45 - PIANTE VI

Ahmed Nur

Gli anziani oggi finiranno di discutere delle piante da frutta. Eravamo a buon punto con Dahir Af-Qarshe e gli altri.

Stavamo parlando della pianta *gob* quando è finita la cassetta. Dahir, riprendiamo dunque dal *gob*: descrivicela come avevi iniziato a fare, parlaci dei termini che la riguardano e come la conoscono o riconoscono i somali, che cos'è questa pianta, a cosa servono le sue foglie, i suoi rami, la sua frutta, come si raccoglie la sua frutta. Dicci qualcosa di tutto questo.

Dahir Af-Qarshe

Grazie. Questa pianta è chiamata *gob*, ovvero nobile: il motivo per cui è stata scelta una parola così bella come nome ci fa capire quanto questa piante fosse tenuta in considerazione, quanto fosse superiore rispetto alle altre. È accettato da tutti che questo è il nome della pianta: tutti la conosciamo con questo nome. Coloro che si occupano delle piante e della loro utilizzazione nella farmacopea, gente istruita che conosce le scritture, affermano che il gob è il re delle piante. Affermano, inoltre, che è una pianta che ha un collegamento con il paradiso. Altri sostengono che l'attribuzione del sostantivo "re" a questa pianta è dovuta proprio a tale collegamento. Con tale nome, infatti, essa è conosciuta nel paradiso. La credenza dei somali che la frutta di guesta pianta permane nello stomaco di chi la mangia deriva da quell'origine paradisiaca. Secondo me, questo vuol dire che, dopo la fuoriuscita dal corpo dei residui del frutto consumato, le sue sostanze confluiscono nel sangue della persona che l'ha consumata. Sempre secondo la credenza dei somali, qualora dovesse morire colui o colei che ha mangiato la frutta del gob, non subisce, Dio permettendo, la "pena dentro la tomba", ovvero la fase nella quale la persona morta sconta alcuni dei peccati commessi sulla terra. Nonostante la sua frutta non sia poi granché, ciò che conta è il fatto che questa pianta ha le sue origini nel sacro. Per questo essa viene elevata al rango della nobiltà. Quando la sua frutta viene venduta al mercato, si percepisce subito un'attrazione e viene quindi acquistata. per via di quanto abbiamo detto. È nostra opinione che i religiosi ci dovrebbero spiegare meglio queste cose.

Quando muore una persona, per i lavacri di purificazione del corpo del defunto si impiegano le foglie della pianta. Inoltre, se una persona che ne ha mangiato la frutta muore durante il periodo di permanenza della frutta nel suo stomaco (che è di quaranta giorni), merita una ricompensa ultraterrena. Da tutto ciò si capisce quanto sia importante la pianta del *gob* nella sua dimensione sacra, quanto essa sia più importante delle altre piante. Per questo le si riconosce il titolo nobiliare (di essere il re delle piante). In ogni momento è ricoperta di foglie, ma non è annoverata tra le piante sempreverdi né tra le piante le cui foglie cadono del tutto: si colloca tra questi due tipi di piante.

Ci sono piante che crescono in Somalia e a cui in ogni parte del territorio somalo vengono dati nomi più qualificanti rispetto alle altre piante comuni. La pianta del *gob* è una di queste. Essa cresce, generalmente, nelle vallate ove scorrono dei torrenti o ci sono degli stagni. Se vedeste la nota cittadina di Widhwidh (o Wirwir), dove

esiste un largo stagno che l'acqua piovana riempie ogni stagione, vedreste che è piena della pianta di gob. Sotto l'ombra di ogni albero di gob si possono riunire o prendere posto un centinaio di uomini. L'acqua è abbondante e la pianta vi cresce anche dentro. Nessun'altra pianta è in grado di resistere per così tanto tempo dentro l'acqua senza morire, ma non la pianta del gob che (per il potere di Allah) prospera immersa nell'acqua. Allorguando la terra assorbe tale acqua, spunta una fitta vegetazione, in gran parte pianticelle di gob che gli animali amano pascolare. I grandi alberi di gob fanno cadere la loro frutta che si raccoglie per terra. Le foglie cadono e si rinnovano continuamente. Per la bellezza dei paesaggi meravigliosi, viene voglia di rimanere per sempre in quella cittadina. Ciò che la contraddistingue da qualunque altro posto è la grande quantità di alberi di gob che vi cresce. È proibito tagliare un albero di gob. Nei periodi di siccità il bestiame, soprattutto le capre, vi trovano le necessarie risorse per sopravvivere; infatti, spesso arrivano alla stagione della pioggia in condizioni migliori rispetto al bestiame che non dispone del fogliame delle piante di gob di cui si cibano invece queste.

Al di là dell'area dello stagno, intorno al quale sorge la cittadina, la terra è arida e rossa, ed è proprio per via di questo colore rossastro del terreno che il paese è stato chiamato Widhwidh. È un posto particolarmente bello. La pianta del *gob* domina tutto il paesaggio. La popolazione nutre un misto di rispetto e di timore nei confronti della pianta che, perciò, non viene tagliata. Il taglio della pianta del *gob*, molto considerata in quest'area, delle volte può generare zuffe e scontri sanguinosi (soprattutto tra popolazione del posto e gente proveniente dal Nord che non nutre certamente gli stessi sentimenti nei confronti della pianta). Per la legna da ardere e per la fabbricazione degli utensili (sgabelli, faretre, recipienti per abbeverare il bestiame, bastoni biforcati per la costruzione dei recinti del bestiame, ecc.), ci si serve della vegetazione che cresce fuori dall'area del paese e nelle vallate circostanti. La pianta è tale e suscita rispetto nel cuore dei somali. Questa è una cosa risaputa.

Dentro la città di Burco (Bura'o) vi è un albero molto noto che viene chiamato col nome di geed Abuukar (l'albero di Abukar): esso è un albero di gob. A proposito di guest'albero, si racconta che una volta una delegazione raggiunse in quel posto un gruppo di uomini che aveva razziato dei cammelli. Tra la delegazione venuta a richiedere la restituzione del bestiame razziato vi era un religioso, un wadaad, il quale disse rivolgendosi ai razziatori: "Tra il bestiame da voi razziato vi erano cinquanta cammelli di mia proprietà; inoltre io non appartengo al clan nemico al vostro, al quale avete razziato il bestiame. Appartengo ad un altro clan di cui sono anche il capo. Dunque vi chiedo, o miei fratelli, la restituzione del mio bestiame". Gli fu risposto: "Eravate dello stesso xeer (patto di solidarietà) e stai tentando solo di ottenere da noi la restituzione del loro bestiame da noi razziato: non sei dunque il proprietario di tale bestiame, come sostieni di essere: perciò stattene lontano da noi". Al che egli ribatté chiedendo: "Che cosa farete, dunque, se mentre siamo qui seduti constaterete con i vostri occhi un segno, una conferma di quanto io vi

sto dicendo?" Mentre stavano discutendo seduti, una cammella, che dava segno di riconoscere qualcuno tra gli astanti, raggiunse il luogo della seduta e andò diritto verso l'uomo e cominciò ad annusargli il capo, poi si allontanò un poco dal gruppo. Si fermò e cominciò a far defluire il liquido dal suo corpo. Il proprietario si alzò in piedi e si incamminò verso di lei. Quando le fu abbastanza vicino da poterla toccare con mano, lei abbassando la testa cominciò ad annusargli il rivolgendosi agli uomini della razzia, "Riconoscerete che questa cammella faceva parte del bestiame da voi razziato, riconoscerete pure che essa mi ha riconosciuto. Questa è la mia cammella. Per questo per due volte ha dato segno di riconoscermi: sia quando ero in mezzo a tutti voi sia adesso che sto vicino a lei. È mia ed il suo nome è tale. Che cosa ne dite, o fratelli?", chiese loro. Gli risposero dicendogli: "Te lo restituiamo, il tuo bestiame. Ti restituiremo i cinquanta capi di cui hai detto che sei il proprietario. Sceglili tu tra il bestiame razziato".

L'albero sotto il quale si erano riuniti in quell'occasione è un albero di *gob* e si chiama *geed Abokor* (l'albero di Abokor), perché tale era il nome dell'uomo a cui fu restituito il bestiame dai razziatori. È diventato un albero storico. Si dice che, generalmente, si raggiungono accordi certi nelle assemblee tenute alla sua ombra. Questo è il valore della pianta del *gob*.

