43 – PIANTE V – LE PIANTE FRUTTIFERE

Fiqi Burale

La pianta si chiama *gud* e i relativi frutti si chiamano *yicib* e a seminarli ci pensa lo scoiattolo. Lo dimostra il fatto che le piante *gud* crescono riunite in un posto e non sparpagliate. La pianta g*ud* è amica di altre due piante chiamate rispettivamente *qabo* e *jeerin*. I frutti di quest'ultima si indicano col nome di *qulle*. I semi di *yicib*, quando vengono bolliti, producono un delizioso e saporito brodo detto 'brodo di *yicib'*. I frutti di *yicib* prima di essere consumati, richiedono una cottura e una preparazione accurata. Di solito, il chicco di *yicib* è avvolto da un guscio coperto da piccoli peli che vengono eliminati col fuoco. I frutti di *yicib*, dopo la raccolta, vengono messi in un'apposita fossa. Lì accanto si accende un grande fuoco che viene lasciato ardere per un po' di tempo. Successivamente da questo fuoco si tolgono i frammenti di brace e cenere e i chicchi già pronti si versano o si mettono nella suddetta fossa, dove vengono lasciati arrostire per un breve tempo. Così i frutti vengono arrostiti, eliminando tutti i peli non desiderati rimane la buccia dura che racchiude il seme. La buccia si secca e i semi o chicchi all'interno ricevono la giusta cottura.

E ora veniamo alla domanda: come viene seminato lo *yicib*?

Una quantità di semi di *yicib* si stacca dalla pianta e cade sulla terra sottostante. A raccogliere questi frutti interi, col loro guscio, ci pensa un piccolo animale chiamato scoiattolo. Lo scoiattolo raccoglie il frutto intero che giace per terra e subito lo sotterra. Il frutto, dopo essere stato sotterrato per un periodo, perde i piccoli peli che lo coprono. Questi frutti, dopo le piogge, spuntano dalla terra, mettendo foglie e diventando una nuove pianta che a sua volta produrrà frutti denominati *yicib.*

La pianta *gud*, come dicevamo, è amica di *jeerin* e *qabo*. Come avete visto *qabo*, prima di essere utilizzata, viene messa sul fuoco ad arrostire. *Qabo*, come *gud*, è una pianta spinosa. La puntura della spina di *gud* spesso provoca una forte infezione.

Io credo, come dicevate, che le dune sabbiose e calde attorno a Shalambod[1] e sulla costa di Merca costituiscano il terreno ideale per seminare e coltivare la pianta *gud*. E sarebbe opportuno seminare dopo le piogge, che siano *Gu'* o *Deyr*. Io suggerirei ai somali esperti in agronomia e analisi del suolo di esplorare e ispezionare la zona, onde sperimentare la coltura dello *yicib* in quella zona. Il suolo più indicato per coltivare lo *yicib* sembrerebbe la zona vicino a Shalambod e in particolare la zona dove a suo tempo fu sperimentato il progetto "Sistemazione delle dune".

Gud può essere trapiantato direttamente, senza dover seminare i relativi semi. Secondo me, cresce bene nelle dune sopra descritte. Perciò suggerirei ai somali di iniziare la coltivazione di *gud* che è una pianta meravigliosa.

D'altra parte, l'olio è una sostanza ben diversa dal burro. Con questa affermazione vorrei mettere in evidenza che è difficile rimettere insieme i frammenti dell'osso fratturato di chi abitualmente consuma olio.

Le capre che mangiano *gud* e *yicib*, quando vengono macellate hanno

[1] Città del Basso Scebeli, situata vicino Merca.

le ossa rosse come sangue. Queste capre in genere sono magre ma forti. Le ossa delle capre che mangiano *gud* e *yicib* sono diverse da quelle delle capre che vivono nelle regioni di Mudugh e Nogal che si nutrono rispettivamente di *qaroon* e *daran*.
Le capre che si trovano nella regione di Mudugh e Nogal hanno le ossa forti e il relativo midollo osseo molto consistente. Mentre il midollo osseo delle capre che si nutrono di *gud* e *yicib* è piccolo e di colore rosso denso.

Ahmed Nur — Fiqi Burale non ha tralasciato niente. Ora passiamo a un'altra pianta, nota col nome di *gocoso* (gocoso si riferisce al frutto e non alla pianta).
Passo la parola a Dhegaweyne che ci parlerà di *gocoso*.

Dhegaweyne — *Gocoso* è il tubero di una pianticella detta *xaynxayndho*, che spunta o nasce dalla terra dopo le prime piogge. *Xaynxayndho* produce dei tuberi (i *gocoso*, appunto) che si possono mangiare freschi o possono essere seccati e conservati a lungo. In molte regioni dove sono diffuse le pianticelle *xaynxayndho*, la gente raccoglie *gocoso* e lo consuma come alimento. Invece nella regione da cui provengo io, la gente non raccoglie nè usa il *gocoso*. In questa regione, la pianta *xaynxayndho* e i suoi tuberi costituiscono un buon pascolo per il bestiame. La pianticella che produce i tuberi *gocoso* è una delle prime piante che spuntano dopo le piogge stagionali e anche la prima a seccare e morire.
Xaynxayndho (l'erbetta che produce il *gocoso*) è un'erba tenera, molto gradita agli animali erbivori. Nel periodo di *kaliil*[2], *xaynxayndho* costituisce un buon purgante per gli animali che se ne nutrono. *Gocoso* è il tubero di un'erba tipica delle grandi valli e dove passano le acque piovane. *Xaynxayndho* cresce bene nei fertili terreni di tipo *didib*[3] e costituisce pascolo per gli animali che ne vanno matti, specialmente nella stagione torrida e afosa che precede le piogge.

