

IL BAZAR DI RANGAMATI

(PAKISTAN ORIENTALE)

NOTE DI GEOGRAFIA UMANA

Durante l'anno accademico 1952-53 vissi nel Pakistan Orientale come membro dell'Unesco presso l'Università di Dacca. Insieme con due miei colleghi ebbi l'opportunità, alla fine del 1952, di visitare Chittagong e la vicina regione collinosa. Ci fermammo prima a Chittagong e a Chandraghona, poi passammo una settimana a Rangamati, capoluogo di quella regione collinosa, per poterne visitare alcuni villaggi. Sfortunatamente l'ultimo periodo del monsone venne a interferire con i nostri progetti e piovve quasi continuamente per quattro giorni, cosicché, tranne una volta, non potemmo uscire dalla città. A questo proposito si tenga presente che le strade attorno a Rangamati sono piuttosto cattive durante la stagione asciutta e del tutto impraticabili durante l'ultimo periodo del monsone.

Quelle piogge, impreviste, che ci costrinsero a limitare i nostri itinerari alla città di Rangamati, mi dettero d'altra parte modo di effettuare uno studio sul bazar, i risultati del quale esporrò in questo articolo. Innanzi tutto tratterò un breve quadro geografico della regione collinare, che servirà di base alla comprensione di quanto dirò più avanti. Non è possibile infatti discutere e comprendere i diversi e molteplici traffici del Bazar di Rangamati, senza avere qualche conoscenza della natura, della popolazione e di tutta l'economia rurale delle colline di Chittagong.

Il distretto che le comprende ha una superficie di 13.000 *kmq.* Secondo i dati dell'ultimo censimento (1951), la popolazione è di 289.000 ab., per cui si ha una densità media di 22 abitanti per *kmq.*, cioè la densità più bassa di tutti i distretti del Bengala Orientale.

La regione è costituita da catene strette e lunghe di basse colline coperte di giungle di bambù e da foreste e aventi in genere direzione nord-sud. Esse sono di corrugamento alpino e costituiscono una parte della regione occidentale pedemontana dell'Ara-

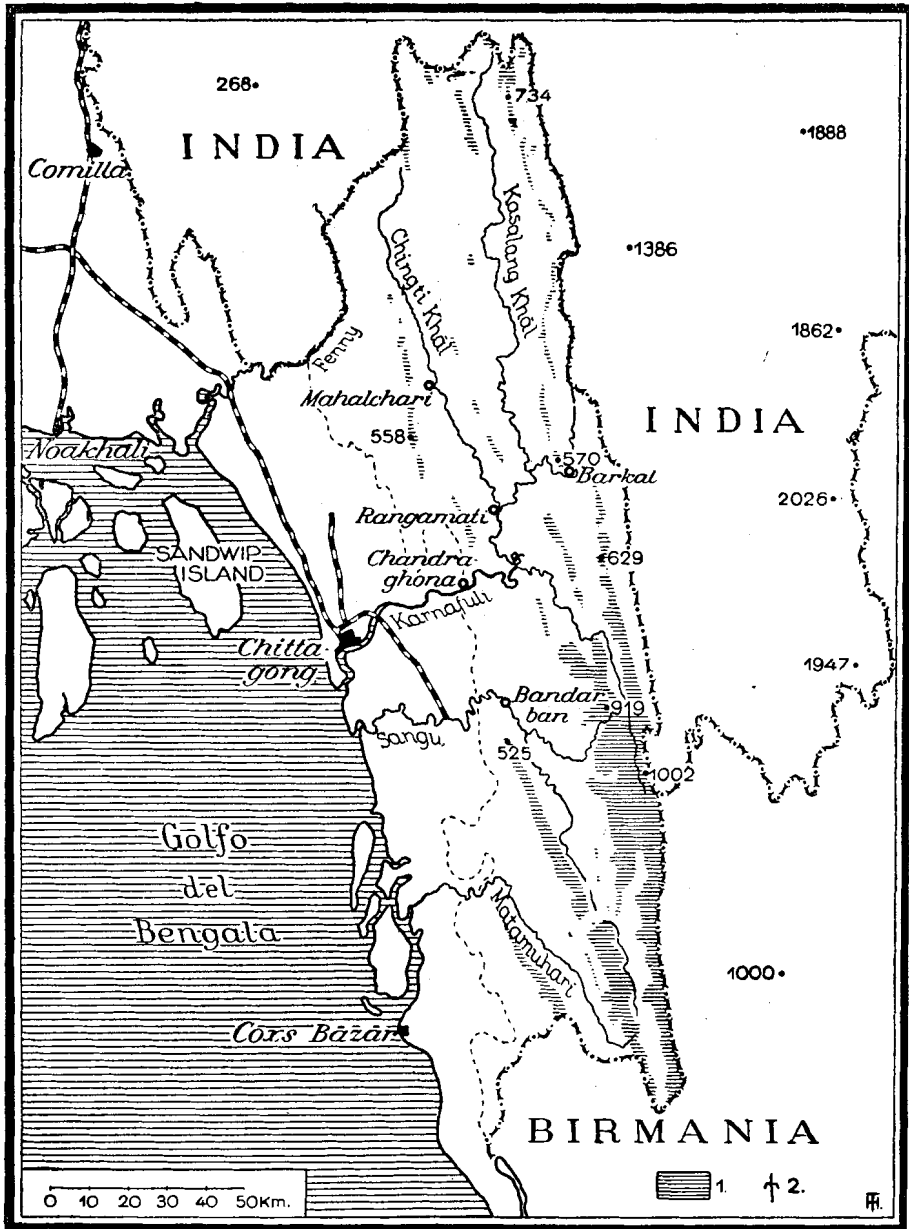


FIG. 1. - LA REGIONE DELLE COLLINE DI CHITTAGONG.

1, aree al di sopra di 300 m di altitudine; 2, località scelta per la diga del progettato impianto idroelettrico sul Karnafull.

kan Yoma. Non arrivano a grandi altezze: infatti la cima più elevata — presso il punto di confine dei tre Stati dell'India, del Pakistan e della Birmania — raggiunge soltanto circa 1000 m sul livello del mare. Le catene di maggiore altitudine sono più ad oriente, nei Lushai Hills dell'India e in Birmania.

Quattro sono i fiumi principali che bagnano la regione, e cioè, da nord a sud, il piccolo Fenny, il Karnafuli, il Sangu e il Matamuhari. Essi risentono tutti, nel corso inferiore, l'azione della marea, che ha approfondito specialmente l'estuario del Karnafuli, divenuto così un eccellente porto naturale, il luogo dove sorge Chittagong, che è stato per molti secoli uno scalo importante ed è ora, tra i porti del Pakistan, secondo soltanto a quello di Karachi.

Il clima della regione collinare di Chittagong è tipicamente monsonico; il mese più fresco è gennaio, con una temperatura media di 17-19°C., e il più caldo maggio, con temperatura media di 28-30°. Il monzone di SO soffia costantemente da maggio a ottobre e le piogge durante questi mesi sono molto copiose (può piovere ininterrottamente anche per una settimana, con brevi pause di qualche ora). Il totale delle piogge per il periodo del monzone supera i 2500 mm; nei mesi invernali e di primavera è molto inferiore, ma certamente non trascurabile. Dicembre e gennaio sono asciutti e possono averne meno di 30 mm ciascuno, ma in aprile le depressioni barometriche locali, che penetrano nella regione dalle pianure del Bengala ad intervalli di una settimana o due, apportano forti piogge. Queste precipitazioni premonsoniche sono della massima importanza per l'originale sistema di agricoltura della regione, il così detto *jhuming*.

Il *jhuming*, che è un tipo di coltura temporanea, è comune alla maggior parte delle tribù della zona, ed è oggi primitivo come lo è stato per migliaia di anni, in questa regione. E' un sistema di coltura sotto molti punti di vista distruttivo, specialmente perché un campo, una volta così coltivato, impiega da 5 a 10 anni per riacquistare fertilità: ma il *jhuming* è adattissimo alle condizioni naturali del luogo e probabilmente arresta l'erosione del suolo meglio di qualsiasi altro sistema di coltivazione. Nelle argille sabbiose delle alture non si trovano pietre, perciò il terrazzamento dei pendii è fuori discussione.

