11- OVINI

Aw Daahir Afqarshe

La carne di pecora varia a seconda dell'età dell'animale. La più pregiata è quello del montone di sette anni e può soddisfare sette persone adulte per di più uomini.

D'altra parte, acquistare un montone o una pecora al mercato richiede conoscenza ed esperienza. Chi è conoscitore di pecore sa che normalmente non si acquista il giovane montone denominato *carrab cad*.

Allo stesso modo non si acquista una pecora con orecchie minuscole, *lax dhukan*. Infatti si dice: "*Lax dhukani col iyo abaar ka dhega la*"', che in parole povere significa che la pecora con le orecchie minuscole è ignara di ostilità e carestia. Questo detto deriva dal fatto che la pecora con le orecchie minuscole si concentra nel pascolo e non segue né il comportamento delle altre pecore, né quello che succede nei dintorni. Questo tipo di pecora si accorge tardi che la gregge si è allontanato e lo rincorre. Per queste ragioni non si acquista la pecora con le orecchie minuscole detta *gurraaf*, così come non si acquista la pecora di statura bassa che il proprietario porta al mercato per venderla e disfarsene. Anche la pecora con il petto basso viene denominata *gurraaf* e per questo non si compra se non a malincuore.

Come non si acquista volentieri la pecora che ha qualche segno sul corpo, *darran*, in quanto come le altre summenzionate, è considerata portatrice di malocchio. Alcune pecore *darran* per esempio hanno la testa bianca. Poi c'è la pecora o il montone totalmente bianco. Le pecore che hanno dei segni non vengono vendute o acquistate se non a malincuore. Si preferisce una pecora normale con la testa nera, *gordan*. Poi c'è la pecora *gararaan*, quella con *gabbal* ovvero un segno bianco tra le orecchie e una che si chiama *qor*. C'è la pecora con un segno. C'è la pecora *daydan*. C'è la pecora con le corna. Ci sono pure alcune pecore con dei peli neri sulle spalle. E ci sono quelle con gli zoccoli neri. Poi c'è la pecora con il segno *saalima*; il montone con l'*isal* nero; il montone con il segno *dabar*. Chi ha una giovane pecora con un segno di peli neri sulla schiena è fortunato e per questo non la vende. Come abbiamo visto i segni di colore che alcune pecore hanno sono numerosi.

E adesso passiamo ai numerosi marchi e contrassegni delle pecore o del gregge nel suo complesso. I contrassegni delle pecore sono: *jawr; dacal* che si distingue in anteriore o posteriore; il taglio della punta delle orecchie che può essere *galool o fur*. L'insieme di questi segni prende il nome di *summad-caanood* e consiste in tagli che si fanno su una o ambo le orecchie.

Il marchio viene fatto ponendo il ferro rovente su una zampa posteriore o anteriore, su due le zampe o su tutte le quattro zampe. Consiste di una *alif,* la prima lettera dell'alfabeto arabo e si indica col nome di *baaqin*. Perciò una pecora può portare come contrassegno uno, due o quattro *baaqimood*.

Infine c'è un marchio detto *canjiid* che viene eseguito con un ferro rovente sulla guancia delle pecore.

Axmed Nuur Passo la parola a Salaad che considero un buon allevatore di bestiame. Compagno Salaad ti voglio chiedere di esprimere la tua opinione circa i termini: *shiikh; galaal; gorod; shalmad o salmad; xariir* a cui Aw Dahir Afqarshe ha accennato.

Salaad Grazie, compagno Axmed Nuur. Prima di tutto, mi hanno preceduto degli oratori che hanno esaurito tutto ciò che c'era da dire sull'argomento e concordo con loro su tutto quello che hanno detto. Perciò, per me non è rimasto quasi niente da aggiungere a quanto già detto.
Passo a parlare dei colori delle pecore di cui mi hai chiesto. ciò che Aw Dahiir indicava col nome di *salmad* e tu pocanzi hai denominato *shilmad* non mi è familiare.
Prima di tutto, il termine *shiikh* è dai noi usato per indicare un animale completamente bianco ma che ha le orecchie un po' nere o gli occhi cerchiati di nero.
Gabbal è un segno circoscritto che hanno alcuni animali. Poi c'è la pecora con le orecchie bianche, mentre il resto della testa è di colore nero e si dice ha *cirro* quella che ha dei peli bianchi attorno agli occhi. *Deylo* si dice della pecora con peli neri sul capo. Alcune pecore hanno la parte frontale tutta di colore nero e si dice *deel raac* quando i peli neri si estendono fino al petto. Poi c'è la pecora del tutto bianca ma che ha dei peli neri attorno agli occhi - *indha-kuulan* - e alla punta delle orecchie. Circa i colori delle pecore, si dice che tale pecora ha la parte anteriore di color nero, un'altra ha un segno di peli neri su dorso e si dice che ha *koore*, la sella. Con l'espressione *koore ay leedahay* si allude al fatto che essa ha detto segno sulla parte corrispondente alla parte del cavallo dove viene posizionata la sella.
I nomi che si danno alle pecore per indicare il colore dei peli che hanno attorno agli occhi sono numerosi.