La pianta del *gob* ha altre particolarità. Si dice, ad esempio, che quando qualcuno è colto da malore per causa di uno spavento e gli si dà un sorso di una mistura preparata con le sue foglie, la persona si riprende istantaneamente e supera lo stato di shock. Ugualmente, se qualcuno è colto da una crisi di colite, la colite si ferma. Inoltre, con un altro preparato fatto sempre con le foglie della pianta del *gob*, si risolvono vari problemi o patologie della pelle. Altri affermano che la pianta del *gob* e quella dello *cillaan* (henné) furono le uniche che sopravvissero al diluvio universale che scese sulla terra all'epoca del Profeta Noè. È per questa ragione che anche oggi queste due piante sono in grado di crescere nell'acqua senza che le loro radici imputridiscano e muoiano di conseguenza, così come accadrebbe per le altre piante.

La pianta del *gob* è una pianta la cui natura e le cui proprietà non possono essere completamente descritte. È necessario chiedere agli studiosi ed ai teologi il suo rapporto ed i suoi legami con la religione o con la sfera del divino.

L'elogio della pianta non potrebbe essere esaurito con un breve discorso come sto facendo, per cui le mie parole sono soltanto un cenno alle sue qualità. Passo a voi la parola.

Ahmed Nur

Dahir, anzitutto ti ringraziamo, e poi non hai detto poco ma hai detto molte cose per noi importantissime perché utili. Non avevamo una grande conoscenza relativa alla pianta del *gob*, ed ora l'abbiamo acquisita grazie al tuo discorso. Una cosa stupenda è il termine stesso con il quale si indica la pianta, un tributo alla regalità e all'indipendenza.

Vedo che stai alzando ancora la mano per segnalare che vuoi aggiungere qualcosa. Dunque, Dahir Af-Qarshe non ha esaurito tutto!

Te la restituirò tra un poco, ma prima vorrei sottolineare alcune delle caratteristiche della pianta che sono state da te ricordate. Una è la regalità o l'indipendenza. Un'altra particolarità è la natura medica, specifica della pianta. Su questo punto siamo tutti concordi. Nessuno ignora le qualità mediche della pianta o delle sue foglie. Sappiamo tutti come l'impasto fatto con le foglie della pianta sia un medicamento eccellente per gli ascessi e le infezioni con tumefazione. È una pianta meravigliosa sotto tutti gli aspetti. Ora passo la parola a Dahir Af-Qarshe, che non ha finito di svelarci cose su questa meravigliosa pianta.

Dahir Af-Qarshe

Grazie. Ci ritorno per un brevissimo cenno. Alcuni sostengono che la bevanda fatta con la scorza della pianta sia una buona cura come calmante dell'alta pressione del sangue. Chi lo sostiene l'ha anche provato e lo dice dunque per esperienza.

Si è detto che alcuni religiosi impiegano le sue foglie (sulle quali leggono alcuni versetti del Corano) per la preparazione di bagni medicamentosi per combattere alcune malattie. Il luogo del bagno deve essere un luogo all'aperto e pulito (non si adoperano bagni o gabinetti per tale lavaggio, perché sono luoghi impuri), pulito come deve essere il prato di questa Accademia dove siamo riuniti. Se ciò non è possibile, allora la persona va fatta sedere sopra un contenitore grande e largo, come un piatto grande, e le si versa sul capo e su tutto il corpo l'acqua col preparato di foglie della pianta di gob. L'acqua del lavacro, dopo l'uso, viene raccolta e versata in una buca scavata in un luogo sempre pulito, come il giardino di casa (perché sul preparato erano state recitate delle sure del Corano). Dopo questo bagno "medico", è stato accertato, la persona malata guarisce con il "potere di Dio". La pianta in arabo viene chiamata con il termine afdom. Con le foglie della pianta afdom si curano dunque le malattie. Ho potuto vedere e constatare l'impiego di questi metodi di cura e i relativi risultati in persone malate fisicamente o psichicamente, e ho visto anche il desiderio di conservare nel proprio corpo la sostanza derivante dal consumo della frutta della pianta. Infatti in caso di morte chi ha consumato la frutta entro un periodo di quaranta giorni godrà di una ricompensa nell'al di là.

Concludo ricordando la necessità di riscoprire il rapporto della pianta con la religione e di diffondere le conoscenze relative alla pianta e all'utilità del suo impiego nella società per goderne i benefici.

Questo è ciò che volevo aggiungere, ma so che ci sono molte altre cose che non sono in grado ora di rievocare e aggiungere. A voi, dunque, restituisco la parola.

Ahmed Nur

Queste sono sicuramente le parole di un uomo maturo, di un saggio. Per non ripetermi su quanto detto a proposito della pianta del *gob*, ora passo la parola a Said, che è un medico e uno di coloro che Dahir Af-Qarshe ha esortato (oltre agli uomini di scienza teologica indicati da Dahir Af-Qarshe, io aggiungo anche gli uomini di scienza medica) a fare ricerche sull'utilizzazione delle foglie, delle radici e della frutta della pianta del *gob* per scopi scientifici e terapeutici in campo medico. Per cui passo la parola a Said, esponente del campo

medico, affinché ci esponga le sue conoscenze su questa pianta.

Said

Te ne ringrazio, Ahmed. La cosiddetta pianta del gob è una pianta il cui nome è lo stesso per tutti i somali. Può darsi che altre piante vengano conosciute con un nome diverso in luoghi differenti del paese, ma il nome della pianta del gob è sempre lo stesso in qualsiasi parte della Somalia. La pianta può essere considerata sia una pianta resistente sia una pianta tenera. Se consideriamo la crescita, essa può essere classificata tra le piante dallo sviluppo veloce. Può raggiungere la sua maturazione a partire da uno a due anni di età, quando produce la sua frutta. Se si taglia quando ancora è una pianticella tenera e si seziona il fusto, si scopre che vi contiene un midollo. La maggior parte delle piante non ha midollo. Se invece si taglia il fusto dell'albero del gob quando la pianta è già matura tale midollo non vi si scorge più. Sempre sotto l'aspetto della crescita, questa pianta è inclusa tra le piante arboree che sviluppano fusti di grosse dimensioni, con piccole spine. Le foglie sono piccole e arrotondate. Fa parte di quelle piante sulle quali i somali fanno affidamento sia per la frutta sia per far pascolare il bestiame nella stagione del jilaal (stagione arida). Essa cresce ovunque. Alcune piante crescono in un determinato tipo di terreno piuttosto che in un altro, ma la pianta del gob cresce dappertutto, attecchisce su qualsiasi tipo di terreno. Non ha delle radici molto lunghe, e queste si sviluppano in profondità piuttosto che di lato. Nonostante la relativa lunghezza delle sue radici, è come se la pianta potesse esercitare un fenomeno quasi da calamita per la forte attrazione che esercita sull'acqua. Per questa ragione è una pianta sempreverde: anche in presenza di un continuo processo di ricambio del fogliame, è sempre ricoperta da foglie verdi.

Per quanto riguarda la frutta, all'inizio la pianta produce un'inflorescenza dalla quale spunta poi il frutto. Prima della maturazione il frutto è di colore verde poi, man mano che si avvicina la maturazione, passa attraverso gradazioni di colori che vanno dal giallo al marrone o al rosso. Il frutto maturo della pianta del *gob* è dunque di un colore rosso bruno che va verso il marrone, e diventa sempre più leggero come peso in seguito all'essiccazione. Il consumo della frutta del *gob* avviene in due modalità. Il primo modo di consumare i frutti del *gob* è quello di metterli in bocca uno per volta e di mangiarne la polpa sputando poi il nocciolo duro. Il secondo consiste nel frantumare il frutto, usando due pezzi di pietra, e mangiare polpa e pezzetti di nocciolo insieme. Questa ultima maniera può essere estesa a grandi quantitativi da conservare in recipienti e da mangiare conditi con latte o burro, o semplicemente così com'è l'impasto sorseggiandolo con un poco di acqua o di tè o di latte.

Qualora si potesse sviluppare questo modo di consumare il frutto della pianta del *gob* introducendo mole o frantoi meccanici o elettrici, esso diverrebbe uno degli alimenti più nutrienti delle nostre mense.

L'utilizzazione delle foglie della pianta è cosa ben nota in tutta la Somalia. Le donne le utilizzano da sempre come shampoo per il lavaggio dei capelli. Allorquando si pestano o si macinano, le foglie della pianta producono una sostanza gelatinosa. Le foglie si

adoperano per medicare le tumefazioni. È una pianta con proprietà igieniche ed igienizzanti. La resina o la sostanza che si può ricavare dalle sue foglie e le sostanze chimiche usate per fabbricare lo shampoo sono identiche. Se ci si lava con la poltiglia ricavata dal pesto delle foglie di *gob*, il corpo diventa liscio ed i capelli acquistano una forte lucentezza.

