

5. 4. 9

MARIO LANCIOTTI

QUESTA AMAZZONIA

L'AMBIENTE

Guardando il mappamondo, l'Amazônia rassomiglia a una grande foglia verde, la cui nervatura centrale è data dal fiume delle Amazzoni e le altre nervature dai suoi 1.100 affluenti. Il suo colore verde può suggerire il suo significato del tempo presente: una speranza per tutto il mondo.

Qual'è la superficie di questa immensa foglia verde?

La risposta non è facile come potrebbe sembrare.

La vera Amazônia è situata nell'America del sud. Appartiene a nove Nazioni. La sua Superficie è quasi ^{uguale} la stessa di quella di tutto il Brasile: 8 milioni di Km².

Le Nazioni a cui appartiene la Amazônia sono: Brasile, tutta la vecchia Guiana (oggi divisa in Suriname, Guiana, e Guiana francese), Ecuador, Venezuela, Colombia, Perú e Bolivia. Il Brasile ha il pezzo più grosso, che costituisce il 63,4% di tutta l'Amazônia.

Nel Territorio Brasiliano abbiamo:

a) L'Amazônia vera e propria, cioè quella formata:

1° - dagli Stati:

Pará	1.248.042 Km ²
Amazonas	1.564.445 "
Acre	152.589 "

2° ^{dei} Territorios:

Amapá	140.276 "
Roráima	230.104 "
Rondônia	243.044 "

3° ^{una} Zona non ben definita fra
il Pará e L'Amazonas

2.680 "

Totale 3.581.189 "

cioè il 42.07% del territorio brasiliano.

b) L'Amazônia legale, cioè l'area annessa nel 1953, prendendo Municipi dagli Stati del:

A-2

Mat. Grosso	861.535 Km ²
Goiás	304.610 "
Maranhão	285.747 "
totale	1.451.892 " che
uniti alla superficie della Azonia vera	3.581.189 "
danno un totale	5.033.081 "

e corrispondono al 59,14% della superficie totale del Brasile//.

Questi dati riportati sono esatti? Non lo si può affermare, perché sono diversi gli Enti che hanno fatto questi rilievi della superficie e non concordano fra loro, perché la selva è densa, i fiumi così ampi e irregolari, i confini di certe zone così imprecisi e anche le misure sono state prese con tante difficoltà. La differenza, per esempio, fra le statistiche del IBGE (Istituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas) e quelle della SUDAM (Superintendência Desenvolvimento da Amazônia) è di soli 186.000 Km². Qualche altro studio conclude che la superficie dell'Amazônia brasiliana rappresenta il 60% di tutto il Brasile.

La selva ~~amazônica~~ è una foresta molto verde, umida, ricca di una incredibile varietà di piante, di animali e di minerali, con una temperatura calda e abbondanti piogge.

Nelle zone di contatto col clima dell'Oceano Atlantico, si verifica il fenomeno della POROROCA, ~~che è~~ ^{il cui} l'incontro di acque fluviali con le acque del mare, che, in determinate circostanze, provoca grandi modificazioni nel livello del fiume. E' uno spettacolo grandioso, ma, nello stesso tempo, pauroso, perché la colonna di acqua di oltre tre metri di altezza, schianta e abbatte tutto quello che incontra. Povero ~~che~~ ^{chi} si trova nella furia della POROROCA: è la fine, senza scampo.

L'Amazônia è tagliata dall'equatore. ^{Il} quindi clima equatoriale, umido, a motivo delle abbondanti piogge e della evaporazione

di tanta acqua. Qualcuno non riesce a sopportare questo clima. Ma la maggioranza si adatta. Non mancano molti che trovano questo clima, che oscilla fra i 25, ~~18~~ 32, ~~gradi~~ ^{gradi} come ideale. Il loro argomento é: Almeno non oscilla come in São Paulo (e io direi ^{anche} come in Curitiba) dove in alcuni giorni si ha l'impressione - in certe ore - di passare le quattro stagioni dell'anno, una dopo l'altra, a differenza di pochissime ore.

Normalmente le notti sono fresche e si dorme bene. Dormendo all'aperto bisogna coprirsi, ~~perché~~

~~Ma~~ chi non piace la pioggia, l'Amazônia non é una terra ideale.

In Belém, la capitale del Pará, le statistiche danno che su 365 giorni dell'anno, piove 245, cioè due giorni su tre.

Per cui: ~~nessuno~~ nessuno può parlare dell'Amazônia senza averla vista nel tempo delle piogge (che chiamano inverno). E nessuno può comprendere che cosa sia questo inverno, senza esserci vissuto. Il cielo si chiude quasi all'improvviso, una mezza oscurità avvolge la terra e comincia il diluvio. Le strade si trasformano in torrenti, che lavano e trasportano tutto quello che incontrano. Gli scolari e le fogne - dove e quando ci sono - non riescono a ricevere tutto. Le auto sembrano correre in un lago. Spruzzano getti di acqua nelle due direzioni. I bambini corrono sulle strade, sulle piazze, sui prati, felici di fare una doccia simile. ~~Quasi sempre~~ ^{quando} ~~non piove~~ ^{pioggia} ~~fallone~~, Queste piogge normalmente durano ~~una~~ mezz'ora, un'ora, o anche due, poi riappare il sole, sorridente e allegro per il panorama rinfrescato, e in pochi minuti tutto é ~~ben~~ asciutto e ben pulito.

Con la stagione delle piogge (da dicembre a giugno) i fiumi cominciano a crescere di 5, 10, 14, 17 metri minacciando di allagare città, ~~bagate~~ regioni intere.

I tramonti in questa Amazônia sono qualche cosa di meraviglioso. E' raro vedere il sole tramontare in un cielo limpido. C'è sempre un giuoco di luce ~~e~~ di ombre, dovuto a nuvole grandi o piccole, velate o dense.

I tramonti più belli li ho visti viaggiando lungo il Fiume

Xingu, così pure in São Félix do Xingu e anche in Curupá sul fiume delle Amazzoni.

Qualche cosa che non si riesce a descrivere.

E' il Signore che allestisce esposizioni dei suoi quadri ~~di~~ d'arte. E noi normalmente non ce ne curiamo.

IL FIUME DELLE AMAZZONI

La sua storia é raccontata in due forme, differenti, perché sono differenti coloro che l'hanno raccontata per la prima volta.

Gli Indios raccontarono:

Il sole e la luna (che poi sono fratello e sorella!) erano innamorati cotti. A quel tempo stavano sempre l'uno accanto all'altra. Questo amore veemente aveva una ripercussione nella vita del mondo: tutto l'universo era avvampato dal calore di questo amore.

Le nubi non riuscivano più a formarsi e a raggrupparsi e ^{tanto} ~~quindi~~ cominciò a mancare la pioggia. I fiumi ~~di conseguenza~~ ^{da} diminuirono le loro acque e infine si prosciugarono. I pesci cominciarono a morire e restavano sul secco letto del fiume, ammorbando l'aria, perché in decomposizione. Le piante, anche le più grandi e dalle radici profondissime, anche loro cominciarono ad avvizzire e seccarono. Gli animali non avevano più ombra per ripararsi da quel calore di fuoco, e morivano di fame e di sete. Gli uomini, in mezzo a tutta questa arsura e morte cominciarono a stupidirsi: gridavano, urlavano peggio che ~~belli~~.

Tupã, il dio buono e pietoso, fu avvisato dagli spiriti che girovagavano per il mondo, e intervenne.

Chiamò il sole. Chiamò la luna. E disse loro:

- Miei cari, così non si può andare avanti. Il vostro amore veemente sta rovinando il mondo. Quindi separatevi immediatamente e definitivamente. Tu, sole, funzionerai solo durante il giorno. E tu, luna, solo durante la notte, senza potervi trovare insieme. ~~Il~~ Questo io ordino e voglio che sia così.

Il sole, la luna ~~chiesero~~ implorarono in tutti modi, facendo tutte le promesse, perché Tupã ritirasse quest'ordine. Ma Tupã fu inesorabile. E da quel giorno il sole appare solo durante il giorno e la luna durante la notte.

La luna fu ~~quella~~ ^{quella} che soffrì di più ~~da~~ questo castigo di Tupã. Divenne pallida, senza forze, e i suoi raggi ~~perdono~~.

tutto il calore, divennero pallidi e freddi. E piangeva, piangeva inconsolabile. Le sue lacrime ~~cadevano~~^{colavano} sulla terra come una pioggia continua e cominciarono a scorrere, ~~per terra~~^{per terra}. Fu così che nacque il Fiume delle Amazzoni, che continuerà a scorrere fino a che Tupã non ~~revocherà~~^{revocherà} la sua dura sentenza e permetterà nuovamente alla luna ^{di} ritornare ^{accanto} al suo amore, ~~per~~ il sole.

La favola della Storia

Nel Natale del 1539 lo spagnolo Francisco Orellana, per ordine del superiore Francisco Pizarro, si mise in viaggio alla conquista di El Dorado, un paese leggendario, in cui tutto era oro, anche i sassi delle strade. Partì con una comitiva di quattro mila schiavi indios, trecento soldati, cento-cinquanta cavalli, grande numero di cani da caccia e anche di porci (certamente questi ultimi dovevano fare le spese per alimentare la comitiva).

