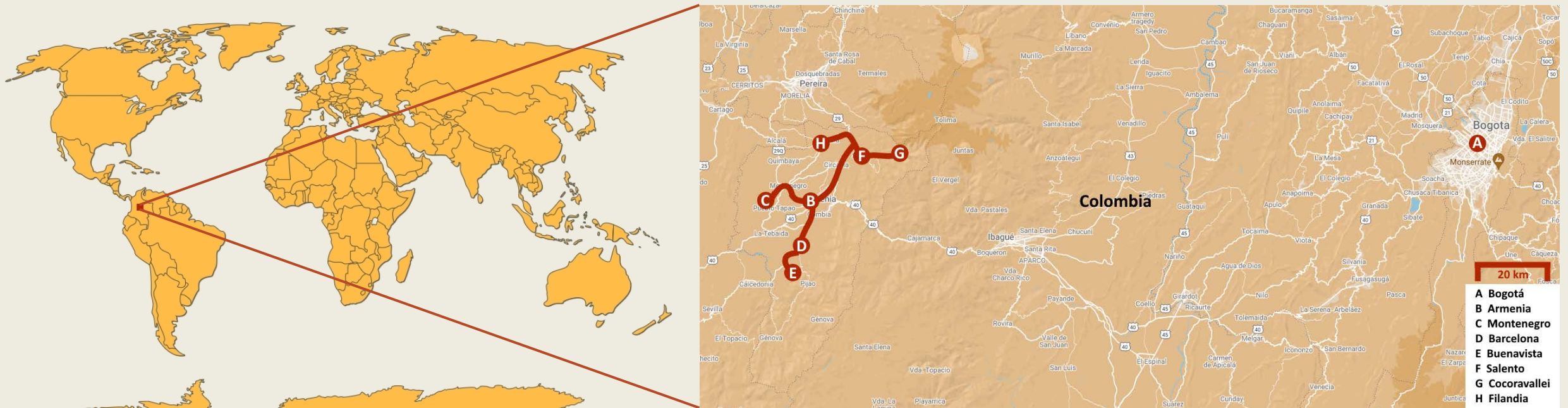


De geur van kruitdamp

Colombia | Anno 2024

Vrijdag 1 maart | Montenegro – Buenavista2

Zaterdag 2 maart | Montenegro – Armenia – Valle del Cocora – Salento – Filandia ...14



Vrijdag 1 maart | Montenegro – Buenavista



Cocaine. Dat is het eerste wat je te binnen schiet wanneer Colombia ter sprake komt. Die woorden lijken wel synoniem van elkaar. Prompt hangt er een sfeertje van drugsbaronnen, guerrilla, bom-aanslagen, afrekeningen, ontvoeringen en heuse burgeroorlogen. Kortom, niet veel fraais.

Toch weet dit Zuid-Amerikaanse land zich de laatste jaren langzaam maar zeker aan zijn crimineel stigma te ontworstelen. Een paradijs op aarde is het nog niet, zoveel is zeker, maar veilig reizen is niet langer ondenkbaar. En het land heeft veel te bieden – als we



tenminste de reisgidsen en de ervaringsdeskundigen mogen geloven.

Aangeplante bougainvillea's, heliconia's en Chinese rozen verklaren de zoete geuren

Niettemin was het een vreemd gevoel gisteravond. Na drie opeenvolgende vluchten waren we omstreeks negen uur 's avonds vanuit Brussel in [Armenia](#) geland, een stad met ongeveer 320 000 inwoners in het zuiden van het land. Vandaar ging het



Rode tiran



Dikbekorganist

choreografie dansten de lichtstralen van de koplampen op en neer terwijl Andrés zijn bus behoedzaam door de putten en de kuilen loodste.

Een wekker heb je hier 's morgens niet nodig

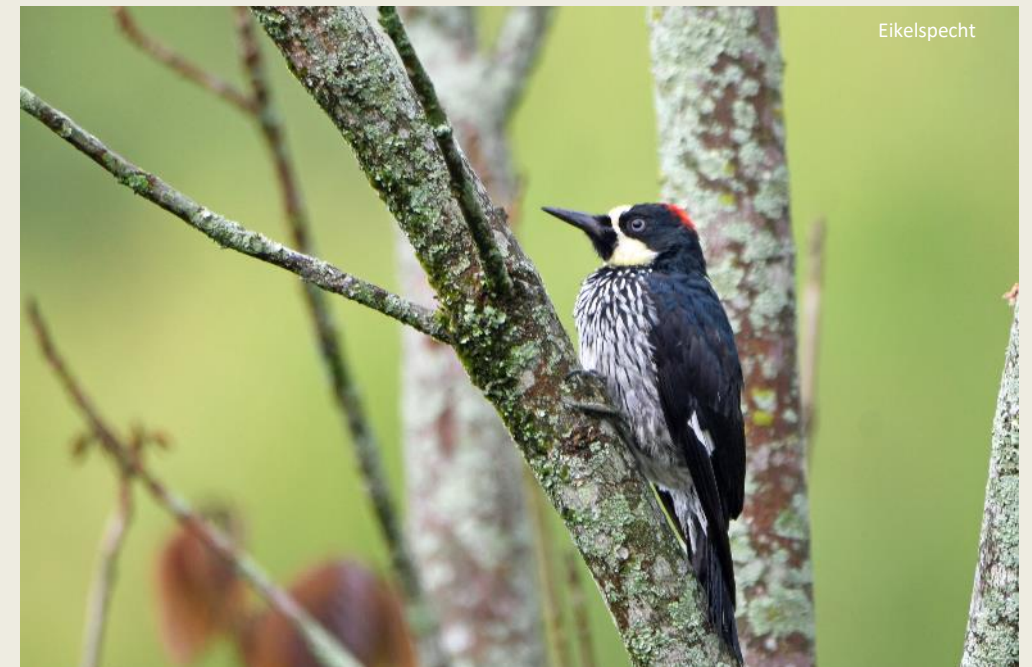
Plots ging het steil naar beneden, dan weer steil naar boven. Dat was het dan. Het was half elf, we waren bij de [Hacienda Hotel El Percal](#) in Montenegro gearriveerd, 1 250 m boven zeeniveau, een van de vele traditionele boerderijen

per bus naar onze overnachtingsplaats, een twintigtal kilometer verderop. Straatverlichting was er nauwelijks, in de volslagen duisternis viel er van Colombia weinig te zien. Alleen de nijldige verkeersdrempels deden zich gelden, hoe voorzichtig chauffeur Andrés ook reed.

Dan was er plots die onverharde weg waar maar geen einde aan leek te komen. Als een tunnel sloot het bladerdek van de bomen zich boven onze hoofden, in een grillige



Grote kiskadie



Eikelspecht

in de heuvelachtige omgeving van Armenia waar ze hotels van gemaakt hebben. Het hartelijke onthaal, de late warme maaltijd, de wandeling door de heerlijk geurende dreef naar de gerieflijke kamers maakten alles goed. Een dag van dertig uur kwam zo aan zijn einde – het tijdsverschil met België bedraagt zes uur.