L'utilizzazione per scopi medicamentosi è a noi ben nota, anche se non sappiamo determinare scientificamente in quale parte della pianta e quali sostanze chimiche vi sono contenute. Ci è nota soltanto la proprietà costrittiva delle tumefazioni di origine infettiva da parte dell'impasto di foglie allorguando questo si sparge sul corpo sopra il punto tumefatto o sull'ascesso. Questa proprietà, fortemente dimostrata, ci permette di dedurre la presenza di sostanze utili in campo medico. Per tutto ciò è forte l'interesse della scienza medica per le proprietà della pianta. Vi sono sicuramente altre proprietà a noi personalmente sconosciute, ma che potrebbero portare un contributo significativo nell'individuazione dei possibili campi di impiego della pianta. Come ha accennato Dahir, ci sono luoghi in cui la pianta è più concentrata. Essa è utilizzata anche come foraggio per il bestiame. Si tagliano i rami della pianta, e non il fusto, per far mangiare il fogliame al bestiame durante la stagione arida del jilaal. Si taglia inoltre per fabbricare alcuni utensili o strumenti per la casa. Concludo dicendo che questa pianta contribuisce parecchio, in termini di utilizzazione, all'economia della società. Vi ringrazio.

Ahmed Nur

Ti ringrazio, Said. Passo ora la parola a Dhega Weyne, che sta alzando la mano ed è pronto per parlare. Tocca a lui completare ciò che gli anziani hanno tralasciato. Dhega Weyne, esponici ciò che conosci su questa pianta.

Dhega Weyne

Said e Dahir hanno già parlato di tutto ciò che la pianta del *gob* ha di utile e delle sue proprietà mediche. Ne hanno parlato gli anziani ed è ora una cosa sulla quale tutti sono concordi. Ciò che conosco della pianta è solo ciò su cui ho avuto modo di fare esperienza personalmente. Parlerò brevemente della mia esperienza.

Primo, si tratta di una pianta ben nota e piena di meraviglie, capace di crescere anche là dove non vi è acqua così come in mezzo all'acqua, ed è una pianta conosciuta da tutti con lo stesso termine. Nel paese dove sono nato io esistono due esemplari della pianta di gob, l'uno chiamato Gobka-goolka e l'altro Gobka-maxanka. Gli anziani, cui abbiamo chiesto l'origine di questi due alberi (ora io sono sulla sessantina), che ora dovrebbero avere, se in vita, circa cento anni, ci dissero allora che da piccoli avevano visto i due alberi così come si presentano oggi. Ci raccontarono allora che a loro fu detto che sotto quei due alberi ci si riuniva per le assemblee da più di un secolo. I due alberi portano rispettivamente i nomi di *Gobka-goolka* e Gobka-maxanka: sono due alberi ben noti a tutti i somali del Nord. ovunque essi si trovino. Risalgono alla stessa età a cui risale l'attuale popolazione del territorio. Può darsi anche che i due alberi abbiano preceduto l'arrivo delle attuali popolazioni, che essi erano lì all'arrivo delle prime popolazioni che giunsero in quel luogo. Ed ancora sono in piedi.

L'altra cosa che vorrei dire è ciò che i somali sostengono (non so se sia vero o solo una credenza senza fondamento), cioè che la radice della pianta del *gob* si situa nel paradiso. Questo è ciò che ho sentito dire. Per l'adorazione che si ha nei suoi confronti, si dice che la radice della pianta del *gob* è situata nel paradiso. Nel paradiso dove? Questa è una pianta che i somali adorano (o adoravano). Che l'adorino pure, la sua utilità è quella che abbiamo detto.

Sotto le fronde dei due alberi di cui ho parlato si riunivano e possono ancora oggi riunirsi dai cinque ai seimila uomini ogni volta. Per quello che ne so, la presenza della popolazione somala in quei posti risale all'età di quegli alberi. Le possibili utilizzazioni delle varie parti della pianta del *gob* sono quelle che hanno già detto i saggi. Il taglio è stato proibito. Nel paese di Widhwidh descritto da Dahir ci sono all'incirca duecento alberi della pianta del *gob*. Sotto ogni albero, alla loro ombra, vi si possono riunire e prendere posto circa mille uomini, per come sono grandi. Ci si riunisce per tutto: per le assemblee, per le benedizioni, ma vi si riunisce anche il bestiame in attesa dell'abbeverata al pozzo vicino, o anche quello che è stato già abbeverato.

Un'altra cosa che ho saputo è una proprietà che riguarda la pianta del *gob* ed una che riguarda la pianta del *qurac*. Ho visto che, laddove si concentra la crescita dell'albero del *qurac*, l'acqua tende a diminuire, mentre laddove si concentra la crescita del *gob* la presenza dell'acqua tende ad aumentare. Questa è un cosa che ho saputo per esperienza. Un pozzo vicino al quale aumenta la crescita della pianta del *qurac* è destinato a seccare.

Ho anche constatato come la scomparsa delle piante di *gob* che crescevano nelle vicinanze di un pozzo ha determinato la secchezza dell'acqua nel pozzo, sebbene si trattasse di un pozzo dal quale una volta si beveva abbondantemente. La scomparsa della pianta ha determinato la scomparsa dell'acqua nel pozzo. Sul posto erano rimaste solo due piante quasi secche all'epoca della mia infanzia. Una inondazione provvidenziale, causata da un'abbondante pioggia nel Sanaag, si è rovesciata sul luogo del pozzo e delle due piante. Il *gob* ha ricominciato a crescere come prima e nel pozzo è tornata l'acqua. Conosco quanto ho detto per esserne stato testimone diretto. Il resto l'avevano già detto gli anziani.

Ahmed Nur

Ci siamo molto intrattenuti sulla lode della pianta del *gob*, una lode tutta meritata e su cui i saggi hanno tutti concordato e anch'io concordo. E dal momento che siamo giunti all'ora di concludere e di fermarci per continuare la prossima volta, vi anticiperò l'argomento della prossima riunione, che sarà sui datteri e sulla palma da datteri. Successivamente passeremo ai cereali, al sesamo, al riso, all'annona, alla banana, ai legumi, all'uva, alle bacche di *xamur*, tutto ciò che viene coltivato che non potrei qui elencare in maniera completa. Qui chiudiamo la seduta di oggi.

* * *

Ahmed Nur

Inizieremo dal punto in cui ci eravamo lasciati l'ultima volta: cominciamo dai datteri. Chiamo Fiqi Burale a parlarci dei datteri: a te, Fiqi Burale.

Figi Burale

Va bene. Dico anzitutto che io mi intendo molto del consumo dei datteri, ma meno della sua coltivazione: altri ne sanno più di me. Ho consumato datteri in vari modi e conosco i differenti termini usati per indicare le diverse qualità, soprattutto dei datteri che provengono dall'Iraq. I nomi conosciuti per i datteri di importazione sono *Barni, Mallays, Caami, Jeega-cad*, e il tipo che cresce nel nostro paese è particolare. Di quello che cresce nel nostro paese non parlo, perché non mi intendo della sua coltivazione: ho visto solo la piantagione. Non mi intendo nemmeno della coltivazione di quelli importati, naturalmente: conosco soltanto i nomi con i quali vengono indicate le varie qualità che si trovano sul mercato. Ne ho fatto uso parecchio. I modi di preparazione e di consumo dei datteri sono molti. Ora parlerò di quelli di cui ho già menzionato i nomi somali.

Il tipo *Barni* è quello prodotto nell'anno precedente. Piace tanto alla gente e non produce bruciori di stomaco.

Il tipo *Jeega-cad* è di colore rossiccio (il colore del pelo del cavallo sauro). La polpa di questo dattero nello strato aderente al nocciolo presenta striature biancastre. È buono. Tutti i datteri sono buoni, ma ci sono anche gradazioni di bontà e di qualità.

Il tipo *Malwaas* è più simile alla qualità *Jeega-cad*: anch'esso è di colore rossiccio ma ha noccioli molto più piccoli rispetto a quelli della qualità *Jeega-cad*.

Il tipo o la qualità *Caami* è quello stagionato e dentro il quale qualche volta si sviluppano dei vermicelli. Non piace alla gente.

