

BEZOEK AAN DE
BAKERMAT VAN
QUINOA

PASCALLE IN PERU

De Machu Picchu heeft ze niet gezien, daarvoor had Pascale het te druk tijdens haar bezoek aan de quinoa-boeren. Maar ze leerde wél het échte Peru kennen.

DOOR PASCALLE NAESSENS. FOTO'S: RAMON DE LLANO.

Peru bezoeken zonder **Machu Picchu** te hebben gezien, het lijkt erger dan vloeken in de kerk, maar toch heb ik het gedaan. Niet dat ik de eeuwenlang verborgen Inca-stad, die zelfs de Spanjaarden nooit hebben ontdekt, niet wilde bezoeken, integendeel zelfs, ooit zal ik er speciaal voor terugkeren. Maar mijn korte, zeer intense bezoek aan Peru had een ander doel: kennismaken met het werk en leven van de Peruaanse Andes-boeren.

2018 is een erg druk jaar voor mij, met twee nieuwe boeken en een tentoonstelling van mijn zelfgemaakte keramiek in september, maar omdat er een ander boekenproject op stapel staat, pak ik ondanks het tijdgebrek toch mijn koffer en vertrek naar Peru. Dat nieuwe project heeft te maken met mijn zoektocht naar de oorsprong en de cultuur van onder andere de quinoa.

ELK PLEINTJE ZIJN HELD

Ayacucho is een stadje waar je als toerist nooit komt. Het ligt aan de voet van het Andesgebergte ten zuidoosten van de hoofdstad **Lima**, op ongeveer een uur vliegen. Ik logeer er in het eenvoudige maar gezellige hotelletje **Via Via**, met een knusse patio en op de eerste verdieping een terras met een prachtig uitzicht op het 16-eeuwse **Plaza de**



Pascale in een quinoaveld tijdens de oogst.

Iedereen werkt in de blakende zon op een hoogte van 4.000 meter, waar de lucht ijl is en waar iedere inspanning het lichaam extra belast.

Armas. Daar staat - zoals in elk Peruaans stadje - in het midden een heldenstandbeeld, in dit geval dat van **José de Sucre**, de vierde president van Peru en afstammeling van Vlaamse inwijkelingen. Het is druk op het terras van het hotel, want iedereen wil van hierboven het levendige plein gadeslaan. Samen met **Inge Overmeer** drink ik groene thee terwijl ik met haar praat over haar werk dat ook haar passie is, over fair trade en over de vele projecten die ze begeleidt en die de sociale ontwikkeling willen bevorderen van dit achtergebleven gebied in de mooie maar ruwe Andes. Inge werkt voor **Solid vzw**, een Belgische ontwikkelingsorganisatie gesticht door bouwondernemer **Verelst**, die nu geleid wordt door zijn dochter **Lyn**. De ondernemer wilde iets teruggeven aan de maatschappij en met Solid is hij daar aardig in geslaagd, zal ik met eigen ogen zien wanneer ik de komende dagen enkele van hun projecten bezoek.

HERINNERINGEN AAN EEN BLOEDIG VERLEDEN

Voor ik mij ga verdiepen in de teelt van quinoa en avocado, verken ik het stadje Ayacucho. Na een bezoek aan een lokaal marktje waar een overvloed aan fruit en groenten wordt aangeboden, laat ik me naar het kleine **Museo de la Memoria** brengen waarin de bezoeker wordt herinnerd aan de wrede daden van de terreurbeweging **Het Lichtend Pad**. Die was actief in de streek van Ayacucho van het begin van de jaren 80 tot ver in deze eeuw. Honderden boeren, vrouwen en kinderen werden gedood door de terroristen, maar ook het leger dat de guerrillero's probeerde uit te schakelen, maakte weinig onderscheid tussen terroristen en onschuldige boeren. Nu nog heerst er wantrouwen tussen mensen die vaak niet zijn vergeten wie de moordenaars waren van hun familie en geliefden. In het museum is de terreur nog voelbaar en ik word er stil van. Ook wanneer ik de gezichten van de mensen hier bekijk, meen ik een zekere droefenis op te merken. De geschiedenis is hier nog niet voorbij. ▶

's Ochtends op het veld is iedereen al druk in de weer. Kinderen spelen terwijl hun moeders met vlijmscherpe sikkels de planten afsnijden.

