

### 30 – TAGLIO DELLA CARNE

Presidente della seduta Discuteremo ancora di ovini. Poco fa la nostra discussione in merito all'argomento si è interrotta. Riprenderemo la discussione e parleremo di alcuni termini che ci rimanevano tra cui *shalmad*; *sarar*, o *awlal* ecc. Si dice che gli ovini sono allevati per la loro buona andatura, per la buona qualità del loro latte e per il buon sapore della loro costata. Inoltre, parleremo del gluteo (*bari*), le sue parti, come va tagliato e come è tenuto in gran conto nella società somala; del petto (*legga*) che è carne pregiata che in genere si offre ai dotti religiosi (*wadaaddo*) e agli ospiti di riguardo; dei segmenti inferiori delle zampe (*majaha*) perché fanno parte dei quattro arti motori dell'animale (*addin*); come parleremo dell'arto intero (*lug*) dell'animale (anteriore o posteriore che sia). Inoltre, parleremo del collo (*qoorta*) e le sue suddivisioni; della colonna vertebrale (*lafduudka*); delle interiora dell'animale macellato (*uur-ku-jirka*) e in particolare dei singoli componenti. Parleremo di ovini (*ido*), poiché è la costata che ci ha portato a parlare di tutto questo. Alla discussione di oggi partecipano: Faqi Burale; Siciid; Cali Mudiir; Daahir Afqarshe; Salaad; Dhegaweyne e Axmednur che presiede. Do la parola a Dahir Afqarshe in modo che ci illustri gli argomenti.

Dahir Afqarshe Grazie; Il termine *shalmad*, nella lingua somala, ha un significato ben noto. *shalmad* è la materia morbida che si pone sopra il dorso del cavallo prima della sella (*kooraha*) o sul dorso del cammello da carico prima del *raro* (insieme di stuoie, stracci ecc. che fanno da basto agli animali da carico). *Shalmad* si usa per proteggere il dorso dell'animale da carico da eventuali lesioni che possono essere causate dal carico. Quando si vuole montare un cavallo o un cammello bisogna, prima di tutto, stendere *shalmad* sul suo dorso, per proteggerlo dalla presa della sella. A proposito di *shalmad* c'è un detto che recita: "Ogni qualvolta si solleva una sella ivi si trova *shalmad*". Poi sulla sella si mette un'altrettanto morbida imbottitura-cuscino detta *baridhowr* (protettore del sedere) fatta, di solito, di cotone. Il termine *shalmad* si usa per indicare il segno nero che alcune pecore hanno sul dorso o sulla pancia. La parola *shalmad* è usata in riferimento alla pecora con tale segno. Mentre il montone che ha un segno nero sul dorso o sulla pancia si indica con nome *dabar* e si dice "è un montone col *dabar*" e non *shalmad*. Gli aggettivi con i quali hai descritto gli ovini sono molti. Ed ora, torno al taglio della carne e parlo della costata (*sarar*) che è l'insieme delle costole. Quando viene macellato un grosso montone, la costata viene sezionata in tre tagli. La costata di un grosso montone viene sezionata in tre pezzi per metterli nell'orcio o pentola. Ciò che è sulla costata si chiama *saar* (soprapposto). La costata è carne pregiata e meravigliosa. La costata del grosso montone, è un misto di carne e grasso morbido e per tagliarlo si usa un coltello affilato. Il taglio *sarar* si offre alla ragazza sposata che abita coi suoi cioè abita assieme al marito e la sua famiglia di origine.

Quando un uomo, che se ne intende di carne, macella un grosso montone per la sua famiglia, lo sgozza tenendo il lato sinistro per terra, in modo che il sangue si concentri o coli su quel lato. Allora, la brava moglie, che sa trattare bene suo marito, prende mezza costata di quel lato sinistro, lo mette in un orcio e lo cucina per lui. Ella evita di preparare *maqle* (tipo di pietanze a base di fegato, carne, grasso e spezie). La brava moglie sa che *maqle* fa passare l'appetito, non è per niente un antipasto. Mentre la carne si cuoce, la moglie prepara un giaciglio per il marito, in un posto all'aria aperta, non molto lontano dalla capanna, per non fargli sentire l'odore di soffritto (*sanuunad*).

