



Els Kathkaris ens amonesten

-Federico Sopeña-

No posseeixen ni cotxes, ni motos, ni televisors, ni microones, ni armaris, ni taules, ni cadires. Són rics en afecte, melindrosos amb els seus fills. Són hospitalaris, generosos i fidels. Són jornalers que no compten les hores del rellotge en el treball. Són creients en una divinitat, un déu, que viu en el cel, en els boscos, en els rius, en la malaltia, en l'alegria i fins i tot en la beguda, "que alegra el cor de l'home". Ah, i no miren amb nostàlgia els "temps ja passats"! Viuen en el present, en l'ara, perquè això és l'únic que posseeixen. Per aquest motiu no estalviaran, "qui ha vist el demà?

"No hem vist el demà", però sabem que arribarà. No plorem sobre el passat, ni somriem, ni el recordem amb nostàlgia, però allà està, part de la nostra historia i part de nosaltres mateixos.

Els Kathkaris no tenen historia, semblen "caiguts del cel": de sobte, allà estan! Nòmades procedents dels entorns del Gujarat? Silenciosos habitants de boscos i selves al peu dels Ghates? Amics i enemics de la pantera, del porc senglar, de la cobra, de l'escorpí? Devots del mono langur de cara negra, experts caçadors de llebres i avesats pescadors de peixos i crancs, quan els rius i torrents salten dels turons a les valls? Recol·lectors de fruita, herbes medicinals, fusta, arrels comestibles i terapèutiques?

Els boscos són castigats en favor de les indústries, els rius són desaigües d'aigües putrefactes, les aldees desapareixen sota l'avenç de les carreteres... Els Kathkaris, estan en perill d'extinció. L'"adivasi" mor fora dels seus turons, dels seus rius o poblats. El segle XXI marca el "rèquiem" per aquestes ètnies que varen habitar el Planeta Blau a l'aurora de la humanitat

En certa manera és millor viure el present, l'ara, tal i com ensenya la saviesa Kathkari. Per aquesta raó miro amb enveja aquests savis homes i dones.

Per què no he nascut Kathkari?



Nous vincles a Raigad

En el pròxim període 2015-2018, iniciem la col·laboració amb Janseva Society Tala. Aquesta ONG treballa a Tala, a la regió de Mangaon del districte de Raigad, a l'estat de Maharashtra. El districte de Raigad té una població de 2,6milions d'habitants i el 26% són tribus adivasis com els Mahadev, Koli, Katkari i els Thakur.

Per a conèixer aquesta ONG i el seu projecte hem entrevistat a Fr.Cosmos, el seu director

Quin és l'origen de l'associació Jansva Socitey Tala?

Nosaltres som una branca de la societat "Janseva Society Mangaon Mumbai". Vam començar el nostre treball el 26 de gener de 2013 i, jo mateix, he estat el seu director des dels seus inicis. Aquesta organització treballa amb col·laboració amb els Kathkaris i amb les comunitats de pastors, ja que ambdues són les comunitats més desfavorides.

Tala és un dels 15 municipis del districte de Raigad. Té una població al voltant de 51.000 habitants, dels quals 9.100 són Kathkaris i 1.000 pastors.

Un dels objectius de la vostra entitat és frenar la migració. Per què?

Els Kathkaris no tenen terra en propietat. Durant els monsons treballen com a jornalers i acostumen a migrar a altres regions tot buscant feina; aquest fet es produeix en gairebé el 90% de la població i, més del 95%, entren a la categoria de treballadors no organitzats. Freqüentment demanen préstecs per a les bodes, per problemes de salut o bé per a celebracions, a prestamistes locals. Per tal de retornar aquests préstecs, treballen a les fàbriques dels prestamistes, en les bòbiles o bé a la construcció de vivendes. Tanmateix, com que són analfabets, l'acord sem-



Plantació d'un Self Help group

pre els resulta desfavorable. Les condicions de vida als seus destins migratoris són patètiques: no tenen sostre, no disposen ni d'aigua potable ni de privacitat. Les nenes i els nens acompanyen als seus pares en busca de treball i, per tant, abandonen l'escola i com a conseqüència tenim altes taxes d'abandonament escolar i analfabetisme.