Een wekker heb je hier 's morgens niet nodig. Even na vijf reeds zetten vogels van uiteenlopend pluimage hun ochtendconcerten in. Je ziet ze



Tropische spotlijster



Gebirde muspapegaal



Geelvoorhoofdamazonie



Gewone saffraangors

niet meteen, maar je hoort ze wel, deze vrolijke kwetteraars. Later zullen we vernemen dat Colombia wereldwijd op de eerste plaats staat wat het aantal vogelsoorten betreft. Overigens geldt dat ook voor het aantal amfibiesoorten en het aantal orchideeënsoorten.

Met hun bonte kleurtjes lijken de zangvogels met elkaar in frivoliteit te wedijveren – de rode tiran, de geelzwarte dikbekorganist, de gewone saffraangors, de grote kiskadie met zijn witte diadeem, de



Zwarte gier



Geelhalsibis

om naar een officiële plechtigheid te vertrekken. De gebilde muspapegai geeft de voorkeur aan een bescheiden groen camouflagepakje met een grappig blauw brilletje rond de ogen. De tropische spotlijster doet dan weer niet wat van spotlijsters verwacht wordt, namelijk de zang van andere vogels imiteren. Wellicht vindt hij het daar te warm voor.

Maar het zijn vooral de grotere exemplaren die onze aandacht trekken. Zoals dat

bisschopstangare met zijn blauwe tinten, ... noem maar op. Het koeren van de geoorde treurduif verschilt nauwelijks van dat van onze houtduif.

Waar de mens zijn afval loost, daar vind je zwarte gieren

Een heel deftige verschijning is de eikelspecht. Met zijn zwart jasje, zijn zwart-wit borststuk en het bruinrode kapje op zijn hoofd lijkt het een voornaam heertje, klaar



Geoorde treurduif



Geelhalsibissen



koppeltje lawaaierige geelhalsbissen dat de hoogste boom opgezocht heeft om over de omgeving uit te kijken. Het paarseizoen zit er aan te komen, ze hebben dus een nest nodig. Misschien hebben ze dat al, want als ze zorgvuldig te werk gegaan zijn en er is geen storm voorbijgekomen, dan kunnen ze hun nest verscheidene jaren na elkaar gebruiken. Meestal bevindt zulk nest zich hoog boven de begane grond en is het vrij groot, opgebouwd uit takken, stokken, stengels en bladeren. Daarin legt het wijfje dan twee tot drie eieren die vier weken later uitkomen.

In die tijd verfdn de mensen hun huis rood of blauw naargelang hun liberale of conservatieve politieke overtuiging

Nog zo'n grote jongen hoog in de bomen is de zwarte gier. Dat zal onze vaste reisgezel worden. Overal in Colombia zullen we zwarte

gieren ontmoeten. Toeval is dat niet, want de zwarte gier is de minst kieskeurige van alle gieren – hij eet bijna alles. Bovendien heeft hij geleerd dat je in de buurt van slachthuizen, vismarkten en stortplaatsen beter en sneller voedsel vindt dan wanneer je zelf in de vrije natuur naar aas op zoek moet gaan. Dus is de zwarte gier een opportunistische cultuurvolger geworden. Waar de mens zijn afval loost, daar vind je zwarte gieren.

In deze weelderig groene omgeving oogt zelfs de aanpalende bananenplantage eerder bescheiden. Waar je ook kijkt vormen bomen en meer dan manshoge struiken een ondoordringbare muur. Dit is een bruisende natuur die bulkt van het leven en van de energie. Op haar ontwikkeling staat geen maat. Laat je dit groene

geweld enkele jaren zijn gang gaan, dan zal de boerderij helemaal verdwenen zijn. Alsof het een Incastad is in het regenwoud. We zijn nog maar een paar uur in Colombia en we zijn al overweldigd.



Op het terrein van de haciënda doen ze er al meer dan een eeuw alles aan om deze natuur in toom te houden. Hier en daar zijn er goed onderhouden grasveldjes. Aangeplante bougainvillea's, heliconia's en Chinese rozen verklaren de zoete geuren die we gisteravond in de duisternis opsnoeven. Op hun groene bladeren fonkelen nu dauwdruppels in het scherend licht van de ochtendzon.

Het hart van de *Eje Cafetero* is dit, het belangrijkste koffieproducerende gebied van Colombia. Al meer dan driehonderd jaar wordt hier koffie geteeld. In 2011 verwierf dit koffiecultuurlandschap een plaats op de Werelderfgoedlijst van de Unesco. Colombia mag dan synoniem zijn met cocaïne, het is ook synoniem met koffie. Wereldwijd komt het op de derde

plaats met een jaarlijkse productie van 11,6 miljoen zakken van 60 kg. Brazilië staat ongenaakbaar op de eerste plaats met bijna vier maal zoveel zakken.

Minder dan een kilometer hier vandaan bevindt zich zo'n koffieplantage. Een uitgelezen kans dus om eens van dichtbij met de koffieproductie kennis te maken. Te voet trekken we op weg, samen met Gabriel, onze vaste begeleider, en Jairo, onze plaatselijke gids.

Hoe de fijne aroma's en het opwekkende effect van de koffieboon ontdekt zijn, daar doen uiteenlopende legendes de ronde over. Vreemd genoeg spelen Ethiopië, geiten en paters steeds de hoofdrol. Dat komt omdat al die vertelsels schatplichtig zijn aan het verhaal dat in 1671 door een zekere professor Antoine Faustus Nairon in Rome neergeschreven werd.

De monniken konden nu veel langer bidden. Daar waren ze erg tevreden over

Die vertelt ons dat ergens in de 9e eeuw een geitenhoeder genaamd Kaldi uit de Ethiopische provincie Kaffa met verbazing zag hoe energiek zijn geiten werden nadat ze van de vuurrode bessen van een bepaalde struik gegeten hadden. Kaldi aarzelde niet en proefde zelf ook eens van de bessen. Verrukt als hij was, begaf hij zich prompt naar het dorp en meldde zijn vondst aan de abt van het plaatselijke klooster. Maar zijn enthousiasme viel op een koude steen. Het werk van de duivel,



zo luidde het strenge oordeel. En de abt wierp de rode bessen in het vuur.

Een krachtig aroma vulde spoedig de kamer, een aroma dat niemand kon negeren. De abt liet de bonen uit het vuur halen en in water werpen. Het drankje dat zo ontstond, bevestigde wat Kaldi beweerd had – de monniken werden energiever, ze konden nu veel langer bidden. Daar waren ze erg tevreden over. Langzaam maar zeker zou de koffieboon nu de wereld veroveren.

