

46 – PIANTE VII

- Ahmed Nur Non finiamo qui. Siamo obbligati a continuare la discussione sull'argomento precedente, a fornire più elementi al riguardo, secondo le nostre possibilità. Credo che non si possa dire più di quello che lui dice. Passo la parola a Fiqi-Buraale al quale chiedo di riprendere la discussione dal punto in cui siamo arrivati.
- Fiqi Burale Va bene. Il mais e la dura (tipico sorgo della Somalia) sono due tipi diversi di cereale di cui i somali fanno largo consumo. Riferendomi in particolare al mais, io conosco per esso due nomi diversi. Nel nostro occidente esso viene chiamato con un nome, mentre nel meridione è conosciuto con il nome di *gaaley*. A settentrione come a occidente esso viene indicato con il termine *arabiqi*. Allorquando senti dire *arabiqi* da una persona del settentrione o dell'occidente, egli si riferisce alla *galley* (mais). Sempre in tali posti, nella coltivazione del mais, la semina viene indicata con il termine *shinideyn*, mentre nel meridione tale termine è *abuurid*. Coloro che seminano il mais osservano determinate regole nella semina. Ad esempio, la regola di non mettere più chicchi in un solo buco al fine di evitare una concentrazione delle piantine in un unico punto. Se così fosse, le foglie comprometterebbero la crescita delle piantine e si brucerebbero.
- Dopo la semina le piantine cominciano a germogliare. Il termine per indicare il verbo germogliare è *bilqish* per l'occidente, mentre esso è indicato in maniera differente nel meridione. Quasi sempre la terminologia agricola è differente tra il sud e l'ovest. Non ricordo l'esatto termine con il quale viene indicato nel sud. Forse esso è *dhilisow*. Quando le piantine crescono un poco e diventano un pochino più alte, le articolazioni del fusto diventano più nette, alcuni dicono allora che la pianta è diventata più simile al *dheen* (un tipo di albero grande). Si dice inoltre che ha messo le articolazioni (si è rafforzata) nell'indicare non solo la singola pianta, ma tutto il campo coltivato. È tempo, dunque, di togliere le erbacce e le piante estranee alla coltivazione. Il termine per tale operazione è *geed-qaad* (togliere le piante non utili). L'operazione consiste, inoltre, nel rafforzare la staticità della pianta accumulando del terriccio intorno a essa utilizzando come strumento la zappetta (*yaambo*). Dopo tale operazione il mais cresce e spuntano le prime pannocchie.
- La pannocchia è quella cosa che tutti abbiamo mangiato oppure assaggiato almeno una volta. Quando giunge a maturazione e viene fatto il raccolto del mais togliendo a mano le pannocchie da ogni pianta, ciò che rimane, ovvero la pianta intera, viene utilizzato come foraggio per il bestiame d'allevamento come i cammelli, i bovini e gli asini. In alcuni casi viene mescolato con i rimasugli ottenuti dalla spremitura del sesamo nei frantoi dell'olio di sesamo.
- Il mais viene consumato in modi diversi, cotto o crudo (quando i chicchi di mais della pannocchia sono ancora teneri).
- La pannocchia matura, dopo averla raccolta dalla pianta e fatta essiccare al sole, viene sgranata. Il guscio della pannocchia viene dato in pasto al bestiame. I chicchi di mais dopo la sgranatura vengono esposti al sole per una più completa essiccazione. Se non viene

essiccato e insaccato e messo in magazzino così come è, il prodotto deperisce e perde in gusto. A esso viene preferito il mais essiccato subito dopo il raccolto.

Passiamo ora al prodotto mais pronto per il consumo. Esso viene consumato in modi differenti. Alcuni lo consumano come *cambuulo*, cuocendolo a chicchi interi. Una volta cotto lo si condisce con dell'olio ed è pronto per essere consumato. Altri lo preferiscono abbrustolito: una padella viene riempita di sabbia fine e messa al fuoco. Quando la sabbia è diventata abbastanza calda viene aggiunta una manciata di mais per volta. I chicchi si aprono ed è il popcorn. Al posto della sabbia calda è utilizzabile anche l'olio per ottenere lo stesso prodotto. In genere quest'ultima modalità di cottura del mais è utilizzata quando si effettuano determinati riti religiosi. Un altro modo è cuocere il mais macinato per farne della polenta. Il termine usato per indicare la polenta è *soor* nel meridione e *shuro* nell'occidente. Come viene preparata la polenta? I chicchi di mais vengono pestati nel mortaio. Con questa operazione, prima viene eliminata la crusca, poi il chicco nudo senza crusca si frantuma in tanti pezzetti piccolissimi. Continuando il pestaggio al mortaio i pezzetti si fanno sempre più piccoli. Dopo di che vengono passati al mulino o macinati con il *shiid* (due pietre circolari sovrapposte dove quella superiore viene girata sopra l'altra). Il prodotto così ottenuto viene separato in due: una parte piccola tutta fine chiamata *budo* e una parte più granulare indicata con il termine *jariir*. Quest'ultima parte viene buttata nell'acqua bollente della pentola o del *dheri* sul fuoco. Poco dopo viene aggiunta anche la parte più fine mescolando il tutto con un mestolo di legno. L'acqua viene assorbita dal mais e la polenta è pronta per essere consumata. Un'altra maniera di preparazione della polenta è quella per la quale non avviene la separazione tra parte fine e parte granulare del mais. Dopo averlo pestato nel mortaio e passato per una sola macinazione, il tutto viene buttato nell'acqua bollente e mescolato. Al completo assorbimento dell'acqua, la polenta è pronta. Questo tipo di polenta è più granulosa della precedente e viene abitualmente consumata prima con carne e brodo e successivamente con latte. Normalmente questo piatto viene consumato da un gruppo di persone. Mi fermo qui, Axmed Nur.

Ahmed Nur Mi pare che siamo giunti al termine del lavoro di oggi e gli anziani mostrano segni di stanchezza. Del mais parleremo ancora e lo confronteremo con la dura. Parleremo ancora del suo consumo e della sua utilità. Finiamo qui oggi.

Ahmed Nur Riprendiamo da dove avevamo lasciato la volta scorsa. Oggi gli anziani discuteranno delle piante da frutta e in particolare delle piante da coltivazione e di grande utilità. Prendono parte alla discussione Daahir Af-Qarshe, Ali Mudir, Abdi Dhega Weyne e Salad. Coordina i lavori Ahmed Nur.

Giorni fa la nostra discussione era giunta al mais del quale aveva diffusamente parlato Fiqi Buraale. Oggi continueremo la nostra precedente discussione sul mais. Prima di passare la parola ai

partecipanti alla discussione sul mais, vorrei elencare alcuni termini a cominciare dallo stesso mais e facendo seguire: il sorgo (la dura), la canna da zucchero, la banana, le arachidi, l'uva, l'annona, il cocco e il sesamo. Da oggi cercheremo di affrontare questi termini. Giorni fa abbiamo dibattuto intorno al mais. Il mais e il sorgo si somigliano nella coltivazione. Chiedo a Dahir Af-Qarshe di riassumerci il discorso sul mais, cominciando dalla sua coltivazione fino al suo consumo, indicando tutte le fasi di passaggio del prodotto, e in particolare nella tradizione somala: la coltivazione, il raccolto, le regole, i cicli e le stagionalità, il suolo più adatto alla sua coltivazione, i tipi e le qualità di mais, i nomi. Vorrei inoltre dire quanto sia importante conoscere la preparazione degli alimenti a base di mais, il consumo e gli utensili per il consumo dell'alimento come lo *xeero* (piatto di legno con il quale i somali usano abitualmente consumare la polenta). A te la parola Dahir: il mais, dalla coltivazione al consumo.

