



Uit het dagboek van mijn verblijf in Burkina

Paul Van Gompel



de van ons verblijf toe enkele dagen rondtrekken om toch even iets meer te zien van het land en niet alleen die sombere stad Ouagadougou maar daar onze vriend witte pater staf nu toevallig hier was en terug naar huis gingen hadden we de gelegenheid om mee te rijden naar Bobo, de tweede grootste stad van Burkina waar het gezelliger vertoeven is en meer te zien dan in Ouaga.

Zoals verwacht zijn we in Burkina goed aangekomen en goed ontvangen bij Michel en Marie-Therese. Ons eerste werk is een beetje bijpraten en gaan kijken naar de vorderingen van het project. Op zulke korte tijd is er wel het een en ander veranderd. De nieuwe gebouwen zijn bijna helemaal klaar, enkel de inrichting moet nog voorzien worden. Buiten dit staan er nu

ook een 8 tal draaischijven klaar om te beginnen oefenen. Normaal gingen we naar het ein-





Dus wij mee met Staf die ons enkele dagen gegend heeft in de streek waar hij al 35 jaar werkzaam is als missionaris. Na een 350 kilometer gereden te hebben aan 150 km/u met af en toe een vertraging als we door een dorpje reden, of een ongeval, of de baan onderbroken was, kwamen we aan met veel stof in de longen in Boni waar hij 11 jaar werkzaam was, en op eigen kracht een pracht van een kerkje heeft neergeplaatst met een toren in de vorm van een masker dat ze hier ter plaatse dragen op feesten om te dansen. Hier liet hij ons achter na een pint gedronken te hebben op de missiepost en leidde een zekere heer Don Bosco ons rond in het dorp dat je met woorden niet kan beschrijven. U staat hier juist zoals op een filmset, enkel een schrijver zou hiervoor de juiste



woorden vinden en zeker voor een fotograaf want hier schiet je ongelooflijke beelden. De tijd heeft hier honderden jaren of meer stilgestaan. We waren hier wel op kroegentocht,

want om de vijftig meter werden we uitgenodigd om een lokaal gebrouwen biertje te drinken Dolo genaamd. Het bier wordt gemaakt van een plaatselijk geoogst zaad, dat laten ze kie-

K e r a S u d

Werelddoelen
Ontwikkelingssamenwerking

men, wordt bewerkt met een soort acide, laten ze drogen en daarna gekookt met toevoeging van gist. Elke dag wordt er nieuw bier gebrouwen dat je dan lauw wordt voorgeschoteld in een halve kalebas. De eerste liter was niet direct om naar huis te schrijven maar na onze vijfde post begin je dit aanvaardbaar te vinden. Na enkele dagen zelfs vind je dit

lekker en kijk je er naar uit om zulke plaatselijke familie brouwerij te bezoeken. Wat ook gebeurde want onze vriend staf wist zo wel enkele plaatsen waar hij vaste klant was. Nu wat wil je een kerel van 26 jaar die in de brouwerse toekomst met helemaal niets die kent zijn wereld hier op zijn duimpje na al die jaren. Wat voor ons plezant

was, want zo kom je op plaatsen waar je anders nooit komt of niet durft te komen. Zelfs op de plaatselijke markten waar je normaal als toerist niets van de



kraampjes durft te eten, hebben we alles hier zeer smakelijk opgegeten. Vooral kip, vis, paard, ezel, schaap, geit, varken en hond. De rupsen hebben we achterwege gelaten maar het lokaal gebrouwen biertje paste hier wel bij. Staf een pracht van een kerel die overal gekend is en oneindig veel vrienden heeft, waardoor we overal zo

goed ontvangen werden. Niet alleen in de kroegen maar overal: op de missieposten bij de paters, bij de nonnen, op straat in de winkels en ook bij de

pottenbaksters waar hij zich ook thuis voelt. Omdat hij ook artistiek bezig is met klei en daar zijn werken laat bakken. Het zijn hier ook zoals in vele andere landen de vrouwen die hier de potten maken. Ze werken hier gewoon

langs de straat waar ook de oven staat en verkopen aan passanten. De draaischijf kennen ze nog niet. Het is hier nog allemaal handopbouw, 1 x gebakken op een lage temperatuur en dus ook niet sterk en niet geglaazuurd. Wel fascinerend om die handige dames bezig te zien.



