

הנשים היזמיות של צפון הודו

אשה אחת לשלושה גברים

לדרוש מאישה אחת להינשא ליותר מגבר אחד, זה מוגזם" אומרת רינצ'ן קאלון (Rinchen Kalon) יזמית מלון הבוטיק קיאגר (The Kyagar) שבלדאק, צפון הודו, כשחיוך שובב על פניה "אבל לדרוש ממנה שתתחתן עם שלושה גברים שהם גם אחים, זה פשוט התאכזרות..." רינצ'ן פורצת בצחוק עליו אבל מרצינה מייד כאשר היא מתארת את תופעת הפוליאנדריה, שהייתה בעבר נפוצה בלדאק. מסתבר שכאשר לאב המשפחה אין מספיק אדמות לחלק לכל בניו, הבנים מקבלים ביחד את האדמה, ונישאים לאותה אישה. כך הפוליאנדריה מונעת פיצול של הקרקע לחלקות קטנות שאינן מספיקות לכלכלה של המשפחה ומאפשרת את חלוקת נטל העבודה החקלאית בין גברים רבים. עונת הזריעה והגידול החקלאי בגובה של יותר מ-3,500 מטר קצרה. בחורף הטמפרטורות יורדות למינוס שלושים מעלות וכל פעילות חקלאית מושבתת. לכן בקיץ, כל בני המשפחה מגויסים לעבודת צוות יעילה ומהירה על אותו שטח אדמה.

גברת Rinchen Kalon The Kyagar, Nubra valley

מיילדת פנימייה ליזמית

רינצ'ן קאלון (Rinchen Kalon) נולדה למשפחה בה שני ההורים נולדו בעמק הנוברה. עמק יפהפה זה, אולי גולת הכותרת של טיולנו בלדאק, צפון הודו, ממוקם על נתיב סחר המשי העתיק, 117 ק"מ מלה (Leh). רינצ'ן נשלחה כילדה בת 5 לפנימייה בצפון הודו וחזרה לעמק הנוברה רק בגיל 26. באותה תקופה, לא היו בתי ספר ברמה בלדאק ולכן רבים מההורים שרצו להשיג השכלה ראוייה לילדיהם, היו שולחים אותם ללימודים מחוץ ללדאק. תקופה ממושכת זו רחוק מהבית והמשפחה, עשתה אותה בחורה עצמאית, אשר אינה נדרשת להיתמך על ידי הסובבים אותה. את הקולג' עשתה בדלהי, את ה-MBA בבנגלור ולאחר מכן עבדה בבנק השקעות. השמועה שלדאק מתפתחת תיירותית ומושכת אליה יותר ויותר תיירים,

אבל השפעתה נמשכת עד עצם ימינו אנו. עם זאת, מרכזיות האישה במשפחה הלדאקית יצרה נשים חזקות שאין להן תחליף. נשים צעירות רבות כיום בלדאק נוטשות את החקלאות המסורתית, רוצות להתנער מכבלי הפטריאכליות וליצור עסק משלהן, אשר רצוי שיעסיק נשים. רק נשים, כיוון שהן מאמינות בבנות מינן. הנה שני סיפורים מרתקים ששמענו במהלך ביקורנו האחרון בלדאק, צפון הודו.

משכה גם אותה ואת בן זוגה לחזור ולנסות להתבסס בעמק הנוברה. לאביה היה מלון קטן בלה והיא עזרה לו לנהל אותו, אבל חיפשה לנהל תחום בו התייר יוכל להרגיש את מלוא החווייה של החיים בלדאק. הם רכשו חלקת אדמה בעמק הנוברה שהייתה שוממה והחליטו להקים בה מלון שיתמוג בסביבה האקולוגית של המקום. לכן הם הגבילו את עצמם לבנייה רק על כשליש מהשטח. החדרים נבנו בעיצוב מקומי, תוך שימוש בחומרי בנייה מהסביבה, כמו חימר אדום (במקום צבע) מהכפר Basgo, כמו גם שטיחים ארוגים מהאזור. הנכס מופעל באמצעות אנרגיה סולארית והמזון מגיע מהכפרים בסביבה. אין ספק שהקמת מלון באזור עירוני, הייתה מחזירה את ההשקעה מהר יותר וההפעלה שלו היתה קלה יותר, אבל התשוקה של רינצ'ן הייתה לחזור לשורשים בעמק הנוברה. כאשר הקימו את המלון, לא היתה תשתית סלולרית מסודרת בעמק וכדי להזמין כמה מסמרים לבנייה, היה עליהם לנסוע לכפר השכן ושם, ורק בנקודה מסוימת מאוד, בו הייתה קליטה סלולרית אפשר היה לבצע הזמנה. לא היו בעמק אנשי מקצוע איכותיים והיה צריך להסיע אותם במיוחד מלה. אספקת החשמל לא היתה סדירה ולעיתים היה עליהם להפעיל גנרטור כדי לאפשר את הבנייה. כתוצאה מקשיים אלה הקמת המלון ארכה הרבה יותר מאשר תוכנן. בניית המלון טרם הסתיימה מבחינתה וכל שנה מולידה מייזם חדש,



