

Rijst

foto: Hilde Van Bever



Oxfam
Wereldwinkels

www.oxfam.be

> **Handel, uit respect.**

Het uithangbord van Azië



Vraag een kind in de lagere school wat de Chinezen eten en het antwoordt: "Rijst!" Zoals frieten 'typisch Belgisch' en hamburgers 'iets van Amerika' zijn, zo hoort rijst thuis in China. Het gewas werd er 7.000 jaar geleden ontwikkeld.

Geen enkel landbouwgewas voedt zo veel mensen als rijst. Voor zowat drie miljard mensen, zeg maar de helft van de wereldbevolking, is rijst het dagelijkse basisvoedsel. 150 miljoen hectare landbouwgrond in de wereld (11 % van alle landbouwgrond) is bedekt met rijstvelden. Rijst is immers een flexibel gewas: hij groeit in warme en koude streken, in droge en natte klimaten, op zeeniveau en in de bergen. Het spreekt vanzelf dat rijst een grote invloed heeft op het milieu en de natuurlijke rijkdommen.



foto: oww Overpeit



> "Hij die de wereld ondersteunt"

90 procent van de rijstvelden bevindt zich in Azië. In dat continent geurt de keuken naar rijst en kleuren rijstkorrels de cultuur. Rijst is er méér dan het eerste voedingsmiddel. Hij speelt zowel in het dagelijkse leven als in de religie en de mythologie een vooraanstaande rol. "Hij die de wereld ondersteunt", luidt de betekenis van 'rijst' in het sanskriet. Het oude shinto-geloof in Japan is ervan overtuigd dat de Japanse keizer de belichaming is van de god van de volgroeide rijstplant. De Birmanen geloven dat hun voorouders bij het verlaten van het hart van de aarde een handvol rijst kregen en dat ze naar een wonderlijk land werden geleid waar de rijst vruchtbaar wortel schoot.

Niets in de vuilnisbak!

De Aziaten gooien geen enkel deeltje van de rijstplant op de composthoop, maar zijn creatief in het verwerken van rijst. De stengel wordt gevlochten tot lonten en touwen. Van de korrels wordt wijn of bier gebrouwen. De vliesjes (zemelen) worden vaak toegevoegd aan natuurvoeding. Kaf wordt verbrand in kachels (voor de warmte). De as van het kaf doet doffe, verkleurde tanden glanzen.

Elke korrel zijn smaak

Boeren met en zonder handen

foto: Cepa / iainhandelshaus

De biodiversiteit van de rijst is legendarisch. In de gegevensbank van het gereputeerde International Rice Research Institute (IRRI) in de Filipijnen zitten meer dan 80.000 rijstsoorten uit zowat honderd landen.

Je hebt verschillende **smaaksoorten**. De belangrijkste zijn Japonica en Indica. **Japonica** is dikke of rondkorrelige rijst.

Hij is vrij kleverig en heeft daarom een langere kooktijd nodig. **Japonica** komt veel voor in Noord-Azië en Zuid-Europa. Indica is langkorrelige rijst. Hij neemt minder vocht op en is daarom sneller klaar. Indica is typisch voor het Indische subcontinent, Zuidoost-Azië en Noord-Amerika.

West-Europeanen lusten het liefst Indica. Op de Belgische markt vind je overwegend Noord-Amerikaanse, Indische en Thaise rijst.

Naargelang de **mate van verwerking** onderscheid je **ongepelde rijst** (met kafjes en met zilvervlies), **zilvervliesrijst** (zonder kafjes, maar met zilvervlies) en **gepelde rijst** (zonder kafjes en zonder zilvervlies). Hoe meer gepeld de rijst, hoe kleiner zijn voedingswaarde.

3 teeltmethodes, 3 soorten rijst

In de droge teeltmethode zorgt enkel natuurlijke neerslag voor de watertoevoer (13 procent van alle rijstproductie, vooral in Afrika en Latijns-Amerika). Bij de overstromingslandbouw (natuurlijke bevloeiing) groeit de rijst in alluviale gronden, rivierdelta's, stilstaand of stromend water (1/3de van alle rijstproductie, vooral in Azië). Natte rijstbouw maakt gebruik van kunstmatige irrigatiesystemen (meer dan 50 procent van alle rijstproductie, vooral in Europa en de Verenigde Staten).

Een Amerikaanse rijstboer werkt op gigantische velden. Vaak kweekt hij maar één soort rijst en werkt hij in opdracht van grote voedingsmiddelenfabrieken.