Il gregge di pecore si distingue in maschi *lab* e femmine *dheddig*: tra questi ci sono il montone *wan*, la pecora *lax*, l'agnello e l'agnella *neeyl*. Gli agnelli piccoli si indicano col nome di *baalcad* o *baraar*. L'agnella cresce e diventa una giovane pecora, *sabeen*.
Baraar e *waxaro* sono termini usati per indicare l'agnello e l'agnella indistintamente. L'agnello al di sotto di quattro anni si indica col nome di *lugu jir*, mentre l'agnello di quattro anni o più si chiama *wan-jabsaday*. Il montone forte usato per la monta si chiama *qoor*.
Mareeg è un termine con cui si indica la lunga corda con vari cappi usata per i capretti e gli agnelli.
Edeb sono i piccoli di capretti ed agnelli che non vengono legati.

Ahmed Nur In genere, il montone si accoppia continuamente con le pecore, non si stanca. Allora gli allevatori legano una benda, detta *xamil*, al montone per impedirgli l'accoppiamento.
La benda suddetta può essere fatta di pelle e si indica col nome di *goori* o *xamlaa*. Qui sono presenti uomini come Saciid e Cali Mudir, tutti e due conoscitori di pecore e abituati a mangiare carne di pecora, particolarmente

pecore che si nutrano di *yicib*. Allora, chiedo a Saciid e Cali Mudir di spiegarci i termini: *afcadde; gurguurte; jiraa*.
Passo la parola a Cali Mudir per darci la sua opinione su quei termini.

Cali Mudir — L'argomento è stato trattato in modo esauriente e non è rimasto niente che io possa aggiungere. Volevo solo stuzzicare i qui presenti saggi.
Xamil è un termine a noi familiare ed è usato per indicare la benda che si lega al basso ventre del montone per impedirgli l'accoppiamento.
"*Xayey, xayey*" e "*daylo, daylo*" sono le espressioni che le ragazze usano per richiamare le pecore che accompagnano al pascolo.
Vogliamo che i saggi ci spieghino la saggezza contenuta nel detto somalo "*Lax iyo laxaw meel islama galaan*" che in parole povere vuol dire: “Gluteo di pecora e dolore non possono coesistere”.
D'altra parte, in caso di insorgenza di un litigio o controversia tra due o più persone questi si affidano alla mediazione dei saggi anziani. Gli anziani, dopo aver ascoltato le parti, emettono un verdetto in cui, fra l'altro, la parte soccombente viene condannata a consegnare una giovane pecora alla controparte che giudicano abbia avuto ragione, in segno di ammissione del torto.
Inoltre, quando si vuole invocare la benedizione divina ovvero *waaqdhaac* o *durraan*, i somali hanno l'usanza di macellare una giovane pecora.
Chiediamo ai saggi di spiegarci il senso delle usanze summenzionate.

