Estratto da "Finalmente schiavo" di
Carlo Cavanna, Valentina Radi

I FUGA'

I *fugà* sono considerati come il gruppo sociale più in basso. Alcuni come i *chinasha* (vasai) perché toccano la terra con le mani e ciò è considerato molto umiliante, inoltre usano la fornace come anche i *wocachia* (i fabbri) per far nascere dei nuovi oggetti e tutto ciò viene considerato contaminante e perciò da emarginare.

I *deghela* (i conciatori) sono accusati di nutrirsi della carne raschiata dalle pelli che essi lavorano e per questo nessuna persona di altri gruppi intende condividere il cibo con loro.

Molto spesso tutti i *fugà* non sono considerati neppure completamente umani, perciò inferiori anche agli schiavi e sempre senza diritti civili.

A loro viene assegnato un terreno dai nostri capi, sul quale devono

Una famiglia di "fugà"

costruire le loro capanne in cambio di servizi da rendere quasi gratuitamente alla comunità.

Nessuno può cambiare questo stato di cose perché così sono nati e così resteranno per sempre, continueranno a sposarsi solo fra di loro senza possibilità di emergere o di salire di classe.

Un gruppo di bimbi

La gente libera li ignora e li tratta con molto disprezzo perché tutti hanno molti pregiudizi verso questa gente e qualcuno dice addirittura di avvertirne un particolare odore da diversi metri di distanza. Il disprezzo giunge al punto di considerare i *fugà* completamente stupidi e capaci solo di mangiare con voracità, ed è davvero quello che fanno quando vengono invitati a suonare durante speciali eventi come matrimoni, funerali, circoncisioni.

Ai *fugà* è assolutamente vietato entrare nelle case di altre famiglie, eccetto quando richiesto e tanto meno gli appartenenti agli altri gruppi sociali intendono entrare nelle case dei fugà.

Nessuno vuole stare in loro compagnia perché si pensa che portino anche sfortuna. Qualcuno pensa che vadano anche a scavare i cadaveri appena seppelliti per mangiarli poi nelle loro case.

Se un *fugà* beve o tocca un bicchiere di qualche persona che non sia del suo clan, questa lo butterà subito via e il *fugà* sarà insultato e a volte anche picchiato.

I CHINASHA

I *chinasha* appartengono al gruppo dei *fugà* e il loro compito è quello di modellare vasi di tutte le forme secondo le richieste della popolazione. Non lontano dalla mia capanna ebbi più volte occasione di vederli all'opera.

Quello del vasaio, o meglio della vasaia, è un mestiere esclusivamente femminile, che si tramanda da generazioni e che vede la partecipazione degli uomini della famiglia solo per l'approvvigionamento del legname e di una particolare erba chiamata *gatta*, usata come combustibile per la cottura.

Una vasaia con il cesto di argilla

Vasaie al setaccio

L'argilla, di cui esistono due tipi: quella grigia (*talla)* e quella marrone (*bosolua*) viene estratta in luoghi spesso distanti 2-3 ore dalla capanna delle vasaie. Dopo essere stata annusata dall'esperta, e riconosciuta come adatta al manufatto da realizzare, viene scavata con la *kalta*, una specie di zappettino, e raccolta in grosse ceste costruite con il bamboo, che una volta riempite vengono legate con delle corde di fibra di *ensete* sulla schiena delle donne. In questo modo l'argilla viene trasportata alla capanna dove sarà lavorata.

Qui la terra viene fatta asciugare al sole e successivamente battuta con un lungo bastone allo scopo di sminuzzarla e ridurla in polvere.

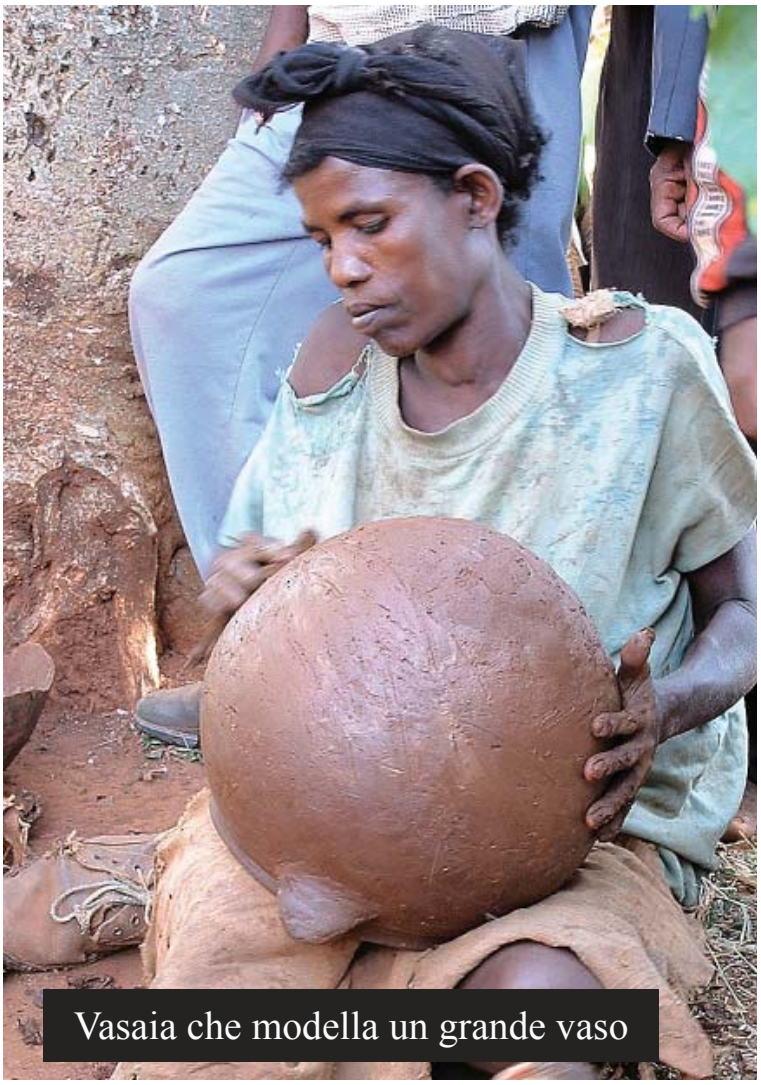
Per eliminare eventuali sassolini viene poi setacciata con un setaccio realizzato in fibra di *ensete* e finalmente impastata con acqua.

