

Ahmed Nur Continuiamo la nostra discussione sulla capanna, *aqal*, e gli oggetti domestici, *gurgur*, i suoi suppellettili (*furayada*) e utensili (*maacuun*).

Alla discussione di oggi parteciperanno i signori: Fiqi Burale, Dahir Afqarshe, Dhegaweyne, Ali Mudir e Ahmed Nur che presiede.

Compagni, oggi la nostra discussione sarà libera, non abbiamo un'agenda rigida quindi ogni tanto potrà saltare fuori qualche argomento o parola che di cui abbiamo già trattato. Oggi parleremo di nuovo della capanna dei nomadi e della casa urbana (*aqalka magaalada*) assieme ai suppellettili e agli utensili.

Il primo termine di cui tratteremo oggi è *xeero*, ovvero il piatto di legno. Che cosa è *xeero*? In quanti tipi si distingue? E come si usa? Dò la parola a Dahir Afqarshe che è uno di quegli uomini che vengono citati per aver detto: "Assieme ai piatti di cibo portateci dei *fandhaal*<sup>1</sup> perché è vergognoso mangiare con le dite".

Dahir Afqarshe

Ti ringrazio compagno Ahmed. Il termine *xeero* è un termine che i somali usano per indicare un piatto scolpito nel legno e che può essere di vari tipi.

Il piatto di legno di alta qualità proviene dalla regione Galbed<sup>2</sup> ed è scolpito dal legno di piante particolari come *garbi*, pianta simile al *cadaad* con delle piccole spine e un grosso tronco, come il baobab (*yaaq*). Lo *xeero* viene intagliato da piante simili a quelle citate.

Lo *xeero* scolpito con un legno duro e quindi duro anch'esso - *xeero adeyg* - si usa in Somalia occidentale, là dove sono diffuse le piante di nome *garbi*, piante dalle spine corte. Lo *xeero* scolpito da queste piante è molto duro, infrangibile, molto bello e pregiato.

*Xeero-ballaar* è il piatto di legno usato per servire il cibo in occasione di banchetti.

Ci sono *xeero* di varie grandezze che vanno da *xeero-ballaar* fino a *qoobad*, il più piccolo dei piatti di legno. *Qoobad* è il termine usato per indicare il piatto di legno da cui mangiano i bambini.

*Xeero-ballaar* è il più grande dei piatti di legno, ha quattro *rukun*, ovvero gambe o piccoli pilastri di sostegno, che lo sostengono ed è usato per servire il cibo durante i banchetti. Si tratta di un grande *xeero* che le famiglie benestanti usano per i banchetti e con cui può mangiare un gruppo di persone. Si tratta di un *xeero* che non viene rimosso dalla capanna.

*Xeero-sibir*, invece, è un *xeero* che si usava prima degli attuali *funjaano* per contenere e conservare il *muqmad*<sup>3</sup> e si usa tutt'ora, e di cui abbiamo parlato precedentemente. *Xeero-sibir* è un piatto di legno di grandi dimensioni ed è munito di *sati*, ossia di un involucro di ciotola fatto di due elementi che si sovrappongono chiudendosi, ed è molto bello. Ci sono vari tipi di *xeero*: da quello detto *rukumaalay* (dotato di gambe) a quello più piccolo detto *qoobad*. Prima degli attuali *funjaan* i somali usavano suppellettili e utensili

<sup>1</sup> Cucchiaino di legno.

<sup>2</sup> Regione situata nella Somalia occidentale.

<sup>3</sup> Alimento costituito da pezzettini di carne fritta e conservata nel burro.

scolpiti nel legno.

Al posto del bicchiere di metallo usato per bere l'acqua si usava il *kalax*: un grande bicchiere di legno dal lungo manico usato anche per attingere acqua da bere. *Haan* è invece il tipico recipiente che i Somali usano per contenere e conservare l'acqua o il latte, veniva scolpito nel legno o fabbricato con fibre vegetali come quelle derivanti dalla pianta *qabo*.

Ahmed Nur      Passo ora la parola a Fiqi Burale che, in quanto *wadaad*<sup>4</sup> conosce lo *xeero* meglio di Dahir Afqarshe.

Fiqi Burale      Non aggiungerò granché su quanto detto da Dahir Afqarshe, introdurrò infatti due termini.  
Il piccolo piatto di legno detto *qoobad* è conosciuto qui col nome di *kubin*. *Kubin* viene usato in particolare per servire il caffè fritto col burro, perché ognuno ha i suoi vizi.  
Ai religiosi del Sud, quando recitano il Sacro Corano o invocano la benedizione di Allah, viene offerto un *kurbin* pieno di caffè fritto.  
Io sono d'accordo con Dahir circa i tre tipi di *xeero*: *xeero-ballaar*, *rukunlay* e *xeero-sibiri*, ho semplicemente aggiunto *kurbin*.  
Lo *xeero*, oltre che dall'albero *garbi*, viene scolpito da un'altra pianta che si chiama *yoooco*: un albero a grosso fusto dal cui morbido legno si ricavano recipienti e da cui si ricava un tipo di legno che non si rompe facilmente.  
Sinceramente, io non so da dove arrivi lo *xeero-sibiri*, non ne ho mai visto uno ma è il miglior *xeero* perché dotato di *sati*, e - come diceva Dahir - lo *xeero-sibiri* ha la caratteristica di essere sempre unto di grasso.

