg uit kunt zuigen. Vlees met bot is dan ook een stuk duurder dan dat stukje filet waar iedereen z’n neus voor ophaalt. Als je hier kip eet zijn ook daar de botten een wezenlijk onderdeel van: door midden bijten en uitzuigen! Tja, waarom iets weggooiden als je het ook onderdeel van je dieet kunt maken? Het is hier heel normaal om als je een kip koopt, binnenin de kip een zakje met ingewanden, kop en poten aan te treffen. De eerste keer dat ik als niets wetende Hollander een kippetje klaar »



Hert bewijs dat ik mopani worm heb gegeten. Rechts; Complete kippenpoten en nekken in de supermarkt.

maakte in Zimbabwe, gooide ik het hele ding zo in een pan. Toen één van mijn Zimbabwaanse huisgenoten *en passant* vroeg of ik het zakje met ‘goodies’ uit de kip gehaald had, begreep ik werkelijk niet waar hij het over had. Het was letterlijk een hele bevalling om het pakket uit de met bouillon opgezwollen gekookte kip te trekken. Goed, dat gebeurt je maar één keer, sinds die tijd wordt elke kip voor de bereiding aan een interne inspectie onderworpen.

### Uit de frituur smaakt alles lekker

Kippenpoten worden hier trouwens als een delicatessen gezien. En dan heb ik het niet over een drumstickje maar echt over zo’n gele poot met schubben en nagels. Wij halen hier één keer in de week sadza en een roerbakmixje bij de lokale supermarkt, het is heel normaal dat er in de bak naast de sadza wat kippen tenen naar buiten steken. Of dikke gefrituurde rupsen... Mopani wormen zijn grote zwarte rupsen die één keer per jaar massaal uit de bomen komen vallen. Deze naar vissenvoer smakende wormen (tja, je moet alles een keer proberen) zijn hier gewoon in de supermarkt te koop. En als je niet in de stad woont zorg je ervoor dat je op de juiste tijd van het jaar met een plastic zak onder de boom staat. Op de juiste tijd op de juiste plek zijn is ook van belang tijdens het regenseizoen wanneer de termieten uitvliegen. Een andere waardevolle aanvulling op de dagelijkse maaltijd. Toen we nog in Hwange woonden hielpen we ‘s avonds geregeld de nachtwacht met het opvegen van de honderden termieten die op het licht af kwamen vliegen. Met een beetje kookolie en wat kruiden smaken zelfs deze diertjes zo gek nog niet.

### Pindakaas, altijd goed!

Zo rond het kampvuur in de bush gaan de gespreken al snel over eten. En dus kennen we inmiddels ook de andere kant van het verhaal. Tja, omgekeerd verbazen de Zimbabwanen zich over onze rare Nederlandse eetgewoontes. De stroopwafels en kaas komen met vlag en wimpel door de ballotage commissie maar zoute drop is een ander verhaal. Vol afschuw spuugde onze student het dropje secondes na het in zijn mond gestoken te hebben op de grond. ‘What is this ?!’ vroeg hij zich fronsend af. Diegenen die ooit in Nederland geweest zijn verwonderen zich ten eerste over de rauwe half verteerde vis met uitjes die we volgens goed Hollands gebruik naar binnen schuiven. Om nog maar niet te spreken over de bedragen die voor een tonnetje Nederlandse nieuwe neergeteld worden. En ja, kroketten, wat zit daar nou eigenlijk in?! Gelukkig hebben we ook gemeenschappelijke delers, zo is Zimbabwe net als Nederland een pindakaas land en houden we ook hier van yoghurt. Plus we zijn het allemaal over één ding eens, vergeleken bij de Chinezen vallen zowel de Nederlandse als de Zimbabwaanse eetgewoontes in het niet, want wie eet er nou een ei met een kuiken erin?! Dat is toch niet normaal?! «