"Dopo un lungo viaggio - racconta il frate Gaspar Carvajal, che accompagnava la comitiva - lungo il fiume Coca, e il Napo, entrarono in un fiume immenso, le cui acque erano di un giallo fangoso. Un lunedì arrivarono a un grande villaggio indigeno tutto circondato da mura.

- Lì abitano - disse un indio - le Icamiba, cioè donne senza marito, le quali si dedicano esclusivamente alla guerra. Quando la spedizione - continua il frate Gaspar - raggiunse le vicinanze della foce del fiume Nhamunda, furono attaccati da un esercito di donne Icamiba, che abitavano in quella zona formata da settanta grandi villaggi indigeni, villaggi tutti circondati da mura. La guerra fu dura. La spedizione diretta alla conquista di El Dorado, fu sbaragliata da queste donne senza marito".

Fu così: riferendosi alla mitologia greca delle Amazzoni, cioè di donne guerriere, che per combattere più speditamente si recidevano una delle mammelle, cominciarono a chiamare il fiume e la zona col nome delle Amazzoni.

B-3

Quale delle due versioni interessa il nostro caboclo?

Penso: nell'una ne' l'altra. Gli interessa solo il presente: che questo fiume sia per lui una fonte di ~~possibilità per il~~ ~~vivere la sua vita~~. La favola o la storia, per lui, sono la stessa cosa.

Il fiume delle Amazzoni é lungo 6.447 Km. Il Nilo invece misura 6.669 Km. Ma non tutti concordano che il Nilo sia il fiume piú lungo del mondo, dicendo che il primato appartiene al Rio delle Amazzoni, perché dipende da quale foce lo si misuri.

Altri dicono, che detiene certamente il primato in volume di acqua e affluenti. Nasce nel Perú, nell'~~altopiano~~ ^{planicie} di La Raya, nella Cordigliera delle Ande, col nome di Fiume Vilcanota. Lungo il corso, prima di entrare in Brasile, ~~prende~~ ^{assume} altri nomi. Quando entra in territorio brasiliano ~~prende~~ ^{assume} il nome di Fiume Solimões. Quando riceve le acque del Fiume Negro, vicino alla città di Manaus, ~~è il che~~ ^{comincia} ~~passa~~ a chiamarsi Fiume delle Amazzoni.

In questo punto ha una larghezza di 96 Km, un vero mare dolce. Mentre quando passa ~~nell~~ ⁱⁿ città di Óbidos, si restringe al massimo fino a 1,50 Km.

La pendenza, dall'entrata in territorio brasiliano, cioè dalla città di Tabatinga, fino all'Oceano Atlantico - un percorso di 3.500 ^{km} - ~~è~~ ^{ha} di soli 60 metri. Questo spiega come l'impetuosità di questo fiume sia molto relativa. Sembra un fiume in cerca di un letto in cui ~~scorrere~~ ^{scorrere}.

Ma non si pensi che viaggiare in questo fiume sia come viaggiare in un mare di olio. ~~È vero diviso e suddiviso~~, ~~popolato da tante~~ ^{popolato da tante} isole verdi ~~che~~, tante volte si ha l'impressione di un fiume qualsiasi. Ma ci sono punti in cui non si riesce a vedere terra né a destra né a sinistra. ~~È una tempesta in questi luoghi fa sempre paura, e di navi che salano a picco~~ ⁵ giornali ~~ne~~ ^{si} riportano ~~sopra~~ ^{notizie} ~~di~~ ^{di} ~~tabelli~~ ^{di} ~~dati~~ ^a ~~a~~ ^{pezzo}.

LA RETE FLUVIALE AMAZONICA

C-1

Il naturalista Humboldt, chiamó col nome di Hiléia questa foresta amazonica, che riceve una grande quantità di acqua piovana. Il Rio delle Amazzoni é come il nervo centrale di questa rete fluviale, composta da un 1.100 rami, degni di essere chiamati col nome di fiume, e qualche milione di altri corsi d'acqua minori, piú o meno secchi, durante la stagione estiva, ~~ma con~~ ^{Questi} ~~delle piogge~~ corsi ~~con~~ qui sono conosciuti col nome di igarapé (vocabolo indio che vuol dire "cammino della piccola canoa" o, per rendere meglio il significato "sentiero della barchetta", proprio perché solo le piccole barche possono navigare in ogni tempo. ~~Questi corsi d'acqua sono conosciuti col nome di igarapé~~

L'estensione di questa rete fluviale occupa una area di oltre 6 milioni di Km² (c'è chi dice che sono 8 milioni). Quindi siamo di fronte alla maggior rete fluviale del mondo, che porta ~~una~~ ^{porta} 1/5 dell'acqua dolce della terra.

Se vogliamo essere ancora piú esatti, potremmo dire che la valle amazonica é una grande pianura, infossata, che si riempie continuamente di detriti. Piú dell'80% di questi detriti sono in sospensione e provengono dalle terre piú alte della Cordigliera delle Andé, del Brasile centrale, della Colombia, del Venezuela, delle Guianas.

Alcuni fiumi ^{non} trasportano materiale alcuno. L'acqua del Rio Negro, per esempio, poco prima di gettarsi nel fiume delle Amazzoni, é piú pura di tutta l'acqua potabile della ^{vicina} città di Manaus. Diventa non potabile quando si getta nel fiume delle Amazzoni.

I fiumi Araguaia, Tapajós, Xingu, Tocantins hanno un'acqua veramente cristallina.

Se osserviamo la colorazione di queste acque, ci troviamo di fronte a una tavolozza di pittore. Abbiamo le acque cristalline dei fiumi qui sopra ricordati, le acque giallastre delle Amazzoni, del Madeira, del Purus, del Juruá; le acque verde-scure del Trombetas, del Jarí, del Nhamundá; quelle ~~scure e nere~~ ^{scure e nere}

del Rio Negro.

Le acque cristalline vengono da fiumi vecchi ^{maturi} ~~semplici~~, cioè da fiumi le cui acque sono povere di elementi minerali. Ma la loro trasparenza permette la formazione del Planton (organismi che fluttuano, passivamente, trasportati dai movimenti delle acque) un alimento ^{che} ~~che~~ permette la vita della fauna acquatica.

I fiumi dalle acque giallastre, come quello delle Amazzoni, nascono dalle rocce della Cordigliera delle Ande, e nell'Alto Acre, e in zone della Colombia, Ecuador e Perú. Sono fiumi detti nuovi, perché ebbero origine dopo la formazione della Catena delle Ande. E sono anche immaturi, perché il loro corso fu e continua ad essere instabile. Trascinano con sé sedimenti (da 50 a 250 milligrammi per litro) di materiale in sospensione, ^{che} ~~che~~ si deposita formando nuove sponde, nuove isole. Il Fiume delle Amazzoni, il cui getto potrebbe riempire in ^{un} solo minuto e mezzo tutta la baia su cui si specchiano le città di Rio de Janeiro e di Niteroi, trasporta in un anno 620 milioni di tonnellate di queste sostanze in sospensione. E' questo che rende torbide-giallastre le acque.

La luce solare riesce a penetrare solo nella superficie, non oltre i 30 centimetri. Per cui, non avendo luce, non ci sono le condizioni ideali per la vita dei pesci. Quando invece queste acque ristagnano in pantani o laghi interni, allora una ~~parte~~ ^{parte} dei sedimenti va al fondo e i pesci possono vivere bene. Così la pesca è facile, specialmente quella del pirarucu, del tucunaré, della pescada, arucu e anche dei crostacei.

I fiumi delle acque scure, o meglio nere, sono nuovi, ma maturi. Si formarono nel periodo terziario, dopo che si formarono le Ande. Le loro acque provengono da suolo impermeabile, dal tufo, attraversando suolo povero. Il colore è dovuto alla decomposizione di materia organica vegetale, gli acidi humici. Sono le acque più povere e più acide di tutta l'Amazzonia. I pesci sono pochi, ma, quasi in compenso, sembra che l'acqua diventi come un disinfettante, quando invade i nidi di insetti. Per cui ai magini di questi fiumi non ci sono

zanzare. Il Rio Negro è uno dei pochi fiumi dell'Amazônia, le cui spiagge non sono infestate da zanzare e moscerini?

E' interessante conoscere alcuni particolari della vita di un fiume. C'è il Rio Ituxi, il quale nel periodo delle acque grandi può gettare nella sua foce circa 1.405 m^3 di acqua per secondo. Mentre durante il periodo della secca getta solo $1,5 \text{ m}^3$ al secondo, cioè $1/1000$ del volume abituale.

Nel sud del Brasile i fiumi, ^{durante le} ~~nei~~ grandi alluvioni, possono elevarsi di 4-5 metri e causano tragedie, ~~popolazione~~. Nell'Amazônia invece i fiumi salgono 10, 12, 15 metri e alle volte anche 30 metri. L'uomo dell'Amazônia sa prevedere queste inondazioni e spostarsi. E queste inondazioni diventano una vera ricchezza per quelle terre allagate, perché lasciano depositi fertilizzanti. E l'uomo della Amazônia sa approfittare anche di questo.

