

CÓRKI SŁOŃCA, SIOSTRY ZIEMI



Tekst:
Olga Badowska

Codziennie rano wychodzą do pracy w polu. Doglądają prosa i sorgo. Karmią swoje wioski, utrzymują rodziny. Tysiące indyjskich rolniczek zrzeszonych w organizacji Millet Sisters. Prawdziwa siostrzana siła.

Zdjęcia:
Matylda Grzelak

Tłumek dzieciaków się zagęszcza. Okrążają nas z zaciekawieniem, zbiegając się spod niedokończonej świątyni i czerwonego namiotu, w którym trwa jeszcze obwoźny festiwal bioróżnorodności. Chcą posłuchać. Siedzimy na skraju wioski Godigarpally, w stanie Telangana, w południowo-wschodnich Indiach. W tle widać bezkresne pola, ale nasz wzrok skupiony jest na turkusowo-różowym sari. Mogulamma poprawia je dyskretnie i z niewzruszoną twarzą zaczyna snuć opowieść. Jest lekko skrępowana, choć robiła to setki razy. Jako czołowa przedstawicielka inicjatywy All India Millet Sisters Network często bierze udział w wywiadach, tłumacząc, na czym polega rolnicza działalność grupy. Chyba jest trochę jej maskotką, i trudno się dziwić – w końcu w 2019 roku była jedną z kilku „jagłanych sióstr” odbierających Equator Prize przyznawaną w ramach Programu Narodów Zjednoczonych ds. Rozwoju. Dwa lata wcześniej ich pracę na rzecz bioróżnorodności docenił prezydent Ram Nath Kovind, składając na ręce Mogulammy prestiżową nagrodę Nari Shakti (dosłownie: „moc kobiet”).

Dziś Mogulamma aktywizuje mieszkanki z wioski, wciąga je do sanghamu, prowadzi koło gospodyń wiejskich. Stają się niezależne i samowystarczalne, mogą poczuć się silne, jak ona, kiedy na przekór losowi okiełznała ziemię i odzyskała władzę nad własnym życiem.

Millet Sisters to NGOs rolniczek działający pod parasolem Deccan Development Society, innej organizacji pozarządowej wspierającej pracę kobiet z najuboższych regionów i warstw społecznych, angażującej je w organiczne rolnictwo. DDS, założona przez P.V. Sateesha, funkcjonuje od blisko 40 lat na terenach wyżyny Dekan. Stworzyła bank nasion i nauczyła tysiące kobiet nie tylko, jak uprawiać ziemię, ale i jak promować oraz sprzedawać swoje plony. Przed chwilą stałam wśród nich i patrzyłam, jak z rękami wzniesionymi do góry przysięgały, że będą służyć Matce Ziemi.

Mogulamma Kandakam jest jedną z tych „westalek”, beneficjentek programu, i jego lokalną liderką. Ale zanim znalazła się w tym miejscu – jak każda z setek kobiet – musiała zmierzyć się z przeciwnościami losu i odnaleźć wewnętrzną siłę, by wziąć los we własne ręce.

Z pokorą wsłuchuję się w jej historię. Na pozór nic nas nie łączy, no, może wiek – jesteśmy praktycznie rówieśniczkami. Ale łapię się na myśli, że chyba nie wiem, czym jest życie. Z mieniącego się sari przesuwam wzrok na niewzruszone oczy tej twardzielki.

TEŚCIOWE I SYNOWE PRZYBIJAJĄ PIĄTKĘ

Mogulamma należy do dalitów, grupy wykluczonej z systemu kastowego, a więc przez wieki żyjącej na marginesie społeczeństwa. Skazani na pracę niegodną wyższych kast niedotykalni nie mieli szans na edukację, żyli w permanentnym poczuciu dyskryminacji. Jak można się domyślać, najgorzej wśród „nieczystych” żyło się kobietom. Choć od 1950 roku zakazane jest szykanowanie dalitów, w wielu wiejskich społecznościach ich „niedotykalność” to nadal status quo.

