

23 Agosto 2010

Il campo estivo de "La Goccia" si e' concluso. Dopo aver accompagnato domenica notte gli undici ragazzi e ora amici in aeroporto - tra saluti affettuosi, abbracci carichi di emozione e occhi lucidi che ci hanno detto che questa esperienza e' stata davvero autentica e profonda - ora mi trovo qui alla casa provinciale dei Missionari Comboniani per concedermi due giorni di riposo e soprattutto stare un po' con il grande amico Mariano Tibaldo.

Vi sto scrivendo quando i ragazzi sono gia' rientrati in Italia e staranno sommerkendo le loro famiglie di racconti davanti a una buona cena, meritata e attesa.

Gli ultimi due giorni abbiamo celebrato insieme ai ragazzi di Tone La Maji queste tre settimane condivise, tra cui gli ultimi cinque giorni senza acqua. Per fortuna nella vallata sottostante il centro di Tone La Maji, tra il fitto della foresta, vi e' un fiume che ci ha permesso di lavare i piatti e di lavarci. Bello, divertente e anche piuttosto freddo per la temperatura, al mattino poco dopo l'alba o la sera al tramonto, scendere al fiume con i ragazzi e nell'acqua torbida farsi delle doccie improvvisate un po' in stile "io sto con gli ippopotam"!.

Vi dicevo che negli ultimi due giorni abbiamo fatto festa insieme. Venerdì' vivendo tutta una giornata insieme fuori dal centro, al Safari Walk del National Park di Nairobi e poi al Bomas of Kenya; luoghi da turisti per eccellenza ma anche i ragazzi di strada di Kibera, Kawangare e Ongata Rongai chiedono di vivere le bellezze del loro paese e di essere turisti almeno per un giorno.

Sabato sera grande cena a base di "njama choma", ovvero carne di capra alla griglia, e chapati. Abbiamo comprato quattro capre e seguendo una precisa preparazione, che per alcuni puo' essere brutale poiche' si va dallo sgozzamento dell'animale vivo fino alla zuppa preparata con la testa e le zampe prima arrostate e poi bollite, davvero abbiamo fatto festa e la festa in Africa contiene ancora tutta la sua valenza sacrale ed e' la festa dell'abbondanza.

Certo per ragazzi che vengono dalla strada e hanno avuto tra le tragiche esperienze anche quella della privazione di cibo, appena la carne grigliata era pronta vi era la fila per provarla ed era come vedere uno stormo di avvoltoi affamati che si gettavano sulla preda. Puo' far arrabbiare questo atteggiamento impulsivo e senza limiti, poiche' loro finiscono tutto il cibo che hanno davanti senza all'apparenza mai essere sazi, ma credo sia necessario sospendere il giudizio e provare a rileggere tale voracita' attraverso le storie delle loro giovani ma estreme esistenze. Vagare ore e ore e a volte giorni in cerca di un frutto, di un chapati, di un pezzo di ugali, di una tazza di the caldo oppure cibarsi attraverso il cibo putrefatto raccolto in discarica che cosa puo' generare nel rapporto della propria mente e del proprio corpo con un cibo gustoso e ben preparato? Utilizzare come dispositivi di sopravvivenza la scaltrezza, l'egoismo e la prontezza per approfittare di ogni occasione utile per allungare di un poco il proprio stare al mondo come modella lo stato dei propri pensieri e delle abilita' di vita?

Lascio queste domande anche a voi perche' per ora di risposte non credo di averne e sento significativo accogliere questo atteggiamento pur senza capirlo. Azzardare delle risposte significherebbe anticipare tutto, lasciando che *"il tempo dica le cose e non preoccuparci di dirle tutte noi, di anticipare il tempo o di correggere il tempo"*, dimenticando che la vita delle persone e' ovunque terribilmente carnale.

Ma vorrei raccontarvi di John, ragazzo di 15 anni che sta vivendo l'esperienza della riabilitazione a Tone La Maji. John non smette mai di fare i "versi", come dico e spesso faccio io stesso con i miei amici! Continua a fare dispetti, a ridere, a scherzare a volte anche esagerando (mi ci rivedo proprio... sic!).

Ebbene a meta' mattina di sabato si e' cominciata la preparazione per cucinare la capre.

Incuriosito e per essere partecipe, fin dall'inizio, nella condivisione della festa ho seguito passo per passo tutto il cerimoniale.

Vi tralascio i particolari che molti considereranno piu' macabri, ma che fin dall'antichita' hanno fatto parte del rapporto di reciproco scambio dell'uomo con la natura, ma una volta uccise le capre, e prima adagiate su foglie di banano per poi appese a testa in giu', su un tronco resistente legato fra due alberi, John con grande maestria e precisione ha iniziato a dividere la pelle dell'animale dal suo corpo. Lo guardavo ammirato perche' nei suoi gesti rapidi, sicuri e quasi reverenziali, poiche' di profondo rispetto verso quel corpo destinato a nutrimento e al quale ogni tanto dava come delle carezze come a scusarsi del crudele atto, vedevo una sapienza, un'abilita' antica.

Nello stesso tempo immaginavo quale ragazzo italiano di 15 anni sarebbe in grado di compiere una simile procedura, forse perche' e' venuto a mancare chi puo' insegnare tale rito ma anche tutto un substrato sociale e culturale che possa contenere e significare il rito stesso. Da noi, durante una grigliata, il gesto piu' complesso che possiamo compiere e' arrotolare un lungo pezzo di salsiccia tra due stuzzicadenti!