I GIGANTI DELLA SELVA

D-1

~~Il clima della~~ ^{La} nostra Amazonia ~~ha~~ un clima equatoriale, superumido. Basta lasciare un paio di scarpe di cuoio in un canto della casa durante tre giorni, il quarto giorno, quando vai a riprenderle, le trovi ricoperte di uno spesso strato di muffa verde-cenere..

Ma non oso confermare - almeno qui nella nostra zona - che ~~si può~~ ^{mai} vestiti ~~non~~ riescano ad asciugarsi ~~e che la biancheria messa al~~ ^{nessuno} sole, ~~e come dicono~~ ^{non} riesca da asciugarsi.

Si suda, sì e molto, ma ci sono momenti e ore di ristoro.

Il grado di umidità è più alto nel tempo delle piogge, che qui chiamano inverno e ~~che~~ va da gennaio a giugno. Mentre è minore da luglio a dicembre, durante la cosiddetta estate, quando piove poco, anzi in alcune zone c'è vera siccità.

La caratteristica della foresta amazzonica è costituita da alberi di grande altezza di 30, 40, 50 metri, le cui chiome si intrecciano fra loro formando come graditi baldacchini.

L'intreccio e ~~il~~ ^{il} sovrapporsi delle chiome di questi giganti rende la foresta abbastanza oscura. Il sole difficilmente riesce a penetrare fino al ~~fuoco~~ ^{fuoco}. Tutta la foresta è dominata da questo fatto. Per cui ~~la~~ ^{della} evaporazione dell'acqua e umidità delle chiome è rapida, mentre in basso l'umidità è grande ~~e permanente~~ ^{permanente}. La mancanza di luce del sole impedisce ~~la~~ ^{la} proliferazione ~~e~~ ^{la} crescita di erbe e cespugli e arbusti. Quindi praticamente, e al contrario di quello che comunemente si pensa, la foresta offre una certa facilità ~~di~~ ^{di} essere attraversata. Naturalmente ci sono molte zone e situazioni difficili.

Per chi invece viaggia lungo i fiumi, per esempio, lungo lo Xingu, la sponda della foresta si presenta molto spessa, come una vera muraglia verde ~~ben~~ ^{ben} legata, impermeabile. Ma bisogna pensare che sulla sponda del fiume c'è sempre un pieno di luce, di sole, di acqua. ^{Ci} Sono tanti ~~e~~ ^e cespugli, ~~e~~ ^e rampicanti, ~~ma~~ ^{ma} tante le specie di cipó, che si abbarbicano alle piante e lasciano crescere ~~tante~~ ^{tante} radici terrestri e anche aeree, ~~che~~ ^{che} ~~arrivano~~ ^{arrivano} alla terra ~~e~~ ^e mettono nuove radici, o arrivano al-
~~pseudos~~

la superficie dell'acqua e mettono radici acquatiche.

Questi rampicanti, questi cipó proliferano, si allargano, si avvincono a ~~ra~~^{rami}, ad altri rampicanti, ad altri cipó e formano quella ~~m~~^{ma}raglia, quella parete ~~ben~~^{ben} verde, ~~ben~~^{ben} compatta che si vede viaggiando in barca e dà l'impressione di impenetrabilità, ~~alla foresta~~.

C'è l'albero Sapopema, un vero gigante, la cui chioma domina lo spazio. È un albero che ha una caratteristica tutta propria: il suo tronco non esce dalla terra come un cilindro, ma come una ~~laga~~^{laga} piramide, che, crescendo, si allarga sempre più alla base e il cui perimetro arriva anche a 30 metri. Nei fianchi di questa piramide si formano delle cavità in cui possono starci anche una ventina di persone. Si resta a bocca aperta, vedendo simili meraviglie e grandiosità della natura.

Altro gigante è la Sapucaia, il cui frutto è come una grossa palla legnosa resistentissima. I due poli sono un po' schiacciati. Pesa circa tre Kg. Il polo inferiore ha una specie di coperchio che quando ben secco si apre spontaneamente e lascia cadere le mandorle lì contenute. Più che mandorle hanno la forma di grossi e duri spicchi di ~~aglio~~^{aglio}. Il frutto bisogna coglierlo prima che sia ben secco. Questi frutti ~~sono~~^{sono} di ottimo gusto, ricchi di vitamine e di altre ~~sostanze~~^{sostanze}, sono ~~ben~~^{ben} ricercati nel commercio anche perché contengono olio, usato molto nella preparazione di cosmetici.

Ha una certa rassomiglianza con ~~la~~^{la} frutto Castagna del Pará, frutto che si incontra facilmente nei mercati italiani.

L'involucro legnoso del frutto della Sapucaia è utilizzato nei lavori di ~~artigianato~~^{artigianato}.

Ci sarebbe da dire ancora molte cose su altri giganti della selva, come l'albero Muratinga, che arriva a 50 metri di altezza, sul Quaraba, che offre un legno biachissimo, sulla Palma Jarina che vive allo stato selvatico. Il suo frutto ha una sostanza bianca, durissima che nel commercio sostituisce l'avorio ed è chiamato Avorio vegetale e di cui si fa largo uso.

Dio disseminò tanta ricchezza in questa selva ~~amazônica~~^{amazônica}.

Ma non sempre l'uomo sa approfittarne. Anzi spessimo, incurante, la lascia deperire.

I PADRONI DELLA FORESTA

E - 1

Molto si è scritto sulla selva amazzonica. Ma molti scrittori non l'hanno mai vista o se l'hanno vista, è stato di sfuggita, forse da un piccolo aereo o ^{da}elicottero. Molti, avendo dato uno sguardo rapido ad un punto della foresta, hanno giudicato tutta l'area., scrivendo cose da sognatori. Ne ho visti tanti di questi reporters, ⁱⁿvisitando ^{dalla}la Transamazônica ^{che}, poi scrivendo cose che non stanno né in cielo né in terra.

~~In conclusione:~~ La foresta amazônica è spaventosa? Una risposta categorica, in un solo sì o in un solo no, non la si può dare. Ci sono sì animali feroci come la Onça o ^{il}giaguaro, che può sostituire benissimo il leone nelle sue prodezze e anche nel suo titolo di re della foresta. Ma la onça è tanto differente dal leone, in tutto.

Ci sono uccelli e animali affamati, che sono sempre pronti ad attaccare.... Ci sono serpenti che scivolano o pendono dai rami degli alberi, pronti a morderti....

Ma il punto difficile della selva amazônica - almeno per me e anche nell'impressione di altre persone che ne fecero esperienza - non sta in questi animali feroci.

Mi diceva un giovane pilota di un piccolo aereo, che ebbe la disgrazia di precipitare nella foresta amazônica e non potersi muovere, perché tutte le due gambe spezzate:

" Restai fra i rottami dell'apparecchio 3 giorni, nella foresta, sulla sponda del fiume, prima che gli apparecchi di soccorso mi avessero localizzato. Ebbene, non fui assalito da nessun giaguaro, non fui morsicato da nessun serpente, non fui tormentato da nessuna bestia feroce. Il mio grande tormento, un spaventoso tormento furono i piuns di giorno, le zanzare e tutte le specie di moscerini notturni. Erano nuvoli di insetti, che mi attaccavano, mi piccavano continuamente, senza potermi difendere. Se avessi avuto alla mano qualche arma, forse non avrei resistito alla tentazione di suicidarmi".

Quasi le stesse parole mi diceva un uomo che si perdette nella foresta e andò girovagando 13 giorni: il tormento dei piuns

e di altri moscerini, sia di giorno che di notte.

E-2

Il pium é un insetto, uno dei piú comuni, ma anche uno dei piú ~~oss~~ossessionanti della foresta. E' attivo solo di gorno, quando é sostituito nel suo laoro dalla zanzara a notte.

Durante la stagione delle piogge sono veri nuvoli. In São Félix do Xingu il popolo sta abituato ad avere in mano sempre un fazzoletto e usarlo continuamente agitandolo davanti á viso.

Nel tempo della secca il loro numero é molto ridotto. L'Ufficio Igiene della nostra zona ha scoperto 56 specie di piuns.

E' un moscerino nero, piccolissimo, va da uno a tre millimetri, e é di vita molto corta. I caboclos mi assicurano che vive un giorno solo. Ma é sufficiente per fare soffrire tante persone.

La sua piccata dá il via a uno strano processo: Non ti accorgi del primo assalto, come avvenne a me. Per caso, guardando nelle mie braccia, nelle gambe, nelle parti scoperte del corpo, mi accorsi di essere nero. Tantissimi erano i piuns attaccati alla mia pelle, succhiando sangue. Non ti accorgi della prima piccata, perché - assicurano coloro che se intendono - il pium, prima di dare la prima piccata, anestesizza la pelle.

Dalla piccata la pelle resta irritada. Il giorno dopo senti un forte prurito, che non riesci a sedare. Al 3º giorno si formano bollicine e seguono piaghe, accompagnate da forte prurito e febbre alta. Ce ne hai per 20 25 giorni. Pagai molto cara la mia prima esperienza. All'ospedale ho visto famiglie intere sotto cura, che facevano anche loro la prima esperienza.

