

Tanzania, Gennaio - Febbraio 1970. Pranzo nel Villaggio Masai

Storia di Kinoo

Kinoo era un masai, a quel tempo capo del Personale della TIPER, la raffineria dell'Italia e della Tanzania, progettata e costruita dall'ENI di fronte all'Oceano Indiano ai margini della foresta.

Kinoo parlava un italiano perfetto, si era laureato anni prima all'università di Pavia, aveva fatto esperienza a Sannazzaro de Burgondi e lavorato a Metanopoli negli uffici del Personale e in quelli tecnici. Così ci conoscemmo, collaborando con una reciproca stima. Si era sposato con una ragazza bionda, che lui chiamava EL, figlia di un professore dell'università, ma il matrimonio non era felice, perché i figli che nascevano "volavano in cielo", così diceva, e la moglie era rientrata in Italia per le cure del caso.

Missione in Tanzania

In quel tempo fui inviato in Tanzania per problemi tecnici nella centrale termoelettrica; così ci rincontrammo e insieme parlavamo dei problemi del lavoro in quel contesto. Spesso, a sera tardi, mi accompagnava in barca al Kilimangiaro Hotel di Dar es Salaam dove soggiornavo.



Panorama di Dar es Salam

Ai primi di Febbraio di quell'anno, ricordo bene, perché era il giorno del mio trentottesimo compleanno, Kinoo mi disse: "Sabato andiamo a casa di mio padre nel suo villaggio; rientreremo domenica sera, attrezzati con scarpe e abiti robusti da esploratore". Partimmo di pomeriggio da Dar es Salaam con una jeep; eravamo in 6, non ricordo il nome di tutti, ricordo il mio amico Vesurga e il Direttore della raffineria, quello che, dopo averla avviata e gestita fino ad allora, si apprestava a rientrare in Italia.

Nel villaggio Masai

Dopo un viaggio di più ore per una bella strada diritta, tutta ondulata fino a Mikumi, in mezzo alla foresta, a velocità moderata per i numerosi incontri e attraversamenti di elefanti e branchi di gazzelle, entrammo nella savana, attraversammo il Mikumi Park ed entrammo nel villaggio Masai accolti dall'allegro abbaiare dei cani e dalle grida delle scimmie appollaiate sui grandi alberi.



Tanzania, parco nazionale di Mikumi

Ci ricevette il babbo di Kinoo con tutta la famiglia e le sue 4 mogli, un uomo anziano a braccia aperte, alto e soave che nell'atto sembrava dicesse: "Ben arrivati, benedetti figli miei!" Era un masai molto ricco, si diceva che avesse cinquemila capi di bestiame fra bovini e caprini, ma il numero dei capi cambiava di giorno in giorno, perché quotidianamente ne nascevano più di 200, però la metà dei nuovi nati veniva mangiata da iene, volpi e leoni.

A sera ci sistemammo in belle capanne di canne di bambù rivestite di malta e sterco, fresche, pulite con caratteristico odore non sgradevole. Tuttavia quella notte non riuscii a prendere sonno per gli strani rumori degli animali notturni, e al mattino presto cominciai a girare per il villaggio non allontanandomi troppo dalla residenza principale.

Notai subito un gran fermento di uomini e donne, africani di varie razze, variamente affaccendati, tutti gentili con un bel sorriso nel loro "jamboo Buana!" il saluto nella loro lingua. C'erano molti fuochi accesi e mi meravigliai pensando al caldo che di lì a poco col sole sarebbe arrivato. Vidi molti bovini in fila su un corridoio, alla fine del quale due robusti masai torcevano loro il collo uno alla volta, praticavano una incisione su una vena con un coltellaccio e raccoglievano il sangue in pittoreschi corni di bufalo che venivano portati in un recinto dove erano accumulati, su diverse tavole di pietra, i più bei prodotti naturali di quel mondo (frutta, farina, carni, cereali, verdure, bevande). Il tutto era presidiato dai cani satolli e da ragazzi armati di fionde per allontanare le scimmie voraci, che a loro volta reclamavano il cibo e arrabbiate lanciavano loro contro quanto trovavano.

Pranzo di festa

Nella tarda mattinata Kinoo ci radunò nella dimora del padre, una grande capanna ellittica, ci accomodammo su sedili di sasso intorno a magnifiche tavole di pietra, variamente colorate con ampie venature, e ci illustrò così il pranzo che di lì a poco avremmo incominciato a mangiare. Ci rivolse l'invito a mangiare di tutto, com'era d'uso da quelle parti, per non offendere il padrone di casa, ma ci raccomandò di mangiare poco, perché un solo piatto di quelle vivande sarebbe stato sufficiente per un normale pranzo.

Così incominciammo con bevande (aperitivi) servite da ragazze in magnifici costumi che venivano presentate da Kinoo in italiano e swaili:

- Tamarindo in diverse gradazioni, dall'amaro al dolce
- Succhi di mango, papaia e cocco – Karkadè. Tutte le bevande servite in bicchieri di legno di mogano o teak.

Ed ecco i primi piatti:

- Risotto al latte condito con formaggi di capra
- Risotto al salasso con filetto di Gnu

A conclusione dei primi ecco il piatto fortissimo:

- Zuppa di orzo bollita con spalla e coscia di facocero, tuberi e cipolla, servita su ciotole di legno e cosparsa con Kapok (un olio vegetale di piante della famiglia delle bombacacee)

E arrivano i secondi:

- Faraone e colini allo spiedo arrostiti alla fiamma
- Tranci di pitone rosolati, posti poi in umido con tuberi e pomodori

Formaggi caprini e bovini dai sapori mai più sentiti, gustati serviti con Ugali (specie di pane di polenta, fatto con farina di manioca, impastata con sangue e cotta su teglie di pietra.)

Infine il tutto innaffiato con bevande forti alle erbe. Non mancò neppure il vino, ma l'acqua sì, non c'era: le pozze di provenienza e abbeveramento erano state invase dalla piena del fiume Ruaha, che le aveva riempite di melma e coccodrilli. Però nessuno ne sentì la mancanza.

Canti e danze dei ragazzi del villaggio in un tramonto infuocato. Alla partenza chiusura col canto Fratelli d'Italia. Non ricordo altro, fui rapito in quel paradiso terrestre da un sonno profondo. Salii

sulla jeep e mi svegliai che eravamo nella hall del Kilimangiaro Hotel, dopo un viaggio di 200 km e di sogni.

Danilo Predi, Metanopoli Marzo 2013