Quando la carne si cuoce bene, la moglie la mette in un bel piatto di legno (*xeeero*) e la porta al marito che con un coltello affilato la taglia e la consuma a bocconi. Il giorno seguente, quando scende nel pozzo per abbeverare il bestiame, può rimanerci a lungo. Può lavorare per 12 ore consecutive. Ogni tanto prende un po' d'acqua e non sente né la mancanza di cibo né la stanchezza. La carne che ha consumato la notte prima gli dà molte energie e calorie.

Presidente  
della seduta

Dahir Afqarshe ci ha illuminato, affrontando l'argomento in discussione in modo dettagliato ed era questa la ragione per cui gli abbiamo dato la parola per primo.

Io direi che prima di parlare di *sarar* (costata) dobbiamo parlare di *awlal* (taglio di carne di pecora o capra comprendente un intero lato del costato). Prendiamo *sarar* (costata) che è il taglio che porta il nome, mentre *awlal* è un accessorio rispetto al *sarar*. Aggiungerei anche il termine *dulbaax* (strato di grasso sotto la pelle; carne buona di animale sano macellato da poco). Aggiungerei ancora *odayjecel* (fa parte del costato e di un muscolo sulla colonna vertebrale e si tratta di carne tenera).

La costata ha una parte di cartilagine (*carjawcarjaw*) come il petto, che non è una velatura di grasso (*xayaabo*) né il torace (*daar*) ma è anche essa cartilagine che si estende dalla parte del petto e dalla pancia e sembra il petto del cammello.

Il termine *dulbaax* lo troviamo in una poesia del grande condottiero e poeta Said Mohamed Abdulle Hassan ed è un pezzo molto saporito. In genere, *dulbaax* contiene un insieme di muscolo, grasso, burro, acqua, e accompagna il petto. *Dulbaax* è anche la carne di un animale sano e grasso macellato da poco. Mentre se l'animale è magro non è buona da mangiare. Ed ora do la parola a Faqi Burale.

Fiqi Burale

Io confermo la definizione che Aw Dahir ha dato al termine *sarar* (costata). *Sarar* non è che un altro nome per *awlal*. *Awlal* è un taglio che va insieme alla costata ed è uno dei sette tagli che si offre agli uomini. *Awlal* consta di un lato e mezzo di costata che può andare insieme come taglio. Il lato (*jeeni*) si suddivide in *gabxarar* (pezzo di carne comprendente le costole vicino alla clavicola o parte cartilaginosa delle scapole) e l'anca (*sin*). L'altro è il pezzo pendente composto di acqua, grasso e *tahar* o carne dura e difficile da masticare. Ma la *tahar* di capra non è dura come quella del

cammello ed è quindi più tenera e saporita. L'altro taglio è quello che gli europei chiamano filetto, un muscolo piatto ed è il taglio più pregiato e più saporito, specialmente, quando si tratta di carne di un animale sano e grasso. Pertanto, il termine *dulbaax*, per me, vuol dire, quando si taglia la costata, quella membrana di grasso che è tanto buona da mangiare sia fritta che lessa. Il grasso ha degli strati che, stranamente, contengono acqua, burro e *dulbaax* e la membrana sottostante. Quando si taglia la costata ed il muscolo, rimane un pezzo appeso, che deriva dalla parte della pancia. Tale pezzo, quando l'animale macellato è magro, non è buono per essere mangiato perché è solo cartilagine, senza carne né grasso. Ma quando l'animale macellato è grasso, tale pezzo è, in effetti, una carne pregiata e saporita.

Presidente della seduta Se non c'è qualcuno che ha qualcosa di contrario a quanto detto da Faqi Burale, passeremo al gluteo e le sue suddivisioni. Prima di Dahir Afqarshe e Faqi Burale, do la parola a Dhegaweyne.

Dhegaweyne Io non ho niente da aggiungere a quanto hanno detto coloro che mi hanno preceduto, sulla costata (*sarar*). *Sarar* e *awlal*, quando l'animale macellato è adulto, sono due tagli ben distinti fra di loro. Mentre se l'animale macellato è giovane, *sarar* e *awlal* fanno parte di un unico taglio.