Ho visto anche qualche caso di morte dovuta a forte intossicazione. Quei poveri corpi era una solo piaga.

Un parente molto prossimo del pium é il chiamato BORRACHUDO, altro hematofago. Un vero tormento per chi vive o viaggia nella selva. Questo moscerino succhia tanto sangue fino a non poterne piú. Per cui il peso del suo corpo - dicono gli esperti - diventa eccessivo, per modo che non riesce piú a volare.

Se volessimo parlare degli altri insetti della selva non finiremmo piú. Questi sono i veri nemici dell'uomo della foresta.

E lui non riesce a liberarsene.

Altro amico indesiderabile, che facilmente entra in casa, senza farsene accorgere è il JARARACA, un serpente snello, della grossezza di un dito mignolo, di ^m1,50 di lunghezza circa. Appartiene alla famiglia del serpente crotalo. Molto comune e velenosissimo. Sembra che preferisca vivere nei limiti di aree abitate e l'inizio della foresta. Per cui entra facilmente in casa e si raggomitola negli angoli scuri della casa.

Una prima visita di questo amico non desiderato l'ebbi qualche anno fa, quando nel cortile, in un angolo della casa vidi come una palla marrone-cinerea. Con un bastone la toccai e vidi subito svolgersi e inalberarsi: era un serpente Jararaca. La lotta non fu facile, perché si svincolava qua e là, sempre in piedi sull'ultimo circolo della sua coda. Riuscii a ucciderla.

L'ultima visita fu ieri sera, in Chiesa, a Gurupá, proprio quando stavo avviandomi all'altare per la Messa vespertina, alle 19,30. Sento un subbuglio e vedo tutto il popolo salire sui banchi. Una bambina passando aveva pestata leggermente nella coda del serpente Jararaca, che subito si inalberò; senza riuscire a mordere il piede della bambina. Com bastoni cominciò la lotta e dopo pochi minuti il serpente stava morto.

All'ospedale sono molti i casi di persone morsivate per questo tipo di serpente. Chi è portato subito all'ospedale e riceve il siero antiofidico, si salva, dopo una cura di 15 giorni. Chi invece è portato in ritardo, a motivo della lontananza, muore.

Altro serpente, che al solo vederlo senti un terrore correre per il tuo corpo è il serpente BOA (Boa Constrictor) dal colore giallatro scuro, con larghe macchie scure. Normalmente è lungo 3,50 metri. Vive sugli alberi. La sua pelle è molto apprezzata e di largo uso commerciale; Vive attorcigliato sui rami degli alberi alla caccia di uccelli, di pipistrelli, di piccoli mammiferi. Quando afferra la preda la avvolge con le sue spire e stringe fortemente fino a spezzarle le ossa e poi se la mangia golosamente.

È innocuo. Tanto che sono molte le famiglie che lo allevano in casa e lo lasciano avviticchiato su per i travi della casa.

E-4
~~in casa~~, nelle soffitte, per liberare la casa da topi, pipis-
trelli e simili.

la prima volta che incontrai il serpente boa fu nella torre
della Chiesa das Mercês in Belém. Scendendo dalla torre quasi
lo pesto, senza accorgermene. Quando l'ho visto muoversi e alzare
la sua testa, rimasi spaventato. Cominciai a gridare chiamando
aiuto. Quando la domestica accorse e vide la scena, scoppiò
in una grande risata: Padre, é un jiboia... Non fa male a nes-
suno... Non aver paura.

Ma nonostante tutte le ragioni, non lo volli più in casa.

B A B A Ç U

F-1

Il mercoledì, verso le 10, proprio come era stato combinato, arrivai alla gleba 33 della Transamazônica, lato Altamira-Marabá, e trovai Francisco e Raimunda, lì davanti alla capanna, all'ombra di una grande e bella pianta di mangas:

- Oh, che state facendo?
- Stiamo aprendo cocos-de-babaçu.
- E a che servono?
- Come! Padre, non lo sai?

E mi spiegò che la Palma di babaçu (Orbignia Martiana) -^e mi mostrò un bel gruppo di questa palma, lì poco distante - è una delle più belle palme del Brasile. ^È una varietà della specie e anche per l'utilità.

- Padre, del babaçu niente va sprecato. Non si getta via niente. Le foglie servono a fare cappelli, tanto ricercati, perché ben resistenti.

- Vedi, Padre: questo è il grappolo da cui abbiamo raccolto questi cocos. Ebbene da questi peduncoli, quando ancora sono verdi, lasciandoli fermentare, si ottiene una bibita molto gustosa, e tanto usata nelle nostre famiglie.

Ma la parte più importante è il frutto, che ha la forma di un uovo grande. Ogni grappolo ne produce un 200. La corteccia esteriore, fibrosa, non è difficile ad essere aperta. È il nocciolo del frutto che è ben duro ad aprirsi e contiene alcune mandorle, da 1 a 5. Ciascuna mandorla pesa presso a poco 10 grammi.

Per aprire queste nocciole ed estrarre le mandorle è un lavoro in cui solo l'esperienza serve.

E questo era il lavoro che Francisco e Raimunda stavano facendo nel momento che arrivai.

Seduti in terra, ciascuno teneva fermo, con un piede o meglio con la gamba, una piccola accetta col taglio rivolto in alto. Con una mano tenevano fermo, sul taglio dell'accetta, un frutto da aprirsi, con l'altra un martello di legno ben duro. Se il colpo era maestro, il frutto si apriva in due e lasciava uscire le mandorle. Ma se il colpo non era ben dato, allo-

ra bisognava dare ancora uno, due colpi e il taglio difficilmente era netto e estrarre le mandorle diventava difficile. Ma la vera maestria del colpo consiste in che la mandorla non sia scalfita. Perché la scalfitura permetterebbe la fuori-uscita di un succo, che, a contatto con l'aria, farebbe diventare la mandorla rancida e quindi inservibile.

- E durante il giorno, quante mandorle riuscite a estrarre?
- Quando bene, si riesce ad arrivare a 7 Kg.
- E venendole, quanto rendono?
- Ah, Padre! quasi niente.
- Perché? non hanno valore?

- Hanno valore, sì...ma succede che i commercianti, che passano da queste parti, ci stiano rovinando. Loro le rivendono a alto prezzo alle fabbriche di olio o di conserve, ma a noi pagano quasi niente. In due, lavorando tutto il giorno, riusciamo a produrre circa 7 Kg, e non ci danno neanche la metà della spesa per mantenerci in vita.

E' questa la sorte dei poveri, che vivono lontano dei centri e non hanno mezzi di trasporto propri. Sono, sempre alle mercé di questi approfittari, vere sanguisughe umane.

Ben organizzato, il babagu potrebbe dare grande aiuto a tutti, operai della selva e industriali e commercianti.

Il frutto è prima di tutto un ottimo alimento. Da questo frutto si preparano ottime farine alimentari, che vengono messe in scatole e sacchetti e lanciate nel commercio.

Dalla sostanza di questo frutto si può ricavare il così detto avorio vegetale, che può ben sostituire la materia prima ossea. Il proprio guscio e tutta la parte legnosa sono ricercati per preparare un carbone di grande potere calorico. Il Kok ~~uagla-~~
~~aa~~ che si ottiene fu giudicato superiore allo stesso Kok inglese.

Ma quello che più vale è l'olio che si estrae e che serve come lubrificante, come combustibile, e, ben raffinato, anche per gli usi della cucina, in sostituzione del burro e dell'olio di olive.

Un grande uso di questo olio se ne fa nella fabbrica di saponi finissimi e di cosmetici.

Con quel che rimane dalla estrazione dell'olio, si prepara

un farello per alimentare il bestiame.

Oggi anche la palma del babaçu corre pericolo di essere esterminata. Si é scoperto che i suoi getti nuovi e le punte dei teneri ~~rami~~ rami danno un ottimo Palmito, tanto ricercato nella tavola moderna. La caccia é grande.

E' proprio vero, come diceva Francisco: Del Babaçu niente si spreca. Niente é gettato via.

Ma per il povero, che vive all'ombra di questa palma, il babaçu é appena qualche cosa che serve a non morire di fame. Questa é la giustizia degli uomini,

TACACA'

9-1

UNA MAGIA DEL PARÁ

IIIIIIIIII Il TACACA' fu definito " una magia inebriante, che incanta e cattiva".

E' un qualche cosa tipicamente del nostro Pará, di questo lembo dell'Amazônia.

E' una bibita? ^{cibo?} ~~é un alimento?~~ Nessuno potrebbe rispondere con esattezza. E' certo una attrazione della terra paraense, anche se lo si può trovare in altre zone dell'Amazônia, fuori dello Stato del Pará. Ma é tutt'altra cosa. Quasi non lo si riconosce.

Per l'ubbriacone é un ristoro per quando passa la sbornia.

Per il buon-gustaio é qualche cosa di speciale, difficile ad essere sostituito.

Per chi é stanco del lungo andare di negozio in negozio per le compere settimanali é un riprendere le forze.

Per gli studenti stanchi delle noiose aule, é un risvegliarsi alla vita.

Per chi si sente affamato, ma ancora tanto lontano da casa, ^{calante} ~~é un vero riempitivo~~....

