

AGRICOLTURA TRADIZIONALE IN SRI LANKA

EDWARD GOLDSMITH intervista MUDIYANSA TENAKOON

L'agricoltura tradizionale dei paesi meno sviluppati è spesso messa da parte come primitiva e improduttiva. In realtà è la migliore speranza per il futuro.

Tenakoon vive in un piccolo villaggio nel nord dello Sri Lanka. Profeta della vita rurale tradizionale dell'isola è anche un contadino diventato piuttosto famoso fra coloro che riconoscono la distruttività e la contro produttività della moderna agricoltura intensiva, imposta allo Sri Lanka dalle istituzioni internazionali (specialmente la FAO e la Banca Mondiale).

Mi hanno accompagnato a incontrarlo due uomini estremamente interessanti e competenti: Upalli Senanayake, che fa parte di una delle famiglie più influenti del paese (Dudley Senanayake, primo presidente del Consiglio dei ministri dello Sri Lanka era suo zio) e Gunasekara, volontario del servizio civile che dedica il tempo libero a studiare la vita tradizionale dello Sri Lanka.

Ho ricostruito la nostra conversazione sulla base principalmente dei miei appunti.

Goldsmith: Quanto è grande un podere medio in questa zona?

Tenakoon: La famiglia media ha meno di un ettaro di terra. I contadini più ricchi non hanno più di due ettari. Io ho meno di mezzo ettaro di campi di riso più un orto.

Sei autosufficiente?

Tenakoon: Temo di no. All'epoca di mio padre lo eravamo molto di più. Oggi devo comprare il cherosene per le nostre lampade, sale e vestiti.

Non vi siete mai prodotti queste cose da soli?

Tenakoon: Mia nonna tesseva i vestiti per sé e per la famiglia. Noi coltivavamo il cotone nella *chena* e utilizzavamo la zona del bosco dietro al villaggio per procurarci la legna da ardere. Lo facciamo ancora. Oltretutto, in passato non era necessario il cherosene perché producevamo il nostro olio di *Mee*, estratto dalle noci dell'albero del *Mee* (Kaly).

Usavate l'olio di *Mee* anche per cucinare?

Tenakoon: Sì, e anche come medicinale. Usavamo anche l'olio di cocco.

Avevate delle tradizioni di baratto con gli artigiani locali come in India?

Tenakoon: Sì, dieci anni fa nel villaggio c'erano ancora un ceramista e un fabbro. Noi fornivamo loro da mangiare in cambio di tazze e strumenti da lavoro; adesso dobbiamo comprare queste cose in città. Ma non riusciamo più a trovare gli orci di argilla.

Per cosa vi servivano in particolare?

Tenakoon: Fra le altre cose servivano a conservare l'acqua da bere. Li riempivamo con pula di riso che veniva bruciata per sterilizzarli. Poi si lavavano e si riempivano.

È molto interessante. Questo tipo di conoscenze passavano di padre in figlio?

Tenakoon: Certamente. Ogni contadino è un ricercatore e un insegnante, altrimenti non sarebbe un contadino.

Quante varietà di riso coltivavate qui?

Senanayake: Una volta si coltivavano 280 varietà di riso. Oggi ne restano solo 15 o 20 al massimo. In conseguenza della politica del governo le altre si sono estinte. Secondo C. Driberg (sovrintendente degli orti scolastici citato in C. Wright, *Glimpses of Ceylon*, 1974) una volta si coltivavano da 300 a 400 varietà di riso.

Tenakoon: Ricordo 123 varietà di riso rosso, adesso ne restano solo tre o quattro.

In che modo queste varietà erano diverse una dall'altra?

Tenakoon: Prima di tutto avevamo bisogno di varietà diverse per le due stagioni di coltivazione: la stagione del monzone di nord-est (*Maha*) e la stagione del monzone di sud-ovest (*Yala*). Nella stagione *Maha* seminavamo quelle che chiamiamo le varietà «dei quattro mesi». Come dice il nome, ci mettono quattro mesi per crescere. Nella stagione *Yala* seminavamo le varietà «di tre mesi». Fra le varietà *Maha*, ricordo *Murungakayam*, che era bianca e marrone, *Wella Illangaliya*, *Hondarawala*, *Vangala* e *Beruwee*. Fra le varietà dei «tre mesi» ricordo: *Heenati*, *Dahanala*, *Kokkali*,

Kanni Murunga, Pachha Perumal, Kuru wee e Suvandel. Si seminava anche il *Mawee*, una varietà di «sei-otto mesi».