Come ha già detto Faqi Burale, il taglio *sarar* (costata) si suddivide in quattro parti: La clavicola (*karrays*) la sua carne non è carne che piace molto ed è adiacente a delle ghiandole; segue un taglio comprendente le costole vicino alla clavicola o parte cartilaginosa delle scapole (detto *gabxarar*); poi segue la costata principale che, in genere, si offre agli ospiti di riguardo; ed infine avete parlato della membrana sovrapposta a questa.

Presidente della seduta Prediamo atto del fatto che ciò che hanno detto Aw Dahir e gli altri che hanno preso la parola sulla costata non è pacifico in quanto contestato da alcuni dei colleghi. E quando non c'è convergenza su un argomento, è bene ridiscuterlo. Prima di passare la parola a Aw Dahir, permettetemi di spendere poche parole sul termine *karrays* (clavicola). *Karrays* è un cosiddetto taglio che non fa parte dei sette tagli della carne pregiata. La clavicola, nella società somala, viene offerta alle donne o alla gente di "bassa casta".

Io non sono d'accordo con Aw Dahir circa la distinzione che lui fa tra costata (*sarar*) e *awlal* (taglio di carne di pecora comprendente l'intero lato del costato). Si può fare una tale distinzione, ma quando si parla dei famosi sette tagli della carne, *awlal* è equivalente a *jeeni* o *leg* (petto) o *lug* (zampa). Quindi i tagli sarebbero: due *awlal* (taglio di carne di pecora o capra comprendente un intero lato del costato), due *lug* (Zampe) e due *jeeni* (arto anteriore o posteriore di un animale).

Dahir Afqarshe La clavicola (*karrays*), come ha detto Salad, se l'animale è macellato in modo perfetto, va con la parte posteriore (della pecora e capra) e se si tratta di quella del cammello va con la sgozzatura.

A proposito di quello che voi chiamate *gabxarar* (tagli di carne comprendenti le costole vicino alla clavicola o la parte cartilaginosa delle scapole) c'è un detto che recita: "Chi vuole denigrare la costata mostra il suo *gabxarar* cioè la parte scarna. Mentre chi vuole valorizzarla (la stessa costata) mostra la sua parte polposa e grassa".

L'altra cosa per cui ho preso di nuovo la parola è il fatto che io contesto l'uso che si fa del termine *dulbaax* in dette circostanze. Per me, *dulbaax* non fa parte del taglio di carne comprendente l'intero lato del costato. Ma il termine *dulbaax* in somalo si usa per indicare il grasso che, quando si taglia il petto, appare sulla sua parte centrale in corrispondenza dello sterno. *Dulbaax* è il grasso collocato sulla parte centrale del petto in corrispondenza allo sterno. Quello del cammello si indica col nome di *xagalo*, mentre quello delle capre o pecore si chiama *dulbaax*.

Presidente  
della seduta

A quanto pare c'è una divergenza sul significato da attribuire al termine somalo *dulbaax*. Ed è opportuno ridiscutere tutto ciò su cui non c'è una convergenza. Intanto, io rispondo a Dahir Afqarshe, dicendo che, per me *dulbaax* non è altro che una aggiunta al taglio *awlal* che comprende un intero lato del costato, e può anche andare con il petto. D'altro canto, il termine *dulbaax*, nella lingua somala, non è usato per indicare un specifico pezzo che si colloca in una determinata parte. Il termine *dulbaax* in somalo è spesso usato per indicare il grasso intercostale o che si deposita sulle costole ed è un grasso saporito e gradevole nel mangiare.

Salad

*Dulbaax* può essere di pecora o di capra ed è la membrana superficiale o il grasso leggero di un animale sano macellato da poco.

Dahir  
Afqarshe

Tutti i termini menzionati sono termini che esistono, nella lingua somala, e si usano. Quando si macella un animale sano e grasso, per un ospite di riguardo, al momento in cui gli si offre la carne cotta gli si dice: "ka *dulbaaxso*" che vuol dire mangia dalla superficie, evitando il grasso che giace in fondo al piatto.

È giusto quello che ha detto Aw Dahir, si tratta del petto del cammello o della parte centrale del petto della pecora in corrispondenza dello sterno.

Concordo con Aw Dahir sul significato del termine *gadoob* che in somalo è usato per indicare tutto ciò che non fa parte dei sette tagli della carne pregiata. Il termine *xaab* si usa come sinonimo di *gadoob*.