Ahmed Nur — *Gocoso* è il tubero di quella erbetta che spunta subito dopo le piogge e muore in breve tempo. *Gocoso* e *goon* si somigliano. Sotto ogni singola erbetta chiamata *xaynxayndho* si forma un piccolo tubero detto *gocoso*. Alcuni dicono che nella regione Bari, la pianta *gocoso* è conosciuta come *ged*.
Ora passo la parola ad Aw Dahir Afqarshe.

Dahir Afqarshe — Grazie. La pianticella *gocoso* (*xaynxayndho*) è la prima pianta che spunta dalla terra dopo le piogge. Non c'è nessuna altra vegetazione che spunta e cresce prima di *gocoso*. C'è un'altra erbetta che è sua cugina. Queste due piante crescono quasi simultaneamente e rendono il terreno tutto verde e bello. Come si è già detto, gli animali mangiano e si nutrono di queste erbette. Quando il pascolo verde comincia a scarseggiare, tali erbette sono le prime a seccare e morire. Sotto ogni erbetta di *xayxayndo* si sviluppa un piccolo tubero detto *gocoso*. *Gocoso* è un tubero molto gradito allo scoiattolo, agli uccelli e ai bambini che ne vanno matti e lo cercano raspando la sabbia. I tuberi di

[2] Stagione calda prima delle piogge.
[3] Terreno duro e leggermente salmastro.

gocoso sono dei piccoli chicchi ciascuno dei quali è avvolto da due membrane che stanno l'una sopra l'altra e racchiudono un chicco bianco. Si è detto che l'erbetta che produce *gocoso* cresce ed è molto diffusa nei terreni della *deex* (fascia costiera) e ne è un prodotto tipico. Questo prezioso tubero viene portato nei mercati di Mogadiscio e venduto a un prezzo molto alto.
Siccome *gocoso* consta di piccoli chicchi, ci si domanda: come viene separato dalla sabbia e raccolto? Prima di tutto, viene battuta la terra dove crescono le erbette *xaynxayndho* con una zappa per ammorbidirla. Poi si raccoglie la sabbia insieme con i tuberi, la si mette in un setaccio e si setaccia. La sabbia filtra e passa nei buchi del setaccio, mentre, i chicchi di *gocoso* rimangono sopra. Poi questi chicchi vengono battuti con un bastone per togliere l'embrione e messi in appositi sacchetti in cui vengono conservati. *Gocoso*, macinandolo, si può trasformare in farina pura. Si può mangiare cotto o crudo. Dal miscuglio di farina di *gocoso* e farina di semi di anguria tostati si ricava un tipo di polenta pregiata molto deliziosa e gustosa che viene consumata con latte di capra o burro fuso. Si tratta di un piatto afrodisiaco e vitaminico che viene offerto ai novelli sposi.

Ahmed Nur — Compagno Dahir, si vede che hai studiato a fondo la pianticella *gocoso*. A dir la verità la pianta di *gocoso* (*xaynxayndho*) è la prima vegetazione che spunta subito dopo le piogge. Le erbette *gocoso* e *goon* si somigliano, tutte e due sono di piccola dimensione. *Gocoso* è il tubero di una piccola erbetta con delle foglie piccole e fini. Sono i chicchi di *gocoso* che vengono raccolti. Il singolo tubero o chicco di *gocoso* somiglia a una piccola cipolla e ha la dimensione di un chicco di pepe nero. Le foglie della pianta di *gocoso* assomigliano alle foglie di cipolla ma sono più sottili. Il *gocoso* viene raccolto nella maniera che tu hai descritto.
Xaynxayndho, o pianta di *gocoso*, cresce in quasi tutte le parti della Somalia. Ma essa è una vegetazione tipica di El Bur[4] e dintorni dove *gocoso* è molto usato a scopo alimentare. El Bur è famosa, oltre che per il gipsi, anche per l'uso del tubero *gocoso* a scopo alimentare. Nell'uso di *gocoso*, la zona di El Bur è seguita dalla regione Mudugh e il distretto di Aden-Yabal.

Fiqi Burale — Prima di tutto, come diceva Aw Dahir, *gocoso* e *goon* sono delle erbette che crescono fianco a fianco in un stesso posto, ma sono diverse l'una dall'altra per il tipo di tubero e il tipo di erbetta. Questi due tipi di vegetazione sono i primi a spuntare subito dopo le piogge. Si dice che una volta, c'è stato un dialogo tra *goon*, *naq* o *ramad* (una vegetazione che cresce dopo le piogge) e il tubero *gocoso*. La piccola vegetazione *goon* chiede a *xaynxayndho*: "Come mai dopo le piogge tu spunti prima di me e scompari prima di me?". *Xaynxayndo* (la pianta di *gocoso*) risponde secco: "Bisogna o essere verde scuro o essere inaridita e bianca". In altre parole, bisogna vivere o morire.
Si canta: "*Gocosooy gar-weyn, goonow hor weyn*".
Quindi i frutti *goon* e *xaynxayndho* sono diversi per dimensione. I frutti

[4] In somalo *Ceelbuur*, è una città della Somalia, capoluogo della regione di Mudugh.