Per quanto riguarda il consumo dei datteri, le donne preparano i piatti in modi diversi. Il dattero viene conservato in un recipiente e lo si consuma con latte, oppure lo si mangia da solo così com'è, senza che vi siano stati tolti i noccioli. Un altro modo di consumare i datteri è quello di preparare dei veri e propri piatti a base di datteri. Uno di questi piatti è quello che si ottiene macinando la polpa dei datteri con una piccola mola di pietra dopo avere tolto i noccioli, aggiungendovi durante la macinazione aglio, cipolla ed altre spezie piccanti. Si ottiene un preparato che le popolazioni dell'Est¹ e dell'Ovest² chiamano con il termine maxwaash. Si tagliano pezzi di questo preparato e li si pongono in un recipiente insieme a un chilo di carne circa di oodkac:3 ciò che ne esce è un piatto di indescrivibile bontà e facile da masticare. La buona donna di casa ha cura di non far mancare mai questo piatto nella sua casa. Altri immergono i datteri in un recipiente di latte e lo tengono in negozio. Ogni clienti ne chiede una certa quantità. In alternativa il dattero viene consumato con latte acido di cammella. Ci sono tante maniere di consumare i datteri. Ed è la frutta più buona dal momento che non fa ingrassare, fa digerire e

.

¹ Reer Bari.

² Galbeed, Ovest somalo,

³ Carne essiccata, tagliuzzata a pezzettini piccoli e cotta nel burro.

stimola l'appetito. I *reer Bari*⁴ nelle stagioni aride usano consumare i datteri insieme con un piatto di riso.

lo conosco i tanti modi di consumare i datteri, però non mi intendo per niente della coltivazione del dattero: non ne ho esperienza. Io concludo qui.

Ahmed Nur

Ne parlo ancora un po' io. È vero ciò che ha detto Dahir riguardo ai datteri di importazione e di coltivazione nostrana. Generalmente i datteri da noi prodotti non arrivano in tutti i mercati del paese. Arrivano in alcune regioni e non in altre. Dei datteri di nostra coltivazione la qualità maggiormente prodotta è quella chiamata geesaley. La seconda qualità è quella che porta il nome di keyn o keyn-weyn, la terza si chiama keyn-yar, la quarta cunaya-weyn, la successiva, la quinta, si chiama con i nomi xeela e goraaha. Queste sono le differenti piantagioni di datteri per quanto riguarda le varietà di nostra coltivazione. Le piantagioni più vaste sono coltivate con la qualità geesaley. Questa cresce in acqua stagnante che i locali chiamano gajawa. La piantagione coltivata con la qualità keyn è attraversata da un canale dal quale si irrigano le piante. Ci sono due sistemi di semina nelle piantagioni di datteri. Un sistema è quello di gettare il seme, cioè il nocciolo del dattero, in una buca e di irrigarlo per un certo periodo di tempo. Vi spunta una pianticella che crescendo a circa sette o otto anni inizia a mettere delle inflorescenze. A questo punto la pianta si differenzia sessualmente: o diventa una pianta maschile che non dà frutta e che qui chiamano faxal, oppure diventa una pianta femminile che fruttifica.

Una peculiarità della pianta da datteri è che non produrrà esattamente lo stesso tipo di frutta, in termini di qualità, di quella del seme dal quale è stata generata. La qualità della frutta della pianta nuova dipenderà da altri fattori.

Nel periodo della crescita la palma da datteri passa attraverso differenti fasi di sviluppo. La pianta, quando raggiunge la maturità, sviluppa tra le attaccature delle foglie una cosa conosciuta con il termine di *khayl*, che ha la forma di un pugnale e che a un certo punto si apre e da lì si riconosce se la palma è una palma maschio o una palma femmina. Se è una palma maschio, si taglia il *khayl* e lo si trasporta sulla palma femmina, ponendovelo sopra per l'impollinazione. Vi si avvolge sopra una stoffa.

Se non si fa quest'operazione di impollinazione della pianta femmina con il polline della palma maschio, la palma da datteri non fruttifica. Fatta questa operazione, la si guarderà dagli insetti, in particolare dagli scarafaggi.

La frutta che produce, attaccata ai ramoscelli, gialla, è ancora senza semi o noccioli. Dopo un certo tempo diviene quello che è chiamato hal-geed. Dopo un certo periodo di tempo avrà del ridas. Dopo circa tre mesi si avrà la frutta. Dalla palma cadranno ciò che viene indicato con il nome di gumuc. Dopo altro tempo avrà quello che viene chiamato shaf, cioè il frutto della palma da datteri. Questo diverrà di forma arrotondata o allungata, di colore chiaro, a volte con un nocciolo piccolo, altre con un nocciolo più grande. Acquista

.

⁴ La gente dell'Est.

colorazione o tinte diverse: rosso, chiaro, rossastro, grigio. Quasi come il pelo dei cavalli. I datteri e i cavalli sono proprio simili nella colorazione. I datteri sono tra le frutta quella che ha più colori.

La maturazione del dattero inizia dalla parte superiore del frutto. Nella fase iniziale della maturazione, il dattero viene chiamato *afmadoobe.*⁵ Quando è completamente maturo viene chiamato *dhuguc.*⁶ È in questo periodo che il frutto, ormai maturo, viene classificato in *daba-caddo*, *seexaari*, *nimcaan*, *faradh*, *barni*.⁷

Il tipo *seexaari* è di dimensioni molto piccole e come qualità è inferiore agli altri. Questo termine è usato anche per indicare tutti gli altri tipi di datteri qualora siano troppo stagionati e, perciò, qualitativamente deperiti.

Il tipo *barni* è tra le qualità migliori ed è riconoscibile dal colorito più chiaro sul fondo. Il tipo *nimcaan*, qualitativamente tra i migliori, è quello che assume interamente la stessa colorazione; è di dimensioni piuttosto grandi. Il tipo *faradh* è somigliante al *nimcaan*, dal quale si differenzia per una colorazione più rossiccia ai lati, mentre il *nimcaan* ha una colorazione più chiara ai lati.

Per quanto riguarda le fasi della maturazione del dattero, la prima è quella detta dello *hal-geed*, la seconda è la fase dello *busur*,⁸ la terza è quella del frutto maturo.

I metodi che si usano per la coltivazione di una piantagione di datteri sono due: usando come semente il nocciolo del dattero o piantando sul terreno parte di una pianta di palma. Questo ultimo sistema garantisce la crescita di un frutto simile a quello della pianta di origine, mentre la piantina che nasce dalla semina di un nocciolo di dattero non necessariamente sarà identica a quella della pianta del nocciolo seminato. La futura pianta potrà dare una qualità di frutta diversa. Per questa ragione, con il sistema della semina del nocciolo, non è possibile predeterminare la qualità del raccolto.

La palma da datteri non dà frutta prima dei sette anni. È una pianta molto longeva. Può vivere dai cinquanta ai cinquecento anni. Mette radici molto in profondità, fino ai quaranta baac. Le foglie, che sono attaccate alla pianta attraverso un largo stelo con spine, sono utilizzate per la fabbricazione di ceste e di stuoie. Altre parti della pianta che meritano di essere menzionate sono le karaab (da dove spunta la frutta della pianta) ed il khayl, ovvero i rami che sostengono la frutta attraverso il qurxub o qub (l'attaccatura del frutto al ramoscello) fino alla maturazione. Quando il frutto giunto allo stadio della maturazione viene raccolto dalla pianta, in alcuni casi il qurxub resta attaccato al ramoscello dal quale si stacca il frutto (ciò avviene nel caso dei datteri di qualità migliori, tipo nimcaan, faradh, ecc.), mentre in altri casi il qurxub rimane attaccato al frutto raccolto.

Per alcuni aspetti la palma da datteri assomiglia all'uomo: ha delle parti fisicamente molto delicate come il *qalbi* che equivale al cuore umano. Il *qalbi* (cuore) della palma si identifica con la parte dove

_

⁵ Bocca-nera o testa-nera.

⁶ Termine per indicare un frutto giunto alla maturazione perché inizia a secernere sostanza saccarina.

⁷ Sono tutti termini qualificanti i differenti tipi di datteri coltivati in Somalia.

⁸ Frutto in maturazione.

⁹ Unità di misura equivalente alla lunghezza dell'avambraccio di un uomo di media statura.

spuntano le foglie una dopo l'altra nel corso del suo sviluppo. Se viene manomessa questa parte, la pianta non sopravvive.

La pianta mostra una somiglianza con la natura umana o animale anche in quanto è sensibile alle parole del proprietario. Ad esempio, allorquando la pianta rallenta lo sviluppo o non dà frutta nei termini naturali, se il proprietario le parla con un linguaggio intimidatorio del tipo "Wallaahi waan ku goynayaa!" (per Dio, ti farò tagliare, se non dai frutto!), la pianta comincia a dare il frutto! È stupefacente!

Un'altra rassomiglianza con la natura dell'uomo è quella della generazione attraverso la semina del frutto: così come per le persone, non è detto che i figli siano identici ai genitori per l'aspetto fisico.