Lo si incontra negli ~~crocioli~~ ^{crocioli}. Una donna con cuffia e grembiule bianco, dietro ad una bancarella (oramai quasi tutte sostituite da un carrettino di alluminio con ruote di gomma) con pentole e pentolini, bottiglie e cúias (cúia é una piccola zucca tagliata a metà, ben verniciata dentro e fuori). Il tacacá ~~he~~ ^é servito in queste cúias. Il turista che lo assaggia per la prima volta, non riesce ad andarci in fondo. Ma se durante due o tre giorni, ci riprova, allora fará fatica a farne senza.

E' solo fermarsi davanti a questa bancarella e chiedere un tacacá. La donna dalla cuffia e grembiule bianco, ti fa un bel sorriso e prende una cúia, una di quelle cuie laccate in nero, con disegni e panorami, come quelle che vendono ai turisti perché le portino in casa come ricordo. Vi getta un pizzico di sale. Due grandi cucciaiate di tucupú. La riempie di un liquido denso di amido di tapioca, che viene mescolato e rimescolato. Quindi due foglie di jambu, qualche gambero sot-

G-2

to sale e altri ingredienti e salse piccanti, a piacimento del cliente. E con un sorriso la donna consegna la cúia. Il cliente si siede sulla sempre presente panca e consuma il suo tacacá, con calma, come se al mondo non ci fosse cosa piú urgente o importante.

Gli ingredienti

Il tucupí é l'acqua spremuta dalla madioca, spellata e grattata e ridotta in poltiglia. Ma quest'acqua é velenosa. Per questo la si lascia depositare un giorno in catine di terracotta. Il deposito che si forma é la tapioca. Il secondo giorno si travasa il liquido in una pentola, ci si aggiunge sale, aglio, pepe, cicoria e coentro e lo si lascia bollire a lungo, rimestando. E' cosí che perde il veleno e diventa un condimento speciale.

Il liquido denso di amido é la tapioca depositata di cui sopra. La si getta poco a poco in una pentola in cui bolle acqua, rimescolando con cucchiaino di legno, come si fa con la polenta, e la si lascia crescere e cuocere.

Il tacacá ha le sue attrattive, ma anche le sue regole. Deve essere consumato in cúia. Sorvegliandolo adagio adagio, é gustando quel fuoco e anche quel profumo speciale, prodotti dal pepe.

Grande inciviltá sarebbe per un paraense usare un cucchiaino. La foglia di jambu e i gamberi sono pescati nella cúia con il pollice e indice della mano destra, che poi sono leccati con aviditá e gusto, perché niente vada sprecato. E' anche uso generale lasciare un gambero, il piú grosso, per ultimo, come per rimanere in bocca al gusto della parte migliore del tacacá.

Notare: non é solo il popolino che si ferma per prendere il suo tacacá.

In Belém, nell'angolo dell'edificio dell'universitá di Diritto, c'è una vecchia venditrice di tacacá. E' da moltissimi anni che tutti giorni vende lá la sua specialitá.

Afferma che sono molti i Professori di quella Universitá, che, uscendo, si fermano, e anche loro, seduti sulla panca, sorvegliano lentamente il tacacá.

Il tacacá é paraense, e nessun paraense vergognarsi di essere paraense.

AÇAI =

H-1

*questo è il modo d'uscire
oggi. Ma può essere scritto
anche ASSAI*

In Belém è sulla bocca di tutti:

" Feci un viaggio a Belém
mi fermai alcuni giorni
ho sperimentato l'Açaí
e ci sono restato per sempre! "

L'açaí è il frutto, cui tutti - non solo i bambini - guardano
con occhio pieno di allegria.

È qualche cosa che attrae a tutti e non si sa perché.

Aça-i è una parola india che vuol dire: frutto che dà succo.

L'açaí è il succo spremuto dal frutto di una palma, una pal-
ma snella, sottile che cresce sola e formando un cespuglio
di 4-5 palme. È di un colore rosso sangue.

Oggi il progresso è entrato anche nel modo di preparare que-
sto succo: una macchina a rulli.

Ma fino a pochi ^{anni} fa, questa preparazione era una cosa riserva-
ta alla donna di casa.

Il frutto è riunito in un grappolo, ben grosso, tanto che do-
po liberato dai grani rossi scuri, grani simili a una uva
grossa, il grappolo serve come scopa.

Il grano di açaí ha un nocciolo molto grosso in proporzione
del grano. quindi la polpa non è molta.

La donna prende questi grani e li mette in bagno ~~di~~ acqua cal-
da e anche li lascia al sole perché si rammolliscano un po'.
Vengono messi poi in un catino di terracotta proprio per que-
sto uso. E la donna comincia a mescolare e rimescolare, sprem-
mendo questi grani. Le mani di lei sembrano come insanguina-
te.

Ricordo la Jandira, quando faceva questo lavoro; cantava,
cantava, che si sentiva da lontano. Era la gioia di preparare
l'açaí per il suo marito e i suoi figli, la loro felicità.
E mescola e rimescola fino a che tutta la polpa si stacchi
dai noccioli. Aggiunge di tanto in tanto acqua. Infine passa
il bel tutto in un staccio di fibre intrecciate e si ha la
"pappa di açaí". Da qui si ha il liquido di 1ª, di 2ª e di 3ª
qualità, cioè a seconda la minore o maggiore quantità di ac-

qua aggiunta.

H-2

La' sul mezzogiorno e sul tramonto del sole comincia la processione dei ragazzi, di donne che, con un recipiente in mano, vanno a comperare l'assaí. Scelgono la qualità piú adatta alla borsa. L'assaí, in casa, va incontro poi, secondo il numero delle bocche (e per l'assaí tutte le bocche sono sempre ben disposte!) a un ribattezzamento.

Per molte famiglie é un sopra piú del pranzo e della cena. Per altre é un complemento. Per moltissime invece é la base. Ma é certo che nessuno é disposto a farne senza.

Lo si prende, in generale, mescolato a farina di mandioca, che cresce come una massa nel lievito. Quindi riempie la pancia. La bocca, i denti, anche se ben sciaquati, mostrano sempre quel caratteristico colore di chi ha mangiato açai..

Ma il segno piú chiaro lo si vede al momento della Comunione: quelle lingue quasi nere.

Con l'assaí si fa anche una specie di polenta ben dura, da mangiarsi affettata con pesce arrostito.

E che dire dei gelati fatti a base di assaí? una vera delizia!

Un bandierina rossa attaccata alla porta indica a tutti che lí si vende l'assaí.

Cogliere il grappolo di açai non é da tutti, perché la palma é alta 10 15 20 metri e il tronco é molto fino e si piega facilmente. Ma l'uomo della sponda del fiume non ha paura, non resta lí a guardare l'altezza e l'inclinazione della palma.

Con foglie della stessa palma fa una "peconha" una treccia che adatta ai piedi per far meglio presa nel tronco della palma. Alla cintura, il "terçado" un coltellaccio di un 60 centimetri e su verso l'alto, come una scimmia, incurante della flessibilità. All'altezza giusta vibra un colpo e il grappolo é in sua mano. Ci sono di coloro che sono tanto abili, che, imitando la scimmia anche in questo, passa da un albero all'altro.

Ma il nostro popolo é preoccupato. c'è un certo malcontento. Ma il nostro popolo é preoccupato. c'è un certo malcontento che é arrivato fino alla camera dei Deputati: "Ci distruggono il nostro assaí... Resteremo senza assaí". E' l'industria del "Palmito" l'accusata. Gli uomini del commercio "che pensano" si sono accorti che i

"germogli" di quella pianta sono ottimi e possono essere messi in commercio e mandati anche all'estero, dando una buona fonte di guadagno. E così cominciò una vera devastazione delle palme di açai.

Un grande clamore di proteste si sono alzate e si sono fatte sentire dovunque anche in Parlamento. Hanno subito creato una Commissione di investigazione... e il risultato? L'Industria e il Commercio del Palmito continuano il loro corso. Sempre così! La voce del ~~popolo~~ popolo è sempre sopraffatta dal peso del denaro, perché ...tutto è esigenza del progresso, e sempre così!

Il clima della Amazônia é un clima caldo e umido. La linea dell'Equatore la taglia in pieno formando quasi due parti eguali. Fra i tantá preconceppi circa la Amazônia c'è che il suo calore sia insopportabile.

La temperatura media, nella nostra zona, é fra 25,60 e 32,20 gradi. La differenza di temperatura fra giorno e notte varia fra i 7 e 8 gradi, per cui le notti sono bastanti fresche e normalmente si dorme bene.

L'umidità invece é alta. Il nostro clima qui é classificato come super-umido. L'umidità e la mancanza di differenza di temperatura fra le varie stagioni, forse, fanno sentire tutto il peso del clima amazônico. La differenza fra i "mesi caldi" e i "mesi meno caldi" o per dirla con parole locali fra l' "estate" e l' "inverno" é appena di 4 - 5 gradi.

Per gli abitanti della Amazônia le stagioni annuali sono marcate piú per la voluminosità delle piogge, che per la varietà della temperatura e del clima.

Durante l'inverno piove tutti i giorni e molte volte al giorno. Durante l'estate piove poco, piove, in molte zone, pochissimo, e nella generalità la stagione passa per un clima di siccità.