Dahir Af-Qarshe Ti ringrazio. Anzitutto il mais e il sorgo vengono seminati alla stessa maniera. Solo successivamente al germoglio del seminato, la cura dell'uno e dell'altro cominciano a differenziarsi. Ecco come avviene la semina: i campi di mais e di sorgo possono essere seminati sia alla fine della stagione secca, prima ancora delle piogge, sia dopo la pioggia, appena la terra ha assorbito l'acqua piovana. Quando non era ancora in uso la meccanizzazione agricola gestita dallo Stato o come tuttora la stragrande maggioranza dei contadini somali è solita fare, ci sono due metodi di semina: alcuni buttano le sementi sul terreno preparato, mentre altri scavano delle piccole buche nel terreno da seminare e vi versano, di volta in volta, da una buca all'altra, una piccola quantità di semi coprendoli poi con un strato di terra. Il primo strumento, dunque, di lavorazione agricola nella produzione dei cereali è il *miiga* (un bastone robusto, appuntito e con una lieve curvatura verso il basso) con il quale si praticano dei fori sulla superficie del terreno da coltivare. Nel foro vengono versati dai due ai tre chicchi (di mais o di sorgo), mai uno solo, per la semplice ragione che se quell'unico seme dovesse perire o fosse tolto dalle formiche o dagli scoiattoli, quella posizione sarebbe vuota, nessuna piantina ne verrebbe fuori. Vi si introducono quindi tre chicchi. Quando il germoglio spunta, la piantina ha due foglie dette "due orecchie". In quello stadio la pianta viene denominata in modi differenti nei differenti luoghi della Somalia. Nell'occidente, ad esempio, è indicata con il termine *biqil*. Nello stadio successivo, appena la piantina si alza un poco e mette circa due ulteriori foglie, la piantina è indicata con il termine *carra-qaris* (che copre la superficie della terra). Infatti, quando da lontano o da una posizione più elevata rispetto al livello della superficie coltivata osservi il campo di sorgo o di mais, non scorgi più il colore della terra, ma solo un intenso verde, il colore delle piantine. Le piantine germogliate stanno crescendo in fretta e coprono tutta la terra. In quello stadio, dunque, la piantina si chiamerà *carra-qaris* (copri-terra). Successivamente, appena si forma il fusto o il tronco della piantina e le foglie si innalzano un poco dal livello della terra, alla piantina viene dato il nome di *lun* (singola pianta che spunta da un solco), perché questo stadio è proprio quello in cui le piantine nel gruppo vengono spuntate togliendo quella o quelle più

deboli e lasciando la pianta più forte. Se venissero lasciate tutte, esse potrebbero crescere deboli dovendo dividere e distribuire per più piante e foglie le sostanze minerali assorbite dal terreno. Lo stadio successivo in occidente viene indicato con il termine di *harare* e indica il momento in cui si devono togliere le piante estranee alla coltivazione che, se lasciate crescere in mezzo al campo, potrebbero distruggere la coltivazione. Si tolgono sia manualmente sia facendo passare in mezzo al campo, per i filari, un bue con un aratro. Attraverso questa operazione si intende eliminare le piante cattive che assorbono le sostanze nutritive dal terreno e permettere che siano le sole radici delle piante coltivate ad assorbire il nutrimento. Se non viene effettuata quest'operazione, non ci si dovrà aspettare un bel raccolto. Così crescono il mais ed il sorgo. Gli stadi successivi vengono indicati con differenti termini. Quando la pianta si è bene sviluppata si dirà "*Waa xubnaysatay*" ovvero "Ha messo bene le articolazioni". Su questo termine vi è completa concordanza tra meridione e occidente. Quando la pianta porta il frutto in grembo si chiama *cal-ku-hays* ovvero stadio del sostenuto-nel-palmo (il frutto in grembo). Quando il frutto sboccia (la pannocchia spunta dal tronco della pianta e si forma), della pianta viene detto che ha fatto nascere il frutto. In questo stadio, si sente dire, si comincia a mangiare il culmo zuccherino (fusto) della pianta di sorgo. Si sente dire che alcuni mangiano anche il fusto della pianta che porta il frutto. È vietato consumare il fusto di tale pianta. Quella il cui fusto può essere mangiato è una pianta particolare, sempre nello stesso stadio, la pianta *gool*, infruttifera, ma il cui fusto è molto più dolce degli altri. È piena di vitamine. In questo stadio si inizia, dunque, il consumo del prodotto. Chi è proprietario di un campo coltivato non soffre più la fame.

Dopo che il frutto è sbocciato, inizia il ciclo della sua maturazione. All'inizio, quando i chicchi sono ancora in formazione, essi contengono una specie di lattice che piano piano si indurisce e diventa secco con i raggi del sole. Il proprietario comincia a consumarlo. Noi *Daraawiish* (delle milizie del Sayid Mohamed Abdulle Hassan) chiamiamo la pannocchia a questo stadio con il termine *dunsaar*. La si consuma dopo averla inserita nella cenere di un fuoco non ancora spento o in un mucchio di sabbia riscaldata. La sua bontà è nota. Il mais si mangia nella stessa maniera, abbrustolendo le pannocchie con un fuoco lento. Della pianta di sorgo, oltre la pannocchia consumata in tale maniera, se ne consuma anche il culmo zuccherino (fusto). Le foglie della pianta il cui fusto è consumato come *quwaax* (fusto zuccherino commestibile) si danno agli animali, al bestiame. Una volta che le piante nella coltivazione hanno raggiunto tale stadio, la fame sparisce da sé.

Tornando alla lavorazione e ai lavori dei campi, ricordiamo l'aratura o la zappatura che nella terminologia dei contadini dell'occidente è nota come *baaqbaaq*. Il terreno coltivato si ara diverse volte durante il raccolto. In alcuni casi, parlo sempre dei metodi dei contadini dell'occidente, si fanno passare e ripassare per il campo dei buoi che calpestano il terreno tra i filari e sotto le piante. Dopo quest'operazione rudimentale scorgerai qualche pianta sradicata dagli zoccoli del bue e attaccata alla terra attraverso un filo sottile di radice. L'indomani, per volere di Dio, vedrai che quella stessa pianta che ieri sembrava

completamente sradicata, attecchisce di nuovo alla terra con le radici ben piantate e che cresce rigogliosa come tutte le altre. Tutto per merito dell'umidità della notte, dell'aria fresca del mattino e dell'aver liberato dalle piante tutta l'erba cattiva.

L'agricoltura richiede una certa conoscenza così come l'allevamento del bestiame. La coltivazione deve essere trattata con perizia alla stessa maniera del bestiame allevato. Chi è proprietario di campi coltivati si sfama da sè.

Anche per le coltivazioni, così come per il bestiame allevato, vi sono delle patologie specifiche delle piante coltivate. Per il sorgo la più pericolosa tra queste patologie è lo *ashaambul* (un tipico fungo dei cereali), a proposito del quale noi *Daraawiish* diciamo proverbialmente: "*Abuur la hubaa ashaambul galay ee, Ilaah amarkiisa weeye*" ovvero, "Pur nella più sicura delle sementi l'*ashaambul* vi entrò, tale è la potenza del volere divino", in altre parole, se Dio vuole che una cosa perisca, essa perisce. Da quelle stesse sementi di cui eri sicuro viene fuori una pannocchia i cui chicchi sono pieni di una polvere nera. Un'altra patologia dei cereali è la cosiddetta *malabshaxar* (*malabiso*, nel sud). Entrambe queste patologie sono pericolose per le coltivazioni. Un'altra, la terza, non meno pericolosa delle prime due, è la cosiddetta *haambaleel* (gelata) che in una sola sera è capace di distruggere tutto il raccolto. Queste sono le tre più pericolose patologie per le coltivazioni. Inoltre animali di ogni tipo e insetti, attratti dall'odore, dai colori, dall'umidità delle piante, risultano dannosi per le coltivazioni. Questo fa sì che la coltivazione richieda una costante attenzione e salvaguardia dall'azione di questi animali. Allorché il sorgo o il mais giunge a piena maturazione, si procede con le operazioni di raccolta. Tutte le pannocchie vengono accumulate in un posto che, a conclusione del raccolto, diventa simile a un piccolo monticello che dovrà essere battuto. Si tratta di un'altra operazione per sciogliere i chicchi dalla pannocchia e consiste nella battitura del cumulo con grossi bastoni. È un lavoro che deve essere fatto da uomini forti e giovani, perché faticoso. In occidente, la forza giovanile che si riunisce per effettuare tale operazione si chiama *guud* (collettivo).

Ogni membro di questo gruppo porta un bastone ricurvo e nodoso all'estremità, destinato proprio alla battitura del grano. I giovani, divisi in gruppi che vanno dai dieci ai venti, si dispongono in circolo attorno al mucchio di cereali e iniziano la battitura, ritmicamente, cantando. Si spalmano il corpo di argilla o di polvere di pietra calcare per evitare il contatto con l'ortica che si solleva con la battitura dei cereali.

Le donne si riuniscono e sono indaffarate nella preparazione del pasto per i giovani impegnati nella battitura del grano.

Le ragazze da marito, anche loro presenti all'occasione, cantano e trillano incitando i giovani maschi a impegnarsi sempre di più nel lavoro di battitura. Sono pronte ad adocchiare i futuri mariti. I giovani, sapendo ciò, cominciano a dare dimostrazione della loro forza e abilità nel maneggiare il lungo bastone. Facendolo girare intorno al corpo nel colpire il mucchio di grano, senza minimamente compromettere la sicurezza di coloro che stanno loro più vicini. Anche i familiari delle ragazze scrutano i giovani soppesando l'agilità e la maestria di ognuno di loro. È una grande riunione di famiglie, un'occasione per le ragazze

da maritare e un'arena per misurare il valore del futuro marito. Così si conclude il lavoro della stagione, con il raccolto pronto per essere messo nei sacchi o nei *bakaar*, ovvero nei depositi per i cereali. Torniamo al periodo della semina, nei bei tempi in cui la gente era più legata e solidale e ci si aiutava a vicenda, così come oggi si tenta di fare i gruppi per il lavoro collettivo, avevano il nome di *guud*. Nel giorno dell'aratura, dopo avere mangiato in casa propria, ognuno si presentava di buon mattino all'appuntamento con un paio di buoi completi di aratro per prendere parte al lavoro nel campo di qualcuno della comunità. Si lavorava un giorno in un campo, un giorno in un altro. Questo sia nel periodo dell'aratura sia nel periodo del raccolto. Senza questo sistema di cooperazione fra i contadini non sarebbe possibile conseguire buoni risultati sul piano della produzione. Il detto popolare: "*Beerta inaad ka adagtahay weeye ee inay kaa adkaato ma aha*" ovvero, "Devi essere in grado di soggiogare il campo coltivato, non deve essere il campo a soggiogare te". Con questo si intende dire che devi disporre di braccia e forza sufficienti per condurre i tanti lavori agricoli, altrimenti devi limitarti alla coltivazione di piccoli appezzamenti. I buoni raccolti nella coltivazione dei cereali si possono ottenere solo se si è in grado di lavorare in cooperazione con gli altri.