Inoltre, la palma somiglia all'uomo e al mondo animale poiché è una pianta che non potrebbe vivere senza acqua, a differenza delle piante grasse come il *qurac* e il *dhamas*. 10

Un'altra rassomiglianza, infine, è quella della stagionalità della maturazione del suo frutto. Il periodo della infiorescenza è lo stesso per la palma da datteri e per il *qurac*. Entrambe sono piante per le quali si può prevedere un calendario del raccolto.

Il dattero, dunque, ha queste caratteristiche.

Ora passo la parola a Dahir Af-Qarshe il quale è stato a lungo in quelle coste presso le quali si coltivano i datteri, come Berbera, anche se i datteri che crescono lì sono poca cosa. In località come Xiis, Mayr, Ceelaayo e Bosaaso, la palma da datteri cresce, anche se non in modo equiparabile alle coste del Bari (Nord est). Dahir Af-Qarshe, tu che ne diresti?

Dahir Af-Qarshe

Prima di tutto, grazie Ahmed. Tutto ciò che riguardava il dattero, lo hai detto tu. Nonostante ciò, se dovessi dire qualcosa riguardo a questa pianta, direi anzitutto che è la più longeva fra le piante che crescono nel nostro paese. È una pianta che raggiunge e supera i cent'anni di età. Si dice che la casa e la carish¹¹ costruite con il fusto della palma stanno in piedi per cent'anni. Eppure non è una pianta dal legno duro. Allora, ci si chiede, dove sta questa sua forza? Il segreto è che si tratta di una pianta che le termiti non usano mangiare o rodere. Per questo motivo il suo legno non invecchia. Se il luogo in cui si trova il suo legno è un luogo vicino al mare, esso non subisce la benché minima corrosione. Così come le stuoie delle località marittime non si consumano, mentre le stesse, portate in una località dell'entroterra, si rovinano dopo poco tempo d'uso e non durano nemmeno sei mesi. La palma da datteri è una delle piante che amano crescere nelle vicinanze del mare, sulle coste sabbiose e tra le vallate sovrastanti il mare, attraverso le quali le correnti di vento soffiano dal mare o verso il mare. E difficile che la palma cresca nell'entroterra, essa è sempre collegata alla costa. La longevità è una sua caratteristica. La sua coltivazione avviene così come Ahmed ha descritto bene poco fa.

Se considero un altro aspetto, cui aveva accennato Fiqi Burale, posso dire che ora le importazioni del frutto di questa pianta sono

¹⁰ Entrambi alberi da fusto che crescono nella savana della Somalia.

¹¹ Capanna rettangolare.

diminuite rispetto al passato, e anche le condizioni di vita della popolazione hanno subito una certa diminuzione dovuta alla mancanza di tale frutto.

In passato il territorio sotto dominio inglese riceveva grandi quantità di datteri e di riso. Solo questi due prodotti venivano importati. I cereali non erano conosciuti in quell'epoca. Solo chi aveva la moglie gravida mandava a comperare qualche chilo di cereali al mercato di Adan (nello Yemen), perché questi sono ritenuti un efficace rimedio ai dolori successivi al parto. Se non fosse per questo, il consumo di cereali era sconosciuto. Al posto dei cereali, come alimento, vi erano i datteri che, sia per il prezzo abbastanza contenuto, sia come utilità nutrizionale (consumati con latte, con burro o usati come condimento per la carne grassa o per il riso), avevano un'attrattiva per i consumatori locali. Ai datteri venne dato il nome sabool-koris. 12 Coloro che perdevano il bestiame nelle carestie o nelle guerre sopravvivevano alimentandosi con i datteri. Le popolazioni nomadi utilizzavano spesso questo alimento. Si racconta che una volta a un tale la moglie comprò dei datteri. L'uomo, appena ebbe sentito come erano dolci e buoni, disse alla moglie: "Ehi, ma colui che te li ha venduti non sapeva come erano dolci i datteri (che altrimenti non te li avrebbe venduti)? Se è ancora disposto, porta con te questo cammello, vendilo e con i soldi comprami altri due datteri!". E lei: "Ma i soldi sono troppi".

"Non hai capito. Ti ho detto di comperarmi due datteri!".

Così si spiega il desiderio per la frutta della palma.

Una volta i datteri venivano scaricati al porto di Berbera e trasportati a bordo di muli. Per le strade della città i ragazzi di famiglia e gli orfani, forti e nutriti con datteri, si rincorrevano e giocavano alla lotta. Il dattero è un ottimo digestivo.

Quando i datteri arrivavano nel territorio, si consumavano così come ha descritto Fiqi Burale. Altri tempi! Dov'è il dolce alimento, quei pezzetti di carne cotti nel burro, aromatizzati con sette spezie provenienti da Adari¹³ e conditi con datteri che la brava moglie, il cui uomo era in viaggio, preparava per il ritorno del marito? Così ricco di vitamine che traspariva dal corpo di colui che se ne cibava! Raage Ugaas disse nel *gabay*:¹⁴

Le sette spezie dell'Adari ed i datteri della costa Non mi dare alimento Affinché non ci si stanchi

[...]

I somali andarono in rovina quando persero l'importazione dei datteri. Da questo si capisce che tra tutti gli alimenti i datteri sono il massimo. È per questo che Raage Ugaas equipara i datteri della costa (di Berbera) alle sette spezie dell'Adari!

Ed ecco che un altro, al quale fu chiesto "perché non ti sposi un'altra

_

¹² Che aiuta i poveri a crescere.

¹³ Provincia di Harar, in Etiopia.

¹⁴ Genere di poesia.

moglie visto che le condizioni della tua famiglia sono così prospere?", disse:

Riso condito con le sette spezie ed i manicaretti della virtuosa Sulub Con latte bevuto al primo mattino

Non mi fate perdere, ché ho tutte le comodità di questo mondo.

Non mi manca nulla: ho in abbondanza le sette spezie e i datteri. Ecco che entrambi gli autori equiparano i datteri alle sette spezie dell'Adari. Le sette spezie sono sette piante aromatiche con proprietà mediche che si aggiungono ai datteri per preparare un piatto molto ricco ed ipercalorico. Chi se ne ciba è forte e vigoroso, virile. Questa alimentazione è ormai scomparsa, non si prepara più.

È per la mancanza del piatto a base di carne condita con le sette spezie e con i datteri che oggi Ahmed è così incurvato e poco in carne. Altrimenti egli sarebbe forte come questo muro.

Sono queste le cose che i datteri, come alimento, apportavano. Al di là del bestiame, i somali non hanno mai posseduto nessun altro bene alimentare che fosse superiore ai datteri. Perciò i datteri non sono qualcosa di cui si può parlare con leggerezza. Del suo raccolto gli arabi dicono [...] quando si coglie il frutto dalla pianta, lo si deposita da qualche parte coprendolo con una tenda. È in questo periodo che i datteri si attaccano l'uno con l'altro. Dopo circa due mesi la copertura viene arieggiata. Alcuni datteri si staccano, vengono misurati e messi in sacchi.

I nostri datteri hanno una qualità inferiore per la mancanza di questi procedimenti di stagionatura. Vogliamo consumarli subito. Se li si facesse passare attraverso il procedimento di stagionatura, la qualità sarebbe superiore. Il periodo di stagionatura è di due mesi interi.

Questo è quanto potevo dire a proposito dei datteri. Andrete avanti voi. A voi la parola.

Ahmed Nur

Anzitutto voglio dire che Dahir Af-Qarshe è bravo, molto bravo. Non avrei creduto che dei datteri tu potessi dire così tanto. Oggi riconosco la tua forza e bravura. Prima di passare la parola a Said e agli altri, Salad e Ali Mudir, aggiungo qualcosa sui datteri.

Nel raccolto, i datteri vengono colti direttamente dalla palma, alcuni già maturi, altri af-madow¹⁵ e altri ancora dhuguc.¹⁶ Poi il frutto raccolto viene messo in due aree separate, una delle quali si chiama diric e serve per l'essiccazione e l'altra è la costruzione balbalad, sopra la quale si stende il raccolto mentre sotto è uno spazio abitabile. Sopra vi si stendono i datteri e sotto ci si abita. Attraverso una scala all'interno della capanna si accede al tetto dove i datteri sono messi ad essiccare. Questo sistema di essiccazione si chiama hoosa-saar. 17

Quando ti rechi presso una di queste capanne per l'essiccazione dei datteri, la ragazza sale sulle scale e riempie una cesta di datteri e te la porta come dono.

¹⁶ In maturazione.

¹⁵ Boccuccia-nera.

¹⁷ Sistemazione sulla tettoia.

L'altro sistema, cioè il *dirac*, consiste nel costruire con pietre una specie di sopraelevata, alta due o tre metri, sulla quale poi si stendono delle stuoie di palma sopra le quali si sistemeranno, a mucchi, i datteri per l'essiccazione.