Het meeste werk wordt gedaan door ultramoderne, peperdure machines. Tractors ploegen het land om en leggen dammen aan. Vliegtuigen zaaien de korrels en sproeien pesticiden. Maaidorsers oogsten en scheiden de korrels van het kaf.

Een Aziatische rijstboer gebruikt geen machines, maar zaait, plant uit en oogst met de hand. Ploegen gebeurt met een waterbuffel. Wist je dat een kleine rijstboer in Azië zo'n 80 kilometer achter zijn buffel aanloopt om één hectare rijstveld om te ploegen?

Meestal verbouwt hij de rijst voor zichzelf en zijn gezin op een eigen stukje grond. Vaak echter dwingt geldgebrek hem de ganse oogst te verkopen aan slecht betalende handelaars. Sommige boeren werken ook als landarbeider op de plantage van een grootgrondbezitter.



De wereldhandel

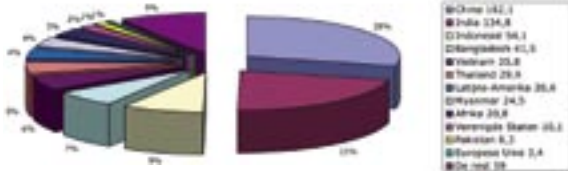
➤ Rijst is het belangrijkste graangewas ter wereld. Maar rijst is geen internationaal handelsgewas. Het overgrote deel van de rijstproductie is bestemd voor de lokale markt. Hooguit vijf procent van de productie wordt verhandeld.

Azië is goed voor zowat 90% van de wereldproductie. China (28%) en India (21%) zijn 's werelds grootste rijstproducenten, maar de grootste rijstexporteur is Thailand (24%). De echt grote rijsthandelaars zitten echter in de Verenigde Staten. Dat land dropt een derde van zijn productie op de markt.

In hoofdzaak worden slechts drie soorten rijst verhandeld: Japonica, Indica en geparfumeerde rijst zoals basmati en jasmijn. Zwarte, rode of kleefrijst zijn onbekend in Europa.

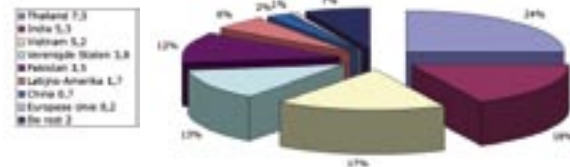
Wereldproductie van rijst (2005)

in miljoen ton



in miljoen ton

Export van rijst (2004)



De export (29,9 miljoen ton) vertegenwoordigt amper 4,7 % van de wereldproductie van ongepelde rijst (630,9 ton). De vier grootste exporteurs zijn samen goed voor 75,4 % van de export.



➤ Kleine markt

De rijstmarkt is een zeer kleine en onstabiele markt. Er is geen internationale marktprijs voor rijst, zoals voor koffie en cacao. Daarom geldt vaak de exportprijs (FOB) van de Thaise rijst (met 5% gebroken korrels) als referentie. Bovendien bepalen onberekenbare klimaatschommelingen het aanbod: wie dit jaar rijst exporteert, moet volgend jaar misschien importeren.

Grote jongens

20 jaar geleden was de rijsthandel grotendeels in handen van overheidsinstellingen en particuliere exportbedrijven. Maar ook de rijstmarkt ontsnapte niet aan de globalisering. Multinationale ondernemingen zoals Continental, Cargill, Glencore en Riz & Denrées bezetten momenteel 40 procent van de markt. Zij bepalen de reglementen en de prijzen.

Sterke bondgenoten

De neoliberale handelsregels, die in de Wereldhandelsorganisatie (WTO) worden uitgedokterd, laten toe dat de grote jongens hun goedkope producten overal in de wereld dumpen. De subsidies die de Europese Unie en de Verenigde Staten aan hun eigen rijstboeren geven, maken goedkope exporten en dumping mogelijk.

Buitenspel

Kleine boeren en boerinnen, in het Zuiden én het Noorden, krijgen het op die manier steeds moeilijker om te concurreren met de grote jongens. De rijstboeren uit het Zuiden komen zowel op hun binnenlandse markt als op de wereldmarkt buitenspel te staan.