A raccolto concluso, la paglia (pianta del sorgo o del mais) verrà utilizzata come foraggio per il bestiame. In alcuni casi, dopo il raccolto, si lascia tutto il campo come pascolo per il bestiame; in altri casi le piante con le foglie, sradicate, si accumulano sul terreno per farne una riserva di foraggio.

Una volta che il raccolto è stato sistemato nei sacchi, una parte viene depositata dentro la casa del proprietario per il consumo familiare. La brava massaia utilizzerà questa riserva di cibo, prelevando di volta in volta ciò che è necessario per la casa. Accanto alla casa c'è il deposito di foraggio per il bestiame da cui preleva una manciata che, dopo avere legato i vitellini, dà in pasto alla mucca tenuta in casa affinché dia latte per l'uso familiare. Questa è una famiglia che ha beneficiato dell'aiuto di Dio. La donna di casa (la massaia, la moglie) fa tutto questo da sé, preferisce infatti che il marito si riposi per riprendersi dalla fatica del lavoro della stagione che si è conclusa, e che egli vada in giro a parlare e a discutere con gli altri uomini.

Veniamo, infine, alla cucina e alla cottura dei pasti a base di cereali. Alcuni chiamano *garaw* il sorgo appena pestato col mortaio e cotto ma senza che gli sia stata tolta la crusca, noi *Daraawiish* non lo conosciamo con tale nome, lo conosciamo invece con il termine *koronkor*. Mentre utilizziamo il termine *garaw* per il sorgo cotto dopo averlo pestato col mortaio fino a togliergli la crusca. Se, invece, si continua a pestare il sorgo fino a frantumare ogni singolo chicco, questo prende il nome di *jariir*. Se si cuoce il *jariir* nel *dheri* (recipiente di coccio per cuocere il cibo), che cuocerlo in una pentola sarebbe davvero un peccato, aggiungendovi poi la *budo* (parte più fine del grano macinato, simile alla farina) e mescolando il tutto con il mestolo di legno fin quando si amalgama bene e, quando è pronto, viene poi riversato in un *xeero* (piatto di legno dentro il quale viene servito il cibo) abbastanza grande per quattro uomini, e lo si offre ai rispettabili ospiti della famiglia seduti per terra sulle stuoie, e si pone al centro del *xeero*

una bacinella contenente del burro fuso da usare come intingolo, insieme a spezie dell'Adari (Harar), sappiate che non esiste al mondo un cibo migliore di questo!

Questo riso in voga, con il brodo arrossato con il pomodoro ed un pezzo di carne sopra, a favore del quale è stato abbandonato il piatto veramente tradizionale, non è nulla in confronto a un piatto di polenta di sorgo o di mais ben cotto, mangiato con il burro ricavato dal latte del proprio bestiame. Solo chi può avere questo ultimo ha veramente un cibo buono e genuino. Ma pare che noi somali non sappiamo apprezzare il cibo genuino nè distinguere la buona alimentazione dalla cattiva.

L'unica alimentazione che può rendere sazio un uomo è la polenta di sorgo. Tutto il resto sfama ma non riempie lo stomaco. Con la buona alimentazione, la digestione è regolare. Non esiste Dio all'infuori di Allah, o Muhammad il Prescelto! Parlare di sorgo e di mais non è una cosa che si potrebbe concludere con poche parole.

Questi due prodotti vengono anche abbrustoliti nelle occasioni rituali. La comunità che coltiva questi due prodotti non conosce più la fame, l'ha già abbandonata. Inoltre il fagiolo e i tre cereali (sorgo, mais e grano) noti con l'espressione: "i quattro delle foglie", consumati cotti sono ottimi regolatori della digestione. Se si prendono in considerazione tutti i cibi sulla terra, solo il latte animale (di cammella, mucca, capra e pecora) ha lo stesso effetto di questi prodotti della terra. Scrivete questo e non prendetelo alla leggera. I quattro prodotti, affinché abbiano il loro effetto salutare, devono essere cotti integrali, senza togliere loro la crusca. Nessuno si alza per andare in bagno la mattina prima di colui che ha consumato mais o sorgo a cena la sera precedente. I fagioli cotti integrali e consumati hanno lo stesso effetto. L'avete sperimentato tutti, quando nel periodo del Ramadan si consuma il grano all'ora della *saxuur*, al mattino produce gli stessi effetti dei precedenti alimenti. Tutti "i quattro con le foglie" sono nostri prodotti. Incito tutti a riflettere, in fatto di alimentazione, sulla qualità dei nostri prodotti. Non è un discorso che si potrebbe esaurire in così poco tempo, mi sono solo stancato io.

Ahmed Nur

Disse una ragazza apostrofando un eventuale pretendente: "Ho sempre creduto che ogni ragazzo vestito con una futa bianca fosse alla ricerca di una ragazza da sposare!" Al che il ragazzo rispose: "Ho sempre creduto che ogni ragazza con le treccine fosse disponibile al matrimonio!" E io ho sempre pensato che Dahir Af-Qarshe fosse un pastore di cammelli, però oggi si è levato di dosso quel marchio dimostrando di essere un esperto contadino e ciò mi induce a cambiare la mia opinione sulla sua persona. Una volta ero solito rivolgermi a lui apostrofandolo "Ehi, cammelliere", però a cominciare da oggi per me è un contadino. Sei un contadino, ci siamo sbagliati a considerarti come pastore di cammelli. Lascia stare i cammelli a Dhega Weyne ed altri come lui.

Ora passo la parola ad Ali Mudir, che è realmente un contadino e che conosce meglio di noi le cose dell'agricoltura. A te Ali Mudir.

Ali Mudir

Nel trattare questo argomento è difficile che io possa competere come

oratore con gli anziani qui presenti. Se anche fossi un esperto in fatto di agricoltura, non potrei mai parlare dell'argomento come loro stanno facendo.

Se mi si chiedesse ora questo, ora quest'altro, piano piano potrei rispondere a molte domande, ma mi è difficile parlare dell'argomento così come loro hanno fatto. Provando a farlo, posso dire che fin dal primo momento in cui il genere umano ha iniziato a coltivare e occuparsi di agricoltura e ha introdotto una divisione del lavoro tra i membri di una stessa comunità (pastorizia, agricoltura e tecnica), fin da quel tempo, l'agricoltura si è costantemente evoluta, aumentando di livello in livello la capacità produttiva del settore. Fino ad arrivare ai nostri giorni in cui si impiegano mezzi meccanizzati per la produzione agricola. Però, anche in questo periodo di meccanizzazione dell'attività agricola, il nostro sistema agricolo è un misto tra meccanizzazione e sistemi tradizionali rudimentali. Non possiamo parlare di un sistema senza considerare anche l'altro.

Cominciamo da come viene lavorata la terra. Per primo si procede con l'attività di *geed-qaad* (togliere gli alberi), la successiva operazione è quella dell'aratura detta di *carra-geddis* (capovolgimento del terreno), poi si prepara e infine si semina. La semina si distingue in: semina a *lun-cad* (solco-bianco) e semina a *lun-guduud* (solco-rosso). La semina a *lun-cad* avviene prima della pioggia, mentre la semina a *lun-guduud* è quella che si effettua dopo la pioggia. Il detto popolare afferma: "O *lun-cad* è migliore di te il *lun-guduud*". Dopo la semina, nel breve periodo in cui le piantine germogliano, il lavoro dei campi si interrompe. È un'eccezione, perché il lavoro agricolo non conosce interruzione, a cominciare dalla preparazione del terreno fino al raccolto e al consumo del prodotto. Le differenti fasi del lavoro assumono nomi diversi.