מנות מהמטבח הלדאקי במלון קיאגר

שמנהלות את העניינים

"אני מרגישה מאוד ברת מזל" אומרת רינצ'ן, בראיון שערכת בוקר בוקר במהלך ארוחת בוקר בחצר מסעדת המלון שטופת השמש הקרירה, על רקע ההרים הנישאים באופק. "אימי עוזרת לי עם הילדים, אשר לומדים בלה, כאשר אני מתרוצצת בין לה למלון בעמק הנוברה. בלעדיה, לא הייתי יכולה להרים פרויקט כזה. באזור זה של ההימלאיה, הנשים הן אלה שמנהלות את העניינים. מה הגברים עושים?" מצחקת רינצ'ן "אני באמת לא יודעת.... יש כאן שוויון בין גברים ונשים. אם ברחבי הודו גברים נחשבים יותר וכל אמא רוצה בנים, הרי בלדאק המצב הפוך וכל אמא רוצה בנות".

מלון בוטיק על דרך המשי

מלון קיאגר הוא המפלט המושלם. מלון בוטיק זה כולל 8 קוטג'ים, כל אחד בן שני חדרים, פינת ישיבה, חדר רחצה ומרפסת פרטית. בשטח בו הקימה רינצ'ן קאלון את המלון, קיבלו אבות אבותיה את פניהן

כאן הנשים הן אלה

לדוגמה, בניית חממה שתאפשר גידול ירקות גם בחודשים הקרים של האביב והסתיו. בעלה סטנזין גורמה (Stanzin Gurmet) שותף להקמה, אבל היא הכוח שדוחף את המיזם, בעקשנות רבה, שכנאה מהווה חלק מאופייה, שעוצב בשנים רבות בהם נאלצה להסתדר כילדה עצמאית מחוץ לבית.

מנות מדרך המשי

לדאק היה תמיד חלק מדרך המשי וסוחרים רבים עברו כאן עם סחורה אשר החליפו עם סוחרים אחרים מארצות רחוקות. כאשר תכננו את המטבח, היה ברור להם שברצונם לשמר את המגוון הקולינארי שהגיע מארצות רחוקות, כמו גם לשמר את המטבח הלדאקי. כל יום התפריט משתנה במחזוריות של שלושה ימים: מטבח טיבטי, מטבח הודי קשמירי ומטבח מזרח רחוק.



גברת Rinchen Kalon: "אני מרגישה מאוד ברת מזל"

לכתה של אמה, כל הכפר השתתף באבלה. "אנחנו קהילה של פחות מ-1,000 איש, אז אנחנו חולקים מערכות יחסים מאוד אינטימיות. אחרי פטירתה של אמי, היה נעים לקבל תנחומים מכל כך הרבה פנים מוכרות".

לא בטוח שהקשר הבין-דורי בין אם לבת במטבח, אשר אפיין את שלשת הדורות האחרונים, ימשך גם בדור הרביעי. בתה בת ה-12 לא מגלה עניין רב במסעדות ואף הצהירה שאין בכוונתה להיכנס למטבח עם אמה. נילזה מספרת בחיך על מקרה בו היה לחץ במטבח והאורחים חיכו למנות, היא שלחה את הבת לקטוף קורנית מגינת הירק שצמודה למסעדה והילדה בטעות הביאה סתם עשב שוטה... אני מבחין שמאחורי החיך, מצויה עצבות. נילזה הייתה שמחה להימשכות שרשרת המבשלות במשפחה.