Il campo da coltivare col sistema detto *jhum* è scelto durante l'autunno dal capo del villaggio, che designa con uno scavo un punto adatto nella foresta o nella giungla di bambù. Poi, a dicembre, gli uomini del villaggio si recano sul campo stabilito e liberano il terreno dagli alberi, dai bambù e dai cespugli con coltellacci, falci e asce. Lasciano in piedi gli alberi di maggiore altezza, tagliandone soltanto i rami più bassi. Poi la giungla così abbattuta si lascia seccare per circa tre mesi, fino alla fine di marzo o ai primi di aprile, quando viene incendiata. L'incendio può continuare parecchi giorni e, poiché nel medesimo tempo bruciano cen-

tinaia di campi, tutto il paesaggio, delle alture e delle valli, diviene illuminatissimo e fantastico di notte: « Quando il mantello delle ombre serali cade sui colli e le valli silenziose, fari luminosi scintillano e ardono dalle cime e dai pendii, rompendo l'oscurità con una luce quasi sovranaturale » (1). Come già accennato, nella regione delle colline di Chittagong si hanno normalmente precipitazioni molto scarse durante i mesi che vanno da dicembre a marzo. Se non intervengono piogge eccezionalmente in anticipo, l'incendio dei *jhums* riduce tutto, meno i grandi alberi della foresta, in cenere, e il suolo è bruciato fino a una profondità di 3-5 cm.

Poi il terreno è liberato dalla sterpaglia e dai tronchi carbonizzati e gli uomini tornano al villaggio ad aspettare le prime piogge. Non appena il suolo del campo è sufficientemente umido, entrano in azione le donne e s'inizia la semina. Esse portano un cesto in cui sono mescolati molti semi diversi. La miscela comprende sempre riso, sesamo e zucche, spesso anche meloni, cetrioli e igname. La seminatrice fa una piccola buca nel terreno con il suo coltellaccio chiamato *dao* (2) e vi getta i diversi tipi di semi. Nascono quindi da ogni buca diverse piante, che fioriscono e maturano una dopo l'altra. A volte dei ragazzi restano temporaneamente in capanne costruite sul campo per proteggere le piante dagli uccelli, dai topi, dai cinghiali e dalle scimmie. Il granturco è già maturo in luglio o agosto, il riso e i legumi lo sono in settembre-ottobre, il cotone e il sesamo in novembre-dicembre. Il raccolto continua perciò senza interruzione per sei mesi, dalla metà di luglio fino a Natale. Il terreno di questi campi è in genere estremamente fertile e i prodotti raccolti sono molto spesso il doppio o il triplo di quelli ottenuti in pianura, dove lo stesso campo è coltivato ogni anno.

Il campo è abbandonato subito dopo il raccolto del cotone e dopo un anno o due si trasforma di nuovo in giungla, e riacquista la sua fertilità in un periodo di 5-10 anni. In passato gli abitanti delle colline abbandonavano un campo per 8-10 anni prima di coltivarlo di nuovo. Oggi, a causa della penuria di terra e dell'aumento della popolazione, c'è purtroppo la tendenza a sfruttare lo stesso campo ogni cinque o sei anni. Questo periodo non è sufficientemente lungo per consentire al suolo di riprendersi del tutto, e

(1) Q. GHANI, *The Chittagong Hill Tracts*, in « Pakistan Miscellany », Karachi, '52.

(2) Il *dao* è costituito da una lama fissata in un manico di bambù od altro legno. La lama è affilata da una sola parte e lunga circa 25 cm, assottigliandosi da 6-8 cm di larghezza all'estremità a 3 cm vicino al manico. Anche questo è lungo circa 25 cm. Il *dao* è lo strumento più utile per la popolazione delle alture, usato non solo per la semina, l'eliminazione delle erbacce, il taglio degli alberi e del bambù, ma anche per macellare, per affettare il pesce o la carne, o come arma. Niente di strano, perciò, che il *dao* sia l'articolo più cospicuo in vendita nei negozi dei fabbri nel Bazar di Rangamati o, per lo stesso motivo, in qualsiasi bazar della regione collinare (cfr. p. 24).

perciò i raccolti ottenuti con questo sistema di coltura tendono a diminuire.

In effetti la questione di una maggiore disponibilità di terreni è oggi il problema fondamentale per la regione collinare di Chittagong. Purtroppo l'attuazione del progetto della centrale idroelettrica del Karnafuli, che comporta l'allagamento di gran parte della vallata di detto fiume per trasformarla in lago artificiale, distruggerà nella regione una parte notevole della migliore zona da coltivare col sistema del *jhuming*, accrescendo così la deficienza di terra.

La maggior parte delle tribù delle colline di Chittagong vive in villaggi vallivi, dai quali i lavoratori si recano ai campi sulle alture circostanti. Il villaggio viene spostato soltanto se si debbono cercare nuove terre da sfruttare in regioni molto lontane. La popolazione può essere classificata come seminomade, ma si trovano tutti i possibili stadi intermedi tra i coltivatori sedentari e i nomadi. Le tribù più primitive sono spesso interamente nomadi; esse si spostano di stagione in stagione, da un campo all'altro, e ricostruiscono ogni volta le loro semplici capanne. Le cose che posseggono sono poche e possono facilmente essere trasportate a spalla. Procurarsi il materiale per costruire le abitazioni non costituisce per le tribù un difficile problema, poiché il bambù e la canapa *san*, usata per i tetti, si trovano quasi dappertutto. La capanna è costruita con pali di bambù. Il pavimento è sollevato da 1 a 2,5 m da terra per proteggere l'abitazione dai serpenti e altri animali selvaggi, creando nel medesimo tempo un sottostante riparo per i maiali e le galline. Le pareti sono di bambù, tagliato con il *dao* e intrecciato in modo da formare stuoie resistenti. Il tetto è di canapa *san* intrecciata, canapa che cresce liberamente lungo i numerosi corsi d'acqua della regione (fig. A).

Quella delle tribù delle colline è veramente la *cultura del bambù*. Non solo il bambù è usato largamente per la costruzione di case e di capanne, ma anche per fabbricare parecchi utensili domestici, come recipienti per acqua e per grano, manici di *dao*, ecc. Anche la parte coperta della piccola barca in uso localmente, la cosiddetta *nuka*, è fatta di bambù.

La cultura delle tribù delle colline di Chittagong certamente usava basarsi fin da tempi remoti sul bambù e sull'agricoltura col sistema del *jhum*. Ma anche la cultura più primitiva non può sopravvivere senza un certo movimento commerciale. Se si adotta il commercio come una delle misure dello sviluppo culturale, non si può considerare eccessivamente primitiva la cultura di queste tribù. Esse hanno svolto per secoli notevoli traffici commerciali tra loro e in misura ancora superiore si sono dedicate a scambi con gli abitanti delle pianure costiere di Chittagong. La principale arteria di tale commercio è sempre stata il fiume Karnafuli e il