De eerste nacht hebben we geslapen op een Spaanse missie. Spijtig genoeg was er maar één kamer meer vrij. Dus met drie op één kamer, wat een nacht! Slaap nooit met een pater op één kamer ge doet geen oog dicht. Je voelt je precies in het hol van een Beer. Eerst stevig neuriën op Germaanse muziek of de Brabançonne en daarna als een zeven uur durende afsluiter een gesnurk van jewelste. Dit was gelukkig maar voor

één nacht want de volgende nacht hadden we ieder een kamer apart bij staf op de missie. Een rondleiding door onze vriend staf raad ik voor iedereen aan die een beetje avontuurlijk is ingesteld en het niet zo nauw stelt op hygiëne. Dit land is helemaal niet toeristisch en is daarbij één van de armste landen van Afrika, dus hygiëne staat hier niet in het woordenboek. Donderdagavond hebben we Les Bambous bezocht, een theater waar iedere avond

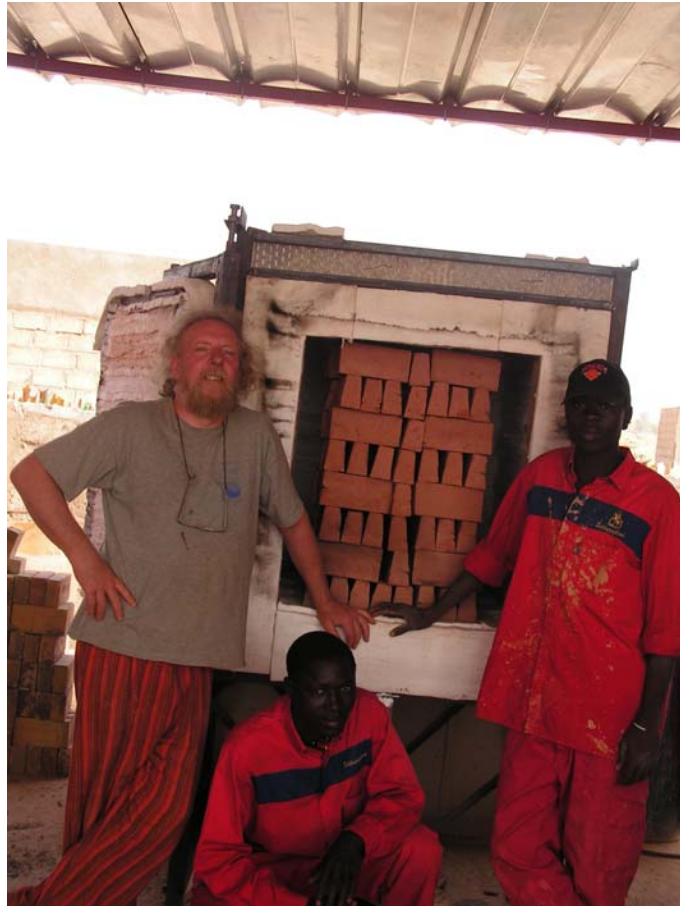
lokale muziek wordt gespeeld. We hadden geluk, het was prachtige muziek. Iedere avond treedt er een lokale groep op. Het ingangsgeld is voor de muzikanten de drank is voor de caféhouder. Wij hadden geluk de muziek was prachtig, maar er was maar 20 man. De ingang was 400 seffas, maal 20 is 8000 komt overeen met ongeveer 10 € gedeeld door 6 muzikanten. Francois had die avond ook geen geluk. Hij had samen met staf een fles water gevraagd maar was vergeten te controleren of de stop nieuw was en de fles gesloten. Dus je kan wel denken wat hierop volgt na één liter water... 1 nachtje opwaartse druk van 1 emmertje en één emmertje of wat meer neerwaartse druk. S'morgens was hij gezuiverd en zijn we met een zes uur durende rit, naar Ouaga gereden, ons thuisfront.



