



Vad är den största utmaning

Det svåraste för mig är att studera. Jag har två år kvar av studierna och det är svårt att få ihop allt, med pengar, jobb och barn. Jag har jobbat som servitris och som hembiträde men just nu har jag inget arbete.

Tania Balladares, Nicaragua

Teplantagens SVARTA BAKSIDA



Teplockarna på Sri Lanka är ofta äldre kvinnor.

Foto: Marie-Therese Eriksson

Sedan tebusken kom till Sri Lanka har den präglat en stor del av livet i landet, både på matbordet och på fälten. Men medan teer av hög kvalitet exporteras till rikare länder lever teplantagearbetarna under usla arbetsförhållanden.

Te, med mängder av socker, till morgon, förmiddag, eftermiddag och kväll. Det är en del av en ganska ensidig diet för många lankeser.

Trots att lankeserna dricker så mycket te finns det ingen rik tekultur. Det te som man dricker hemma och som serveras på restaurangerna är ett och samma. Det är ett "dust tea", svart sumpte, det vill säga det damm som blir kvar i teprocessen. Te av högre kvalitet exporteras till andra länder som till exempel Sverige.

Det var britterna som tog tebusken till Sri Lanka från Kina. Britterna hade utvecklat en tedrickarkultur och ville komma över billigt te. De tog makten över Sri Lanka, startade stora teodlingar, byggde fabriker och exporterade teet till Storbritannien och andra länder. Under 1800-talet kom många tamiler från Indien för

att plocka teet. Dessa kallas plantage-tamiler och tillhör inte den grupp tamiler som slogs för en självständig stat. I dag är plantage-tamiler en marginaliserad och fattig grupp, samtidigt som Sri Lanka och Indien, som också kolonialiserades av Storbritannien, är världens största teexportörer.

Teplockning är ett slitsamt arbete för fingrar och kropp i branta backar. För en säck på 18 kilo med plockade teblad får en arbetare 280 rupies (17 kronor). Det räknas som en arbetsdag. Om teplockaren lämnar in en säck på mindre än 18 kilo räknas detta bara som en halv dags arbete och hon får bara hälften så mycket betalt. Det kan jämföras med en grönsaksförsäljare som tjänar 750 rupies (47 kronor) rupies per dag. Till skillnad från en grönsaks-

Maten blir allt dyrare

Matpriserna i världen är nu uppe på rekordnivåer. I början av 2011 rapporterade FAO, FN:s livsmedelsorgan, att det aldrig varit så dyrt att köpa mat på den internationella marknaden sedan man började mäta 1990.

Det beror på flera saker. Bland annat svårt väder och den ständiga befolkningsökningen. Men också på politiska beslut.

– Det produceras för lite mat i fattiga länder och de är beroende av import. I de rika länderna har vi subventioner som inte gör det lönsamt att sätta igång med matproduktion i fattiga länder, säger Annika Söder, undergeneraldirektör på FAO, till Sveriges Radio.

De ökade matpriserna slår hårt mot länder som måste importera mycket av den mat befolkningen äter.

försäljare, som kan räkna med en mer regelbunden inkomst, arbetar teplockarna dessutom högst tre-fyra dagar i veckan.

Vanligtvis är teplockarna äldre tamilska kvinnor. Männen i familjen arbetar oftast i staden, med något tillfälligt arbete, också detta med låg lön.

Teplockarna äter oftast roti, en slags pannkaka, till frukost och lunch. Med sig på plantaget har man en flaska svart "dust tea" och lite socker. På kvällen blir det en middag främst bestående av ris. Ofta har man inte råd att köpa grönsaker och kött, samtidigt som det också är långt till affärer.

Priserna på matvaror har ökat kraftigt de senaste åren. Priserna kommer att stiga än mer eftersom det nu råder matbrist i landet på grund av de översvämningar som drabbat en stor del av landet. Många risfält har blivit förstörda. Eftersom riset är en så stor del av matkulturen blir konsekvenserna ödesdigra, inte minst för de fattiga.

Text: Anna Hallgren