Il lavoro inizia sempre il lunedì di ogni settimana, con mani esperte le vasaie modellano l'argilla creando le forme necessarie. Lavorano, piegate in due, sempre sul terreno che circonda la capanna e usano foglie di *ensete* come fondo della creazione, ruotando continuamente intorno al vaso.

Per le rifiniture e le decorazioni utilizzano dei pezzi di cuoio (*galba*)

e se necessario, parti di corno (*katisia*) come fosse una spatola.

I grossi vasi vengono modellati in due fasi: prima la parte superiore e dopo due tre giorni la parte inferiore, quindi vengono fatti asciugare all'interno di una capanna per almeno una settimana fino al venerdì successivo, giorno dedicato alla cottura. Questa avviene sempre in un piazzale chiamato *Buda,* che si trova davanti la capanna.


Vasaia che modella un grande vaso

Con poco legname viene preparato del carbone che viene inserito ardente, all'interno dei vari vasi, per iniziare a riscaldarli.

Dopo circa due ore, la vasaia più anziana e con maggiore esperienza, aiutata dalle altre donne della famiglia, prepara un letto di fascine a forma circolare di 3 metri di diametro e su questo impila tutti i vasi coprendoli con uno spesso strato di erba secca alla quale si darà fuoco.

Come vuole la tradizione, per assicurare un risultato senza danni, prima di ogni cottura la donna più anziana offre un gallo bianco agli spiriti degli antenati. La cottura dura circa un'ora, dopodiché i vasi vengono estratti dalla cenere e controllati affinché non ci siano vasi lesionati. Ancora una volta è la più anziana ad occuparsi di questo: servendosi di un lungo bastone percuote leggermente ogni singolo manufatto.

Nel caso in cui avverta un suono più sordo, estrae il vaso ancora caldissimo, individua la lesione e la cosparge con il succo delle foglie di una patata che fa da collante.

Spesso per ottenere il colore nero è necessaria una ulteriore fase

di cottura, che avviene attraverso la bruciatura di foglie verdi sopra i vasi, mentre per renderli più lucenti e impermeabili si spennellano con una resina ricavata da un albero.

Una volta ripuliti sono pronti per essere esposti e venduti al mercato settimanale del sabato. Questo lavoro, così scandito o organizzato in fasi, si ripete in maniera piuttosto regolare tutte le settimane. I principali prodotti dei vasai sono: *battai* un grande vaso da almeno 100 litri con una grossa bocca, *tuggai* un vaso da 50 litri usato per trasportare la birra, *manache* un vaso per il burro, *tuai* una tazza usata per la mungitura del latte, *jabana* la caffettiera per fare il caffè, *diste* la tazza con due manici per le salse.

Gli uomini *chinasha* sono invece conosciuti nella nostra zona per essere gli unici in grado di costruire i pozzi per l'acqua. Con grande abilità scavano con delle corte zappe un buco nel terreno di circa un metro di diametro riuscendo a raggiungere profondità anche di oltre quaranta

Il momento della cottura

metri. Per scendere e salire praticano delle piccole nicchie nelle pareti dove appoggiano i piedi e mentre lavorano cantano spesso delle preghiere.

Una volta finito il lavoro recintano l'imboccatura del pozzo con pali di eucalipto sui quali intrecciano dei rami spinosi per evitare che gli animali vi possano entrare e cadendo finiscano per contaminare l'acqua.

L'acqua verrà attinta con dei vasi in terracotta o delle sacche di cuoio costruite per poter essere legate ad una corda.

Chi possiede un pozzo nel proprio terreno è molto fortunato e sarà molto rispettato all'interno del suo clan.