Chiedo a John, nel turbinio di mosche che cominciano ad arrivare e all'ombra del volo di aquile che sorvolano il cielo sentendo l'odore del sangue degli animali, da chi ha imparato a fare questo. Da suo nonno. Vedendomi alquanto interessato mi chiede se voglio provare. Mi avvicino e John mi cede il coltello affilato. Comincio a separare la pelle, che e' impenetrabile anche dalla punta affilata del coltello, dalla carne stando attendo a fare in modo che nessun pezzo di carne rimanga attaccato alla parete interna della pelle. Questo perche' si mangerebbe meno carne e poi perche' la pella sara' essiccata al sole per farne dei tamburi.

John mi aiuta mostrandomi come meglio maneggiare l'arnese. Sento di praticare un gesto lontano e sconosciuto al mio universo. Mi sento anche un po' goffo, ma dopo alcuni minuti sento di avere piu' confidenza con quanto sto compiendo. Ritorno il coltello a John perche' possa dare lui gli ultimi colpi che staccheranno la pelle dalle zampe.

Quando tutte le capre sono state scuoiate, giunge il momento di levarne le interiora. Anche in questo caso e' John a dare istruzioni e a dare l'esempio a un altro ragazzo ben piu' grande di lui, Titus, su come fare.

Nulla andra' buttato. La carne sara' cotta alla griglia, la pelle per tamburi che daranno ritmo alle danze, testa e zampe daranno gusto alla zuppa, le interiora lavate e in parte bollite, in parte grigliate e alcuni budelli di intestito verranno riempiti di piccoli pezzi di fegato, reni, peperoncino e il tutto mescolato con il sangue per farne delle salsicce bollite e grigliate poi anch'esse. Le provo, con un po' di sospetto iniziale, e sono davvero ottime! Ci vuole l'intera giornata per preparare il tutto e una volta conclusa la cottura della carne, ritrovo John in cucina a preparare chapati sul bracere del ghiko. Non si e' ancora fermato un attimo da stamane e sempre con il sorriso e la spontaneita' del fare tutto cio' per noi e per i suoi compagni di riabilitazione. Verso le 7 di sera suona la campanella che annuncia la tanto attesa cena. C'e' grande fermento. Mi accorgo da subito che pero' John non e' tra i cinquanta presenti. Esco a cercarlo e nel buio della notte africana sulle colline di Ngong. Vedo una figura in controluce accanto alla brace, ancora viva e ardente, dove sono state cotte le capre. La figura mi saluta con un fischio. Mi avvicino. E' John. Sulla rete che funge da griglia vi e' un pollo. Mi dice che a lui non piace la carne di capra e cosi' si sta cucinando un piccolo pollo per se' e condividere la cena. Provo tenerezza, mista ad ammirazione e a un senso di ringraziamento per la sua sconsiderata generosita'. Ha messo gli altri al primo posto, dedicandogli tutta una giornata di lavoro, e solo all'ultimo ha preparato la cena per se'. Mi chiedo perche' nessuno ha preparato qualcosa per John sapendo che lui non mangia la capra. Nemmeno il tempo di dare un po' di cottura al pollo che un temporale tropicale si abbatte su Tone La Maji spegnendo la brace e con essa anche la cena di John. Lui con un sorriso, senza

malideri la pioggia che cade ed e' benedizione, si avvia verso la sala dove tutti sono riuniti accontentandosi di un poco di polenta e di un chapati.

Antonietta Potente, teologa che vive e lavora in Bolivia, con i suoi libri e i suoi pensieri mi sta guidando nel vivere questa esperienza e darle senso. Nel testo "Sapienza quotidiana" rileggo la dedica che mi ha scritto "*A Roberto perche' possa raccogliere le sapienze ovunque*". Non la sapienza ma le sapienze.

John rappresenta una di queste sapienze. Sapienze che irrompono nella nostra esistenza dall'esterno. Sapienze che nel momento storico presente parlano il linguaggio della diversita' e, se "*perdiamo l'irruzione della diversita', delle differenze, l'irruzione di cio' che non comprendiamo, perche' parla un linguaggio totalmente differente da quelli conosciuti, perdiamo un'altra occasione*".

Raccogliere queste sapienze credo significhi innanzitutto mettersi in ascolto e vivere esperienze comunicanti per se stessi e per gli altri: vivere l'inedito poiche' la perfezione e la felicita' puo' essere solo e forse comunitaria.

Sono grato di questi incontri, di aver condiviso queste tre settimane con il gruppo della Goccia e ringrazio Ernesto, presidente dell'Associazione, per aver pensato a me e avermi offerto questa preziosa occasione.

Sono grato ai ragazzi di Tone perche' ci stanno provando a rimettersi in piedi. Ringrazio ancora Gianluca, Francesca, Chiara, Emanuele, Sara, Chiara, Giacomo, Alessandro, Francesco, Elisa ed Elisabetta perche' hanno scelto con coraggio e maturita' di giocare fino in fondo. Spero siano tanto stanchi ma pienamente felici. Mentre tanti giovani questa estate si sono dati alle "vacanze da copertina" loro hanno scelto di mettere i loro risparmi non per fare turismo alternativo ma per vivere un incontro con un mondo che ha parlato loro con linguaggi, corpi, voci, colori, profumi, sapori totalmente differenti. E vi abbraccio con una frase che proprio Francesca, la piu' giovane del gruppo che ha compiuto i suoi diciotto anni proprio qui in Kenya, mi ha scritto: "*ho scoperto che il valore dell'uomo e' talmente infinito che puo' vincere la propria miseria*".

Sempre uniti,  
Roberto