

Da Canavieiras a Salvador de Bahia risalendo la Costa del Cacao guidati da un taxista abusivo che sa di tutto e conosce tutti

A spasso con João

(Panorama Travel, Gen-Feb 2008. Pp. 156-165)

MAURILIO BAROZZI – Salvador de Bahia (BRASILE)

Il vecchio venditore di *agua de coco* chiude il giornale. Scuote la testa piano e dice che non se ne può più, che si stava meglio ai tempi del cacao, che di tutta questa superpotenza lui non vede niente. Picchia con un dito la copertina della rivista Carta Capital che dice «*Brasileiros a serviço de Bush*». Si riferisce a quello.

Cerca un cocco ben gelato scegliendolo tra quelli che ha nel frigo. Col machete ne taglia l'estremità, ci infila una cannuccia e me lo porge. Ahhh, niente di meglio che un' *agua de coco* bella fresca, con questo caldo.

Il vecchio racconta che quando era giovane, il ministro degli Esteri Juracy Magalhães diceva che ciò che è buono per gli Stati Uniti è buono per il Brasile. «Ma ai tempi di Juracy c'era la dittatura. Adesso scrivono del Brasile come potenza economica. Invece è la stessa cosa. Dov'è la potenza? Mi parlano di etanolo, di petrolio e di sviluppo, ma guarda, guarda lì». Indica la spiaggia e io lì per lì ci vedo un mare turchese, splendido. Ma lui prosegue. «Ci sono anche pochi turisti. Dovevi vedere qualche tempo fa». Nell'isolotto di Atalaia, davanti a Canavieiras, la sabbia è bianca, aggredita da un sole incandescente. Silenzio. E l'atmosfera è immota come in un allucinato dipinto di De Chirico. Un gruppetto di camerieri sta pigramente all'ombra del tetto della cabana-bar in cui lavorano. Canottiera e piedi scalzi, uno beve acqua. La lascia cascare in bocca tenendo la bottiglietta a trenta centimetri, per ingannare il tempo. Un altro è appoggiato a una trave e guarda verso il mare azzurro e verde. Qualche metro più in là c'è Pascoal, il loro capo. È seduto su un secchio rovesciato. Uccide granchi. Li racatta uno alla volta da una bacinella tenendoli per il dorso. Con un coltellino dà un colpo al crostaceo per fargli aprire le chele e poi gli conficca la punta nel morbido della pancia. Va avanti da diverso tempo. Ne avrà già uccisi una ventina. Del resto, quando arrivano i turisti (saranno anche meno rispetto a qualche tempo fa, ma ce ne sono ugualmente) e gli chiedono «*caranguejo*», lui deve essere pronto. Fanno tutto in modo indolente, annoiato, ripetitivo. Sembra strano, vicini ad un mare così.

In realtà, l'arte di viaggiare è proprio utile a comprendere le diverse prospettive. Perché è certo che tra me e loro c'è una profonda differenza nel vedere quello stesso mare color pietra preziosa. Io lo giudico come il prolungamento terrestre della mia personale raffigurazione dell'empireo, un temporaneo assaggio di paradiso. Per loro è quotidiana fonte di sostentamento: turisti, granchi, pesci.

Il tempo del cacao, dice il vecchio del cocco.

«A sud di Bahia, cacao è l'unico nome che suona bene. Le piantagioni sono belle quando sono cariche di frutti dorati», scrisse Amado. Nei dintorni di Canavieiras ce ne sono diverse. E le architetture ricordano i periodi floridi.

Mi ci ha portato da Salvador, João, un negro grande e grosso che non ho mai capito esattamente cosa combini: taxista abusivo, manager di alcuni musicisti bahiani, affittacamere nella casa del fratello, mah... Sta di fatto che sua madre abita a Canavieiras e che la doveva andare a trovare. Mi ha chiesto se ne volevo approfittare per fare un giro e vedere la costa del cacao. Ed eccomi qua, cinquecentosettanta chilometri a sud di Salvador de Bahia. Ospite di questo giovanottone che guida una Ford Mondeo.

La madre di João vive in una casa circondata dal rosso delle bougainvillee. Dietro, ha un giardino che sembra una jungla: ammassati ci sono alberi di goiaba, umbù e jaca. La goiaba è un frutto verde-giallo grosso come una mela con la polpa rossa, ci si fa una marmellata che si chiama *goiabada* e viene messa sul formaggio. L'umbù è poco più grande di un acino d'uva ed è famoso anche per la bevanda cui dà origine (*umburoska*, con la vodka) mentre la jaca ha la polpa gialla e succosa ma un sapore tenue. La signora avrà settantacinque anni. È una simpatica negra vestita di bianco, che mi ingozza di *churrasco de picanha* (carré di manzo arrosto) e di *acarajé*, una specie di polpetta di

fagioli e cipolle fritti nell'olio di *dendê* (palma). Comincio a capire perché suo figlio João sia così grosso.