A cosa serviva questa varietà?

Tenakoon: Era destinata ai preti buddisti. I preti non mangiano dopo mezzogiorno e perciò hanno bisogno di alimenti molto nutritivi che li sostengano fino alla mattina successiva. Il *Mawee* ha un valore nutritivo molto alto, con notevole contenuto di proteine.

E le altre varietà?

Tenakoon: Per le mamme in allattamento si seminava l'*Heenatti* perché, oltre a stimolare la secrezione, apporta un contenuto maggiore di grassi e zucchero. Cercavamo di coltivarlo in tutte e due le stagioni. Il *Kanni Murunga* lo seminavamo per gli uomini che andavano a lavorare nei campi di *paddy*. Dava loro energia perché conteneva molti carboidrati, ma era usato anche per fare il latte di riso impiegato nelle cerimonie tradizionali. Il *Suvandel* lo si coltivava per la sua straordinaria fragranza.

La scelta delle varietà era legata alla presenza o meno dell'acqua e alle condizioni del terreno. Alcune varietà si coltivavano quando il campo era particolarmente melmoso; altre erano più adatte per essere seminate nei terreni più alti, dove c'era meno fanghiglia. Certe varietà avevano bisogno di un suolo molto ricco, altre crescevano bene nei terreni più poveri. Alcune erano più resistenti agli insetti del riso e le seminavamo al posto di altre più desiderabili quando i mezzi tradizionali di controllo degli insetti non funzionavano.

Quali erano i metodi tradizionali di controllo degli insetti delle risaie e delle altre malattie?

Tenakoon: Le malattie e i parassiti erano molto meno diffusi di

oggi, ma le differenze fondamentali sono date dalle piante. Le varietà tradizionali avevano steli lunghi che ondegiavano al vento, il che rendeva molto difficile l'attacco degli insetti. Le varietà ibride di oggi hanno steli corti e sono molto più rigide: ciò rende la vita degli insetti molto più facile. A questo va aggiunto che le varietà tradizionali, a differenza delle nuove, avevano grandi foglie pendenti che facevano ombra al suolo sottostante, il che non permetteva la crescita delle infestanti. Il riso *paddy*, ad esempio, aveva bisogno di una speciale protezione dagli insetti durante un periodo critico della sua crescita, circa due settimane.



In questo periodo, tutta la famiglia stava in allerta, pronta a muoversi per qualsiasi emergenza; era essenziale per proteggere i nostri raccolti. Una cosa che si faceva sempre durante questa fase era versare il latte di cactus (*daluk*) all'entrata dell'acqua destinata alla risaia. Era molto efficace per tenere lontani certi insetti. Se le piantine di riso ingiallivano, seppellivamo le foglie di bambù negli ingressi dell'acqua finché il riso non cominciava a granire, in questa fase il chicco era piuttosto liquido. Per proteggerlo dagli insetti ci facevamo dare i vestiti vecchi dei preti buddisti, con i quali facevamo degli stoppini impregnati di olio di cocco. Una volta

accesi e messi in diverse parti delle risaie, a causa del luminoso color giallo vegetale che contenevano, bruciavano con una luce vivace e contemporaneamente emettevano un odore molto forte che allontanava ogni insetto nocivo. Un altro mezzo che usavamo era quello di pestare le foglie di una pianta rampicante locale in modo da formare un succo che versavamo nell'acqua della risaia. Il succo galleggiava e si fermava attorno alle piante uccidendo i bachi *godewella* che mangiavano il riso durante le due settimane critiche [...].

Inoltre, facevamo delle lunghe corde che impregnavamo con una sostanza molto appiccicosa derivata dal frutto di *Jak*. Era compito dei bambini trascinare le corde attraverso le risaie in modo che gli insetti ci rimanessero attaccati.

