



Va tutto meglio con il *singani* Rujero

di Victor Montoya, Bolivia

(traduzione di Laura Celano)

buranq

Era già da un po' di tempo che io e il Tio⁽¹⁾ non ci mettevamo al tavolo a giocare a carte o a dadi, e ancora meno a parlare di donne e di calcio, a causa della mancanza di un buon bicchiere, finché un giorno, quando il sole spuntò come per miracolo sulla *thule*⁽²⁾ dei vichinghi, quasi sempre nuvolosa, ricevemmo un pacco dalla Bolivia, con una scritta che diceva: "Per il Tio".

— Che sarà, eh? — si domandò il Tio.

— Mmm — dissi, mentre apriva il pacchetto, che con nostra sorpresa, conteneva le prelibatezze del sovrano delle miniere e un appunto scritto con lettere sgraziate: "Perché il Tio non prenda le abitudini di un gringo, o continui a bere vodka, cognac e whisky, gli mando un *singani*⁽³⁾ della nostra terra; perché smetta di fumare sigarette di tabacco chiaro, gli mando alcune *k'uyunas*⁽⁴⁾ e perché la smetta di mettere in bocca lo *snus*⁽⁵⁾, gli mando un po' di coca del Chapare e un po' di *leja*⁽⁶⁾. Saluti e abbracci da Sinahota, Evo Morales".

Quando il Tio posò lo sguardo sulla bottiglia del *singani* Rujero, le *k'uyunas* e la coca, gli venne l'acquolina in bocca. Si strofinò le mani come le mosche che si sfregano le zampe di fronte a una delizia e, assumendo il diritto di legittimo destinatario del pacco, mi chiese di preparargli un *chufalay* come piaceva a lui.

Mi misi immediatamente all'opera. Affettai i limoni e li spremetti fino all'ultima goccia. Subito dopo preparai il *chufalay* in una caraffa di cristallo: versai una discreta quantità di ghiaccio, mescolai mezza bottiglia di Rujero con il succo di limone, aggiunsi lo sciroppo di zucchero e un goccio di spumante. Ah!, e uno spruzzo di angostura per dargli il sapore apprezzato dai degustatori professionali del *chufalay* boliviano, la bevanda nazionale che, dopo qualche bicchierino, prima ti solleva in aria come un uccellino e poi ti trascina a terra come un gringo.

Il Tio, che possiede un'ampia cultura in fatto di alcol, seguì con lo sguardo tutte le fasi della preparazione, fino a quando servii la deliziosa bevanda nei bicchieri da cocktail. Brindai, ne versai un po' in terra in onore della Pachamama, feci cin cin con i bicchieri e, alzando il gomito, esclamai:

— Alla tua salute, Tio!

— Salute, ragazzo! — replicò il Tio, e svuotò il bicchiere d'un fiato, mentre i cubetti di ghiaccio tintinnavano e i suoi occhi brillavano come stelline nel cielo scuro. Poi aggiunse: — Questa è vita, il resto sono storie, solo storie...

Subito dopo aver dato inizio alla bevuta, con qualche *k'uyunas* e un pugno di coca, mettemmo mano ai dadi e alle carte. Lui vinse a *cacho*⁽⁷⁾ e io mi difesi a poker. Poi parlammo dei nostri argomenti preferiti, comprese donne e calcio, fino a che il Tio, per fare sfoggio della sua vasta conoscenza in materia di vini e *singani* boliviani, disse:



— I *singani* migliori provengono dalle cantine e dai vigneti della valle centrale di Tarija, da quel dipartimento che è una riserva paleontologica, con zone di erosione e cave, sulla cui superficie è possibile ammirare resti di animali preistorici.

Di fronte alla sua erudizione, rimasi come un ebete. Ancora di più quando mi specificò le caratteristiche della bottiglietta nivea del Rujero Colección Privada da 750 cc. e 40 gradi alcolici.

de
ing

— Gli esperti internazionali hanno provato il nostro *singani* e hanno riconosciuto la nobiltà e la delicatezza di questo distillato fatto con uve Moscatel di Alessandria. È risaputo, per esempio, che l'acquavite boliviana è in grado di battersi come un galletto in un cortile straniero con il *pisco*⁽⁸⁾ peruviano-cileno. Chiaramente, dal Rujero sprigionano il sapore e l'aroma della regione di Tarija, tanto abbondante di belle donne e rudi *chapacos*⁽⁹⁾. E anche se il tema degli idrocarburi è sul tavolo delle discussioni della politica boliviana attuale, i vigneti di Tarija sono la risorsa produttiva della regione e una materia prima che non si esaurirà nemmeno quando Dio dichiarerà la fine del mondo. I contadini hanno imparato l'arte di coltivare la vite dopo l'arrivo dei conquistatori e grazie ai suggerimenti di un monaco francescano, esperto di vini e incorreggibile bevitore, che offrì le sue competenze empiriche nella produzione dello spirito trasgressore dell'uva, che oggi viene prodotto in macchinari di acciaio inossidabile, cisterne in fibra di vetro, presse pneumatiche e botti di quercia francese; tutto questo processo per preservare l'aroma, il colore, l'asprezza e altre qualità di un buon distillato invecchiato.

