

Revolutionair gebak in koffiebar Malgudi

Revolutionair bakken? Ja, het bestaat. Een druppel op de gloeiende plaat, ongetwijfeld, maar het feit dat in de orthodoxe Zuid-Indiase stad Mysore *Balmiki*-meisjes (een Dalit-subkaste) voedsel bereiden voor mensen van de hoogste kaste kan met recht een kleine revolutie genoemd worden.

Mari Marcel Thekaekara (2 mei 2011)

Het woord Balmiki betekende weinig voor me, tot ik in december 1996 Martin Macwan, grondlegger van de Navsarjan Trust in Gujarat, hoorde praten over de benarde toestand waarin zijn gemeenschap zich bevond. Ik zette mijn journalistieke pet op en vertrok naar Gujarat, waar het team van Navsarjan me meetroonde van stad naar dorp om zelf te ervaren dat, bijna 50 jaar na de onafhankelijkheid van India, Balmiki-vrouwen uit de ‘vegerskaste’ nog steeds poep op hun hoofd rond moesten dragen. Het was een enorme schok. Ik schreef erover en publiceerde een boek. Tien jaar later had ik bijna alle staten in India bezocht, om het werk van organisaties die hiertegen ageren onder de loep te nemen.

Karma en poepruimen

Zo maakte ik in Ahmedabad kennis met Gagan Sethi, directeur van de maatschappelijke organisatie Jan Vikas. Hij had twee Balmiki-meisjes in dienst genomen om de lunches te bereiden in hun bedrijfskantine. Als een soort politiek statement. Sommige werknemers voelden zich ongemakkelijk bij het idee. De denkbeelden over reinheid, besmetting en onaanraakbaarheid zitten diep verankerd, bijna in het onderbewuste van de Indiase psyche. Gagan Sethi liet zijn team weten dat hier niet over onderhandeld kon worden. Wie meewerkt aan het bereiken van sociale gerechtigheid zou geen bezwaar moeten hebben om voedsel te eten dat klaargemaakt is door een Dalit, vond hij. Als ze er niet mee konden leven, moesten ze maar ontslag nemen. Niet veel NGO's voegen op zo'n manier de daad bij het woord.

Tussen 1997 en 2007 heb ik honderden Balmiki-vrouwen geïnterviewd, en ik voelde me altijd een indringer. Ik nam hun verhalen op, luisterde naar hun pijn en hun lijden. Ieder van hen was getraumatiseerd door die eerste keer dat ze hun misselijkmakende en onmenselijke werkplaats betraden: de openbare latrines. Erover schrijven leek gewoon ongepast. De vrouwen kregen er te weinig voor terug, hoewel het zeker nodig was om campagne te voeren voor hun benarde toestand. Ik wenste dat ik meer voor ze kon doen.

Al meer dan honderd jaar hebben de voorouders van deze meisjes de smerige beerputten – het type dat in *Slumdog Millionaire* word getoond – schoongemaakt. Ze scheppen menselijke uitwerpselen uit openbare en privé-latrines. Geloven dat dit hun lot is, hun karma, vanwege de zonden die ze in een vorig leven begaan hebben. En alle anderen bevestigen hen daarin.

Primeur

Gagans experiment bracht me op een idee. Mijn echtgenoot Stan en ik zaten in het bestuur van The Green Hotel in de stad Mysore. Het hotel was het geesteskind van Hilary Blume, de oprichtster van het Britse Charities Advisory Trust. Winsten gingen naar lokale liefdadigheidsprojecten en we huurden voornamelijk Dalit-werknemers uit de nabijgelegen sloppenwijken in. Hilary had altijd al een koffiebar willen hebben. Dus, dacht ik, waarom geen koffiebar die wordt gerund door Balmiki-meisjes? Het zou een primeur zijn voor Mysore, een redelijk conservatieve, traditionele stad. Een primeur in van alles zelfs. De eerste koffiebar volledig gerund door vrouwen, en waarschijnlijk de eerste Dalit-koffiebar in heel India.

Plotseling kwam alles in een stroomversnelling. Ik las een artikel in het dagblad *The Hindu* over de jonge Fransman Alexis de Ducla die een bakkerij was begonnen om jonge Dalit-mannen op te leiden in de Franse bakkunst. Ik nam contact met hem op en hij stuurde ons een jonge bakker die ons inwijdde in Franse gebak en cakes. We namen met hulp van een lokale maatschappelijke organisatie uit Mysore twaalf jonge Balmiki-meisjes aan uit een sloppenwijk in de buurt. De meisjes werden opgeleid om de koffiebar draaiende te houden. Ze leerden ongelooflijk snel. Ze kregen les in omgaan met voedsel, serveren, een tafel opmaken, het menu lezen, enzovoort. De Engelse lessen waren grappig. De meisjes waren gewend waren aan de traditionele, basale Zuid-Indiase kost. Ze kenden geen ander voedsel. Plotseling moesten ze oefenen op vragen als “Wilt u een latte, een cappuccino of een espresso?” Ze maakten zich de beginselen van het Engels eigen, en leerden alles wat er op het menu stond uit het hoofd. Herhaalden eindeloos Franse woordjes zoals croissant en quiche. Espresso en quiche waren tongbrekers, maar we drongen erop aan dat ze espresso en niet expresso zouden zeggen. Al snel hadden ze het te pakken. Ze werden ook getraind in het gebruiken van de koffiezetapparaten.