הקשר הנשי

וואנגמו פותחת כעת בית ספר להוראה שילמד את רזי המטבח הלאדיאקי, להכשרת נשים לתפקיד שפיות. נילזה מקווה שיוזמה זו תגרום לצעירי לדאק להוקיר את המטבח המסורתי שלהם, במקום להושיט יד לג'אנק פוד. בשנת 2019 זכתה בפרס הגבוה ביותר לנשים בהודו - Nari Shakti Puraskar, שמכיר בנשים שקידמו העצמת נשים. כל העובדות באלצ'י קיטשן הן צעירות כפריות, שהוכשרו אישית על ידי נילזה. מכיוון שהיא נמצאת כל יום במטבח ומפקחת מקרוב על הכנת כל מנה, הטבחיות שעובדות איתה מבינות אותה גם מבלי שתצטרך להגיד מילה.

כשנשאלת נילזה מדוע לא להעסיק גם גברים, היא מסבירה: "המטבח הלאדיאקי זקוק לסבלנות ורוב הבנות כאן טובות בבישול. התרבות של בישול על ידי גברים עדיין לא פופולרית בלאדיאק. מלבד זאת, אימי השאירה לי מורשת לקדם

היא שולחת את העובדות לבתיהן לבלות עם משפחותיהן. בדצמבר היא מוזמנת על ידי שפים לבשל ארוחות פופ אפ במלונות נחשבים ברחבי העולם ולהציג לסועדים את המטבח הלאדיאקי. בהזדמנויות אלה היא משלימה את השכלתה הקולינארית, ומאמצת טכניקות ורעיונות, כדי לתת מימד מודרני למנות אשר היא מכינה במסעדה. עם ההצלחה, נכתבו עליה כתבות רבות על ידי נשיונל ג'יאוגרפיק, קונדה נסט ולונלי פלאנט.

הקשר הבין-דורי

היא איבדה את אמה בשנת 2021 עקב מחלת הקורונה. "כשהיא נפטרה הרגשתי צער, לא יכולתי לעשות כלום. העולם הרגיש ריק וקר וסגרתי את המטבח. גם כשהתאוששתי, הלב שלי נשבר כל בוקר, כשהתעוררתי והרגשתי את חסרונה. גם עכשיו, האובדן נשאר טרי בזיכרוני. נוכחותה נשארת בכל מקום אליו אני הולכת. מעולם לא דמיינתי שהמסעדה תצליח כמו שהיא עכשיו ואני מרגישה כל כך אסירת תודה לה על ההצלחה. הלוואי שיכולתי לחלוק איתה את ההצלחה הזו עכשיו". לאחר



Lamb Chutagi - a local pasta dish



Mok Mok (Ladakhi Momos)

הנידח אלצ'י ואנשים החלו לגדוש את המקום. "שואלים אותי שפים באיזה בית ספר לבישול למדתי. אך האמת היא שלא למדתי לימודים פורמליים כלשהם. צפיתי באמא שלי מבשלת ודרכה למדתי את אומנות המטבח הלאדיאקי", היא מספרת.

המסעדה פתוחה כל שנה עד אוקטובר, עקב מזג האוויר הקשה בלאדיאק בזמן החורף. בנובמבר,

ביתן. למזלן, סבה מצד אמה עזר להן לבנות בית קטן בכפר אלצ'י.

ההצלחה

כשנילזה וואנגמו החליטה להקים מסעדה שתוקדש באופן בלעדי לאוכל לאדיאקי, רבים ניסו לרפות את ידה, כולל חבריה הקרובים ובני משפחתה. הם האמינו שזרים ותיירים ימצאו את האוכל שלהם תפל ומשעמם. בעוד שלאדיאק פופולרית מאוד כיעד תיירותי, עדיין רוב המסעדות מגישות אוכל בינלאומי. רק קומץ מסעדות בלה מגישות מנות לאדיאקיות אותנטיות ואפילו הן בוחרות לדבוק בקומץ מנות פופולריות ובחטיפים בסיסיים.

