

## LA BIRRA DI AYULALI

Non c'è elogio migliore per una donna africana che sentirsi dire dal marito d'essere riuscita con la birra ad ubriacare gli amici. L'ubriacatura, in questo caso, sarebbe segno della grande abilità con la quale lei ha saputo confezionarla. La birra è infatti un prodotto molto elaborato, riservato alle donne e di larghissimo consumo fra le popolazioni nilote e nilo-camite. La birra, in termini biologici, ha un'eccezionale forza rigeneratrice. Lo sanno bene gli africani che spesso preferiscono piuttosto bere che mangiare. Come è stato già detto, essi credono, forse non a torto, che la birra, essendo prodotta dalla fermentazione del granturco, del miglio e del sorgo, abbia le stesse sostanze nutrizionali d'una comune alimentazione di cereali. Non discuto questo, ma che la birra sia un ottimo "rigeneratore" di forze ho diretta e personale esperienza.

Un mese prima d'essere stato a Kitgum, sono stato ospite con Ohisa Ibou, dal 10 al 18 luglio, ad Ayulali, piccolo villaggio dello stesso distretto di Kitgum, nel cuore dell'etnia degli Acioli del nord Uganda. Non ricordo chi ci abbia accompagnato fin lì con il camioncino, ma il viaggio, con partenza da Aboke alle ore 9 del mattino, si protrasse fino alle 16 del pomeriggio, senza alcuna sosta in un qualsiasi posto di ristoro. Non che mancassero i pub lungo la via Gulu-Kitgum,

anzi sovrabbondavano. Mi fu detto però che non era consigliabile bere qualcosa in tali ritrovi perché era facile trovarvi quelle creaturine che, non so per quale raffinato giuoco di linguaggio, di notte vengono chiamate lucciole e di giorno prostitute. Eppure più volte ho sentito dire dagli africani che la prostituzione e le malattie veneree siano state importate dagli europei. Comunque, ci astenemmo durante il viaggio dal sostare in simili ritrovi, finché non giungemmo ad Ayulali. La mia sete era un'arsura alla gola e, appena arrivammo, tanta voglia avevo di dissetarmi che bevvi da una ciotola di zucca, una birra locale di circa un litro. E se io dicessi, tutta d'un fiato, mi credereste? Quel che sorprendentemente mi colpì fu il sentirmi rigenerato, letteralmente, generato di nuovo. Effetto della birra! La stanchezza del viaggio non era dovuta solo ai lunghissimi chilometri, al polverone della strada di terra battuta, ma soprattutto al caldo intenso cui non ero abituato; mi sentivo realmente sfinito. La birra sortì l'esito desiderato.

Gli Acioli non conoscono il vino e la vite che hanno è quella selvatica dai grappoli piccoli e dal sapore acre. Ho bevuto il gradevole vino di ananas, ma la birra confezionata dalle donne acioli, lango, karimojong e delle altre donne di quest'immensa area dei Niloti e Nilo-Camiti, è di gusto molto squisito, soprattutto quella prodotta dalla fermentazione del granturco, a differenza di quella del miglio e del sorgo che è meno prelibata.

Acioli e Lango sono popolazioni nilote dedite all'agricoltura, a differenza di quelle nilo-camite, dedite principal-

mente alla pastorizia. I terreni acioli sono di immense estensioni come s'è visto precedentemente, e solo chi li coltiva viene considerato padrone e quando un terreno è già disboscato e diserbato, nessun altro può più occuparlo (cfr. Pellegrini, 59-64). Terreni fertilissimi vengono sfruttati per quattro o cinque anni, dopodichè, uomini e donne, vecchi e bambini si spostano ad occupare altri terreni ancora incolti ma fertilissimi. Gli uomini disboscano e zappano, le donne badano a costruire le capanne e diserbano i terreni già zappati e seminati. Le zappe, quelle lunghe con manico di circa due o tre metri e quelle curve ad angolo acuto, servono più per "grattare" che per zappare, vale a dire, rompere le zolle e rimuovere la terra, data la fertilità del terreno e l'abbondanza delle piogge. Oltre la mondatura, fatta con le zappette e con le conchiglie, appartiene alle donne anche la mietitura: quelle acioli tagliano le spighe con un piccolissimo coltello, le raccolgono nelle mani, le depongono nelle ceste, per custodire poi le spighe intere nei granai; le donne lango, invece, tagliano le spighe con un anello tagliente infilato al dito, le battono in un mortaio o su larghe pietre lisce, per separare il granturco dalla pula.