Senanayake: Tutto questo dà un'idea della collaborazione necessaria da parte di ogni elemento della famiglia per rendere possibile questo tipo di agricoltura altamente sofisticata. Quando l'unità della famiglia si rompe per effetto dello sviluppo, non c'è più modo che possa essere praticata, si può solo sfociare nell'agricoltura altamente distruttiva che si pratica in Occidente.

Tenakoon: Proprio così.

Usate i mezzi di controllo biologico come li chiamiamo in occidente?

Tenakoon: Certamente. Uno dei modi più efficaci per controllare i parassiti delle risaie era schiacciare i resti delle noci di cocco e spargerli in ogni angolo della risaia. Questo attirava un uccellino grigio marrone chiamato il *Demalichch* o «sette sorelle». Quest'uccello era golosissimo dei resti di noce di cocco e mangiava qualsiasi parassita che trovava lì intorno. Mangiava anche i bachi *Godewella* che attaccano le piantine di riso specialmente nelle due settimane più delicate.



Sri Lanka. Campi terrazzati di riso

Esistevano dei rituali tradizionali per controllare i parassiti?

Tenakoon: C'era un rituale che prevedeva la bollitura del latte fino a farlo traboccare. Si chiamava «*kiriuturunewa*» che vuol dire letteralmente «il latte viene fuori dalla pentola». Era considerato molto efficace contro la piralide marrone, un importante parassita delle piante di riso. Un altro rito, considerato molto efficace come repellente degli insetti, consisteva nel piantare un bastone decorato per l'occasione in mezzo alla risaia.

Come contrastavate la presenza dei roditori?

Tenakoon: Per tenere sotto controllo i ratti e i topi seppellivamo

ai quattro angoli del campo quattro pezzi di radici bruciate prese dalla parte est dell'albero del *Mee*. Di conseguenza i ratti entravano raramente nella risaia.

E quella degli uccelli?

Tenakoon: Erano sotto stretto controllo. Il metodo utilizzato prevedeva la coltivazione di un riso destinato esclusivamente alla loro alimentazione. Questa qualità, chiamata «*kuruku paluwa*», era piantata in piccole fasce alla fine di ogni campo.

Ma come facevano gli uccelli a sapere che era quello il riso per loro e non quello coltivato nel resto della risaia?

Tenakoon: Ci siamo comportati così per millenni. Gli uccelli hanno avuto tutto il tempo di imparare quale fosse il riso per loro e quale il riso per noi; raramente sconfinavano nella nostra parte di risaia, salvo quando sono invitati a farlo per mangiare un parassita del riso: il baco *godewella*.

Senanayake: Non esistono modi magici per controllare i parassiti. I nostri contadini sono troppo saggi per credere agli scienziati occidentali che cercano di vendere loro delle varietà di riso o delle sostanze chimiche «miracolose» che dovrebbero eliminare tutti i parassiti. I parassiti delle risaie continueranno ad esistere anche dopo la scomparsa degli scienziati occidentali e della civiltà industriale.

La verità è che dobbiamo imparare a convivere e a ridurre i loro saccheggi con un ampio ventaglio di modi diversi, ognuno dei quali da solo può dare soltanto un piccolo contributo. Questo è possibile soltanto quando la conoscenza necessaria per farlo è passata di padre in figlio, il che non è pensabile quando i bambini sono mandati nelle scuole di città e imbevuti di tutte le vostre superstizioni scientifiche occidentali.

Come facevate a mantenere la fertilità della risaia?

Tenakoon: Usavamo metodi diversi. Uno consisteva nel piantare per ogni ettaro di risaia 20 alberi di *Mee*. Il *Mee* è una leguminosa, il che significa che i batteri che vivono fra le sue radici fissano l'azoto. Inoltre, il suo frutto è molto apprezzato dai pipistrelli che si riunivano a frotte sugli alberi. I loro escrementi, molto ricchi di azoto, costituivano un'altra importante fonte di fertilizzante.

Un altro sistema molto utile era quello di incoraggiare la crescita, fra un raccolto e l'altro, di un gran numero di infestanti leguminose che crescevano selvatiche nei «*pillewas*», le piccole aree lasciate incolte agli estremi della risaia. Questi pezzetti di terra si lasciavano incolti perché da lì venivano i semi delle leguminose infestanti e lì si riposavano i bufali, usati sia per arare le risaie sia come fonte di letame, altro contributo alla fertilità del terreno. Oggi, con lo sviluppo moderno, i «*pillewas*» sono stati arati per aumentare la superficie delle risaie, il che comporta indubbiamente una riduzione della fertilità del suolo.