Kan rijst de wereld voeden?

foto: Anno Sferonisma

- De Verenigde Naties riepen 2004 uit tot het Jaar van de Rijst. Ze vroegen daarmee aandacht voor de enorme uitdaging waarvoor de rijstproducenten staan: hoe kan, in een wereld waar goede landbouwgrond en water steeds schaarser worden, de jaarlijkse rijst oogst op een duurzame manier stijgen van 545 tot 700 miljoen ton om tegen het jaar 2025 650 miljoen extra rijsteters te voeden?

Hoe 'groen' was de 'revolutie'?

Door de 'groene revolutie' is sinds de jaren zestig van de vorige eeuw de productie van rijst meer dan verdubbeld. Het gebruik van moderne technologie en de introductie van nieuwe hoogproductieve variëteiten hebben in de meeste landen van Azië voor voedselzekerheid gezorgd. Op lange termijn echter was de revolutie niet zo 'groen'. Gebruik van chemicaliën op grote schaal bracht zware schade aan het milieu toe. Kunstmatige irrigatie ontregelde de natuurlijke waterhuishouding. De bodem raakte uitgeput. De soortenrijkdom kwam in gevaar. In Cambodja bijvoorbeeld levert in het droge seizoen één rijstsoort 84 % van de oogst. In zo'n situatie kan één plaag of één ziekte de hele oogst doen verloren gaan.

Twee toekomstvisies

Het International Rice Research Institute (IRRI) gelooft in een nieuwe Groene Revolutie - vooral in China, Vietnam en Bangladesh: genetische manipulatie van rijstgewassen, een superkorrel die 10 à 15 ton rijst per hectare opbrengt (tegen gemiddeld 3,7 ton nu), optimaal gebruik van patenten, ... Anderen staan een terugkeer naar traditionele landbouwmethodes voor: kiezen voor een 'groene' (duurzame) revolutie door teeltmenging, groenbemesting, lokale zaadsoorten, ...

De prijs van eerlijke rijst

- Oxfam-Wereldwinkels koopt rijst bij drie producentengroepen in Azië. We verkopen vier soorten kant-en-klaar-voor-consumptie verpakte rijst. Daarnaast verwerken we de rijst in een aantal andere producten zoals rijstwafels en bier.



Oxfam-Wereldwinkels betaalt de producenten een vastgestelde minimumprijs. Deze prijs wordt vastgelegd door FLO (Fair Trade Labelling Organisation). Als de marktprijs hoger is dan deze minimumprijs, wordt natuurlijk de hogere prijs betaald. Daarbovenop komt nog een premie (gemiddeld 10 procent van de exportprijs, voor biologische rijst zelfs 15 procent) die de producenten investeren in de werking van de groep.

Eerlijke rijst is politiek wapen

Oxfam-Wereldwinkels pleit voor een stabiele prijs op de wereldmarkt, een prijs die hoog genoeg is om de rijstboeren een menswaardig bestaan te garanderen. We kiezen voor langdurige handelsrelaties met groepen van rijstboeren. We stimuleren onze partners om het productieproces (verwerking, verpakking, productie van afgeleide producten) zoveel mogelijk in eigen handen te houden. We zetten onze partners ertoe aan om biologisch te telen. Oxfam-Wereldwinkels wil dat elk land zijn eigen landbouwbeleid kan bepalen in functie van de eigen noden. We zijn tegen een verdere liberalisering van de productie en de handel in voedselgewassen. We waarschuwen voor de negatieve gevolgen van genetische manipulatie en andere uitwassen van de 'groene revolutie'. We steunen de boeren in hun 'patentenoorlog' met firma's en regeringen in het Noorden.

Laos: dammen voor meer rijst

De rijstvelden in Laos renderen niet. Het land kan de concurrentie met de buurlanden Thailand en Vietnam niet aan. Laos heeft namelijk geen zee. De enige kans om hun producten te verkopen, is resoluut kiezen voor biologische teelt. Dat doen de boeren van ASDSP (Association pour le Soutien au Développement de Sociétés Paysannes), de producentengroep bij wie Oxfam-Wereldwinkels paarse rijst koopt. ASDSP organiseert verscheidene boerengroepen in Kasi, Vanvieng en het bergachtige noorden. Ze ondersteunen hen bij de opstart van duurzame ontwikkelingsprojecten voor de productie, verwerking en bewaring van voedingsproducten. In 1994 richtte ASDSP daarvoor een verwerkingsbedrijf op, de Lao Farmer Products.