Ogni uomo coltiva il suo campo ma se ha più mogli occupa diversi terreni da affidare a loro singolarmente. Poi per i lavori della coltivazione, soprattutto nell'imminenza delle piogge, si fa ricorso di solito alla manodopera; altri uomini, spesso in gruppi numerosi, si presentano a dare un aiuto per l'ambita ricompensa di una bella bevuta di birra.

Durante la giornata, ad intervalli, si beve per affrontare e sostenere con maggiore lena ed energia la fatica del lavoro, a sera, invece, si beve a sazietà fino all'ubriacatura di uomini e donne. Ciò nonostante, senza indugio si può affermare che le belle bevute di birra al lavoro, nei rituali di matrimoni o nelle cerimonie funebri, nelle pubbliche danze o nei ritrovi più intimi costituiscono sempre un fattore di coesione sociale.

La preparazione della birra, come ogni altra forma di tecnologie femminili, richiede un certo grado di intelligenza e un'acquisita esperienza nell'usare e nel comporre le varie sostanze, o i dosaggi, da cui dipende in definitiva la riuscita d'una bevanda o d'una sostanza. Ho avuto occasione di mangiare del gustosissimo pollo, fritto col proprio grasso, in speciali tegami e condito con erbe aromatiche, oppure fagioli cotti con interiora d'animali, o verdure lesse e condite con olio di arachidi o di sesamo e con arachidi ben tostate. Non c'è pranzo che non venga annaffiato da buonissima birra, bevuta col cannellino da una comune pignatta o da una grande scodella di zucca essiccata.

La preparazione della birra (cfr. Pellegrini, 108-110) richiede oltre a un sapere, una tecnica raffinata. Tre o quattro settimane prima di poterla consumare in famiglia, in gruppi di lavoro, in ricorrenze pubbliche e sociali, la donna prepara una quantità di granturco o di miglio a seconda degli invitati e la porta al torrente per stenderla sulla terra battuta e ben pulita o sulle ampie pietre lisce o sulle rocce.

L'inzuppa con abbondante acqua per inumidirla e poi la ricopre con larghe foglie per favorirne con l'ombra e la frescura la germogliazione. Dopo tre o quattro giorni, quando il granturco è rigonfio e sta per germogliare, lo si porta a casa e dopo averlo macinato si pone in grandi vasi di terracotta. Dopo due o tre settimane di fermentazione, la massa viene tolta dai vasi e abbrustolita in apposite pignatte, per essere poi esposta al sole. A questa massa abbrustolita viene aggiunta una certa quantità di granturco appena germogliato affinché provochi, di più, il processo della fermentazione, quale lievito. Il nuovo amalgama ottenuto rimane ancora qualche settimana a fermentare fino a quando non appaiono nella parte superiore delle lievi spaccature che indicano che la fermentazione è già completa e la massa è pronta per l'uso. Il giorno prima della bevuta, se ne prende un certa quantità cui si aggiunge dell'acqua e subito diventa spumeggiante e pronta per il gradevole consumo.

Questa bevanda alcolica ottenuta, chiamata birra o melissa, in gergo acioli è detta *kongo*. Nelle sue differenti specialità si chiamerà *Kongo laoi* se ad una discreta quantità di massa fermentata di granturco viene aggiunta acqua calda, nel qual caso si dovrà bere col cannellino; *Kongo kwette* se l'amalgama ottenuto è composto di granturco e miglio, cui si aggiunge prima dell'uso acqua fredda e si beve, dopo averla filtrata, direttamente in scodelle; *Kongo ting* è la birra ottenuta con i rimasugli del *Kongo laoi* e *kwette*, cui viene aggiunta acqua calda e si beve col cannellino. Se l'amalgama

non è composto da granturco e miglio ma dal solo granturco, e il Kongo viene fatto riscaldare ed evaporare in un'apposita pignatta con tubo o alambicco, con cui si ottiene uno speciale distillato, questo viene detto *Waragi* che corrisponde al whisky o alla nostra grappa. Tengo ancora caramente nel mio studio una bottiglia con una vistosa etichetta di marchio "*Uganda Waragi-Red Top*". Peccato! Dal tempo immediatamente dopo il mio ritorno dall'Africa, è vuota.

La confezione del Kongo e del Wragi è oggi fonte di guadagno per le donne, ma è ovunque fortemente osteggiata e perseguita dalle leggi proibitive musulmane o da quei governi che s'ispirano in genere al Corano come ad esempio nel Sudan.