Ahmed Nur      Passo quindi la parola ad Ali Mudir che proviene da El-bur, località famosa per la tecnica dell'intaglio dei recipienti e altri utensili in legno.

Ali Mudir      Ci sono molte cose che voi di Nugal e Bari conoscete meglio di me, ma per quanto riguarda i piatti di legno (*xeerooyinka*) ne so più di voi perché voi solo raramente invocate la benedizione. Voi conoscete meglio degli altri i cavalli, i cammelli, la razza, il mare e i pesci. Ma non avete niente a che fare con i nomi dei vari tipi di *xeero*, le varietà di cibo, come si preparano le varie pietanze, come si mangia e la golosità o la capacità di stomaco che si può avere.  
Ci sono molti tipi di *xeero* che adesso non mi vengono in mente ma ci sono persone che li conoscono e sono esperti in questo. So solo che io ne so più di voi. Ci sono vari tipi di *xeero* ed è vario l'uso che se ne fa.  
Prima di tutto, ce n'è un tipo che si chiama *xeero-gergereed* con cui si usa servire il cibo nel corso di banchetti tenuti in occasione di assemblee tribali o in onore di qualche defunto. *Xeero-gergereed* è un grande piatto di legno talmente pesante che per sollevarlo e portarlo ci vogliono quattro persone, meglio se uomini. Lo *xeero* in

---

<sup>4</sup> Religioso musulmano.

questione viene, in genere, trasportato sul dorso di un cammello. Dalle nostre parti, le grandi riunioni e le assemblee tribali si tengono in una località denominata Daharro, dove appunto si riunisce una moltitudine di persone. In quella località si rimane quattro o cinque giorni. La capacità dello stomaco di dieci uomini del nord corrisponde a quella di un singolo uomo del sud.

Il piatto *xeero-gergereed* o *kur-gerger* ha una base ed è talmente grande e alto che le persone di bassa statura non riescono a raggiungerlo con le proprie mani per cibarsi.

*Xeero-dhallaan* è il piatto di legno per bambini detto anche *qoobad*. Ricordiamo anche: *seref* (grande piatto di legno) e *kur-duraamo*, grande piatto di legno usato per servire cibo nel corso di una cerimonia, solitamente per invocare la benedizione di Allah.

*Kur-duraamo*, *kur-gerger* e *kur-quraan* sono simili ma diversi nella forma e nelle dimensioni.

La polenta, preparata in occasione di banchetti, è così dura che per tagliarla e affettarla si usa un coltello affilato. Questa speciale polenta si indica col nome di *badar-gerger*. Questi grandi piatti vengono, innanzitutto, svuotati del loro contenuto, quindi della polenta, su apposite stuoie. Le stuoie vengono ovviamente pulite in precedenza e unte di burro in modo che la polenta non si attacchi ad esse. Successivamente la polenta viene divisa in fette e servita nei grandi *xeero* e viene infine consumata con il latte. Ogni tanto si aggiungono delle fette di polenta e del latte e il gruppo continua a mangiare per ore.

La gente che partecipa al banchetto viene suddivisa in gruppi e a ciascun gruppo viene assegnato un posto. I giovani da una parte, gli uomini di mezza età o che hanno la barba nera (*germadow*) da un'altra parte e così via.

Ai religiosi, ai nobili, ai saggi e agli anziani si offre cibo speciale. Il cibo che avanza, dopo che sono stati serviti tutti i presenti, viene offerto ai cammellieri.

Quel tipo di polenta può essere conservato per una intera settimana senza che vada a male. Tale polenta può essere di grano duro (*meseggo*) o di fagioli (*diir*). Ma i fagioli non vengono usati come pensate, si tratta di farina di fagioli da cui si preparano dei deliziosi piatti di polenta. D'altra parte la polenta di fagioli, quando è ben fatta, è più saporita di quella di grano duro. A volte si prepara la polenta in questione rimestando insieme farina di grano duro e farina di fagioli arrostiti o farina di *gocoso*, tuberi della pianta *xaynxayndho*.

