

Pirogą do bimbrowni Dzanga-Sangha, Republika Środkowoafrykańska

Piroga płynie między drzewami. Właściwie jest jak nad Biebrzą, tylko okoliczności przyrody trochę inne. No i znacznie mniej ptaków.

Rejs pirogą

Tego dnia Jean miał dla nas niespodziankę: płyniemy pirogą. Takiej okazji nie można przepuścić! Już szykuję się do wsiadania, gdy przewodnik powstrzymuje mnie dłonią.

- Poczekaj! Muszą zrobić wam ławki!

Faktycznie! Mężczyźni przycinają maczetą kawałki bambusa, które włożone w poprzek łodzi stają się siedziskiem. Po chwili jesteśmy gotowi!

Z naszej łodge wypływamy rzeką Sangha, by wkrótce skręcić w górę niewielkiej rzeczki. Sternicy odpychają się od dna żerdziami. Na Okawango pływa się mokoro z włókna szklanego, tu pirogi wciąż są ciężkie, drewniane, takie jakimi od wieków się tu pływało, woziło towary, spotykało sąsiadów. Po drodze mijamy łódź, na której ktoś zgromadził zapas obciętych palmowych liści. Pewne posłużą do wyplatania koszy, albo mat: tu wciąż rękodzieło jest najłatwiej dostępnym towarem.

Bimbrownia nad rzeką

Ludzie od niepamiętnych czasów destylowali co się dało, by uzyskać alkoholowy napój. W Bigodi (Uganda) oglądałam jak pędzi się bananówkę (na nawet bananowy gin!), tym razem dotarliśmy do bimbrowni wśród palm. Krótki spacer lasem i już jesteśmy na miejscu. Przy jednym z drzew stoi "drabina" czyli po prostu długi bambus z gałęziami służącymi jako stopnie. Mężczyzna bierze kanister na ramię i wspina się na górę drzewa.

-Trzeba naciąć kwiatostan na czubku, by sok spłynął do lejka zrobionego z liści. - tłumaczy tymczasem przewodnik. - Taki zabieg powtarza się kilka razy dziennie, by sok swobodnie wypływał. Jedno drzewo potrafi wyprodukować nawet kilka litrów. Po około miesiącu należy zostawić palmę aby się zregenerowała.

Wino palmowe

- A od kiedy można to pić? - pytam.

- Właściwie od razu! Taki napój prosto z palmy ma już 1-2°alkoholu, a trzy dni później nawet i 12°!

- śmieje się przewodnik. - Takie wino miejscowi nazywają *mimbo*, *matango*, *mbuh*, *sodébi* albo po prostu: wino palmowe. W Kongo mówi się na nie *nsamba* a w Gabonie *toutou* lub *malamba*.

Napój jest przelewany z kanistra do "kieliszka" czyli połówki plastikowej butelki. A że nie ma ona korka, panowie zatykają ją... palcem. Technika nader skuteczna, choć kontroler z SANEPIDu dostałby pewnie zawału. Tradycyjnie taki napój przechowywano w tykwach, ale kanistry są znacznie bardziej praktyczne no i zdecydowanie większe! Natomiast do oczyszczania napoju z osadów używano suszonych owoców drzewa kielbasianego (*kigelia africana*). Obrane ze skóry wyglądają jak porowata gąbka.

Z piciem palmowego wina trzeba się spieszyć, bo po czterech dniach zaczyna się fermentacja octowa i wkrótce sok jest zbyt kwaśny do picia. Wtedy albo można go wykorzystać w kuchni (jako ocet), albo poddać dalszej destylacji by uzyskać naprawdę mocny alkohol. Taki w stylu "Góra Cy": pijesz szklanekę, dwie, góra cy, po czym robisz krok, dwa, góra cy...

Wzięłam łyk: smak zaskakująco orzeźwiający! Jednak nie skusiłam się by zabrać wino na wynos...

Nad rzeką Sangha

Czas wracać. Zaskoczyło mnie, jak cichy jest las wokół. Praktycznie nie było słyhać w nim ptaków, choć mając tyle wody dookoła powinno ich być tu całkiem sporo. Dopływamy do rzeki Sangha.

Nim wrócimy do lodge, robimy sobie krótki postój. Rzut oka: na łąkach piasku nie ma krokodyli, można wysiadać. Obserwuję parę dzieciaków, zarzucających sieci zrobione z moskitiery. Takie sieci z jednej strony są świetne: bo wszystko się w nie złapie, z drugiej są przekleństwem: bo wszystko się w nie złapie. Także małe rybki, przez co bardzo łatwo doprowadzić do wytrzebień ryb w rzece.

Dzieciaki są trochę speszzone naszą obecnością: tu naprawdę niezwykle rzadko spotyka się turystów. Po chwili na rzece widzimy kolejną pirogę. Brat z siostrą wracają do domu. Tutejsze wioski to osady chat na brzegu rzeki, otoczone z trzech stron tropikalnym lasem. Dla nich wszystkich rzeka to życie. Ich cały świat, który nam dane było zobaczyć przez to jedno popołudnie...

(c) Anna Olej-Kobus / AfrykAnka.pl

Więcej inspirujących opowieści znajdziesz w moich książkach:

[Namibia. Przez pustynię i busz](#) oraz [USA. Droga 66 i Dziki Zachód](#)
do kupienia z autografem w sklepie www.namib.pl

*Kupując w naszym sklepie **NAMIB.pl** wspierasz prowadzenie blogów:
AfrykAnka.pl oraz TravelNamibia.pl*