Se ricominciamo: il campo il cui terreno è stato preparato, seminato e nel quale i semi hanno germogliato e le piantine hanno raggiunto lo stadio detto "delle due orecchie", quando vengono spuntate ovvero eliminate quelle più deboli, fino alla fuoriuscita della pannocchia, ognuna di queste fasi ha il suo nome. Dopo la maturazione e la raccolta, si fanno gli *alkuud*, ovvero le pannocchie vengono accumulate in un posto mentre la paglia (per il foraggio del bestiame) in un altro. Laddove il mio amico indicava con il termine *guud* (gruppo collettivo di lavoro agricolo), noi utilizziamo invece *goob* (affrontare insieme). Il lavoro agricolo si affronta insieme: richiede un gran numero di persone, uomini e donne. La semina si affronta insieme, la spunta si affronta insieme, la battitura si affronta insieme, la messa in magazzino si affronta insieme. Tutti questi lavori vengono fatti in cooperazione. È vero che se così non fosse, sarebbe difficile conseguire buoni risultati. Quanto al consumo, ci sono tanti modi per consumare il sorgo ed il mais.

I fagioli si distinguono in diversi tipi, si coltivano in diverse maniere e si consumano in modi differenti. Elencarli sarebbe troppo lungo. Così il sorgo e pure il mais. Spiegare ognuno di questi nomi, però, prenderebbe tanto tempo (inoltre, corrispondono a stadi diversi della loro crescita). In ogni caso per me sarebbe stato più facile se mi venisse chiesta una cosa per volta. Sia in occidente che nel sud, ogni comunità condivide alcuni aspetti culturali con quella confinante e

spesso i termini per indicare le cose derivano dalla cultura della comunità confinante. Noi del sud siamo confinanti con il Kenya e con popolazioni di lingua swahili. Per questa ragione la nostra terminologia agricola è ricca di terminologia di derivazione swahili, come ad esempio *shaamba*, ma anche di derivazione italiana. Così come per l'occidente somalo, termini come *shini*, *arabiqi*, *baaq-baaq*, *biqil* derivano dalla lingua *qotti*, propria di popolazioni con le quali il nostro occidente è in contatto, per cui i *Daraawiish* introducono poco o nulla di nuovo in fatto di terminologia agricola, bensì operano soltanto un prestito dalla lingua dei contadini *qotti*. Con una battuta scherzosa, essi non sono altro che dei *geel-jir* (cammellieri), nonostante il mio amico dica, riferendosi a Dahir, "Non sei più un *geel-jir*", non dobbiamo dimenticare però che il vecchio è anzitutto un "letterato" e ha molti anni. Ha superato gli stadi del *man-ka-cirrow* (maturità intellettuale, della persona istruita), del *maja-ka-cirrow* (maturità fisica, dell'uomo che ha viaggiato tanto e ha visto molte cose) e del *madax-ka-cirrow* (maturità cronologica, detta dei capelli che si fanno bianchi). Ha attraversato tutti questi stadi ed eccelle in tutte le questioni. È il primo quando si tratta di agricoltura, è il primo quando si parla di allevamento di bestiame, è il primo quando si dibatte di letteratura e di poesia, è il primo quando si tratta di questioni militari, perché è stato anche un milite. Conosce sia la cultura degli "infedeli" sia quella degli arabi, conosce la cultura dei paesi occidentali. Inoltre, risiede da una decina di anni nel sud e ne sa, perciò, molto più di noi che siamo proprio del sud. Per tali ragioni non possiamo competere con lui, però, riassumendo, il sud contribuisce alla terminologia agricola con tanti vocaboli, sia relativi ai prodotti sia alle attività di produzione che egli sostiene di conoscere. Il tempo a disposizione non permetterebbe di elencarli tutti. Come già detto nell'introduzione, io non sono un buon oratore come gli anziani qui presenti. Anche perché noi del sud non primeggiamo nell'arte dell'oratoria e, come sostiene il proverbio: "Colui che ti supera nell'oratoria divide con te anche l'eredità di tuo padre, oppure è capace di prendersela tutta per sé". Questo dice il proverbio. Ho finito.

Ahmed Nur

Un ringraziamento ad Ali Mudir per il suo contributo. Se mi permettete una battuta: una volta un tale era uso offrire una trentina di *muufa*¹ alle trenta persone che ospitava regolarmente. Successe che una delle sere non venne nessuno, il tale era triste avendo preparato invano un pasto per trenta persone e non vedendo arrivare nessuno. Quando ecco, capitò un uomo. Il padrone della casa fu felice di vedere arrivare finalmente una persona. Fece accomodare l'ospite al quale riferì di avere preparato un pasto per trenta persone e che non era venuto nessun altro che lui. L'altro si lamentò dicendo che non si sentiva molto bene quella sera e aggiunse: "Però farò quanto posso. Portami qua tutte le focacce". L'altro, contento ma esitante e dubbioso, gli portò le trenta focacce. L'ospite mangiò tutte le focacce da solo prima ancora che il padrone tornasse da lui. Questi, al suo ritorno, quando vide il piatto vuoto non credette ai suoi occhi e gli chiese: "Chi ha mangiato con te le focacce? Le hai mangiate da solo?", e l'altro: "Sì, le ho

¹ Tipica focaccia schiacciata somala.

mangiate da solo". Incredibile, pensò l'altro. Parlarono un poco insieme, poi gli chiese dove era diretto. E quello gli spiegò che stava andando da un medico che gli avevano indicato da quelle parti per farsi prescrivere qualche cura per certi suoi problemi di inappetenza. L'anfitrione rimase a bocca aperta e nulla poté dire se non: "Al tuo ritorno, quando il medico ti avrà curato bene, ti prego di non passare dalla mia casa!"

Ali Mudir, non so, qualcosa mi sfugge, però ti ringrazio lo stesso per come hai parlato, in modo stupefacente. Ne sei ringraziato. Anche se Dahir è una libreria ambulante, che riempie ogni vuoto, tu hai parlato in maniera stupefacente. In ogni caso io non ho parlato degli anziani. Passo la parola a Salad. A te Salad, ancora non siamo ancora sazi del mais.

Salad

Ti ringrazio Ahmed Nur. Del mais dirò, anzitutto, ciò che deriva dalla mia esperienza personale dal momento che l'ho coltivato. Non sono un oratore, da questo punto di vista non potrei competere con voi ma porterò comunque la mia esperienza. Nonostante la mia esperienza diretta, mi sembra che ne sappiate più di me, per la mia difficoltà a esprimere tutto ciò che riguarda questa mia esperienza o per il semplice motivo che non riesco a trovare i termini giusti. Mi dimentico di loro oppure mi sfuggono.

Comincio col dire che, come sapete, mais e sorgo sono due cereali diversi per tipologia. È come ha detto Dahir, come ha detto questo *abwaan*², sono diversi e, in certi aspetti, uguali.

La loro coltivazione o è seccagna (solo con acqua piovana) o a irrigazione con l'acqua dei fiumi. Da questo punto di vista sono simili. Gli aspetti per i quali sono diversi sono, ad esempio, il calendario del raccolto. Il raccolto del sorgo cade dopo quello del mais. Il mais viene raccolto prima. È differente la quantità di volte che ognuno viene arato. Prendo ad esempio la regione del Medio Scebeli, nel sud. Per uno l'aratura si fa tre volte, per l'altro due. Quando i semi germogliano, in entrambi i casi, le piantine con due foglioline sono dette *laba-dhegood*, dalle due orecchie appunto. Anche in questo sono simili.

La prima patologia da cui bisogna salvaguardare le piantine è un animaletto, un insetto, un lombrico chiamato *diirato*. È quello il primo nemico dal quale guardarsi. Le piantine crescono, spuntano altre foglie, poi altre. A questo punto il mais dimostra di essere più resistente del sorgo agli attacchi del lombrico *diirato*, che ne mangia le foglie. Per il sorgo, fino a quando il fusto della piantina non si sviluppa mettendo le articolazioni con la formazione della canna, l'azione del lombrico *diirato* è ancora dannosa. Dunque, mais e sorgo hanno diversa resistenza.

Vi è un'altra patologia, pericolosa sia per il mais che per il sorgo, che colpisce l'interno del fusto della pianta fino a raggiungere, in alcuni casi, la pannocchia quando è ancora in formazione. Condividono anche questa patologia e, in questo, i loro problemi sono simili. Quando finalmente sboccia la pannocchia, è già danneggiata. Adesso si dispone di sostanze per combattere queste patologie delle piante di mais o di sorgo e le cose sono diverse, ma quando esse non erano

² Saggio, esperto, letterato.

ancora introdotte nel paese e disponibili sul mercato, i danni alle coltivazioni erano enormi. Anche allora, però, i contadini avevano scoperto e utilizzavano sistemi per combattere queste forme patologiche che si sviluppavano nei loro raccolti. Tra questi vi era il sistema consistente nel cospargere sul terreno, intorno alla pianta e sotto le sue radici, della cenere ottenuta dopo avere bruciato la pianta dell'*ered*, una pianta spinosa che cresce soltanto vicino al fiume. Per prevenire la patologia nel ciclo successivo di coltivazione, la cenere della stessa pianta veniva cosparsa sul terreno già preparato per la semina, ma prima ancora della semina. La semina si distingue in due tipi, secondo il periodo in cui viene fatta: *lun-cad* se viene fatta prima della pioggia, *lun-guduud*, se viene effettuata dopo la pioggia o l'irrigazione.