Nella stagione secca di *Jiilaal*, quando il latte scarseggia, la polenta viene consumata con il burro o con il sugo. Invece, quando il latte abbonda, la polenta si consuma con il latte di cammello o di capra. Sono sicuro che un giovane del sud consuma tanto quanto consumano dieci uomini del nord. I giovani del sud quando consumano la polenta di cui ho parlato, possono rimanere seduti per due ore mangiando. Infatti qui spesso il cibo è fatto oggetto di gare.

La polenta si mangia con la mano destra e per indicare una singola porzione di polenta si usa l'espressione: "Cinque dita e un palmo".

La quantità di polenta e latte che un giovane può prendere con la sua mano destra una sola volta, può costituire una porzione sufficiente.

Ahmed Nur Ali Mudir conosce i piatti di legno meglio di noi perché proviene dal più grande centro di fabbricazione dei *xeer*, ovvero El Bur, città famosa anche per la fabbricazione di *dabqaad* (incensieri), *burjiko* (bracieri di sepiolite), *xeeryo-girgire* (fornelli di sepiolite), e altri oggetti domestici usati dai somali.

Ci sono anche altre località in cui si fabbricano questi oggetti ma El Bur rimane il centro più importante. Comunque, noi del Nordest riconosciamo che la gente di El Bur, in questo, è più abile di noi per cui prendiamo alla lettera e per buono ciò che ci dicono e passiamo a voi nomadi e cammellieri.

Se si parla di *xeero* bisogna parlare anche di *fandhaal*. Ci sono vari tipi di *fandhaal*. Quanti sono? Da che cosa viene scolpito? Come lo si usa? Passo la parola a Fiqi Burale.

Fiqi Burale *Fandhaal* si suddivide in tre tipi. Comincio con *bixiye*: grande cucchiaio di legno, il più grande dei tre tipi.

*Bixiye* è un grande cucchiaio di legno e, in genere, viene scolpito dalla pianta *yooqa*, invece se il cucchiaio di legno è piccolo viene scolpito dalla pianta *himir*, pianta fruttifera diffusa nell'Hawd, nella parte settentrionale della Somalia.

Il legno di *himir* è molto bello, liscio e lucido, mentre il legno di *yooqa* è ruvido. Pertanto il *kalax*<sup>5</sup> e il *bixiye* di legno di *yooqa* risultano pieni di *gas*<sup>6</sup>.

Le massaie per separare il burro non ancora fuso dal latte sbattuto usano il *bixiye*.

Un altro cucchiaio di legno è detto *dhure*. Il *dhure* è più piccolo del *bixiye* e più sottile, ha il manico più lungo e la punta più corta.

Il *dhure* viene sempre lasciato all'interno di *ubbooyin*, ossia dei recipienti portatili ricavati dalle zucche e che si usano per conservare il burro fuso, e *baarrooyin*, recipienti simili a *ubbooyin* ma più grandi. Il *dhure* si usa per prendere il burro fuso contenuto nei recipienti. Quando le donne sciolgono il burro sul fuoco, usano il *dhure* per trasferire il burro già fuso dalla pentola a un altro recipiente di raccolta.

Il *fandhaal-sooreed* è il cucchiaio usato per mangiare la polenta o il riso o altro. Si tratta di un piccolo cucchiaio molto bello e ornato, usato come posata. Questo tipo di *fandhaal* viene posizionato sulla sponda del *xeero* pieno di riso o polenta.

Il numero dei *fandhaal* da posare sul *xeero* dipende dal numero di persone che mangiano dal singolo *xeero*.

In genere, i *fandhaal* sono intagliati nel legno *himir*. Questi sono i tre tipi di *fandhaal* che io conosco.

Ahmed Nur Passo ora la parola a Dhegaweyne.

---

<sup>5</sup> Grosso bicchiere di legno dal lungo manico usato per attingere acqua da bere.

<sup>6</sup> *Gas* è il termine usato per indicare la pelle (di animali o delle persone), qui usato in riferimento al legno.