Uiteraard is dit een apocrief verhaal. Maar

het is een feit dat de koffieboon oorspronkelijk uit Ethiopië komt en dat haar specifieke kwaliteiten in de 9e eeuw ontdekt zijn. Dat koffie naar de Ethiopische provincie Kaffa vernoemd is, staat niet vast. En wat met onze geitenhoeder Kaldi? Tja, wereldwijd zijn er nog steeds vele koffiebranderijen en koffieshops die Kaldi heten.

Een traditioneel koloniaal huis naast de weg trekt onze aandacht. Honderdvijftig jaar oud, zegt Jairo, een van de oudste huizen uit de streek. Een fraai huis is het, maar het bijzondere eraan is het feit dat het wit en bleekgeel

geverfd is. Want in die tijd verfd de mensen hun huis rood of blauw naargelang hun liberale of conservatieve politieke overtuiging. Het geel dat hier gebruikt is, is de kleur van halfrijpe koffiebonen.

Geleidelijk komt nu de [Finca La Paloma](#) met haar fleurige bougainvillea's in beeld. Toen deze koffieplantage honderdvijftig jaar geleden van start ging, was ze een pionier in deze streek. Maar eenmaal goed en wel vertrokken, boemde de koffiecultuur vrij snel. Vanzelfsprekend is dat allerm minst, want het is hard werken en jaren wachten voor de allereerste opbrengsten zich aandienen. Al die tijd moet de boer zijn inkomsten elders betrekken.

Cafeïne is wat koffieplanten aanmaken om zich tegen schimmels en parasieten te verweren

Veeleisend is ze alleszins, de *arabica*, de koffieplant die ze hier telen. Vooreerst groeit ze op grote hoogte, bij voorkeur tussen 1 200 en 1 500 m boven de zeespiegel. En dan nog uitsluitend in de evenaarszone – hier is dat ongeveer vijfhonderd kilometer benoorden de evenaar. Voorts heeft ze graag een tot anderhalve meter regenval per jaar, liefst netjes gespreid over het hele jaar. Lage temperaturen zijn dan weer geen bezwaar, zolang het maar niet vriest. De *robusta* daarentegen kan, haar naam getrouw, makkelijk tegen een stootje. Je kan ze van zeeniveau tot

duizend meter hoog aanplanten. Daarom is ze erg populair in Brazilië.

De tweedeklasbonen noemen we onze Starbucksbonen, sneert Jairo met een brede grijns

Cafeïne is wat koffieplanten aanmaken om zich tegen schimmels en parasieten te verweren. Uiteraard komen die op grotere hoogte veel minder voor. *Arabica* heeft daarom een lager cafeïnegehalte dan *robusta*, wat resulteert in een zachtere smaak en een geuriger aroma. Bij de *arabica* kan je dan ook veel subtiele variëteiten onderscheiden – achthonderd als we Jairo mogen geloven. Bij de stugge *robusta* daarentegen zijn verschillen nauwelijks merkbaar. Alleszins is 60 tot 70 % van de koffie die wereldwijd gedronken wordt *arabica*.



Koffieplant

Het niveau van het roosteren ligt voor Europese landen veel hoger dan voor Colombia zelf

Het zijn bijen die voor de bestuiving van de koffieplanten zorgen. Dat gebeurt via de witte bloemen die op de plant verschijnen. Jairo toont de belangrijkste fazen van de koffieboon – een witte bloem, een onrijpe groene boon, een rijpe rode boon. Plukken doen ze met de hand, de koffieplanten zijn daartoe op heuphoogte gesnoeid. Het drogen van de bonen gebeurt hier in een serre waar een heuse sauna-atmosfeer heerst. Althans voor de eersteklasbonen. De tweedeklasbonen daarentegen moeten het met een afgedekte betonnen kuip doen. We noemen dat onze Starbucksbonen, sneert Jairo met een brede grijns.



Ongepelde koffiebonen (2e kwaliteit)



Drie ontwikkelingsfazen van de koffieboon



Gepelde koffiebonen (1e kwaliteit)



Koffieplantage

Na het drogen moeten de bonen nog gepeld en geroosterd worden, maar het roosteren gebeurt elders. Want dat is een stiel op zich. Elk land heeft immers zijn eigen voorkeur. Zo ligt het niveau van het roosteren voor Europese landen veel hoger dan voor Colombia zelf.

In 2012 kwam het zelfs zover dat 75 % van de koffieplantages in El Salvador en Guatemala verwoest werden door bladroest

De zaadjes van de koffieboon kan je ook gebruiken om nieuwe planten te kweken. Je wast dan beide partjes, laat ze goed drogen en plant ze een vinger diep in zandgrond. Het plantje dat daaruit voortkomt, zet je in het veld uit. Na 2 tot 2,5 jaar is die koffieplant vruchtbaar. Haar piekproductie bereikt ze na nog eens drie jaar. Na vijf jaar wordt ze volledig gesnoeid en kan de cyclus opnieuw beginnen. Dat proces kan je drie keer doorlopen, daarna wordt de plant afgedankt.

Maar het is niet enkel rozengeur en manschijn op een koffieplantage. Jairo heeft een

koffieboon opgevist waar een piepklein insect in gekropen is met de intentie er haar eieren te leggen zodat de larven zich met de boon zullen kunnen voeden. Met een verpeste boon tot gevolg.

Veel erger is de bladroest. Daar zit de *hemileia vastatrix* achter, een schimmel die het uitsluitend op de *arabica* gemunt heeft. Erger nog, de schimmel kan zonder de *arabica* niet eens overleven. Blij is de koffieplant daar niet mee, want de schimmel laat op het blad iets achter wat op een roestplek lijkt. De fotosynthese laat het daardoor afweten, het blad sterft af en voor je er erg in hebt is heel de plant dood.

In 2012 kwam het zelfs zover dat 75 % van de koffieplantages in El Salvador en Guatemala verwoest werden door bladroest. Honderduizenden koffieboeren werden op slag werkloos. De economische en sociale schade was niet te overzien. In 1870 deed iets gelijkaardigs zich voor in Ceylon, het huidige Sri Lanka. Ooit was dat de grootste koffieproducent ter wereld, nu lag de productie er op apegapen. De Britten kozen eieren voor hun geld en schakelden over op theeplantages. Wat daar het vervolg van is, weten we.

Tegenwoordig spuit men chemische fungiciden op de planten zodra de eerste symptomen van bladroest zich manifesteren, aldus Jairo. Maar men probeert ook organisch te werken, voegt hij er haastig aan toe – hij kent de westerse gevoeligheden.