Il Tio, con la destrezza verbale che lo caratterizza, espose il suo sapere mentre sorseggiava un bicchierino, masticava la coca e fumava *k'uyunas*. Dal canto mio, tuttavia, mi pentii subito di avergli fatto assaggiare il Rujero, dato che da quel momento cominciai a seccarmi con questa cosa di un altro po' di alcol, altri cubetti di ghiaccio, altre fettine di limone e non so quanti gusti ancora. La cosa ammirevole era che il Tio, per quanto mandasse giù un bicchiere dopo l'altro, si manteneva sobrio e recuperò perfino un'inconsueta lucidità, giacché durante la baldoria disse cose intelligenti e lo si poteva ammirare fiammante come un'auto appena uscita dalla fabbrica. Niente da fare, ancora una volta, senza volerlo, constatai che darsi a una bevuta con il Tio era come gettarsi nell'inferno. Forse è per questo che alcuni, che temono l'alcol come Dracula il crocifisso, dicono che la sbornia è la maledizione del diavolo. Però devo mettere in chiaro che il Tio non si dedica a quest'attività con chicchessia, ma solo con coloro che stima. Sa capire la differenza tra chi beve per vivere e chi beve fino alla morte, come Dio fa differenza tra l'empio e il credente, tra l'agnello docile e l'agnello che ha smarrito il gregge.

Nel mezzo dei bagordi, più per gentilezza che per servilismo, gli offrii qualcosa da mangiare o da spiluccare. Mi disse che non ce n'era bisogno, lui non aveva l'abitudine di mangiare e bere allo stesso tempo. Preferiva conservare in bocca il sapore della bevuta e non guastarsi il palato con i condimenti della gastronomia casalinga. Era convinto che ci fosse un tempo per ogni cosa; un tempo per vivere, amare e morire. Così come c'era un tempo per bere e mangiare, o come accade nelle miniere, dove i minatori sanno che c'è un tempo per credere in Dio e un altro tempo per credere nel Tio.

— Ogni cosa ha il suo tempo — dichiarò e mandò giù un altro sorso, con il viso illuminato da un'allegria e un piacere infiniti.

Rimasi in silenzio, nonostante sentissi lo stomaco implorare e gli intestini contorcersi come il serpente nel Paradiso. Però, niente da fare, ammazza la fame masticando un altro pugno di coca.



Così passò la notte, finché il Tio, al termine della nostra amena conversazione, si ritirò dalla tavola, si sedette sul trono, si leccò le labbra ed esclamò soddisfatto, quasi muggendo, con accento imperativo:

— Va tutto meglio con il *singani* Rujero!

Mi limitai ad annuire con la testa, aggrappato alla bottiglia come un lattante al biberon.

— Beviti l'ultimo sorso — ordinò il Tio. — Bevitelo liscio!

La sua voce si ampliò nelle mie orecchie e la sua immagine si triplicò davanti ai miei occhi. Svuotai il bicchiere in un colpo e uscii dalla stanza, non a quattro zampe, ma sostenendomi con difficoltà.

- (1) Divinità della mitologia andina. I minatori lo temono e gli rendono omaggio, offrendogli foglie di coca, sigarette e acquavite.
- (2) Isola leggendaria, citata per la prima volta nei diari di viaggio dell'esploratore Greco Pitea, salpato da Marsiglia verso il 330 a.c. per un'esplorazione dell'Atlantico del nord
- (3) Liquore nazionale boliviano. Acquavite prodotta da uve Moscatel.
- (4) Sigarette artigianali
- (5) Tabacco in polvere prodotto e consumato prevalentemente in Svezia; è simile al tabacco americano da masticare.
- (6) Pasta composta di ceneri vegetali, che si mastica insieme alla coca.
- (7) Gioco di dadi.
- (8) Acquavite di vino peruviana, diffusa anche in Cile.
- (9) Nativo della regione di Tarija, nel sud della Bolivia.

Autore segnalato da: Letralia

Pagina sull'autore: <http://www.sololiteratura.com/mon/victormontoya.htm>