Come ha già detto Aw Dahir, la clavicola (*karrays*) come porzione o taglio si dà alla ragazza che pascola le capre e va assieme al collo. La clavicola si compone di due costole gemelle. Se la macellazione è perfetta, la clavicola va con un pezzo dell'anca. Ci sono due *karrays* (clavicole) ciascuna delle quali va con un'anca. Se la clavicola è tagliata a parte, allora la si offre alla ragazza che pascola le capre. Ed ora dò la parola a Ali Mudir.

Ali Mudir

Sembra che i miei colleghi si dilunghino su tradizioni e usanze di una determinata regione e che noi del Benaadir non abbiamo voce in capitolo nella discussione degli argomenti in oggetto.

Io credo che il termine *dulbaax* in somalo si usi per esprimere qualcosa da sorvolare senza andare nel dettaglio, esattamente come ha detto Faqi Burale ultimamente. Siamo d'accordo su questo?

Io direi che è opportuno discutere la procedura di macellazione degli animali in occasione di preghiere collettive per invocare Dio per scampare un pericolo temuto, piuttosto che macellazioni compiute a livello individuale. *Xaab* è un termine diverso che io conosco. Da noi, quando viene macellato un montone in occasione di preghiere per invocare protezione di Allah da un pericolo ritenuto imminente, esiste un protocollo da rispettare per la distribuzione dei tagli di carne, basato su criteri come la precedenza e primogenitura ancestrale (*curad*).

Infine, c'è il fatto che la scienza medica ritiene la carne grassa specialmente quella soffritta o salata dannosa per la salute. Vorrei il parere dei medici qui presenti su questo punto. Ho finito.

Presidente della seduta

Tutto quello che dici sarà discusso. Poco fa ho fatto una lista di argomenti da trattare con ordine di precedenza. Approfondiremo tutti questi argomenti, ti chiedo solo di aver un po' di pazienza. Abbiamo parlato dei termini *shalmad* e *sarar*. Ora discuteremo del gluteo (*barida*), della zampa (*lug*), dell'arto anteriore/posteriore, del collo (*qoor*), della parte posteriore del collo (*tun*), della pappagorgia (*macasha*), della testa (*madaxa*) e della colonna vertebrale (*lafduudka*). Parleremo anche della macellazione. Procederemo in quest'ordine. Abbiamo parlato della costata (*sararta*) ed ora parleremo del gluteo (*barida*). Del termine *dulbaax* io e te ne pensiamo nello stesso modo. Ma anche Dahir Afqarshe ha ragione perché *dulbaax* è la velatura di grasso che si forma o si accumula sulla carne ed è un termine composto da *dul* (sopra) e *baax* (imponente). Ed ora do la parola a Said.

Said

I colleghi hanno trattato dettagliatamente il termine *sarar* (costata). Può darsi che tra i partecipanti vi siano delle discordanze di opinioni su alcuni termini, dovute alle diverse usanze e tradizioni nei vari distretti di provenienza. Ma nelle maggior parte dei casi le opinioni espresse sono concordi.

Io ho sentito che quando a una persona ospite si offre della carne magra, di solito, si dice a costui: "*Hilibkaas ka dulbaaxso*". Una frase di circostanza che si usa per scusarsi con l'ospite di riguardo, per la scarsa qualità della carne che gli si offre. Invece, tale espressione non si usa quando la qualità della carne è buona. Per me, il termine assume il significato attribuitogli nel contesto in cui è usato. D'altra canto, la clavicola (*karraysta*) si compone di due costole che vanno insieme. Poi l'intero lato si divide in *sarar* e *awlal*. La clavicola viene in genere offerta ai bambini come antipasto.

Presidente della seduta Il termine *dulbaax* è composto di due parole che sono *dul* e *baax* e ha il significato dato dai colleghi e in particolare si tratta di grasso non incorporato, ma che è superficialmente sulla carne. Ed ora do la parola a Dhegaweyne per parlare del gluteo (*barida*).

Dhegaweyne Prima di tutto, quando parlate di *sarar* e *awlal*, il taglio intero si indica col nome di *awlal*, quindi si tratta di un unico taglio. Per quanto riguarda il termine *dulbaax* su cui vi siete dilungati, quando l'animale macellato è sano e grasso si dice che l'animale è fonte di *dulbaax*.