De Britten kozen eieren voor hun geld en schakelden over op theeplantages. Wat daar het vervolg van is, weten we

Uiteraard wordt onze kennismaking met een proeverij bekroond. Luis van La Paloma vergezelt ons daartoe naar El Percal. Van koffie weet Luis alles. Hij zal de koffie dan ook met de nodige egards bereiden. Een *chemex*, een zandloperachtige glazen kan – van Duitse makelij, beklemtoont hij – wordt op een



Koffieplantage



boegeslacht dat hier zonder verpinken *plant-aardig staal* genoemd wordt. Het zou zelfs sterker zijn dan koolstofarm staal, de staalvariant die meestal in minder veeleisende toepassingen gebruikt wordt.

Colombia is zo groot als Frankrijk en Spanje samen

Wereldwijd staat Colombia op de tweede plaats als het op biodiversiteit aankomt. Alleen Brazilië doet beter. Maar dat is dan ook viermaal zo groot als Colombia, merkt Jairo fijntjes op. Waarmee hij niet gezegd wil hebben dat Colombia een klein land is – het is zo groot als Frankrijk en Spanje samen.

weegschaaltje gezet. De koffiebonen maalt hij manueel met een klein molentje, zodat de aroma's perfect vrijkomen. Die mogen we zelf even opsnuiven. Dan gaat het poeder de kan in en wordt het met heet water overgoten. In de juiste verhouding welteverstaan, daartoe dient de weegschaal. Het resultaat weten we te appreciëren, maar de echte fitnesses ontgaan ons wellicht.

Wat de aardappel was voor Europa, was de cassave voor Afrika

Nog laten de koffiebonen ons niet los. Na de lunch trekken we zuidwaarts naar Buenavista, een rit van ongeveer 45 km. Een rit die ons nu eens spectaculaire vergezichten over de Caucavallei biedt, en ons dan weer lijkt op

te sluiten in een koker van exuberante plantengroei die aan weerszijden hoog boven de bus uit torent.

In deze vallei worden veel citrusvruchten geteeld, legt Jairo uit, maar ook ananas, avocado en *yuca*. *Yuca* is de Spaanse naam van cassave, een eetbare wortelknol die oorspronkelijk alleen in Zuid-Amerika te vinden was. Het waren de Portugezen die na de verovering van Amerika de cassave in Afrika introduceerden. Daar maakte de knol snel furore onder de naam maniok, in die mate dat hij soms zelfs de traditionele gewassen verdrong. Wat de aardappel was voor Europa, was de cassave voor Afrika.

Ook bamboe is van groot belang voor deze streek. In het bijzonder de *guadua*, een bam-





De boeren vervoerden er alles mee – meubelen, gereedschappen, landbouwproducten, dieren... En toeristen

Buenavista doet zijn naam alle eer aan. Van op een heuvelrug heb je er inderdaad een mooi uitzicht over de Caucavallei. Maar het kan nog beter. Daartoe moeten we naar de Grand Mirador, een steile klim die onze bus niet aankan, zo wordt ons gezegd. Dat zal een fabeltje blijken, straks zal de bus ons daarboven komen oppikken. Maar we laten het niet

aan ons hart komen, enkele van de fameuze Willys-jeeps staan klaar voor ons.

Heuse iconen zijn dat, de Willys-jeeps, in het bijzonder in Colombia in de gebieden waar koffie geteeld wordt. Toen aan de Tweede Wereldoorlog een einde kwam, zat het Amerikaanse leger met een enorme voorraad van deze jeeps – in totaal hadden ze er 650 000 geproduceerd. Dus begonnen ze die tegen een zeer aan-



trekkelijke prijs in ontwikkelingslanden te verkopen. De koffieboeren van Colombia waren in hun nopjes met de toen nog ongekende vierwielaandrijving van deze terreinwagen. Op de hobbelige bergwegen kwam het wendbare, krachtige voertuig buitengewoon goed van pas. Mechanische muilezels werden ze genoemd. De boeren vervoerden er alles mee – meubelen, gereedschappen, landbouwproducten, dieren... En toeristen.

Benieuwd klimmen we aan boord en laten ons naar boven voeren. De Grand Mirador, vijftienhonderd meter hoog, blijkt inderdaad een onovertroffen uitzichtpunt te zijn, maar ook een koffiebar van San Alberto. Dayana zwaait er de plak. Ze onthaalt ons op precies hetzelfde koffieritueel als Luis daarstraks. Met een weegschaaltje meet ze heel precies de hoeveelheid koffie en water af. Eerst is dat 200 ml water voor 50 gram gemalen koffie, vervolgens verhoogt ze dat tot 800 ml. Het water is lokaal grondwater dat gekookt tot 80 °C is en daarna via een steen gefilterd, beklemtont ze. Gedwee savoureren we de koffie.

Zelfs op de steilste hellingen planten ze koffie in Buenavista

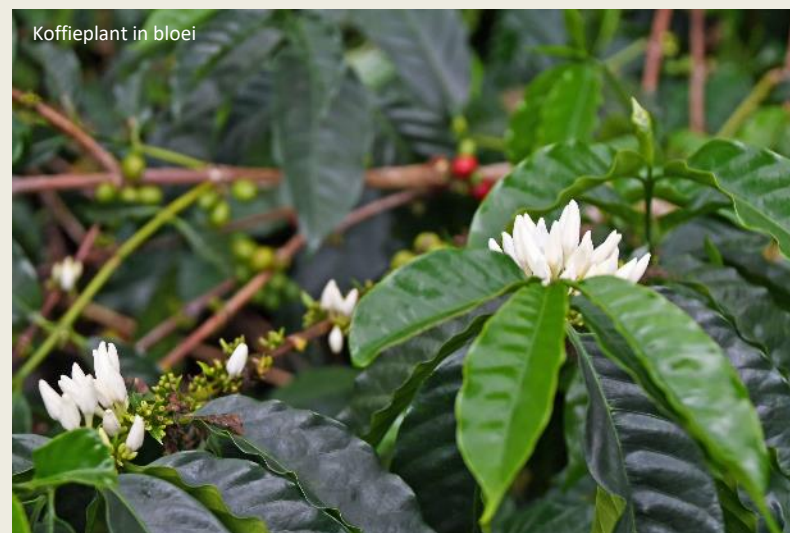
Maar Dayana's intenties gaan verder dan dat. Van elk van ons een *Embajador de Café San*



Alberto maken, een Ambassadeur van San Albertokoffie, dat is haar uitgesproken bedoeling. Daartoe heeft ze een tafel klaarstaan vol gerief waar we kop noch staart aan krijgen. Een heuse koffiekلاس zal het worden. We omgorden onze keukenschort en nemen plaats achter ons laboratoriumsetje. In een eerste fase leren we aan de hand van kleine vruchten de vier basismaken herkennen – zoet, bitter, zuur en zout. Dan trekken we een voor een de klevertjes los op een kaartje en proberen de geuren te identificeren die daarbij vrijkomen.