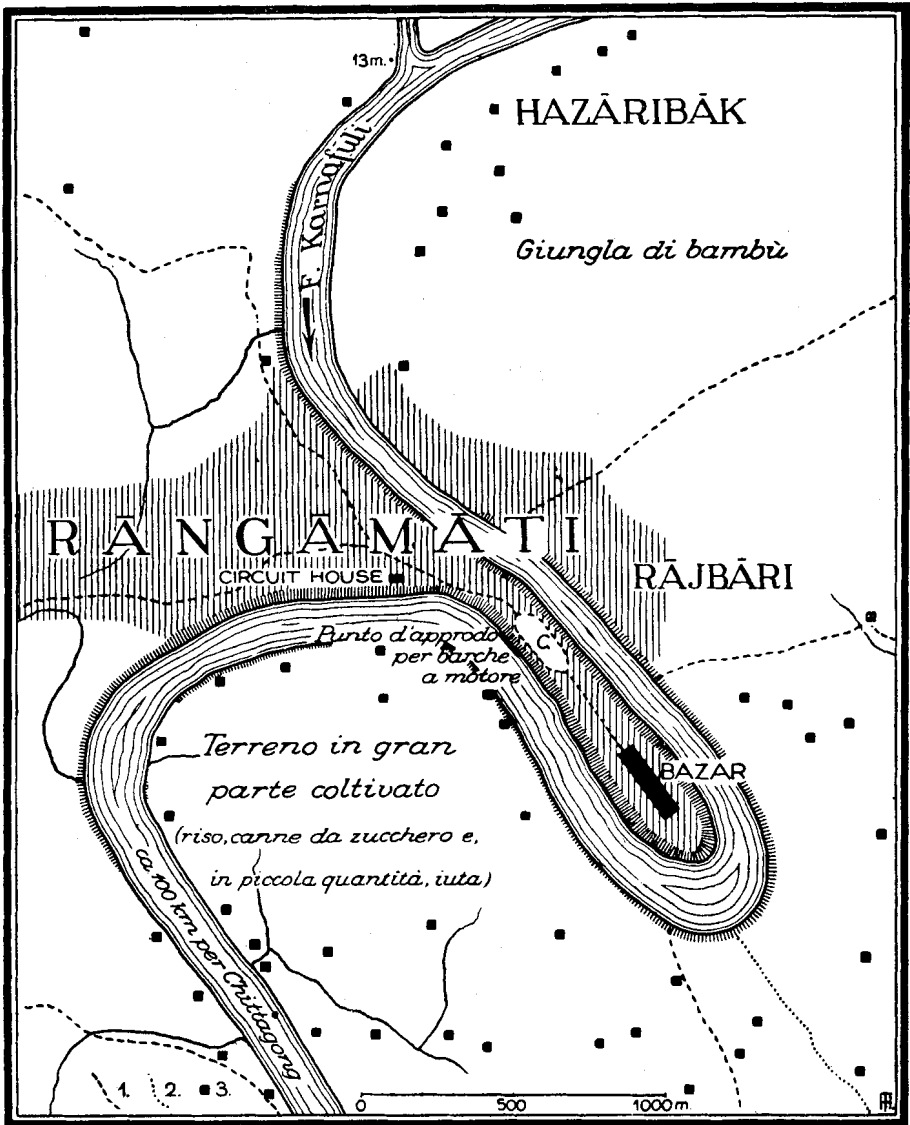


FIG. 2 - LA POSIZIONE DEL BAZAR DI RANGAMATI SULLO SPERONE DEL FIUME KARNAFULI.

1, strade; 2, sentieri; 3, abitazioni; C, campo per il giuoco del calcio.

(Dopo il completamento della diga di Katmai, una parte della città di Rangamati sarà sommersa dalle acque di un vasto lago artificiale che giungerà sino a Barkal, presso il confine con l'India: si veda la fig. 1).

mercato più importante della regione su questo corso d'acqua è Rangamati.

La città di Rangamati si trova sopra e intorno a un terrazzo formato da un'ansa del Karnafuli. Questo terrazzo è largo 150-250 *m* e si estende per un chilometro e mezzo in direzione NO-SE. I pendii verso il fiume sono ripidi e alti circa 10 *m*. La parte superiore è pianeggiante e si presta bene all'insediamento umano (fig. 2 e fig. B). Il luogo originario del mercato e della città può essere stato scelto per la posizione centrale che questo terrazzo occupa nel sistema fluviale del Karnafuli, a valle degli affluenti principali, ed anche perché esso domina il fiume e le zone circostanti in modo tale da renderlo una fortezza naturale. Infatti è difficile salirvi dal fiume e burroni, che lo incidono alla base in senso trasversale, lo proteggono verso NO.

Molto probabilmente Rangamati era in origine un mercato e un centro di commercio per i Maghs, i Chakmas e altre tribù delle colline di Chittagong. La sua posizione centrale in questa zona e la sua accessibilità dalla parte di Chittagong ne hanno fatto la città principale del distretto ed ora, con una popolazione di circa 4000 abitanti, costituisce il maggior centro urbano della regione. Essa è la sede del magistrato distrettuale della regione stessa, del tribunale, del comando di polizia, dell'ospedale dei missionari Batisti e di una scuola superiore.

Il servizio di passeggeri tra Chittagong e Rangamati avviene per mezzo di lance fluviali che giornalmente coprono la distanza di 100 *km* in circa 6-8 ore, fermandosi in diversi posti e possono trasportare normalmente da 50 a 150 passeggeri. Da Rangamati risalendo il Karnafuli fino a Barkal il servizio, meno frequente, è effettuato con imbarcazioni più piccole.

Il trasporto di merci sul Karnafuli è disimpegnato da numerose barche di forme e dimensioni diverse, che variano dalle *dugouts* e dalle piccole *nuka* alle barche da carico, lunghe 15-20 *m* e larghe fino a 2,5 *m*, che sono in genere usate dai mercanti musulmani. I battelli da carico sono a fondo piatto e sono mossi facendo forza mediante pali di bambù lungo le sponde del fiume. L'uomo che le manovra, dopo aver puntato sul fondo il suo lungo palo di bambù, cammina lentamente curvandosi in avanti e facendo così immergere gradatamente il palo nell'acqua bassa dietro di lui; poi gira e torna verso la poppa, affonda il palo in un nuovo punto più avanti e comincia daccapo. Può camminare sul ponte dell'imbarcazione, ma a volte cammina sopra la tettoia di bambù che si trova al centro della barca. La velocità del mezzo è spesso aumentata da un uomo che sta seduto a poppa e rema ritmicamente e con un remo corto.

Queste barche portano un carico di 1-2 *tonn*. Tra le merci che più comunemente risalgono il fiume troviamo il sale, lo zucchero, il pesce secco, i tessuti e altri articoli manufatti. In discesa

le barche portano i prodotti dei campi, cioè cotone, semi oleosi e il sovrappiù di riso e granturco. Anche il bambù è un importante prodotto di esportazione. Esso viene fluitato formando coi tronchi grandi zattere che misurano da 10 a 50 metri di lunghezza e in rari casi anche più, e sono costituiti da migliaia di pali. Ogni zattera è guidata con grande abilità da pochi uomini che si riparano sotto un piccolo tetto di bambù a forma di U capovolto, disposto in un qualche punto della zattera stessa.

In effetti il bambù è stato per molti anni uno dei principali articoli nel commercio del Karnafuli diretto a valle. Come prodotto di esportazione dalla regione delle colline diminuirà enormemente e forse cesserà del tutto quando, prossimamente, comincerà a funzionare la nuova grande cartiera di Chandragona. Questo modernissimo impianto userà infatti il bambù come materia prima e assorbirà la maggior parte della produzione della zona. Il taglio del bambù sarà effettuato in modo da non causare il diboscamento, ma consentirne la ricrescita.

Il mercato a Rangamati è situato nella parte SE dello sperone del Karnafuli (fig. 2) e comprende il bazar e alcune aree libere. Occupa una superficie di 240×60 m, cioè circa un ettaro e mezzo. La strada principale di Rangamati segue l'asse longitudinale del bazar, di cui costituisce anche l'arteria maggiore (fig. C). Ai suoi lati si aprono, parallelamente, due altre strade del mercato che congiungono le piazze più piccole.

Il bazar è costituito da circa 30 baracche, contenenti ognuna diversi negozi. Le baracche misurano normalmente $2\frac{1}{2}$ -3 m di altezza, sono costruite con un'armatura di legno, le pareti sono ricoperte di stuoie di bambù e il tetto è in lamiera ondulata. Il pavimento di legno dei negozi è sollevato di circa mezzo metro o 75 cm da terra, in modo da proteggerlo dall'acqua anche in caso di allagamento dopo le forti precipitazioni monsoniche. Le baracche interne lungo la strada principale sono larghe soltanto 4 m circa, mentre quelle esterne sono larghe 6-8 metri: ciò molto probabilmente perché alcune di quelle esterne sono usate per scopi che richiedono uno spazio maggiore, come fucine, abitazioni o uffici adibiti a spacci per impiegati governativi (vedi fig. 12). Lungo la strada centrale le baracche sono disposte in file doppie, schiena a schiena, e sono separate da uno stretto passaggio. In tutta la zona del bazar, lungo le strade, nelle parti libere al di là delle baracche esterne, dove il bazar confina con le abitazioni situate lungo il fiume (non indicate nelle piante, fig. 3-12) vi sono molti alberi, specialmente il mango, *Mangifera indica*, e l'albero del giaca, *Artocarpus integra*, entrambi originari dell'Asia meridionale (fig. C). Tutti questi alberi danno alla zona, nel suo complesso, un aspetto verde e costituiscono un riparo dal sole e dalla pioggia.

Le parti libere della zona del bazar a Rangamati sono utiliz-

zate soprattutto la domenica e il giovedì, quando c'è mercato e quando scende gente delle tribù delle colline circostanti per far acquisti nei negozi o per trafficare con i mercanti musulmani che arrivano per l'occasione e si raccolgono negli spazi liberi tra le baracche o lungo la strada principale. In tali giorni la folla nel bazar è molto più numerosa che nei giorni normali e, specialmente tra le 10 del mattino e le 4 del pomeriggio, vi si possono gustare le scenette più vivaci e colorite. Le donne delle lontane tribù dei monti si presentano coi loro abiti migliori, tessuti a mano e ornatissimi, formati da una gonna e da un giubbotto in colori nero, rosso e dorato, e portano anelli d'argento al naso e agli orecchi.