La clavicola di pecora o di capra in somalo si indica col nome di *karrays* mentre quella del cammello si indica col nome di *marmahays*, quest'ultima la troviamo in una poesia che recita: "*Marmahaysta* e la sgozzatura sono due cose gemelle".

E adesso vi racconto del gluteo. Per me il gluteo è composto da *doollo*, natica (ai due lati), *dadab* (copri-coda) e *dabadhilif* (la parte terminale della coda delle pecore e che sporge dalla massa di grasso). *dadab* (la parte del gluteo che funge a mo' di barriera) è la parte priva di peli ed è di color nero. Il *dadab* ed il grasso attorno si tagliano e vengono in genere offerte dalla padrona di casa alle donne che vengono a trovarla a casa sua.

*Doollo* è un termine usato per indicare le natiche che formano i due lati del gluteo. Mentre, la parte terminale (*dabadhilif*) è collocata sopra la natica. In genere, il gluteo va lasciato attaccato alla pelle, in un primo momento. Il gluteo costituisce un taglio speciale che di solito si mette in un apposito recipiente per poi essere fuso di seguito ed è considerato medicamentoso. Il gluteo va custodito separato dal resto della carne. Il gluteo è privo di carne e perciò una volta fuso non rimangono che pezzettini secchi detti *kaliilyo* che si offrono ai bambini da mangiucchiare.

Quando si macella un montone in occasione di un convito, il gluteo fa parte della carne che viene offerta agli ospiti. Ma nel caso che lo si macelli per fabbisogno familiare, allora il gluteo non viene mescolato con il resto della carne. La brava massaiia ha un apposito recipiente per contenere e conservare gluteo fuso.

Io personalmente di frequente faccio uso del gluteo. Di recente, per due volte consecutive, ho macellato per me stesso due giovani montoni. Quando ho consumato il gluteo e parte della carne di quei montoni, credetemi, non ho più sofferto di mal di testa. Il gluteo, per me, costituisce anche un buon purgante.

Presidente della seduta Prima di passare la parola a Dahir, vorrei raccontarvi un episodio di cui sono stato testimone. Una volta, ho chiesto a Hagi Aden Afqallo, che è una personalità nota a tutti noi, quanti anni avesse e mi rispose: "Ho quasi 130 anni". Veramente, un'età che egli non dimostra di avere. È così energico e scherzoso che non si direbbe che abbia una tale età. Hagi Aden Afqallo' è un poeta nato, uno dei più saggi somali, una figura storica in quanto ha avuto un ruolo importante nella storia del nostro paese ed infine è uno dei più grandi uomini di cultura somala.

Quando gli ho chiesto di che cosa si nutriva mi ha risposto con

naturalizza: "Veramente, non ti posso dire niente di preciso". Ho insistito dicendogli: "Tu fumi e mastichi il *qat*, tutte e due cose nocive eppure godi ottime condizioni di salute. Quale è il tuo segreto? Quali sono le tue abitudini alimentari? Di che cosa ti nutri per vivere sano?". E lui mi rispose: "Non so dirti niente di preciso. Io sono uno che mangia gluteo di pecora. Non posso fare a meno di mangiare gluteo. Forse il segreto sta là". Di seguito ho accertato quanto lui affermava. A quel tempo abitava nel quartiere di Medina e di mattina riposava in un locale che frequentavo. Ho scoperto che egli amava talmente il gluteo che non poteva farne a meno. Quando si accorgeva della mancanza di gluteo gli prendeva una incredibile crisi di astinenza.

Ho dovuto raccontarvi le abitudini alimentari di Hagi Aden, non solo perché si tratta di una personalità molto importante, ma anche per incitare Dahir Afqarshe e per attirare la sua attenzione circa il valore nutritivo del gluteo. Ed ora do la parola a Dahir Afqarshe.

Dahir  
Afqarshe

Come ha detto Dhegaweyne, la padrona di casa offre alle sue amiche che vengono a trovarla parte del gluteo fuso e dice loro: "Offro questo gluteo fuso in memoria di Hawa (Eva) e Faduma (la figlia prediletta del profeta Muhamed)". E così il gluteo è il taglio di carne che piace a tutti.