E i fiumi in genere abbassano di livello, mentre tanti corsi di acqua inferiori, diventano mezzo secchi e anche secchi.

In alcuni fiumi, come lo Xingu, e nei corsi inferiori, la navigazione diventa impossibile, o almeno molto difficile.

Queste due stagioni hanno quindi, per molte zone, una grande ripercussione nella vita del popolo.

Prendiamo per esempio il municipio di São Félix do Xingu. Durante il tempo delle piogge le acque aumentano e di molto. Il commercio e il contatto con altri municipi - é facile. In 3 - 4 giorni un barco motorizzato va da Altamira a São Félix - circa 800 Km. E da São Félix a Altamira -scendendo la corrente - in 3 giorni lo si fa facilmente. Mentre nel periodo dell'estate, cioè dalla metà di luglio, il barco fa questo viaggio con certa difficoltà. Da agosto a dicembre non riesce a farlo. Solo le piccole barche motorizzate, riescono a farlo con molta difficoltà e impiegando 10 - 12 - 15 giorni e viaggiando solo durante il giorno, perché nella notte nottetta hanno su pietra

I-2

durante il giorno, perché, nella notte, potrebbe battere su ~~qualche~~ ^{qualche} pietre e fracassarsi. Per conseguenza quel Municipio e tutte le famiglie, lungo il percorso, restano isolate per buona parte dell'anno. I rifornimenti di generi di prima qualità non arrivano, e quelle che arrivano - sia per mezzo delle piccole barche o per i piccoli aerei - hanno prezzi che arrivano alle stelle. Anche la pesca in simili tempi diventa difficile, perché i pesci procurano acque più profonde.

Questo clima caldo e super-umido - dicono molti - è la causa di tante malattie, se non esclusive di questa zona, almeno molto diffuse. Era queste in primo piano sta la malaria. E' vero il governo sta facendo un grande sforzo per combattere la malaria. Questi "soldati" li si incontrano un po' dappertutto, anche in posti molto lontani. Ma la realtà è che la malaria è ancora tanto diffusa, fa tante vittime, e il popolo non sta in condizioni sia per prevenire, sia per curarsi, come per difendersi. Sembra incredibile, ma è così.

In 2º luogo viene la verminosi. Dire che su 100 persone della nostra Amazônia 99 sono attaccate dalla verminosi non è esagerare. La mancanza, in generale, di fogne e di altri scoli, l'abitudine di bere l'acqua così come il fiume la trasporta, tanti altre simili situazioni fanno che tutti ingeriscano e allevino nell'intestino vermi.

Quando entro nel piccolo reparto di pediatria dell'ospedale e vedo tutti quei bamibini macilenti, affetti da diarrea, verminosi, quelle pancette voluminose e tese come piccoli tamburi, io non faccio altro che ripetere:

- Il bambino è malato, perché beve l'acqua del fiume. Fate bollire l'acqua! Fate bollire l'acqua!
Ma è come predicare a dei sordi. Lì per lì ti rispondono: Sì, Sì. Ma poi quando tornano a casa, siamo ancora da capo: l'acqua così come il fiume ^{la} trasporta.

La medica mi diceva |

- Padre, è proprio da far cadere le braccia! Li curi, li rimetti in buone condizioni. Un mese dopo, sono ancora qui con vermi, come prima.

Ho visto moltissimi casi di filariosi: gambacce gonfie e son tante pieghe come se fossero enormemente grasse. E' la efefan-

tiasi, dovuta alla mal funzionamento dei vasi linfatici. L'am-
malato cammina come chi ha una gamba ingessata: non la può pie-
gere e la solleva con difficoltà, perché troppo pesante.
E tante altre malattie.

Non tutto si deve attribuire al clima caldo e super-umido, ma
molte alle condizioni di vita, di abitazione, di alimentazione
del popolo della valle amazzonica. La selva umida e calda produ-
ce insetti più di quello che si possa immaginare, che assalta-
no l'uomo in tutti i momenti. Condizioni di salute migliori
dipendono assolutamente da migliori condizioni igieniche, da
migliore alimentazione, da case che siano case con un minimo di
conforto, e non semplici capanne per ripararsi dalla pioggia.
E tutto questo dipende da un certo grado di cultura, anche ele-
mentare.

Come e quando si potrà arrivare a questo, se le statistiche ci
dicono che ancora il 60% del popolo è analfabeta? E quelli che
non sono analfabeti, quanti sono che hanno una istruzione suf-
ficiente per poter sentire la necessità di migliorare le con-
dizioni di vita?

E di scuole rurali se ne aprono non poche. Ma chi è che insegna?
come insegna? che insegna?

Sono problemi, che solamente sul luogo, appaiono nella loro
realtà e difficile soluzione.

Dice il nostro caboclo: Deus é brasileiro, = Il Signore é un brasiliano. E asserisce che il paradiso terrestre, nel quale il Signore collocó tutto il migliore della creazione, é l'Amazônia, e piú esattamente, questo Pará.

È per questo che il Signore disseminó in questa terra tante cose belle, che raramente si incontrano altrove.

Per esempio: il COLIBRI¹, che qui chiamano BEIJA-FLOR = Bacia-fiori.

Mentre scrivo sto seduto ad un oiccolo tavolo, qui fuori, in cerca di un po' di fresco. Davanti a me c'è un giardino rustico tutto ricoperto di zinie di varie specie, colori e grandezze. Posso dilettermi uno spettacolo: 4 colibrí che volano di fiore in fiore.

È un uccello esclusivamente americano. Lo si incontra dall'Alaska alla terra del Fuoco. Se ne conoscono oltre 600 specie. Nel Brasile ce ne sono circa 150 specie.

È un uccello incantevole. Va dai sei centimetri, per cui é il piú piccolo degli uccelli. Forse per questo é chiamato anche uccello-mosca. Può arrivare anche a 20 centimetri. Ogni specie si presenta con caratteristiche proprie. C'è ^{grande differenza} per esempio, fra il becco di questa specie e quello di un'altra.. Qualcuna ha il becco fino fino, lungo e diritto. Qualche altra lo ha leggermente arcuato. In altra, questa curva del becco é piú marcata. Qualche átro si presenta con un bel ciuffo tutto colorato. Altro ha al posto di questo ciuffo due piccoli ciuffetti di piume che rassomigliano a due piccole corna e daqui il nome di colibrí cornuto. Altra specie ha due lunghe penne nella coda che si incrociano e terminano in due punte arrotondate. I colori di queste due piume sono di una iridiscenza fantastica. Sotto la luce del sole le penne e le piume risplendono tutte di una bellezza speciale.

Il maschio ha piume di un colorito vivace e piú iridiscente. Nei suoi movimenti e modi di esposrsi al sole manifesta effetti sempre nuovi.

Le zampette firmi e delicate hanno artigli ben acuminate. Sembra avere un sentimento profondo della famiglia. Difatti la

J- 2
la preparazione del nido é molto accurata: si sceglie uno spazio ampio e comodo come cosa essenziale per costruire il suo nido, che ha la forma di una scodellina, intessuto con soffici fili scelti fra le erbe. E' poi rivestito di muschio ben secco e legato e rinforzato, tutto all'intorno, con ragnatele. E' qui che la femmina depone due uova bianchissime e le cova. I piccoli sono alimentati con assiduità e difesi con tutta forza dagli invasori. E' un incanto vederlo volare. Il colibrí é rapidissimo in tutti i suoi movimenti. Riesce a equilibrarsi sopra il fiore. Si sposta con estrema facilità in tutte le direzioni. Rimane sempre sospeso in aria, senza mai toccare il fiore.

Con rapidità e sicurezza infila il becco nella corolla del fiore e lo ritira un istante dopo. Dicono che succhia il nettare, usando la sua lunga lingua che é anche retrattile, bifida nelle estremità. Altri invece assicurano che nella corolla del fiore, il colibrí cerca solo piccoli insetti lí infilatisi e semi portati dal vento.

Le piccoli ali sembrano messe in moto da un motore di grande capacità. Dicono i competenti che quelle alette arrivano a 50 battute in un secondo.

Uno dei tipi piú belli che abbiamo qui in Amazônia é il Colibrí Topaza-pella, quello che comunemente chiamiamo col nome di Colibrí-topazio. Alla luce del sole sembra un piccolo ammasso di brillanti.

Altro bel tipo nostrano, anche se non é speciale, é quello che il popolo chiama Beija-flôr-do-mato, che gli indios chiamano Guaimbí-grande, che ha un becco bel lungo, ma non filiforme come i comuni, ma forte e resistente.

Il nome di colibrí sembra che sia di origine CARAIBA.

Il nostro choco, continuando il discorso del paradiso terrestre, dice che quando il signore proibí ad Adamo e Eva di mangiare il frutto di un certo albero, si trattava del frutto jambo. Ma Eva vedendo che il jambo era tanto bello e emetteva un profumo speciale, non seppe resistere, lo colse lo mangió e vedendo che era tanto buono lo offrì anche a Adamo.