Un dels aspectes en el qual us centreu és la problemàtica entorn el matrimoni infantil.

El matrimoni infantil és un fet rampant entre els Kathkaris; es tracta d'una tradició i d'una norma totalment acceptada. Quan una nena entra a la pu-

bertat, a l'edat entre 11 i 15 anys, es dona en matrimoni i, posteriorment, durant l'embaràs s'haurà d'enfrontar a un munt de problemes, ja que acostumen a tenir molta por a anar als hospitals públics. Això és perquè, segons la legislació índia, una noia només es pot casar quan és major d'edat, és a dir als 18 anys (pels nois és als 21 anys).

Al districte de Raigad els adivasis es casen a edats molt precoces. Per tal de canviar aquest fet, estem posant especial èmfasis, en primer lloc, en l'educació; ja que només a través de l'educació podem canviar la seva manera de pensar. En segon lloc, tenim tots els mesos reunions amb els Self Help Group (SHG-grups d'autoajuda/suport mutu; suposen la base organitzativa de cada petita comunitat) i as-

semblees en cada poblat, on es discuteixen aquests temes. A dia d'avui, els resultats són positius.

Al llarg del projecte també incentivareu la plantació d'arbres. Ens ho expliqueu?

Com ja he comentat anteriorment, els Adivasis, malgrat viure en boscos i turons, no tenen terra pròpia. D'acord amb la Llei de Drets Forestals de 2005, si els adivasis vivien en un determinat terreny abans del 2005, poden ser-ne propietaris. Gràcies a aquesta llei, i a la divulgació feta, actualment casi el 60% de la població té la seva terra.

En tots els poblats, davant de cada casa, els Kathkaris tenen un petit terreny i els animem a plantar arbres fruiters. Distribuïm entre 3 i 6 plantes per persona, amb una subvenció del 50%. Així, a dia d'avui, hem plantat 3.019 arbres i 1.400 són injertats, com mango, llimoners, anacards, coco, etc.. esperem obtenir-ne fruits en un termini de dos-tres anys.

Per a la generació d'ingressos heu apostat per a la cria de pollastres i cabres.

Criar cabres és una de les maneres més fàcils de contribuir als ingressos familiars. Els

membres dels SHG s'interessen en la compra de 1-2 cabres (el SHG del qual forma part la persona en pagarà el 50% del cost), les quals estan assegurades pel mateix SHG per pèrdua o malaltia, i cada individu es responsabilitza de la seva cura. Entre 3 i 4 anys després, cada cabra haurà tingut entre 5 i 6 cabretes, i, per tant, els seus ingressos s'hauran multiplicat. Si



Festa de celebració matrimoni infantil

una persona sol·licita més cabres, li seran adjudicades sempre i quan, el SHG al qual pertany, aporti el 50% dels costos. Aquests projectes incrementen la participació i la cooperació en el si dels SHG.

La cria de pollastres és també fàcil d'organitzar i molt útil per a fomentar una dieta saludable i per augmentar els ingressos familiars. Els Kathkaris i els Dhangar (una altre tribu adivasi), han criat pollastres sempre a petita escala, als patis de les seves cases. La raça que criem és Giri raja, també anomenada **El rei del bosc**, ja que produeixen ous mentre estan vius, carn quan estan morts i s'alimenten de les restes de menjar domèstiques.

Les membres dels SHG, tenen pollets Giri Raja, els cuiden individualment o col·lectivament, i posteriorment s'usen pel consum propi o per vendre.

Un altre dels objectius del vostre projecte és recuperar els terrenys erms.