ASDSP betaalt de boeren meer dan de plaatselijke marktprijs en biedt hen naast werkgelegenheid ook technische ondersteuning en advies. Dankzij de aanleg van dammen krijgen de velden het hele jaar voldoende water en kunnen de boeren tweemaal per jaar oogsten: eenmaal rijst, de tweede keer water-meloenen, aardnoten en courgettes. De boeren lossen hun schuld voor de aanleg van de dammen af met rijst. En die rijst verkoopt de organisatie Lao Farmer Products op haar beurt door aan Oxfam-Wereldwinkels. Het systeem kent alleen maar voordelen. De boeren kappen geen bossen meer om nieuwe gronden in gebruik te nemen. Dankzij het irrigatiesysteem hebben ze voortaan twee productieseizoenen per jaar en kunnen ze een deel van de oogst verkopen.

“Mannen en vrouwen hebben het werk op de velden netjes verdeeld. Mannen verzorgen de dijken, ploegen de velden, brengen de rijstplantjes aan - ze balanceren met hun draagstok op de dijkes. Vrouwen staan acht tot tien uur per dag in het water om met gebogen rug de plantjes uit te zetten. Ze verdienen één dollar per dag. Met dat geld kunnen ze vier kilo rijst kopen.”



Feestrijst

Paarse rijst? Wie een pakje opendoet, zal sip kijken: de rijst ziet er heel gewoon ... wit uit. Pas na het koken kleurt hij mooi paars. De rijst is een mengeling van drie soorten: 40 % witte kleefrijst, 40 % licht geparfumeerde witte rijst en 20 % paarse kleefrijst. Deze laatste soort zorgt bij het koken voor de paarse kleur. Paarse kleefrijst is zeldzaam in Laos. De mensen serveren hem enkel bij feestmaaltijden.

India: geen patenten op basmatirijst

De organisatie Navdanya werd begin jaren negentig van de vorige eeuw gesticht door de bekende andersglobaliste Vandana Shiva. Navdanya kant zich tegen de 'groene revolutie', "want monoculturen verwoesten het ecologische systeem. De laatste tientallen jaren zijn miljoenen planten- en diersoorten verdwenen." Navdanya organiseert boeren die 'traditioneel' of biologisch willen boeren. De organisatie stelt traditionele kennis en zaden ter beschikking van de aangesloten boeren. Oxfam-Wereldwinkels koopt basmatirijst van enkele producentengroepen in de Dun Valley, een paar honderd kilometer ten noorden van Delhi. Alle groepen zijn lid van Navdanya.

Extra os

Eén van de leden is boerin Kamlesh Devi: "Tot voor enkele jaren gebruikte ik veel meststoffen en pesticiden, maar daarvoor hadden we meer water nodig. Ik ben eens gaan kijken op de modelboerderij van Navdanya vlakbij. Toen ben ik overtuigd geraakt van het nut van biologische methoden. Nooit, nooit, nooit gebruik ik nog chemische meststoffen. De prijzen die de gewone handelaars voor de basmati geven, zijn laag. Dankzij de betere prijs die Navdanya betaalt, kon ik een machine kopen om het veevoer te snijden. En een extra os. Navdanya levert me ook prima zaden."

foto: Marc Bontemps

Patenten zijn biopiraterij

Een patent geeft een uitvinder exclusieve rechten. Wie de uitvinding wil gebruiken en de producten ervan wenst te verkopen, heeft de toestemming van de patenthouder nodig. Vaak hangt daar een vergoeding aan vast.

Patenten zijn niet altijd onschuldig. Een voorbeeld: het TRIPS-akkoord van de Wereldhandelsorganisatie (WTO). Het akkoord verplicht landen om patenten toe te laten op 'uitvindingen' of 'ontdekkingen' die te maken hebben met planten, dieren en mensen. Op die manier verwerven westerse bedrijven via patenten de rechten op pas 'ontdekte' genen of cellen. Eerlijk is anders. Vaak immers hebben miljoenen boeren en boerinnen gedurende vele generaties die planten geselecteerd, gekruist en veredeld. Zo creëerden ze een geweldige biodiversiteit. Als ze voortaan die 'verbeterde' planten willen gebruiken, moeten ze er voor betalen. Want de planten zijn niet langer hun eigendom.

Het Zuiden moet het Noorden betalen voor wat het Noorden in het Zuiden is komen halen. "Diefstal! Biopiraterij!", zegt Navdanya. "Landen met technologische kennis of goed uitgeruste onderzoekslaboratoria krijgen dankzij de patenten op een wettelijke manier toegang tot genetisch materiaal en lokale kennis in andere landen. Patenten zijn de doodsteek voor de boeren van het zuiden."



