PERLUSTRAZIONI

Fare teatro in Senegal

di **Roberto Magnani**

Roberto Magnani (Robertino) lavora con il Teatro delle Albe fin dall'adolescenza. Dal 2002 è guida nei laboratori della "non-scuola". Dal 2015 è direttore artistico del "Settembre dei Poeti" di Seneghe (Oristano).

Il lontano illumina il vicino, ma anche il vicino
può illuminare il lontano... (Claude Lévi-Strauss)

Nel 2003 sono stato per circa un mese in Senegal. Ci sono andato per accompagnare Mandiaye N'Diaye in un viaggio che doveva segnare l'inizio, per lui, di una nuova avventura: costruire un teatro a Diol Kadd, suo villaggio natale.
Con Mandiaye siamo stati a lungo compagni di scena. Era entrato a far parte a Ravenna del Teatro delle Albe dieci anni prima di me, diciamo che mi aveva tenuto a battesimo.
Mandiaye era approdato in Italia come molti suoi connazionali con la speranza di trovare un lavoro e dar da mangiare alla famiglia rimasta in Senegal. Aveva iniziato come altri da venditore ambulante sulle spiagge della riviera romagnola, un *vucumprà*, come venivano chiamati i primi immigrati africani sul finire degli anni ottanta. Fino a quando il Teatro delle Albe (la compagnia si chiamava all'inizio Albe di Verhaeren) non si reinventò prendendo per vera un'originale tesi riguardante il sottosuolo romagnolo: la Romagna è un pezzetto d'Africa che, durante la deriva dei continenti, s'è andato a incastrare sotto il delta del Po. E Marco Martinelli e compagni vanno proprio sulle spiagge a cercare nuovi attori (o erano i padri che facevano ritorno...?) con cui condividere la scena e instaurare un assiduo scambio di saperi e di tradizioni tenute insieme sotto il nome di Dioniso, dio del teatro. Insieme a Mor Awa Niang e El Hadji Niang la formazione si fece afro-romagnola, praticando un originale meticciato teatrale che coniugasse drammaturgia e danza, musica e dialetti, invenzioni e radici.
Dopo una serie di spettacoli che valgono premi e riconoscimenti, Mandiaye restò l'unica "colonna africana" della compagnia, continuando a prender parte a diversi spettacoli ma dividendosi sempre di più fra Italia e Africa.
Così, dopo un primo tentativo (fallito) di aprire una casa del teatro nella banlieu di Dakar, Mandiaye seguì il suo sogno tornando là da dove era partito, a Diol Kadd suo villaggio natale, nel cuore della savana senegalese.
Ero curioso di ripercorrere l'avventura che i miei compagni avevano compiuto diversi anni prima, attratto dal sentiero che avevano tracciato. Seguirne le orme mi sembrava un giusto

modo di addentrarmi ancora di più all'interno del Teatro delle Albe, un mondo che mi aveva aperto le porte e in cui potevo riconoscermi attraverso le parole e le esperienze di alcune persone che mi erano sia maestri che fratelli.
Quando dissi a Mandiaye del desiderio di un viaggio in Senegal, egli mi propose di condurre un laboratorio teatrale con i ragazzi di Diol Kadd, per preparare il terreno alla realizzazione di un suo spettacolo, la riscrittura della commedia di Aristofane *Pluto*.

Diol Kadd è un villaggio di quattrocento anime, a circa due ore di macchina a nord-est di Dakar. Per raggiungerlo bisogna percorrere parecchi chilometri in mezzo alla savana, dove le strade non sono indicate ma appare ogni tanto qualche villaggio, qualche bosco di baobab e cave per l'estrazione di terreno. Non ci sono campi coltivati, solo qualche arbusto ai bordi della strada, mentre migliaia di sacchetti di plastica spuntano dalla sabbia.
È questo il paesaggio che si vede ad agosto, quando il caldo e l'umidità sono insopportabili, ma quando basta una povera pioggerella per veder spuntare dal terreno un tappeto d'erba verdissima che si vede crescere a occhio nudo. Lungo la strada si incrociano rudimentali carretti trainati da asini che trasportano bidoni d'acqua e sacchi di riso.
Il villaggio è formato da un centinaio di capanne di paglia. Non c'è la corrente elettrica e l'acqua la si prende dai pozzi. Il villaggio vive una situazione di svuotamento. Quasi tutti i giovani lo abbandonano per cercar fortuna a Dakar, lavorando sui *carrapide*, piccoli e scassati furgoncini adibiti al trasporto di persone, sempre stracolmi di gente, decorati con frasi e immagini di santi senegalesi. Anche per questo Mandiaye vuole costruire un teatro a Diol, per cercare di frenare questa fuga. Tramite il teatro vorrebbe far nascere una rete di associazioni che possano far prosperare agricoltura e turismo e dar dunque lavoro alle giovani generazioni del villaggio: "*takku ligey*", che in lingua *wolof* significa "lavorare insieme".
Per un mese ho vissuto a Diol Kadd, salvo qualche scappata a Dakar per incontrare parenti e amici di Mandiaye e per recuperare cose che non si sarebbero trovate nei due centri urbani più vicini, Thiès e Diourbell.
Mentre il laboratorio procedeva e prendeva corpo la formazione dei due cori, maschile e femminile, che avrebbero scandito la narrazione del *Pluto*, la vita quotidiana del villaggio era una scoperta sempre nuova e sempre diversa.
La concezione comunitaria del vivere quotidiano, doversi arrangiare per ogni piccola cosa, prender parte alle attività degli abitanti mi spinsero a tenere un diario dove ogni sera annotavo tutto quanto mi accadeva attraverso le varie fasi della giornata, gli incontri e il lavoro con gli adolescenti.