Nella semina prima della pioggia, si pratica sul suolo un piccolo solco con la zappetta, così come l'*abwaan Dahir* ha descritto e vi si mettono tre o quattro chicchi di grano, di mais o di sorgo. Appena spuntano le piantine se ne diminuisce il numero togliendone qualcuna affinché possano crescere più forti. In ogni solco se ne lascia una o due, ma c'è chi preferisce lasciarne tre. Ciò vale tanto per il mais quanto per il sorgo e in questo sono simili.

Si differenziano, invece, per il raccolto. Per il sorgo, dopo tre successive zappature del terreno per togliere l'erbaccia, la piantina si rafforza nel fusto e mostra le articolazioni (queste articolazioni sono date dalle attaccature delle foglie che, man mano che la pianta cresce in altezza, cadono, a cominciare dalle foglie più in basso). Dopo la formazione delle articolazioni, sviluppa un apparato che si indica con il termine *carrab-doro*, ovvero, lingua di gallina, apparato dal quale si forma la pannocchia. Da questo momento in poi, per il sorgo, bisogna tenere a bada gli uccelli che altrimenti si posano sulle pannocchie per beccarle, danneggiando così il raccolto. In mezzo al campo o a un angolo di esso si lascia crescere spesso un albero sopra il quale si costruisce una piattaforma dalla quale si ha una visione completa del campo coltivato e da lì si tengono a bada gli uccelli. Se non c'è un albero adatto allo scopo, si costruisce la piattaforma (o più di una, a seconda dell'estensione del terreno coltivato) dotata di una scala per raggiungere la sua sommità. Da quella altezza si maneggia il *waraf*³: sulla piattaforma si porta una manciata di sassolini oppure delle zolle d'argilla che si inseriscono nel *waraf* e si lanciano nella direzione dei volatili. Gli uccelli, vedendo l'oggetto lanciato a grande velocità verso di loro, volano via. C'è un altro tipo di *waraf* che invece di funzionare come una fionda, è capace di provocare uno scoppiettio molto sonoro che mette in fuga gli uccelli.

Dopo la maturazione delle pannocchie viene il tempo del raccolto. Tutto il raccolto viene accumulato in un unico posto e il termine con il quale viene indicato tale cumulo nel sud è *alkuud*. Dopo, intorno all'*alkuud* viene chiamata a riunirsi parecchia gente del vicinato, per partecipare all'operazione della battitura del grano. Tutto avviene così come lo ha descritto *Dahir*. Si utilizzano i bastoni ricurvi già descritti. L'operazione della battitura viene indicata nel sud con il termine *sumac*. Dopo il

³ Tipica fionda utilizzata dai contadini per scacciare gli stormi di uccelli.

sumac, il sorgo viene messo in sacchi. Una parte viene immagazzinata nei *bakaar* ovvero nei silos; un'altra parte, quella di qualità più bassa, per via della presenza di chicchi frantumati, viene destinata al consumo familiare immediato.

La paglia insieme agli scarti della battitura e alla pula sono indicati con il termine *waago* e si utilizzano come foraggio per il bestiame di casa: bovini, caprini e cammelli sono abituati a cibarsi di questo alimento.

Il consumo del sorgo, in cucina, per quello che ne so io, avviene sotto forme diverse. Una volta si cuoce il sorgo o il mais così come sono, aggiungendovi qualche volta anche dei fagioli, e si ottiene il piatto che chiamiamo *cambuulo*. Quando si serve viene condito con burro o con olio di sesamo. Un altro piatto è quello chiamato *qaloon*, sorgo o mais abbrustolito con un poco di olio in una pentola sul fuoco. In alcuni casi, nei momenti rituali, una variante di tale piatto è *daango* oppure *baal-cad* e lo si offre agli anziani e agli uomini di religione in determinate occasioni, in genere al mattino con il *bun*, ovvero il fritto di chicchi di caffè.

Un altro piatto è la polenta di mais o di sorgo. Entrambi vengono pestati al mortaio fino a togliere la crusca, poi vengono passati alla mola, ridotti in granelli più o meno piccoli (che comunque vengono separati: una parte piccola molto fine e un'altra, in quantità maggiore, composta da granelli più grandi), vengono buttati nell'acqua bollente della pentola o del *dheri* e si ottiene così la polenta. La crusca, chiamata con il termine *buunsho*, ottenuta dopo la lavorazione al mortaio, non viene buttata, ma raccolta in sacchi e venduta, dal momento che è un ottimo foraggio per il bestiame di casa (bovini e caprini).

Per la farina ottenuta dal sorgo noi non usiamo gli stessi termini indicati da Dahir. Conosciamo la farina di sorgo (o di mais) con i termini *xaniin* e *jariir*. Il primo termine indica la farina che, separata dalla *budo* (la parte più fine), si cuoce da sola per ottenere la polenta; il secondo termine, invece, indica quella che viene cotta aggiungendo la *budo* e amalgamando bene il composto. Entrambi i piatti di polenta, diversi nella preparazione, vengono conditi, secondo la preferenza o la disponibilità, con latte, con carne e brodo di carne. Non esiste un piatto equiparabile alla polenta: è molto nutriente e buono per gli uomini.

Un altro piatto, ricavato dal sorgo e adatto al convalescente che ha subito una frattura, è quello che si ottiene cuocendo il sorgo integrale, dopo aver tolto solo ciò che viene indicato come "occhio". Questo piatto, simile allo *cambuulo*, si chiama *ilbixis*, o anche *koronkor*. Alla persona che ha subito una frattura non si dà né latte né carne, ma soltanto questo *ilbixi* condito con burro fuso. Può essere che abbia anche altri nomi, però io conosco soltanto questi che ho riferito perché non sono come voi un bravo oratore né posso eguagliarvi in conoscenza. Del sorgo, conosco solo quanto ho riferito.

Se ritorno al mais, esso è differente dal sorgo. Una volta che la piantina cresce e le sue articolazioni sono formate bene, una volta che raggiunge lo stadio dello *carrab-dooro*, sviluppa quella parte chiamata lingua di gallina, o *buul*, da cui fuoriesce la pannocchia. La pannocchia del mais non è scoperta come quella del sorgo, ma è interamente avvolta da fasce sovrapposte di foglie. Non ci si deve salvaguardare dagli uccelli per il mais come avviene invece per il sorgo. Ci sono, però,

altre cose dalle quali bisogna proteggere la pianta. Due innanzitutto: dall'elefante, là dove l'elefante esiste, e dall'istrice, ancora più pericoloso. Bisogna guardarsi dall'ippopotamo che di notte esce dal fiume e pascola nei campi di mais; dalle scimmie, anche se non provocano danni molto gravi; dal facocero; dall'antilope bianca che vive nelle vicinanze dei fiumi e che è molto pericolosa per i danni che provoca nelle coltivazioni, anche perché si muove in gruppi di dieci, quindici esemplari. Bisogna proteggere la coltivazione di mais da tutti questi animali dannosi per il raccolto. Quindi, anche il mais richiede un'attenzione particolare circa i pericoli che gli animali rappresentano.

Ahmed Nur

Ci aspettavamo che avresti parlato in questa maniera del mais, del sorgo e della loro coltivazione. Si dice che c'era una volta una certa ragazza di nome Faruuro (dalle labbra tagliate), che aveva ormai superato l'età per sposarsi. Alcuni ragazzacci si accordarono per andare da lei a sentire quale fosse la sua opinione sul fatto di sposarsi. I ragazzi dissero: "Le annunceremo che è stata richiesta la sua mano" Andarono da lei e dissero:

- "Faruura!"

- "Sì?", rispose lei.

- "Un uomo ha chiesto la tua mano e paga la dote in cammelli!", le dissero.

- "*Diinayayeey*", disse. I giovani, una volta annunciata la falsa notizia, andarono via. Dopo qualche tempo vi fecero ritorno per dirle che la richiesta era stata annullata. Andarono da lei e dissero:

- "Faruuro!". Ed ella rispose:

- "Sì?", e a quel punto le dissero:

- "L'uomo che chiedeva la tua mano, si è ritirato ed ha ritirato il pagamento dei cammelli. Non ti vuole più." Al che lei rispose:

- "*Diinayeey laba jeerba!*"

La prima volta disse quindi "*Diinayeey*", mentre ora "*Diinayeey*, due volte".

- "Che cosa hai detto?", le chiesero.

- "Ho sempre saputo che il difetto fisico non mi avrebbe impedito di avere dei pretendenti come tutte le altre: questo il senso del primo *diinayeey*. Ho sempre saputo, inoltre, che il mio pretendente avrebbe pagato la mia dote in cammelli: questo il senso del *diinayeey* due volte. Ora, io mi aspettavo, Salad, che tu avresti parlato in tale maniera dell'argomento. Ritorno ancora a Salad. Siamo arrivati con il tuo discorso a un punto preciso che tutti ricordiamo. Ci avevi parlato degli animali che mangiano e danneggiano il sorgo. Ci avevi parlato di come si coltiva il sorgo, come lo si cucina e, infine, come lo si consuma. Ci è rimasto soltanto che ci parli o, meglio, ci fai un elenco di quanti cibi o alimenti si possono ricavare dal sorgo. Ad esempio: *soor*, *canjeero*, *muufo*. La varietà dei piatti e come vengono preparati. Sia per il sorgo sia per il mais, dal momento che ne sei il migliore intenditore.