di *goon* sono soffici, mentre quelli di *xaynxayndho*, cioè *gocoso*, sono duri. Il chicco di *gocoso* è avvolto da due membrane, poste una sopra l'altra. Come abbiamo detto, il chicco di *gocoso* ha la dimensione di un chicco di pepe. *Goon* e *gocoso*, sono entrambi oleosi.
Nelle zone di El Bur, Galcaio e Aden-Yabal, che abbiamo indicato come centri di produzione di *gocoso*, c'è una consuetudine secondo cui in caso di matrimonio, la famiglia della ragazza prepara un piatto a base di *gocoso* da conservare nella capanna e la sposa, durante la luna di miele, lo offre al suo giovane marito perchè, come abbiamo detto, è ritenuto afrodisiaco. Questo piatto è preparato con il latte e condito con burro fuso. Questo tipo di piatto costituisce il miglior *dhigaal* (provvista) che una donna può fare per suo marito. Si tratta di un piatto tipico della gente di campagna, gente che conosce le piante e i loro benefici. Di solito la ragazza maritata che visita i suoi genitori, al suo ritorno porta delle provviste donate dalla sua famiglia, tra cui, sacchetti o piatti pieni di *gocoso*.
Le piante producono frutti di vario genere. Alcune piante producono frutti che nascono sui rami, mentre, altre producono i loro frutti sotto forma di tuberi. *Gocoso* è fra queste ultime.
Gocoso, in genere, cresce nei terreni sabbiosi e *didib*. Per questo la pianta di *gocoso* (*xaynxayndho*) è molto diffusa nelle regioni somale di Mudugh e Sanag.
I chicchi di *gocoso* sono grossi o piccoli a seconda del tipo di terreno e della quantità di acqua contenuta nel terreno stesso. Pur essendo un frutto selvatico, il terreno su cui cresce viene considerato proprietà privata, cioè come un campo agricolo normale.
Gocoso e *goon* costituiscono, per la gente nomade, un alimento pregiato, oltre che nutriente. Spesso, per cercare il *gocoso*, è necessario intraprendere un lungo viaggio (*arah*) nei boschi e nelle praterie.

Ahmed Nur — Grazie, compagno Fiqi Burale. *Gocoso* e *goon* sono piante importanti e utili per la gente nomade. Sembra che questi due tipi di tuberi facciano parte dell'economia domestica delle famiglie nomadi. *Gocoso* è l'alimento pregiato che viene preparato per gli sposi novelli. Inoltre, costituisce il contenuto principale del *xeero* (piatto riempito di carne e burro fuso oppure di *gocoso* e burro fuso). *Gocoso* e *goon* sono delle piante di buon auspicio e segno di buona annata.
E ora iniziamo a discutere di un'altra pianta di nome *qulxis*, che produce frutti simili a quelli di *daray*, e che cresce nei letti dei piccoli corsi d'acqua pieni o vuoti (detti *togag*). *Qulcis* (o *qulxis*) è una pianta con foglie lunghe come quelle di *faleen*[5] che cresce anche qui a Mogadiscio. *Qulcis* è diversa da *daray* e *berde* nel senso che le sue foglie sono lunghe e sottili, è una pianta di color verde scuro, i suoi rami sono numerosi, non mette grandi radici ma ha una grande base come *dacar*. *Qulxis* produce frutti che si possono mangiare.
E ora passo la parola a Dahir Afqarshe perché ci parli della pianta *qulxis*.

[5] Tipo di pianta che produce incenso.

Dahir Afqarshe — Grazie. *Qulxis* è esattamento come l'ha descritta Ahmed Nur. É una pianta che cresce ed è diffusa nella regione Sanag dove il terreno è di tipo *riman*. É una pianta sempreverde. Inoltre, *qulxis* è amica di *dhicar* (piante grasse che crescono in terreni aridi e contengono molta umidità): gli animali di solito non mangiano questa pianta, se ne mangiano provoca loro cecità. Se i cammelli mangiano *qulxis* diventano ciechi. *Qulxis* è un grande albero non tanto ombroso che ha rami lunghi e fini. É una pianta alta con grosse foglie. Dai suoi rami si ricavano bastoni. *Qulxis* è una pianta fruttifera che produce frutti simili ai frutti di *dharay* ma più piccoli. I frutti crescono sui rami a grappoli.
I frutti di *qulxis* maturando diventano rossi. Non si tratta di frutti molto graditi alla gente ma li mangia chi non trova altro cibo. Di solito, sono i giovani a mangiarli, succhiandoli in bocca. *Qulxi*s è un frutto esteticamente molto bello. *Qulxi* non è usato per fare i recinti degli animali.

Ahmed Nur — Ti ringrazio compagno Aw Dahir per l'ampia spiegazione che ci hai fornito. Credo che non si possa aggiungere niente. Hai accennato a un'altra pianta di nome *dhacar* che io avevo segnato nella mia agenda. Passo la parola a Fiqi Burale perché ci parli di *dhacar*.

Fiqi Burale — Conosco la pianta che hai appena nominato. Le piante, in genere, possono crescere alte, basse, grosse e piccole. La crescita di una pianta dipende dal tipo di terreno, dall'acqua contenuta nel terreno e dalla specie cui appartiene. Le piante crescono alte, grosse e belle nei terreni sabbiosi e morbidi. Mentre, esse crescono male nei terreni aridi e duri.
Le piante *qulxis*, *daray* e *berde*, pur diverse fra di loro, sono della stessa specie. I frutti *qulxis* sono della grandezza dell'uva anche se qualche volta più piccoli. Detti frutti non hanno tanta utilità ma rendono bello l'ambiente. *Qulxis* è una pianta che cresce nei letti dei corsi d'acqua, specialmente sulle sponde. *Qulxis* fa parte di quelle piante che si possono coltivare. Tale pianta mette radici non appena piantata, radici che si attaccano al suolo. *Qulxis* mette delle radici simili alle radici di *daray* e ha rami sottili da cui si possono ricavare dei bastoni. Essa non è una pianta che comporta benefici durevoli (*raandhiis*).