Il tempo di raccolta della palma è ogni due o tre giorni, a seconda della qualità. Il raccolto viene fatto in base al grado di maturazione raggiunto sull'albero. La pianta dalla quale è stata raccolta oggi la frutta aspetterà due giorni prima che vi si raccolga di nuovo. Per ogni pianta si fa un mucchio, in modo da approntare un raccolto omogeneo o per non confondere o mescolare senza criterio qualità differenti di datteri. I pezzi di dimensione molto piccola si accumulano insieme e li si pone in una cesta. I datteri di qualità (come *nimcaa* o *daba-cadda*) si mettono in un posto separato.

Il raccolto, dopo che è stato esposto al sole per due settimane sulla tettoia o steso sopra il *dirac*, ¹⁸ perde umidità, diventa più secco ed assume una forma più allungata. Giorni prima, al momento del raccolto, aveva un aspetto più gonfio. Da quello messo sul pavimento addirittura fuoriesce una specie di bava per la perdita di liquido. Se la mangi calda non ti rimarrà più un solo dente in bocca, per quanto è dolce.

Il frutto che cade spontaneamente dalla palma si chiama hal-geed (uno-da-pianta). Delle volte i bambini si alzano all'alba per correre alla piantagione di datteri e raccogliere la frutta caduta spontaneamente o fatta cadere dal vento nella notte. Generalmente, chi possiede una piantagione o un gran numero di palme non raccoglie la frutta caduta spontaneamente.

Dopo due settimane il raccolto viene classificato e messo nei sacchi. Di ogni *kolay* o *jiraab*¹⁹ di datteri raccolta dalla pianta se ne fanno due sacchi.

Nella classificazione per l'operazione di messa nei sacchi, i datteri si distinguono (indipendentemente dalla qualità) in *shaasho* e datteri. Con il primo termine viene indicata la frutta deperita durante la stagionatura. Questa si butta, non è commercializzabile. Si chiama *shaasho*.

Tra la frutta vi è la *farad*. È secca e di forma allungata. I datteri non si attaccano l'uno all'altro. Dopo il processo di essiccazione il frutto diventa duro, simile ai grani di cereali cotti ed indicati con il termine *garaw*.

Passo la parola a Said, che ha una particolare conoscenza ed esperienza relativamente ai datteri.

Said

Ti ringrazio Ahmed. Dei datteri gli anziani hanno parlato a lungo, tuttavia l'ampiezza dell'argomentazione riguardo i datteri è dovuta alla loro importanza e alla loro utilità. Se devo dire la mia riguardo l'argomento, anzitutto sottolineo l'esattezza circa i due sistemi o metodi di coltivazione della palma da datteri.

Un metodo di coltivazione è quello di seminare il nocciolo del dattero, un altro quello del trapianto di una palma già cresciuta (o staccata da

¹⁸ Pavimento soprelevato.

¹⁹ Rispettivamente, cesta di palma e cesta di cuoio. Oltre al *kolay* ed al *jiraab* esiste anche una terza cesta per la raccolta dei datteri che si chiama *goosaarad*.

un'altra). Questo ultimo metodo ha il pregio della crescita rapida, mentre nel secondo bisogna aspettare a lungo prima che i semi gettati germoglino e diventino una pianticella. Ho sentito dire che, nel caso di semina del nocciolo, la palma impiega circa cinque anni per fruttificare. Con il metodo del trapianto, invece, è possibile che la pianta dia frutto in due o tre anni. Negli ultimi tempi, questo metodo di coltivazione della palma è diventato quello generalmente utilizzato dai coltivatori. Ho sentito dire che a Geesaley²⁰ negli ultimi anni è stato implementato un progetto pubblico per la coltivazione della palma da datteri utilizzando il sistema del trapianto della pianta. Personalmente non sono stato in questa località negli ultimi tempi, ma ho sentito parlare di questo progetto agricolo.

Quindi per la coltivazione della palma da datteri si impiegano questi due metodi. Questa pianta fruttifica verso i cinque anni. Non che io vi abbia esperienza diretta, ma è quanto mi hanno riferito i coltivatori della palma da datteri.

La pianta può essere descritta in questo modo. Ha dei rami (steli) e delle foglie lunghe e sottili che si estendono in alto e lateralmente. I rami o gli steli hanno ai lati una linea di spine che si estende fino all'attaccatura della foglia. Sia le foglie sia gli steli sono utilizzati nelle costruzioni e nella fabbricazione di utensili domestici e di cordami.

Nella coltivazione della palma da datteri, inoltre, un'altra distinzione è quella relativa alle acque con le quali le piantagioni vengono irrigate. Ci sono due qualità di acqua utilizzate per l'irrigazione delle palme da datteri. Una qualità è rappresentata dall'acqua salmastra, amara, mentre l'altra qualità è quella dell'acqua dolce e poco salina. A seconda del tipo di acqua utilizzata per l'irrigazione, la palma produce qualità differenti da datteri. Le palme irrigate con acqua dolce producono datteri molto dolci e di buona qualità; sono invece di qualità inferiore quelli prodotti da palme irrigate con acqua salmastra. Inoltre, il frutto della palma irrigata con acqua dolce può essere mangiato anche prima della maturazione completa: è già dolce. Quello della palma irrigata con acqua salmastra non è assolutamente commestibile fino alla maturazione completa: prima di allora è amarognolo.

La coltivazione, la maturazione ed il raccolto della frutta della palma, come ci è stato già detto, avvengono nel rispetto di una cadenza stagionale o un calendario, perché vengono sfruttati fenomeni climatici come il vento, il caldo ecc. L'impollinazione avviene manualmente. La palma maschio fa un'infiorescenza generando del polline, che viene prelevato e cosparso su tutte le palme femmina. Dopo questa operazione di impollinazione manuale, anche le palme femmina iniziano la fase di infiorescenza. È un fatto molto curioso.

Vi è una grande differenza tra i datteri che crescono qui e quelli che crescono in un altro posto: i datteri che crescono qui non sono di qualità, spesso cadono dalla pianta ancora non maturi. Quando ho chiesto a varie persone il perché, mi è stato risposto che la palma da datteri richiede condizioni climatiche che non si verificano di qua. Quali sono queste condizioni climatiche? Si tratta di venti? Non so di cosa si tratti, ma vi sono certamente alcuni fattori climatici che

_

²⁰ Nome di una località.

influiscono nella crescita della palma da datteri e nella qualità dei datteri. Sono questi fattori, presenti in certi luoghi e assenti in altri, che determinano la buona o la cattiva qualità dei datteri.

I datteri si distinguono in varie qualità. Una qualità cade spontaneamente dalla palma, spesso senza aver raggiunto un buon grado di maturazione; un'altra raggiunge sulla pianta una completa maturazione; una qualità si trasforma subito in frutta secca; un'altra raggiunge la maturazione. Alcune volte il processo di maturazione parte dall'alto, dove il frutto si attacca ai ramoscelli che lo trattengono alla palma, mentre altre volte la maturazione parte dal fondo salendo piano piano verso l'alto. Durante questo periodo, la gente comincia a nutrirsi del frutto della palma prima ancora del raccolto.

Dopo la completa maturazione sulla pianta, si staccano i *khayl* (i ramoscelli ai quali il frutto è attaccato) e i datteri vengono stesi in un ambiente assolato, generalmente una tettoia adibita all'uso. Qui avviene la stagionatura per acquistare le caratteristiche qualitative desiderate. Dopo questo processo di stagionatura, i datteri vengono staccati dai ramoscelli e messi nelle ceste e nei sacchi fatti con le foglie di palma.

Dal confronto dei nostri datteri con quelli di importazione, risulta che i nostri datteri, quelli di qualità ad acqua salmastra, hanno il nocciolo più grande e una polpa più piccola rispetto ai datteri di importazione. L'altra qualità nostrana, quella ad acqua dolce, ha una polpa simile a quella d'importazione. È molto dolce. È già commestibile prima ancora di avere raggiunto la maturazione completa. Quando è matura, è una squisitezza. Coloro che coltivano questo tipo di datteri non li commercializzano neppure: ne fanno un uso domestico, li riservano agli ospiti di riguardo; questi datteri non vengono portati al mercato anche perché la quantità non è commerciabile. È poca roba rispetto all'altro tipo, quello commerciabile, appunto.

Questo è quanto ho da aggiungere sull'argomento dei datteri. La palma da datteri è una pianta che, per la sua utilità, ricopre una grande importanza per la popolazione somala. Non è una pianta che richiede lavoro nella sua coltivazione. È sufficiente fornirla d'acqua. Può darsi che sia necessario l'intervento del lavoro umano nel togliere dalla pianta le foglie vecchie per facilitare poi il raccolto. Non richiede altro tipo di lavoro. Io concludo qui per ciò che riguarda i datteri e la palma da datteri.