Mogulammie wiedzę o rolnictwie przekazał jej dziadek i ojciec, mimo to przez lata i tak trwała, podporządkowując się patriarchalnemu społeczeństwu. Wyszła za męża, urodziła dwóch synów i córkę. Na szczęście teściowa Mogulammy podchodziła do życia z determinacją. Zajmowała się nie tylko domem, ale także rodzinnym poletkiem – to ona jako pierwsza wstąpiła do Millet Sisters. Kiedy odeszła, synowa wzięła byka za rogi i dołączyła do organizacji, jednocześnie opiekując się przykutym do łóżka chorym mężem. Cały ciężar utrzymania rodziny nagle spadł na nią. Tak narodziła się nowa, silna Mogulamma. Dziś – 37-letnia farmerka uprawiająca na swoim dwuakrowym polu dziesiątki endemicznych odmian zbóż. – Kiedy rodzina i DDS zaproponowali, żebym zajęła się kaszą jaglaną, z miejsca odpowiedziałam, że oczywiście to zrobię. Z jednej strony nie miałam wyjścia, z drugiej – chciałam przejąć schedę po teściowej, to było nasze dziedzictwo. I to zmieniło moje życie, odnalazłam szacunek do samej siebie. Naturalnie obawiałam się, że nie zdołam zajmować się i farmą, i rodziną. Pokonałam jednak ten strach i skoczyłam na głęboką wodę – opowiada, a jej kamienna twarz jakby zaczynała mięknąć, w kącikach ust pojawia się lekki uśmiech. Duma, którą czuje, jest nagrodą za lata ciężkiej pracy. Bo na początku nie było różowo. Mąż Mogulammy zmarł. Ona, jako początkująca rolniczka, ponosiła wiele porażek, nie udawało jej się na przykład zrobić skutecznego naturalnego nawozu, plony marniały, często nie było co włożyć do garnka.

Mimo to walczyła dalej. Wsparcie znalazła w wioskowym *sanghamie*, nieformalnej grupie skupiającej kobiety, które uprawiają jagła. Takie społeczności synowych i teściowych dzielą się radami dotyczącymi organicznej uprawy, a także nasionami. Dziś to Mogulamma aktywizuje mieszkanki z wioski, wciąga je do *sanghamu*,

prowadzi koło gospodyń wiejskich. Stają się niezależne i samowystarczalne, mogą poczuć się silne, jak ona, kiedy na przekór losowi okiełznała ziemię i odzyskała władzę nad własnym życiem.

Słuchając niestrudzonej rolniczki, czuję coraz większą wdzięczność za to spotkanie. Zdaję sobie sprawę, że jako zwykła turystka nie byłabym w stanie zobaczyć tych „prawdziwych Indii”. Do wioski trafiłam razem z grupą Food Forward India, założoną przez szefową kuchni Garorę Arimę i Matyldę Grzelak, jej nieustraszoną project managerkę. Na co dzień dziewczyny stacjonują w Bangkoku, gdzie Garora – jedna z najsłynniejszych w Azji szefowych – prowadzi gwiazdkową restaurację Gaa. Jej kuchnia, inspirowana rodzimymi smakami, złożonymi hinduskimi tradycjami, lokalnymi technikami potrzebowała „kopniaka”, nowych impulsów, by się rozwijać. Tak samo – jak upomina się o nie indyjska gastronomia – gotowa na to, by oddać hołd miejscowym wytwórcom jedzenia. Projekt FFI docelowo ma odwiedzić wszystkie 29 stanów kraju, „odkopać” i udokumentować lokalne tradycje – po to, by z nadzieją spojrzeć na system żywienia Indii, na nowo odnaleźć siłę w wiejskich i miejskich zwyczajach, walczyć ze stereotypowym podejściem do indyjskiej kuchni.

– Mnie też, tak samo jak was, zaskakuje w tej podróży wiele rzeczy. Na przykład to, jak w wiejskich społecznościach traktuje się kobiety. Żyjemy w miastach, wydaje nam się, że jesteśmy cywilizowani, rozwinięci, światowi. Tymczasem tu w aglomeracjach kobiety są często marginalizowane, praktycznie ich nie widać. A w małych wspólnotach – w których współistnienie jest gwarancją przetrwania – kobiety zajmują ważne, wyjątkowe miejsce – słyszę od Garory, gdy przyglądamy się „jaglanym siostrzom” przebiegającym sorgo na macie przed festiwalowym namiotem.

ZAPOMNIEĆ O RYŻU

Nadal tradycyjnie w Indiach wiedza o rolnictwie przekazywana jest z pokolenia na pokolenie, czytaj – przez mężczyzn. Jednak Millet Sisters zmieniają punkt ciężkości w całym systemie. To synowe dziedziczą po teściowych role w *sanghamach*. Teraz często do prezydentki lokalnej grupy przychodzi jeden czy drugi teść albo kuzyn i pyta o radę. Marginalizowane wcześniej kobiety zajmują się marginalizowanymi kiedyś uprawami, które obecnie odzyskują znaczenie. Siostry część jaglanych plonów sprzedają, nadal jednak uprawiają je głównie dla siebie, nie dla mas. Taki był zamysł DDS – stworzyć warunki, w których małe wspólnoty staną się niezależne od jedzenia „z zewnątrz”.