Ahmed Nur — Ti ringrazio. Io aggiungerei che *qulxis* e *dhacar* sono piante un po' diverse. *Dhacar* cresce in alto, mentre *qulxis* è una pianta *lugtool*[6] e mette dei rami simili ai rami di *berde*. Sembra che *dhacar* somigli a *berde* perchè come quest'ultima ha un fusto *lugtool*. *Qulxis* somiglia a *daray*. I rami di *daray* non sono lunghi ma in compenso crescono folti e numerosi. *Qulxis* è simile alla pianta *caday*. Le foglie di *qulxis* somigliano alle foglie di *baxarsaaf* (tipo di pianta) anche se diverse. *Qulxis* è di colore biancastro, o beige.
Passo la parola a Dhegaweyne perché ci parli della pianta chiamata *gob*.

[6] Pianta il cui fusto è divenuto molto lungo e sottile (tipo di sviluppo frequente soprattutto nelle zone sassose).

Dhegaweyne *Gob* è una pianta che produce lattice. Una pianta da cui si ricava materiale da costruzione (*udub*, *dhigo* e *lool*) per costruire le capanne mobili (*aqal*). *Gob* non è una pianta che produce molta ombra. Ma sotto la sua ombra si può fare un pisolino ed è una pianta fruttifera. I suoi frutti sono molto conosciuti dai somali. Si chiama *gob* perché è ritenuta una pianta prestigiosa e miracolosa. *Gob* è un termine che si usa per indicare una persona di buona nascita o generosa. *Gobaad* è un altro termine derivato da *gob*, termine che si usa per indicare la cammella che dà molto latte. Anche la mucca docile che dà molto latte si indica col nome di *gobaad*.

Gob è una pianta in qualche modo ombrosa e che produce frutti saporiti. Da essa si ricava materiale usato per costruire le capanne mobili che usano i nomadi.

Gob è una pianta desertica. Una pianta di cui caprette, capre e cammelli sono ghiotti, specialmente nei periodi di siccità. Insomma è una pianta miracolosa. *Gob* è anche un termine usato per indicare determinati luoghi. Come si usa nella regione Nogal ove si dice: *Gobka-goolka, Gobka-maxanka*, ecc. Pertanto ci sono territori famosi per la pianta *gob* che vi cresce.

Sotto l'ombra del *gob* si tiene lo *shir* (assemblea tribale). Ci si ripara sotto l'ombra del *gob* per riposare.

Ahmed Nur Ti ringrazio compagno Dhegaweyne. Io proporrei di esaminare la pianta *gob* sotto vari aspetti: da una parte i suoi frutti, la loro utilità e come vengono raccolti, e dall'altra parte la sua utilità come pianta medicinale. *Gob* si usa per curare i bambini malati, in modo particolare è indicata per i gonfiori ghiandolari. Con le sue foglie viene preparato un impasto da spalmare sulle parti affette da gonfiore. Inoltre, tale impasto si spalma anche su gonfiori di ogni genere. *Gob* come pianta medicinale si usa anche qui a Mogadiscio. Infine, le salme dei morti vengono lavate e pulite con foglie di *gob* (una tradizione legata alla Sunna).

E ora passo la parola a Fiqi Burale, perché ci spieghi, ulteriormente, questa meravigliosa pianta che è *gob*.

Fiqi Burale *Gob* è una pianta importante da cui si traggono molti benefici. Dhegaweyne ha illustrato come dai rami di *gob* si ricava materiale da costruzione per costruire le capanne mobili usate dai nomadi.

Il nome di questa pianta è *gob* e le sue foglie vengono indicate col nome di *qashir.*

Per pulirsi le donne usano, come sapone, un impasto ricavato dalle foglie di *gob*. Questo sapone artigianale agisce sul corpo come una crema e rende la pelle liscia e morbida. Dalle foglie di *gob* si ricava una sostanza gelatinosa simile alla placenta.

Per fare il suddetto impasto, le foglie vengono raccolte e macinate fino a ridurle in polvere. La polvere viene sciolta in acqua e riscaldata per farne un impasto gelatinoso o appiccicoso che rende la pelle liscia.

Penso che questa pianta sia stata chiamata *gob* per alludere ai benefici che dà. *Gob* è una pianta desertica e sempreverde. I suoi rami, con le relative foglie, vengono tagliati e dati in cibo agli animali. *Gob* è una pianta ombrosa. Si tratta di una pianta con spine ricurve

(*geedsogsogeed*) e con foglie piccole. *Gob* e *jeerin* sono due piante che producono foglie simili nell'aspetto.
Il frutto del *gob* viene mangiato succhiandolo in bocca.

Ahmed Nur — Prima di passare la parola ad altri vorrei aggiungere un piccolo episodio di cui sono stato testimone. Pochi giorni fa, un mio amico si è fatto una ferita al gomito. Di conseguenza il gomito si è gonfiato. Il gonfiore era dovuto a una emorragia interna, forse si era aperta un'arteria. L'amico è stato immediatamente portato all'ospedale. Il medico, dopo aver informato il paziente della gravità della situazione, ha suggerito un intervento chirurgico. Poi, con una siringa ha aspirato il sangue ma la situazione continuava ad aggravarsi e il gonfiore aumentava. Alla fine, uno dei presenti ha detto: "Mia moglie, ogni qualvolta i bambini erano affetti di gonfiore delle ghiandole o altro tipo di gonfiore, usava un impasto ricavato da foglie di *gob*. Spalmava questo impasto sulla parte colpita dal gonfiore che in breve tempo scompariva e il bambino guariva". Pertanto ha suggerito che si usasse l'impasto da foglie di *gob* per spalmarlo sul gomito del paziente in questione. In base al suggerimento di quest'uomo, abbiamo spalmato l'impasto ricavato da foglie di *gob* sul gomito gonfio del paziente. Con nostra sorpresa, il gonfiore è scomparso in breve tempo. L'amico di cui parlo è un uomo che conoscete tutti che si chiama Abdullahi Nakruma.
Abbiamo ritenuto opportuno informare il medico sugli effetti di questa pianta medicamentosa e sulla sua efficacia contro il gonfiore. Io sono stato testimone oculare dell'episodio che vi ho appena raccontato.
Ora passo la parola a Dahir Afqarshe.