La prima preoccupazione della giornata era rappresentata dalla ricerca del cibo. Cosa si mangia oggi? Partivamo ogni mattina in macchina verso il mercato di Thiès, distante circa mezz'ora, con il compito di recuperare il necessario per una ventina di persone, i componenti, più o meno, della famiglia Ndiaye. Ci si alzava prima che il sole e l'arsura diventassero insopportabili e la macchina che avevamo a disposizione veniva benedetta con un breve rito da un'anziana zia di Mandiaye, e si partiva per il mercato senza nessuna certezza di arri-

varci, date le condizioni dell'auto. Il mercato di Thiès si svolgeva sotto una grande tettoia che fungeva da riparo a enormi pipistrelli appesi a testa in giù lungo le travi del soffitto. I bancali sui quali era esposta la merce erano in muratura e un odore acre di pesce secco avvolgeva l'ambiente. Oltre a pochi ortaggi e tuberi e a grandi sacchi di sementi, riso e altri cereali, la maggior parte dei banchi era occupata da pesce fresco e secco, ingredienti principale del *ceebu jen*, il piatto tradizionale della cucina senegalese a base di riso, pesce e verdure. Il ghiaccio, l'acqua confezionata e le spezie, altro ingrediente fondamentale, li si recuperavano nelle botteghe gestite dai Mauri, commercianti emigrati in Senegal dalla vicina Mauritania.
Una volta riempita la macchina di tutti i beni necessari a mandare avanti non solo la grande famiglia di Mandiaye ma l'intero villaggio (perché chiunque aveva bisogno di qualcosa da Thiès si rivolgeva a noi, gli unici motorizzati), si ripartiva per Diol Kadd, non prima di aver fatto una lauta colazione a base di caffè solubile con latte, pane, fagioli e carne di montone arrosto, l'energia necessaria per affrontare la lunga giornata che avevamo davanti.
Una volta a destinazione, consegnavamo tutto alle donne della famiglia che si appartavano in una piccola capanna adibita a cucina. Al termine della mattinata, ci si sedeva tutti e venti seduti su tappeti stesi all'ombra di un albero posto al centro del terreno che Mandiaye aveva adibito a teatro. Ma il teatro non c'era ancora, solo un albero e tre capanne con il tetto di paglia, una delle quali era il mio riparo per la notte.
Divisi in due gruppi da dieci si mangiava seduti in cerchio attorno a grandi piatti di metallo, uno per ogni gruppo, maschi e femmine, adulti e bambini insieme. Le pietanze erano colorate, belle da vedere, una montagna di riso pigmentato di rosso e coperto da verdure e saporiti tranci di pesce. Si mangiava con le mani, pescando dal lato più vicino. A turno qualcuno si preoccupava di prepararmi pezzi di pesce senza lische accostandoli alla mia parte di vassoio. Era una forma di gentilezza che ogni tanto cercavo di ricambiare.
Tutti i giorni a pranzo si mangiava *ceebu jen*. Tutti i giorni. E per cena? Cosa si mangiava al villaggio per cena?
Se mangiare *ceebu jen* tutti i giorni non mi dava nessun fastidio, l'ultimo pasto della giornata fu per me uno scoglio duro da superare. Si trattava di una sorta di *cous cous* contadino, preparato esclusivamente con prodotti coltivati a Diol Kadd. Il *cous cous* era di miglio, condito da stufato di legumi e verdure dal colore verdastro. Il problema era rappresentato per me dal fatto che il *cous cous* conteneva al suo interno sabbia portata dal vento e intrappolata fra le spighe, la bocca mi si riempiva di granelli che mi finivano in mezzo ai denti. Con grande imbarazzo dissi a Mandiaye che non riuscivo a cibarmi di quella pietanza e gli chiesi se, come per il *ceebu jen*, il *cous cous* contadino era da considerarsi la dieta quotidiana. Sì, la cena di tutti i giorni era quella. La preparazione per ottenere il *cous cous* dalle piante di miglio era però interessante. Le donne battono il miglio dentro a dei grandi mortai di legno con dei bastoni, disposte fuori dalle case in tre o quattro battono il cereale a ritmo alternato, e ne viene una musica che i bambini si divertono a danzare.
Le donne passano molto tempo in cucina o in casa intente a curare le lunghe e meticolose preparazioni dei piatti. Il fuoco che serve per cucinare viene tenuto acceso tutto il giorno, e spento solo la notte. La piccola capanna adibita a cucina è off-limits per gli uomini e per i