I modi in cui vanno consumati i datteri sono stati già menzionati da altri. I datteri si consumano come si vuole. Ho visto il piatto di datteri che le donne usano conservare, così come dicevano gli anziani. Di questo piatto posso dire che, qualora si lascino i datteri con il nocciolo, è possibile che nel cibo conservato vi nascano dei vermicelli. Questo non succede quando vengono tolti i noccioli e si conserva solo la polpa con l'aggiunta di spezie, piatto che le donne somale pongono in un recipiente ermeticamente chiuso.

Quando questo piatto viene servito, è necessario adoperare un coltello per tagliare la massa indurita dei datteri. Di questo piatto sono state menzionate la proprietà lassativa, il contenuto vitaminico e l'altissima qualità nutrizionale. Chi lo consuma assume un colorito simile al dattero, diventa rossiccio. Perciò il dattero è un frutto di ci

noi non abbiamo compreso del tutto le moltissime utilità (noi siamo solo cammellieri). Se i somali ne potessero comprendere l'utilità, molti abbandonerebbero le greggi e i cammelli. Vi ringrazio.

Ahmed Nur

Prima di tutto, ti ringrazio, Said, per il tuo contributo. Il piatto di datteri che le donne somale elaborano aggiungendovi piante aromatiche e spezie si chiama sacaf. Le spezie che si aggiungono a tale piatto sono state elencate anche da Dahir Af-Qarshe e Figi Burale. Sono sette le spezie che vi si aggiungono. Utilizzando solo due di queste spezie si fa un altro piatto, che si faceva in passato e si fa tuttora nel Bari: si chiama cafisad. Il sacaf, invece, ha bisogno di sette piante aromatiche. Se non vi sono le sette piante aromatiche, non si fa. Non si potrebbe fare senza queste sette piante. Senza queste piante, la donna non fa nemmeno il tentativo di preparare tale piatto. Se lo fa, non riesce a dargli quelle caratteristiche qualitative che gli sono proprie. In questo modo, il piatto non potrà essere conservato più di un mese e, in certi casi, più di una settimana. Quando invece lo si prepara aggiungendovi al completo le sette piante aromatiche, tra le quali xawaai, dhega-yare, 21 ecc., il piatto è tra quelli che si conservano a lungo.

Il dattero che è commestibile prima ancora della maturazione si chiama busur. Nella fase che precede il busur, il frutto si chiama halgeed. Non ha ancora assunto un colorito definitivo: c'è ancora del verde. Invece allo stadio che precede lo hal-geed il frutto viene indicato con il termine *gumuc*. In questo stadio il frutto non ha ancora sviluppato al suo interno il nocciolo, mentre nello stadio di hal-geed il nocciolo è presente sebbene sia ancora molto tenero, non duro. Nello stadio del busur, invece, il nocciolo è già completamente formato e indurito. Dopo il busur, il frutto assume man mano il colore. A colorazione completata, il frutto entra nello stadio di dhuguc, o altrimenti detto di hal-gelin. Successivamente passa allo stadio di afmadoobe.²² Quando entra nello stadio di completa maturazione, invece si chiama dhuruc. Dopo il raccolto dalla palma, lo si indica con il termine diric-gal. Quando il frutto è pronto per essere sistemato nei sacco o nelle ceste di foglie di palma, lo si chiamerà con il termine kolay-gal²³ oppure caddaayad.

Adesso cercherò di raccogliere e di mettere insieme i termini utilizzati nelle argomentazioni relative ai datteri.

Said ha già parlato del modo in cui si coltivano i datteri. Le modalità di coltivazione sono quelle da lui ricordate. Una è quella della semina del nocciolo del dattero, mentre l'altra è quella del trapianto della palma stessa.

Il tempo necessario per avere il frutto della palma da datteri, come è stato detto, va dai cinque ai sette anni. Su questo siamo tutti d'accordo. Cinque anni per i terreni più adatti alla sua coltivazione, sette per quelli meno adatti. Said aveva accennato al fatto che la palma non cresce in certe zone. Questo è vero e dirò qualcosa sul motivo. Come saprete, la linea dell'equatore gioca un ruolo

.

²¹ Chiodi di garofano.

²² Bocca-nera.

²³ Che è pronto per essere messo nei sacchi.

importante in questa situazione. Al di sopra ed al di sotto dell'equatore si estendono le linee, dette latitudini, che delimitano alcune aree con determinate caratteristiche climatiche. Inoltre, insieme all'equatore per la crescita della palma svolgono un ruolo alcuni astri immobili detti *qod*: uno si trova da una parte dell'equatore e si chiama *jaar* e altri due sono dall'altra parte e si chiamano xiaareayn. Questi sono immobili e sono perpendicolari l'uno all'altro. Ognuno di questi due astri è in rapporto con altri sette astri. Ogni gruppo è formato, perciò, da otto stelle. E ogni astro di un raggruppamento è in rapporto con un altro dell'altro gruppo. La prima coppia di stelle si chiama xiaarayn, il secondo jaahiye.²⁴ Sono inoltre indicate come costellazione delle Ximraayn yar e costellazione delle Ximraayn weyn. È proprio quest'ultima coppia di stelle che è importante per la crescita della palma, in quanto la palma non cresce laddove non sono visibili queste due stelle. La domanda è dunque: vi sono luoghi, aree, zone terrestri dalle quali non è possibile vedere queste stelle? In effetti, la risposta è sì. Provenendo dal Qadar²⁵ ed andando verso sud si vede che la stella non è più in perpendicolare. Arrivando vicino ad Adala²⁶ ci si accorge che la stella non è più ben visibile. È un fatto sicuro, di cui hanno esperienza i marinai. Superata Adala, si scorge nel cielo l'altro astro della costellazione Ximraaynweyn. Appena ti è visibile questa seconda stella, la più grande delle due della costellazione Ximraayn, non si riesce più a vedere l'altra della costellazione della Ximraayn-yar. Scompare. Entrambe sono stelle rosse, immobili. Si dice dunque che se la palma non vede l'astro Jaah della costellazione della Ximrayn-yar, non fruttifica. In altre parole, una volta che si oltrepassa la linea dell'equatore verso sud, la palma non cresce e se cresce non dà frutto. Esiste perciò un'influenza della linea dell'equatore nella crescita della pianta. A nord dell'equatore, ci troviamo nella zona della palma da datteri. In attesa di interpellare di nuovo Dahir Af-Qarshe e Ali Mudir, darò ora la parola a Salad. Salad si astiene. È bravo in altre materie. A te la parola o Ali Mudir.

Ali Mudir

Dei datteri si è raccontato tutto e lo hanno raccontato coloro che ne hanno certamente più conoscenza di me. Io ho soltanto alcune informazioni generali al riguardo. So, ad esempio, che la maggior parte dei datteri che la nostra popolazione (in particolar modo quella del nord) utilizza per i consumi, è importata dall'Iraq, dall'Iran e da altri paesi. So che la nostra produzione locale è in quantità limitata. Ho saputo di studi e di indagini che indicano il nostro paese come una possibile area di coltivazione e di produzione dei datteri. So anche che, alla luce di queste indagini, ci siamo dati da fare parecchio per poter trovare gli investimenti necessari per impiantare su larga scala una produzione di datteri. Le aree individuate per la coltivazione e la produzione dei datteri si trovano nelle vicinanze di Taleex. Xalin, ad esempio, è una di queste località dove è stato implementato un progetto per la coltivazione della palma da datteri.

-

²⁴ Cardinale.

²⁵ Nel golfo arabico.

²⁶ In Somalia.

Qui sono state impiantate un migliaio di palme. Questo progetto ha una durata di parecchi anni. Ma siccome una nostra cattiva abitudine è quella di passare da una novità all'altra, non credo che da tale progetto ci si debba aspettare grandi risultati. Un'altra località dove sono state fatte delle piantagioni di palma da datteri è Galgalo. Le località principali sono quelle indicate dal mio amico Ahmed Nur. Esistono, tuttavia, altre coltivazioni di palma da datteri, soprattutto nel Bari, in aree di vallate dove le palme crescono molto bene e se ne fanno buoni raccolti.

