MOR AWA NIANG

Tra la fame e la ricerca delle briciole della nostra moderna abbondanza si colloca esemplare la storia dell'Arlecchino nero Mor Awa Niang, che se vogliamo è anche metafora dell'evoluzione storica dell'attore. Mor, a cavallo fra due civiltà, è un moderno Arlecchino che, venuto in Italia per sopravvivere vendendo accendini ("immigrato", dice lui, adottando come riferimento il punto di arrivo e non quello di partenza e forse di ritorno), riscopre nel teatro la dignità e i valori antichi del mestiere di suo padre e del padre di suo padre, cantastorie ambulanti nei villaggi senegalesi.

L'Arlecchino nero cerca il pane e trova il teatro

Io vengo dal Senegal, dove ho fatto i primi otto anni di scuola durante i quali facevo anche il ballerino perché la mia è una famiglia di *Griots*. I *Griots*, è una parola francese, sono cantastorie, poeti-musicisti e un po' stregoni che si trovano in tutta l'Africa. Nella nostra lingua, il *Wolof*, si chiamano *Gueweul*, che significa Cerchio. Perché una volta, intorno al *Griot* che raccontava, tutto il villaggio si riuniva in cerchio.

I miei nonni provenivano da un villaggio che si chiama Hombal, nella provincia della città di Diourbel. Ora la mia famiglia abita in questa città che è al centro del Senegal. Mio nonno era *Griot* e anche mio padre lo era. Mi piaceva andare a danzare con loro alle feste nei villaggi: ci divertivamo e facevamo divertire tutta la gente. Ma un giorno il Marabutto, che è il prete musulmano, li ha costretti a smettere dicendogli di andarsi a cercare un *vero lavoro*, perché il *Griot* non era considerato un mestiere, e poi non dava sempre da vivere. Allora anche i padri non volevano più che i figli diventassero *Griots*. Così io, dopo alcuni dei miei undici fratelli, e come tanti amici,

sono venuto in Italia per fare il *Vu'cumprà*.

Ho lavorato due mesi a Roma, vendendo accendini sulla metropolitana e sulle spiagge: ero diventato Venditore Ambulante.

Poi uno dei miei fratelli, Mustafà, che conosceva il Centro Accoglienza di Rimini, mi chiamò là per vendere assieme sulla Riviera Romagnola. Lui aveva lavorato qualche tempo col Teatro delle Albe, a Ravenna, poi aveva smesso perché diceva che guadagnava di più con gli accendini, ma aveva saputo che le Albe cercavano degli attori senegalesi. Allora ho detto: «Va bene, andiamo a vedere che cosa può succedere». Il primo giorno ho visto subito che le Albe erano interessate. Il giorno dopo ho firmato il contratto. E da lì nasce questo mio mestiere di attore e danzatore. Ero venuto in Italia per cercare il pane, non pensavo di trovare il teatro. Adesso sono socio della cooperativa e oltre a recitare faccio anche dei seminari di danza coi giovani di Ravenna che si divertono come dei pazzi. I giovani sono quelli che capiscono di più e che non fanno differenza fra neri e bianchi.

Il primo spettacolo che ho fatto con Martinelli, il regista delle Albe, è stato *Ruh (Romagna più Africa uguale)*, poi *Siamo asini o pedanti* e *Lunga vita all'albero*, che abbiamo presentato anche al Teatro Testoni di Bologna al Festival sulle "Culture Immigrate e il Teatro in Europa". La mia foto a colori vestito da Arlecchino è andata in giro per l'Italia e per l'Europa perché era sulla copertina del programma del festival e in un grande poster. Di quelli ne ho mandati alla mia famiglia a Diourbel così ne hanno uno in ogni stanza. Subito non volevano crederci, soprattutto perché i primi mesi che ho lavorato con le Albe avevo uno stipendio così basso che riuscivo a mandargli pochi soldi ai miei tre bambini e a mia moglie. Lei e i miei genitori erano preoccupati quando gli ho detto che facevo il teatro, perché pensavano che ero andato in Italia per fare il *Griot*. Adesso hanno capito che la mia è stata una bellissima scelta. Mi piacerebbe poter fare questo mestiere in Senegal, perché io voglio tornarci nel mio paese.

Adesso sono conosciuto come Arlecchino. Lui come me è stato un immigrato che ha sofferto la fame. Adesso la fame e l'immigrazione in Italia la rappresentiamo noi. Per quello Martinelli ha pensato di far fare Arlecchino a un senegalese. Un giorno mi ha fatto incontrare Silvio Castiglioni che è stato il primo a insegnarmi i movimenti, il comportamento di Arlecchino. Sopra ci ho messo i miei movimenti, la mia danza.