K e r a S u d

Werelddoelen
Ontwikkelingssamenwerking

Ondertussen hebben we een week de tijd gehad om te beslissen of we de oven gingen behouden zoals hij is, of gedeeltelijk veranderen het tweede geval leek na lange overweging de beste optie. Dus aan het werk. Allereerst de oven 80 cm verhoogd, om de betonblokken te vervangen die er voordien onderzaten. De stenen zijn er gedeeltelijk uitgehaald en worden deze week allemaal vervangen door de keramische vezel die we met de laatste container hebben opgestuurd. Het is nu wel zondag maar we zijn toch al begonnen met het laswerk. Ondertussen is de winter hier voorbij, de temperatuur is de laatste twee dagen al enkele graden gestegen. In de dag 35°C en s'nachts 25°C graden. Bij onze aankomst was het zoge-



zegt winter, dat wil zeggen in de dag 25°C á 30°C en s'nachts 15°C á 20°C. De meeste mensen liepen hier s'morgens in een trui en sommige zelfs de hele dag. Michel en Marie-Therese sliepen

zelfs onder een donsdeken. Om te slapen is het hier niet al te rustig vooral nu met de Afrikaanse kampioenschappen voetbal. Tot diep in de nacht kaabaal. De dag van Allerheiligen wordt er ge-



schoten met een geweer om de hemelpoort te openen voor de overleden oudere personen. Als er dan niet geschoten wordt dan beginnen de straathonden hier soms een verhaaltje te vertellen onder elkaar, samen met een ezel die achter de hoek staat de balken. Door dit kabaal begint de haan die meestal te vroeg wakker wordt voor de deur te kraaien .. En om dit allemaal compleet te maken begint de moskee zanger zo rondt 5 uur s'morgens zijn ritueel muziek stukje voor Allah te zingen. En iedere morgen vragen ze dan met reden 'heb je goed geslapen'. Nog enkele dagen en de voetbalkampioenschappen zijn voorbij dat zal al heel wat rustiger zijn zo zullen de honden en de andere dieren hopelijk ook wat rustiger zijn. Wat ook gebleken is achteraf.

Maandag werkdag voor de cursisten. Francois werkt verder aan de oven met Isoef de lasser. De



deur en de bovenkant moet nog een beetje aangepast worden. Ikzelf rij met de jeep naar het project waar 5 leerlingen mij staan op te wachten. Eerste les, kneden en centreren op de schijf en

kleine rechte potjes draaien, juist zoals bij ons in België op de cursus. Zoals voorzien twijfelen ze aan de moeilijkheidsgraad als ik het hen voortoon maar tegen de middag waren ze

K e r a S u d

Werelddoelen
Ontwikkelingssamenwerking

allen overtuigd dat ze er een heel tijdje zullen overdoen om hun eigen serviesje te draaien. Ik heb geluk ik kan mijn Frans weer een beetje achterwege laten en probeer mij zoveel mogelijk verstaanbaar te maken in gebarentaal. Dit zelfs op de duur ook voor de mensen die wel kunnen horen puur uit gewoonte. De eerste werkdag waren ze met 5 draaiers waarvan er na één dag al twee afvielen. Ze waren vol enthousiasme gestart, maar een pottenbakker wordt je niet in enkele maanden laat staan in één dag. Bij de andere draaiers gaat het tamelijk snel vooruit, vooral bij Ahmed die vol energie hier elke dag begint. De lessen verlopen zoals in mijn eigen atelier, alleen moeten ze hier wel al de klei kneden en de onzuiverheden eruit halen. Ze beginnen hier ook met kleine recht potjes, daarna kleine schaaltes en nu zijn ze aan zes dezelfde potjes

bezig, waar iedereen over struikelt. Al zijn het kleine eenvoudige potjes, het blijkt dus wel moeilijk te zijn. De oven is verder afgewerkt, enkel het dak nog en enkele aansluitingen. Dus nu zaterdag hopen we hem eens uit te proberen. Op het atelier verloopt alles rustig, niet omdat het atelier draait met doven maar vooral omdat we de pottenkijkers kunnen buiten houden. Moesten we dit niet doen dan zouden er alle dagen 10 a 20 mensen komen neuzen wat we hier allemaal komen uitspoken. Dus dit was van in het begin afgesproken, geen pottenkijkers. We beginnen s'morgens om 7.30 u en stoppen om 14.00u daar de temperatuur het niet meer toelaat om verder te werken. Het is nu na de middag al tussen de 35°C en de 40° C graden. Dus om 14.30 u eten we, alvorens een douche genomen te hebben. Na het eten even platte rust,