We omgorden onze keukenschort en nemen plaats achter ons laboratoriumsetje

Vervolgens komt het echte werk, de blindproeverij. We krijgen elk twee tassen met flink wat gemalen koffie erin. Daar giet onze



koffiemeester een heel klein beetje heet water overheen. Het goedje is echt niet te drinken, maar dat is dan ook de bedoeling niet. Eerst scheppen we het schuim van beide vloeistoffen, dan bepalen we de kwaliteit van het aroma door eraan te ruiken en noteren de score in onze *Coffee diary*. Ondertussen is het koffiedik bezonken, in die mate dat we met een lepel voorzichtig een beetje van de bovenlaag van het goedje kunnen scheppen om te proeven. Dat doen we meermaals en noteren achtereenvolgens de score wat betreft zuurgraad, smaak, body, nasmaak en balans. En ja hoor, kennelijk zijn we erin geslaagd om de kwaliteitskoffie telkens de beste score te geven, want de zogenaamde Starbucks koffie komt telkens op de tweede plaats.



Een bezoek aan de koffieplantage staat nu op het programma. Daar hebben we even geen oren naar, want een stevige wind is opgestoken en inktzwarte wolken komen vanuit de vallei aangerold. Op het terras zijn ze de paraplu's alvast aan het dichtvouwen. Maar Dayana wuift onze onrust weg. Het zal nog een half uur duren vooraleer het begint te regenen, oreert ze met een stelligheid die menig weerman zou verbazen.

*Het geheim van dit succes?
De vijfvoudige selectie*

Dus trekken we erop uit. Zelfs op de steilste hellingen planten ze koffie in Buenavista. Dat is zwaar werk voor arbeiders die de koffiebonen plukken en voor toeristen die de plantage bezoeken. Hijgend en zwetend anhoren we Dayana's toelichting. Heel oud is deze hacienda eigenlijk nog niet. Pas in 1972 zag ze het licht onder de naam San Alberto. Dat was om een zoon van Alberto Leyva te eren. Die was bij een vliegtuigongeval omgekomen en had zo ongewild de nodige fondsen geleverd in de vorm van een stevige uitkering door de ver-

zekering. Pas toen de gebroeders Villota, kleinkinderen van Alberto, er zich mee gingen bemoeien, kwam de koffieproductie tot bloei. Gustavo was een expert in luxeproducten, Juan Pablo was een meestersommelier. Samen maakten ze van hun koffie een cult drankje. We beginnen te begrijpen waar ze de inspiratie voor het koffiekasje haalden.

De dreigende wolken blijven voor onrust zorgen, maar regendruppels vallen er nauwelijks. Twintig hectaren telt de koffieboerderij. Normaal zijn hier een dertigtal arbeiders aan de slag, maar tijdens de pluk zoals nu zijn er dat een honderdtal. Niet alleen koffieplanten, ook andere gewassen zijn op de hellingen uitgezet. Die moeten helpen ziektes buiten te houden. Helemaal bovenaan vinden we de *germinator*, de zandbak waarin koffiebonen geplant worden om tot kleine plantjes uit te groeien.

De koffie die San Alberto produceert is de meest bekroonde van het land, beklemtoont Dayana. Het geheim van dit succes? De vijfvoudige selectie. Dat begint met het plukken van alleen maar de meest rode bonen. Vervolgens worden onrijpe, overrijpe of defecte



vruchten er manueel tussenuit gehaald. Het resultaat werpt men in water, waarbij de beste kwaliteit zinkt. Die bonen gaan nu de pulper in, waar ze gepeld worden. Weer wordt het resultaat op kwaliteit geselecteerd. Alleen de beste bonen ondergaan het droogproces, waarna ze een vijfde en laatste keer op grootte, kleur en fysieke kwaliteit geselecteerd worden.

Het moet gezegd, precies veertig minuten na Dayana's profetische uitspraak regent het pijpenstelen. Maar dat deert niet meer, we zitten intussen veilig en droog in de koffiebar waar we ons diploma van *Embajador de Café San Alberto* in ontvangst mogen nemen en genieten van een laatste tasje koffie.

[Top](#)

Zaterdag 2 maart | Montenegro – Armenia – Valle del Cocora – Salento – Filandia

De fiets, die krijgt hier elk weekend ruim baan. Snelwegen worden deels afgesloten, in de steden worden straten verkeersvrij gemaakt. Twee dagen lang hebben fietsers weinig te duchten, ze hoeven hun leven niet meer te riskeren tussen het waanzinnige auto- en vrachtverkeer. Professionele wielrenners kunnen voluit gaan tijdens hun training. Dat beleid om Colombia op de wereldkaart van de wielersport te zetten werpt vruchten af. Vraag dat maar aan Egan Bernal, de eerste Colombiaan die in 2019 de Ronde van Frankrijk won.

Willen we ons niet verslikken in de wegversperringen die daarmee gepaard gaan, dan zullen we vrij vroeg uit de veren moeten. Dat zal geen probleem zijn, we kunnen op de vogels rekenen om ons tijdig te wekken. Bij het eerste ochtendgloren omstreeks half zes zetten ze hun vrolijk gekwetter in.

Merkwaardig toch, die naam Armenia

Even voor acht vertrekken we. Dat er veel wielrenners op de weg zijn, blijkt te kloppen. Meestal fietsen ze in hun eentje of met z'n twee. Onze lokale gids Jairo pikken we even later in Armenia op. Zijn stad, daar is hij apetrots op, zo zal geregeld blijken. Met 380 000 inwoners is het de grootste stad van het departement Quindío en tevens de hoofdstad ervan.



Merkwaardig toch, die naam Armenia. Waarom opteerden de kolonisten voor de naam van een land, toen ze hun stad op 14 oktober 1889 stichtten? Een eerbetoon aan de Armeense genocide, wordt vaak gezegd. Maar dat klopt niet, want die genocide begon pas in 1915. Waren het dan Armeniërs die de stad stichtten? Ook dat klopt niet, Armeniërs waren er toen en nu nauwelijks te vinden in Colombia.

Meer nog, Colombia telt 43 lokaliteiten die de naam Armenia dragen. Zou het kunnen dat al die kolonisten zich door het Bijbelse verhaal van Noah geïnspireerd voelden? Na de zondvloed strandde hij op de berg Ararat in Armenië en begon daar, in een onbekende omgeving, een nieuw leven. Is dat niet de uitdaging waar de kolonisten ook voor stonden? We weten het niet en zullen het wellicht nooit weten.