Sí, ja que com he dit el 90% no tenen terra en propietat. Tanmateix, hi ha molta terra disponible, no cultivada, com són els terrenys forestals o comunitaris. Les dones dels SHG, amb el beneplàcit del Gram Sabha (ajuntament), accedeixen a aquests terrenys pel cultiu de la cúrcuma, vegetals i flors; productes, en general, de gran demanda. Desde Janseva Society els hi subministrem les llavors.

Finalment, què has après del treball amb els Kathkaris?

M'agrada estar amb els Kathkaris, penso que en podem aprendre moltes coses: la seva actitud en el compartir, la vida en comunitat, la senzillesa i estar en el present. Gaudeixo quan veig els canvis en la seva vida, en la seva forma de pensar, quan veig als nens de camí a l'escola, quan participen en les activitats culturals. M'agrada veure com cuiden de la naturalesa i de la creació. A poc a poc, s'estan empoderant.

Me n'alegro quan lluiten contra la injustícia que els ha tocat viure i exigeixen els seus drets.

Com ja us hem comentat anteriorment la col·laboració i el vincle amb els projectes canvia. Durant el pròxim període 2015-2018 col·laborarem amb 5 projectes que us presentarem a continuació. La nova contrapart és Janseva Society Tala, mentre que amb les altres contraparts ja hi hem treballat i, el resultat és renovar la nostra confiança.

De totes maneres, en el proper any encara seguirem finançant els projectes de Nashik, Mahad, Ashagad i Kolad, ja que el "contracte" finalitza el 2016 (més informació a la web o al butlletí número 27).

Com sempre tot això no seria possible sense tots vosaltres!!

T
A
R
A



ONG responsable: Janhit Vikas Trust
Responsable: Fr. Nazareth Gonsalvez
Beneficiaris: 5.000 Kathkaris i Thakurs. Els Thakurs són un altre grup tribal i, de forma generalitzada, podem dir que són molt treballadors i responsables.
Import: 9.000€/any

Descripció: Els principals objectius són:
 A) Formació de Self Help Groups- grups d'auto-ajuda que es troben regularment.
 B) Formació de treballadors socials.
 C) Visites de seguiment dels coordinadors i dels treballadors socials de cada poble.
 D) Empoderament d'homes i dones a través de trobades, tallers, etc..
 F) Formació de líders locals per tal de reivindicar els seus drets bàsics.
 G) Trobades amb pares que escolaritzen els fills
 H) Fomentar la medicina tribal basad en plantes medicinals.
 I) Assessorament i suport a la població local, sobre les mesures governamentals de discriminació positiva per a la població adivasi.

KARAJGAON



ONG responsable: Nirmala Institute
Responsable: Directora de Nirmala Insitute Ms.Philimena Vas. Responsable del projecte Ms. Clera Gonsalvez
Beneficiaris: Primer any: 250 Segon any: 275 Tercer any: 300
Import: 15.300€/any

Descripció: El principal objectiu és l'escolarització dels adivasis, a través de la mantenció dels joves un un internat.

El mètode educatiu de Nirmala Institute està enfocad en el creixement holístic dels estudiants, per la millora de la seva autoestima i el desenvolupament de les capacitats de lideratge.

Al llarg de l'any duem a terme cursos de: disseny de moda, programació, anglès, art Warli, formació de mestres per a l'escola pre-primària, tallers per a la direcció de negocis, tallers per a formació de guàrdies de seguretat, etc.. Per tal de fomentar la cultura tribal, també es duen a terme competicions de dansa entre els diferents instituts, exposicions sobre medicina tradicional, etc..

V
A
S
A
I



ONG responsable: Society of Assumption

Responsable: Mary Joseph

Beneficiaris: 750-1.000

Import: 10.600€/any

Descripció: El principal objectiu és l'empoderament de la comunitat adivasi, posant especial èmfasis en l'educació, el paper de la dona, enfortir les organitzacions comunitàries per a reivindicar els seus drets i promocionar la salut (des dels aspectes tradicionals fins al sistema de salut públic modern).