Axmed Nuur — Ti ringrazio compagno Cali per il quesito posto. Prima di tutto, cercherò di spiegare il senso e la portata del detto somalo:"*Lax iyo laxaw meel ma wada galaan*". Il termine *lax* vuol dire pecora, ma in questo contesto si riferisce al gluteo della pecora o del montone.
Mentre, il termine *laxaw* significa dolore e in questo contesto sta a indicare malore o malattia. In più, i somali ritengono che il grasso e in particolare il gluteo di pecora sia un rimedio o panacea per quasi tutte le malattie, mentre ci sono malattie causate o aggravate dal consumo del gluteo di pecora come l'epatite. Su questo ultimo punto ci parlerà il Dott. Saciid che è un medico e ha esperienza nel campo della medicina. Pertanto, il detto somalo che recita: "*Lax iyo laxaw meel ma wada galaan*" in parole povere vuol dire: Gluteo o grasso di pecora e malattia non possono coesistere in un stesso luogo.
Il gluteo di pecora è usato come rimedio o medicina per molte malattie tra cui *caanagocatada*, la malattia della pelle che causa la formazione di bolle sui piedi che si ritiene dovuta al camminare a piedi nudi in luoghi sporchi e bagnati, la gastrite, *qabsinka* la patologia che causa la chiusura o blocco di parte dell'intestino; *naafada* la menomazione o atrofia muscolare dovuta in genere a una trauma, *qaaxada* la tubercolosi, *samboorka* la rinite, i dolori dovuti alla vecchiaia, *qaarjeexa* la bronchite, *hargabka* il raffreddore e *lafaxanuunka* i reumatismi.
Pertanto, secondo il detto succitato, se una persona si ammala di una malattia diversa dall’epatite, il rimedio sarebbe macellare un montone o una pecora e somministrare all'ammalato stesso una dose di gluteo fuso per un

certo tempo. Il gluteo rappresenta una medicina empirica di cui i somali hanno sempre fatto uso e si dice che la persona malata, a cui è somministrato il gluteo fuso, guarisce subito.
Ho sentito varie testimonianze relative a casi in cui il gluteo di pecora o di montone è stato somministrato a persone con grave menomazioni o affette da malattie croniche o morse da serpenti velenosi. Ho sentito la gente raccontare della miracolosità del gluteo di pecora, ma non so se sono episodi realmente accaduti o una mera credenza popolare.
Io personalmente ho fatto uso di gluteo di pecora come rimedio contro la rinite e l'asma ed è stato , molto efficace. Peraltro, una volta il qui presente Daahir Afqarshe soffriva di asma e gli ho detto: Se non hai mal di fegato ti consiglierei di prendere gluteo fuso.
In Somalia, è usanza che chi ha inferto un' offesa o commesso una colpa deve versare un risarcimento in bestiame. Tradizionalmente, il risarcimento in bestiame preferito dai somali erano il cavallo, una giovane pecora e infine il denaro. Eccezionalmente, le ragazze possono costituire oggetto di risarcimento. In particolare, se due gruppi che si sono combattuti alla fine concludono un trattato di pace, in segno di buona fede e in modo da cimentare i rapporti futuri si scambiano giovani ragazze da sposare ad altrettanti giovani delle parti opposte. Questo modo di porre fine alla guerra è l'ideale in quanto tra le parti si crea un rapporto di parentela che costituirà un deterrente contro la guerra.
Passo la parola al Dott. Saciid per spiegarci i termini: *afcadde; gurguurtaa; xamil iyo xamaamo-guri*, e poi parlare del detto "*Lax iyo laxaw meel ma wada galaan*" e la cura delle malattie.

Dr. Saciid

Ti ringrazio compagno Axmed Nuur. Prima di tutto, debbo dire che gli anziani hanno parlato degli ovini, in particolare del montone e delle pecore in modo esauriente e non hanno tralasciato niente.
Tuttavia, vorrei spendere poche parole per esprimere la mia opinione da medico circa l'oggetto in discussione. Dal punto di visto medico, il grasso derivato dagli ovini non giova alla salute perché il fegato non può smaltirlo. Inoltre, il grasso d'ovini, spesso, è causa di colesterolo nel sangue o di epatite.
D'altro canto, la carne ed il grasso derivato dagli ovini hanno un alto valore nutrizionale e molte calorie.
Circa le parole di cui è composto il detto summenzionato, sappiamo che il termine *lax* è usato per indicare la pecora o femmina di ovino. Ma in questo contesto ci si riferisce al gluteo o al grasso di montone o di pecora. Mentre, il termine *laxaw* si usa per indicare la malattia in generale o il malore.
Il termine *xamaamo* si usa per indicare le suppellettili domestiche di scarso valore ovvero le cianfrusaglie.
Il termine *xamil* è un termine usato per indicare la benda che si usa legare al basso ventre del montone per impedirgli l'accoppiamento.
Mentre, il termine *salmad* è il segno di color nero o rosso che alcuni ovini hanno su parte della pelle e che li contraddistingue.

Axmed Nuur Nella tua qualità di medico hai respinto l'idea che il grasso o il gluteo sia una panacea per molte malattie. Con il tuo intervento il dibattito ora è più energico e animato.