Dahir Afqarshe — Abbiamo ampiamente discusso della pianta *gob*. *Gob* è una pianta meravigliosa. I somali, per indicare il valore che questa pianta ha per loro, la hanno chiamata *gob*.
La pianta *gob* cresce in tutte le parti del nostro territorio (in montagna, in pianura, nei boschi, ecc). *Gob* condivide con *mareer* questa caratteristica di adattarsi a tutti i tipi di terreno.

***

Ahmed Nur — Continuiamo ancora la nostra discussione sulle piante fruttifere. Alla discussione partecipano i signori: Fiqi Burale; Said; Dahir Afqarshe; Dhegaweyne e Ahmed Nur. Oggi ci occuperemo di alcune delle piante fruttifere di cui non abbiamo ancora discusso. La prima pianta che propongo è *sabkax*.
Do la parola, per primo, a Fiqi Burale.

Fiqi Burale — Conosco la pianta oggetto della nostra discussione col nome di *askax*. Si tratta di una pianta rampicante. *Askax* è una delle piante che crescono negli accampamenti, che possono essere *sabad* (dintorni della casa) o *berrin* (radure adatte per accampamento).
Askax è una pianta che si arrampica su altre piante ed è a noi nota come *askax-riyaad* (*askax* delle capre). *Askax* produce piccoli frutti con delle protuberanze e poche foglie.
Le capre sono ghiotte di *askax*, appena la vedono si accalcano su di

essa. In altre parole, le capre mostrano ingordigia e avidità nei confronti di *askax*.
Gli esseri umani mangiano i frutti di *askax* solo quando sono acerbi e teneri. *Askax* si mangia di solito il mattino presto. Quando il frutto di *askax* diventa duro e secco, ciò che è al suo interno si tramuta in qualcosa di simile a batuffoli di cottone.

Ahmed Nur — Passo la parola a Said.

Said — *Askax*, come diceva Fiqi Burale, è una pianticella che cresce ad altezza d'erba. *Askax* cresce in genere nei letti dei corsi d'acqua e nelle pianure. É una pianta priva di spine che produce o mette piccole foglie.

Ahmed Nur — Passo la parola a Dahir Afqarshe.

Dahir Afqarshe — La pianta *askax*, come ha detto Said, può essere di tre tipi. I frutti di uno di questi tre tipi sono lisci, mentre un altro tipo produce frutti con delle piccole protuberanze. Quest'ultimo tipo è quello rampicante. *Askax* è una pianta che produce lattice.

Ahmed Nur — Di *askax* abbiamo discusso abbastanza. É una pianta soffice, tenera. I suoi frutti sono saporiti e si mangiano quando sono giovani e teneri.
E ora passo la parola a Dhegaweyne.

Dhegaweyne — *Askax* è stata descritta dai saggi. Secondo me ci sono tre tipi di *askax*. Un primo tipo è quello con foglie larghe che cresce tra le erbe e produce frutti ruvidi (con sopra delle piccole protuberanze) che si mangiano teneri e crudi. *Askax* del secondo tipo è più basso del primo e produce frutti lisci di colore scuro. Il terzo tipo è di grossa dimensione e si arrampica su altre piante. Si mangiano i frutti di tutti e tre i tipi di *askax*.

Ahmed Nur — Ridò la parola a Dhegaweyne, chiedendogli di spiegarci la differenza di quei tre tipi di *askax*.

Dhegaweyne — *Askax* è stata illustrata e spiegata dai signori saggi qui presenti. Io aggiungo che di *askax* ce ne sono tre tipi. Un tipo con grosse foglie che produce frutti con delle piccole sporgenze. Questo tipo cresce ed è diffuso nella zona di Nogal. Il secondo tipo è una pianta bassa che produce frutti lisci ed è più piccola, in termini di dimensione, della pianta del primo tipo. Infine, il terzo tipo è quello rampicante e produce frutti di dimensioni relativamente grosse. Aprendo il frutto duro di *askax* vengono fuori delle piccole particelle di cotone che si spandono nell'aria (con cui si divertono i bambini).

Ahmed Nur — Do la parola, ancora, a Dhegaweyne per ulteriori delucidazioni e chiarimenti sui tre tipi che ha indicato.

Dhegaweyne — Io non mi oppongo alla descrizione data al tipo di *askax* che è una pianticella piccola e che è rara. Gli altri due tipi sono più grossi e sono più diffusi rispetto al primo tipo. É quella con i frutti lisci che io conosco

come *askax-idaad* (*askax* della pecora) e che viene consumata succhiandola in bocca. Mentre gli altri due tipi, per me, sono semplicemente *askax*. Il tipo rampicante produce frutti più grossi con sopra delle sporgenze che sembrano piccoli seni. I frutti di *askax* si mangiano in genere quando sono teneri.

Ahmed Nur — Ancora una volta, do la parola a Fiqi Burale per spiegare, ulteriormente, la pianta *askax*.

