



Il mercato di Ordollo (Kambatta)

Usi e costumi in Kambatta

Il mercato

di p. SILVERIO FARNETI

Al mercato si vende e si compra.

Ma soprattutto ci si incontra, si parla, si beve, si discute

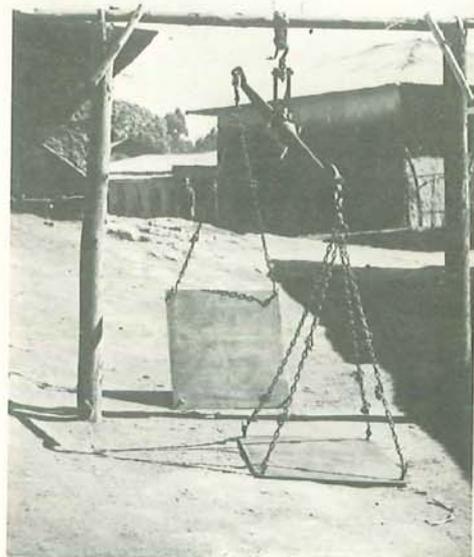
Il secondo perno su cui ruota la vita sociale del Kambatta è il mercato. Non passa giorno che, in una o più località, non si tenga un mercato, grande o piccolo che sia. I mercati sono importanti. Il venerdì a Doyagannà, il sabato a Hosanna, il lunedì a Jajura e ad Ordollo sono veramente per il Kambatta centri di commercio e assembramenti di gente.

Il mercato generalmente ha luogo in un prato, oppure in un grande spazio circondato da case chiamato «Ketemà». In questi ultimi, si trova un po' di tutto. C'è il reparto dei muli e cavalli; quello dei bovini, ovini, polli. Si trovano uova, sale, grano, granturco, orzo, saggina, tef, ecc. Qui si vende la stoffa dai colori variopinti, che serve per confezionare vestiti per donne e ragazze. Molto spesso si trovano anche vestiti da uomo nuovi e usati, camicette e calzoncini per bambini di poche misure e poco prezzo, ma che servono

egregiamente allo scopo. Occasionalmente arriva un mercante con un carico di mercanzia speciale: pettini, spilli, orecchini, catenine, e anche bottigliette di profumo. Cose molto belle da vedersi, e anche economiche. Le ragazze fanno piazza pulita di questi prodotti: quello che conta non è il valore della merce, ma la figura che si fa indossando questo tipo di chincaglieria.

Ci sono poi i prodotti prettamente locali: il koccìo (pasta ricavata dalla macerazione dell'albero del pane), burro, ricotta, ecc.

C'è poi il reparto dedicato agli utensili da cucina e per la casa in genere, tutti di produzione locale. Sono recipienti di terracotta, di varie forme e grandezza, che servono tanto per portare e conservare l'acqua, quanto per cucinare. Sono lavorati da una tribù chiamata «i fuga». Sono le donne che lavorano questi oggetti senza l'aiuto di nessun strumento, ma solo con le nude



La pesa pubblica del mercato

mani: hanno un senso innato dell'artigianato. Gli uomini invece non sanno lavorare la creta, ma in compenso lavorano alla conciatura delle pelli e si prestano per qualche piccolo lavoro di falegnameria.

Portano i loro prodotti al mercato: sgabelli ricavati da tronchi d'albero, piccoli tavolini rotondi, cassette per custodire vestiti, ecc. La lavorazione della creta è una prerogativa dei fuga e una loro esclusiva.

C'è poi il reparto delle bevande, anche queste di produzione locale: tallà, bordè arake.

La gente si muove, guarda, valuta, compra e vende. C'è un vociare e una discreta dose di confusione. Ma è una confusione con una sua logica; ognuno, infatti, trova la sua strada e riesce sempre a individuare quello che lo interessa. La gente ama contrattare, discutere, analizzare il prodotto, e lunghe trattative vengono fatte anche per comperare una misura di grano o un pugno di sale o berberè. I grandi contratti avvengono per la vendita di un mulo o di un bue: sono i grandi avvenimenti del mercato.

Il mercato non è solo compra-vendita: questo è solo un aspetto. Il mercato è un incontro, uno scambio di vedute, un incontrare parenti, amici e conoscenti, un incrociarsi di notizie, un commentare i principali avvenimenti. Se si vendesse e comprasse in proporzione di quello che si dice e si discute, tutta la gente del Kambatta sarebbe

benestante. E allora si vede che il reparto delle bevande è sempre uno dei più affollati: il centro e la funzione del mercato si vedono qui. È qui che gli avvenimenti vengono discussi e gli individui soppesati; è qui che si concludono gli affari più importanti; è qui che i discorsi sul raccolto e le notizie familiari acquistano il loro vero significato. Ed è qui che il tanto parlare si conclude in tanto bere.