Per concludere, non posso certo dimenticare il compito strategico svolto dalle distese di giungla che un tempo si trovavano alle spalle del villaggio. È da qui che veniva l'acqua che scorreva nei «*tanks*». La parola deriva dal portoghese ed è usata in Sri Lanka per indicare i laghi artificiali e i serbatoi d'acqua che svolgevano un compito strategico nell'agricoltura tradizionale. La giungla, inoltre, forniva anche suolo ricco di humus, che scorreva nei campi ogni volta che pioveva.

Questi erano i metodi più utilizzati per rendere fertile la terra e per mantenerla in buona salute. Dovevano essere efficaci altrimenti non continueremo a coltivarla ancora oggi.

Avete provato a usare i fertilizzanti artificiali?

Tenakoon: Certo, sono costretto perché negli ultimi anni ho coltivato riso ibrido che esige fertilizzanti chimici.



Thailandia. Donna prepara le piantine per il trapianto del riso sotto gli occhi del suo bambino

Che effetti ha sul riso?

Tenakoon: Indebolisce le piantine e attira i parassiti, questo ci costringe a usare sempre più insetticidi.

In media prima producevate più riso di oggi?

Tenakoon: Ho 4000 metri di risaia. Nelle annate molto buone produce 36 quintali di riso. La mia famiglia ha bisogno di 27 quintali di riso ogni anno, perciò in un'annata buona riesco ad ottenere una discreta eccedenza. Il problema è che stiamo diventando sempre meno autosufficienti e per vivere ci occorre una quantità sempre maggiore di scorte. Forse mio padre produceva meno riso di me, ma poteva essere sicuro di produrne abbastanza per i suoi bisogni annuali perché seminava tante varietà. Ciascuna di queste varietà, oltre a garantire la salute del terreno, era meno

vulnerabile alle condizioni estreme rispetto alla varietà ibrida che usiamo oggi.

Quanto duravano le varietà tradizionali?

Tenakoon: Almeno tre anni. Il riso ibrido non dura così tanto, se lo si lascia in magazzino ammuffisce dopo un paio di mesi.

Gunasekara: Ricordo mio padre rimproverare mia madre perché cucinava in casa il riso nuovo quando c'era ancora in magazzino il riso di tre anni prima. Penso che fosse importante anche il metodo di conservazione. Il riso era riposto in larghi vasi di terracotta tenuti su stalli, in modo che i ratti non potessero entrarci. La terracotta è porosa e il riso era mantenuto areato e fresco. Il contenitore era pieno di strati di foglie di limetta e di *kara* che servivano da repellenti per possibili parassiti. Sono certo che la ragione per cui gli ibridi moderni non si conservano bene è che hanno un contenuto d'acqua molto più alto. Se si usano fertilizzanti artificiali il peso del prodotto aumenta, ma questo è in gran parte dovuto al contenuto in acqua. Se si asciuga il prodotto, si scopre che il peso è molto simile a quello che si otteneva senza l'uso di fertilizzanti. In Europa due studi hanno dimostrato che i problemi di conservazione sono in gran parte dovuti a questo aumento in contenuto d'acqua. Uno di questi studi è stato svolto nell'Università del Sussex dall'Institute of Development, l'altro dall'UNEP.

Tenakoon: Il riso ibrido non sa di nulla, la farina che ne ricaviamo ha lo stesso sapore della farina di grano. Per tutte queste ragioni e per molte altre ancora, ho deciso di smettere di seminare il riso ibrido per tornare alle vecchie varietà. Il problema è ritrovare il seme, ma sto riunendo tutti i contadini locali che ci aiuteranno a tornare al sistema agricolo tradizionale. Il vecchio sistema ha anche un altro vantaggio, ci aveva abituati a produrre tanti cibi che non possiamo fare più.



Sri Lanka. Campi terrazzati di riso

Quali?

