



## BENIN: istantanee dalla "Maison de la Joie"

di Erika Rigamonti

### Una magica accoglienza

Non sono mai tornata nel medesimo luogo. Nonostante la bellezza dei paesaggi, la potenza della natura e la malinconia che, inevitabilmente, accompagna ogni ritorno in Italia. Nonostante gli arrivederci che sapevo essere addii, nei miei viaggi, mai ho ripercorso i medesimi luoghi né rivisto i medesimi volti.

Eppure a gennaio, a soli cinque mesi di distanza, sono tornata in Benin, a Ouidah, alla Maison de la Joie.

Per la prima volta nella mia vita, il desiderio di restare lì era stato più forte del desiderio di tornare al mondo a cui appartengo per nascita e cultura. Per la prima volta le lacrime, così comuni nei saluti, erano state troppo sofferte, dolorose, incapaci di accettare quel distacco prematuro e ingiusto.

In quella casa caotica, immersa nella sabbia rossa di Ouidah, dove le donne sono continuamente chine sulle tinozze, dove i vestiti dei bambini sono stesi sui fili vicino al pozzo, dove le risate riecheggiano per le scale e in cui, con un misto di commozione e titubanza, trovai allora, per la prima volta, il coraggio di scendere in cortile e mangiare insieme, intorno al tavolo di legno, con le mani, come loro.

In quella grande casa avevo respirato il senso della famiglia. Ero stata travolta da un' amore impreveduto e potente, capace di accogliere, accudire, salvare chiunque varcasse la sua porta di ferro.

A gennaio ci sono tornata e mentre i bambini mi strappavano di nuovo le borse dalle mani per portarle in casa, mi sono accorta che, ai margini di quel trambusto, c'erano occhi nuovi, più ti-



Benin (Ouidah): Figura di *révenant* (spirito di defunto che ritorna) in una danza voodoo (Erika Rigamonti - Parma)

midi, più esitanti, occhi in attesa di capire se potevano essere, anche loro, parte di quella festa che ci stava travolgendo.

E così, mentre vedevo Grace scrutarmi dal basso in alto con il suo sguardo impertinente, mentre mi accorgevo quanto Abbash fosse cresciuto e François mi sfoderava, tutto fiero, i suoi saluti in italiano, me li guardo meglio e in quell'istante inizio a capire. Li conto una prima volta e poi di nuovo. Arrivo sempre a 47. Non riesco a crederci! Sono 13 bambini in più che potranno finalmente sorridere, mangiare, andare a scuola, fare la gita al mare e guardare i cartoni animati.

Al piano di sopra i turisti si affacciano sorridenti sulla festa dell'arrivo e, come è giusto che sia, quando si vive tutti insieme, con le stanze dalle porte aperte, la tavola in comune e le notti trascorse a parlare sotto un cielo di stelle, vengono a presentarsi e a dirci, anche loro, "benvenuti alla Maison de la Joie".

### Il sibilo della notte

Il festival del Vodou era ormai finito e una lunga fila di donne, sul dosso della battigia, guardava le onde spalmarsi sulla sabbia rossa mentre i bambini, sfidandole, cercavano invano di essere più veloci del mare. Le salutai, come di rito, con un cenno del capo e mi incamminai da sola verso il palmeto al centro della laguna, senza rendermi conto, però, che la notte, più veloce dei miei passi, era quasi arrivata. Entrai a Ouidah col buio, stu-





### Mille e una notte: racconti di "malati" di viaggi

pendomi, come una sciocca, del silenzio inusuale e della totale assenza di bambini sulla strada. Mi accesi una sigaretta e seduta davanti a una porta chiusa mi ricordai ciò che in Italia avevo liquidato con troppa leggerezza. Nei giorni del festival gli Ourò escono per tre notti consecutive. Gli Ourò, l'incarnazione dello spirito dei morti, coloro che mai avrei dovuto vedere, coloro che nessuno conosce, che nessuno deve sfidare con lo sguardo. Gli Ourò, la parte più oscura del Voodoo.

E, mentre ripensavo agli avvertimenti che avevo ricevuto, un sibilo improvviso tagliò il silenzio.

Nel pomeriggio, durante la festa sacra avevo sorriso della loro fede. Come potevano credere che un grosso pagliaio colorato, uno Zangbetò, potesse roteare da solo come un'immensa sottana dotata di vita propria? Come potevano credere che fosse-

ro davvero gli spiriti dei morti quelli che seminavano il terrore per le strade della città durante la notte? Ma ora quel sibilo mi stava terrorizzando e anch'io, come loro, mi rivolsi a lui, la divinità che protegge la notte, per chiedergli aiuto contro l'ignoto che mi circondava. Lo pregai e mi precipitai nel buio, lungo i vicoli deserti, correndo davanti alle porte chiuse e, sfinita, mi fermai di nuovo, col cuore in gola, ad ascoltare la notte. Il sibilo era svanito. E non lontano da me, in fondo alla strada, c'era ancora la grande piazza, con le luci colorate che addobbavano gli alberi e le moto taxi parcheggiate nel solito angolo.

"Gli Ourò!" Dissi a uno dei ragazzi, indicando un luogo indefinito verso il mare.



Togo (Lomè): Bamboline voodoo al mercato dei feticci (Erika Rigamonti - Parma)

"Alè!" Mi rispose. Salii sulla sua moto.

Arrivata a casa Justine era sulla soglia. Insieme andammo a sprangare la porta, a chiudere le persiane, a controllare il cancello e solo quando fui di nuovo sicura, mi affacciai al terrazzo. "Non Erikà, ne regarde pas la route! Rentre immediatement à la maison!"

La seguì dentro casa, dove i bambini, le donne e i turisti dormivano sereni dopo quella giornata di sole e di festa e ripensai con gioia allo Zangbetò e al fatto che non mi importava più sapere cosa animasse quel pagliaio colorato, perché per me, al di là di tutte le credenze, esisteva uno spirito buono che, davvero, mi aveva protetto nel buio della notte.

## Piatto tipico: igname pillè

di Erika Rigamonti

Viaggiare in Benin significa anche scoprire la bontà dello igname pillè.

Sui tavoli di tutti i ristoranti troverete una bacinella di plastica, una caraffa e del detersivo: sono un invito a lavarsi le mani prima di iniziare, ma ricordatevi di mangiare usando soltanto la mano destra; l'altra deve restare rigorosamente pulita. A questo punto vi verranno portati due piatti coperti: il primo con gli Igname, il secondo con il sugo di arachidi e ciò che avrete ordinato: spezzatino di montone, formaggio o pesce. Inumidite tre dita, affondatele nella perfetta sfericità dello igname pillè, staccatene un pezzetto, inzuppatele con il sugo, uniteci la pie-

tanza che avete scelto e mangiate tutto insieme. L'igname è un grosso tubero originario del Sudamerica. Si narra che venne importato dal Brasile nel 1800, pare ad opera di Francisco

de Souza, il Vicerè di Ouidah, che non potendo più arricchirsi con la tratta degli schiavi tentò nuove e fallimentari attività commerciali. Piatto tipico dell'intero paese, oggi cresce prevalentemente nelle regioni del nord. Una volta sbucciato e lessato viene pestato dalle donne nel mortaio fino a ridurlo a una polenta collosa. A Ouidah l'unico ristorante dove potrete assaporare questo gustoso piatto tipico, seduti all'ombra del grande mango o nella sala coperta è il "Palais de l'Igname Pillé" gestito dalle donne della Maison de la Joie. Per raggiungerlo percorrete la strada statale Cotonou - Lomè e quando sarete vicini a "la station de police" vedrete le insegne. Bon appetit!