Caffettiere pronte alla cottura

Un bel vaso decorato

Una grande ciotola, una tazza,
un piattino e una caffettiera

I MUSICANTI

Nel gruppo dei *chinasha*, i vasai, gli uomini si sono specializzati anche come suonatori, danzatori e menestrelli e mi ricordo di averli visti e sentiti in molte occasioni e tutte le volte portavano un senso di tanta allegria e di spensieratezza.

I loro strumenti sono: un grande tamburo (*kamba*), piccoli tamburi (*carabia*), una specie di chitarra a quattro corde (*tsitars*), un lungo corno (*dinkia*), alcune lunghe trombe di canna con diversi toni (*chachataia*).

Un cantante inventa una storia che esagera i fatti e le azioni concernenti l'evento per il quale è stato chiamato ed elogia sempre il padrone di casa, perché sarà quello che gli donerà qualcosa. Al ritmo si aggiungono i battiti di mani e dei salti continui aiutati da un lungo bastone ad imitazione di scene di caccia. La musica e il ritmo sono nel sangue della mia popolazione, ogni occasione è buona per suonare e danzare, uomini, donne e bambini. Forse perché costa poco, fa divertire tutti e fa dimenticare tanti problemi.

Gli uomini chinasha sono ritenuti molto abili anche nel campo della medicina e vengono chiamati in caso di tonsille infiammate che loro

Una banda musicale

Suonatori

riusciranno ad estrarre con strumenti rudimentali. Le donne a volte sono chiamate addirittura per estrarre i denti.

In entrambi i casi il rischio per il paziente è quello di perdere troppo sangue e a volte perdere la vita dopo giorni e giorni di sofferenza per la mancanza di medicine e cure appropriate.

Un violino, una grande tamburo e tre corni

WOCACHIA (FABBRI)

Ai *fugà* appartengono anche i fabbri (*wocachia*), anche questo è un mestiere che si tramanda di padre in figlio. Il fabbro lavora sempre con l'assistenza di almeno un ragazzo, quasi sempre un figlio, che è il responsabile del mantice (*wompina*) fatto di pelle di capra cucito in modo da lasciare aperta l'entrata dell'aria dove è collocata una "valvola" di canna di bamboo che sarà aperta dall'operatore durante la fase di riempimento di aria e sarà chiusa quando l'aria verrà spinta attraverso dei tubi verso il carbone ardente.

L'addetto al mantice

Forgiatura di un vomere

Il lavoro viene svolto all'aria aperta o sotto un tetto di paglia dove gli operai stanno sempre accovacciati. Il ferro, di varia provenienza, viene riscaldato dal carbone sul quale soffia il mantice e battuto con una mazza (*narchia*) su una incudine (*zalia*) costituita di solito da un grosso pezzo di ferro.

Come tutti i *Fugà* anche questi artigiani lavorano tutto il giorno per produrre gli attrezzi che saranno venduti al mercato.

I prodotti più richiesti sono: *ailè*, una grande zappa di legno con due punte coniche di ferro, *tikkiè* una zappa piccola a due punte, *bachia* una falce,

kalta una piccola ascia, *bethia* una grande ascia usata nei terreni aridi, *masha* un lungo coltello usato per tagliare le foglie dell'*ensete* o falso banano, *bisa* un altro coltello usato per macellare, *bitala* fara un ferro per cavallo o per mulo, *marasha* una punta per l'aratro.

I fabbri sono sospettati di essere capaci di effettuare magie nere, quelle maligne, perché sono molto amici del fuoco.

Queste credenze sono molto radicate nella mia popolazione dove tutto ciò che succede è dovuto al comportamento dell'uomo rispetto agli spiriti.

I DEGHELA (CONCIATORI)

Avevo avuto modo una volta di visitare una famiglia di conciatori che abitava fuori dal villaggio. Mi ci portò mio padre per acquistare una pelle conciata da usare come giaciglio.

Al ritorno andai dal mio vicino "saggio" a chiedere informazioni su questo tipo di lavoro e lui mi accontentò.

Il trattamento di concia si chiama *galba* e inizia stendendo la pelle al sole agganciandola lungo tutto il bordo, appositamente forato, a dei paletti (*tishia*) infissi nel terreno.

Su un manico di legno (*zukanua*) vengono inseriti due pezzi di ossidana (*saloa*), uno per parte, e appositamente affilati tramite scheggiatura. Per fissarli si usa una resina ricavata da una pianta grassa spontanea.

Il lavoro del conciatore (*deghela*) consiste nel grattare la pelle in modo da eliminare tutta la parte interna grassa e rendere la pelle più morbida.

Un conciatore al lavoro

Per inumidire la pelle secca ed evitare di tagliarla durante il trattamento, cosa che farebbe perdere il suo valore, l'uomo si riempie la bocca di acqua e la spruzza su di essa.

A questo segue il trattamento con il ricino (*kobo*), oleoso e velenoso, mescolato con polpa di *ensete* fermentata e dopo una esposizione al sole la pelle diventerà veramente morbida e utilizzabile per vari scopi come farne pelle per tamburi (*kamba*), finimenti e selle per i muli e i cavalli, per cinture e per farne copertura dei giacigli sui quali dormire, proprio come quella che aveva acquistato mio padre.

Una "zukanua"

Una sella

Una pelle da usare come giaciglio