Tenakoon: Per cominciare andavamo nella giungla a raccogliere molte cose da mangiare come il *Baulu*, la *Weera*, il frutto del *Jak*, l'*Himbutu*, la pera selvatica, l'avocado ecc. Ora la giungla è stata rasa al suolo e questi alimenti non ci sono più. Dobbiamo cercare di far ricrescere la giungla. Pescavamo anche molti tipi di pesci nei ruscelli, negli stagni e nelle risaie. Alcuni di questi pesci come il *Lula*, il *Kawaiaya*, l'*Hadaya* e l'*Ara*, riuscivano a sopravvivere anche negli stagni asciutti. Almeno in questa zona sono scomparsi quasi tutti, alcuni mangiati dalla *Tillapia* portata qui dall'Africa

e impostaci dal governo. Altri, specialmente quelli che vivevano nelle risaie, sono stati avvelenati dai pesticidi. Dato che non ci sono più pesci, le larve delle zanzare che trasmettono la malaria riescono ora a sopravvivere alla stagione asciutta. Di conseguenza la malaria è diventata un problema molto più serio che in passato.

Anche il *Lula*, che popolava gli stagni, era per noi di grande valore perché favoriva la formazione del sangue, motivo per il quale lo davamo da mangiare alle gestanti. Ottenevamo anche altri pesci dagli stagni: il *Lorale*, il *Petiya*, il *Hirikanaya*, il *Walaya*, l'*Anda* e l'*Ankutta*. Adesso c'è solo la *Tillapia*, non è male, ma non sostituisce tutte le specie tradizionali, ognuna delle quali aveva un suo uso particolare. Il cambiamento ha indubbiamente impoverito la nostra dieta e anche la nostra vita.

Quali altri alimenti ricavavate?

Tenakoon: Dagli stagni ottenevamo molta verdura. Si coltivavano le patate di loto e facevamo la farina con le radici di *Kaketi* che crescevano naturalmente. Ma non dobbiamo nemmeno dimenticare gli orti che producevamo manghi, banani, noci di cocco, il frutto di *Jak*, il pepe e alcune verdure particolari come fagioli e germogli di fagiolini.

Dalla coltivazione *chena* o coltivazione taglia e brucia, si ottenevano il miglio e altri tipi di granaglie. Le colture erano situate sulle colline non adatte per le risaie. Ogni famiglia coltivava da 2000 a 4000 metri quadrati di terreno, ma la proprietà non era privata. I campi erano coltivati per qualche anno e poi abbandonati per i 10-14 anni successivi. Negli anni recenti, l'aumento della popolazione ha portato alla riduzione dei tempi di rotazione (quattro o cinque anni), questo non permette alla giungla di recuperare pienamente e favorisce il processo di erosione.

Sembra che tutte le piante alimentari della tradizione avessero anche usi medicinali. Qual era il rimedio utilizzato per la malaria?

Tenakoon: Ne avevamo uno molto efficace. Usavamo la *banja* o *ganja*, cioè la marijuana. Era una delle nostre medicine più importanti e per questo motivo era chiamata «la foglia che può vincere il mondo intero» tanto erano grandi i suoi usi medicinali. La riducevamo in polvere e la bollivamo come the. Non solo era efficace contro la malaria, ma anche contro i vermi. La prendevamo spesso insieme ad altri alimenti perché riduceva il tempo del loro assorbimento da parte del sangue. Il miele ha lo stesso effetto.

Gunasekara: Robert Knox, l'inglese che è naufragato in Sri Lanka nel 1500 e ha passato 17 anni qui come prigioniero del re, si riferì alla *banja* come cura per la malaria nel suo libro *Account of Ceylon*. La pianta era chiamata «il governatore di tre mondi».

Usate ancora la *ganja* per scopi medicinali?

Tenakoon: No, oggi è vietato dal governo.

Si dice che si può aumentare la produzione trapiantando le piantine di riso quando hanno appena germinato, avete provato a farlo?

