

di **Silverio Farneti** – missionario cappuccino in Etiopia



foto archivio di Messaggero Cappuccino

Gente, bestie, aromi e odori

Il mercato in Dawro Konta, centro della vita sociale

Ciò che conta è incontrarsi

Mercato, funerale, Chiesa: su questi tre avvenimenti il Dawro Konta si allinea perfettamente con la cultura del resto dell'Etiopia che li considera i punti fondamentali della vita sociale.

Il mercato è il più grande raduno sociale: specialmente i mercati più importanti sono vere adunate oceaniche come quelle di mussoliniana memoria. La gente converge da tutte le parti, si forma un agglomerato eterogeneo che a noi sembra confusione indescrivibile, ma dove tutti si muovono a loro agio, cercano e trovano amici, parenti e conoscenti. Comperare e vendere è solo uno dei tanti aspetti e motivi del mercato e spesso neppure il più importante.

Quello che conta è incontrarsi, parlare, discutere, raccogliere notizie, litigare fino a darsene di santa ragione. Il maggior numero di teste e ossa rotte è frutto del mercato. A forza di parlare o meglio di urlare – il silenzio non è una dote molto apprezzata – la gola si inaridisce e per lubrificarla non c'è di meglio che una buona dose di *arake*, una grappa fortissima che spacca lo stomaco e ingarbuglia le idee. Le conseguenze sono chiare e poi anche le mani hanno bisogno ogni tanto di tenersi in esercizio. Naturalmente al mercato si compra e si vende. Ci sono mercanti di professione che arrivano con un mucchio di mercanzie, anche le più strane, che sono poi quelle che attirano la curiosità e invogliano a compera-

re. Arrivano con un treno di muli e di somari carichi fino all'inverosimile. Chi ha fatto fortuna si è comperato un camioncino, magari di seconda o terza mano. Questo accresce il prestigio e così gli affari vanno a gonfie vele. Specialmente nei mercati più rinomati si trovano ora certi articoli che al mio arrivo in Etiopia erano reperibili solo in Addis Abeba e in qualche altra grossa città. La rete stradale che l'attuale governo sta realizzando facilita le comunicazioni e il traffico. Fino a una decina di anni fa il Dawro Konta era una regione isolata perché non esisteva una sola strada degna di questo nome che la connettesse con il resto dell'Etiopia, quindi portare merci non assolutamente necessarie era un controsenso. Però la forza del mercato è tale che c'era gente che veniva ai mercati in Kambatta e Wolaita, guadando il fiume Omo con l'aiuto di forti nuotatori e di otri gonfiati.

Quotazioni, offerte e ribassi

In un mercato che si rispetti c'è sempre un reparto dove si vendono animali domestici: buoi, mucche, pecore, capre, muli, cavalli e asini. Muli e cavalli stanno riducendosi appunto per la viabilità migliorata e le loro quotazioni sono in ribasso. Il bovino, invece, è sempre in auge sia per il lavoro della terra, sia per i prodotti alimentari come burro, latte, ricotta, sia per la carne che viene stimata la migliore e mangiata in occasioni particolari come matrimoni e feste varie.

È la classica carne che tutti devono mangiare per il Meskel. Un insulto che in Kambatta si lanciano è questo: "Sta' zitto te, che sei tanto

disgraziato da non avere neppure i soldi per comperare carne il giorno del Meskel". Articoli che ora vanno per la maggiore sono le scarpe e i vestiti, nuovi o usati, che attirano molto i giovani.

La moda dei calzoni sfilacciati è passata a voi: qui sono stufi di contestare perché lo hanno fatto per secoli. Come vedete loro copiano da voi e voi copiate da loro: interscambio di culture. Il reparto delle anfore, giare, orci si sta assottigliando sempre più, la plastica sta rendendo disoccupate le donne della tribù dei fuga, abili costruttrici di questi oggetti.

Poi c'è il mercato che potremmo chiamare minuto, alimentato dalle donne, interessate all'andamento della casa: patate, cipolle, aglio, cavoli, caffè, peperoncino... e tutta una serie di spezie. È un settore veramente interessante, dove gli odori delle spezie sono tanti che mescolati, con quelli del sudore delle persone accumulato in chilometri di strada a piedi, ti fanno vivere in un'atmosfera inebriante. Ogni venditore fa i suoi mucchietti: un birra, 50, 20, 10 centesimi. Sembrerebbe un mercato moderno con prezzi fissi ma è tutta una commedia. Si sa che qui il negoziare è un'arte, un divertimento, qualche cosa che rende il mercato vivo e vivace. Trovi ragazzini che ti offrono un pollo, regalo della madre o frutto della loro industria, ragazzine con cestini per tutti gli usi, belli e colorati.

Passeggiata al corso

Le venditrici di bevande hanno anche un loro reparto molto frequentato. In modo particolare la *talla* (una birra dissetante) che si vende un tanto

al bicchiere. Una volta te la offrivano in una zucca piccola e pittoresca, ma ora la civiltà non avendo zucche da vendere – eccetto quelle umane – le ha sostituite col bicchiere. Tra le cose più interessanti del mercato c'è la "passeggiata al Corso". È un reparto riservato alle ragazze. Si ride, si canta, si balla. Naturalmente gli spettatori sono i ragazzi ed è questo in fondo che le ragazze desiderano. Molti matrimoni nascono qui.

Il mercato è tanto importante che non si lascia per nessun motivo, cascasse anche il mondo. C'è una sola eccezione per il primo mercato che cade dopo la festa del Meskel. La gente dovrebbe essere talmente rimpinzata di carne che non dovrebbe essere capace di uscire di casa. Probabilmente la vera ragione è che tutti hanno speso per questa festa un mucchio di soldi e andare al mercato con le tasche vuote non sarebbe proprio il caso.

Una cosa che distingue il mercato del Dawro da quello del Kambatta è l'orario. In Kambatta dopo le tre del pomeriggio la gente, specie quella venuta da lontano, comincia a sfollare; nel Dawro, invece, è proprio alle tre del pomeriggio che comincia il mercato, che si protrae fino a sera inoltrata. Come poi gli sbronzi riescano ad arrivare a casa è un altro di quei misteri per me incomprensibili ma normali per loro. La distanza non crea problemi: in fondo uno non cammina solo e, dato che tanti vanno al mercato, camminare chiacchierando e cantando può essere anche un divertimento. ■