Arlecchino lo vivo in due sensi. Il primo è la verità della fame, della mia immigrazione. In più mi ricorda la mia famiglia, il *Griot* che era mio padre, che è stato mio nonno, che facevano delle cose molto simili a Arlecchino. Da noi c'è anche uno stregone, Baye Fall, che va in giro con un vestito di tutti i colori, come quello che indosso in scena.

Dopo che ho fatto *I ventidue infortuni di Mor Arlecchino*, tratto da un canovaccio che Goldoni ha scritto in Francia, dove era immigrato, sono stato invitato diverse volte in televisione. Sono stato da Maurizio Costanzo, su RAI 3 da Santalmassi, e diverse volte in "Blob." Adesso la gente mi riconosce per strada.

Tutti gli spettacoli che ho fatto con le Albe hanno sempre parlato della fame, del mangiare e della mancanza di mangiare. Parlando della fame puoi parlare anche delle difficoltà del rapporto con la gente. Perché è dalla fame che parte tutto questo. Se non avevamo fame non ci vedevate qua. Nessuno può vivere senza cibo. È l'unica cosa di cui non si può fare a meno.

Qui in Italia noi cerchiamo di conservare la nostra tradizione culturale. Ci fa sentire meno lontani da casa. Ma tutta la nostra cultura facciamo fatica a rispettarla qui. Come le preghiere. Non le puoi sempre fare negli orari giusti. Le fai sempre di notte, quando hai finito di lavorare.

Quest'anno durante il *Ramadan* è capitata una cosa divertente: uno degli attori, Gigio Dadina, ha voluto provare a fare il *Ramadan* con noi, per vedere che effetto faceva. Noi ogni anno facciamo un mese di digiuno, mangiamo solo quando tramonta il sole. Lui ha resistito solo una settimana perché la domenica suo babbo l'ha invitato a pranzo (tagliatelle al ragù, eccetera) e lui non poteva rifiutare, non poteva dirgli: «Faccio *Ramadan*».

Oltre alla religione è importante per noi conservare le nostre abitudini gastronomiche. In tournée è molto difficile, ma in casa nostra a Ravenna riusciamo sempre a fare i piatti della nostra cucina. Siamo in tre, noi attori senegalesi che lavoriamo con le Albe, e viviamo insieme. Il nostro piatto preferito è il riso, che in Senegal è un piatto nazionale, come qua gli spaghetti. Il riso si fa in tantissimi modi e a me piace tantissimo. Ma non sono goloso nella vita, mentre in teatro, come Arlecchino, lo sono molto. Se nella vita dovessi pensare come lui il mio sogno sarebbe il riso. Ne mangerei non so quanto, anche un chilo, condito con tutto. Quello che mi piace di più è il riso con il pesce, che noi lo chiamiamo *Thiebou Dieun*. Un po' di cose le portiamo dal Senegal, tipo il pesce secco e certe erbe. Spesso cucino io, che sono abbastanza bravo. Questo piatto è un po' complicato e difficile da descrivere. Bisogna cucinare ogni cosa da parte: verdure... Per primo va fritto il pesce secco con l'olio. L'odore dell'olio fritto è il profumo di mangiare di quando ero bambino. Quasi tutti i nostri piatti sono fritti. Noi mangiavamo con le mani e poi ce le lavavamo solo con l'acqua e poi ce le passavamo sulla faccia. Quell'olio era il nostro prodotto di bellezza. L'odore di olio fritto che ci rimaneva sulla faccia me lo ricordo sempre.

Dopo aver fritto il pesce ci metti il pomodoro e dopo l'acqua e poi le verdure. Fai cuocere tutto questo insieme, dopo togli verdure e pesce e nel

sugo che rimane ci metti il riso. Quando è cotto si mette nei piatti il riso con le verdure e il pesce. È tanto buono! Quando è festa e abbiamo tempo, perché ci vogliono più di due ore a prepararlo, lo facciamo sempre.

Noi abbiamo l'abitudine di stare tante ore a tavola, ma da noi non si dice *a tavola* perché mangiamo seduti per terra prendendo il mangiare con le mani da un piatto grande che sta al centro. Poi rimaniamo lì a chiacchierare. In Africa, con la difficoltà che c'è ad avere un lavoro, abbiamo sempre tanto tempo per stare insieme alla famiglia e agli amici a parlare.

Anche quando le Albe sono venute in casa mia in Senegal abbiamo preparato il *Thiebou Dieun*. Il primo pranzo che abbiamo fatto là è stato un piacere indimenticabile. C'era tutta la mia famiglia e i miei amici italiani hanno dovuto mangiare con le mani. È stato veramente un giorno bellissimo per me.