Tenakoon: Il governo cerca di imporcelo. Hanno imparato questa tecnica dai giapponesi. In alcune regioni del Giappone, una gelata annuale che dura fino a tre settimane, costringe a seminare le piantine in serra per trapiantarle successivamente nelle risaie. Nel nostro territorio la piantina dopo il trapianto si ammala e ci impiega due settimane per recuperare. L'unico modo per superare questa fase di indebolimento è usare i fertilizzanti artificiali per aiutarla a crescere e gli antiparassitari per proteggerla dai parassiti. Il trapianto, inoltre, ci prende molto tempo, il che interferisce



Filippine. Lavorazione in risaia con il bufalo

con le altre attività. Il governo sostiene che con i moderni metodi colturali si possano ottenere tre raccolti invece degli attuali due, ma anche questo ostacolerebbe quasi tutte le altre attività, compresa la nostra vita sociale.

Avete provato a usare un trattore?

Tenakoon: Io no, ma molti contadini sì. Non è buono come il bufalo. Un paio di bufali pesa circa 2000 libbre. I loro piedi hanno la forma giusta per pressare e rimescolare il suolo della risaia. Il bufalo, inoltre, produce circa 1500 libbre di letame l'anno e una grande quantità di urina, ambedue contribuiscono molto significativamente alla fertilità del terreno.

Il trattore, invece, è troppo pesante per la risaia. Dove passa rompe lo strato impermeabile facendo penetrare l'acqua nel sottosuolo, questo implica la necessità di una quantità d'acqua

superiore che, specialmente oggi, è improbabile che sia disponibile. Inoltre, capovolge il terreno facendo venire a galla la sostanza organica che si perde nell'acqua di allagamento. L'uso del trattore non solo non contribuisce alla fertilità del terreno, ma la diminuisce. Certo fa risparmiare tempo, ma la mia professione è l'agricoltore, il che vuol dire che devo stare nei campi, è la mia vita.

Non voglio stare a dormire tutto il giorno e nemmeno passare il tempo a chiacchierare con i miei vicini. In ogni caso, che senso ha risparmiare lavoro in un paese che ha un tasso di disoccupazione così alto? In passato le tecniche per guadagnare tempo avevano ancora meno senso, la famiglia e la comunità erano intatte e c'era sempre abbastanza gente per l'aratura, la semina, la mietitura e la manutenzione degli stagni.

Senanayake: Se non avessero cooperato in quel modo, gli stagni non sarebbero mai esistiti, così come le civiltà di Anuradapura e Pollonaruwa.

Il governo non sta cercando di restaurare il vecchio sistema d'irrigazione?

Senanayake: Hanno restaurato un certo numero di stagni con gli aiuti della Banca Mondiale, ma solo quelli grandi e non basta. I grandi stagni servono solo se quelli piccoli dei villaggi funzionano, ma questi sono per lo più interrati.

È competenza del Dipartimento dell'Irrigazione fare la manutenzione, ma non possono essere conservati da una burocrazia. Quando la struttura sociale del villaggio crolla, gli stagni non possono che interrarsi e restare tali. Se vogliamo restaurare la nostra agricoltura tradizionale, dobbiamo prima restaurare la vita sociale e la cultura che l'avevano fatta sorgere, senza la quale non può essere gestita.

Tenakoon: Sono completamente d'accordo. Non sono gli stagni che devono essere restaurati, ma tutto il sistema di coltivazione. Avevamo cinque tipi di stagni e ognuno assolveva una specifica funzione. Lo stagno della foresta, scavato nella giungla sopra al villaggio, non serviva per l'irrigazione, ma per dare acqua da bere agli animali selvatici. Sapevano che era per loro, lo avevano imparato in migliaia di anni, in questo modo non venivano nei villaggi in cerca d'acqua e non interferivano con le nostre attività agricole.

Lo stagno di montagna serviva per l'acqua destinata alla coltura *chena*. Altri stagni minori, chiamati *Pota Wetiye*, controllavano l'erosione e fungevano da depositi di limo, impedendo che questo finisse nei serbatoi di stoccaggio dell'acqua. I serbatoi di stoccaggio, chiamati gemelli, erano in coppia. Usati uno alla volta per permettere una pulizia continua, erano collegati a un gran numero di serbatoi del villaggio.