een beetje lezen, schrijven of even in het zwembad duiken bij Michel en Marie-Therese. Tegen de avond is het voor mij hier soms even ontspannen want we spelen hier af en toe djembe samen met Adama de broer van Marie-Therese. Een uitwisseling van ritmes die ik in België geleerd heb en de nieuwe ritmes van Burkine. Adama is een krak op zijn djembe en speelt vooral solo in zijn groep hier in Burkina. Dus voor mij een ideale leermeester we amuseren ons kostelijk en hij is verwonderd over mijn energie, daar ik ook zoals hem uren kan blijven spelen. Van de geburen heb je hier geen last die komen even mee om gezellig te luisteren of te dansen. Deze laatste zin heb ik iets te vroeg opgeschreven want de burens zijn toch komen vragen of het niet wat stiller kon. Deze avond 14 februari, al hoor je overal in de wij-



ken wel muziek of gezang, djembe maakt inderdaad veel lawaai vooral als je niet zelf meespeelt, dus volgende keer vroeger beginnen te spelen. Ikzelf had enkele boeken meegebracht over het beroep pottenbakken. Boeken met vooral afbeeldingen hoe je je handen moet houden bij het draaien en andere praktische foto's. Mijn leerlingen hebben nu al 3 namiddagen zonder ophouden in die boeken zitten studeren. Al kunnen ze ze niet lezen daar het nederlandsstalige en engelse boeken zijn. Enkel de foto's waren voor hen al fascinerend genoeg. Dit lijkt me een goed teken naar de toekomst toe. De interesse is groot en ze hebben er de moed voor om door te zetten al weten ze dat er een hele tijd voor nodig zal zijn om er een broodwinning van te maken.



Vrijdagmiddag stond ons dak van de oven erop, dus morgen zaterdag, als alles een beetje meezit kunnen we proefstoken. De draaiers doen echt hun best. Je moet het maar doen in zulke temperatuur dat vliegwiel draaiende houden met je voeten. Zaterdag hebben we inderdaad de oven getest, maar toch weer hetzelfde probleem, zuurstof tekort. Zondag in plaats van een rustdag te nemen heb ik de oven gevuld met al de potjes die de cursisten

hebben gedraaid en enkele stalen van klei gebakken op 850 graden. Voor de tegels heb ik een mengeling gemaakt van klei met 1/3.5 zand. Dit om de krimp en kromtrekking tegen te gaan. Want dit laatste is hier een groot probleem door de wind. 850° op 4.50 u wat tamelijk snel lijkt. Toch weer enkele problemen, vooral bij het begin ging er af en toe een brander uit. Waarschijnlijk door een zuurstoftekort in de oven of door de plaatselijke wind. Eenmaal boven de 700° heb je een

K e r a S u d

Werelddoelen
Ontwikkelingssamenwerking

gloeïing in oven waardoor als de branders toevallig uitgaat ze vanzelf terug ontsteekt. Onder de 700° is het namelijk niet zo en stapelt het gas zich op en is er ont-ploffingsgevaar. Dus morgen verder uit zoeken hoe we deze problemen kunnen oplossen.

Problemen zijn er overal en moeten zoveel mogelijk opgelost worden al is het in dit landje zeker niet al te gemakkelijk want er zijn er heel veel en je weet soms niet goed waar je moet beginnen. Het grootste probleem in dit landje is nog altijd wa-

ter. Iedere morgen als ik naar het project rij met de jeep wordt ik daar telkens mee geconfronteerd hoe honderden kinderen en vrouwen

met kar en ezel water gaan halen naar de dichtsbijgelegen pomp. Dan denk je bij jezelf wat een luxe in België je draait hier aan een kraantje en er komt water uit, zelfs warm water. Je kunt de auto overvloedig wassen en

want er zal een hongersnood zijn. Dit wisten de mensen vorig jaar al daar de twee laatste oogsten mislukt zijn. De eerste weggespoeld, de tweede uitgedroogd. De prijzen van maïs en rijst zijn de laatste drie maanden al verdrievoudigd door het tekort. De hulp zal zoals gewoonlijk weer te laat komen ze zullen in europa weer wachten tot de schrijnende beelden van uitgemergelde kinderen op het tv scherm verschijnen of tot er een b.v. op het grote scherm zegt 'dit kan toch zo niet meer'. Dan schiet de media spijtig

genoeg te laat wakker en in actie en dit dan door smskes vanuit de comfortabele sofa op een rampenplanactie te zetten net zoals in

Ik heb niet gevraagd om er te zijn, en die kinderen ook niet, dus we zijn twee gelijken en toch is het verschil zo groot. Het verschil waar je geboren bent. Ik ben blij dat ik hier geboren ben maar het kon ook op een gans andere plaats zijn. Op een plaats waar ik geen eten en geen water kan vinden zoals hier in Burkina.
(Paul Van Gompel)

sproeit het gazon omdat het mooi groen zou zijn, enz...