È mia opinione personale che, in ogni caso, se i progetti di piantagione di palme da datteri vengono realizzati bene, se ne possono ricavare buone quantità di produzione tali da soddisfare il fabbisogno locale. Un fabbisogno che non è poi così grande, dal momento che (almeno per quanto ne so io) i datteri si utilizzano in quantità soltanto nel periodo del Ramadan, mentre negli altri mesi il consumo non è a livelli interessanti, ad eccezione della regione del nord e di quella del Bari, laddove storicamente la popolazione intrattiene rapporti commerciali con i più vicini paesi arabi del golfo, in particolare con l'Iraq, e dove il territorio stesso è climaticamente più simile a quello dei paesi arabi produttori di datteri e perciò più adatto alla coltivazione della palma da datteri. Per noi del sud, invece, il consumo dei datteri non è molto importante; anzi, dal momento che è una pianta che dà calore, è un luogo comune dalle nostre parti mettere in relazione il consumo dei datteri e il carattere collerico di chi ne fa un consumo abituale, come gli iracheni e i reer Bari. Diciamo, ad esempio, che sono simili a quelli che si cibano di sola carne, che sono collerici. È scientificamente provato.

Gli stadi per lo sviluppo della frutta sono i seguenti: al *busur* segue il *falax* altrimenti detto *bilix*. Passando al commercio dei datteri, la maggiore quantità di datteri è di importazione dall'Iraq. L'Iraq è il maggiore produttore di datteri con i suoi 36 milioni di piante di palma da datteri. Sono stato diverse volte in Iraq: la palma da datteri è il loro vanto. Dalla palma si ricavano alcolici ed altre sostanze. Le piantagioni sono sia di proprietà dello stato sia dei privati. Dal momento che il paese possiede due grandi corsi d'acqua, la palma vi cresce abbondante. Costituiva la loro maggiore voce di esportazione prima dello sfruttamento dei giacimenti petroliferi. All'Iraq segue l'Iran. Coloro che hanno esperienza della coltivazione della palma da datteri sono Ahmed Nur e gli altri anziani, che la conoscono meglio di noi, così come conoscono le cose che riguardano il mare. Quando giungeremo a trattare di papaia, di sesamo, di fagioli, solo allora noi svolgeremo attivamente un nostro ruolo nella discussione. Grazie.

Ahmed Nur

Do nuovamente la parola a Dahir Af-Qarshe perché ci illustri le stagioni per la crescita e la coltivazione della palma da datteri, le necessità della pianta: ad esempio, il calore di cui ha bisogno la pianta per la sua crescita, l'acqua, il tipo di terreno che deve essere un terreno non particolarmente duro ma piuttosto sabbioso, il caldo necessario per il processo di essiccazione della frutta.

Dahir Af- Grazie. Hai aggiunto proprio quelle cose per le quali alzavo la mano.

Qarshe

Tra le cose che hai detto c'era questa frase: dopo avere superato Adala, ti appare la stella della costellazione di cui si parlava. Le due stelle, di cui una è a sud dell'equatore ed una verso la Mecca (a nord), sono chiamate dai somali con il termine *matakh*.

La poesia ha una sottile trama e passaggi di saggezza Ha punti fermi simili alle stelle Matakh

Matakh sono le due stelle di riferimento per i navigatori e per i viaggiatori in generale.

Riguarda a quello che hai detto, e cioè che la palma cresce nelle zone al di là di Adala, devi sapere che il clima è diverso nelle varie aree della terra. I luoghi dove cade la pioggia di *xagaay*²⁷ si trovano nelle zone temperate, ovvero quelle zone che sono fredde nella stagione di *xagaay*, e calde e torride, tanto da non potersi allontanare dall'acqua, nella stagione che precede il *xagaay*. Come clima, dunque, la zona del nord, lambita dalle acque del Golfo di Aden, è simile all'Arabia e perciò vi cresce bene la palma da datteri. Penso che tale area non sia buona per la coltivazione di altri prodotti agricoli. La palma da datteri cresce con la temperatura calde, mentre la stagione dello *xagaay* è il periodo dell'impollinazione delle palma da datteri.

La palma da datteri, coltivata in queste zone del nord, viene definita come il montone delle aree aride, desertiche. Essa non somiglia alle altre piante né per utilità, né per crescita, né per durata. È unico nel suo genere: con guesta pianta Dio ci ha beneficiato (avete visto il colorito rossiccio che acquista chi se ne alimenta). Colui che è solito prendere le tasse dalla vendita dei datteri ha un sacco di entrate. Una volta che avete trascurato i datteri, ecco che è scoppiata la guerra! I datteri non sono una cosa da prendere alla leggera. Se si vuole coltivare la palma da datteri con criterio, il luogo più adatto è il territorio sul golfo che ci unisce ai nostri fratelli arabi. La sua coltivazione, però, richiede lavoro e impegno. Quando in quei paesi la coltivazione è diminuita e la produzione del dattero è molto calata per via dello sfruttamento dei giacimenti petroliferi, per noi ne è derivato un danno. Noi, che c'eravamo quando i datteri venivano importati in grande quantità e che ora vediamo la penuria e la mancanza di questo prodotto, possiamo riconoscere la perdita subita. Nei consumi abbiamo subito un calo nutrizionale. Siamo rimasti senza condimenti. Il dattero era tra gli alimenti che si conservano a lungo: era utile quanto il bestiame allevato. Esorto tutti, dunque, alla coltivazione della palma da datteri e alla ricerca (per determinare in maniera chiara quali sono i suoi composti, vitaminici e nutritivi), ognuno secondo le sue capacità.

Ahmed Nur

Ci siamo soffermati per molto tempo sulla trattazione del tema dei datteri. Ciò è dovuto all'importanza di tale frutto. Abbiamo registrato parecchi termini nuovi. Senza dubbio i datteri sono tra gli alimenti più ricchi di nutrimento e, in particolar modo, arricchiscono il sangue. Quando il sangue di una persona è più ricco, aumenta anche il suo

20

²⁷ Estate, periodo del monsone di sud-ovest.

benessere fisico. La sua vita cambia a causa di questo maggiore benessere. Come nell'esempio fatto da Ali Mudir prima, la gente che abitualmente si ciba di datteri (le popolazioni del Nord Est o Bari) non è certamente "matta"; sono matti, invece, quelli che hanno poco sangue. Dal momento che i datteri arricchiscono il sangue, costituiscono un alimento utile. Così come nel caso del pesce. Ognuno si meraviglia dei costumi alimentari dell'altro, pensa che l'altro sia matto, ma non è così che stanno le cose. Occorre un equilibrio nel giudizio.

Si è detto che, come nutrimento, due chili di datteri equivalgono a due chili di carne. Il dattero contiene molte sostanze e vitamine. Stupisce, inoltre, il fatto che contenga olio, zucchero, vitamine, contiene "tutto": nel dattero ci sono le vitamine contenute nella banana, le vitamine G e D, vitamine che si ricavano dalle uova, il fosforo che aiuta il cervello e il ferro contenuto nel latte. Quindi il dattero è pieno di meraviglie. Oggi il mondo si interessa molto di questo alimento. Dai datteri è possibile ricavare anche delle bevande alcoliche.

Adesso passiamo al mais ed alla sua coltivazione. A Salad, per il quale oggi è il primo giorno, a lui do la parola. Salad, parlaci di come viene coltivato il mais, della sua utilità, dei suoi colori.

Salad

Grazie. Parliamo del mais. Anzitutto voglio dire che il mais è un cereale che si coltiva in diverse stagioni nell'arco di un anno. Il mais coltivato nella stagione di gu^{28} è in quantità inferiori rispetto al mais coltivato e raccolto nella stagione di dayr. Ci sono una varietà di patologie dalle quali bisogna salvaguardarlo. Prima dell'utilizzazione degli insetticidi (solo le agenzie di stato importavano gli insetticidi) si utilizzavano altre sostanze, come la cenere, per combattere gli insetti che infestavano le piante di mais. Si versava della cenere sulla radice delle piante. Era un sistema tradizionale ed anche efficace. Esiste un lombrico che penetra nella pianta di mais. La pianta infestata moriva o non dava un frutto, si anneriva di polvere. Oggi sono disponibili gli insetticidi. Questi insetticidi (importati dal governo o una volta dagli italiani) sono di due tipi. Un tipo è di forma solida, assomiglia alle feci delle vacche diventate secche. Lo si riduce in polvere da cospargere sulle radici delle piante, fila per fila. Un altro tipo è da sciogliere in un liquido, è biancastro, e deve essere irrorato sulle piante.

Ci sono tanti animali che possono danneggiare il raccolto del mais e che, perciò, bisogna tenere lontani per non danneggiarlo. Tra questi animali vi sono i facoceri, gli ippopotami, gli elefanti.

I tipi di mais che crescono nella nostra terra sono tre: uno è di queste parti ed è rosso; ce ne sono poi altri due, che vengono anche dall'estero.

21

²⁸ Stagione delle grandi piogge.