Dlaczego to tak ważne? Biały ryż stanowi nadal podstawę żywienia w Indiach zamieszkałych przez 1,3 miliarda ludzi. Kraj jest też jego czołowym eksporterem, wykorzystuje więc miliony hektarów ziemi pod bardzo wymagające uprawy. Łatwo więc zgadnąć, że jest to szeroko dostępny produkt – do tego jeszcze subsydiowany w ramach rządowego programu dystrybucji. Jednak jego uprawy „wypijają” ogromne ilości wody, zaburzając ekosystem i w przyszłości skazując kraj na suszę, a ludzi – na głód. Sam ryż czy pszenica zresztą w ogóle nie są wystarczająco odżywcze – według badań Global Hunger Index jeszcze dwa lata temu ponad połowa indyjskich kobiet miała anemię. Przemysłowe uprawy wyparły z diety tradycyjne zboża, kiedyś wszechobecne w lokalnych daniach.

– Stoimy przed kryzysem związanym ze zmianami klimatycznymi. Temperatura się podnosi, brakuje wody, mnożą się insekty żerujące na polach, znikają więc uprawy zwykłych, komercyjnych



Marginalizowane wcześniej kobiety zajmują się marginalizowanymi kiedyś uprawami, które obecnie odzyskują znaczenie. Siostry część jaglanych plonów sprzedają, nadal jednak uprawiają je głównie dla siebie, nie dla mas. Taki był zamysł DDS – stworzyć warunki, w których małe wspólnoty staną się niezależne od jedzenia „z zewnątrz”.



zbóż i roślin. Trzeba szukać nowych. Tyle że my je zawsze mieliśmy pod nosem – tłumaczy pan Sateesh, kiedy festiwalowe wozy zaczynają wycyfować się spod namiotu. Bawoły pociągają je do następnej wioski. Za nimi powoli znika procesja farmerek.

Wyglądają niepozornie, ale razem mają wielką moc. Ta wspierana przez Sateesha siostrzana inicjatywa może być odpowiedzią na niedożywienie i pomoc utrzymać indyjską ludność, która do 2050 roku ma się powiększyć o blisko 400 milionów. Stare odmiany, takie jak proso czy sorgo, mają więcej żelaza, cynku i innych składników odżywczych niż nowe. Do tego ich uprawa nie pochłania skandalicznych ilości wody – podczas gdy do produkcji kilograma ryżu zużywa się pięć tysięcy litrów, taka sama porcja jagła wymaga jedynie 250. – Biodiversity Festival powstał 20 lat temu. Wszyscy pytali wtedy: „Po co? Przecież świat idzie naprzód, kto by chciał słuchać o tradycyjnym rolnictwie?”. Odpowiadaliśmy wtedy, że ono będzie przyszłością. Im prędzej ludzie się zorientują, tym lepiej – rzuca jeszcze roześmiany dyrektor DDS, żegnany przez ostatnich uczestników święta.

ROLNICTWO TO KOBIETY

Zasiadamy do pofestiwalowego lunchu. Cierpliwie staram się zebrać dłońią ziarenka jaglanki z talerza. – Musisz podsunąć sobie kupkę kaszy kciukiem – radzi Krishnaveni, koordynatorka w Millet Sisters Network. Patrzę na nią z wdzięcznością i zaczynam wypytywać o kolorowe porcyjki na talerzu, próbując odwrócić uwagę od mojej nieporadnej techniki jedzenia ręką. Kolory dań pięknie zlewają się z pstrokatą matą, na której siedzimy w równie tęczowym pokoju centrum kulturalnego w Godigarpally. – Pomagam sobie *bajra roti*. To ten płaski chlebek. Robimy go z mąki z rospienicy perlowej. A żółta delikatna w smaku potrawka to *khichdi* z odmiany ber – tłumaczy. Faktycznie to jedyny – poza bananem – nieostry element obiadu, Telangana słynie bowiem z pikantnych dań. – Chrupki nazywają się *jowar murukku*, bo robimy je z sorgo dwubarwnego: jowar. A tu potrawka z *little millet*. Nabieraj sobie wszystko razem z duszonymi liśćmi kozieradki i zmielonymi: czarnuszką, siemieniem i chilli, to *gunpowder* – pokazuje mi Elizabeth, która na co dzień mieszka w Bengaluru, skąd pomaga Matyldzie i Garorze realizować Food Forward w Indiach. – Całe pole na jednym talerzu! – zauważam, szczęśliwa, że w końcu zaczęłam łapać dobry rytm i szuflować palcami.