Per aconseguir aquests objectius es duran a terme diferents projectes com: formació en coneixements informàtics i d'anglès, organització de tallers sobre recursos legals, lideratge, enfortiment dels Self Help Groups, autoestima, desenvolupament de capacitats, organització de programes per a la generació d'ingressos (horta, sastreria, artesanía, aus de corral) i organització de campaments mèdics.

P
E
N
N



ONG responsable: Ankur Trust

Responsable: Vaishali Patil

Duració: Abril 2015 – Setembre 2015

Import: 3.800€

Descripció: Documentació i edició d'un llibre sobre les dones líders tribals Kathkaris del districte de Raigad, per tal de contribuir a la memòria col·lectiva i reconèixer el paper d'aquestes dones en la cultura tribal, ja que la literatura especialitzada, avui en dia, és molt escassa. Es realitzaran entrevistes a dones que han lluitat pels drets de l'habitatge, dones pioneres en els Self Help Groups, dones capdavanteres en el desenvolupament del seu territori, etc..

Donat que l'analfabetisme és flagrant entre la població adivasis es constituirà un grup d'escriptores expertes que seran la lletra de les dones entrevistades. Aquest llibre s'escriurà en Marathi i posteriorment es traduirà al anglès

Des del 1 de gener de 2015 és vigent la **reforma fiscal que incrementa les deduccions a les ONG.**

Per aquelles donacions inferiors a 150€ (representen el 68% de les donacions a les ONG) la desgravació, que fins ara era del 25%, passarà ser del 50% el 2015 i del 75% el 2016.

Per aquelles donacions superiors a 150€ el 2015 desgravaran el 27,5% i el 2016 el 30%. D'altra banda, si, a més a més, es realitzen donacions periòdiques en una mateixa ONG (durant un període mínim de tres anys) la desgravació passarà a ser del 32,5% el 2015 i del 35% el 2016.



Gustos i sabors a l'Índia

-Deepti Golani-

BHARAT – INDIA és un país de 1.200 milions d'habitants, dels encantadors de serps, del riu Ganges i dels sadhus, dels informàtics i matemàtics, i també dels mil i un cúrries. La cuina índia és un festival de colors, olors, sabors i aromes; és un veritable paradís pels amants de les espècies i de la cuina picant.

La història i cultura de les espècies de l'Índia és, probablement, tan antiga com la civilització humana. Hi ha nombroses referències sobre les espècies en els Vedes, la Bíblia i al Curà. Les espècies no només s'utilitzen per a la preparació de gustosos plats, sinó que també són de gran utilitat a la medicina natural. Les espècies fan que amb una mateixa verdura, carn o amb qualsevol tipus de lleties es pugui preparar un plat únic, en relació al color i gust.

TERMINOLOGIA DE LA GASTRONOMIA INDIA:

Què es exactament un CURRY?

A l'Índia curri en termes generals significa un guisat o bé algun menjar amb salsa. La paraula curri prové de *Kari*, que al sud de l'Índia significa pebre negre; també hi ha una

planta i les seves fulles aromàtiques s'anomenen les fulles de curri. Per tant, podem afirmar, que el curri és un plat de carn o verdures amb espècies i salsa, que s'acompanya amb arròs o bé amb pa hindú.

Pa hindú

Hi ha diverses varietats de pa i diferents formes de coure'l. El *Roti* o *Chapati*: farineta molt fina feta de farina de blat integral i

seu valor nutricional. El *paneer* es pot barrejar amb qualsevol varietat de verdures i salses, com per exemple *Malai Kofta* -un curri de mandonguilles delicioses- o el *Palak paneer* -*paneer* amb espinacs-, plat molt conegut i popular. El *paneer* s'utilitza també per a fer alguns *mithais* –dolços hindús-, com les *Rasgullas* de Bengala, a la zona oest de l'Índia.

Chawal - Arròs Basmati

L'arròs basmati és de gra llarg i d'aroma diferent, queda molt deslligat després de la seva cocció. L'ús d'arròs a la cuina hindú està molt estès i s'empra tant en plats salats com dolços. Quan se li afegeixen verdures la varietat s'anomena *Pulav*,

mentre que quan s'acaba de coure al forn es diu *Biryani*.