I mercanti musulmani, che sono arrivati con le loro barche la notte precedente o nelle prime ore del mattino, espongono una grande varietà di merci. Uno vende pesce secco, un altro *gur* di canna da zucchero, un altro ancora iuta o cotone. Il comune contadino delle tribù delle colline, il contadino dei *jhums*, viene anche lui al mercato e cerca di vendere i prodotti del suo campo o del suo giardino, cotone, legumi, frutta di vario genere, galline e uova. Dei diversi legumi e delle diverse frutta che si producono sulle colline e sono qui esitati si deve ricordare, fra l'altro, una grande varietà di tuberì, che per le dimensioni vanno da quelli delle patate e della cassava a 65 cm di lunghezza: tuberì cilindrici, dello spessore di un braccio e carnosi del rizoma di Maranta (fig. A). E poi si trovano in mostra meloni, cetrioli, aglio e altri ortaggi; noci di cocco, banane, ananassi, pompelmi, mandarini, limoni, manghi e papaie sono alcuni dei frutti che si vedono in genere nel mercato durante il mese di ottobre. Naturalmente, qui come altrove nell'India e nel Pakistan, i frutti e i legumi variano da una stagione all'altra e in primavera si può vedere il giaca gigante e molti altri che non maturano in autunno.

I negozi del bazar sono tutti piccoli, ma le loro dimensioni variano notevolmente. Una bottega normale misura circa 2×2 m; ma vi sono piccole botteghe di soli m $1,5 \times 2$ e botteghe di m 2×6 o — nelle baracche esterne — anche di 4×4 , e persino più grandi.

Il modo in cui le merci sono messe in mostra nelle botteghe del bazar è lo stesso che si osserva nei bazar di tutto il medio oriente e dell'Asia centrale. Innanzi tutto il pavimento è coperto di ogni sorta di merci, tranne un piccolo spazio al centro, dove siede il proprietario, accovacciato su un tappeto o un pezzo di stoffa. Poi, se necessario, le pareti dietro di lui, a destra e a sinistra, sono completamente coperte di merci e infine molte mercanzie possono pendere anche dal soffitto. In qualsiasi punto si trovino, esse sono sempre a portata di mano del negoziante, seduto o in piedi che sia. Di notte, ogni negozio del bazar è illuminato da una lampada a petrolio appesa al centro del soffitto.

Come base per il mio studio del bazar ho rilevato una pianta

schematica di tutta la zona in scala 1 : 600, indicante la superficie occupata da ogni negozio o magazzino. Essa è riprodotta qui a scala molto più piccola (vedi figg. 3-12). Nell'ottobre del 1952 il numero totale dei negozi del Bazar di Rangamati sommava a 252, compresi alcuni che, al momento, non erano occupati, mentre altri erano temporaneamente adibiti ad abitazione.

Elenco dei negozi del Bazar di Rangamati

	N.		N.
Stanze per gli ospiti	2	Meccanici per biciclette	3
Ristoranti	29	Armaioli	1
Mescite di liquori	1	Negozi di ferramenta	13
Rivendite di tabacco e betel	4	Negozi di valigie metalliche	1
Empori	28	Negozi di stoviglie	6
Magazzini alimentari all'ingrosso	31	Negozi di funi e bottiglie	1
Magazzini di pesce secco	6	Falegnami	2
Macellerie	3	Orologiai	1
Forni	3	Cartolai (3)	3
Negozi di frutta	1	Parrucchieri	8
Latterie	1	Ambulatori medici e farmacie	7
Negozi di tessuti	12	Magazzini	7
Sartorie (con o senza magazzini di tessuti)	28	Negozi di iuta	1
Negozi di reti da pesca	3	Spacci per impiegati governativi	6
Negozi di trapunte	1	Uffici pubblici	2
Fabbri	11	Negozi vuoti	9
Lattonieri, ottonieri e fabbri spe- cializzati	6	Negozi adibiti ad alloggi	7
Argentieri e orafi	6		
		<i>Numero totale dei negozi del bazar (vedi nota 3)</i>	
			252

L'elenco indica di per se stesso alcune grandi classi di attività commerciali non prive di interesse. Il numero e la distribuzione dei negozi in ciascuna classe sono indicati sulle piante nelle figure da 3 a 12 inclusa e sono analizzati qui di seguito.

Innanzitutto è opportuno sottolineare il netto predominio di poche attività principali, di cui le più numerose sono quelle dei ristoranti (29 e, compresa la mescita di liquori, 30), dei negozi di alimentari (31), degli empori (28) e delle sartorie (28). Questi quattro gruppi messi insieme fanno circa la metà del totale dei negozi del bazar. Il resto comprende un numero notevole di attività varie, come appare dall'elenco sopra riportato. Tra esse, di importanza secondaria dal punto di vista numerico, sono quelle

(3) Di questi, uno è pure emporio, ed un altro pure negozio di tessuti, e in tale qualità sono anche compresi sull'elenco. Ma nel numero totale essi figurano come due negozi soltanto.

dei fabbri, degli argentieri e dei lattonieri, come pure dei negozi di ferramenta.

Le botteghe della stessa categoria mostrano generalmente una notevole tendenza a raggrupparsi, nella zona del bazar. Dalle piante si rileva che tale tendenza è particolarmente accentuata nei fabbri e nei negozi di pesce secco: tutte le botteghe di ciascuno dei due gruppi sono situate in un medesimo luogo. Ma ciò è anche vero per i ristoranti, disposti generalmente nella parte centrale del bazar, come accade per i sarti e gli altri negozi di tessuti. In certo senso, il raggruppamento si nota chiaramente anche per attività che sono svolte solo da un numero limitato di negozi, come quelli dei parrucchieri, dei fabbri specializzati e dei lattonieri. Non che si riuniscano tutti in un medesimo punto, ma molto spesso si vedono vicine due o tre botteghe che esercitano la stessa attività.

Tale raccogliersi di determinati negozi nella stessa zona o strada rappresenta un sistema ben noto nei bazar di tutta l'Asia e anche, per certi rami di attività, nei centri europei, dove, per esempio, una strada può essere specializzata in librerie, un'altra in negozi di mobili e una terza essere sede delle principali banche o delle agenzie di navigazione.

Sotto certi aspetti, la differenziazione nel bazar si può spiegare facilmente. Ad esempio, il forte odore di pesce secco rende naturale e comodo — almeno dal punto di vista del cliente — che i rivenditori di questa merce siano riuniti nella stessa zona. Il rumore della fucina del fabbro ha lo stesso effetto e, quanto ai ristoranti, debbono trovarsi, in genere, al centro del bazar, dove le strade si incrociano e la gente si raccoglie, si incontra e ama discutere sui prezzi delle merci, sui raccolti e sulla politica intorno a una tazza di tè, con l'accompagnamento delle strane monotone arie della musica indiana, incise su vecchi dischi. In altri casi il raggruppamento di certe attività non si spiega altrettanto facilmente. Perché, per esempio, anche i sarti e gli empori mostrano una tendenza a riunirsi? Il fatto che sia comodo per il proprietario di un dato negozio rifornirsi da un collega vicino, se viene a trovarsi sprovvisto di un qualche articolo, non può essere una spiegazione esauriente. In India il fenomeno può forse aver avuto origine, tra gl'Indù, dal sistema delle caste, in quanto una certa attività è svolta normalmente dalla stessa casta o sottocasta, ma la spiegazione non vale per il resto dell'Asia e non rende ragione neanche dell'esistenza del fenomeno nell'Europa antica e medioevale.

E' infine da osservare che alcuni rami di commercio non sono rappresentati affatto nel Bazar di Rangamati. Non vi si trovano, per esempio, negozianti di mobili. In effetti gli abitanti delle colline usano pochissimo di ciò che si può chiamare mobilio e il poco di cui hanno bisogno lo costruiscono essi stessi nei villaggi, dove la produzione di lavori di canna di bambù è una vecchia arte specializzata che ha avuto molto sviluppo. C'è soltanto

un negozio di orologiaio nel bazar, e sta in un angolo remoto, dietro al gruppo dei fabbri (fig. 10).