La pianta del jambo (*Jambosa vulgaris*) é esteticamente bellissima. Arriva anche a dieci metri di altezza. Ha la forma, la sua

J-3
chioma, di un bel cono, forse non sempre l'altezza di questo cono é in proporzione con la larghezza. Le foglie hanno una rassomiglianza con quelle dell'arancio, ma sono piú grandi, forse un 3 volte piú grandi. Sono di un bel verde denso. I fiori sono di un violetto tanto delicato, tendente al rosso. Quando maturi i fiorni cadono in terra formano tutto all'intorno della pianta un bel tappeto violetto-rosso, che risalta tanto bene in mezzo a tutto quel verde.

Il frutto rassomiglia ad una mela, ma un po' piú appuntita, ben profumato dal colore rosso sangue di bue, con leggere venature giallastre. La polpa é di un bianco ben chiaro.

I bambini - ma anche i non bambini - prendono di assalto questa pianta per coglierne i frutti, che ha un nocciolo piccolo e molto leggero. Proprio come Eva, attratta dal profumo e dalla bellezza del frutto.

C'è qui una piccola piazza con tante piante di jambo, tutte in bell'ordine e coltivate con gusto, che danno tanta bellezza e attrattiva a questa piazza estremamente semplice e di una rusticità mai vista.

F A R F A L L E

K-1

L'Amazônia offre al suo visitatore una collezione delle più complete di farfalle.

Un turista-collezionista mi diceva che nel giro di 35 giorni è riuscito a rifornire la sua collezione con oltre 300 farfalle quasi tutte di diversa specie, che porterà con sé. La spesa del viaggio è stata equilibrata in questo modo.

Ce ne sono delle vere invasioni, specialmente di quelle giallobiadite, che nelle ore più calde del giorno, costituiscono un vero riposo alla vista.

Ne ho viste di tante specie, di tanta varietà. Ho potuto ammirare a lungo e lì alla portata di mano, perché la farfalla stanca, stava in riposo su una parte, una pianta, tanti tipi mai visti. Di quelle che, in riposo, continuano con le ali aperte, altre, con le ali riaccostate l'una all'altra.

I disegni poi costituiscono un vero spettacolo. Normalmente sono di una semplicità speciale, ma nello stesso tempo meravigliose. Semplici linee che vanno da una punta all'altra, o due linee che si intersecano. Ieri ne ho ammirata una: era di un colore café-latte, ma con tanti puntini verdi e gialli e due linee rosse convergenti.

Disgraziatamente non sono in condizioni di poter indicare i loro veri nomi scientifici e le specie a cui appartengono, ma posso dire che sono interessanti, molto interessanti, oltre che sono bellissime, anche se alla volte sono di dimensioni ben ridotte.

Sono fonti di entrate, perché il loro commercio e esportazione a scopo collezionistico ~~e commerciale~~ è grande. Tanto che il governo brasiliano ne ha proibito la caccia e l'esportazione. Occorrono autorizzazioni sia per l'allevamento e anche per l'esportazione.

Ma il tipo più bello l'ho visto un giorno che viaggiavo in una barchetta a remi, per uno dei nostri piccoli fiumi. Eravamo in una specie di tunnel fatto, in un punto strettissimo del fiume, dai rami degli alberi delle due sponde. Cominciarono a volare farfalle ben grandi. Cercai di osservarle bene. Avevano le ali

lucenti come se fossero di seta, di un bel azzurro intenso. Quando volavano, al sole, brillavano in modo che non so come descrivere. In certi momenti sembravano ferme in aria, muovendo leggermente le ali, quasi perché si potesse ammirare la sontuosa decorazione in larghe tinte giallo:oscuro, bianco nero, delicatamente fuse, tutto come incorniciato da quell'azzurro intenso. Riconobbi, che si trattava, concertezza, di quelle farfalle, tanto usate nella preparazione di oggetti decorativi, in vendita nei negozi di souvenirs.

Piú tardi mi fu possibile chiedere informazioni e consultai anche libri di storia naturale e mi convinsi che si trattava di un tipo di farfalla che qui chiamano MORPHO, le cui ali arrivano anche a 15 - 17 centimetri di apertura.

E' data loro una grande caccia proprio per usarle nelle preparazioni di quadri decorativi. Ho potuto visitare anche una di queste case che lavorano in questo commercio. Sottopongono prima di tutto la farfalla ad un processo chimico per evitarne la decomposizione e la perdita dei colori.

Poi ritagliano le ali in pezzetti e vari segmenti, secondo il disegno della farfalla e il disegno che vogliono riprodurre. Incollano su una superficie, ben preparata, di legno o di vetro o anche di piatti di porcellana, formando un disegno, rappresentando una scena paronamica, un uccello etc. Questo quadro conserva, nel suo disegno tutta la lucenteza e brillo setinoso della farfalla.

E' molto ricercato, spcialmente per articoli di ricordo e di regalo. Fu in questa casa che mi fu possibile ammirare tantissime altre farfalle, del tipo MORPHO, tutte raccolte in questa nostra zona. Qualche tipo era di un azzurro tanto brillante da sembrare un vero specchio. Qualche altre erano di un nero vellutato, tagliato da linee verdi lucenti, mentre nelle punte inferiori delle ali spuntavano due appendici filiformi bianche.

Quello che piú mi restó impresso fu una farfalla le cui ali, nella parte piú alta é tutto un regolare ingroviglio di linee rosse in campo azzurro, mentre nella parte piú bassa altro ingroviglio di linee verdi e gialle in campo azzurro.

I disegni e le linee sono sempre identici a quelle dell'altra lato.

K-3
Ma si deve anche dire che se queste farfalle, con tutta la loro varietà, costituiscono una raro piacere alla nostra vista e anche al commercio, sono purtroppo una vera piaga nelle zone coltivate, perché divorano, tutto quello che trovano.

E' interessante: il baco che nasce dalla farfalla é tutto coperto di un pelume finissimo giallastro. Se questo pelume viene a contatto con la pelle dell'uomo, si sente un bruciore come di fuoco, che poi produce infiammazione dolorosa e suppurazione. Dico questo per completare le mie cognizioni e l'esperienza che ho potuto acquistare.

Ero sicuro di trovarlo lí. Era il suo mestiere, l'unico suo mestiere. Era il modo di portare in casa qualche cosa da mettere sul fuoco, per riempire la panela assieme alla farinha de mandioca.

Il quasi-vecchio Bastião non ha terra, non ha commercio. Vive giorno per giorno. Tutte le mattine, dopo che il sole si è alzato di fra le palme della foresta, Bastião entrava in quella sua montaria, quella piccola barchetta, scavata, forse da lui stesso, da un tronco d'albero. C'era tutto il necessario per pescare.

Si spingeva un po' nel fiume, adocchiava dove l'acqua faceva una piccola insenatura e ristagnava leggermente, si fermava e gettava l'amo, dopo avervi accomodato un piccolo verme.

Di tanto in tanto ritirava l'amo e lo rigettava di qua, di là. E mentre aspettava lo strattone del filo dell'amo, con la cúa andava svuotando l'acqua che entrava di fra le screpolature della sua barchetta, che, forse, era vecchia ~~quasi~~ come lui.

Quando il filo dava scossoni, lo ritirava in fretta e, con un sorriso di soddisfazione, staccava, senza tante delicatezze, il pesce dall'amo e lo scaraventava con forza contro il cesto, che ricopriva in fretta, mentre il pesce, lì dentro continuava a dare salti in tutte le direzioni.

Col sole, Bastião stava lí, coperto con un cappellaccio di paglia di babaçu, forse più vecchio di lui.

Con la pioggia Bastião stava lí, prendendosela tutta. Il sole poi avrebbe asciugato quei poveri stracci e anche la superficie del suo corpo.

Quando il cesto era pieno e oramai non c'era più niente da fare, Bastião sollevando un poco il suo cappello, in segno di rispettosa gratitudine: Graças a Deus, hoje também pesquei o necessário! Dava quattro colpi di remo, quel remo lungo sì e no un metro, fatto molto rozza e che termina con una pala circolare, con piccola punta, e raggiunge la sponda. Lega la piccola barca alla radice sporgente di una palma, con un pezzo di cipó. Raccoglie tutti i suoi arnesi del mestiere, si carica sulla testa il cesto col pesce e rientra nella sua "barraca", che non può essere più povera di quello che è.

Consegna alla sua moglie il cesto e:

- Graças a Deus anche oggi c'è da mangiare.

Anzi sarebbe avanzato anche del pesce da vendere per comperare tante altre piccole cosette necessarie alla vita di tutti i giorni.

§§§§§§§§

§§§§§§§§

§§§§§§§§

Viaggiavo sul fiume delle Amazzoni in un motore, che faceva il servizio di linea. A bordo eravamo circa 200 passeggeri. Le amache erano legate in tutti i sensi e direzioni, anche se si era già al numero completo. Il nuovo passeggero, che sale, deve trovare anche lui il modo di legare la sua amaca.