- Dhegaweyne      Esiste un *fandhaal* diverso da quelli finora menzionati e che si chiama *qudde*, Il *qudde* viene usato per prendere il burro fuso o la carne frita nel burro. *Qudde* è piccolo ed è per una persona. Alcuni sono piatti, altri sono fondi con delle sponde (*girgir*) come lo *xeero*, *qabaal*<sup>7</sup>. *Xeero*, *qabaalo* e *fandhaal* sono scolpiti dalla stessa pianta e cioè la pianta *himir*. Nel legno della pianta *gosir*, che cresce nell'Hawd vengono scolpiti *qabaalo*, *quddayaasha*<sup>8</sup>, *kalax*, bicchiere di legno usato per attingere l'acqua dal recipiente *haan* e *xeero*. Dalla pianta *jaw-dheer* si ricavano dei buoni *fandhaal*. Anche *quddaayaasha* e *bixiyaalka* si possono ricavare dalla stessa pianta, che viene anche usata per intagliare i recipienti usati per mungere i cammelli, *dhakaalo*, e gli abbeveratoi in legno, *qaballo*. La pianta detta *qarraro* è particolarmente indicata per ricavare gli abberatoi. Dal tronco di *yoooco* vengono, in genere, scolpiti i recipienti *haamo* usati per contenere e conservare l'acqua, e i recipienti *dhakaalo*: recipienti usato per la mungitura dei cammelli. *Yoooca* non dispone di un legno adatto alla fabbricazione di *fandhaal*. I grandi cucchiai di legno *bixiyeyaal* e i *fandhaallo* vengono ricavati da piante come *himir*, *jaw-dheer* e *ontorro*, *goosay* e *shillan*. Dalle piante *yoooco* e *qararro* si ricavano gli abbeveratoi e i recipienti di legno usati per mungere i cammelli. Si tratta di piante dal legno morbido: i recipienti ricavati dalle piante *yoooca* e *goosay*, ad esempio, quando si rompono possono essere riparati facilmente per la semplice ragione che questi recipienti rompendosi non si frantumano. Le parti danneggiate vengono quindi riparate.
- Ahmed Nur      Passo ora la parola ad Ali Mudir.
- Ali Mudir      Siamo della stessa opinione quindi non ho niente da aggiungere a quanto hanno già espresso i miei colleghi. Quello che voi chiamate *bixiye*, noi lo indichiamo con il termine *qarsin*. Quanto al resto: *dhure* per me è quel recipiente usato per l'acqua, residuo del pozzo. *Qarsin* è il cucchiaio di legno usato per prendere la polenta o ogni altro cibo dalla pentola. *Far* è il cucchiaio di legno con cui i bambini mangiano il cibo. *Gure* e *fandhaal* sono sinonimi e sono usati per indicare il cucchiaio di legno con cui la gente normale mangia il cibo. Come diceva Fiqi Burale, è vero che i *fandhaallo* destinati alle persone di riguardo sono quelli più ornati e più belli. Quello usato per rimestare la polenta viene indicato da noi come *ayime* o *laan*, mestolo appunto.
- Ahmed Nur      Sono d'accordo con Ali Mudir, anche noi usiamo il termine *qarsin* come sinonimo di *ayime*. Inoltre, aggiungo altri due termini usati per indicare l'utensile usato per rimestare la polenta oltre ad *ayime* di cui parlava Ali Mudir e questi termini sono *malaakha* e *xubin*. Infine, c'è un altro tipo di mestolo che si indica col nome di *turunji* o

<sup>7</sup> Abbeveratoio in legno scavato in un tronco; vasca da bagno o per lavare i panni.

<sup>8</sup> Mestoli di legno.

*baasi*, sempre usato per mescolare la polenta nella pentola.  
Ora passo la parola a Dahir Afqarshe perché faccia da mediatore tra la tradizione urbana e quella rurale.

Dahir  
Afqarshe

L'argomento è stato approfondito e non c'è nulla che io possa aggiungere che non sia stato detto. Ma torniamo alle piante il cui legno si usa per scolpire utensili e recipienti. Queste piante si distinguono in *geed* con o senza *dhuux* (midollo). Il legno di *geed-qawaax* è morbido e se si mastica ha un sapore dolce.

Gli utensili e i recipienti sono ricavati dalle piante denominate *geed-adayg*. Le piante sono numerose e chi intaglia il legno le conosce bene.

I recipienti *ubbooyin* vengono scolpiti dalla piante *xagar*, come si è detto precedentemente, i recipienti *haan* e *kalax* vengono di solito scolpiti da una pianta denominata *mooli*. Questa pianta cresce nella regione di Bari. *Mooli* è la pianta dalla cui corteccia si ricavano le fibre per fabbricare delle belle stuoie (*raro*). *Mooli* è una pianta simile a *yaaq* e cresce in altezza, come le piante *dharkeyn* e *cawbaar* da cui si fabbricano delle buone corde. Diversa è la pianta *moroh*. La corteccia di *moroh* viene usata per fabbricare i recipienti più resistenti: *haruub-gaal*.

Dal tronco di una singola pianta di *mooli* si tira fuori il morbido legno contenuto nel tronco. In questo modo rimane un tronco vuoto che sembra un tubo e che viene sezionato in quattro o cinque parti da cui si scolpiscono altrettanti recipienti *haan* bucati. Le donne per completare i recipienti, cuciono delle fibre di *qabo* (una pianta spinosa) e chiudono una delle estremità per formare la base, mentre l'altra estremità corrisponde al collo del recipiente. I recipienti *haan* vengono scolpiti anche dal tronco della pianta *yocco*.

Le piante *kulan*, *garas* e *quud* sono diffuse nelle zone costiere.