Nella descrizione e nell'esame dei diversi raggruppamenti di attività, comincerò con i ristoranti e con le rivendite di tabacco e di betel (fig. 3), anche se queste ultime, quattro eccettuate, non sono negozi veri e propri e perciò non sono compresi nell'elenco sopra riportato. E' da notare, innanzi tutto, che due soli ambienti, in tutto il bazar, sono usati come alberghi o stanze per ospiti, e che tutto il loro arredamento è costituito da un letto e da un narghilé. Ma vi sono altre quattro o cinque stanze in un albergo fuori del bazar vero e proprio, e vicino all'imbarcadero del fiume Karnafuli.

Invece vi sono molti *ristoranti*, che, come altre categorie di negozi, sono raggruppati e, naturalmente, più che altro nella parte centrale del bazar (fig. 3). Vi sono in tutto 29 sale da tè, numero elevatissimo, pur tenendo conto delle molte persone provenienti da luoghi lontani e che si trovano di passaggio nella città nei giorni di mercato. Esse vi si incontrano, discutono sui prezzi, sulla produzione del riso e del cotone, ascoltano le notizie di villaggi lontani e di parenti e amici emigrati in altre vallate della regione. I ristoranti sono provvisti di tavolineti di legno e di banchi. Il tè si serve in genere insieme con focacce molto dolci, spesso cotte nel grasso; si servono anche bevande non alcoliche, come lo « Schweppes » o il « Vinto ». Nei ristoranti si vendono anche sigarette, sigari indiani, fiammiferi e betel.

V'è una sola miscita di liquori a Rangumati, ma, poiché nel Pakistan la vendita dei liquori è proibita e l'uso di alcolici è incompatibile con la fede maomettana, la sua esistenza richiede di essere spiegata. In base a una legge speciale, il commercio e il consumo degli alcolici è infatti consentito nel distretto delle colline di Chittagong, dove le tribù del luogo hanno fabbricato bevande alcoliche fin da tempi antichi, effettuando la distillazione nelle proprie case. A questo proposito si deve ricordare che la popolazione musulmana è un elemento nuovo nella regione delle colline e ancora limitato essenzialmente alle pianure fluviali, e che le tribù aborigene erano e sono tuttora buddiste, cristiane o animiste.

Una caratteristica del bazar è costituita dalle *rivendite di tabacco e betel*. Ve ne sono 25 nella zona del bazar, disposte lungo l'arteria principale e in altri punti di molto traffico (fig. 3). La misura media di un chiosco è di $1\text{ m} \times 1\text{ m}$; il pavimento è sollevato da terra di poco più di mezzo metro. I quattro montanti sono grossi pali di bambù, le pareti sono formate da stuoie di bambù e il soffitto, inclinato, è di lamiera ondulata, oppure formato da una stuoia di bambù o di paglia. Il proprietario, o un commesso, siede a terra e ha dinnanzi a sé una abbondante mostra di sigarette, fiammiferi, l'occorrente per masticare il betel, foglie di betel lavate, noci d'areca affettate e calce viva per attenuare il sapore.



FIG. A. — ABITAZIONE DI MAGH IN UN VILLAGGIO SUL FIUME KARNAFULI.

Le pareti sono di bambù e di stuoie di bambù; il pavimento è sollevato 75 cm da terra; il tetto è di canapa *san*. Su di esso si è arrampicata e sviluppata una pianta di zucca. In primo piano una pianta di *Maranta*.



FIG. B. — IL FIUME KARNAFULI PRESSO RANGAMATI.

Il lussureggiante gruppo di alberi, a sinistra, nasconde lo sperone su cui sorge il bazar.

(fot. J. Humlum)



FIG. C. — IL BAZAR DI RANGAMATI IN GIORNO NON DI MERCATO.
 Si osservino i manghi e gli alberi del giaca. Al centro, un emporio; a destra,
 l'unico negozio di armaiolo.



FIG. D. — ABITANTI DELLE COLLINE AL BAZAR DI RANGAMATI IN GIORNO DI MERCATO.

Si tratta di agricoltori che giungono anche da località distanti una giornata di cammino, per vendere frutta e ortaggi.

(*fol. J. Humlum*)

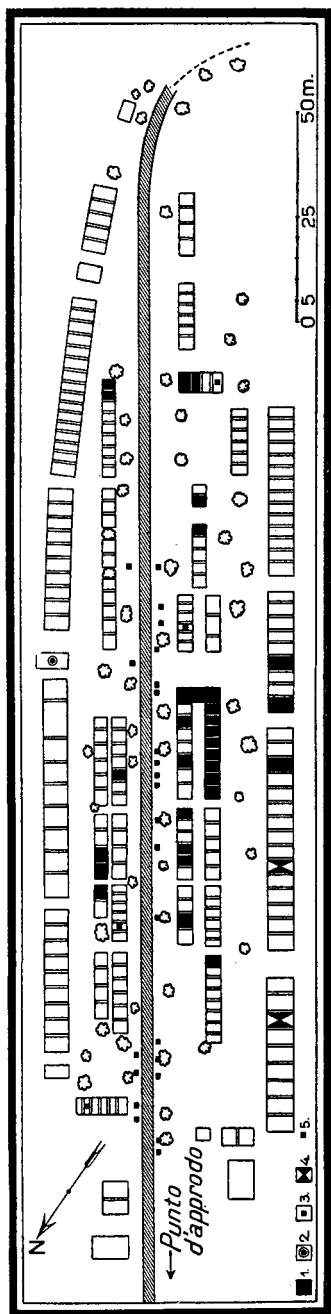


FIG. 3. - BAZAR DI RANGAMATI.

1, ristoranti; 2, mescite di liquori; 3, rivendite di tabacco e di betel nei negozi; 4, locande; 5, chioschi per la rivendita di tabacco e di betel.

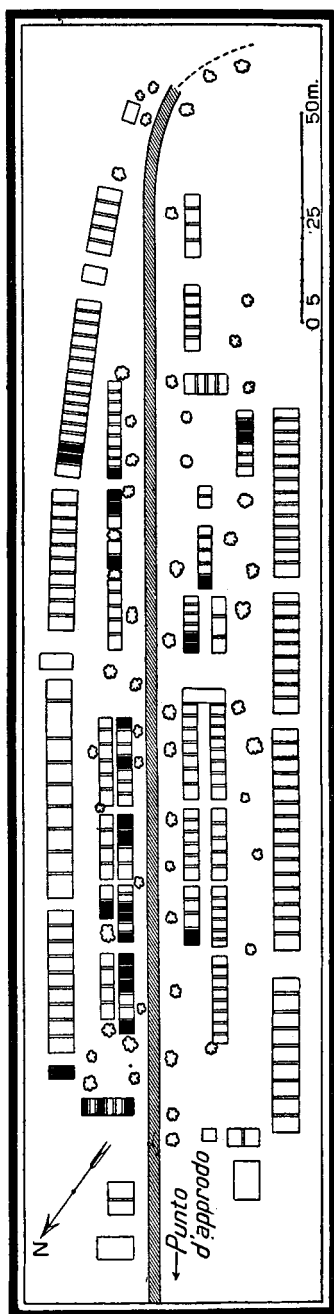


FIG. 4. - BAZAR DI RANGAMATI.

Le aree segnate in nero sono occupate da empori.

La miscela è senza dubbio lo stimolante più diffuso nell'Asia meridionale; essa ha un notevole effetto sedativo, si prende in genere dopo i pasti e si mastica per una decina di minuti; ma, naturalmente, come ogni altro stimolante, si può usare molto più spesso, se si è abituati, e in alcuni casi si può prendere regolarmente durante tutta la giornata. L'abitudine di masticare il betel è diffusa in Oriente come il fumar sigarette in occidente e costituisce uno stimolante a buon mercato, alla portata anche dei poveri. Una presa costa, infatti, circa 1/4 di *anna*, cioè un paio di lire.

L'uso di masticare betel è tanto comune e diffuso, che la sostanza non si smercia soltanto nelle numerose rivendite e nei chioschi, ma anche in alcuni empori.