Fra le tecniche proprie delle competenze femminili, con particolare riferimento alle donne dell'etnia dei Lotuho, Nilo-Camiti, oltre a quelle svolte nel campo dell'agricoltura, già ricordate, è da tenere presente quella della fabbricazione delle terrecotte, ceramiche, borme, giare non solo per il trasporto e la consumazione dell'acqua, bensì anche per la conservazione e il trasporto dei cereali. E se la caccia e la pastorizia sono proprie degli uomini, è di competenza delle donne la pesca nei fiumi e nei laghetti, con tutta una gamma di reti, fatte con lo spago e cordicelle apposite. Con il filo fatto di corteccia d'albero e fibre di foglia cuciono le zucche e le mezze zucche fatte per mangiare, bere e raccogliere il latte. La tecnica dell'intreccio, che prepara alla tessitura, è un'altra competenza specifica delle donne che traggono la

tela dalla corteccia dell'albero *naburoi*, battuta ripetutamente fino a farla diventare morbida per sedervi sopra o per fare sacchetti utili alla conservazione delle arachidi, dei fagioli e della durra. Questi sacchi sono di tale fattura da poter conservare fino a 60/65 kg. di cereali. Le donne con la tela tratta dal *naburoi* fanno il loro perizoma e i vecchi si coprono nelle notti fredde. Per il cucito si servono d'un refe *aket* e di un ago di bambù detto *nedii*.

Per quanto concerne la produzione del sale caprino e ovino il P. Muratori così scrive: "se si va in giro nei villaggi lotuho, si vedono lungo le vie o nelle piazzette dei mucchietti di sterco (*aworot*) ovino, che brucia. Sono le saline stercorarie dei Lotuho" (Ms. 116). Dalla cenere ottenuta e messa in acqua, purificata attraverso i buchi di pentole e pentolini, le donne ottengono il sale.

Cosa dire delle tecniche di estetica maschile e femminile? Gli uomini lotuho dedicano grande attenzione alla coltura dei capelli, tessuti con fili di spago, ottenuti dalla corteccia d'una speciale pianta e resi tanto compatti "da assumere l'aspetto di una fitta rete di feltro", talora si spalmano con una certa arte e proprietà di disegno che a vederli di lontano danno l'illusione che siano vestiti (Muratori, Ms. 45.52). Ma di vestito non si può parlare, perché non esiste nemmeno il termine di abito ed "essere nudo" «significa più propriamente per un uomo, o per un guerriero, essere senza arma» (Muratori, 62). Le donne non sono da meno degli uomini in fatto di estetica e di tecniche di abbellimento. Fra le donne è

frequente l'uso del tatuaggio, detto *nagwara*, ottenuto con incisioni o tagli leggeri sul petto o sulle tempie, precisamente con quattro linee divergenti, che, partendo dall'angolo dell'occhio sinistro verso l'alto, si allargano sulla fronte con le altre quattro linee provenienti dall'occhio destro. Un lavoro fatto con molta accortezza e precisione da rendere artisticamente bello e raffinato il volto femminile.

A proposito del discorso sulle tecnologie in genere e sull'applicazione dell'ingegno umano, checché abbia pensato Lévy-Bruhl sul cosiddetto pensiero prelogico, emotivo e irrazionale, scrive Lévi-Strauss: "Proprio nel neolitico..... si conferma la maestria raggiunta dall'uomo sulle grandi arti della civiltà: terraglie, tessitura, agricoltura, addomesticamento degli animali. Oggi, più nessuno saprebbe spiegare questa immensa conquista con il fortuito accumularsi di una serie di scoperte dipendenti dal caso o rivelate dallo spettacolo di certi fenomeni naturali, passivamente registrate... Per trasformare una pianta selvatica e infetta in pianta coltivata, una bestia selvaggia in animale domestico, per far sorgere nell'una o nell'altra certe proprietà alimentari o tecnologiche che all'inizio mancavano completamente o potevano appena essere scoperte per fare d'una argilla instabile, facile a sbriciolarsi, a polverizzarsi o a spaccarsi, una terraglia solida e impermeabile (ma soltanto a condizione di aver determinato tra una quantità di materie organiche ed inorganiche quella più adatta ad essere usata come sgrassante e così il combustibile più idoneo, la temperatura e il tempo di

cottura, il grado di ossidazione efficace); per elaborare tecniche spesso lunghe e complesse che rendessero possibile la coltivazione ove manca la terra e l'acqua, trasformare radici e semi velenosi in alimenti, o utilizzare questa tossicità ai fini della caccia, della guerra, del rituale, è stato certamente necessario un atteggiamento dello spirito prettamente scientifico, una curiosità assidua e sempre all'erta, un'esigenza di conoscenza per il piacere della conoscenza (infatti, poiché solo una piccola parte delle osservazioni e delle esperienze potevano offrire risultati pratici e immediatamente possibili, è lecito supporre che, all'inizio e soprattutto, esse erano ispirate dal desiderio di sapere)" (Lévi-Strauss 1964, 27-28).