BREIMOEDERS EN TIENERMOEDERS

Dit pijnlijke recente verleden en de relatieve achterstelling van de streek maken het werk van een organisatie als **Solid** hier des te belangrijker. Met de opbrengst van diverse commerciële activiteiten worden sociale projecten gefinancierd. Een van die commerciële projecten is het breiatelier. Wanneer ik er binnenstap, word ik overweldigd door de gonzende activiteit van tientallen vrouwen, velen in typische klederdracht, die allemaal geconcentreerd zitten te breien. Het resultaat zijn prachtige truien, sjaals en mutsen in de warme, zachte wol van de alpaca, een soort lama die hier in het omliggende Andesgebied leeft. De zogenoemde breimoeders worden eerlijk vergoed en ze worden ook door medewerkers van Solid begeleid om als vrouw steviger in hun schoenen te staan in de supermacho-maatschappij die het Peruaanse platteland nog altijd is. Aan het breiatelier is ook een kinderdagverblijf verbonden, zodat deze vrouwen kunnen werken in de wetenschap dat hun kroost goed en professioneel wordt verzorgd en begeleid.

Het resultaat van hun arbeid wordt geëxporteerd naar diverse landen. Daarom moet hun werk voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, zowel wat het breiwerk zelf betreft als de modellen en afmetingen. Alles wordt zorgvuldig gecontroleerd. Zo worden hier modellen gemaakt in opdracht van de Belgische **Ellen Kegels** en ook de keten **A.S. Adventure** laat hier modellen maken die verkocht worden onder de merknaam **Ayacucho**. Een deel van de opbrengst van dit merk gaat naar de sociale werken van Solid. Een medewerkster van het atelier vraagt me of ik wil poseren voor een paar modefoto's met hun modellen. Dat wil ik natuurlijk graag doen. Ook de fotograaf is meteen enthousiast. Ik kies een paar

mooie stukken uit en samen met een paar breisters lopen we de straat op. Elke plek, elke muur, elke deur is hier authentiek en schilderachtig. Foto's maken is hier een waar plezier.

Een andere sociale activiteit van Solid is de opvang van tienermoeders. Ook die wordt gefinancierd met de opbrengst van de commerciële werkzaamheden van de groep. Zoals eerder gezegd heerst hier nog een rabiante machocultuur, zeker op het platteland. Resultaat is dat er vele honderden meisjes, sommige maar 13 tot 14 jaar oud, zwanger raken zonder enig perspectief op een relatie. In hetzelfde gebouw als het breiatelier heeft Solid een tehuis voor tienermoeders ingericht, naar mijn gevoel een prachtig initiatief.

LOGEREN IN HET HUIS VAN DE QUINOABOEREN

Een belangrijke reden van mijn reis naar Peru is dat ik meer wil weten over de quinoateelt. Na een rit van een paar uur bereik ik het hoger gelegen deel van de Andes, waar de quinoa wordt gekweekt. Voor ik naar het veld ga om het oogsten van de quinoa mee te maken, ontmoet ik de familie landarbeiders bij wie we zullen logeren. Ook zij worden begeleid door de lokale mensen van Solid. De familie woont in een klein huisje met heel beperkt comfort, en leeft vooral in het keukentje met in de hoek een houtvuur waarop wordt gekookt. Samen met een medewerkster van Solid die de mensen al een tijdje begeleidt, steek ik een handje toe in de keuken. Deze uiterst sympathieke familie heeft twee kinderen. Vader **Walter Tenório Gómez** is een goedlachse landarbeider, moeder **Yovana** werkt ook op het land. Ze is erg schuchter en concentreert zich volledig op haar werk tijdens het bereiden van de maaltijd. De medewerkster van



Pascale bekijkt de net afgesneden quinoaplanten.