Thailand: kiezen voor bioteelt



foto: Anno Siemmonsma

> De boeren van de coöperaties in NAG-Surin en Yasothorn in Thailand kiezen radicaal voor biologische rijstteelt. Hun rijst wordt geëxporteerd door GreenNet, een partnerorganisatie van Oxfam-Wereldwinkels. Tine Hens, journaliste van De Standaard, bezocht enkele rijstboeren in Surin.

Eiam: "Toen een aantal boeren op biologische rijstteelt wilde overschakelen, verklaarde de rest van het dorp hen voor gek. 'Een echte man gebruikt pesticide en chemische meststoffen.' Zo is het ons jarenlang door de overheid geleerd. Thailand moest op de trein van de vooruitgang springen, en daar hoorden verbeterde zaden en kunstmatige onkruidverdelgers bij. We merkten ook dat de vissen die in de rijstvelden leven, en die we vingen om op te eten, stilaan verdwenen. Bovendien hadden we ieder jaar meer kunstmest nodig om evenveel rijst te oogsten. Het kostte ons meer dan het opbrecht. Want ook de zaden werden alsmear duurder. Veel boeren staken zich in de schulden en verloren de liefde voor hun werk en hun land." Vijfendertig families brachten geld samen om een schuur op te trekken waar de afvalstoffen van dieren, eten en oogst worden verwerkt tot organische compost. "Het eerste jaar strooiden we meer dan honderd ton op onze velden", zegt Eiam. "Tegenwoordig hebben we met drie ton per jaar voldoende. De bodem wordt vanzelf weer rijker."

> De voordelen van biologische rijstteelt zijn huizenhoog, vertelt Eiam: "Ik ben niet meer bang om naar mijn veld te gaan. Als ik me vroeger blesseerde, begon die wonde altijd vreselijk te etteren. Gewoon omdat ik de hele dag met mijn voeten in het gif stond. Vijfendertig jaar lang heb ik kunstmest gebruikt. Ik kreeg last van astma, van een droge keel, ik kon nachtenlang hoesten. Nu voel ik me beter en mijn rijst is van een betere kwaliteit. De graantjes ontwikkelen zich volledig en het percentage gebroken korrels is aanzienlijk gedaald."

De volle rijst 'Hom Mali' is in Thailand bekend als kwaliteitsrijst. Het is een traditioneel ras, goed bestand tegen ziekten en plagen. De 'Hom Mali' heeft een stevige korrel, een fijne smaak en een natuurlijk parfum. Met Biogarantielabel.

Basmati is een fijne, aromarijke rijstsoort met een lichte notensmaak. Zeer smaakvol en met een natuurlijk parfum. Letterlijk vertaald betekent basmati 'koningin van het parfum'. Met Biogarantielabel.

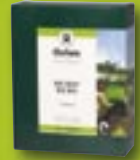
'**Jasmin**' is een typische rijstsoort uit Thailand die het fijne aroma en de lichte notensmaak van de meer gekende basmatirijst sterk benadert. Met Biogarantielabel.

Rijstwafels

Krokante wafels gemaakt van de traditionele rijstsoort 'Hom Mali'. Met zeezout. Met Biogarantielabel.

Rijstwafels met chocolade

Miniwafels van gepofte 'Hom Mali' rijst met een laagje melkchocolade in een handig zakje. Met Biogarantielabel.



Recept: champignonrisotto

Ingrediënten

1 liter groentebouillon, 2,5 dl witte La Vid, 1 eetlepel olie, 25g boter, 2 preien (dun gesneden), 250g kastanjechampignons, 450 g Hom Mali rijst, 250g gewone champignons, 2 eetlepels gehakte verse peterselie, 50g geraspte parmezaanse kaas.

Bereiding

Breng in een pan de bouillon en de wijn aan de kook. Verhit olie en boter in een grote pan. Voeg de prei toe en bak deze in 5' goudgeel. Voeg de champignons toe en bak ze 3'. Voeg de rijst toe en roer deze door het mengsel. Voeg de wijnbouillon toe en verhit al roerend tot het vocht is opgenomen en de rijst gaar is. Roer de peterselie en parmezaanse kaas erdoor. Breng eventueel op smaak met zout en peper.

(Met dank aan Riet & Miki van restaurant 'De Warempel' in Gent)

foto: Joris Luyten



www.oww.be