bambini.Tutto viene cucinato in grandi marmitte di metallo con abbondante uso di dado Maggi, un insaporitore della Nestlé, che qui in Africa fa grandi affari anche con il latte in polvere... Mentre le donne cucinano, gli uomini celebrano ripetutamente il rito del tè.
Un giovane della famiglia scalda una miscela di tè verde, menta fresca e acqua in una teiera di metallo, su fornelli a gas da campeggio. L'infuso è versato dalla teiera nel bicchiere da molto in alto, in modo che lo zucchero si sciolga prima e formi in superficie una schiuma. Quest'operazione viene ripetuta tre volte, la prima volta il tè è forte e amaro, la seconda un po' più dolce, e la terza e ultima sarà ancora più dolce e con un più intenso sapore di menta.

Sotto un cielo stellato come mai mi era capitato di vedere, in quasi tutte le abitazioni si cantano canti perlopiù religiosi, a piena voce, coro e corifeo in alternanza. Ogni tanto vengono organizzati veri e propri concerti nel cortile di qualcuno, e nell'oscurità più totale, camminando in cerchio, tutti stretti, si cantano le lodi al Signore. Sono i canti *By Fall*, una tra le più belle e vive delle varie diramazioni del *Muridismo*, la particolare forma di Islam tollerante che si pratica in Senegal. La comunità viene continuamente esaltata. I legami di sangue riguardano tutti gli abitanti del villaggio; ci si sposa fra cugini; i bambini vengono educati dall'intera popolazione; i più giovani si recano al pozzo e tirano su l'acqua per tutti; le case e i cortili sono sempre aperti, tutti sono continuamente invitati a far visita a tutti. Spesso durante i momenti di ristoro si ospitano a turno altri parenti o amici o semplicemente chi si trova lì in quel momento. E si divide quello che si possiede.

Feci gli anni durante la permanenza a Diol Kadd e decisi di acquistare al mercato tre montoni per mangiarli insieme a più persone possibili, per restituire almeno in parte le incessanti cure che gli abitanti del villaggio mi dedicavano. Mi recai dunque il giorno precedente nel grande mercato di bestiame che si teneva una volta alla settimana in un punto imprecisato in mezzo... al niente, mi verrebbe da dire, a bordo di uno scassato carretto trainato da un asino. Il bestiame lo si acquista vivo, scegliendo il capo migliore tastando i suoi fianchi, sentendo quanta polpa possiede. Tornato al villaggio pieno di orgoglio per i tre montoni acquistati personalmente, chiesi a Mandiaye se potevo essere io a celebrare il rito di uccisione dell'animale, ricevendo in risposta un pesante avvertimento: se avessi sgozzato io i montoni, nessuno li avrebbe mangiati. Era indispensabile, per tradizione, che a farlo fosse un musulmano, ma la mattina della messa a morte mi svegliai prima del solito e avvicinandomi ai tre montoni tracciai un segno di croce sulla loro fronte, celebrando così un contro rito tutto mio.
Le donne cucinarono e in molti mangiammo piatti di riso e montone per circa due giorni, e la sera ci furono feste danzanti, chiamate *sabàr*.

Tra i vari incontri avvenuti al villaggio, il più intenso e particolare fu certamente con Mas, un diciottenne vicino di casa di Mandiaye che si ammalò proprio il primo giorno che misi piede a Diol Kadd, salvo guarire proprio il giorno della mia partenza, dopo un breve periodo passato in manicomio. La sua era una strana malattia: smise di mangiare e non parlava più, limitandosi a raccontare gli incubi della notte: i suoi antenati tornavano per mangiarlo!

Per molte forme di cannibalismo che ancora resistono in varie parti del Sud-est asiatico, dell'America del sud e dell'Africa, mangiare i cadaveri dei parenti stretti è un modo di testimoniare affetto e rispetto nei loro confronti.
Il cannibalismo può essere alimentare (in periodi di carestia), politico (per punire i nemici), magico (per assimilare le virtù dei defunti) o rituale (dentro una festa in onore dei trapassati, un'iniziazione all'età adulta o un raccolto abbondante). In Africa e in Melanesia, invece, certi popoli considerano la carne umana un cibo come tutti gli altri, anzi il migliore, il più rispettabile, il solo, a loro dire, che "abbia un nome".
Jean Jacques Rousseau poneva all'origine della vita sociale il sentimento che ci spinge a identificarci con gli altri. Dopo tutto il modo più semplice di identificare un altro con se stesso consiste nel mangiarlo. Anche oggi vige il detto: noi siamo quello che mangiamo.