Pascale poseert met een trui en sjaal gebreid door de breimoeders.



Moeder Yovana in haar primitieve keuken.



Zo komt de rode quinoa uit de dorsmachine. Dan gaat hij naar de sortering, zuivering en verwerking.



QUINOA, EEN SUCCES-VERHAAL

Sinds Europa de quinoa heeft ontdekt, is dat eeuwenoude gewas aan een ware veroveringstocht begonnen. Peru is een van de grootste exporteurs van quinoa. De precolumbiaanse bevolking van de Andes verbouwde al quinoa, maar eeuwenlang was de plant in de vergetelheid geraakt. Nu heeft men het gewas herontdekt. Sommigen noemen het een superfood, maar zo ver wil ik niet gaan. **Wel weet men dat quinoa een zeer hoge voedingswaarde heeft. Het bevat bijvoorbeeld meer eiwitten dan granen en die eiwitten zijn van een betere samenstelling. Het bevat ook meer vetten dan granen, waaronder meer onverzadigde vetten.** De glycemische index van quinoasuikers is lager, het bevat hogere concentraties aan mineralen, bepaalde vitamines en antioxidanten. Er is rode, witte en zwarte quinoa. (Bron: ILVO)

Er wordt soms beweerd dat de plaatselijke boeren geen geld meer hebben om de dure quinoa te betalen sinds die op grote schaal wordt geëxporteerd. Het tegenovergestelde is waar. Quinoa was de laatste decennia bijna van het menu van de boeren verdwenen, maar de herontdekking heeft geleid tot meer landbouwactiviteit, meer inkomsten en herwaardering van het gewas, ook bij de lokale bevolking. De boeren houden altijd 100 tot 200 kilo quinoa voor zichzelf, zodat er van tekort geen sprake is. Een succesverhaal dus.



KOKEN VOOR TIENER MOEDERS

Een groot sociaal probleem in de streek rond Ayacucho is dat van de vele tienerzwangerschappen. Daarom is het opvangcentrum dat de Belgische **Solid vzw** er heeft opgericht zo belangrijk. De meisjes vinden er niet alleen geborgenheid, ze kunnen er indien nodig blijven logeren en ze krijgen de kans hun leven beter te organiseren. En ze leren er ook koken. De organisatie heeft mij gevraagd om een kookles te geven aan de groep en daar ga ik graag op in. Ik ga ervan uit dat niet alleen leren koken voor de meisjes van belang is, maar ook meer leren over gezonde voeding. De voeding van de boeren is erg eenzijdig en bestaat vooral uit aardappelen en maïs. Daarom heb ik voor mijn komst laten weten welke ingrediënten ik nodig heb. Wanneer ik in de keuken kom, staat alles netjes klaar.

Ik heb vooral veel groenten laten aanrukken, zoals rode biet, broccoli, wortelen, bonen, maar ook quinoa en stukjes kip. De meisjes luisteren gretig en doen hun uiterste best om er iets moois van te maken.

Op het einde neem ik een rond plastic potje, snijd er de bodem af en maak er een keukenring van. Zo kunnen ze het gerecht mooi presenteren op het bord. Het is maar een detail, maar toch...



Pascaline steekt een handje toe en kookt samen met de familie.



Het Plaza de Armas in Ayacucho.



