

8 februari 2016



### Tomazina

Afgelopen zaterdag zijn we door mensen van de kolonie uitgenodigd mee te gaan naar Tomazina. Ik heb eerder over Tomazina geschreven. Henk en ik zijn er in het begin van ons verblijf twee keer met ons eigen autootje naar toegeleden. Dat waren beide keren horror-reizen. Het was toen of werd de hele 'Waddenzee' in één keer over ons uitgegoten. Ons besluit stond toen vast: hier komen wij dus nooit meer! Maar zoals de wijsheid spreekt -en wij ook weten- is driemaal scheepsrecht. De mensen zijn er

hier op berekend over onverharde wegen te rijden. Ze rijden in auto's die hoog op de wielen staan en een vierwiel aandrijving hebben. Wat kan er je dan nog gebeuren...

We zijn eerst naar Wenceslau Bras gereden, waar we de weg zagen die afgelopen november bij die hevige stortbuien bij de berg naar beneden is gegleden. Ongelooflijk! Dit zorgde voor omleidingen en dus voor veel zoek en gedraai. Het gevolg was dat we door authentiek Braziliaanse straten reden met veel spelende kinderen en (te veel) volwassenen zittend langs de kant van de straat of op de stoep. Uiteindelijk kwamen we waar we moesten zijn: de posto nabij Wenceslau Bras. Posto's zijn benzinstations. Meestal hebben ze ook een restaurant.

We hadden al wel gehoord van restaurants, waar obers aan een stuk door met lange spiezen langskomen met daaraan verschillende soorten geroosterd vlees, maar meegemaakt nog niet. Een hele ervaring. Onze gastvrouw had al opgemerkt dat het niet verstandig was aan het buffet direct al behoorlijk op te scheppen, want het lekkerste kwam aan tafel. Je moet dan wel van vlees houden natuurlijk.



Het tempo van de obers was niet bij te houden. Ik begreep al vrij snel: als ik eet... en blijf eten, dan blijven zij komen. Soms wist ik echt niet meer wat

ik *hoe* moest zeggen. Zei ik vriendelijk lachend: 'obrigada', dan kreeg ik er nog een stuk bij op mijn bord. Ik vroeg mij af: hoe gaat dat in het Braziliaans. Of zeg je hier gewoon 'sim' of 'não'? Gelukkig zag ik Henk zo nu en dan resoluut zijn hoofd schudden. Zou dat hier soms de etiquette zijn?

Het vlees was werkelijk heerlijk! De obers hadden snel door wat ieders delicatess was.

Na de maaltijd vertrokken we naar het natuurgebied. Daar kregen we de waterval te zien waarnaar Henk en ik in oktober al hebben gezocht. Nu we langer in Brasil zijn, begrijpen we dat je zoiets echt niet moet doen met een klein VW-tje en al helemaal niet de onverharde wegen oprijden, terwijl je niet weet waar je uitkomt. Je kunt hier kilometers rijden zonder contact met de bewoonde wereld te krijgen. En bovendien werkt onze HUAWEI (ons mobiele internet) alleen als er ergens internet in de

omgeving is.



We reden nu rechtstreeks door een natuurgebied naar de waterval. We waren er op klaar, hadden lange broeken, sokken en dichte schoenen mee. Dat was maar goed ook, want het had niet veel gescheeld of een van ons was op een felkleurige, zeer giftige, koraalslang gestapt. Bijzonder zo'n beest van zo dichtbij te bekijken. Ik had een slang mij veel dikker voorgesteld. Die zijn er

natuurlijk wel, maar juist deze dunne, kleurige slangen van zo'n 80 cm. zijn loeigevaarlijk. Hij bleef rustig heen en weer glijden, maar hield ons heel goed in de gaten.

Bij een beet hadden we zo snel mogelijk naar de ziekenhuis post in Tomazina moeten rijden. Men vertelde ons dat de mensen van de kolonie, een aantal jaren geleden, nog allemaal zelf het serum tegen slangenbeten in de koelkast had staan.



*Vlakbij de slang een spin van ongeveer 10 cm.*

Op de terugweg kwamen we langs houtskoolovens. We wisten werkelijk niet wat we ons daar bij moesten voorstellen. Toen we het terrein opliepen, kwam er direct een Braziliaan naar ons toe, waarschijnlijk de baas van het fabriekje. We vertelden hem dat wij belangstelling hadden voor het proces. Meteen was hij bereid ons rond te leiden. Steeds opnieuw valt het ons op hoe vriendelijk



Brazilianen zijn. Er stonden op zijn terrein negen ovens. Deze worden gevuld met eucalyptushout, de ingang wordt dichtgemetseld, voordat het hout in brand wordt gestoken. Er kan dan geen zuurstof meer bijkomen en dat betekent dat het hout lang blijft smeulen. Wat overblijft is houtskool. Dit gaat in zakken naar de fabriek om daar in een handzame vorm te worden geperst.