Salad

Ti ringrazio, Ahmed Nur. L'utilizzazione del mais nella preparazione delle pietanze è superiore a quella del sorgo. Il mais e il sorgo non sono ugualmente adatti nella preparazione dello *canjeero*, la qualità è differente. Un'altra differenza tra mais e sorgo riguarda le difficoltà e la

fatica richiesta nella trasformazione del prodotto. In genere il mais richiede più lavorazione, ma questo dipende anche dal fatto che esso viene impiegato per fare tante cose, a differenza del sorgo. Prima che venissero introdotti i mulini meccanici per la macina dei cereali, per ottenere piatti come la “*muufo*” o la “*canjeero*”, le donne utilizzavano, in particolare per il mais, i mortai e le mole di pietra impiegando la loro forza. Le stesse donne affermano che il mais è il cereale più adatto per preparare la *canjeero*. Anche il sorgo viene utilizzato per preparare la *canjeero*. Per il sorgo, una utilizzazione che ho avuto modo di ricordarvi prima è quella di darlo ai convalescenti per i poteri curativi nel ricomporre le fratture ossee. Si tratta del sorgo quasi integrale cotto (viene tolta solo una parte della crusca) e condito con burro fuso. Alla persona che ha subito fratture ossee si dà solo questo piatto. Inoltre, dal sorgo si ricava il più noto dei piatti somali, il *soor*. Questo piatto lo si fa in due maniere. La farina di sorgo si divide in tre parti: una parte finissima che si chiama *budo*, e altre due parti tra loro diverse per la grandezza dei granelli. La prima è detta *jariir*, mentre la seconda è chiamata *xaniin*. Un piatto è quello che si ottiene buttando la sola *jariir* nell’acqua bollente. L’altro piatto è quello che si ottiene, invece, buttando nell’acqua bollente prima la *xaniin*, aggiungendovi poi la *budo*. Il procedimento è simile: dopo avere versato il cereale nell’acqua bollente, si mescola con il solito mestolo di legno fino alla condensazione dell’acqua e della polenta. Quando è ormai cotto, in alcuni casi, si mettono sopra il coperchio della pentola alcuni tizzoni di carbonella ancora accesi. Poco tempo dopo la si mette nello *xeero*, il piatto di legno, o nei piatti che sono disponibili. La si condisce con carne e brodo, o con sugo di pomodoro. Oppure, come generalmente avviene, la si consuma con il latte che viene versato sopra la polenta distribuita nella *xeero*. È il cibo migliore che ci sia. Qui chiudo la preparazione del sorgo. La preparazione della polenta di mais è la medesima. Per farne della polenta, si pesta al mortaio come si fa col sorgo.

Ci sono alcune piccole differenze.

Il mais lo si consuma in diversi modi. Quando la pannocchia è ancora sulla pianta e non è completamente maturata, la si coglie, la si mette sul fuoco senza togliere la membrana che l’avvolge, la si abbrustolisce e la si mangia calda. Si chiama *habuuq*. I bambini, quando sentono l’aroma della *habuuq*, fanno festa per averla. Quando il genitore o il parente torna dal campo di mais e rientra in casa, gli corrono incontro perché sanno che porta loro qualche pannocchia da abbrustolire sul fuoco. Il genitore o il parente li solleva in alto, li accarezza e gli offre le pannocchie di granoturco: è la cosa che amano di più al mondo. È indicato per i problemi di evacuazione. Anche gli adulti consumano il granoturco in quella maniera.

Quando il mais è giunto a maturazione, le pannocchie vanno raccolte in un cumulo, sgranate, si deposita il mais essiccato nei *bakaar* ovvero nei silos e vi può rimanere anche fino a trent’anni se non subisce infiltrazioni di acqua. Nei silos, prima di introdurvi o versarvi dentro il cereale, si accende un fuoco per affumicare l’ambiente affinché tutti gli insetti sotterranei scompaiano. Va salvaguardato dall’umidità e dall’acqua.

Un'altra parte viene raccolta in sacchi e destinata in parte alla vendita e in parte al consumo familiare.

Il mais viene consumato come *soor*, come *canjeero*. Oppure come *dango*, ossia abbrustolito in una pentola unta con dell'olio o con della sabbia (popcorn). La *cambuulo* di mais (integrale) si consuma con olio o burro a colazione. Si serve insieme al *bun* agli ospiti e alle persone anziane durante le cerimonie rituali. Il consumo della *cambuulo* con il *bun* viene indicato con il nome di *toor*.

Torno alla polenta, anzitutto vi sono due tipi di polenta di mais. Una chiamata *bad-bad*: è meno dura, si prepara per chi ha problemi intestinali. Si condisce sia con brodo e carne, sia con il latte, aggiungendovi del burro fuso. Può essere consumata anche in bicchieri tanto è molle.

Un altro tipo di polenta è quella resa dura come la polenta di sorgo. Come per la polenta di sorgo, si condisce con brodo e carne, oppure con il latte. Saziarsi con questo tipo di polenta è addirittura un vanto per i maschi. Nel mangiarla, ognuno fa sfoggio della maggiore quantità o dimensione del boccone che è in grado di mandare giù. Questo è sicuramente uno dei cibi che può riempire lo stomaco di un uomo e sfamarlo.

Un altro tipo di polenta di mais è quella che porta il nome di *furfur* (simile al cuscus), è fatta soltanto di quella tipologia di mais già indicata col termine di *jariir*, ossia granelli di dimensione maggiore rispetto a quelli solitamente usate per preparare la polenta. Chi non la conosce potrebbe anche confonderla con il riso. Si presta meglio a essere consumata insieme alla carne anziché al latte.

Ahmed Nur, mi sono dilungato nel mio intervento, perciò termino qui il discorso. Grazie.

Ahmed Nur Molte grazie. Ora dò la parola a una persona ansiosa di parlare. Tale persona è Dhega Weyne, che ho volutamente messo in attesa. A te Dhega Weyne, siamo in attesa dei risultati della battaglia che vede te, da una parte e il mais e il sorgo dall'altra.

Dhega Weyne Dove sono nato io, la pratica agricola è arretrata. Lasciai il paese e, per prima cosa, andai in occidente. Lì vissi per molti anni, tanto che vi nacquero anche alcuni dei miei figli. L'agricoltura è una attività molto ampia e varia. In occidente l'attività agricola è svolta sia per il commercio che per la sussistenza. Il caffè ad esempio, viene coltivato per venderlo, per il commercio e per il denaro. L'agricoltura di sussistenza è distinguibile in due settori: piante da foraggio e coltivazioni propriamente dette.

Il grano e il riso, entrambi coltivati in occidente, si differenziano in poche cose. Entrambe sono anche piante da foraggio. Nelle coltivazioni vengono messe a coltura anche delle erbe da foraggio. La coltivazione del sorgo predomina su quella del mais in occidente. I contadini preferiscono il sorgo. Il sorgo viene coltivato in due maniere, a seconda della qualità e della composizione del terreno. Dove prevale la terra sabbiosa (bianca) si coltiva generalmente praticando dei fori in cui versare le sementi; dove, invece, la terra è più argillosa (nera), si coltiva con l'aratro trainato da buoi spargendo le sementi sul terreno

appena preparato. Con questo ultimo metodo, la semina avviene prima della pioggia. Dopo il passaggio dei buoi, nei solchi scavati dall'aratro si gettano le sementi contenute nel *khamdi* che il contadino porta a tracolla. Il contadino incita i buoi chiamandoli con i nomi propri ed essi riconoscono sia il proprio nome che gli ordini che gli vengono dati. Si muovono, si fermano, girano, vanno piano, vanno un poco più spediti, a seconda del comando. Se il proprietario non dispone di altre braccia, fa il lavoro da solo con l'aiuto dei buoi.

Chi dispone di altre braccia, invece, è in grado di riunire dai cinque ai venti *khamdi* (il *khamdi*, ossia la borsa a tracolla del lavoratore, si intende come unità di lavoro). Queste persone si riuniscono grazie al sistema del *guud*, ossia della cooperazione tra contadini nei lavori di semina, di aratura e di raccolta. Il proprietario del campo nel quale si lavora offre solo il pranzo della giornata, consistente in un piatto di cereali, del burro necessario per condirlo e del latte. Per cucinare usano dei *dheri*, cioè grossi vasi di terracotta. Si mettono quindi a disposizione dei lavoratori questi grandi vasi di terracotta contenenti del latte, ma senza zucchero.

Il pasto collettivo viene servito in grandi piatti di legno, capaci di contenere cibo sufficiente per decine di persone.