Fiqi Burale — Ti ringrazio, compagno Ahmed Nur. I due termini *askax* e *sabkax* sono sinonimi usati per indicare la stessa pianta. Fra i due termini c'è una leggera differenza di pronuncia. Ora che mi ricordo c'è *askax-riyaad* cioè *askax* delle capre. C'è anche *askax-idaad* per la quale le capre vanno matte. Ed infine *askax-geel* (*askax* dei cammelli).
Askax è una pianta che cresce ugualmente nelle pianure, nelle valli e nei corsi d'acqua piovana ed può essere, come sopra specificato, di tre tipi. Solo uno di questi tre tipi è rampicante, mentre gli altri due tipi crescono ad altezza dell'erba e sono indipendenti. All'inizio della stagione di *xagaa*[7], cadono le foglie di *askax* e sulla pianta rimangono i frutti ben visibili. All'interno del frutto secco di *askax* si formano particelle di cotone che, quando si apre il frutto, si spandono nell'aria.

Ahmed Nur — Ti ringrazio compagno Fiqi Burale. *Askax-riyaad*, per me, è quella con le foglie corte che cresce nelle *dooxooyin* (valli). Questa non è una pianta rampicante. *Askax-geel* è quella che si arrampica sulle altre piante. Inoltre, aggiungo che *askax* ha due benefici: i frutti di *askax* oltre a essere adatti al consumo, costituiscono oggetto di gioco per i bambini che si divertono a spandere le particelle di cotone che contengono.
Adesso, passiamo ad un'altra pianta che si chiama *jilaanjillo*. Passo la parola a Said.

Said — É possibile che adesso non ricordiamo l'esatta descrizione di *jilaanjillo* ma esiste *jilaanjilo-geel* ed è una pianta rampicante che produce frutti sottili e solo di polpa. Anche il frutto di *jilaanjillo*, come *askax*, ha al suo interno particelle di cotone. I frutti di *jilaanjillo* somigliano alle corna di capra. *Jilaanjillo* produce delle piccole foglie rotonde, piatte e sottili.

Ahmed Nur — *Jilanjillo* somiglia a *tabakash* che è un'altra pianta rampicante.
E ora passo la parola a Dahir Afqarshe.

Dahir Afqarshe — Si chiama *maskar* e non *tabakash. Maskar* è quella pianta rampicante che cresce nella zona di Burao[8] e che si coltiva accanto ai muri per ornare le pareti esterne delle case. Debbo dire che io, personalmente, non ho visto nessuno mangiare i frutti di *maskar* o di *aska*x. *Askax*, come si diceva prima, ha particelle di cotone al suo interno che, una volta aperte, si spandono nell'aria circostante e fanno divertire i bambini piccoli. *Maskar* ha principalmente uno scopo ornamentale.

---

[7] Estate, periodo del monsone di sud-ovest.
[8] In somalo *Burco*, città della Somalia settentrionale (Somaliland).

Ahmed Nur — Quella pianta, per me, si chiama *jilaanjillo*. I suoi frutti fanno parte del *qaarab* e quindi si mangiano. Passo la parola a Fiqi Burale.

Fiqi Burale — La pianta di nome *jilaanjillo* può essere di due tipi. Un tipo che somiglia a *bashkalalax* e che cresce nella regione Sanag e in particolare nella zona di Erigavo[9], è una pianta che piace molto alle pecore*. Jilaanjillo* cresce in mezzo all'erba e produce frutti dall'aspetto simile ai peperoni e ai peperoncini. Gli esseri umani non mangiano questi frutti più di tanto ma sono molto graditi agli animali. Inoltre, le piante di *askax* vengono piantate accanto ai muri e alle pareti esterne delle case per ornarle e abbellirle. Infatti, *askax* è una pianta ornamentale.
Come abbiamo detto, il frutto di *askax,* quando si indurisce, contiene al suo interno delle particelle di cotone, con cui giocano i bambini spandendole nell'aria come bollicine di sapone. Il tipo di *askax* rampicante produce grosse foglie. Mentre, l'*askax* indipendente, che cresce in mezzo all'erba, è una pianta con foglie piccole, tonde, piatte e sottili e i suoi frutti somigliano a peperoni e peperoncini. É una pianta molto gradita agli animali, in particolare alle pecore e alle capre. Questo tipo si chiama anche *jilaanjil-geel (jilaanjillo* dei cammelli).

Ahmed Nur — Grazie per la vasta spiegazione che hai dato della pianta in oggetto. Passo la parola a Abdi Dhegaweyne.

Dhegaweyne — Io non ho un nome per questa pianta. É una pianta che cresce anche qui a Mogadiscio. É una pianta che viene piantata accanto ai muri per farla arrampicare sulle pareti esterne delle case. Debbo dire che non ho visto nessuno mangiare i frutti di questa pianta. Ma quello che è certo è che si tratta di una pianta che cresce in città e in campagna, quindi è molto diffusa in tutto il territorio somalo.

Ahmed Nur — Vi ringrazio tutti per i vostri interventi. Le nostre opinioni su questa pianta sono piuttosto convergenti. É una pianta molto diffusa in Somalia, che si arrampica sulle altre piante, specialmente su grandi alberi come *qurac* e *damal*.
Come abbiamo detto*, askax* è una pianta molto diffusa che possiamo trovare anche in questa accademia se la cerchiamo. In posti non molto lontani da qui possiamo trovare *askax* e un'altra pianta su cui io e Dahir abbiamo opinioni diverse. Una pianta che lui chiama *maskar* e io continuo a chiamare *tabakar.* C'è una intera zona che porta il nome di *tabakar*.
E ora passiamo a un'altra pianta che si chiama *gud* e ai suoi frutti, *yicib.* Passo la parola a Fiqi Burale perché ci parli di *yicib* e della pianta che lo produce.

