



Usi e costumi in Kambatta

Burro: condimento e profumo

di p. SILVERIO FARNETI

In Kambatta, il burro serve per condire i cibi e le ragazze. Non diciamo forse che «de gustibus...»?

Il Kambatta è una regione prevalentemente agricola: vige, quindi, la mentalità che quello che si può produrre in casa è inutile andarlo a cercare altrove. Perché seminare semi oleosi, se poi non ci sono frantoi per ricavarne l'olio?

L'economia del Kambatta si basa su due fattori: terra e bestiame. La terra dà il cibo, e il bestiame il condimento, sia per la terra che per il cibo. Ecco quindi la grande produzione di burro, non in quantità esagerata, tale da esportarlo, perché il concetto che è meglio tenere poche bestie ma altamente produttive invece di molte e poco produttive, non è ancora entrato nella mentalità della gente; comunque, se ne produce in quantità sufficiente al bisogno. Il burro è quindi l'unico e anche molto ambito condimento del cibo.

La lavorazione del burro spetta alle

donne e rientra nella gamma di quei lavori che sono nella casa e nell'ambito della casa. Avviene in modo artigianale: si confeziona in ogni casa e si consuma in ogni casa. Se qualcosa resta, viene venduto o scambiato ai mercati per un pugno di sale o cose del genere, molto elementari.

Mettono il latte in grandi olle o recipienti di terracotta (tutto il vasellame in Kambatta è di terracotta e tutto di produzione locale), viene rimescolato, filtrato, pressato. Se ne ricava un burro molto ricco di grassi, insomma integrale. Viene conservato ancora in recipienti di terra così com'è: questo serve per l'uso quotidiano e immediato. Oppure, manipolato con speciali ingredienti, può anche conservarsi per un anno. Ha un odore e un sapore differenti dal nostro burro. A molti di noi, naturalmente, non piace. Io l'ho trovato molto buono e, quando posso,

ne faccio ancora largo uso. Dato che è l'unico condimento, viene messo ovunque: per condire i cavoli (gomen) caratteristici del Kambatta, per rendere più appetitoso l'orzo abbrustolito, per manipolare l'inset: è molto apprezzato nel caffè col sale...

Grande considerazione hanno i kambattesi del loro burro. Viene dato ai bimbi di pochi giorni, perché crescano robusti: non importa se poi ne derivano diarree interminabili: il bimbo si deve abituare, se vuol crescere sano e forte. Non c'è cosa migliore nella cucina del Kambatta che il «wot», ossia un intingolo o di carne o di piselli e lenticchie. Ma che cosa è un «wot» senza una buona dose di burro? La stessa differenza che c'è tra il brodo di carne e quello di dadi.

Si sa che le donne di tutto il mondo hanno sempre avuto uno spiccato desiderio per profumi, creme o che so io, per rendersi più belle, e ne hanno e ne fanno sempre largo uso.

Le kambattesi non sono da meno. Ecco: il burro serve anche a questo. È il profumo, la crema del mattino, pomeriggio e sera, che rende la donna più attraente. Una ragazza, ben spalmata di burro, è una ragazza sulla quale i giovanotti fanno volentieri un pensiero. Chissà se dipende dal fatto che forse pensano di avere una buona quantità di burro una volta che riescono a imparentarsi con lei! Forse le due cose sono abbinate. E allora capelli, viso, braccia, vengono spalmate di burro. L'unico inconveniente è che, quando si trovano molte donne in un ambiente chiuso e caldo, l'atmosfera che si crea non è esattamente quella di acqua di colonia. Del resto, chi ha detto che il profumo dell'acqua di colonia sia migliore di quello del burro? I kambattesi certamente no. Alla domenica, le nostre chiese sono piene di profumo di incenso e di burro, combinato con altri elementi estranei: sudore, piedi scalzi, ecc. La combinazione è talmente strana che quasi diventa divertente.

È molto dubbio se in una casa è più il burro che si usa per condire i cibi, oppure quello che si usa per condire le ragazze. Certamente il cibo diventa più gustoso. Che poi anche le ragazze diventino più attraenti, non saprei ma pare proprio di sì. Misteri dei gusti che sono tanti, e tanto differenti, sui quali è proprio inutile argomentare!