Noi della regione di Nugal eravamo tradizionalmente pastori e non agricoltori. Molti di noi facevano parte del movimento dei Dervisci. Dopo la sconfitta, molti degli ex combattenti hanno migrato verso l'Hiran, una regione della Somalia centrale. Questi nuovi arrivati portavano con sé le loro abitudini nutritive e continuavano quindi a nutrirsi di latte, carne e burro. Molti di loro si lamentavano di strane malattie che colpivano solo questi ex combattenti. Solo successivamente si scopriva che queste malattie erano dovute alle loro diverse abitudini nutritive. Per cui molti dei combattenti cominciarono a dedicarsi all'agricoltura e di conseguenza combiavano le loro abitudini nutritive e si nutrivano di polenta di granoduro, mais, e cominciarono così a usare utensili come *xurbin*.

*Garaw* e *koronkor* sono come madre e figlia: quando dal grano si elimina l'embrione, o germe, e si cucina, viene fuori un piatto detto *koronkor*, invece eliminando la crusca si ottiene il *garaw*. *Jariir* è la farina grossa che si ricava dal grano duro macinato dopo aver eliminato il relativo embrione o germe. La farina grossa detta *jariir* viene cucinata con l'aggiunta di *budo*, una farina molto fine.

Ahmed Nur

Noi gente del Bari abbiamo un meraviglioso *xeero* che si indica col

nome di *karuukutaale*.

- Ali Mudir Parlate di altro, non di *xeero*.
- Fiqi Burale Quando si cuoce *goon*, *gocoso*<sup>9</sup> e il sorgo separatamente, e solo successivamente si uniscono, si ottiene una pietanza buonissima.
- Ahmed Nur Noi che siamo abitanti di città non mangiamo *goon* e *gocoso*.
- Fiqi Burale Dopo un'accurata indagine si è concluso tra alcuni di noi originari del Nugal, Bari e Hawd, che in questi luoghi, macinando i tuberi di *gocoso* e i semi di anguria arrostiti si ottiene una farina da cui si prepara un tipo di polenta che si offre ai novelli sposi come cibo afrodisiaco. Tale polenta viene cucinata aggiungendo odori e spezie.
- Ahmed Nur È vero che Ali Mudir è un coltivatore di grano e anche che egli conosce quindi il grano meglio di noi, ma la gente del Bari è depositaria della cultura culinaria, ossia relativa alla preparazione delle varie pietanze. Inoltre, sono loro ad averci trasmesso le varie tradizioni e culture orientali.
- Ali Mudir Prima di tutto, per quanto riguarda il livello di civiltà e le relazioni internazionali, nessuno può competere con i *reer-Bari* (abitanti della regione Bari). Nessuno eccetto gli abitanti di Zeila<sup>10</sup> e della zona costiera del Benadir. Quindi non bisogna mescolare le cose. Voi settentrionali vi intendete di cavalli e cammelli, ma solo la gente di Bari e delle zone costiere è esperta di tutto ciò che proviene dall'estero. Una popolazione, quanto abbandona il luogo di origine, perde l'identità culturale che le è tipica.
- Ahmed Nur Infatti, il 1935 ha segnato la fine dell'identità culturale della gente del Bari. Dopo il 1935, le grandi città di Bari e i simboli della loro civiltà caddero in decadenza. La ragione della loro decadenza è data dal fatto che le popolazioni ivi residenti sono emigrate nelle regioni del Benadir e del Basso Giuba. Essi, stabilendosi in Benadir, oltre a perdere la propria identità culturale, hanno adottato la cultura, le tradizioni, le abitudini nutritive e i costumi della gente del Benadir. Oggi i discendenti delle genti immigrate non si distinguono dagli autoctoni del Benadir, perché si sono completamente omologati. L'identità culturale benadirina si estinse quando è stato adottato l'alfabeto latina per la trascrizione della lingua parlata nelle regioni del Nord, Bari e Mudug. Gli studenti, dopo l'introduzione della lingua somala scritta, hanno sempre studiato o imparato la cultura vigente nel Nord e nelle regioni centrali. Oggi lo studente somalo sembra originario del Nugal. Passiamo ora ai temini *jiimbaar* (lungo sgabello somalo, con il

---

<sup>9</sup> *Goon* e *gocoso* sono due tipi di tubero commestibili.

<sup>10</sup> Città della Somalia settentrionale situata nella regione di Adal.

piano di pelle, usato come divano o letto), *sadqad* (stuoia fatta di bastoncini legati insieme con strisce di pelle), *daragad*, tipo di letto rudimentale e *sariir*, ovvero il letto. Passo la parola a Fiqi Burale.