Fiqi Burale — Compagno Ahmed, come sai, ogni cosa ha una sua origine. É opinione comune, fra i somali, che *yicib* è stato, per la prima volta, seminato da un piccolo animale di nome scoiattolo. Come è noto, *yicib* piace molto allo scoiattolo che lo raccoglie per nutrirsi e per conservarlo per il

[9] In somalo *Ceerigabo*, città della Somalia settentrionale e capoluogo della regione Sanag.

futuro. Lo scoiattolo conserva questi frutti seppellendoli sotto le piante *qalaanqal, guban* e *xarmal*. Infatti, spesso, in campagna si vede un scoiattolo che scava una buca sotto qualche pianta per sotterrare la sua raccolta di *yicib*. Nei periodi secchi, lo scoiattolo si nutre mangiando lo *yicib* conservato sottoterra. Ma siccome lo scoiattolo non ricorda tutti i posti in cui ha depositato la sua raccolta, succede che nella stagione delle piogge i frutti non consumati si trasformano in semi e danno vita a una nuova pianta *gud* che spunta dalla terra.
Gud è una pianta importante i cui frutti piacciono molto ai somali che li consumano volentieri. A riguardo c'è un detto somalo che recita: "Il brodo di *yicib* non si ottiene incrociando le braccia e stando seduti".
Io non ho mai seminato nè raccolto *yicib* ma li ho consumati in diversi modi. La prima volta che ho mangiato *yicib* è stato nel 1933, a Sangurmo (regione Mudugh). Provenivo da Las Anod[10] e avevo pernottato presso una famiglia nomade che mi aveva ospitato. La famiglia mi ha offerto un piatto di *yicib* preparato nel latte e condito col burro fuso. Era un piatto delizioso. Il brodo di *yicib* bollito somiglia al tè. Il brodo di *yicib* con latte è molto saporito. *Gud* (la pianta che produce *yicib*) è una pianta importante e utile per i somali. *Yicib* viene raccolto e messo in appositi sacchetti a cui vengono assegnate delle sotto distinzioni come: *laba-foodle, laba-ku-tintle, xiniin* ecc. *Gud* è una pianta spinosa. Come dicevo, io non ho mai seminato nè raccolto *yicib* ma l'ho mangiato in vari modi. Tuttavia, *yicib* è un frutto molto popolare e gradito ai somali. Vi ho raccontato la storia della pianta di *yicib* che si chiama *gud* e ho posto degli interrogativi: come cresce questa pianta? É una pianta spontanea? É una pianta che viene seminata e coltivata? Infine ho raccontato come lo scoiattolo raccoglie e sotterra i frutti *yicib.*

Ahmed Nur — Fiqi Burale ci ha egregiamente raccontato l'origine e la storia della pianta *gud* e dei suoi frutti *yicib.* Peccato che i somali non hanno saputo fare ciò che ha fatto un piccolo animale come lo scoiattolo.
Questo animale per istinto naturale ha sentito la necessità di conservare i chicchi di *yicib,* sotterrandoli per eventuali giorni difficili.
Sarebbe bello se i somali, prendendo spunto e ispirazione dal comportamento dello scoiattolo, seminassero nella terra i semi di *yicib*.
Ora passo la parola a Said.

Said — Grazie, compagno Ahmed Nur, per avermi dato la parola. Ho visto la pianta *gud* e i suoi frutti *yicib* ma non so niente di come nasce o cresce, se è spontanea, seminata o piantata. Secondo me è una pianta che può essere seminata e ugualmente piantata. *Gud* è una pianta bassa. Il singolo chicco di *yicib* consta di due elementi ed è avvolto da due gusci. Rompendo questi due gusci viene fuori il chicco bianco che si usa come alimento. I chicchi bianchi di *yicib* si possono mangiare crudi o si possono cucinare bollendoli in acqua.
Ultimamente, ho sentito che dai chicchi di *yicib* si può ricavare l'olio. Non si sa se la pianta che produce *yicib* è una pianta spontanea o è una pianta i cui semi vengono seminati o piantati. Comunque la cosa richiede una certa conoscenza. *Gud* è una pianta che cresce in molte

[10] In somalo *Laascaanood*, città della Somalia settentrionale che si trova nella regione di Sol.

parti della Somalia. Tuttavia, questa pianta fa difatto parte della vegetazione tipica di determinate zone. É una pianta molto diffusa nelle regioni di Mudugh, Galgudud e in parte Hiran. Tale pianta è una pianta che cresce nei terreni *carrasan* (terreno ricco, fertile) e non nei terreni *dibib* e duri.

Ahmed Nur — Non c'è dubbio che la pianta *gud* (pianta che produce i frutti *yicib*) sia una pianta importante, utile e molto popolare che i somali usano come alimento. A tale proposito, c'è un detto somalo che più o meno recita: "Il brodo di *yicib* non si ottiene oziando seduto". In altre parole il brodo di *yicib* è saporito ma richiede un lavoro duro e faticoso.
Circa il modo in cui nasce la pianta *gud*, mi sembra che la storia che ci ha raccontato Fiqi Burale sia una storia verosimile e logica. Se si prende un chicco di *yicib,* lo si semina e dopo viene una pioggia, certo spunterà una nuova pianticella. Pertanto, come ha detto Fiqi Burale, *gud* e *quulle* nascono spontaneamente.
Passo la parola a Dahir Afqarshe che suppongo sia più esperto di noi in questo campo.