Senanayake: Questi serbatoi giocavano un ruolo essenziale nella vita rurale tradizionale. Immaginare un villaggio nella zona asciutta senza un serbatoio dell'acqua, era come immaginarlo senza il tempio o senza risaie. Di fatto i tre elementi fondamentali del villaggio erano il tempio (*dagoba*), la risaia (*cumbura*) e lo stagno o serbatoio (*wewa*).

Com'era il villaggio tradizionale?

Tenakoon: Le case erano costruite una accanto all'altra. In questo modo occupavano il meno possibile di terra preziosa. Questa situazione favoriva l'essenziale cooperazione fra gli abitanti del villaggio. Per esempio, una sola donna poteva custodire contemporaneamente i bambini di diversi vicini. La collaborazione è essenziale quando è necessario il massimo numero di persone nei campi per la mietitura o la manutenzione degli invasi d'acqua.

Com'era organizzata la manutenzione degli stagni d'acqua?

Tenakoon: Faceva parte del servizio *Rajakari* che era dovuto al re. Ciascuno doveva fare questo servizio 40 giorni ogni anno. Non aveva lo scopo di servire i propri capricci o voglie. Era un lavoro da fare nell'interesse della comunità intera.

Senanayake: Naturalmente gli inglesi fraintesero l'intero principio del *Rajakari* considerandolo una reliquia del passato feudale e lo abolirono.

Fu una delle cose più distruttive mai fatte dagli inglesi. Distrussero in questo paese il principio stesso della cooperazione. Fortunatamente non fu abolito completamente, ma restò a indugiare in una forma rudimentale.

Gli abitanti dei villaggi continuarono a lavorare 14 giorni l'anno per il bene comune, una tradizione che è stata soppressa definitivamente nel 1970 dal Dipartimento dell'Irrigazione. I burocrati non tollerano nessun lavoro di cooperazione tra gli abitanti perché questo riduce la necessità dei loro servizi. Naturalmente, adesso che è loro competenza provvedere alla manutenzione degli stagni e dei serbatoi d'acqua, non fanno nulla.

Da tutto quello che mi avete detto si deve concludere che voi rifiutate l'intero pacchetto dell'agricoltura tecnologica occidentale?

Tenakoon: Lo rifiuto.

Preferireste essere un contadino tradizionale della vecchia scuola?

Tenakoon: Lo preferirei, ma tutto è fatto per rendere questo il più difficile possibile. Agli occhi delle istituzioni sono un miserabile

perché pratico un'«agricoltura di sussistenza» e sono un ignorante perché non sono stato sottoposto a un'educazione occidentale. Tutte le mie conoscenze, in particolare le tradizioni e la cultura del mio popolo, non contano nulla. Sono perfino considerato un disoccupato perché non faccio parte dell'economia ufficiale e do uno scarso contributo al funzionamento del mercato. Mi hanno perfino detto che sono un mendicante.

Senanayake: Tutto questo cambierà presto, diventerai un modello e i nostri giovani verranno in massa per imparare da te le nostre tradizioni. Dovrà essere così, perché le attuali tendenze non sono sostenibili. Il problema è sfuggito di mano. Il taglio della giungla per far posto alle piantagioni sta provocando sia un grande aumento nell'erosione del terreno che la contaminazione delle vache per l'acqua, in un modo che non ha precedenti. Non c'è più nessuno che faccia la manutenzione di questi bacini antierosione, né dei serbatoi gemelli né di quelli dei villaggi. Nel frattempo tutti si trasferiscono in città. Colombo adesso ha grandi baraccopoli che non esistevano in passato. Se la tendenza attuale continua, somiglierà presto a Calcutta. La gente sta diventando sempre più dipendente dall'economia moderna per la sua alimentazione e i prezzi salgono molto velocemente. Al Governo non interessa dar da mangiare alla gente, se gli interessasse non userebbe metà della nostra terra per realizzare prodotti commerciali per l'esportazione, ma restaurerebbe invece il sistema agricolo del passato. Il tentativo di trasformare questo paese in una versione tropicale delle nazioni industriali dell'Occidente è un suicidio: può solo portare malnutrizione e carestia. Tutto ciò nello Sri Lanka che dovrebbe essere, com'è stata in passato, «una terra di latte e miele».

Tratto da *The Ecologist*, Vol. 12, n. 5, 1982, pp. 209-216.