

Hoe het begon

In november 2013 gaan we voor het eerst naar Senegal, Kafountine om precies te zijn. Rafael heeft een systeem uitgevonden om zout water drinkbaar te maken. Het gebruik van zonne-energie als energiebron is voldoende. En aangezien hier in Senegal veel zonuren zijn, is dit een mooie plaats om te beginnen. De eerste keer is het hier voor ons een ontdekkingsreis. Zou het mogelijk zijn om hier een testproject te starten?

Via Pieter maken we kennis met Tanjo. Hij heeft hier een kampement waar we kunnen verblijven. Kampement Kunja, het wordt geleid door zijn zoon Ablay. Zijn neef Lamin is kok en Famara is manasje van alles. Famara zet 's morgens het ontbijt klaar, op het terras voor onze slaapkamer. En hij bedient ons 's avonds bij het diner. Het zijn hier lange werkdagen voor hem. Tanjo woont ergens anders in Kafountine.

Tanjo begeleidt ons de hele week. Hij neemt ons mee naar de Président Communité Rural. Dat is een soort van burgemeester in deze streek. Daar wordt het project uitgelegd. Ze zeggen dat we van harte welkom zijn om in het gebied net buiten Kafountine een groot project op te starten, om drinkbaar water te maken.

Tanjo neemt ons ook mee naar de Sous Prefect, die zit een trapje hoger dan de Président Communité Rural. Ook de Sous Prefect wil graag dat we zo snel mogelijk beginnen.

We bezoeken samen de Président Quai de Pêche, die zit in het vissersgedeelte van Kafountine. Ook daar wordt meteen

een stuk grond beschikbaar gesteld. Er is groot overleg op de grond met wel zes mannen erbij.

Een dag later gaan we met de boot naar het eiland Boune. Dat ligt middenin het rivierengebied de Casamance. Voor we echter daar zijn, hebben we pech onderweg. De motor van de boot valt stil midden op het water. Er is niemand in de buurt te zien.

Tanjo vraagt aan de schipper: “Heb je er dan wel genoeg benzine in gedaan?”

Natuurlijk zit er genoeg benzine in, we zijn pas net vertrokken. Er zal wel ergens een vuiltje in de weg zitten. We liggen ongeveer een uur stil op het water te dobberen. Op zich niet zo erg, want er vliegen vele vogels boven onze hoofden. Pelikanen, zeearenden, noem het maar op. We liggen stil vlakbij 'Bird Island'. Dat is een beschermd stukje, speciaal voor de vogels in het gebied.

Na wat heen en weer gebel, komt er een boot aan. De motor wordt gewisseld. We varen naar Boune. Er wonen ongeveer 220 mensen op Boune. Ze zijn heel vriendelijk. We krijgen een rondleiding en worden dan binnen gelaten bij een vrouw. Ze heeft speciale gaven en van heinde en ver komen mensen naar haar toe om raad. Zelfs uit andere landen zoals Gambia en Mali komen de mensen. Ik voel me er meteen op mijn gemak. Rafael ook, hij praat met de man die ons rond leidde. Het gaat over aankopen van kokosbomen e.d.

Pieter vraagt of we weer kunnen vertrekken. De vrouw kijkt naar hem en zegt dat er vandaag nog iets op ons pad ligt. Het is belangrijk voor ons. We zullen het weten als het ons pad

kruist. We schudden haar de hand en bedanken haar om haar raad. Ze belooft dat ze voor ons zal bidden.

We lopen naar het dorpscafé van Boune. Daar trakteren we de schipper op een fris pintje. Het is tijd om te vertrekken, maar eerst klimt de man die ons rond leidde nog vlot in een kokosboom en stampt vier kokosnoten uit de boom. Binnen de minuut is hij weer beneden en kapt hij de buitenste schil van de noten af. Een lichte, beige noot komt eruit. Geen donkerbruine zoals ze bij ons in de winkels liggen. We krijgen er elk een. Dank je wel. Verser kan het niet.

Ik lust geen kokos. Ik heb dat bij ons in Nederland geproefd en de smaak bevalt me niet. Op de terugweg kapt Tanjo zijn kokosnoot open. Eerst maakt hij een klein gaatje om het sap er uit te drinken. Daarna wordt de rest gekraakt. Ieder krijgt een stukje noot. Ik wil wel proeven, maar verwacht er niet te veel van.

Ik zeg: "Dit is geen kokosnoot!"

Natuurlijk is het wel kokosnoot, ik heb net een man in de boom zien klimmen om een verse eruit te stampen. Het smaakt heerlijk, een beetje naar verse walnoten.

Als we bij Kassel terug zijn met de boot, komen we een stel Fransen tegen. Die zijn hier voor een project en hebben een budget van 15 miljoen euro. Dat zal misschien hetgeen zijn wat op ons pad ligt? Rafael geeft zijn visitekaartje aan de mannen, wie weet wat er volgt...

Op Kunja maken we ook onze noot open, eerst een gaatje. We hebben het geleerd van Tanjo. Ik laat het sap in een glas lopen. Het is niet wit, maar ziet er gewoon uit als water. Geen

kokosmelk, maar gewoon sap. Dat is ook de reactie van verschillende mensen als ik ze de foto's laat zien.

“Geen bruine noot en geen witte kokosmelk.”

De week in Senegal vliegt voorbij. Voor we weer naar Europa vertrekken vraagt Rafael aan Tanjo of hij wat zaad wil verzamelen voor het project. Rafael vraagt vier verschillende soorten en betaalt €5 voor een kilo van elk, aan Tanjo.

Als Rafael in januari terug in Kafountine is, ziet hij bij Tanjo al zaad liggen. Er wordt verzameld, dat is goed.

In september 2014, na onze verhuis vraagt Rafael nog eens hoe het zit met het zaad? Tanjo heeft al een soort aan Rafael gegeven en die heeft het natuurlijk meteen in onze tuin gezaaid. Hij is er heel tevreden over. Het groeit heel goed en het vormt aan de worteltjes kleine nitraat-bolletjes. Dat is goed als plantenvoeding voor de rest, dat nog gezaaid gaat worden.

De maïs staat tussen de plantjes en ook de rest van het zaaigoed gaat om en om met dat zaad in de grond. We noemen het Tanjo-zaad, want de naam weten we niet.

Tanjo vertelt dat de vrouwen die zijn huis opgeruimd hebben, het andere zaad opgeruimd hebben. Ze hebben het zomaar weg gegooid. Dat is heel erg jammer. Hij verzamelt geen nieuw zaad meer voor Rafael, dat is nog meer jammer. Hij verrekent wel het geld, dat we vorig jaar betaalden met de huur van de auto.

Nog wekenlang zegt hij dat het toch wel jammer is dat ze de zaadjes hebben weg gegooid.

Rafaël zegt dan: “Het beste hebben we gelukkig wel Tanjo. Het Tanjo-zaad.”

Dan lacht Tanjo. Hij vindt het vreemd dat we het zo noemen, maar hij kan ons ook geen andere naam geven.

Dus onze achtertuin staat vol met Tanjo-zaad.