Dal (lleties)

El *dal* probablement sigui el plat més barat, més comú i el més popular del menjar hindú. En totes les cases hindús, com a mínim un àpat al dia és a base de *dal* y aquest fet es produeix tant en llars de rics com de pobres. A l'Índia trobem una gran varietat de lleties i alguns dels seus noms són *toor dal*, *chana dal*, *urad dal* i *mung dal*. També s'utilitza molt la farina de les lleties, que s'anomena *besan*, i serveix per a fer arrebossats i



cuita sobre una planxa de ferro que s'anomena *Tawa*; es tracta d'un pa de consum diari. El *Puri*: farinetes fines, fregides i petites per a ocasions especials. El *Parantha*: pa tipus *roti*, però farcit de verdures o bé de carn i el *Naan*: pa molt popular i originari de la regió del Punjab i que es cou en un *tandoor* (forns alts d'argila o de fang), típics també de la zona del Punjab. El pa hindú quasi sempre acompanya un bon curri.

Paneer

El formatge artesanal hindú és molt popular pel seu gust i pel

aquest és l'origen d'un dels plats més populars de l'Índia anomenat *Pakores* -verdures arrebossades amb *besan*-. Hi ha mil maneres de preparar *dal* y cadascuna té el seu gust; com per exemple *Dal Makhani* o *Tarka Dal*, que es poden acompanyar d'arròs blanc, o bé, d'alguna varietat de pa hindú.

Ús del iogurt a la cuina hindú

El *Dahi* o iogurt no només s'empra per acompanyar els àpats, sinó que també s'utilitza per a cuinar i per a macerar. El batut de iogurt anomenat *Lassi* és molt conegut i pot ser dolç o salat; és també molt refrescant pel calorós estiu de l'Índia.

"Les espècies no només s'utilitzden per la preparació de nombroses plats, sinó que també a la medicina natural"

Masala

El terme *Masala* a la gastronomia hindú significa espècies o barreja d'espècies; mentre que a la cuina del sud s'utilitza el terme *Podis*. A cada regió, i fins i tot a cada casa, tenen la seva pròpia barreja d'espècies. Algunes de les més populars són: *garam masala*, mescla de 5-6 espècies que solen ser cardamom verd, claus d'olor, canyella asiàtica, pebre negre i comí; *Goda masala* és la barreja típica de la

regió de Maharashtra, mentre que a Bengala s'utilitza el *panch puran* i al sud *rasam podi* o *sambar podi*. Les espècies més utilitzades habitualment són: cúrcuma, coriandre o comí en pols, bitxo, cardamom verd i marró, safrà, *garam masala* i canyella asiàtica.

LA CUINA REGIONAL HINDÚ

L'Índia és un país de grans dimensions i cada regió té la seva gastronomia pròpia. L'ús de la nata, el iogurt i el *Ghee* (la mantega clarificada) és molt típic de la cuina del nord, en canvi a la cuina del sud s'empra el coco, o la llet de coco i el bitxo. El peix amb arròs i oli de mostassa ens transporten a la regió est de l'Índia; tanmateix hi ha un fet comú en totes les regions: l'ús generós de les espècies.

Al nord hi ha plats molt coneguts com el *Dal Makhni* -lenties negres i senceres fetes amb espècies, mantega i crema de llet- i el *Nan* -pa hindú fet al forn-.

Al sud de l'Índia, el seu clima i la situació geogràfica fan de la seva cuina un estil propi. Els plats més coneguts són *Lamb Mdrás* -corder a l'estil de Madràs-, el curri de coco fresc de Kerala, etc.. En aquestes regions és on trobem l'estil tradicional i antic de la cuina fermentada com els *Dosa* -crepes fetes amb farina d'arròs i lenties fermentades- i els *Idlis* -preparació de sèmola de blat o de lenties i arròs, fermentada i

cuita al vapor-. Aquests plats típicament es combinen amb *Sambhar*, plat molt popular fet a base de lenties, tamarinde i espècies; o també amb *chutney* de coco.