Giorni fa, il compagno Said ha fatto una riflessione sul contrasto tra la concezione che i medici hanno del gluteo e come lo considerano i somali. I somali hanno un detto che parla dell'importanza del gluteo, ai fini della lotta contro le malattie: "Gluteo e malattie non possono coesistere in un stesso corpo".

I somali, nei tempi in cui non esistevano medici né gli attuali medicinali, usavano il gluteo delle pecore come rimedio contro molte patologie. Anche allora il gluteo delle pecore costituiva una contrindicazione per alcune malattie come l'epatite.

Il mondo, prima delle due grandi guerre mondiali, era più che altro primitivo o sottosviluppato nel senso che non c'erano mezzi moderni di trasporto (aerei, marittimi e terrestri). A quei tempi, la maggior parte della gente conduceva una vita disagiata o per lo meno non facile. Io mi ricordo che durante la guerra mondiale, le parti del conflitto non disponevano di mezzi di trasporto adeguati. Essi per trasferirsi da un luogo ad un altro si avvalevano delle nostre carovane di cammelli. La gente, in Europa ed in Africa, si trovava quasi nelle stesse condizioni di sottosviluppo.

Oggi il mondo è più sviluppato rispetto a quei tempi, ma l'ambiente in cui viviamo è inquinato e di conseguenza ha avuto un impatto negativo sulla salute pubblica. Al riguardo, vi racconto un episodio che a voi può sembrare inverosimile e difficile da credere.

Nel 1920, le truppe inglesi sono sbarcate a Lasqoray per invadere, via terra, la città somala di Baran dove erano stazionati i Darawish di Said Mohamed Abdulle Hassan. Un darwish sentinella, dalla sua postazione di guardia notturna, ha avvistato una specie di scintilla che si accendeva e si spegneva. Il darwish insospettito ha riferito che da lontano aveva visto uno strano fuoco mai visto prima. Chiesero al darwish: "Quante volte ha visto brillare tale fuoco?" E

lui rispose: "Otto volte". Poi gli chiesero, secondo la sua stima quanto distava dalla fortezza. Il darwish rispose: "Credo che il fuoco che ho visto sia situato nella località di Dixdhaaxood". Ed il luogo da lui indicato, distava 12 ore di cammino.

Dopo il rapporto, al darwish è stato ordinato di continuare il suo turno di guardia, ma lui canticchiava: "Quel fuoco che arde a *dihdahod* prelude allo sbarco di una forza straniera".

Le intuizioni del darwish si dimostrarono più che esatte. La mattina seguente le truppe inglesi attaccarono la fortezza di Baran sia da terra che dal cielo, causando perdite di vite umane e distruzione totale. E per quanto riguardava lo strano fuoco di cui aveva parlato il darwish, si è saputo che si trattava di una sigaretta che fumava l'ufficiale comandante delle truppe. L'ufficiale aveva fumato tale sigarette nonostante l'ordine dato a tutti, per motivi di sicurezza, di non accendere sigarette.

A quei tempi la gente, in Somalia, aveva la vista acuta perché l'aria era più pulita e l'alimentazione sana. Ciò oggi non esiste e a chi viene raccontato un episodio simile rimane sbalordito.

In quell'epoca, il gluteo veniva usato come medicina per molte malattie. Nella regione di Nugal, per esempio, il gluteo era indicato per la prevenzione della malaria. In vista di una epidemia di malaria ogni persona prendeva una dose di gluteo fuso. La credenza era che il gluteo non solo preveniva ma che nel sangue della persona rimaneva una traccia tale da paralizzare un'eventuale zanzara. Non c'erano le attuali medicinali che si usano per medicare le ferite. Il gluteo si usava sia per disinfettare le ferite sia per medicarle. In pratica si prendeva un pezzo del gluteo di pecora su un pezzo di legno appuntito che veniva riscaldato sul fuoco e si applicava sulla ferita. Ed ora vi racconto uno spiacevole incidente di cui sono stato testimone oculare. Mentre badava ai loro cammelli, uno di due ragazzi cammellieri, ha scherzosamente lanciato l'ascia del suo amico sopra un Albero.

