

Beste Vrienden,

Veel groeten uit Oosterbeek.

Ik ben van plan nog een tijdje op het thema door te gaan: Wat kunnen wij, Nederlanders, leren van de Kenianen. Deze keer komt er iets belangrijks bij me op: VOOR HET ETEN DE HANDEN WASSEN; EN NA HET ETEN OOK. VOOR HET ETEN, omdat je het schone eten niet met je handen vies wilt maken. Overal waar gegeten wordt in Kenia, en op veel andere plekken, zoals bij Indische maaltijden, is er water om je handen mee te wassen. Als er geen fonteintje is gaat iemand rond met een kan warm water en een wasbak. Je droogt je handen niet af: die worden vanzelf wel droog. Sommige Europeanen vegen na het wassen hun handen weer droog langs broek of rok. Dat is fout: dat doet een chirurg bij een operatie ook niet. Je moet verder gewoon niets meer aanraken; je schudt ook geen handen meer: als je iemand wilt begroeten raak je elkaar met de polsen aan.

Hier hoort natuurlijk bij: MET JE VINGERS ETEN. Op de eerste plaats ons brood. Duizenden en duizenden jaren hebben onze voorouders hun brood gebroken; ik kan me zelf nog herinneren dat in mijn vroege jeugd iedereen brood met de vingers at. Niet meer. Ouders zeggen tegen de kleuters: "Niet met je handen in het bord!" zoals ook: "Niet met je handen in je potje!" Opmerkelijk genoeg staat er in ons boek van goede manieren dat we kippenboutjes wel met de vingers mogen afkluiven. En karbonades en ribbetjes ook. Maar bij andere soorten eetwaar moeten we over een barriere: goed, brood met de vingers eten is makkelijk. Maar gekookte aardappels en groente? Ik leerde uit ervaring hoe hoog de drempel was toen ik in 1979 in Pandipieri ging wonen en Afrikaans ging eten. Grote lappen vlees zoals biefstukken vormen een praktische moeilijkheid. Punt is, dat in weinig beschavingen mensen grote lappen vlees op hun bord kregen. Bijna altijd en overal werd vlees in hapklare brokken geserveerd.

Ook na het eten moeten de handen weer gewassen worden. Niet omdat je handen nu vies zijn, maar omdat voedsel en kleren niet goed samen gaan. Nu hoor ik iemand fluisteren: "En hoe was dat dan vroeger bij de Luos toen ze geen kleren droegen?" Nou, ik heb me laten vertellen dat men toen de voedselresten in de handen wreef zodat je nog lang van de geur kon blijven genieten. En dat die vettigheden ook nog eens goed zijn voor je huid. Nog een tip wat betreft het tafellaken. Voor het eten neemt men in Kenia het tafellaken er af, zodat men botjes en restjes op de kale tafel kan laten vallen; na de maaltijd wordt de tafel met zeepwater schoon gemaakt, en dan gaat het tafellaken er weer overheen, klaar voor de volgende maaltijd.

En aan wie heeft mijn oude verjaardagskalender mij doen denken in de maand Mei? Zie maar eens.

1: Ineke Hilberink; 2: Astrid, Coccie, Catherijne van Heugten; 3: Trouwdag Eugene en Lidy (1967); 4: Trouwdag Ineke en Frits Albada Jelgersma-Klaassen; 6: Jim Fanning(+); 8: Jan Gillet (+); 10: Trouwdag Carla en Wijnand (1968); 12: Marije, Cathelijne, Monique Strang; 14: Tante Trudy (+), Wim Ahne; 23: Trouwdag Huub en Ria Vaarten (70); 27: Ilse Marije; 31: Anca Speekenbrink.

Beste mensen, dat is het voor vandaag. Alle goeds.

Hans Burgman