De *Diálogos de pensamiento* of de *Gedachtedialogen*, daar kan je niet naast kijken. Het is een beeldhouwwerk dat in de buitenwijken van Armenia in de rotsen uitgehouwen is. Een monumentaal kunstwerk is het, 57 m lang en 11,30 m hoog. *El Barranquismo* noemen ze deze sculpturale techniek. Het blijkt een typische kunstvorm van Armenia te zijn, bedacht en uitgevoerd door de lokale kunstenaar Efrén Fernández Varón. Daarmee zoekt hij aansluiting bij de aloude inheemse cultuur. Het zijn dan ook vooral pre-Colombiaanse figuren die we afgebeeld zien. Vaak zijn ze meer dan levensgroot, soms zijn ze verguld.

El Barranquismo noemen ze deze sculpturale techniek. Het blijkt een typische kunstvorm van Armenia te zijn

Wat ook opvalt is de nieuwbouw die prominent aanwezig is. Toeval is dat niet, mijmert Jairo. Op 25 januari 1999 werd Armenia door een zware aardbeving getroffen – hij herinnert het zich alsof het gisteren was. De aardbeving had een magnitude van 6.2 op de schaal van Richter, de stad was bijna volledig verwoest, met negentienhonderd doden tot gevolg. Toch is men er in amper vijftien jaar in geslaagd om de stad bijna volledig herop te bouwen en er een aantrekkelijke, druk bezochte toeristische trekpleister van te ma-



ken. En elke Colombiaan kent het aandoenlijke verhaal van het nabijgelegen dorpje Barcelona dat van zijn beroemde Spaanse naamgenoot aanzienlijke financiële steun voor de wederopbouw kreeg. Louter en alleen omdat ze dezelfde naam hebben, glimlacht Jairo.

Intussen zijn we op een drukke expresweg beland. Auto's en vrachtverkeer razen met een hoge snelheid over de 2x2 rijstroken, terwijl wielrenners met hen het asfalt delen. Niemand lijkt zich daar druk over te maken, onze haren rijzen te berge van ontzetting.

Elke Colombiaan kent het aandoenlijke verhaal van het nabijgelegen dorpje Barcelona

Geregeld valt in het overwegend groene landschap een bleek bladerdak op. De



yagramo blanco is dat, legt Jairo uit, een variëteit van de trompetboom. Zou je dat bladerdak van dichtbij kunnen bekijken, dan zou je groene bladeren zien. Maar in dit geval zijn ze met een dichte laag haartjes bedekt. Die verstrooien het zonlicht in alle richtingen en produceren zo een glans die je enkel van op een grote afstand kan waarnemen.

Eigenaar worden van een eiland, voor Lehder betekende dat de bewoners uitkopen, wegpesten of simpelweg doden

Waar we de afslag naar Salento nemen, staat hoog op een heuvel de zwartgeblakerde Posada Alemana. Letterlijk betekent dat *Duitse herberg* – cynischer kan het niet meer worden. Eertijds was dit het pronkstuk van Carlos Enrique Lehder Rivas, zoon van een Duitse vader en een Colombiaanse moeder. Een van de beruchtste Colombiaanse drugsbaronnen



was dat. In 1978 slaagde hij erin eigenaar te worden van [Norman's Cay](#), een van de eilanden van de Bahama's en een ideale stapsteen om drugs van Colombia naar de Verenigde Staten te transporteren. Eigenaar worden van een eiland, voor Lehder betekende dat de bewoners uitkopen, wegpesten of simpelweg doden. Het Medellínkartel van Pablo Escobar maakte vervolgens graag gebruik van Lehders logistieke diensten. In 1987 kreeg de Colombiaanse politie hem evenwel te pakken en leverde hem aan de Verenigde Staten uit. Daar zat hij tot juni 2020 een levenslange

gevangenisstraf uit, waarna hij naar Duitsland overgebracht werd. Tegenwoordig vormt de deels uitgebrande villa een trieste herinnering aan die turbulente jaren.

Almaar bergachtiger wordt het landschap nu. Kwart na negen bereiken we een parking waar drie Willys-jeeps op ons wachten. Van hieruit gaat het verder naar de beroemde [Cocoravallei](#), een parel aan de kroon van Quindío. Niet voor niets maakt deze vallei deel uit van Unesco's werelderfgoed. Dat merken we naarmate we er dieper in doordringen.

*De echte vedette van de vallei,
dat is onbetwistbaar de waspalm*

In feite bevinden we ons hier in de zuidwestelijke hoek van het [Parque Nacional Natural Los Nevados](#). Een natuurpark van slechts 87 km², op het eerste gezicht stelt dat niet veel voor. Toch zijn het drie heuse, met sneeuw bedekte vulkanen – waarvan twee nog actief – die er de ruggengraat van vormen. Voeg daar nog enkele gletsjers en een sprookjesachtige lagune aan toe, en je krijgt een van de spectaculairste landschappen die

de Colombiaanse Andes te bieden heeft.

Toch zijn het geen steile rotswanden of kale rotspieken waar we in dit deel van de Cocoravallei tegenaan kijken. Integendeel, het zijn nog altijd dichtbegroeide heuvels in de vele tinten en texturen van groen die de natuur te bieden heeft. Groen, groener, groenst, dat lijkt hier het devies. Sliertachtige nevels hangen rond de hoogste bergtoppen, de heilige lucht reduceert de verste bergen tot mysterieuze donkerblauwe profielen. Dat weelderig groene decor hebben we aan de relatief grote hoogte te danken – 2 400 m boven de





zeespiegel – aan de iets lagere temperatuur en aan de overvloedige regenval die daar het gevolg van is. Al hebben we over slecht weer niet te klagen, want de zon zet haar beste beentje voor. Dat laatste geldt ook voor de twee gewapende militairen die over onze veiligheid lijken te waken.

Maar de echte vedette van de vallei, dat is onbetwistbaar de waspalm. In zijn eentje of in kleine bosjes, overal steekt hij de kop op. Het is dan ook de hoogste palmboom ter wereld. Doorgaans groeit hij tot een respectabele 60 à 62 m, maar heel af en toe reikt zijn

kruin zeventig of zelfs tachtig meter boven de begane grond.

*Nergens anders ter wereld dan in deze vallei zal je deze *Ceroxylon quindiuense* aantreffen*

En dat is niet het enige wat hem uniek maakt. Nergens anders ter wereld dan in deze vallei zal je deze *Ceroxylon quindiuense* aantreffen. In 1955 is hij zelfs tot nationale boom van Colombia uitgeroepen. Niet alleen vanwege zijn unieke kwaliteiten, erkent Jairo ruitierlijk,



maar ook omdat de soort door ongebreidelde houtkap in gevaar kwam. En met hem de geeloorparkiet, een vogel die zich alleen thuis voelt daar waar deze *Ceroxylon quindiuense* groeit.

Van Venezuela tot Ecuador kan je een twaalf-tal verschillende soorten waspalmen aantreffen, uiteraard alleen maar hoog in de bergen. Zo groeit in het nabijgelegen Salento de *Ceroxylon alpinum*. Inderdaad, voegt Jairo er lichtjes geërgerd aan toe, de *Ceroxylon "alpinum"* en niet de *Ceroxylon "andinum"* zoals het eigenlijk hoort. Maar het was Alexander

von Humboldt die de waspalmen indertijd hun naam gaf. Als Europeaan associeerde hij het hooggebergte eerder met de Alpen dan met de Andes.