Dopo aver dato un'occhiata ad alcune fazendas di cacao che mi dicono essere state scenario di diversi film e telenovelas, risaliamo la costa in automobile. Ammetto di non essere rimasto incantato, ma preferivo mantenere integre le immagini proiettate dai libri di Amado, con i ragazzini che pestavano i semi di cacao ancora bianchi.

A Ilheus ci fermiamo per una sosta. Io bevo una caipirinha. João prende un guaraná. La cosa bella è che João non beve alcol. Niente, neanche birra. Dice che vuole rimanere sempre lucido. E per farmelo capire meglio usa un detto popolare bahiano: «*O cu de bêbado não tem dono*», che è un modo abbastanza colorito per dire che se sei sbronzo tutti ti fregano («Il sedere dell'ubriaco non ha padrone»). Vabbé, ne berrò una anche per lui. Tantopiù che deve guidare.

Con la sua flemma tipicamente bahiana, mi racconta che Ilheus è il primo polo turistico della Costa del Cacao. Non serve essere dei geni per capire che un tempo dev'essere stata effettivamente una città ricchissima, con vie e piazze lastricate a pietra. João dice che nel XVI secolo il cacao era il principale bene che veniva esportato dal Brasile. Oro nero, era chiamato. E i *coronéis* (i padroni) gongolavano.

Ripartendo, João chiede se voglio fermarmi a Boipeba, una splendida isola. Con Cairu, fa parte di un piccolo tesoro costiero dietro al più famoso Morro de Sao Paulo. La differenza è che lì, a Boipeba, non ci trovi quasi nessuno (anche poche locande), a parte qualche pescatore o abitanti che la girano a cavallo. Una cartolina fatta di una ventina di chilometri di spiagge bianche che sbucano dalle palme (si parla anche di Costa del Dendê) e acqua cristallina. Tutto bellissimo, d'accordo. Ma ci sono già stato. E poi João mi aveva anche proposto di andare a far visita a dei suoi amici all'Isola dei Frati, che non ho ancora visto. Opto per quella.

Una volta a Valença, però, il furbacchione la prende larga.

Appurato che la benzina gliela pago io, lo coglie l'irresistibile voglia di andare a trovare suo padre che non vede da una vita. Mi impietosisce dicendo che ha ottanta e rotti anni e tutte quelle storie lì. Vabbé, ormai siamo in giro... In realtà anche la mia coscienza si può mettere in pace se contribuisco alla riuscita di un pellegrinaggio familiare. Solo che appena gli do l'okay, salta fuori che il vecchio abita nel Recôncavo baiano, e che bisognerà fare altri 200 km. Adesso lo dici, eh??? E per di più su una strada che è tutto buche e rappezzamenti. Quando sono asfaltate, sono quasi sempre così, le strade, qui in Brasile, tanto che una grossa società italiana del ramo ci è venuta per fabbricare gomme da camion. Ne hanno bisogno: non conosco un brasiliano – uno – che non guidi come un disperato. Imploro João di rallentare. Lui ridacchia. Ha il mito dei piloti. Parla di Massa, Barrichello, Piquet e s'illumina pronunciando il nome di Senna: Ayrton. Taglio corto dicendogli che non vorrei fare la stessa fine. Intorno infinite piantagioni di canna da zucchero. A vederle da distante sembrano basse, ma arrivano quasi a due metri di altezza. Mi spiega che i fazendeiros ci vanno in elicottero. Non stento a crederlo. Nel paesino, Concenção di qualcosa, sono colpito dalle ragazze che vanno in giro con i bigodini in testa. Ce ne sono a decine. Tutte con i loro bei bigodini. João mi spiega che è sempre così, il sabato: «Si preparano per la sera».

Comunque, per farla corta: suo padre non l'ha trovato perché era andato non ho ben capito dove. Noi abbiamo dormito in una pousada e il mattino siamo tornati verso la costa.

L'Ilha dos Frades sta proprio in mezzo alla Baia di tutti i Santi ed è quasi priva di turisti stranieri. È piccola. Si parla di sei km quadrati e per arrivarci prendiamo una barca da Madre de Deus e passiamo a fianco delle petroliere della Petrobras. Quelle, viceversa, sono enormi e puzzano orrendamente di olio. Poco prima del porto d'attracco c'è una chiesetta coloniale bianca con inserti gialli e infissi verdoni. João si rivela anche una guida turistica. Mi racconta che quella è la chiesa di Nossa Senhora do Loreto e che l'isola si chiama dei Frati perché gli indios tupinambás uccisero due frati arrivati lì per catechizzarli.

«Cominciamo bene», faccio io.

Lui ride. E aggiunge che è riserva ecologica dal 1982.

Gli amici di João ci stanno aspettando in una bicocca con la facciata sul mare piastrellata in bianco. Sono marito, moglie e due ragazzini color caffelatte. Hanno preparato da mangiare carne de sol con farofa, pomodori, cipolla e pirão, che è una specie di polenta. La carne è tantissima. Birra poi, ce n'è da vendere. L'unico che non ne beve è João. A questo punto sospetto che sia un fioretto. O qualche cosa legato alla religione, altro che "cu de bêbado...". Beh, fatti suoi.