2008 zal voor Burkina een moeilijk jaar worden



de tijd de tsunami actie, de weeskinderen in polen of zoals laats de gehandicapte kinderen in Bulgarije. Als je zulke beelden zoals laatstgenoemde ziet dan laten je deze niet meer los. Ga je als mens daar zo maar overheen dan markeer je iets in je opvoeding en moet je eens denken hoe je waardig als mens door het leven kan gaan.

Maandag gewone werkdag : daar dus te wachten tot de oven doet onze oven 850° graden het niet naar had. Maar best dat het



ons goesting, de wind speelt met ons voeten, de branders waaien regelmatig uit en zijn dus levensgevaarlijk. Raar maar waar na zonsondergang is het hier windstil. Bij zonsopgang komt de wind terug opzetten dus hebben we beslist om na 5 uur s'avonds te bakken. Marie-Therese gaf soep en boterhammen mee om

onze avond wat aangenaamer te maken. Met een paar flessen bier en een petroliumlampje zaten we onze oven 850° graden had. Maar best dat het

volle maan was anders zou het pikdonker geweest zijn want er is nog geen elektriciteit. Deze is aangevraagd maar kan nog wel enkele maanden duren voordat die er ligt. Na 4 uur stoken hadden we 850 graden zonder dat de branders uitwaaiden. Eindelijk ook wat positief nieuws.

Woensdag was onze geluksdag, de oven werd afgestookt op 1040 graden in 4 uur tijd, dus dit maal zat Allah of dien andere met ons mee. Voor de middag hadden we samen een deel van de potjes geglazuurd en de oven gevuld samen met enkele glazuurstalen. Na de middag omstreeks 16u zijn we teruggereden om te beginnen stoken, met enkele opengesneden kartonnen dozen rond de oven bleven de branders aan en waaiden ze niet uit. Dus het grootste probleem waar we van in den beginnen mee zaten opgescheept is eindelijk opgelost.

K e r a S u d

Werelddoelen
Ontwikkelingssamenwerking

Vrijdag toch weer niet allemaal goed ons resultaat in de oven. Al waren we donderdagavond tot 1100 graden geweest, de zwarte glazuur was nog mat en niet opengesmolten. De andere groene was goed. De zwarte glazuur was waarschijnlijk niet goed opgeroerd en lag te dun. Dus overmorgen nogmaals proberen maar dan met andere glazuren waarvan we ondertussen staaltjes gebakken hebben die mooi uitgesmolten waren.

Ondertussen vordert mijn doventaal. Ik kan al tellen tot meer dan duizend en andere woordjes kan ik ook al een beetje onthouden, al is het niet gemakkelijk al die verschillende vingerbewegingen. De volgende dagen werd er volop gedraaid en gebakken. S'avonds wordt er gezorgd voor een beetje ontspanning door djembe te spelen bij de oven.



Maandagavond project wordt geleid door spaghettien en Mvr soetaert dat hier 2jaar jong toevallig is in verzeild geraakt door één straatkind op te vangen. Dit project hangt samen met een ander project dat jonge meisjes opvangt bij de bevalling en waar ze dan ook een tijdje mogen verblijven. Deze zijn meestal 13 á 14 jaar en in dit project worden de meisjes verder geholpen en trachten ze ze terug in de familie te integreren. Het project met als doel een technische opleiding. Het



Woensdagavond heb ik Ahmed en Ignace, twee dove jongeren, een ritme aangeleerd om s'morgens tijdens de filmopnamen een stukje te spelen samen met mij en Adama.

Het is wel niet gemakkelijk om met dove jongeren muziek te maken.

Vrijdag heb ik de verschillende modellen gedraaid en verschillende mogelijkheden getoond zodat ze hier eventjes verder kunnen. S'middags gaan we picknicken op het nieuwe terrein, een domein

van 9ha waar al enkele traditionele hutten zijn gebouwd. Met een buitentemperatuur van 40 graden is het binnen in de hut 10 graden minder door onder andere het rieten dak, dus toch even een verfrissing.