Ta bioróżnorodność jest kluczem w działalności sióstr i DDS. Dowiedli oni, że szeroko pojęte jagła nie są po prostu zbożami. To jest koncept. Pomysł na zachowanie tradycji, która pomoże zbudować przyszłość. „Rolnictwo to kobiety” – brzmi ekofeministyczne hasło ukute przez te dwie organizacje. Rolniczki znają się na swoim fachu. Wiedzą, czym się różni manieczka łękowata od włończy ber, jak różne odmiany zachowują się względem siebie, jak używać ich w gotowaniu i dlaczego istotny jest płodozmian. – Rząd daje dopłaty rolnikom do środków ochrony roślin, ale nasze uprawy są biodynamiczne. To świadomy wybór sióstr. Nie ma żadnej chemii, używamy tylko naturalnych ekstraktów z liści i nasion oraz nawozów, które robimy same np. z odchodów owiec, kóz, bydła – podkreśla Krishnaveni. Przelykając ostatni kęs *roti*, zaczynam kojarzyć fakty. W wiosce widziałam staruszkę bezce-

remonialnie zbierającą w dłoń bawole łajno w coraz pokaźniejszy kopiec. „TO jest prawdziwe naturalne rolnictwo” – myślę. Za chwilę dowiaduję się o oborniku i bioluminie przygotowywanym przed porą monsunową. O dziwo, ta „gnojowa gadka” nie psuje mi apetytu, w końcu tak powstaje jedzenie.

– Stworzyliśmy wioskowe grupy, żeby uprawiać tylko dawne, niekomercyjne odmiany. Nie nawadniamy pól, wystarczy deszcz. Zaczynałyśmy od trzech tysięcy sióstr. Dziś jest nas ponad dwieście tysięcy. To są ambasadorki, a każda ma jeszcze pod opieką około stu rolniczek. To daje nam siłę, by działać – opowiada Mogulamma, kiedy przemieszczamy się dalej, do Zahirabadu. Rola kobiet nie kończy się tylko na pracy w polu i sprzedawaniu swoich plonów. Grupy nawiązują bezpośredni kontakt z klientami, żeby wyeliminować pośredników, siostry same określają ceny swoich produktów. Ich organiczne, ładnie zapakowane zboża w miastach kosztują więcej, dzięki czemu część pieniędzy można przeznaczyć na działalność organizacji w terenie.

Dołącza do nich coraz więcej kobiet, widząc, że system się sprawdza. Nie oznacza to jednak, że się nie wahają. – Często krępią się poprosić mężów o użyczenie im skrawka ziemi. Inne wierzą jeszcze, że tylko duże farmy mają sens. Przekonuję je, pomagam w dzierżawie, staram się razem z nimi przejść przez cały proces – podkreśla Mogulamma. Sama doradza też zjeżdżającym do Telangany delegacjom, ostatnio rolnikom z Senegal i Mali.

MONSUN NAD NOWYM JORKIEM

– Wstaję wcześniej rano, obmywam twarz i sprzątam wokół domu. Zmywam, potem robię *roti* dla całej rodziny. Kąpię się i ruszam na pole. Wszystko zależy od dnia i sezonu, czasem zajmuję się chwastami, innym razem zbiorami, bo różne odmiany dają plony co kilka miesięcy. Zawsze jest coś do roboty – opowiada Mogulamma, która zaczynała od pięciu rodzajów zbóż, dziś ma ich 25.

Dotarliśmy do Zahirabadu: Garora, Matylda, Elizabeth, Krishnaveni, Mogulamma i ja. Żeby schować się od zgiełku miasta, przycupnęłyśmy pod drewnianą altaną Café Ethnic, knajpy należącej do DDS. Rozmawiamy o przepisach, o tym, jak kobiety w wioskach wymieniają się pomysłami na nowe dania, jak podobne kafejki promują jedzenie dobrych zbóż. I o tym, że świat zaczyna dostrzegać ich starania. Znów widzę, że Mogulammę rozpiera dumą z nagrody ONZ. Jej twarz ma już zupełnie inny wyraz niż wtedy, gdy się poznałyśmy. Chylące się ku zachodowi słońce rozświetla jej oczy. Patrzę jeszcze raz na idealnie dopasowane połykające sari, kojarzy mi się z kolorem monsunu. – Ach, daj spokój! W Nowym Jorku miałam piękne sari, wszyscy je podziwiali, kiedy odbierałam nagrodę. I do tego pełen makijaż! – chichra się, kiedy nasz kamerzysta wszystko dokładnie mi tłumaczy. – Po ceremonii mogłam jeszcze zostać. Przez 11 dni zwiedzałam miasto – dodaje zachwycona.

Też się uśmiecham, bo chociaż wydawało się, że dzieli nas wszystko, teraz wiem, że jest coś, co nas łączy. I w żadnym razie nie chodzi tu o *make-up* czy sukienki, a o ciekawość świata i moc jego odkrywania. Tym bardziej wdzięczna jestem tym kobietom, które nas połączyły. Tak różnym, na co dzień rozsianym po świecie, dziś jednak popijającym razem słodki jaglany napój.