Gli *empori* (fig. 4) sono 28 complessivamente, circa lo stesso numero dei ristoranti, dei negozi di alimentari e delle sartorie. Essi si trovano sparsi in tutto il bazar, ma in numero maggiore nelle baracche interne presso la strada principale, che in quelle esterne. Per dare un'idea della varietà di merci che si vendono in un comune emporio del Bazar di Rangamati, trascrivo un elenco, che non è affatto completo, ma comprende i principali gruppi di merci in vendita nell'ottobre 1952:

1) riso, radici varie, canna da zucchero, arachidi, semi, cipolle, lenticchie, uva secca, tè, cannella e altre spezie, olio di cocco, olio di senape e burro fatto con latte di bufala;

2) generi alimentari in scatola, tra cui avena, latte condensato, ovomaltina, alimenti energetici per bambini, biscotti e tè;

3) focacce, dolciumi vari e caramelle;

4) noci d'areca, foglie di betel, sigarette e fiammiferi;

5) diversi tipi europei e americani di dentifrici, lamette da barba, pettini, forcelline, specchi e palline di naftalina e canfora contro le tarne;

6) cucchiaini, lucchetti, lampadine portatili, batterie, tubi per lampade a petrolio, spaghi, corde e tubi di gomma;

7) lavagne, blocchi per note, matite, penne stilografiche, inchiostro, carte da giuoco, puntine da grammofono, palle e bastoni da golf;

8) filati e bottoni.

Ora, per dare un'idea del modo di gestire gli affari che regna nei negozi del bazar, si deve ricordare che al centro di tutta la merce in vendita siede il proprietario, fumando con aria contemplativa il narghilè. Per lui c'è sempre tempo, il movimento d'affari non è eccessivo, merci nuove arrivano solo di tanto in tanto e alcuni articoli possono rimanere esauriti per mesi, a seconda, fra l'altro, della politica di importazione del governo. In tale caso i prezzi possono aumentare del 100 % e più.

Gli empori sono in concorrenza con molti dei negozi più specializzati del bazar, come quelli di generi alimentari (gruppo 1 nell'elenco di cui sopra), i forni (gruppo 3), i chioschi di betel (grup-

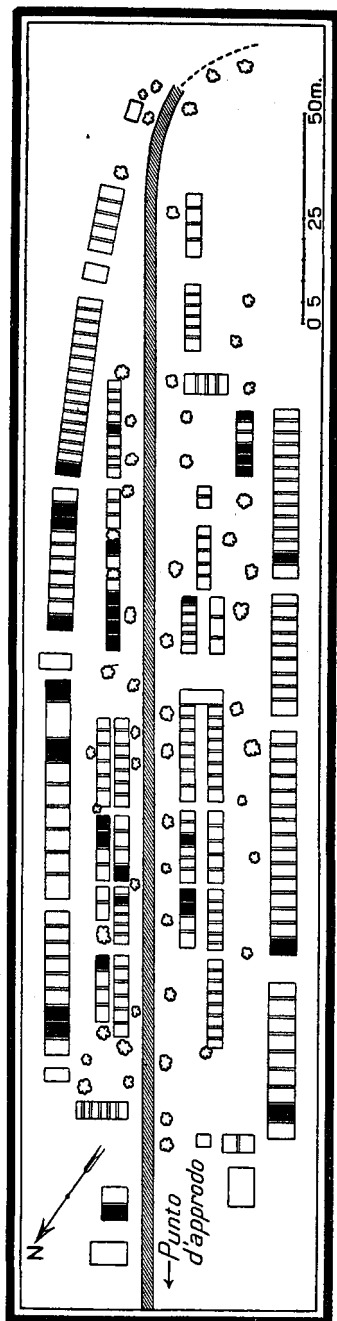


FIG. 5. - BAZAR DI RANGAMATI.
Le aree segnate in nero sono occupate da negozi di generi alimentari all'ingrosso.

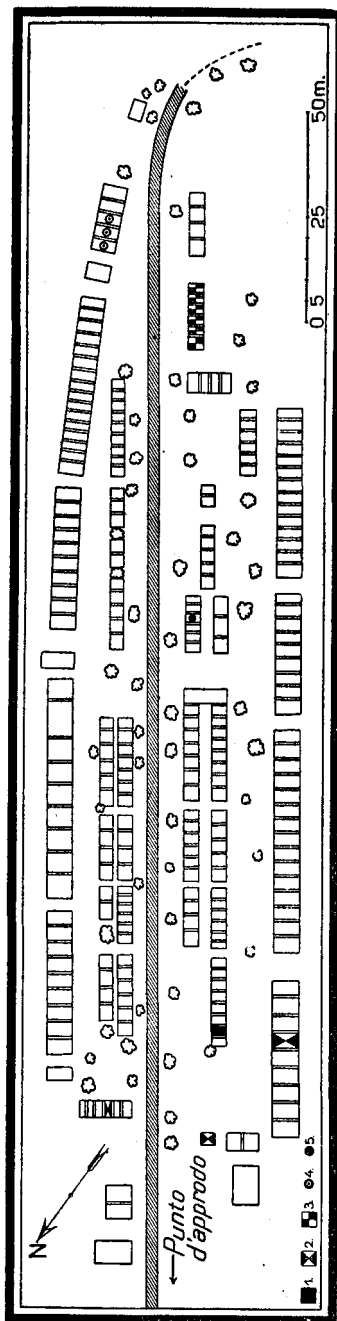


FIG. 6. - BAZAR DI RANGAMATI.
Negozzi di generi alimentari al minuto: 1, latterie; 2, forni; 3, rivendite di pesce secco; 4, macellerie; 5, fruttivendolo.

po 4), i negozi di ferramenta (gruppo 6), le cartolerie (gruppo 7) e le sartorie (gruppo 8). La loro ragion d'essere è basata principalmente sulla mercanzia di cui ai gruppi 2 e 5.

La concorrenza degli empori è forse sentita maggiormente dai *negozi alimentari all'ingrosso* (fig. 5). Paragonando l'ubicazione degli empori a quella dei negozi di alimentari, si nota una forte sovrapposizione di zone. In ogni modo, i negozi di alimentari

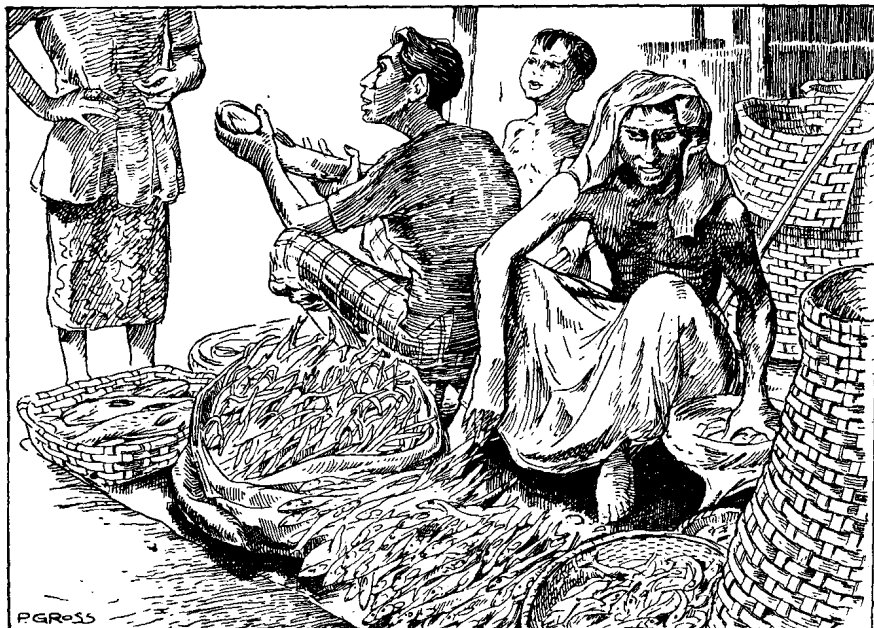


FIG. E. — PESCIVENDOLI AL BAZAR DI RANGAMATI, IN GIORNO DI MERCATO.

tendono a mantenersi nelle parti più esterne del bazar e, mentre solo tre degli empori sono ospitati nelle baracche esterne, quivi si trovano 11 (cioè più di un terzo) dei negozi di alimentari all'ingrosso; uno dei motivi è che i generi all'ingrosso richiedono uno spazio maggiore e le transazioni commerciali relative sono meno frequenti e casuali che quelle inerenti agli articoli che si possono trovare in un emporio.

In un negozio di alimentari all'ingrosso si trovano riso, fagioli, piselli, lenticchie, taro, igname, cassava e aro, insieme ad altri tipi di granaglie, semi, tuberi e legumi. La normale provvista di un negozio è da 20 a 100 kg circa di ciascun prodotto principale, conservati in sacchi aperti, latte o cesti.