Quest'ultimo si è arrampicato sull'albero, per recuperare l'ascia. Ma il ragazzo, nel tentativo di recupero dell'ascia, è caduto dall'albero e si è infortunato, rimanendo sbudellato da un pezzo di legno appuntito. Il ragazzo, gravemente ferito, è stato portato all'accampamento. Il ragazzo ferito, bevendo un po' di latte che gli hanno dato, ha vomitato e questo ha provocato la fuoriuscita della budella che sono cadute per terra. Subito sono seguiti chiasso e grida lamentose delle persone attorno. Io e altri siamo accorsi sul luogo ed ecco che troviamo il giovane con le budella per terra.

E' giunto anche un anziano che aveva fatto parte dei Daraawish (miliziani di Said Mohamed Abulle Hassan), un uomo reduce di tante battaglie e situazioni in cui vi era tanta gente ferita. L'anziano esperto ordinò che venisse macellato un montone e ne fosse fuso il relativo gluteo. Poi si lavò le mani con acqua bollita con il colorante *gallaw* (tipo di piante da cui si ricava colorante). Egli ha usato quest'acqua bollita con il colorante *gallaw*, per pulire le budella fuoriuscite e disinfettare la ferita e la cavità addominale. E dopo aver risistemato ogni cosa nel suo posto nella cavità addominale cucì l'apertura della ferita con dei capelli tolti dalla testa femminile,



usandoli come fili da sutura. Alla fine, l'anziano, da chirurgo tradizionale, ha applicato sulla ferita delle gocce bollenti di gluteo fuso, onde ulteriormente disinfettare per prevenire ogni sorta di infezione.

Dopo l'operazione, l'esperto chirurgo tradizionale chiese alla famiglia del ragazzo il permesso di portarlo con lui e ospitarlo durante la convalescenza. Ma la famiglia lo ringraziò per tutto quello che aveva fatto e preferì tenere il ragazzo nella propria capanna.

Allora l'anziano, che aveva eseguito l'operazione, chiese alla famiglia di predisporre quanto segue:

1. un *qarbad* d'acqua da mettere accanto al paziente;
2. che il paziente fosse tenuto in posizione supina;
3. che gli fosse impedito di fare movimenti (deambulazione);
4. una dieta per il paziente che consisteva, solamente, di *fandhaal* di gluteo fuso due volte al giorno e sorsi di acqua dal *qarbad* ogni qual volta avesse sete.

Lo scopo della dieta era quello di risparmiare al paziente il bisogno di fare i suoi normali bisogni biologici. Lo sforzo di espellere escrementi ed urine avrebbe potuto provocare l'apertura della ferita. Il gluteo è stato scelto per il suo alto valore nutritivo.

Dopo una settimana, l'anziano signore tornò e levò via i fili delle suture. E visto che le ferite si erano rimarginate, al ragazzo fu permesso di mangiare ciò che voleva.

Tutto questo dimostra il valore nutritivo del gluteo delle pecore (*barida idaad*). C'è un detto somalo sul gluteo che recita più o meno così: "Gluteo delle pecore e malattia non possono coesistere in un stesso corpo".

Una volta, è successo che, nella zona di Borama (città nel nordovest della Somalia), due gruppi di reclute sono stati portati, per un periodo di addestramento, nel campo militare di Garayaowl. Un gruppo proveniva da Buhodle e l'altro dalla zona di Ashia. Considerato che i due gruppi provenivano da ambienti diversi si è ritenuto opportuno separarli seppur nello stesso campo.

La gente di Ashia e dintorni ha l'usanza di tingere i propri indumenti con burro fuso. Allora quelli dell'altro gruppo, da spiritosi che erano, hanno cominciato a criticare il gruppo proveniente da Ashia, dicendoli che erano sporchi, che non si lavano perché non avevano le saponette. Quelli del gruppo di Ashia ribattevano che quelli da Buhodle erano dei miserabili nullatenenti e che non possedevano bestiame da cui ricavare burro. In poco tempo, dalle parole si passò al lancio di sassi e i due gruppi si scontrarono. Ma alle fine fecero la pace.

Alla fine del corso, sono stati premiati quelli provenienti da Ashia che si erano dimostrati i più bravi degli altri.

Presidente  
della seduta

Ti sei dilungato nel parlare del gluteo e molte persone aspettano di prendere la parola. Tuttavia, gran parte delle idee che hai espresso sono idee condivise.