Genoeg gepraat, we zetten de wandeling naar Mirador 1 in. De zon schijnt, het weer is schitterend. Dat in de bergen het weer snel kan omslaan, daar zijn we op voorbereid – we hebben onze regenjassen mee. Oh ironie, vanavond zal blijken dat het niet de regen was waartegen we ons moesten wapenen, wel de zonnebrand. Colombia zit vol verrassingen.



Terwijl we rustig naar boven klimmen, dringt de grandeur van deze vallei steeds beter tot ons door. Je raakt er niet op uitgekeken, op dit indrukwekkende groene decor met zijn donkere bossen en zijn open bergweiden waar de frêle ogende waspalmen als enorme spelden op een groen speldenkussen lijken te staan.

Laat je een waspalm rustig zijn ding doen, dan kan hij makkelijk 200 tot 250 jaar oud worden

Jairo vestigt onze aandacht op een groen struikje dat niet eens tot heuphoogte reikt. Tot onze verbazing blijkt het een waspalm in wording te zijn. Liefst zeven jaar heeft deze

waspalm erover gedaan om tot dit pietluttig struikje uit te groeien. Het zal nog vele, vele jaren duren vooraleer hier iets uit voortkomt dat enigszins op een boom lijkt. Het zegt veel over de kwetsbaarheid van de waspalm. Laat je echter een waspalm rustig zijn ding doen, dan kan hij makkelijk 200 tot 250 jaar oud worden.

Bij een volwassen boom kan je de was makkelijk van de schors schrapen. Dat deed de inheemse bevolking onder meer om hun huizen waterdicht te maken. Goudsmiden hadden de was dan weer nodig om de verloren-wasmethode toe te passen, een bekende techniek om metalen en glazen voorwerpen te gieten. En inheemse prinses waren tuk op de was als make-up wanneer ze weer eens

ten strijde trokken.

Markant zijn de ringen die de bomen op hun stam vertonen. Littekens zijn dat van bladerkruinen die in de loop van de groei ontstaan zijn en dan weer verdwenen. Je mag ze niet als jaarringen interpreteren, maar toch zou er een trucje bestaan om precies aan de hand van die ringen de leeftijd van een waspalm te schatten. Tel het aantal ringen, legt Jairo uit, tel daar 45 bij en deel het resultaat door 3. Geen eenvoudige klus, vermits de hoogste ringen zich tientallen meters boven de begane grond bevinden.

Een oude waspalm verliest geleidelijk zijn 'haar' – in dat opzicht lijkt hij op mensen, grapt Jairo. Zijn bladerkrans verdwijnt dan

definitief en er blijft alleen maar een lelijke kale stam over. Een dode palm dus.

Een oude waspalm verliest geleidelijk zijn 'haar' – in dat opzicht lijkt hij op mensen, grapt Jairo

Mochten we slecht in ons vel zitten, dan heeft Jairo nog een laatste goede raad voor ons. Gewoon een levende palmboom helemaal omarmen. Pachamama, Moeder Aarde, zal dan al je negatieve energie opzuigen en jou met alleen maar positieve energie achterlaten. Een trucje dat wellicht alleen bij Zuid-Amerikanen aanslaat.

Rustig klimmen we verder naar Mirador 1 en



Mirador 2. Die doen precies wat van hen verwacht wordt – ons laten genieten van een schitterend uitzicht. Op deze zaterdag is het er zelfs vrij druk. De zon schijnt nog steeds, de zichtbaarheid is redelijk goed. Alleen rond de hoogste toppen hangen wat wolken.

Beneden zoeken we de jeeps terug op. Die droppen ons voor restaurant Palmas de Corcora waar de specialiteit van de vallei op het menu staat – de zoetwaterforel die her en der in de vallei gekweekt wordt. Dat loopt op een sissertje uit, want meteen maken we ook

kennis met een bereidingswijze die in heel Colombia razend populair blijkt te zijn, namelijk het frituren. Daar is niets op tegen, ware het niet dat je eigenlijk over een beitelletje en een hamertje dient te beschikken om deze gefrituurde forel en dito bakbanaan de baas te worden.

De frêle ogende waspalmen lijken als enorme spelden op een groen speldenkussen te staan

Het waren inheemse volkeren die de aarden weg aanlegden die Bogotá met de Ecuadoraanse hoofdstad Quito verbond – in vogelvlucht een afstand van 1100 km. Achteraf maakten de Spanjaarden er dankbaar gebruik van bij hun veroveringstochten. Na de onafhankelijkheid kreeg deze Camino del Quindío zelfs het statuut van nationale weg. Langs de Boquiarivier werd een strafkolonie voor politieke gevangenen gesticht. Als dwangarbeiders de weg onderhouden, dat werd hun opdracht. Zo ontstond het dorpje Boquía.

Omstreeks 1860 hadden de inwoners van Boquía er genoeg van. Altijd maar overstromingen die hun huizen bedreigden en hun oogsten verwoesten. Ze besloten hogerop te gaan wonen en stichtten op een plateau het stadje [Salento](#). Terwijl beneden de beschaving voortraasde, bleef in het stadje de tijd stilstaan. Daar hebben ze nu hun handelsmerk van gemaakt. Vooral in de Calle Real zijn nog vele traditionele koloniale huizen te bewonderen.

Maar het is niet op het marktplein dat de



jeeps ons droppen, het is vier blokken daarvandaan in de onbeduidende Carrera 4. Enigszins verbaasd stappen we uit voor de deur van Los Amigos, een zogenaamde *Cancha de Tejo*. In dit sportcafé – of moeten we zeggen speelhol? – wordt *tejo* beoefend. Daar hebben wij nog nooit van gehoord, maar Gabriel noemt het de populairste sport in Colombia. Na voetbal natuurlijk. Jairo wil ons met deze sport laten kennismaken, meer nog, hij wil ons deze sport effectief laten beoefenen.

Los Amigos blijkt een hangar te zijn met een

zanderige vloer waar een zestal speelvelden beschikbaar zijn. In een hoek bevindt zich een bar waar bier van het merk Poker geschonken wordt. Wil je een andere drank, dan moet je daar uitdrukkelijk om vragen. We zien een man en een vrouw aan het werk, dertigers waarschijnlijk, beiden met een flesje bier in de ene hand en een werpsteen in de andere. Het lijkt een beetje op *jeu de boules* wat ze aan het doen zijn.