Mentre fumo un sigaro seduto sulla veranda, mi spiegano che hanno preso quella casa in affitto per tutto il mese e l'hanno pagata pochissimo. Confesso di essere stato sfiorato dal meschino pensiero che dicessero tutto questo per scucirmi qualche real. Una vera cazzata di cui ora mi vergogno come un ladro, ma ormai è fatta. Il garrire al vento delle palme selvagge e il mare che scroscia sulla battigia mi rimettono in pace.

Alla fine, ci buttano per terra due materassi in una stanza e ci fanno vedere il bagno. Tutt'altra cosa rispetto alla casa della madre di João. Però a-caval-donato-non-si-guarda-in-bocca. E, dopo aver viaggiato per tutto il giorno, sprofondo in un sonno pesante e senza sogni.

Quando il fresco dell'alba mi sveglia, decido di uscire. Per farlo devo saltellare sopra i due mulattini a torso nudo che stanno dormendo in corridoio, su un tappeto. Presumo che si siano privati della stanza, per darla a me e João. E probabilmente anche del materasso. Sulla spiaggia, i pescatori arrotolano un filo di bava su un tubo di plastica e all'estremità legano un sasso con un'esca da lanciare in acqua. Poi aspettano, cercando di essere pronti con le mani appena abbocca qualcosa. Mi sa che, se va bene, in una giornata cattureranno al massimo un paio di sardine.

Un uomo grasso e unto mi raggiunge al bancone del bar che guarda il mare. Il sole è già alto. Il tipo suda. Molto. Beve birra e attacca bottone. Anzi, più che altro tiene un comizio. Succede spesso a queste latitudini. Racconta che lavora alle poste e che è dovuto ingrassare più di venti chili perché sarà sottoposto a una certa operazione e la previdenza delle poste la passa solo a chi supera i 120 chili di peso. Si indica come per invitarci a guardarlo bene. Quello che mi attira sono le macchie di sudore sulla camicia logora. Poi comincia la giaculatoria di lamentele che in Brasile è sport nazionale. Dopo il calcio, s'intende. Ma non è un problema: basta dare un po' di corda e poi filarsela alla chetichella.

Rientriamo a Salvador de Bahia che è martedì. Giorno di *Benção*. Giorno di festa, di Candomblé, di musica. Nelle stradine del centro storico – il Pelourinho: sconnessi acciottolati con pendenze da tour de France, architetture e colori coloniali – la musica del berimbau batte il ritmo del magico. Il berimbau è una specie di canna da pesca con una sola corda e il suono ricorda quello dei nostri scacciapensieri. Ma trasuda evocazioni. Così come la chiesa di Nossa Senhora do Rosario dos Pretos, celeste, sempre gremita, con due enormi torri di influenza india. È costruita su una salita che a percorrerla a piedi occorre il bastone da montagna. Per non farla apparire sbilenca, alla base ci hanno fatto un enorme terrapieno. Pietre su pietre... Già, deve essere stata una fatica da bestie portare lì tutti quei blocchi di pietra. Ma chisseneffrega della fatica, dirà qualcuno, tanto l'hanno fatta gli schiavi, nel 1700.

Oggi, come ogni martedì, si celebra la messa accompagnata da canzoni afro legate al culto degli dei (orixás) del Candomblé. È una delle eredità della fusione tra Africa, Europa e Sudamerica che a Bahia trova la sua sintesi. E la chiesa azzurra trabocca di fedeli, turisti e semplici curiosi.

Ascoltiamo un po' da fuori. Poi, all'imbrunire, João va a casa.

Io salgo fino al Terriero de Jesus. Prendo una birra e mi siedo sui gradini della Catedral Basílica a guardare dei tipi che fanno capoeira. Sbuca fuori un ragazzetto. Ha un sacco dove mette le lattine vuote che tira su da terra. Mi passa vicino e chiede se quella che ho in mano è vuota.

«No, ma la svuoto subito. Abbi fiducia».

Si siede vicino ad aspettare. Dice che guadagna pochissimo con quel lavoro. Che una volta faceva il lustrascarpe e gli piaceva molto di più. Solo che una notte, mentre dormiva da qualche parte, in strada, qualcuno gli ha rubato la scatola con il lucido, la pezzuola e la spazzola. Da allora i soldi che riesce a tirar su con le lattine non gli sono ancora bastati per ricomparsi l'armamentario. Del resto, se fino a un paio di anni fa le imprese di

riciclaggio pagavano 3,50 reais per ogni chilo di lattine raccolte, ora ne pagano soltanto 2 (circa 70 centesimi di euro). E hai voglia far peso con le lattine vuote. Penso che siano le bizzarrie del Grande Disegno. Accanto a paesaggi da sogno vegeta, con la pervicacia della gramigna, una lurida miseria. Miseria nera. Oltre alla lattina, gli sgancio cinque reais. Sorride. Se li ficca svelto in tasca. Alza il pollice e se ne va verso la piazza. In cerca di lattine e turisti a cui scroccare qualcosa. So benissimo che non si comprerà nessun corredo da lustrascarpe.