Questo avviene quando la semina si effettua durante la stagione di *jilaal*, prima ancora delle grandi piogge.

Sorgo e mais non vengono mischiati nella coltivazione. In Somalia, sta aumentando sempre più la coltivazione del mais rispetto a quella del sorgo.

Nella coltivazione dei cereali i contadini dell'occidente lavorano in cooperazione. Oggi si lavora tutti insieme nel campo di uno, domani in quello di un altro e così via. I lavori rimangono fermi in tutti i campi, tranne in quello dove si opera quel giorno. Ogni contadino si reca all'appuntamento portando con sé i propri buoi e l'aratro. Il sistema di cooperazione è ancora valido anche durante le operazioni di raccolta. Non esiste un cereale simile al *masaggo-caddey* o sorgo bianco. Questo viene coltivato nel *carro-cad* (terreni sabbiosi). I chicchi sono un po' più grandi del normale. Il sorgo con i chicchi più piccoli si chiama *cilmi jaamac*, è più rossastro e sostanzioso. Finché è disponibile quest'ultima qualità, l'altra, il sorgo bianco, non si acquista sul mercato. Accanto a questi due cereali (sorgo e mais) viene coltivato anche il *qamadi*, ossia il frumento, cereale da cui si ricava la farina per il pane. In Somalia, tale cereale è conosciuto con il nome *sarreen* oltre che con quello di *qamadi*. Questo cereale ha le stesse virtù del sorgo per quanto riguarda le fratture ossee. Il mais, la carne e neppure il latte possiedono tali virtù.

Quando ci si mette in viaggio, il frumento si porta con sé come viatico. Si riempie un *sibraar* (otre da latte) di *qamadi*, si porta con sé una *qullo*⁴ di acqua e si parte. Stanchi del cammino, ci si ferma un attimo, si mangia un boccone del *qamadi* portato nell'otre, si beve un sorso di acqua dalla *qullo* e, una volta rifocillati, ci si rimette in cammino. In questa maniera si raggiunge la meta del proprio viaggio, qualsiasi essa sia. Il mais, pertanto, è buono unicamente per soddisfare le necessità

⁴ Zucca essiccata e svuotata per contenere l'acqua e trasportarla in viaggio.

alimentari della famiglia e dei bambini nella stagione del *jiilaal*. Si tengono in casa due sacchi pieni per tale scopo. Una volta si consuma come polenta, una volta come *cambuulo*, un'altra come *dango*. È indicato per fare la *canjeero*, la *muufo*. Il mais sfama subito, però se si parla di altre utilità, il *sarreen* o *qamadi*, condito con il burro fuso, è di gran lunga superiore, ha delle virtù mediche. Un altro cereale è quello chiamato *garabi*, che cresce nel *Galbeed* (nordovest) somalo ed è consumato proprio per le sue virtù mediche, in particolare relativamente a problemi intestinali. Questi tre cereali sono simili al riso, ma si differenziano da esso per la cottura.

Se dovessi dire quale parte conosco meglio, basti sapere che ho passato la maggior parte della mia vita in occidente. In ogni caso, il ciclo del raccolto dei cereali e i lavori che lo scandiscono sono simili nei due luoghi. Dopo la semina e la crescita della pianta, superato il periodo del *dheelli* (periodo di maggiore crescita della piantina di cereale) e dopo aver diserbato il campo coltivato (il termine adottato nell'occidente somalo per questo tipo di attività è *haramee*), si passa alle attività in *guud*, ovvero in cooperazione tra i contadini, si passa alla trebbiatura e alla raccolta in *karoor*. Il *karoor* è il mucchio di pannocchie di sorgo o di altro cereale, non ancora lavorate subito dopo il taglio dalla pianta. Da quelle parti, non si utilizza soltanto il bastone per la battitura ma anche gli zoccoli dei buoi. Nel giorno della battitura, si radunano tutti i buoi di cui si può disporre (a secondo del volume del proprio *karoor*), scegliendoli tra quelli più forti e si portano sopra l'ammasso di pannocchie di sorgo, di mais o di frumento affinché calpestino le pannocchie raccolte per terra.

Le coltivazioni di cereali sono vicine alle coltivazioni di caffè e di *qaat*. Questa ultima pianta la si coltiva durante la stagione della pioggia. Nella coltivazione del caffè, la ricchezza del proprietario si misura con la quantità di alberi di cui egli dispone nel proprio campo. È più ricco chi dispone di più alberi di caffè. C'è chi ne ha cento, chi duecento, chi trecento, chi quattrocento, c'è addirittura chi possiede mille alberi di caffè. Costui è un uomo ricco, capace di servirsi di una manodopera pagata. Uno di quelli che conducono una vita da nababbi, uno che guadagna senza dover lavorare: egli vive di rendita.

Nei posti dove si coltiva il *qaat*, la piantina è dappertutto, buttata per terra. Uno ne raccoglie quanta ne vuole. È dalle parti di Goray e di Fiyaambiuro.

Ciò è quanto ho visto nel *Galbeed* (occidente somalo) a proposito di agricoltura e di coltivazione di cereali, ma quanto ho visto è sicuramente più di quanto ora riesco a ricordare. *Canjeero* e zucchero, *koronkor* e *jariir*, *laxoox*, *habaq*, che è una bevanda, *mashaambil* per lo stomaco, una spezia del nome *cafar*, che diventa un condimento se si fa cuocere da solo. Tutto viene prodotto in quel posto. C'è anche un frutto, di cui non ricordo ora il nome, utilizzato come purgante, e viene venduto al mercato.

Ahmed Nur

Dhega Weyne adesso pare che tu ti sia un poco allontanato da noi. Sembri più vicino ora ad Aw Dahir e all'occidente. In ogni caso, ritorno ai termini per indicare i vari cereali prima di passare la parola ad Aw Dahir e a Fiqi Burale, in particolare alla distinzione del cereale a

seconda della colorazione. Come *abuur-cad*, *masaggo-caddey*. Ho sentito inoltre, parlare di *masaggo-guduud*, *guduudane*, *sahamuureey*, *cadood*, *fal-falliir*, *haycad*. Vorrei inoltre che si elencassero i differenti piatti ricavati dai cereali, la diversità dei nomi per i quali sono conosciuti gli stessi piatti. Nella ricerca della terminologia non ha più importanza la descrizione. Ho sentito dire *soor*, *kashiisho*, *shurbad*, *canjeelo*, *garabutaale*, *muufo*, *bariid*, *laxoox*, *mushaari*, *salool*, *cambuulo*, *garaw*. Ripeto, termini così li ho sentiti direttamente dalle vostre bocche insieme ad altri riguardanti le maniere di consumare e di preparare i cibi. Ridò la parola ad Aw Dahir.

Dahir Af-Qarshe Ti ringrazio. Prendendo soltanto il consumo del sorgo (grano duro o dura) senza considerare altro, nemmeno la coltivazione, dal momento che l'avevamo già vista, vi dico che oggi bisogna ricercare dei maestri, dei bravi cuochi a Jibuti. Questo sarebbe il mio consiglio. Tali maestri sono quelli che hanno lasciato Awdal e si sono trasferiti a Jibuti. Ascoltiamoli. Dei cereali abbiamo detto che si consumano in maniere diverse, ma che per la maggior parte delle modalità di consumo o per la preparazione dei piatti a base di cereali è richiesta la cottura. Quando affermo che vi è bisogno oggi di ricercare a Jibuti dei bravi cuochi e delle brave cuoche che possano insegnare l'arte culinaria agli altri è perché questo mi ha insegnato la mia esperienza diretta della cucina di Awdal quando questa città non era ancora stata distrutta e abbandonata e funzionava come porto. Conosco, per esperienza, undici piatti diversi tra loro ma tutti a base di cereali. Alcuni si preparano anche aggiungendo acqua marina. Alcuni sono tipici del periodo del Ramadan. La maestria con la quale le donne di Awdal preparano questi piatti è una scienza che gli altri ignorano. Non conoscono tale scienza nemmeno i contadini del Galbeed che hanno coltivato e prodotto i cereali consumati a Awdal. Nelle occasioni di festa, non si consuma altro al di fuori dei piatti a base di cereali. Qui oggi, invece, conosciamo soltanto una manciata di questi piatti, come la polenta, la *muufo*, la *canjeera* e pochi altri. Il riso con carne e i piatti di cereali che qui conosciamo non sono nulla rispetto a ciò che sono capaci di preparare quei maestri dell'arte culinaria. È un sapere che ormai ci è completamente ignoto. Va bene.

Tornando ai piatti a base di sorgo, nel Galbeed si prepara il *garaw*. Il *garaw* si ottiene quando durante la bollitura il chicco di cereale, sorgo in questo caso, non si rompe per la temperatura dell'acqua e quindi non si apre. È la cottura adatta per darlo da mangiare a chi ha subito una frattura agli arti. Se a questo punto non lo si mangia, ma lo si mette ad asciugare e, quando è asciutto, lo si ripone in un contenitore aggiungendovi del burro in quantità, diventa una buona scorta di cibo per il mese di Ramadan. Lo si consuma prima dell'alba. È un cibo sano e gustoso, con virtù anche mediche. Questo si evincerà dalla forza e dal benessere che emana da colui che ne ha fatto uso quotidiano nel mese di Ramadan. Questo è il valore del sorgo.