Nauwelijks heeft Gabriel het woord genomen of we worden opgeschrikt door een heftige knal, vergelijkbaar met het schot van een

revolver. Prompt vult de ruimte zich met de geur van kruitdamp. Te oordelen naar haar enthousiaste reactie heeft de vrouw raak getroffen. Meteen kennen we de drie essentiële elementen van het spel – bier, explosies, kruitgeur.

Het hoeft niet te verbazen dat ze voor Disney's tekenfilm Encanto hier hun inspiratie zochten

Naar het doel werpen doe je met een be-

hoorlijk zware *tejo* van metaal. Naar schatting weegt het ding ongeveer een kilogram. Het doel bevindt zich op een afstand van ongeveer vijf meter en bestaat uit een met klei bedekte bodem die onder een hoek van 30° schuin opgesteld staat. De klei belet dat de steen wegspringt en andere objecten treft.

Midden in het doel bevindt zich een putje. Belandt je *tejo* daarin, dan krijg je 6 punten. Raak je een van de vier witte driehoekjes die zich rond dat putje bevinden en die kruit bevatten, dan volgt een ferme knal en krijg je





Salento – Calle Real

3 punten. Slaag je erin zowel het putje te treffen als een explosie uit te lokken, dan krijg je 9 punten. Sterft je worp eerloos in de klei, dan krijg je toch nog altijd één puntje. Met 21 punten word je tot winnaar uitgeroepen. Zover schoppen wij het niet. Uitzonderlijk belandt onze *tejo* weleens met een luide knal pal op een van de driehoekjes, maar vaker belandt hij zelfs naast de klei, gewoon op de grond.

Inheemse volkeren zouden het spel indertijd met een gouden *tejo* gespeeld hebben en er



Salento – Simón Bolívar

chicha bij gedronken hebben, een licht alcoholisch bier op basis van maïs. Tegenwoordig hebben de meeste steden professionele *tejo*-teams en zijn er kampioenschappen op Colombiaans en zelfs op Zuid-Amerikaans niveau. Al bij al baadt het spel in een ruig sfeertje van kruitgeur en explosies. Vooral de oblige aanwezigheid van bier wordt fel geconstateerd, zeker nu het spel een ruimer publiek aanspreekt.

Wat de traditionele huizen van Salento zo bij-

zonder maakt, is de traditionele bouwtechniek die erin toegepast is, de zogenaamde *bahareque*. Die begon rond 1840 populair te worden in dit gebied. In essentie bestaan de muren uit een vlechtwerk van bamboe of riet, bedekt met een mengsel van modder en mest, en afgewerkt met een laag witte kalk. Het doet een beetje aan het vakwerk denken dat je bijvoorbeeld in Duitsland nog veel aantreft.

Zulke huizen bleken hun bewoners een uitstekende isolatie te bieden, zowel 's zomers als 's winters. Veel belangrijker was echter de

vaststelling dat aardbevingen deze huizen nauwelijks deerden.

De imposante Iglesia Maria Inmaculada domineert de skyline van Filandia

Dank zij de elasticiteit van de bouwmaterialen gaven ze tijdens de zware aardbeving van 1999 geen krimp. Slechts één huis in Salento werd beschadigd, weet Jairo. Terwijl een twintigtal kilometer verderop in de stad Armenia de meeste gebouwen in puin lagen.



Filandia



Filandia – Parque Bolívar



Het resultaat is een uitbundig palet van deuren, ramen en balkons in de meest uiteenlopende kleuren

Het is ontzettend druk in de Calle Real, de Koninklijke Straat. Van heinde en verre strijken toeristen hier neer. Het is dan ook aange naam flaneren in de licht hellende straat, tussen al die witte huizen met hun kleurrijke deuren en kozijnen, en niet te vergeten, hun fraaie houten balkonnetjes. Vaak zijn er winkeltjes in ondergebracht, of het atelier van een lokale kunstenaar. Het hoeft niet te verbazen dat ze voor Disney's tekenfilm *Encanto* hier hun inspiratie zochten. Dat we uiteindelijk met een beetje regen geconfronteerd worden, kan de pret nauwelijks bederven.

Dochter van de Andes, mooier kan de naam van een stadje nauwelijks zijn. Toch laten de



Filandia – Iglesia María Inmaculada

inwoners van **Filandia** hun stadje tegenwoordig liever *La Colina Iluminada de los Andes* noemen, de *Verlichte Heuvel van de Andes*. Een houten uitkijktoren op een heuvel, de *Mirador*, moet die aanspraak kracht bijzetten. Van op een hoogte van 27 m kan je er over de wijde omgeving uitkijken – behalve vandaag, want de toegang is afgesloten. Het belet ons niet van de prachtige omgeving te genieten, met Filandia dat zich over een aanpalende heuvel uitstrekt en de imposante Iglesia Maria Inmaculada die haar skyline domineert. Naar het westen toe zijn het dan weer de golvende groene heuvels in het scherend licht van de avondzon die ons weten te bekoren.

Net als in Salento koesteren ze in Filandia hun koloniale woningen. De retro sfeer is er gelijkaardig, de toeristische drukte ook. Een lommerrijk plein vormt het hart van de stad,

zoals dat in vrijwel alle dorpen en steden van Centraal- en Zuid-Amerika het geval is. Populaire ontmoetingspunten zijn dat, waar je makkelijk op een bankje onder de bomen komt verpozen of de laatste nieuwtjes uitwisselen. In Colombia heten die pleintjes steevast – hoe kan het anders – Parque Bolívar.

*Op een bankje onder de bomen
kom je verpozen of de laatste
nieuwtjes uitwisselen*

Kleuren, daar kan je niet over redetwisten. Dat doen ze hier dan ook niet. Iedereen verft er maar wat op los naar eigen smaak en inzicht. Hoe bonter, hoe beter, dat is de enige regel. Het resultaat is een uitbundig palet van deuren, ramen en balkons in de meest uiteenlopende kleuren. Kortom, een decor dat lijkt te barsten van energie en van leven. Zelfs de statige Iglesia Maria Inmaculada doet er



voorzichtig aan mee. Al lijkt ze met haar blauw-witte gevel eerder op een Grieks-orthodoxe kerk dan op een katholieke.

Ook de Willys-jeeps leveren hun bijdrage tot het kleurenfestival, zoals ze daar netjes op een rij op passagiers staan te wachten. Voor

de allerkleinsten is er een miniversie beschikbaar. Een rondje rond het plein, voortgeduwd door een volwassene, kost 3 000 peso's. Een bom geld lijkt dat, maar je moet het bedrag door vierduizend delen. Een ritje kost dus het equivalent van 75 eurocent.



Over aardedonkere wegen met niet de minste vorm van verlichting keren we naar Montenegro terug. Het regent lichtjes. Morgen hebben we een lange rit naar [Popayán](#) voor de boeg.

[Top](#)

Jaak Palmans

© 2024

Lees het vervolg in (2/7)

[Kinderen van het Water](#)