Una di quelle comunissime barchette per servizi domestici, che possono trasportare al massimo quattro persone, ci taglia abilmente il cammino. Sono due bambini di 12-14 anni: uno continua a manovrare la barchetta col suo piccolo remo, che serve anche come timone. L'altro si mette in piedi e mostra dei pesci, che possono pesare un 3-4 chili ciascuno. E' il segnale che hanno del pesce da vendere. Il pilota del motore frena, si ferma. Uno dei ragazzi si arrampica e raggiunge la tolda della nostra barca. Poi lascia scendere al compagno unacordicella. Questi vi lega un piccolo cesto con i pesci. L'altro tira la cordicella. Combina il prezzo e tutto il pesce è venduto. Servirà a cambiare la monotonia del ~~menù~~ di bordo.

Ma un'altra barchetta è arrivata, poi un'altra, un'altra ancora. Sono 5-6-7. Sono bambini, bambine che offrono in vendita banane, pupunhas, ananás, aranci ecc. Altri bambini che si arrampicano, altre cordicelle, altri cesti che salgono e i passeggeri fanno a gara. La vita a bordo è tanto monotona, almeno per passare il tempo, è bene avere qualche cosa da mettere sotto i denti...

Mentre si svolgeva questa scena io stavo osservando che c'erano lì ~~in~~ intirno tante altre barchette, che non facevano caso della nostra presenza. Ogni barchetta ~~che aveva~~ a bordo due ragazzi. Uno sedeva e col remo dirigeva il movimento del piccolo scafo, l'altro stava gettando l'amo. Ci doveva essere molto pesce in quel tratto di fiume, ^{al below} Vedevo che quando

do il filo dava stràtoni, il ragazzo con rapida mossa raccoglieva il filo nella barchetta e fior d'acqua appariva il pesce dando scossoni a destra e a sinistra, per liberarsi. Il pesce doveva essere abbastanza grande. E subito appariva un pesce di 4-5 chili. Il bambino con una mano appoggiata alla sponda per far più forza, teneva fermo il filo, con l'altra assestava sulla testa del pesce due colpi di raddello, ben forti e il pesce restava stordito. Il bambino faceva questa azione con grande sicurezza e agilità, e anche con un'certa dignità professionale. Già a quella età sapeva bene il suo mestiere.

&&&&& &&&& &&&.

Il motore stava attraccato al piccolo ponte. Gli operai caricavano le merci. Il cuoco di bordo se ne stava seduto a poppa gettando l'amo. Sente un forte strappo:

- Ah, ci sei!? dice facendo un sorriso di soddisfazione.

E con ampie bracciate ritira il filo. Ma quale fu il suo stupore: era una piranha e di quelle grandi. Non dico che ebbe paura, ma prese delle cauzioni, perché sapeva bene che con la piranha non si scherza. E' un pesce voracissimo. Quando assaggia una goccia di sangue diventa pericolosissimo.

Riabbassò la mano, diede un po' di filo perché la piranha potesse ancora essere sottoacqua. Legò ben forte il filo di nailon, perché il pesce non sfuggisse. Allungò l'amo e prese un pezzo di ferro. Cominciò a ritirare il filo. Quando la piranha apparve a fior d'acqua la guidò vicino alla parte della barca e le assestò un bel colpo sulla testa. La ritirò con sveltezza sulla barca e col coltello della cucinella tagliò la testa. Quei dentini terribili e voraci restarono immobili, inoffensivi.

Il vecchio cuoco lamostrava a tutti, con soddisfazione: fu per lui una vera prodezza.

QUI NON E' COSI'

PAESE CHE VAI, USANZA CHE TROVI, dice un vecchio proverbio, che mi sono sentito ripetere tante volte, fino alla noia, durante i miei primi anni di vita missionaria in Cina.

In Itàia, la formica, anche se non incontra buona accoglienza o simpatia, è sempre un simbolo di laboriosità e previdenza. La vecchia favola della Cicala e la Formica ci insegnò questa cosa. La formica, anche se non circondata di una aureola, non è però guardata con rabbia e ripulsa.

Qui in Amazônia - ma potremmo dire qui in Brasile - è proprio il contrario. Un tale, di cui non mi ricordo il nome, diceva: O il Brasile fa piazza pulita con le formiche, o la formica fa piazza pulita col Brasile.

Qui la formica è una vera piaga. Non sai come liberartene. Né incontri da per tutto. In casa: basta che un poco di zucchero cada sulla tavola, subito accorrono formiche. Lasci sulla mensa una torta, un pezzo di panettone, se non è ben coperto, dopo cinque minuti lo trovi tutto ripieno di formiche. Basta, una goccia di grasso cadere in terra, subito un esercito di formiche cominciano a radunarsi.

Ammazzi una barata (quell'insetto, color marone, cartilaginosa proprio ~~di~~ negli ambienti scuri, umidi)? Una compagnia di formiche lo prendono di assalto e fino a che non lo hanno consumato tutto, lasciando solo le cartilagini, non si allontanano. I tanto famosi insetticidi non riescono a liberartene. Ci vogliono insetticidi speciali e applicati con molta cura e insistenza.

E quando non hai insetticidi a disposizione o questi non raggiungono lo scopo, allora il mezzo più popolare è quello di mettere sotto le gambe dei tavoli, delle sedie, dei lettini piccole latte con petrolio. Non per distruggerle, ma solo per difendersi, per isolarle.

E di formiche ce ne sono tante, tantissime, sia per specie, sia per grandezza, che per voracità. Mi riferisco solo a due specie, perché le più spaventose, per noi.

Fra quelle che causano più danni c'è la FORMICA SAUVA (ATTA

NIGRA) La sua capacità come "scat^{va}trice" è incredibile. Ne ho fatta una esperienza personale. In Altamira, nel Recreio c'è una chiesa dedicata a Nossa Senhora de Nazaré. Un bel giorno fu necessario abbattere il campanile e tutta la parte posteriore della Chiesa. Le formiche-saúva avevano fatto il loro nido proprio sotto le fondamenta del campanile e sotto la parte posteriore della chiesa. Questo nido doveva essere una serie di gallerie, perché le formiche avevano tirato fuori, per varie aperture, tanta terra e ammontata lì attorno, che per trasportarla via furono necessari una diecina di viaggi di camions. Una cosa incredibile.

Questi formicai ospitano migliaia di migliaia di formiche, con una vita sociale ben organizzata.

Si dividono queste formiche in due gruppi: le alate e quelle senz'ali. Le prime sono le riproduttrici della specie, le seconde le operaie sterili. I nidi, o meglio le gallerie possono arrivare a 10 metri di profondità, e con un raggio di un 20 metri all'intorno. Il nido è diviso in tante "paélas" compartimenti, comunicati fra loro per mezzo di tanti canali, che comunicano con l'esterno. Come in tutti i formicai, sulla bocca esterna, c'è sempre un monticello di terra granulosa che la formica scava e porta fuori.. Ma nel formicaio della saúva non sono i soliti monticelli, ma veri mucchi, vere "carrate" di materiale. Questa formica è anche chiamata col nome di "potatrice" o anche di "caricatrice" perché escono sempre in grandi compagnie e prendono di assalto un albero: molte vi si arrampicano fino alle più alte cime e potano lasciando cadere tutte le foglie. Quelle che sono restate in basso con le mandibole raccolgono ciascuna una foglia o anche metà, se la foglia è troppo grande, e la trasportano dentro al formicaio. Vedere una di queste procisioni è cosa meravigliosa: una lunga fila di foglie che camminano e tutte verso la stessa direzione. Queste foglie non servono, come molti pensano, come alimento, ma come ambiente per coltivare un piccolo fungo, che è il vero alimento di questo tipo di formiche. Per distruggere queste formiche occorrono tipi speciali di veleno, che viene soffiato dentro per mezzo di pompe e poi si chiude.

dono per bene tutte le vie di comunicazioni con l'esterno.

~~Sono un vero flagello per i frutteti, orti e altre coltivazioni.~~

Sono un vero flagello per i frutteti, orti e altre coltivazioni. Qui coltivare un orto è difficile: occorre molto lavoro, molti disinfettanti, con pochi risultati. Per questo qui la verdura è poca e costosa cara.

Ma c'è un altro tipo di formica, che fa ancora più paura, perché quando entra in casa, il nostro caboclo non ha altra via di uscita: uscire lui e cederle la casa e il ~~Campo~~^{Campo}. L'unica via di scampo è trasportarsi altrove. E' la così chiamata FORMICA DI FUOCO. La sua piccata è dolorissima, ^{causa} leva alla disperazione: sembra di essere in preda a fiamme. E' da qui il nome di formica di fuoco. Attacca uomini e animali. Preferisce costruire i suoi nidi vicino alle case isolate o raggruppate, perché nelle case incontrano alimento, non risparmiando neanche le stoffe, perché contengono sempre un poco di amido o altra colla. Nelle case, quando sono infestate da questa formica tutto deve essere isolato per mezzo di piccole latte contenente petrolio.

Mante volte si sta seduti in una sedia e subito si sente una morsa, se non si usa questa prevenzione.

I nostri caboclos conoscono un altro mezzo per difendersi e isolarsi: ungere i piedi delle tavole, delle sedie, e anche le parti scoperte del corpo con un unguento fatto con copaiba, una pianta medicinale (Copaifera officinalis) che i nostri caboclos conoscono bene. Alla sera prima di distendersi essi ungono bene le corde e i ganci delle amacas per non avere la triste sorpresa di svegliarsi urlando, come se l'amaca avesse preso fuoco.