Come sai, in Somalia, nelle zone rurali ci son sempre state continue tensioni e conflitti sociali. Spesso, a combattere sono due famiglie o tribù. I combattimenti provocano morti e feriti anche gravi. Per curare i feriti e i mutilati di guerra, i somali macellavano ovini, soprattutto montoni. Con la carne e il grasso di montone nutrivano i feriti e i mutilati allo scopo di curarli. Per curare le persone gravemente ferite si macellava un montone e lo si nutriva con il gluteo, il grasso e la carne del montone macellato. Il gluteo e la carne di montone sono un rimedio efficace per le persone ferite che hanno perso molto sangue. Infatti, questi feriti guarivano in breve tempo. Pertanto, per i somali il gluteo è considerato una medicina miracolosa, collaudata e esperimentata.

Uno dei commerciati più ricchi di Mogadiscio che probabilmente conoscete una volta mi ha raccontato la storia seguente.

“Nel lontano 1935, mi ammalai e andai da un medico italiano. Il medico dopo una accurata diagnosi, mi disse: “Tu sei affetto da tubercolosi polmonare. I tuoi polmoni sono bucati dappertutto. Quindi non hai molto probabilità di sopravvivere.” Il medico dispose il mio allontanamento dalla gente e lo stato di quarantena.

Il medico mi somministrò dei medicinali per un periodo. Ma alla fine mi disse: “Non hai speranza. Quindi, per te è giunto il momento di fare testamento”.

Dopo pochi giorni venne da me un vecchio esperto in medicina tradizionale e mi disse: "Se ti curo da questa malattia mi daresti una giovane pecora e una giovane cammella?" Gli risposi di sì. Allora il vecchio mi suggerì di andare dal medico e farmi prescrivere un periodo di riposo di due, tre mesi per malattia. Seguendo il consiglio del vecchio, andai dal medico e gli dissi: "Voglio recarmi in boscaglia e nelle aree rurali e ho bisogno di un periodo di riposo". Il medico, dietro la mia richiesta, mi prescrisse un periodo di riposo. Dopodiché andai dal vecchio medico tradizionale che si chiamava Muse Ali Galaal. Quest'ultimo mi aveva detto che abitava in un luogo appartato nella boscaglia. Appena lo incontrai mi disse di portargli un montone di cinque anni, una grande bottiglia di miele e tre tipi di piante che ha nominato. Gli portai il montone e il materiale richiesto. Poi il vecchio ordinò di macellare il montone e di tagliare il relativo gluteo e la testa. Il gluteo e la testa del montone furono cucinati. Poi mi portò in un luogo appartato e mi disse: "Ogni sera prendi due cucchiai di gluteo fuso e due cucchiai di miele e quando finisci fammi sapere". Seguendo le istruzioni e il dosaggio prescrittomi dall'anziano medico tradizionale, consumai il grasso e il miele. Quando finii di consumare tutto il miele e il gluteo preparato, informai l'anziano medico tradizionale che mi disse di macellare un altro montone e ripetere la cura. Quando finii il secondo montone e la seconda bottiglia di miele, sentii in me un cambiamento. Prima di tutto sentivo che mi si era schiarita la voce e che ero ingrassato di molto.

Dopo la mia guarigione, tornai dal medico italiano che mi visitò di nuovo. Il

medico, trovandomi del tutto guarito, si meraviglio e mi bombardò di domande del tipo: “Cosa hai mangiato? Con che cosa ti sei curato? Cosa hai preso che ti ha fatto guarire?” Gli ho detto:"Non ho preso nulla. Sono guarito.” Il medico mi ripeteva: “È impossibile!” Alla fine gli ho detto: "Mi ha curato un anziano esperto in medicina tradizionale". Allora mi ha pregato di portargli quel vecchio, dicendo: “Gli darò tutto il denaro che vuole purché mi dica con che cosa ti ha curato.” L'anziano signore incontrò il medico e su sua richiesta gli raccontò del suo operato e della sua medicina miracolosa. In seguito, il medico ricompensò l'anziano signore per le informazioni che gli aveva dato.
Io, da parte mia, ho dato all'anziano signore una giovane pecora e una giovane cammella come avevamo, a suo tempo, pattuito. “
Pertanto, la carne ed il grasso di montone, in particolare il gluteo è usato per curare la tubercolosi ed in genere le malattie causate dal freddo. Io l’ho personalmente esperimentato e ho usato gluteo di montone per curarmi dalla rinite.
Il detto "*Lax iyo laxaw meel ma wada galaan*" è basato sulla saggezza esperimentata. Il gluteo di montone è usato per curare i feriti e le ossa frantumate. I somali, per esperienza, sanno che il gluteo o il grasso di montone è proibito ai malati di fegato e non va mai somministrato a questi ultimi.
Credo che nessuno studio serio sia stato compiuto sul gluteo e i suoi effetti su certe malattie. In futuro sarebbe opportuno studiare scientificamente ed esperimentare il gluteo di montone onde scoprire la sua capacità curativa.
Io sono del parere che dobbiamo dibattere ancora i termine *jiraa* e *shalmad*. Passo la parola a Fiqi Buraale.