La nostra società occidentale, la cui nascita possiamo far coincidere con l'antica Grecia e con l'Atene del V secolo a.C., inventa dei riti come ad esempio il teatro e la tragedia anche per porre fine alla violenza dei sacrifici non solo animali, ma anche umani, cannibalici, che caratterizzavano le società precedenti fin dai tempi più remoti. Gli antichi ateniesi, riconoscendosi nell'orrore rappresentato, non lo perpetravano.
Dioniso dio del teatro e del vino, è da bambino sbranato dai Titani e messo a bollire in una pentola, da cui lo salva il padre Zeus, ricomponendolo e ridandogli vita.
In *Le baccanti* di Euripide, sarà Dioniso a rendere pazzo chi rifiuta di rendergli onore, spingendo le donne a far scempio dei loro figli per divorarli (lo *Sparagmòs* ovvero "la gioia della carne divorata cruda"). E sarà sempre Dioniso, nei culti orfici, a offrire agli uomini se stesso, non più dio del vino ma vino vero e proprio, da bere, da consumare, da ingerire.
Molti sono i legami fra Dioniso e Cristo, fra tragedia attica e sacra rappresentazione cristiana. Dio che mangia il Dio, Il Dio che mangia l'uomo, l'uomo che mangia Dio.
La diffusione del culto cristiano sconvolge l'universo metafisico preesistente, da quando il nuovo Dio ha cacciato gli antichi numi dell'Olimpo e ha promesso ai suoi seguaci il Regno dei cieli. Vi è un solo Dio, che nutre l'uomo con la sua carne. L'incarnazione divina è cibo e bevanda, "pane e vino". Cristo ha offerto il suo corpo in sacrificio, attraverso la sofferenza della sua carne, l'umanità corrotta dal peccato e dalla violenza viene redenta, ed è tramite il pasto rituale che i primi cristiani commemorano la passione e l'ultima cena.
La dottrina della transustanziazione, il miracolo eucaristico hanno un posto centrale nella liturgia cristiana.
Nella Chiesa cattolica viene chiamata "prima comunione" il momento in cui i fanciulli, ma eventualmente anche persone in età più matura, si accostano per la prima volta al sacramento dell'Eucaristia. La comunione è nel suo significato originario e fondante l'armonia tra due o più persone. Il pasto rituale è fondamentale per tenere insieme la comunità.
Ogni volta che ci mettiamo a tavola è un rito, ogni volta che prepariamo qualcosa da mangiare è un rituale che serve per ricomporre una comunità. Mio nonno, che ora non c'è più, chiedeva in continuazione: "Cosa mangiamo a pranzo? Cosa mangiamo stasera?"
Non era solo una preoccupazione oggettiva per dare varietà alla dieta settimanale, era assi-

curarsi che la sua famiglia, la sua comunità, si sedesse attorno a un tavolo per riconoscersi. Un rito da ripetersi almeno due volte al giorno.
Anche Mandiaye, che per molti anni ha fatto parte del Teatro delle Albe, non c'è più.
Come quei braccianti e contadini che a inizio Novecento nelle campagne attorno a Ravenna, a dispetto della disperata povertà, costruivano teatri nei piccoli villaggi della Romagna, forse allora non tanto diversi dalla Diol Kadd del 2003, come quei romagnoli testardi e combattenti di un secolo fa, Mandiaye non c'è più ma il suo teatro è ancora in piedi.
Il teatro può ancora essere un rito che tiene insieme i vivi e i morti.
A Castiglione di Ravenna, mio paese di origine, c'è uno di questi teatri, il teatro Mazzini, oggi purtroppo abbandonato. Io non abito più a Castiglione, sono andato a vivere a Ravenna proprio nel 2003, l'anno in cui è morto mio nonno. Ci torno ogni domenica, appena posso, ogni volta che non sono in giro con qualche spettacolo, a pranzo dai miei genitori. Mia madre prepara sempre qualche piatto della tradizione. Sa bene che a me e mio padre piace il brodo e fa *la sfoglia*, tirandola con cura e sapienza. Ha imparato guardando sua madre, così come io ho imparato guardando lei.
Il pranzo si conclude spesso con mio padre che sbuccia due mele, le divide in otto fette che ci porge a turno in punta di coltello. È un piccolo rituale anche questo, sempre uguale ma di cui non saprei fare a meno. Ci tiene insieme.