



USI E COSTUMI IN KAMBATTA

Si beve anche in Kambatta

di p. SILVERIO FARNETI

E la lingua si scioglie: con bordé e tallà, le notizie si trasmettono fedelmente; con l'araki, meno

L'uomo non si è mai accontentato solo dell'acqua che il Padre Eterno gli dà gratuitamente e in abbondanza. L'acqua «umile, preziosa et casta» non attira molto la gola umana. Noè, gran patriarca, ne ha fatto l'esperienza e le spese. E, prima e dopo di lui, l'esperienza l'hanno voluta fare e la fanno in parecchi.

Il Kambatta ha le sue bevande preferite, e tutte di produzione locale. Le più diffuse sono tre: araki, tallà e bordé: così elencate, sono anche in ordine di gradazione alcoolica.

Araki: assomiglia alla nostra grappa, molto forte, quindi per uomini forti e per situazioni forti. In termini spirituali moderni, si direbbe che serve per «i tempi forti dello spirito». È la bevanda che va di moda e scorre abbondante nei giorni di mercato. Il gran vociare secca la gola e il gran bere la rimette in funzione: si crea un circolo che è ben difficile rompere. L'araki è traditore e, molte volte, crea situazioni imbarazzati.

I fumi dell'alcool facilitano la lo-

quacità e, molte volte, ci scappa qualche parola di troppo. Quindi, oltre la lingua, si mettono in moto i muscoli e i nervi: in quelle occasioni, le teste rotte e i lividi si sprecano. Il mercato è il luogo dove può veramente capitare di tutto, e, di fatto, capita di tutto.

L'araki è bevuto anche quando c'è un lavoro pesante da compiere. Come si fa a lavorare sodo, se non si beve sodo e non ci si aiuta con qualcosa di forte? Non importa se lo stomaco va a brandelli, e sarà difficile trovare la via di casa. Però, che soddisfazione sentire il liquido che ti brucia e lascia una scia incandescente dalla gola allo stomaco, e forse anche più giù! Se le membra si appesantiscono, le tasche si alleggeriscono: legge naturale del compenso. Ci si sente uomini: questo è ciò che conta.

Mi hanno detto che l'araki si beve anche alla sera, nell'intimità della casa, per creare situazioni romantiche. Sarà vero? Non ve lo posso assicurare. Vi assicuro solo che qui, in ogni casa, ogni anno, si festeggia la nascita di un

figlio.

Tallà: è la bevanda normale e più comune nei pranzi delle grandi occasioni: matrimoni, circoncisioni, feste varie. È ricavata dalla fermentazione dell'orzo abbrustolito e macinato, unito a speciali erbe aromatiche. Mi ricorda molto vagamente il caffè di orzo, che mia madre faceva durante la guerra; ma è un paragone da prendere molto approssimativamente.

Se ne può bere in quantità molto grandi, perché ha un bassissimo tasso di alcool. Ha un colore più o meno scuro, dato dalla più o meno forte tostatura dell'orzo. Se confezionato con acqua pulita e a tostatura e fermentazione al grado giusto, diventa una bevanda anche piacevole.

Bordé: è un po' bevanda e cibo insieme. Anche questo viene ricavato dall'orzo, oppure ci si mescolano altri graminacei, come la dura e la saggina. Questa mescolanza determina anche la bontà del prodotto: più è mescolato, più è scadente. Molto denso, assomiglia un po' al porridge.

È molto usato durante i viaggi a piedi, per rifocillarsi, appunto data la sua caratteristica ambivalenza. Lungo le piste che portano ai grandi mercati o ai luoghi di maggior traffico, si trovano i «bar», capannette di frasche. Si vedono le olle di terracotta allineate, una piccola serie di bicchieri o di barattoli vuoti, una zucca vuota e allungata che serve da misura e da mestolo per attingere il bordé dalle olle. Razione: generalmente due bicchieri per cinque ventesimi. Anche qui, dipende dalla bontà del prodotto.

Questi bar, oltre che luoghi di ristoro, sono luoghi di ritrovo. Due chiacchiere non guastano mai, e ricevere e dare notizie è sempre di utilità pubblica; il telegrafo orale funziona alla perfezione. Quelli che vengono dal Nord portano le notizie a quelli che vengono dal Sud: e, siccome è un andarivieni continuo, le notizie arrivano a destinazione continuamente e celermente. Questi bar li potremmo chiamare gli uffici stampa del Kambatta: tutto merito delle bevande, e in modo particolare del bordé, che consente la conoscenza degli avvenimenti a tutti.

Se la bevuta è di bordé o di tallà, le notizie — in genere — vengono trasmesse bene. Se la bevuta è di araki, allora non si è così sicuri della fedeltà delle notizie ricevute. Del resto, qui tutti sono giornalisti; e i giornalisti non infiorano forse le notizie, per renderle più interessanti?