Dahir Afqarshe — La pianta di *yicib* cioè *gud*, come avete detto, è una pianta tipica della zona di Haud. In genere, essa cresce nei terreni sabbiosi (*bacaad*). Tale pianta è una pianta fruttifera come *dhafaruur, kilisoon* e *gomoshaa*. É una pianta amica di *qaro* e *jeerin* assieme alle quali essa cresce. Queste sono piante che non superano un metro o un metro e mezzo d'altezza. *Gud* è una pianta compatta che da lontano sembra *higle* o *qalaanqal* e solo quando ti avvicini a essa ti accorgi che è diversa.
Gud è una pianta che ha utilità pratica. Innanzitutto, i suoi frutti sono saporiti e hanno un alto valore nutritivo. Inoltre, *yicib* è uno dei frutti da cui si ricavano benefici durevoli (*raandhiis*) e per questo *gud* è la numero uno fra le piante fruttifere. Io non so come questa pianta può essere piantata o seminata ma penso che sarebbe ideale iniziare a sperimentarla e coltivarla vicino alle coste. Penso che *gud* cresca bene nei terreni sabbiosi. I semi di arachide, che vediamo esportati, sono niente in confronto ai semi di *yicib.*
É ora di seminare e coltivare *yicib.* Inoltre, sarebbe opportuno condurre ricerche ed esperimenti onde inculcare nelle menti dei nostri agricoltori la cultura e la coltivazione della pianta *gud* per ottenere *yicib* in abbondanza e per vari usi.

Ahmed Nur — Non c'è dubbio che *gud* sia una pianta importante e utile. La spiegazione che ci ha dato Dahir è pertinente. La pianta *gud* è ritenuta molto importante per l'alto valore nutritivo che hanno i suoi frutti detti *yicib*.
Ora passo la parola a Dhegaweyne.

Dhegaweyne — I semi di *yicib* spuntano dal suolo nella stagione *kaliil* per dar vita a una nuova pianticella *gud*. E i suoi frutti maturano quando la vegetazione comincia a seccare e scarseggiare.
I bambini mangiano *yicib* allo stato tenero, dopo aver levato via il guscio e le varie membrane che lo avvolgono. Il frutto *yicib* non si

mangia quando è allo stato tra acerbo e maturo in quanto può causare nausea, vomito e mal di pancia.
Le diverse volte che sono stato nei posti in cui cresce la pianta *gud*, ho sempre pensato che probabilmente a coltivare questa pianta sono state le popolazioni che ci hanno preceduti in questo territorio. Queste popolazioni sicuramente conoscevano il valore nutritivo di *yicib*. Anche l'ipotesi prospettata da Fiqi Burale è un'ipotesi plausibile.
Il fatto che la pianta *gud* è diffusa solo in determinate zone, dimostra che a coltivarla sono state delle antiche popolazioni che abitavano in Somalia. Se fosse una pianta spontanea, logicamente, si troverebbe in molte altre zone del paese. Quando i frutti sono maturi, le piante *gud* spandono nell'aria un odore speciale che attira i rettili e in particolare i serpenti. Pertanto, quando si vuole raccogliere *yicib* bisogna stare attenti a eventuali serpenti che possono esserci.
Dalle foglie bollite di *gud* si può ricavare un colorante identico a una vernice rossa con cui si possono verniciare le case. Inoltre, le foglie di *gud* costituiscono un buon pascolo per gli animali in generale ed in particolare per le capre.
Macellando una pecora che si nutriva di *gud,* si scopre che ha le ossa rosse. La carne di tale pecora rimane rossa anche dopo la cottura. Per cui è difficile distinguere la carne cotta da quella cruda. Lo stesso discorso vale per le ossa dell'animale in questione.
Come abbiamo detto, bollendo le foglie di *gud* in acqua si ottiene un ottimo colorante rosso che può essere usato come vernice.
Forse i somali non conoscono il valore e l'utilità di questa pianta perché altrimenti avrebbero fatto intere piantagioni di *gud.*
Che *yicib* sia un frutto utile e benefico lo dimostra il fatto che la pianta che lo produce detta *gud* attira i serpenti.
Yicib può essere consumato crudo, bollito o arrostito. *Yicib* arrostito è un piatto delizioso e saporito.

Ahmed Nur

La spiegazione che Dhegaweyne ha dato di *yicib* ci è stata utile e di ispirazione. Inoltre il termine *gud* a volte si usa per indicare la pianta che produce *yicib,* altre volte si usa per il indicare il posto dove cresce la pianta e altre volte ancora si usa per indicare lo stesso frutto *yicib.* Infine, il termine *gud* si usa per alludere al viaggio notturno che bisogna intraprendere per cercare *yicib* nei boschi.
Si dice che il frutto si chiama *yicib* e la pianta che lo produce si chiama *gud* e il posto dove cresce la pianta si indica col nome di *gud*.
Comunque, è chiaro che la pianta di *gud* trae la sua origine dal seme, chiunque l'abbia seminato. É molto probabile che a coltivare *gud* siano state antiche popolazioni che ci hanno preceduti, come diceva Dhegaweyne. Adesso, bisogna che iniziamo a coltivare *gud* sulle dune lungo la costa, dove una volta era in corso la sistemazione delle dune (*bacaad-celinta*).
D'altra parte, è da riconsiderare l'ipotesi prospettata da Fiqi Burale secondo cui lo scoiattolo ha avuto un ruolo importante nel seminare e perpetuare l'esistenza della pianta in questione. Lo scoiattolo è sempre impegnato a raccogliere e conservare *yicib* e *quulle*, due frutti a lui graditi. Personalmente credo che lo scoiattolo, in questo caso specifico, sia un’ispirazione e un esempio da seguire.

Restituisco la parola a Fiqi Burale.

Fiqi Burale — Ti ringrazio molto, compagno Ahmed. La pianta di cui parliamo si chiama *gud* ed i suoi frutti si chiamano *yicib.* Mentre il posto dove cresce un insieme di piante *gud* viene indicato col nome di *gudda*.