Solid probeert de mensen aan te leren hun eenzijdige voedingspatroon te doorbreken. Naast quinoa worden er vandaag extra veel verse groenten bereid. Het is druk in het kleine keukentje, maar het gaat er gezellig aan toe. Iedereen werkt mee om een voedzame maaltijd op tafel te toveren. De landarbeiders, die per dag niet meer dan tien euro verdienen, zijn bijzonder gastvrij. We logeren in de kinderkamer, samen met nog twee medewerkers van Solid. Langs een kippenladder moeten we naar boven, we kruipen binnen door een gat in de muur, een deur is er niet. De inrichting is rudimentair, maar alles is netjes, wij slapen in een bedje, de medewerkers van Solid liggen op een deken op de grond. We krijgen een toilettemmer mee, mijn mobiel dient als zaklamp. 's Nachts is het ijskoud in de Andes, maar we zijn moe en we hebben onze nachtrust nodig.

VROUWEN OOGSTEN, MANNEN DORSEN

De volgende ochtend maken de kinderen zich klaar om naar school te gaan. Miryam, het 9-jarige dochtertje van het gezin, is een mooi meisje. Ze kamt haar lange donkere haren, haar vader maakt er een mooie paardenstaart van. Wanneer Miryam naar school gaat in haar keurige kleertjes, ziet niemand dat ze uit een armer gezin komt. Ze heeft alles van een jong vrolijk meisje.

Op het quinoaaveld is iedereen 's ochtends al vroeg in de weer. De kinderen spelen of slapen onder een doek, terwijl hun moeders met vlijmscherpe sikkels de quinoa-planten in bossen afsnijden. Het gaat razendsnel. Vandaag wordt er rode quinoa geoogst, maar er is ook zwarte en witte quinoa. Wanneer ze voldoende planten hebben afgesneden, maken de vrouwen er een dikke hoop van die ze met een doek omwikkelen. De mannen dragen die zware last naar de machine, waar de quinoa wordt gedorst, de granen van de stengel gescheiden. Stof vliegt in alle richtingen. De dorsmachine maakt een hels lawaai. Vrouwen leggen de bossen quinoa op de band; mannen duwen die verder in de machine. Zowel op het veld als aan de machi-

ne staan de vrouwen hele dagen gebukt. Iedereen werkt in de blakende zon op een hoogte van 4.000 meter, waar de lucht ijl is en waar iedere inspanning het lichaam extra belast.

De quinoa wordt in zakken gedaan en vervoerd naar een lokaal fabriekje waar de verdere verwerking gebeurt: de controle en selectie van de korrels volgens grootte, het wassen en ten slotte het verpakken en verzenden naar de landen waar de quinoa wordt geconsumeerd.

Solid koopt de quinoa van de boeren tegen een faire prijs, waakt over de werkomstandigheden van de landarbeiders en uiteraard ook over de kwaliteit van de afgeleverde producten. Het gaat hier steeds om biologische quinoa die in België onder meer wordt afgenomen door de **Colruyt**-groep.

EEN BETERE TOEKOMST VOOR DE JONGEREN

Zoals bij alle andere commerciële activiteiten van Solid gaat er een deel van de opbrengst van de quinoa-export naar sociale doelen. Zo worden er ook weekendopleidingen gegeven aan jongeren om hen weerbaar te maken en hen de nodige kennis bij te brengen om later zelfstandig ondernemer te worden in de landbouw- en voedingssector. De jongeren zijn duidelijk enthousiast. Tijdens het weekend logeren ze op de boerderij van Solid, ze krijgen een theoretische beroepsopleiding die ze meteen kunnen toepassen in de praktijk. Voor deze opleiding dragen ze ook bij in de kosten. De filosofie daarachter is dat ze de geboden opleiding op die manier meer zullen waarderen en ook een grotere inspanning zullen leveren om ze tot een goed einde te brengen.

Voor ik het weet, is mijn tijd hier alweer voorbij. Het verblijf op het platteland en de kennismaking met de landarbeiders en hun levensomstandigheden heeft mij veel geleerd. Bovendien zal ik ooit zeker terugkeren naar Peru. Als is het maar om Machu Picchu te bezoeken.

WWW.SOLIDINTERNATIONAL.BE