Un altro suo valore è quello di costituire una riserva di cibo che il viaggiatore può portare con sé, mettendolo in un *ohli* (contenitore in pelle) o in un otre ben sigillati in modo da impedire che l'aria vi penetri. È una riserva di cibo che non subirà alcun deperimento e può durare

fino a quando si desidera. Il viaggiatore non è più costretto a usare la pietra focaia per accendere ogni volta un fuoco per prepararsi da mangiare. Si sazierà del cereale e berrà dell'acqua. Anche questa è un'altra scienza che ormai ci è completamente ignota.

Il sorgo lo si prepara anche in un'altra maniera. Le brave mamme del Galbeed lo fanno cuocere nel *dheri* (vaso di terracotta per cucinare). Nel momento in cui ha completamente assorbito l'acqua della cottura e si intende già cotto, si aggiunge una quantità di burro e si mescola fino a che il burro non si distribuisce egualmente in tutte le parti. Lo si lascia ancora sul fuoco basso. Il burro evita che il cereale si attacchi sul fondo del vaso di terracotta. Si aggiungono delle spezie e delle foglie profumate. Quando è pronto, cotto e profumato, lo si versa in un apposito contenitore chiuso ermeticamente. Il contenitore con il cereale pronto non si pone per terra, ma viene appeso a una trave o al muro della casa. È *keyd* (cibo riservato) per l'uomo di casa. Appena egli rientra in casa dal suo lungo e spesso faticoso viaggio, la moglie glielo offre caldo, profumato, gustoso e pronto per essere consumato, in un piatto, al posto dell'otre da latte con cui i nomadi usano accogliere chi viene da lontano e nelle stesse occasioni. Egli ne mangia con gusto quanto ne può. È ancora caldo, come del cibo caldo messo in un thermos e che tale si conserva. Tutto questo ti dimostra quanto sono preziose le nostre donne, un tesoro ereditario, non una cosa da poco.

Dal consumo dei cereali, che qui concludo, passo agli strumenti per la coltivazione. Di questo non abbiamo parlato. Abbiamo parlato di come vengono coltivati, come crescono e come vengono consumati i cereali, ora passiamo agli strumenti per la coltivazione. Prima degli attuali macchinari in uso nell'agricoltura (non molto diffusi in realtà), si utilizzavano attrezzi come la *yaambo* (zappetta per raschiare il terreno e togliere le erbacce), usato sia per la raschiatura del terreno sia per la semina prima della pioggia. Dopo si è passati (solo in alcune parti) all'uso dei buoi e dell'aratro per la preparazione della terra e per la semina. Si buttavano le sementi nel solco lasciato sulla terra dall'aratro tirato dai buoi. Successivamente si passò al trattore e alle attrezzature meccaniche, ma torniamo a parlare di quando non si disponeva ancora degli strumenti meccanizzati e dell'uso dei buoi.

Nell'uso dei buoi, le parti principali dell'aratro sono la *mawaahila*, il tronco centrale dell'aratro, lo *harqood*, il tronco che si pone sopra il collo dei due buoi e che li unisce, il *midmi*, la parte alla quale si attacca colui che lavora con i buoi all'aratro. La parte metallica, la lama dell'aratro che affonda nel terreno, si chiama col nome di *irsi*. Coi termini *haambaay* e *jahuuriye*, invece, si indicano i piccoli pezzi di legno che lo sostengono. La cordicella di cuoio è nota col termine *geel-jire*. Colui che non è pratico non è in grado di riunire e mettere insieme così tanti pezzi. Il *dullaa*, invece, è la lunga cinghia di cuoio che il conducente tiene in mano per guidare i buoi all'aratro. I buoi riconoscono i vari comandi per andare, fermarsi, tornare indietro, ecc. Si fermano se la lama incontra nel suo tracciato qualche masso di pietra sotto la superficie della terra. Si muovono in maniera da districare la lama dall'ostacolo, sempre con i comandi del conducente. Il bue esperto e già istruito al lavoro si indica col nome di *xaraa*, mentre quello meno esperto o non istruito abbastanza si chiama *hayin* oppure

buuq. I termini sono della lingua dei Qottu. Io concludo qui. Mi si sta facendo segno con la mano. A voi la parola.

Ahmed Nur Anzitutto voglio ringraziare Aw Dahir. Prima di passare ad altri vorrei aggiungere alcune cose. I metodi di lavoro agricolo e gli strumenti costituiranno un argomento a sé e del quale parleremo in un momento successivo. L'argomento attuale, invece, è solo questo – laggiù vogliono gli argomenti separati – l'aspetto e la colorazione dei cereali. Il sorgo può essere, ad esempio, *masaggo-caddey* ovvero, sorgo chiaro, o *fal-falliir*, ovvero frantumato, o *abuur-cad*, ovvero semente-bianca, *abuur-guduud*, semente-rossa. Non ne voglio parlare io. Sarete voi, che ne sapete di più, a trovare altri termini da aggiungere a questi. Anche i piatti sono necessari, se ne dovrà parlare e ci ritorniamo: *soor* (polenta), *mushaari* (semolino), *kashiisho* (polenta dura), *cambuulo* (sorgo o mais cotti integrali), *korobutaalo*, *casiisad*, *muufo*, *canjeero*, *kibis*, *bad-bad*, *laxoox*. Tutti questi piatti sono ottenuti dai cereali. Aggiungete tutto quello che si potrebbe aggiungere. Passo la parola ad Ali Mudir, che è un agricoltore. A te Ali Mudir.

Ali Mudir Preferirei dire di no al mio amico Ahmed Nur. Qui sono presenti Fiqi Burale e altri anziani, lascerei a loro la parola, ma se insisti, ritornerò su un nome che gli anziani hanno spesso citato: il *garaw* o *cambuulo*, il sorgo o il mais cotti integrali. Della sua utilità gli anziani hanno detto e ridetto. In termini scientifici, noi abbiamo scoperto che esso contiene vitamina E. È probabile che quasi tutti quelli qui riuniti accusino un indebolimento del proprio organo sessuale. L'unica maniera per ridargli vigore è fare maggiore consumo di *garaw* o *cambuulo* perché le sue fibre sono ricche di vitamina E, indispensabile per ridestare tale attività. Dal momento che gli anziani hanno maggiore bisogno di tale apporto vitaminico, insisto nella mia raccomandazione del consumo di *cambuulo*, l'unico cibo capace di fornirla. Dovete riferirlo a tutti gli altri. Insisto, quella vitamina, la vitamina E, si può ricavare soltanto dal *garaw* o *cambuulo*. Fatelo in tempo, prima che le signore ci abbandonino per mancanza di vitamina E. Inoltre, dal sorgo e dalla sua paglia, che noi diamo al bestiame come foraggio, si possono ricavare tanti prodotti come l'alcool e la birra. Le cose che se ne possono fare, le ha già elencate Ahmed Nur. I nomi e i tipi dei cibi fatti col sorgo e col mais li lascio dire agli anziani che ne sanno più di me. Vi ringrazio.

Ahmed Nur Un ringraziamento, anzitutto, ad Ali Mudir. Nonostante ci sia bisogno di un diversivo, devo passare la mano. Dopo avere superato i quaranta o raggiunto i cinquant'anni di età, siamo già alle soglie della vecchiaia. Riprendo una parte del discorso di Dahir Af-Qarshe, in particolare là dove egli vedeva la necessità di ricercare dei bravi maestri culinari ad Awdal. Forse Dahir ha dimenticato il Bari (est della Somalia), altrettanto ricco nelle arti culinarie. Scherzando, io e Fiqi Burale abbiamo concluso che era davvero il caso di dare ad Aw Dahir una moglie della gente del Bari affinché egli possa apprezzare anche la ricchezza culinaria di quella regione. Scherzando, naturalmente. Ora passo la parola a Fiqi Burale, il quale si è potuto riposare nei giorni

passati.

Fiqi Burale

Vi ringrazio. La discussione degli argomenti e la maniera con cui avete affrontato ogni tema sono state ottime. Però vorrei fare prima di tutto una distinzione riguardo la terminologia che abitualmente utilizziamo per indicare i vari tipi di cereali. Alcuni termini sono di origine o di provenienza araba, mentre altri sono di origine puramente somala. Perciò qualunque sia la distinzione dei termini per origine e provenienza, se prendiamo, ad esempio, la dura o il sorgo, abbiamo due termini per indicare il prodotto: *masaggo* e *haruur*, entrambi i termini sono di origine somala. Se scegliamo di chiamare il prodotto con il termine *masaggo*, dovrà essere operata un'ulteriore distinzione per qualità e ci si chiederà: quale tipo di *masaggo*? *Masaggo caddey* (sorgo chiaro) o altro?