Els cúrries de la regió de Bengala són *Dahi Maach* -curri de peix amb iogurt- i *Sorsobate Maach* -curri de peix amb mostassa-. El curri de peix amb coco de la regió de Goa és una delícia a qui pocs s'hi poden resistir. Els cúrries d'ou són populars a tota l'Índia, però especialment a Mumbai i a la costa de Malabar, al sud de l'Índia.

El plat més popular de la regió del Rajasthan és el *Dal-Bati-Churma*, lenties acompanyades d'unes boletes de blat cuites sobre un foc de carbó, juntament amb un dolç anomenat *churma*. Altres plats regionals i deliciosos són *Rogan Josh* -curri de corder de la regió del Cachemira-, *Pork Vindaloo* -curri bastant picant i molt elaborat de la regió de Goa-, *Papad* -farinetes de lenties-, *Achar* -adobats que es mengen a tot el país- i els *Mithais* -els dolços, de consum també molt estès-.

El Chai és el té hindú amb llet i cardamom, que es pot considerar la beguda nacional de l'Índia. El té de Darjeeling és també molt conegut.

.....

... la cotinuació d'aquest article
la trobareu a la web

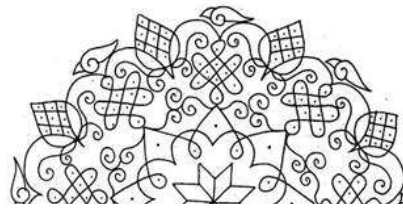
PASSAT

El passat 21 de Juny es va celebrar arreu el primer **dia Internacional del ioga**. El desembre les Nacions Unides van aprovar la resolució presentada pel govern indi i el dia 21 de juny va ser escollit per coincidir amb el solstici d'estiu.

La Laura Velasco ha estat fent les pràctiques de final del **màster de Cooperació i Salut internacional** de la UAB a Ashagad amb la ONG Preemdan Convent, al districte de Thane de Maharashtra. Benvinguda!

FUTUR

La **Coral Carmina** ens oferirà un concert de Nadal a l'Església del Pi... encara queda lluny, però ja comencem a calentar motors!



*Si no ets tú, deu ser
el teu pare*

Un be estava bevent aigua en un torrent de muntanya un dia qualsevol, quan un tigre va anar a beure uns metres més enllà d'on es trobava el corder a bevent aigua, i, al veure'l, li va dir:

- Perquè m'estàs omplint de fang el rierol?
- Com vols que t'ompli l'aigua de fang si jo bec aigua aquí a baix i tu estàs més enllà?
- Però ahir sí que vas omplir-ho tot de fang- va replicar el tigre
- Ahir no vaig estar aquí!
- Llavors devia ser la teva mare
- La meva mare va morir fa molt de temps, se la van emportar del ramat.
- Llavors devia ser el teu pare
- El meu pare? Si ni tan sols sé qui és- va dir a la desesperada, mentre el be es disposava a fugir.
- M'és igual. Aleshores, devia ser el teu avi o el teu besavi qui va omplir de fang aquest torrent. Per aquest motiu et devoraré- finalitzà el tigre. I, sense més dilacions, va saltar sobre el be, el va esquarquarterar i se'l va cruspír.

Cuentos populares de la India

Edición de A.K.Ramanujan.

Editorial Siruela

...bon estiu...

.....

Nom: _____ Cognoms: _____ CP: _____
Direcció: _____ Població: _____
Professió: _____ Telèfon: _____ Data naixement: _____
E-mail: _____ DNI: _____
Frecuència: Mensual Trimestral Anual Aportació única
Import: € _____
Forma de pagament _____
- Per transferència bancària a: CAIXA CATALUNYA - 2013 0248 44 0200629785
- Per domiciliació bancària _____
Titular del compte: _____ Banc o Caixa: _____
Nº de compte corrent: _____ Direcció oficina: _____