Tra i negozi di alimentari si trovano una latteria, tre forni,

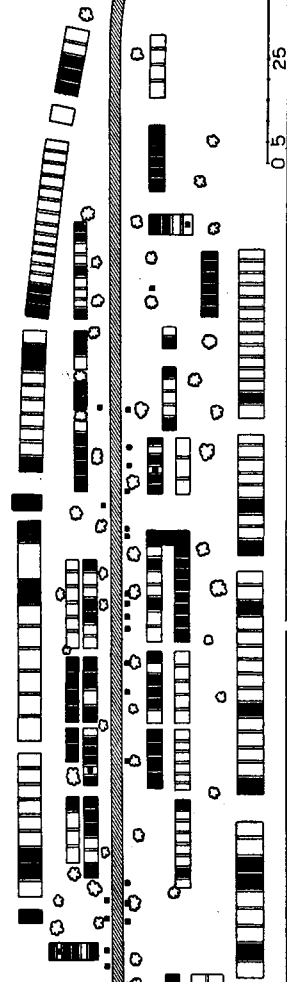


FIG. 7. - BAZAR DI RANGAMATI.

Massima della distribuzione dei negozi di generi alimentari, dei ristoranti e locande e delle rivende di tabacco e di betel nel centro del bazar: 1, negozi di generi alimentari, ristoranti e locande; 2, rivende di tabacco e di betel nel centro del bazar; 3, chioschi per la rivenda di tabacco e di betel.

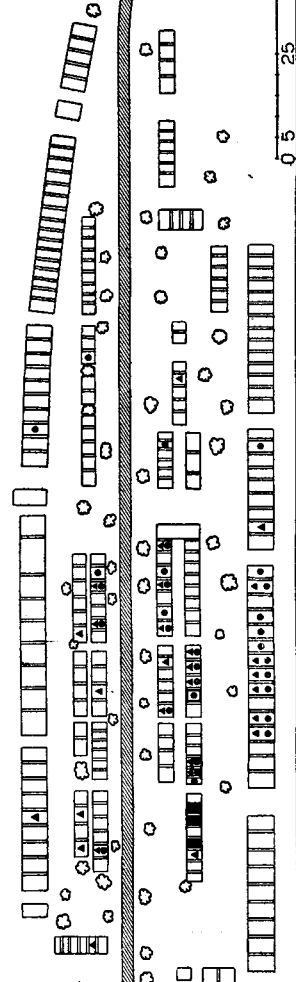


FIG. 8. - BAZAR DI RANGAMATI.

Massima della distribuzione dei negozi di generi alimentari, dei ristoranti e locande e delle rivende di tabacco e di betel nel centro del bazar: 1, negozi di generi alimentari, ristoranti e locande; 2, negozio di trapunte; 3, negozi di tessuti e di indumenti; 4, coesistenza dei segni 3 e 4, ciò significa che nello stesso locale c'è vendita di tessuti e di indumenti.

quattro macellai, sei rivendite di pesce secco e un negozio di frutta. La loro ubicazione è indicata nella fig. 6. I *macellai*, naturalmente, stanno nella zona più lontana del bazar; ciò perché il caldo fa sentire moltissimo l'odore delle carni di pecora, di capra e di maiale, specialmente nel pomeriggio, quando possono cominciare ad alterarsi. Per gli stessi motivi i negozianti di *pesce secco* sono raggruppati all'estremo SE del bazar; essi vendono ogni genere di pesce secco, comprese razze, squali e crostacei, tutti portati da Chit-tagong, dove sono presi e seccati. Nei giorni di mercato il pesce secco è venduto anche da parecchi altri commercianti che dispongono i loro bassi banchetti sulla piazza aperta del mercato, vicino ai colleghi dei negozi (fig. E).

Tutte le locande, i ristoranti e i negozi di alimentari, messi insieme, sommano a un totale di 109, cioè circa il 45 % degli esercizi del Bazar di Rangamati. La distribuzione si rileva dalla fig. 7, dove è indicata anche l'ubicazione dei chioschi di tabacco e betel. Il commercio di alimentari, pur svolgendosi per la maggior parte in una data zona del bazar, nondimeno è diffuso ovunque, anche se è chiara la tendenza a preferire le baracche interne.

L'attività dei negozianti di tessuti e dei sarti è seconda soltanto a quella dei generi alimentari. Il totale dei loro negozi, compresi i tre di reti da pesca e uno di trapunte, somma a 44, la cui distribuzione è data nella fig. 8. Vi sono complessivamente 28 *sarti* nel bazar, e ciò significa che una bottega su nove a Rangamati è una sartoria. La percentuale è eccessiva per il fabbisogno della sola città e indica che molta gente, oltre a venire al mercato da luoghi lontani per commerciare, nel medesimo tempo ne approfitta per farsi confezionare degli abiti. Perciò, anche se si pratica ancora la filatura a mano e se la tessitura domestica è oggi, come nei tempi passati, molto comune nei villaggi, queste produzioni artigiane non sono più sufficienti per i fabbisogni della popolazione. Non v'è dubbio che un ruolo sempre maggiore è rappresentato dai sarti della città. Ogni sartoria ha un piccolo assortimento di stoffe di cotone o seta di differenti disegni tessuti o stampati a colori, oltre all'indispensabile macchina da cucire Singer. Ma i tessuti si vendono anche negli appositi negozi che non fanno confezioni e che sono indicati con un segno particolare nella fig. 8. Speciale e importante è il commercio delle reti da pesca, che si vendono nelle tre apposite botteghe disposte una vicino all'altra in una delle baracche interne. Infine, uno dei negozi del bazar è specializzato nella confezione di trapunte, che sono necessarie durante il periodo di dicembre-fine febbraio, in cui le notti nella zona delle colline possono essere fredde.

La fucinatura è una delle industrie principali fra le tribù della regione collinare e ogni genere di lavoro da fabbro, necessario per la popolazione di tale regione, è effettuato nel Bazar di Rangamati, che ha non meno di 27 esercizi artigiani appartenenti a

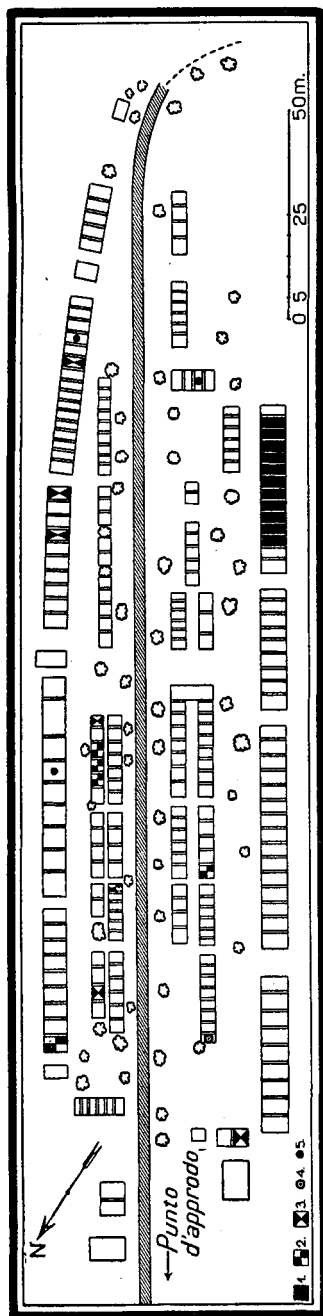


FIG. 9. - BAZAR DI RANGAMATI.

Lavorazione di articoli metallici: 1, fabbri; 2, fabbri specializzati, lattonieri e affini; 3, argentieri ed orafi; 4, armalolo; 5, meccanici per biciclette. (Si osservi come gli undici fabbri siano raggruppati in una fila ininterrotta di locali in una delle zone più esterne del bazar; a destra, in basso, sulla piantina).

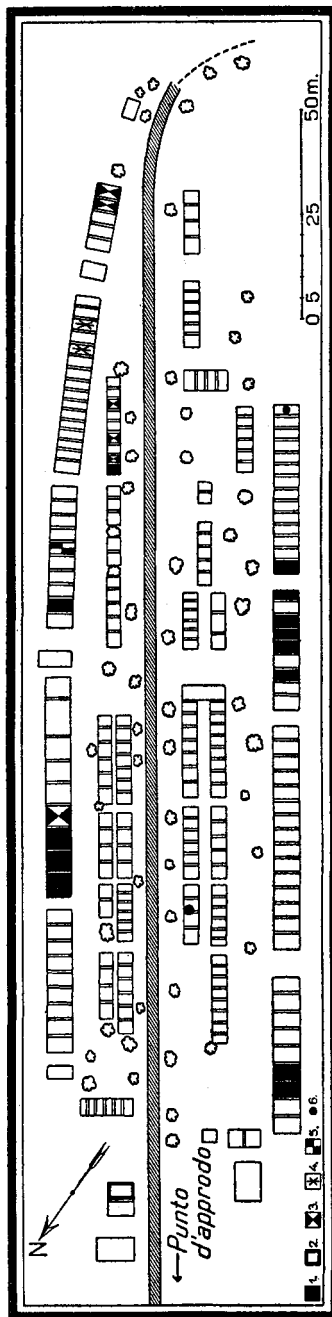


FIG. 10. - BAZAR DI RANGAMATI.