Il mercato rimane così una delle cose più caratteristiche della vita in Kambatta. È, insieme, spettacolo, fiera, circo, teatro. Non è tanto quel particolare mercato che conta, quanto «il mercato». C'è gente che si sposta da un mercato all'altro, per il solo gusto di incontrare altra gente e dare e ricevere notizie.

A parte la categoria dei mercanti di professione, il mercato è aperto a tutti: infatti quasi tutti hanno qualche cosa da contrattare. Saranno un paio di uova o un barattolo di orzo, una gallina, una stuoia, un agnello, ecc. Da una parte si compera, dall'altra si vende: il mercato spicciolo è in mano a tutti. Molte volte si contratta in natura: un paio di pannocchie per un pugno di sale, qualche uova per un mazzo di cipolle, qualche limone per un po' di berberè. In genere, è un mercato molto spicciolo. Lo prova il fatto che le carte da dieci dollari non vanno molto. Quello che conta è il centesimo: una montagna di centesimi per una montagna di piccole cose.

La gente comincia ad affluire al mercato verso le dieci o le undici del mattino, e raggiunge il suo apice verso le tre o le quattro del pomeriggio, quando quelli che sono venuti da lontano cominciano a pensare di tornare a casa per non essere sorpresi di notte per strada. Pian piano il vociare si va spegnendo e la confusione diminuisce. I mercanti radunano la loro merce, fanno un rapido bilancio del guadagno: caricano i loro muli e si avviano, pensando già al mercato del giorno dopo. Questa dei mercanti è una categoria in perpetuo movimento; la loro vita consiste, appunto, nell'andare da un mercato all'altro senza posa.

Quelli che abitano vicino si attardano per le ultime chiacchiere e l'ultimo goccetto, e qualcuno talvolta deve essere aiutato a raggiungere la sua abitazione. Quando il sole cala all'orizzonte, anche i ritardatori se ne vanno in fretta: la notte viene molto velocemente, e nessuno desidera essere fuori casa quando è buio. Il sole indica infallibilmente

a questa gente quando è tempo di essere in casa e quando è tempo di uscire.

Il luogo del mercato si ravviva ancora un po' durante la notte, perché questa

è l'ora in cui le iene escono e fanno piazza pulita di tutti i rimasugli. Il mercato serve anche a loro.



Lidia Montis con un gruppo di ragazze

Vita e miracoli delle Ancelle

di LIDIA MONTIS

Lavorare quaggiù è una gioia: aspettiamo anche qualcuno di voi

Sono Lidia Montis, una Ancella dei poveri, missionaria in Kambatta insieme con tre mie consorelle da circa un anno. Vi voglio parlare della mia vita qui in Kambatta, e... di qualche miracolo a cui ogni tanto assistiamo.

Daniele. È il ragazzino adottato da mio fratello Sergio e da mia cognata Maria, prima ancora che io venissi in Kambatta. Da tempo pregavano il Signore perché benedicesse il loro amore con un regalo dal cielo. Sentivano che nella loro vita c'era un vuoto, creato non certo dalla loro volontà.

Il benessere che avevano era frutto di anni di lavoro, ma la loro casa era vuota e la loro vita sarebbe trascorsa all'insegna dell'egoismo: dovevano riempire quel vuoto e dividere ciò che avevano con chi ne aveva bisogno.

Si rivolsero a me per adottare un negretto. Li consigliai di adottare un se-

minarista, dai primi giorni del seminario fino al giorno in cui sarebbe diventato sacerdote. Scrisi al p. Adriano ad Ashirà: si chiamava Daniele e potevano considerarlo membro della loro famiglia.

Il sacrificio mensile di trentamila lire riempie di gioia Sergio e Maria, perché, oltre a spezzare il pane quotidiano con un negretto, pregano e sperano di poterlo un giorno presentare all'altare del Signore, per essere consacrato sacerdote, portatore di Cristo ai fratelli che ancora non lo conoscono.

Ashirà e Oma. Due nomi e due località già note ai lettori di «Messaggero Cappuccino». Ashirà, chiamata la «Camaldoli» del Kambatta — ma che io, con la mia esuberanza ho un po' «decamaldolizzata» — è una delle stazioni missionarie più brulicanti di attività e di promesse. Oma è la succursale. Tito