Fiqi Burale Prima di tutto, ogni cosa è abbinata a un'altra, per quanto ne sappia io. *Jiimbaar* è un lungo sgabello con il piano di pelle, usato come divano o letto. In pratica lo *jiimbaar* è fatto in legno (le quattro gambe - *rukun* - che lo sostengono e i pezzi laterali) e pelle. Gemello di *jiimbaar* è *gambar*, cioè un piccolo sgabello usato come sedia. *Jiimbaar* è soggetto a vari usi: in particolare esso è usato per riposare e stendersi sopra, o per dormirci come fosse un letto. *Jiimbaar* è diffuso nelle zone lungo i fiumi Giuba e Scebeli ed è un bene di lusso, cioè che non tutti possono permettersi. *Daragad* è un tipo di letto sollevato da terra in uso presso i nomadi somali. *Daragad* ha quattro sostegni conficcati in terra e un'intelaiatura di bastoncini che formano il piano su cui si mette un lenzuolo di pelle o altro, *daragad* è usato soprattutto in Somalia occidentale.

Ahmed Nur *Sadqad* non è altro che un giaciglio fatto di sottili bastoncini legati l'un l'altro con cordoncini di pelle. Diversamente da *daragad*, è un mobile che può essere trasportato da un luogo a un altro. *Sadqad* è simile ad *alool*: stuoia di bastoncini legati insieme con strisce di pelle e usata per dividere la capanna in due ambienti, o come giaciglio. *Sariir*, il letto, si distingue in: *sariir-maamuuseed*, tipo di letto in cui si fa dormire una persona per onorarla; *sariir-caddiid*; *sariir-goleed*, un altro tipo di letto e *sariir-bir*, letto di ferro. Il letto prende il nome dalla forma in cui è fatto o dal materiale di cui è fatto. Per cui se esso è fatto a forma di *jiimbaar* viene chiamato *sariir-jiimbaar*, se è fatto a forma di *daragad* si dice *sariir-daragad*, se è fatto in ferro o metallo prende il nome di *sariir-bir*. E ora passo la parola a Maryan Farah.

Maryan Farah Prima di tutto, i tipi di letto usati dai somali o sono importati dall'estero oppure sono di fabbricazione locale e che quindi fanno parte della nostra cultura, rimane comunque una certa influenza esterna per cui c'è da chiedersi se l'arte è originaria dei Somali oppure un'arte acquisita e importata dall'estero. D'altra parte, il letto che oggi vediamo rappresenta l'ultimo prodotto o stadio di una lunga evoluzione dell'arte di fabbricare letti. Tornando indietro nel tempo, all'inizio c'era *raar* cioè una piattaforma sopraelevata, a cui ha fatto seguito *daragad* e poi *jiimbaar*. L'ultimo stadio di questa evoluzione, *jiimbaar* appunto, è in comune con gli Arabi. Tutti gli altri tipi di letto sono letti importati dall'estero. *Sariir-maamuuseed* è un tipo di letto fatto in legno che veniva importato. Si tratta di un letto ornato e molto bello fatto di *saad*<sup>11</sup>. Il tempo passò e venne la volta del letto metallico, *sariir-bir*,

---

<sup>11</sup> Legno duro di un particolare albero ad alto fusto, usato per costruzioni e per mobili.



anch'esso di vari tipi e forme (lunghi, bassi); infine c'è un tipo di letto molto basso detto "formica", un termine italiano.

Ahmed Nur

Passo la parola ad Ali Mudir.

Ali Mudir

Prima di tutto, il termine *naamuusiyad* deriva da Zanzibar. *Naamuus* è un termine usato dai kenioti per indicare la zanzara. Pertanto, *sariir-naamuus* indica il letto in cui ci si ripara dalle zanzare. *Sariir-naamuusiyad* era considerato anche un letto ortopedico. *Jiimbaar* non è fatto per dormirci sopra. Nel medioevo, nella zona del Benadir si praticava la schiavitù. Il re, il sultano, il leader o il capo tribù e altre personalità influenti possedevano degli schiavi. A quei tempi, il *sariir-naamuuseed* oltre a essere un letto di prestigio, era usato per portare in giro il re o il sultano, o durante la cerimonia della incoronazione o durante altre manifestazioni. Gli schiavi conducevano il re portando sulle spalle un grande *sariir-naamuuseed*. Con l'abolizione della schiavitù, si è cominciato a usare il *jiimbaar* come divano.

Non tutti possono permetterselo, ma il *jiimbaar* è molto bello e comodo. Esso può essere usato come *salli*, cioè per pregare, e può esser usato come letto su cui far dormire i bambini, in quanto se lo bagnano si può facilmente lavare con acqua.

Passo ora la parola a Dahir Afqarshe.

Dahir  
Afqarshe

Torno a parlare di *sariir-naamuusiyad*, letto per proteggersi dalle zanzare, questo letto è originario di Zanzibar. Esso, oltre che da Zanzibar, viene anche importato dall'India, per cui ce ne sono due tipi. Questi due tipi sono simili d'aspetto, ma sono diversi in termini di bellezza e dimensioni.