Commercio di articoli metallici, stoviglie, e oggetti vari: 1, negozi di ferramenta; 2, negozio di valigie metalliche; 3, negozi di stoviglie; 4, falegnamerie; 5, negozio di funi e bottiglie; 6, orologeria. (I negozi di ferramenta sono distribuiti nelle baracche esterne).

questo gruppo (fig. 9), che comprende, fra gli altri, 11 fabbri, 6 fabbri specializzati, compresi lattonieri, ottonieri, argentieri e orafi, tre meccanici di biciclette e un armaiolo (il suo negozio si vede nella fotografia della fig. C). I fabbri sono tra gli artefici veramente importanti nei centri delle colline di Chittagong. Essi fabbricano il *dao* per il *jhuming* delle tribù delle colline. Ne fab-



FIG. F. — VENDITORE DI STOVIGLIE AL BAZAR DI RANGAMATI, IN GIORNO DI MERCATO.

bricano di nuovi con lastre metalliche importate e legno o bambù locali, affilano i vecchi o li riparano. La durata di un *dao* non va in genere oltre sei mesi.

Sulla pianta di cui alla fig. 10 sono compresi negozi di ferramenta, un *negozio specializzato in valige metalliche* del tipo che si trova in tutti i bazar indiani e un altro *specializzato in funi e*

bottiglie, sei *negozi di stoviglie*, che vendono giare per acqua di tutte le grandezze, due *falegnamerie* e una *orologeria*, che vende sveglie nuove e usate e orologi da polso. I *negozi di ferramenta* vendono una grande varietà di oggetti, da pentole, padelle e cucchiaini, a vecchi recipienti di latta e funi.

Non vi sono meno di 8 *parrucchieri* nel Bazar di Rangamati, tutti situati al centro e vicini ai ristoranti.

La fig. 11 indica anche l'ubicazione dei *medici* e dei *farmacisti* nel bazar. V'erano 5 medici: tre avevano ambulatori propri e due facevano consultazioni nelle farmacie. Questo è un fatto interessante che deve esser notato, anche se è tipico di gran parte del Pakistan e dell'India. Molto spesso medici e farmacisti cooperano a beneficio reciproco e a spese dei clienti. Il medico durante le sue ore di consultazione siede ad un tavolinetto della farmacia e le medicine che prescrive sono acquistate sul posto. In cambio, egli riceve la sua parte sugli utili che il farmacista trae dalla vendita. Perciò, la prescrizione eccessiva di medicinali non è un problema che si limita all'occidente.

Infine, la stessa fig. 11 indica la posizione di tre *cartolerie*, tutte sistemate nelle baracche esterne e una delle quali occupa il negozio più grande di tutto il bazar. In genere non si trovano cartolai nei centri delle colline e le città bengalesi della grandezza di Rangamati difficilmente hanno un negozio specializzato in articoli di cartoleria. Il motivo per cui ne esistono invece in Rangamati è che la città costituisce il centro amministrativo del distretto delle colline di Chittagong e perciò ha parecchi uffici pubblici e un consumo di carta e cancelleria che non è proporzionato alla popolazione della città.

Degli uffici pubblici, solo pochi occupano locali del bazar, come quello delle imposte dei Chakma e quello dell'agricoltura. Gli uffici più importatni (come quello del magistrato del distretto, l'ufficio di polizia, l'ufficio postale e la *Chakma High School*) si trovano fuori del bazar.

La fig. 12' indica anche l'ubicazione degli spacci per impiegati governativi, dei negozi di iuta e dei negozi temporaneamente vuoti o adibiti ad alloggi. La maggior parte di questi locali si trova naturalmente nelle baracche esterne e in modo particolare verso la parte estrema del bazar. In fatto di alloggi, è da ricordare che parecchie capanne o case stanno lungo e dietro le baracche esterne, tra queste e il fiume. Molti negozianti abitano proprio dietro i loro negozi o vicinissimo ad essi.

Si osservi quindi come la fig. 12 mostri l'ubicazione di quelle attività, quali spacci per impiegati governativi e altri uffici pubblici, che non si trovano nei mercati secondari della regione di Chittagong, e quindi caratterizzano il Bazar di Rangamati, che, tranne questa eccezione, si può considerare come un tipico esempio di tutti quelli più importanti del distretto.

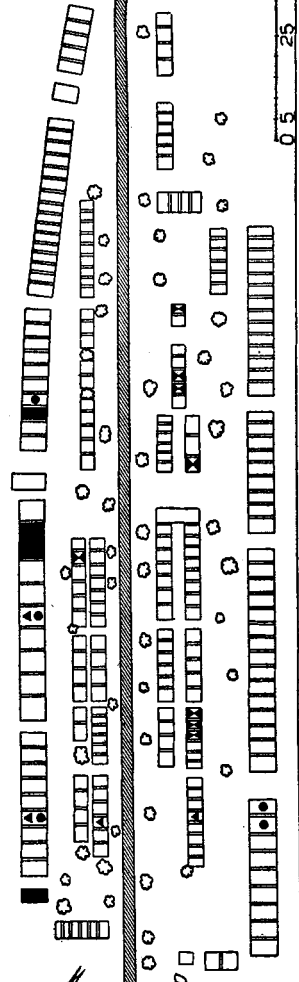


FIG. 11. - BAZAR DI RANGAMATI.

2, parrucchieri; 3, ambulatori medici; 4, farmacie. (Gli ambulatori e le farmacie sono collocati esterne).

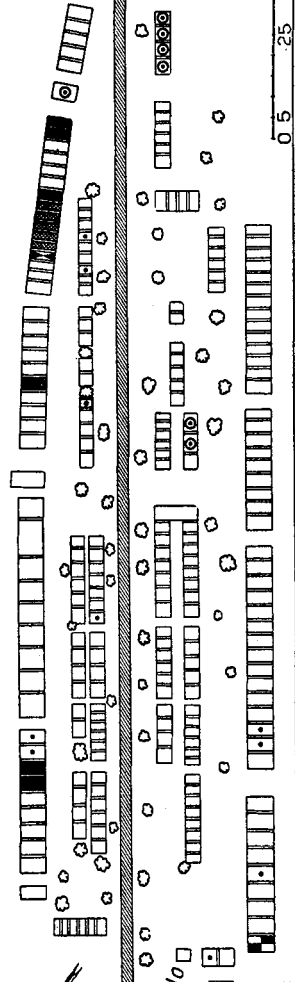


FIG. 12. - BAZAR DI RANGAMATI.

n comprese nelle piantine precedenti. 1, ufficio agricolo e magazzino di sementi; 2, ufficio delle magazzini; 4, spacci per impiegati governativi; 5, negozi di luta; 6, locali adibiti ad alloggi; 7, r parte di questi uffici pubblici, magazzini e locali non adibiti a negozio si trova nelle bara

Il tempo sta operando rapidi cambiamenti in questa parte del mondo e tra un altro decennio o due le moderne vie di comunicazione, le cartiere, gli impianti idroelettrici, i sistemi agricoli degli abitanti delle pianure e l'aratro penetreranno in tutta questa zona, con la conseguenza che il *dao* si troverà soltanto nei musei e i vecchi commerci della regione delle colline di Chittagong e il Bazar di Rangamati saranno mutati o scomparsi. Come l'Assam in India e il Nuristan nell'Hindukush, la regione delle colline di Chittagong è una delle poche zone del mondo in cui i sistemi di coltura si sono conservati inalterati da tempi remoti fino al XX secolo, solo per trasformarsi e scomparire ora più rapidamente sotto il rullo della civiltà.

SUMMARY. — The Author, professor of Geography at the University of Aarhus and correspondent member of the Società Geografica Italiana, spent the Academical Year 1952-53 in Pakistan, sent by the Unesco to the University of Dacca. In this article he states the results of his study on the interesting Bazar of Rangamati, a town rising on the hilly regions of Chittagong on a terrace in the curve of the river Karnafuli: the study is preceded by a glance at the general physical and human conditions of the region, inhabited by tribes, still with a typical «bamboo's culture» as the Author defines it.