

## DOCLON - PURE DI BANANA

Mi chiamo Chizo Julie, ho cinquanta anni e vengo dalla Costa d'Avorio. Vivo in Italia dal 2011, dove ho lavorato come badante fino all'estate del 2013.

Lavoravo durissimamente anche nel mio paese ed ero molto brava a cucinare, perché lo facevo fin da ragazzina. La mia famiglia infatti era molto numerosa: sette femmine e tre maschi. Io sono la più grande e per questo ero sempre accanto a mia madre mentre cucinava e l'aiutavo a passarle gli ingredienti che le servivano; seguivo i suoi gesti attentamente. Lei mi ha insegnato tante ricette e diceva sempre che una donna deve saper cucinare: se non è capace, è una vergogna per la sua famiglia e il suo matrimonio.

Mi sono sposata e ho avuto tre figli, ma sono stata costretta a venir via dal mio paese per cercare fortuna e trovare un lavoro per mantenere i miei figli.

Qui in Italia ho imparato a preparare i piatti della cucina italiana e mi piacciono molto, ma spesso sento la nostalgia dei cibi della mia terra. Qualche volta li cucino, anche se non è sempre facile trovare gli ingredienti giusti.

Per questo vorrei presentare una delle mie ricette molto facile: il **doclon o purè di banana**.

Gli ingredienti e la preparazione sono molto semplici.

Mio padre era insegnante e cambiava villaggio ogni tre-quattro anni, così io e la mia famiglia abbiamo percorso tanti chilometri nel paese e abbiamo conosciuto tradizioni e cibi diversi.

Ho scelto questa ricetta soprattutto perché mi ricorda molto la mia infanzia.

Sabato verso le 20 di sera, io e le mie sorelle pensavamo già alla colazione della domenica mattina e chiedevamo ai nostri genitori di comperare per noi il purè di banana. La signora che vendeva il purè di banana veniva solo la domenica perché sapeva che tutti gli abitanti del villaggio erano a casa.

La domenica, essendo un giorno di festa dichiarato dal Signore, nessuno lavora anche nel mio paese.

La venditrice durante la settimana coltivava i campi e il sabato preparava il purè, sicura di venderlo tutto la domenica e di tornare a casa soddisfatta. Noi non riuscivamo a dormire perché volevamo svegliarci la mattina presto. Nelle altre mattine mangiavamo pane e biscotti con caffè o thè, qualche volta anche torte fatte con la pappia di mais e di soia, ma il purè di banana per noi era la colazione più buona.

La signora che vendeva si faceva chiamare "**MA MA Doclon**", che in italiano vuol dire "**mamma di purè di banana**".

**MA MA Doclon** veniva con la corriera delle 6.30 della mattina di domenica; lei camminava almeno mezza ora per arrivare nel nostro villaggio. Perciò alle 7 sentivamo le sue grida.

Era una donna di circa quaranta anni, alta, con un bel viso rotondo e bellissimi capelli. Era vestita con un completo di panno fiorito di colore giallo, rosso e azzurro; aveva un foulard sulla testa dello stesso colore e le ciabatte nere.

Tutti eravamo felici di vederla, anche nelle case vicine. Mentre mangiavamo il doclon, lei faceva il conto e si preparava ad andare in un altro posto. Noi pensavamo già alla prossima domenica per vederla e ci veniva nostalgia pensando a lei.

Aveva una soneria in mano che faceva questo rumore: "PUPAN, PUPAN, PUPAN". In testa portava una bacinella piena di doclon, che erano piccoli pacchetti legati a fette con foglie di banana.

Quando arrivava al villaggio, la signora si fermava e metteva giù la bacinella e cantava: "BALUA, ZUPE, ZUPE, ZUZU; BALUA, ZUPE, ZUPE, ZUZU; BALUA, ZUPE, ZUPE, ZUZU". Ballava anche a passo della canzone. Questa canzone significa: "*Andata ritorno. Chi assaggia il doclon non può resistere e avrà sempre voglia di tornare in dietro a comperare ancora*".

Era proprio così: chi mangiava il doclon, ne voleva subito altro; gli veniva voglia di mangiarlo ancora.

Mi manca molto il mio paese, ho nostalgia dei miei figli, della mia famiglia, del villaggio, del sole, perché là si sta bene e fa caldo, non c'è inverno.

Quando sono molto triste mi preparo perché il doclon, perché adesso lo so fare anch'io.

### **Se a qualcuno è venuta voglia di assaggiarlo, ecco la ricetta:**

- mettere 1 chilo di banane molto mature nel mixer per fare l'impasto che deve diventare una crema;
- versare l'impasto in un piatto grande, aggiungendo 300 grammi di farina di riso;
- fare dei piccoli pacchetti con le foglie di banana e legarli con un filo;
- mettere i pacchetti in una larga pentola con acqua e far bollire per circa un'ora;
- toglierli dall'acqua e asciugarli per poco tempo nel forno.

Buon appetito!