5-sterrensfeer

Koffiebar Malgudi is prachtig geworden. We gebruikten traditionele Zuid-Indiase designs. Een binnenhof met wat groen, een theeplant en een koffiestruik, het ‘koningskruid’ basilicum (heilig in India), rozemarijn en een granaatappelboom. Ook de kleuren waren levendig Mysoreaans. Vrolijke, zonnegele tafelkleden. Traditionele, handgemaakte Athangudi-tegels uit Chettinadu. We wilden dat de meisjes in een mooie omgeving zouden werken, in een stijlvolle, bijna-5-sterrensfeer. Mijlenver verwijderd van de smerige toiletten die hun ouders en grootouders al meer dan een eeuw schoon hadden gemaakt.

We kozen voor traditionele Zuid-Indiase kostuums. Een opzettelijke breuk met de trend van lelijke uniformen waaraan men in de pizza- en hamburgerfastfoodketens de voorkeur geeft: baseballpetjes en slecht zittende, goedkope imitaties van westerse blouses en broeken. Gewaden die niet goed passen bij de gemiddelde Indiase vrouw uit de arbeidersklasse.

Dus glijden de serveersters bij Malgudi elegant door hun koffiebar, gekleed in zonnebloemgele en wijnrode *langa davanies*, de traditionele outfit van jonge Zuid-Indiase meisjes. Het is een vloeiende, enkellange rok met een blouse en een lange, geplooid doek die over de blouse wordt

gedrapeerd. Ze zijn zelfstandig en vol zelfvertrouwen, en vooral de Westerse klanten zijn opgetogen over hoe charmant de meisjes eruit zien. De inwoners van Mysore zijn trots op het feit dat er een restaurant is die de stijl van het verleden weer tot leven roept. De goede oude tijd.



Het beste gebak uit de buurt

Ongeveer een jaar nadat de koffiebar was geopend, vertrok de chef-kok. Tot onze verbazing namen de meisjes vol zelfvertrouwen het bakken over. Ze waren nooit formeel getraind in het bakken, maar hadden de vaardigheid opgepikt terwijl ze hielpen met snijden, kneden, enzovoort. De versgebakken croissants konden de goedkeuring van onze Franse klanten wegdragen, Britse klanten liepen weg met het Anglo-Indiase brood en de 'butter pudding'. Amerikaanse gasten zeiden dat dit de beste chocoladecake was die ze ooit hadden geproefd en iedereen was uitzinnig over de heerlijke, lichte citroencake. Het gebak is niet allemaal precies hetzelfde. Het is geen massaproductie. Eén hapje, en je weet het. De dadel- en walnotentaart wordt besteld door en opgestuurd naar mensen uit Bangalore – 180 kilometer verder. Het is echt bijzonder, beweren ze. Taart om een moord voor de doen. Het meergranenbrood wordt inmiddels verkocht door de lokale supermarkt in de buurt, en mag rekenen op een gestadig groeiende stroom van vaste klanten. Yoga-studenten die vanuit de hele wereld naar Mysore stromen, komen naar Malgudi om het brood te kopen. Het komt als beste uit de bus in Mysore. Een keur aan biologisch gebak, brood en koekjes worden wekelijks naar het verafgelegen Kozhikode gestuurd.

Historisch keerpunt

De media uit Mysore verdrongen zich bij de opening van de koffiebar, er werd in vrijwel alle lokale kranten en televisiezenders over bericht. Toen ik de journalisten erop wees dat we de beste cakes in Mysore verkochten, zei een scherpzinnige journalist: "Denk je dat ik verslag doe van alle koffiebarretjes die hier hun deuren openen? Ik schrijf erover omdat Balmiki-meisjes die gebak maken en serveren een historisch keerpunt is na eeuwen van onaanraakbaarheid. Het is een enorm politiek statement."

Ik was blij dat er iemand was die het snapte. Het is maar een heel klein initiatief in het grote geheel der dingen. Iemand schreef het zelfs af als een soort Gandhiaans experiment, niet militant genoeg. Maar de meiden zijn er trots op dat ze in een omgeving werken die voorheen onbereikbaar voor hen was. Totaal niet binnen de keuzemogelijkheden. Ik denk dat het belangrijk is dat we nieuwe oplossingen zoeken, nieuwe doorbraken doen, nieuwe modellen vinden die de Balmiki-gemeenschap in staat stellen in hun levensonderhoud te voorzien.

Ik herinner me dat Martin Macwan me in 1998 vertelde hoe frustrerend het was dat de mensen met wie hij werkte alleen maar konden bedenken om bezems en trommels te produceren. Het lukte ze niet om verder te kijken. Maar dát verandert nu langzaam. Navsarjan wil Dalits gaan trainen om dorpscafés te openen, en *samosa's* en andere snacks te verkopen in kleine dorpswinkeltjes. Martin's geesteskind. Het zal de Dalit-economie grondig veranderen. En hopelijk wordt onaanraakbaarheid in de komende decennia iets van het verleden.