

Vervolg van het koffieverhaal

...een geroosterde tortilla ,wel 2 keer zo groot dan ik gewoon ben, hard en slecht voor het tandvlees. Dat is mijn avondeten voor vandaag, simpel, voedzaam en biologisch.

Mijn slaapplek is een metalen bed tussen de jute zakken gevuld met “*Oro verde*,” het groene goud. Voor deze familie betekent dit groene goud het eindproduct van een moeizaam proces . Oogsten en drogen. Maar voor ons begint het koffie verhaal pas. Het vervoer van dit groene goud overzee naar de privé roosters en de verkoop naar onze keukens of cafés. Ik rust uit na een lange dag van interviews met koffie boeren uit Nuyoo, Oaxaca.

Ik bevind me in het hartje van de Mixteca in Oaxaca, een bergstreek , waar ik 65 km lang de kronkelende aardewegen volg, stijgt en daalt. Langs gehuchten met sprookjesachtige namen die niet meer dan 300 inwoners tellen. Prachtige groene streek met zoveel diversiteit. Ik had nooit gedacht dat men een landschap van eiken - en dennenbomen kon combineren met banaan- en mangobomen.

Community Links International begeleidt de koffie boeren die zich in een coöperatieve hebben georganiseerd en meewerken aan een model van koffiehandel waar iedereen wint.

De koffietelers en hun families , die met een betere en stabielere prijs een lokale economie kunnen opbouwen. Waardoor er minder immigratie naar Amerika is en de Indiaanse cultuur in stand wordt gehouden.

De natuur wordt niet verstoord door de duurzame manier van koffie telen (onder de schaduw van de bestaande bomen en struiken), en zonder gebruik te maken van pesticiden.

Wij ,de koffiegenieters ,kunnen ons verheugen op een kopje lekkere koffie van hoge kwaliteit.

“Ko ‘o cafe?” vraagt een oude vrouw me al lachend, terwijl ze ongegeneerd haar tandeloze mond laat zien. Uit het interview met haar weet ik dat ze 75 jaar oud is. Uit ander interviews bleek al gauw dat de meerderheid van de koffieboeren op leeftijd is. “Ja hoor”, antwoord ik op haar vraag, blij dat ik van in het begin wat woordenschat in Mixteco heb opgevangen (mijn professor in antropologie mag tevreden zijn) De andere vrouwen giechelen wat en dit is hoe ik nippend van een veel te zoete koffie en knabbelend op een harde geroosterde tortilla wat meer te weten kom van het harde leven van de koffieboeren hier in Nuyoo- in Mixteco . “Het gezicht van de maan.

Oude vrouwen en mannen, moeders met baby ‘s op hun rug en jongeren ,die nog niet de keuze hebben gemaakt om hun geluk in Amerika te gaan zoeken ,stappen urenlang door de bergen naar hun koffieplantages die zich steil tegen de hellingen bevinden. Tijdens de manuele oogst van de rijpe rode vruchten hebben ze last van een piepklein, maar irritant insect dat in hun huid kruipt en vier dagen lang een verschrikkelijke jeuk veroorzaakt. Een jeuk die met niets blijkt te kalmeren. Boeren die kunnen rekenen op een paard of ezel – bestia genoemd- of zelf over een schamele wagen beschikken , hoeven hun zakken geplukte vruchten (40 kg) niet op de schouders naar beneden te dragen. Eenmaal thuis worden de rode peulvruchten in water geweekt om het

vruchtvlies gemakkelijker van de pit te scheiden. Daarna gewassen en in de zon gedroogd. Dan wordt het vliesje van de pit verwijderd. En blijft er een wit-gelige boon over. Dit groene goud dat nog niet geurt of smaakt naar koffie wordt dan verkocht. Het roosteren van de koffiebonen en het serveren van een kopje koffie is een zeer delicaat proces waar de boeren op dit moment nog niet aan deel nemen. Het is tijdens dit proces dat de kwaliteit van de koffie uiteindelijk wordt bepaald en waar de winst zit.

CLI zoekt samen met boeren en andere organisaties naar manieren waarop ze mee van die winsten kunnen profiteren door ook koffie te roosteren en op lokale en regionale markten te verkopen.

Zin in een kopje koffie? ; TEQUIO koffie kan worden verkregen via....

Koninichichi: goede avond. (Ben ik de enige of vind je ook dat Mixteco wat op Japans gelijkt).