


# Melting

## Madagaskar

---

In de Indische oceaan, ten oosten van Mozambique, ligt het eiland Madagaskar. Nadat het 160 miljoen jaar geleden is losgescheurd van het Afrikaanse continent is het lange tijd een ongestoord paradijs voor unieke lemuren (halfapen), buitenissig gekleurde kikkers, kameleons en duizenden soorten orchideeën. Pas 2000 jaar geleden leggen de eerste mensen aan met hun outrigger canoes. Ze komen vermoedelijk uit Indonesië en Maleisië. Later melden zich daar ook Indiërs, Arabieren, Afrikaanse Bantoes en Chinezen. In 1894 zeggen de Fransen dat ze op Madagaskar de baas zijn. Na dik zestig jaar gaat het eiland in 1960 onafhankelijk verder. Nu, 55 jaar later, teisteren armoe, corruptie, ontbossing en natuurrampen de bewoners. Trouble in paradise. Impressies uit de smeltkroes Madagaskar.



poot



De zebu trekt de ploeg, levert melk en laat zien hoe rijk de eigenaar is. Van oorsprong komen deze runderen uit India, maar ze zijn onderweg hun heilige bescherming kwijtgeraakt. Bij begrafenisrituelen zijn ze massaal slachtoffer. Imposante hoorns sieren de graven als statussymbool, minder fraaie exemplaren worden asbak of toeristenprul. Het taaie zebuvlees gaat in de kookpot voor het nationale gerecht romazava, een stoofpot met groenten en pepers die de Malagassiërs ook in blik verkopen.

De rijstterrassen in de hooglanden lijken op Java, maar de opbrengst is niet voldoende om iedereen te voeden. Nergens buiten Azië eten de mensen zoveel rijst. Mihinanana vary, dat letterlijk rijst eten betekent, is synoniem voor de maaltijd gebruiken. Als je het kunt betalen, eet je het drie keer per dag, in een waterige soep met cassaveblad of droog met een beetje groenten, soms wat vis of vlees. Geen korrel blijft onbenut, de aangekoekte rijst wordt met water los gekookt en als ranonampango bij de maaltijd gedronken.

Van rijstmeel maken ze hartige en zoete snacks (mofo). Veel kinderen krijgen thuis maar één maaltijd per dag. Daarom eten ze op school mofo gasy, een soort poffertjes. Koban dravina is populair als streetfood. Het is gemaakt

van rijstmeel, bruine suiker, pinda's en pistachenoten. Dat koken ze, gewikkeld in bananenblad, urenlang totdat de suiker is gekaramelliseerd en de noten zacht geworden zijn. In vazaha (witte) restaurants wordt koba als dessert geserveerd met kokosijs of aardbeien coulis.







de dag kun je zien hoe ze ritmisch de touwen binnenhalen. Er komt geen eind aan.

en groenten) staat overal steak pommes frites en composé (een salade afgeleid van macédoine de légumes) op het menu.

Aftandse deux-chevauxjes, Renaultjes vier, maar vooral baguettes, croissants en fromage zijn de erfenis van de koloniale tijd. In de beste restaurants voert la Cuisine Française de boventoon, met gerechten als chateaubriand de zebu en estouffade de sanglier. Ook in eenvoudige eethuizen (hotely) koken ze met de Franse slag. Naast vary aminanana (rijstpap met stukjes vlees

Een bord rijst met cassaveblad krijgt pit door wat sakay, een saus van groene en rode pepers, toe te voegen. Lasary en achards, wat vast en zeker van het Maleise woord atjar afkomstig is, zijn de smaakmakers op basis van tomaten, groenten en ingemaakt fruit in een vinaigrette. Erg lekker om een baguette mee te vullen.

Armoede maakt inventief, je gooit niets weg. Een blik kokosnootolie wordt een gieter die je eindeloos oplapt. Blikjes van gecondenseerde melk en tomatenpuree veranderen in olielampjes of doen dienst als minimaatbeker voor rijst, garnalen en bonen. Op de markt zie je stands met lege drankflessen, boterkuipjes en medicijnpotjes die op een nieuwe bestemming wachten.

De populairste drank is rum. Ze drinken het soms puur, maar toch het liefst als rhum arrangé, met als smaakmaker vanille, gember, kaneel of vers fruit. Toaka gasy, de huisgestookte rum, is voor eigen gebruik. In het zuiden van het land pakken ze het groots aan. Jonge jongens leveren hun moonshine aan gelukszoekers die overdag in ongestutte tunnels naar saffieren zoeken en 's avonds hun leven nogmaals riskeren met een fles toaka gasy.

Op de markt in Antananarivo verkopen ze gedroogde vis en kleine garnalen. De betere kwaliteit is voor de export. Ondanks de kustlijn van 4500 kilometer, is de visserij kleinschalig. De woeste oostkust is moeilijk bevaarbaar, waardoor ze vooral in de lagunes vissen. Aan de westkust varen bij zonsopgang traditionele *outrigger canoes* de Straat van Mozambique op. Aan het eind van







Het plaatsje Behenjy is wereldberoemd in Madagaskar vanwege de productie van foie gras. Naturel of op smaak gebracht met vanille en groene- of roze peperkorrels. In restaurant Au Coin du Foie Gras eet je uitstekende eendenlever die voor 15.000 Ariary, (zeg maar 5 euro), per half pond wordt verkocht. Deze Franse erfenis is in goede handen. Minder geslaagd is de Malagassische wijn. Na het vertrek van de Fransen raakte de wijnbouw in het slop, ook al werd een aantal hoogland-Betsileo (een volk van rijstverbouwers) tot wijnboer omgeschoold. De wijn die ik proef is vlak, soms muf en het fruit is ver te zoeken.

Vary curry en gefrituurde snacks zoals samosa zijn door handeldrijvende Indiërs naar het eiland gebracht. Chinezen werden eind 19<sup>de</sup> eeuw geronseld om als contractarbeider aan

het spoor te werken. Riz cantonais en mi sao (noodles) maken nu onderdeel uit van de Malagassische keuken. Naar schatting zijn er er zo'n 60.000 etnische Chinezen op het eiland neergestreken, die vooral in de handel en de textielindustrie actief zijn. Het is opvallend dat ook de wijnbouw nu veelal door Chinezen wordt gerund. Misschien wordt het nog wat met de Grand Cru d'Antsirabe?