Tale letto è fatto di legno di *saad* e ornato con figure di tigri, uccelli od orici. Il letto viene coperto con un bel copriletto, lasciando solo una piccola apertura per entrarci. Il letto detto *naamuusiyad* è un letto molto pregiato e prestigioso di cui la gente benestante non può fare a meno. Mentre, *jiimbaar*, come diceva Ali Mudir, è un bene di conforto.

All'inizio, gli esseri umani dormivano per terra. I somali hanno avuto l'inventiva di costruirsi lo *shillal*, ossia una tavola improvvisata con rami tagliati per macellarvi sopra gli animali. Successivamente la gente ha imparato come costruire e usare *daragad*, *jiimbaar* e così via per non dormire per terra e nella polvere.

Ahmed Nur

Io sono d'accordo con voi su quanto avete già espresso.

I termini *naamuusiyad* e *maamuuseed* sono termini a me familiari e i somali li usano con una leggera diversità nella pronuncia.

Il letto in questione è diffuso nella regione Bari e a Zeyla, città costiera nel nord della Somalia, e lo posseggono tutte le famiglie benestanti. *Sariir-maamuusiyad*, il letto a baldacchino, è un tipo di letto che usano solo le persone importanti. Mentre *naamuusiyad*, come diceva Ali Mudir, è un tipo di letto che si usa per proteggersi dalle punture delle zanzare.

Passiamo ora a qualcosa che meraviglierà alcuni di voi: la cosa a

cui alludo è *dermo* o *darmo*, ovvero la stuoia fatta di fibre di foglie di palma.

*Dermo* è utile e importante per l'economia domestica delle famiglie somale. Vorrei soltanto accennare ai vari termini che si usano per indicare i vari tipi di stuoia, tra questi ricordiamo *salli*, *sujaayad*, *jeex-gogol*; *iskushub*; *dhamac*; *feylati*; *xariir*; *ceshimo*; *beexaaney* e *derfooley*. *Derin* è fatta di fibre di foglie di palma e si distingue come sopra. Nella nostra discussione odierna tratteremo i vari tipi di *derin*. *Derin* è il termine generico per stuoia e include anche *kebed*, basto.

Le stuoie sono intrecciate da donne esperte, oggi sono rare le donne che sono in grado di fabbricare le stuoie più pregiate come *ceshiimo*, ad esempio. *Ceshiimo* è in genere fatto su misura a seconda della casa. Inoltre, la casa o la capanna arredata con questa stuoia non ha bisogno di lanterne, *feynuus*, perché è la stuoia stessa a dare luce.

Città come Hufan e Beyla sono famose per la fabbricazione della stuoia *ceshiimo*. Passo la parola ad Ali Mudir: Ali, parlati di *salli*, la piccola stuoia usata per pregare.

Ali Mudir

In questo momento, quel tipo di stuoia è diffuso nella regione Bari. Da varie città della regione partono macchine cariche di stuoie, nella maggior parte dei casi dirette nelle regioni del nord. Queste stuoie vengono legate in pile o grandi colli e caricati su grandi barche o su carovane di cammelli da soma. I termini *sijaayad* e *salli* sono sinonimi e quindi hanno lo stesso significato. *Sajaayad* è una piccola stuoia che viene dal Medio Oriente e dal Pakistan. È una stuoia variopinta che si usa per pregare.

Qui al sud, non sono diffuse le stuoie fatte di fibre di foglie di palma, l'importazione dall'estero è recente e quindi non è molto conosciuta. Noi del sud abbiamo delle stuoie che fabbrichiamo da un'erba denominata *meyra*. *Meyra* è usata per fabbricare due tipi di stuoie che sono: *falko* e *sameys*. *Sameys* è la stuoia lunga usata per coprire la capanna mobile, l'*aqal*.

Mentre, *falko* è un tipo di stuoia che consiste di pezzi cuciti insieme e che prende anche il nome di *dhab*. Quando il *dhab* è di piccole dimensioni si chiama *salli*.

Ahmed Nur

Passo ora la parola a Maryan Farah.