Zondagmorgen even gedraaid samen met Ahmed om nog enkele trucjes te leren, vooral voor borden en schalen. De andere modellen gaan al redelijk goed. Na de middag hebben we een pottenbakkersdorpje bezocht

waar ze demonstreerden hoe ze op een primitieve manier hun potten uit de grond toverden, letterlijk en figuurlijk. Hierna volgde de bakdemonstratie. De potten werden op stro geplaatst en bedekt met hout en stro met potscherven als tussenlaag. De vlammen schoten 20 meter de lucht in, heel het dorp was verlicht. Het was al donker, op dit moment zag je in de verte de vlammen van de andere pottenbakkers die aan het stoken waren. De pottenbakkers hier zitten met een minderwaardigheidscomplex, zo horen namelijk tot de laagste kaste van de bevolking samen met de smeders en ook de muzikanten. De pottenbakker, smid of muzikant kan ook niet zo maar huwen met iemand uit de gewone bevolking. Pot blijft meestal bij pot, smid bij smid en muzikant bij muzikant. De pottenbakkers hebben het hier helemaal niet gemakke-



K e r a S u d

Werelddoelen
Ontwikkelingssamenwerking



lijk, ze krijgen het hier aan de stok met de plaatselijke regering van groen en natuurbehoud. Dit omdat ze zoveel hout verbruiken bij het bakken, deze laatste hebben wel gelijk maar dan zouden ze de Dolo het lokale bier ook moeten verminderen want deze verbruiken nog veel meer hout als je de totaliteit bekijkt. Het zou jammer zijn mocht het primitieve pottenbakken hier verloren gaan want het blijft een prachtig ambacht. Alles wordt stilaan vervangen door plastic die

dan als resultaat door zijn slechte eigenschappen overal maar dan ook overal rondzwerft en niet verdwijnt zoals een aarden pot die naar de aarde terug keert. Plastic de smerigste uitvinding ooit, je ziet het overal, ze zouden de fabrikant verantwoordelijk moeten stellen, vooral voor de opkuis ervan.

Elektriciteit kost in Burkina het dubbele van bij ons, daarom hebben de meeste mensen ook geen elektriciteit omdat het voor hen onbetaal-

baar is, hetzelfde geld voor het stadswater. Dus iedere dag water gaan halen met ezel en kar is hier een noodzaak, vooral om te koken en te wassen en niet te plassen, want toilet is langs de kant van de weg door de hevige zon is dit direct poederdroog en verwerken de insecten de rest wel.

De laatste avond voor ons vertrek om 23u hebben we samen met onze jongens een bakje bier leeggemaakt en nog wat djembe gespeeld. Langs beide kanten viel het afscheid zwaar. Nu wat wil je na enkele weken constant bij elkaar te zijn. De jongens zullen het zeker niet gemakkelijk hebben, nu ik hier weg ben alles valt nu onder hun verantwoordelijkheid. Ze zullen nu de moed moeten bijeenrapen om verder te blijven oefenen, al zijn ze op die enkele weken zeer ver geraakt in het produce-



K e r a S u d

Werelddoelen
Ontwikkelingsamenwerking

ren van kommetjes en schaaltes. Voor mezelf is dit project gelukt, hoe klein het ook mag zijn. Door enkele dove jongeren een ambacht aan te leren en een inkomen te geven zodat ze een waardig bestaan kunnen hebben in die moeilijk overleefbare maatschappij. Het is de bedoeling om dit project nog enkele jaren te blijven ondersteunen tot het op een zelfstandige basis kan draaien. Zodanig dat er niet alleen een verkoop is in keramiek, maar ook ,hetgeen zeer voor naam is, dat andere dove jongeren dit ambacht kunnen komen aanleren.



Dergelijke projecten goed ontwikkelen vergt nogal wat financiële middelen.

Wordt sponsor en help ons.

737-0206353-77

Meer info www.kerasud.eu

Paul Van Gompel
Voorzitter

KeraSud v.z.w.
Meerskant 3
9800 Meigem-Deinze
Bank : 737-0206353-77
Tel. 09 / 386 50 71
Fax. 09 / 380 13 52
info@kerasud.eu
www.kerasud.eu



Nationale Loterij
creëert kansen 6