היא ישבה עם אמה ובני משפחתה, ובילתה חורף שלם בסיעור מוחות על התפריט - חשפה מתכונים אבודים והוסיפה טוויסטים מודרניים למתכונים קיימים. במהלך יצירת התפריט קיבלה נילזה גם החלטות לא פשוטות, כגון החלפת התה הקשמירי לטובת תה מיוחד עשוי משמשים מקומיים. משנפתחה המסעדה, מעטים פקדו אותה. אבל, לאחר כשנתיים, ללא פרסום, מפה לאוזן עברה הבשורה על המסעדה המיוחדת שקמה בכפר



רינצ'ן בלובי היפהפה של מלון The Kyagar, המעוצב באומנות מקומית

ספר מיסיונרי בזמן שאמה עבדה במשרה בשכר נמוך. כשהתבגרה, היא התקבלה לקולג', אולם כיוון שהכסף היה דחוק, היא נאלצה להפסיק את לימודיה והחלה לעבוד, כדי לעזור לאמה כלכלית. אמה, שלא רצתה להיפרד ממנה, באה לגור עמה בכפר בו עבדה. לרוע מזלן, שיטפונות כבדים החריבו את מקום העבודה והבית בו הן התגוררו. שתי הנשים הצליחו לברוח מהשיטפון אולם איבדו את כל רכושן הדל. שבורות והרוסות הן מצאו את עצמן ללא קורת גג. למגינת ליבן, משפחתו של אביה לא הרשתה לשתי הנשים לחזור

של שיירות הסוחרים שהתגברו על הפסגות המשוננות והעמקים המסחרים של ההימלאיה כדי לעבור ללאדיאק. זה המקום שבו הוחלפו זהב, בד, תבלינים ותרבויות. עכשיו זה המקום שבו תוכלו לפתוח את הווילונות שלכם עם שחר כדי לחזות בקרניים זהובות רכות פוגעות בפסגות מושלגות או לספוג את הדממה של הרי ההימלאיה מהנוחות של מיטת הקטיפה שלכם. במהלך ארוחת הבוקר, כשאתם טובלים חמביר - לחם המחמצת המקומית - בכוס תה החמאה המהביל שלכם, אל תשכחו להרים את מבטכם ולראות ניצים ונשרים דואים בשמיים, רוכבים על תרמיקות אוויר.

גברת Alchi Kitchen Nilza Wangmo

סיפור סינדורה

מסעדת מטבח אלצ'י (Alchi Kitchen) ממוקמת בכפר קטן בן 932 תושבים, ליד מנזר אלצ'י העתיק, 66 ק"מ מהעיר לה. נילזה וואנגמו (Nilza Wangmo) בעלת המסעדה, נולדה באותו כפר בו הקימה עם השנים את מסעדתה. היא איבדה את אביה עוד לפני שנולדה, כך שמעולם לא זכתה לראות אותו. היא למדה בבית



נילזה וצוותה במטבח



'Khambir' bread stuffed with mixed veg curry and cheese; with salad and chilli sauce



נילזה במטבח



Rolling trimsthuk



בית מסורתי בלדאק



The crew



Trimsthuk hand rolled noodles

את הנשים של לדאק. כל יום נשים מגיעות למסעדה שלי כדי לקבל הזדמנויות עבודה, ואני מנסה לתת תעסוקה לכמה שיותר מהן. הנשים בלדאק מתקדמות יותר מאחיותיהן בשאר הודו. נשים בלדאק עובדות בכל מיני עבודות, בלי שום סטיגמה חברתית שתעצור אותן. אני כל יום מתרשמת מחדש מנשים סביבי, שלוקחות סיכונים כדי לפתוח מיזמים קטנים במקום להיות תלויות בממשלה שלהן או בגברים בחייהן."

The crew

מעניין לציין שהאוכל במסעדה מוכן מעל תנור עצים, לעיני הסועדים, ומעשיר את החוויה הגסטרונומית. כל מנה שמזמין הסועד מוכנה מאפס מחומרים טריים. כל המנות מוכנות תחת עינייה הפקוחות של נילזה. אכלנו כמה מנות נפלאות במסעדה, החל במוקמוק (Moc-) (בצקיות ממולאות בשר כבש מאודות ומטוגנות קלות במחבת עד פריכות) מהטובים שאכלתי. ה-Khambir (לחם לדאקי מותסס ממולא בירקות וגבינה) היה נפלא. מנה נוספת מצויינת הייתה אורו בחמאה, ירקות וגרעיני הל. לקינוח אכלנו יוגורט במשמש, מנה מקסימה לכל הדעות.

ישבנו עם נילזה על המרפסת, בסיומו של יום עבודה. היא נראתה תשושה מעבודה. אחרי שדובבתי אותה לספר על אלצ'י קיטצ'ן והצלחתה, אט אט שב האור לעיניה והעיפות נעלמה כלא היתה. ראיתי עד כמה היא גאה במה שהשיגה.