Maryan Farah

Prima di tutto, tutte le cose sopra descritte sono fabbricate dalle donne. Gli oggetti prodotti dalle donne prendono il nome di *falag*. Possono essere fatte di erba, come *caws* e *mayra*, o di fibre di foglie di palma, *caw*. Due di questi materiali sono usati per fabbricare corde, stuoie per coprire le capanne (*raro*) e basto (*kebed*). *Falag* è una stuoia fatta di erba *caws* ed è fatta da singoli pezzi che poi vengono cuciti insieme, alle estremità viene aggiunta una linea composta di trecce (*far-tidac*). *Salli* è una stuoia di pelle o di fibre di foglie di palma usata per pregare. Il termine *salli* è un termine arabo che significa "pregare" (*duko*). Una volta la stuoia *salli* era fatta di pelle, ma di recente si usano anche fibre di foglie di palma. Alcune

di queste *salli* sono colorate, variopinte e molto belle. *Salli* può essere fatto di *maniiqo* o *caw*, tipi di fibre di foglie di palma. Altri tipi di stuoia sono: *jeex-gogol* (*jeex* in somalo vuol dire pezzo o parte); la stuoia detta *darfooley* è una stuoia molto bella con dei quadretti colorati alle estremità, in questo caso soltanto le estremità sono colorate; *iskushub* è un tipo di stuoia fatto di fibre di foglie di palma colorate ed è ornata da bei quadretti, simile alla stuoia detta *mariiin*. Questo tipo di stuoia è fatta di un materiale per cui la città di Beyla è famosa. Le stuoie fatte di *mandiiqo* non durano a lungo. Per questo si preferiscono le ordinarie fibre di foglia di palma, o altre fibre dure.

Tale stuoie vengono usate per arredare le case, specialmente quelle dei novelli sposi. *Dhamac* è una piccola stuoia ornata con delle righe colorate a zigzag. Poi segue *xariir* che è una doppia stuoia che consiste di colonne bianche e rosse cucite insieme alternativamente.

Ahmed Nur Non ci resta che discutere della stuoia denominata *ceshiimo* che è la più pregiata delle stuoie, passo quindi la parola a Dahir Afqarshe.

Dahir  
Afqarshe La donna considerata 'da sposare' viene scelta per la sua bravura in *tolliimo*<sup>12</sup>, *tafsaar*<sup>13</sup> e *falag*. *Falag* indica la lavorazione della stuoia. La stuoia può essere di due tipi: molto leggera e consistente in un pezzo unico oppure una stuoia che consiste di due pezzi cuciti insieme. Un tipo di stuoia è fatto di *caws*, fibre di foglie di palma. L'altro tipo è fatto di *maniiqo* o *malliiqo*, foglie di una varietà di palma. Quest'ultimo tipo è un tipo di fibra soffice e molto bello. *Maniiqo* è la fibra ricavata dalle foglie di un tipo di palma che cresce dalle vostre parti [si riferisce ad alcuni suoi compagni presenti in quel momento]. *Maniiqo* è usato anche per fabbricare *falko*: stuoia con cui si ricopre la capanna e altre stuoie per i giacigli. Questo tipo di fibra si ricava da una pianta di nome *cawaag*, pianta che produce frutti che hanno l'aspetto dei datteri, *timir*.

Le stuoie, in genere, si fabbricano da fibre ricavate dalle seguenti piante: *caw*, palma, *mayro* e *cawaag* o *maniiqo*. *Caw* supera, in termini di qualità e resistenza, di gran lunga le altre due, difatti viene usata anche per fabbricare recipienti.

A tale riguardo c'è un detto che recita: "Una donna che sa fabbricare recipienti *haan*, vale una dote di cammelli". Si diceva anche:

"O uomini, sono partito da Hargeysa per un lungo viaggio,  
Di notte sono stato al lago di Doollo  
Non ho guardato giù, sete e stanchezza mi afferravano  
A mezzogiorno sono giunto dove era la famiglia"

Ancora una volta torno a parlare di *ceshiimo*. Una donna, madre di una figlia nobile, deve sempre tenere nella sua casa delle speciali

---

<sup>12</sup> Parentela, appartenenza ad uno stesso *tol* (cabila): in questo caso, però, il termine è usato in riferimento alla bravura e all'abilità nelle attività di cucito e lavorazione delle stuoie.

<sup>13</sup> Pezzo di stoffa o di stuoia.

stuoie riservate a certe occasioni. Ella conserva queste stuoie nell'eventualità che alla sua capanna si presentino persone a chiedere la mano di sua figlia per un giovanotto. In quella occasione ella accoglierà questi ospiti graditi in un giaciglio coperto da queste speciali stuoie.

Abbiamo illustrato i vari tipi di stuoie. Ogni stuoia si caratterizza per il numero di pezzi, *kabo*, di cui si compone. Appunto per questo, si sente dire: "Questa o quella stuoia consta di tot *kabo*". A titolo di esempio, la stuoia detta *jeexgogol* consta di 30 pezzi con l'aggiunta di una frangia ornata. Il *jeexgogol* o *labadarfooley* che la premurosa donna riserva a sua figlia è il tipo di cui si parla.

Ahmed Nur

Anche la stuoia denominata *lammaana* consta di trenta parti ed è quella con cui si usa coprire l'esterno della capanna mobile, *aqal*. La più lunga delle stuoie invece è *ceshiimo*.