Il compagno Said, assecondando i medici, ha detto che il gluteo ha poco di buono e che esso è causa di molte malattie. Mentre i

signori anziani, interpreti e depositari della tradizione somala, sono del parere che il gluteo, oltre ad avere un alto contenuto nutritivo, sia anche medicamentoso. Questo, sostengono gli anziani saggi, è una cosa sperimentata e provata.

Per conciliare le due posizioni, riteniamo che bisogna ugualmente tener conto da una parte dell'esperienza degli anziani saggi e dall'altra del parere scientifico dei medici, perché entrambi riflettono parte della nostra realtà. Ed ora do la parola a Faqi Burale per dirci qualcosa sulla zampa.

- Fiqi Burale      Gli arti motori di cui sono dotati gli esseri umani e gli animali, in linea generale, sono uguali. Axmednuur ha proposto di limitare la discussione alla zampa e le sue varie sezioni. La zampa anteriore è uno dei quattro arti di un animale (quadrupede) ed inizia dalla parte anteriore dell'animale ed in particolare si collega con l'anca e si poggia sul buco dell'osso iliaco *misig*. il segmento superiore della zampa anteriore si indica col nome di *bowdo* (coscia). Allora abbiamo detto che *bowdada* (la coscia) nella sua parte superiore è collegata a *misigta* (osso iliaco), mentre nella sua parte inferiore è collegata al *shansho* (tibia) e poi il garretto (*boqonta*). Segue *majinta* che è il segmento inferiore della zampa al di sotto del quale trovi *qurdo* (le unghiette) e infine all'estremità della zampa è collocato lo *qanjaaful* zoccolo bifido.
- Presidente della seduta      Ora dò la parola a Salad che ci parlerà di *jeeni* (l'arto posteriore dell'animale).
- Salad      Prima di tutto *jeeni* è collocato accanto alla costata (*sararta*) e comincia dalla spalla (*garab*). Alla spalla è incorporato il segmento superiore della zampa in somalo  *cudud*. La zampa si collega alla spalla in un punto che sembra piatto (*xeero*). Al di sotto del  *cudud* o  *udud* trovi  *tagoog* che è il segmento inferiore della zampa.
- Presidente della seduta      Ed ora do la parola a Said e, essendo anche medico, gli chiediamo di parlarci del collo  *qoor* che inizia dal dorso fino alla testa.
- Said      Il collo, in somalo, si indica col nome di  *qoor*. In pratica, quando si macella un animale, il collo e in particolare la sua parte posteriore e la testa vanno insieme. La carne ai due lati del collo, in somalo, si chiama  *tun/tuman*. Se veniamo alle ossa del collo, esse si distinguono in alcune che vanno col collo ed altre che vanno con le vertebre e dall'altra parte si collegano le costole ( *feeraha*) e la clavicola ( *karreysta*).  
La differenza fondamentale tra la testa di pecora e quella di capra è la pappagorgia. Le pecore hanno la pappagorgia mentre le capre non ce la hanno.  
Come sappiamo la testa consta di due mascelle (superiore ed inferiore). La mascella inferiore si suddivide a sua volta in due mandibole che si congiungono, mentre alle loro estremità sono conficcati in due punti della testa (?).  
Se vogliamo dare delle specificità alla carne contenuta nella testa

avremmo: la lingua (*carrab*), l'orecchio (*dheg*) e le sue varie parti. Nel cranio trova il cervello (*maskax*) e ci sono gli occhi (*indho*) nelle loro rispettive cavità.

Presidente  
della seduta

Lasciatemi aggiungere qualcosa su quanto appena detto. Prima di tutto, sezioniamo il dorso, dividendolo in due: i pezzi di carne ai due lati del collo detti *tuman* e la parte propriamente detto collo *luqun*. I *tuman* sono due ciascuno dei quali è accompagnato da *karreys* (clavicola).

La testa si suddivide in due parti (superiore ed inferiore) e le due mandibole o mascelle. La lingua è collocata sopra la mascella inferiore. Poi ci sono file di denti sulle mandibole. Nella testa ci sono poi *ilgoon*, *ilxeeyr* (muscoli e carne alla base dell'occhio), *dhego* (orecchie), *canqar* e *maskax* (cervello).