Fiqi Buraale — Grazie, Axmed Nuur per avermi dato la parola. Vi spiegherò i due termini: *shalmad* e *xamaamo*.
Prima di tutto, il termine deriva da due termini. Quando si cavalca un cavallo la parte del dorso che è al di sotto della sella si chiama *shalmad*. Inoltre, *shalmad* si usa anche per indicare un indumento femminile simile alla seta che non è né il burka né il velo che sono in uso presso la gente di Aden, siano essi arabi o somali. Inoltre, *shalmad* è in nome con cui si indica il segno sui peli che hanno alcuni animali.

Ahmed Nur — Signori, vi ricorderete che nei giorni scorsi abbiamo parlato dei cinque gruppi in cui sono classificati gli animali domestici e in modo specifico essi sono ripartiti in: capre, cammelli, bovini, cavalli, asini e muli.
Nei giorni precedenti, come vi ricorderete, abbiamo discusso del termine *ari*, il quale comprende capre e pecore. Inoltre, abbiamo parlato della loro crescita e sviluppo, della riproduzione delle capre e delle pecore e del modo in cui si allevano.
Ed ora parleremo delle capre e delle pecore che, in somalo, insieme prendono il nome di *ari*. Secondo un detto somalo le capre sono gli occhi delle pecore. In altre parole le capre costituiscono la guida delle pecore. Infatti, sono le capre che guidano le pecore.

Oggi parleremo di pecore e alla discussione parteciperanno i signori: Fiqi Buraale, Saciid, Cali Mudir, Daahir Afqarshe, Salaad, Cabdi Dhegaweyne e Axmed Nuur.
Passo la parola, per primo, a Daahir Afqarshe, esperto allevatore ed esportatore di pecore. Inoltre, Aw Dahir proviene da Sanaag, una regione famosa per l'allevamento degli ovini.

Aw Daahir

Ti ringrazio, collega Axmed Nuur per avermi dato la parola. Parlare di ovini è un argomento vasto. Gli ovini o semplicemente pecore assieme ai cammelli costituiscono la base di sostentamento della popolazione somala. L'allevamento degli ovini varia da regione a regione. Anche il linguaggio e il modo di allevare variano da luogo a luogo e a seconda delle condizioni climatiche ivi vigenti. Prendiamo le pecore che vivono nelle zone fredde e con abbondanti precipitazioni. In somalo per dire che la pecora è in calore si usa l'espressione "*Iduhu waa sumladeen* o *idaduhu waa oslan yihiin*" , mentre per dire "una mucca è in calore" si usa l'espressione "*lo'du waa orgood* " e per dire che le cammelle sono in calore si dice "*geelu waa abasax*".
L'accoppiamento delle pecore deve coincidere con un periodo determinato. L'allevatore di pecore, che fa accoppiare le sue pecore e i suoi montoni nel periodo giusto, non vede l'estinguere del suo gregge.
L'allevatore che possiede un gregge di cento ovini è considerato un uomo molto ricco. Il suo gregge si moltiplica anno in anno, senza sforzo alcuno. I somali dicono che tre cose fanno uscire il gregge di pecore dall'ovile: *sumal*, il montone, *suul*, il pollice, alludendo in questo contesto alla continua mungitura da parte della massaia che sfibra l'animale, *suluf*, epidemia o disastro, ma in questo contesto il termine si intende per *cambaar* o malattia della pelle, contraddistinta dalla formazione di chiazze chiare a partire dal collo, dovuta alla sporcizia.
Suluf o cambaar è una malattia della pelle causata dalla sporcizia e per curarla bisogna pulire la parte colpita, poi l'intero animale e ungere la pelle con grasso o burro, dopo aver eliminato i peli. Infine vengono impiegate alcune medicinali tradizionali.
La terza cosa che fa uscire una gregge dall'ovile, come abbiamo detto, è *sumal*, il montone, termine con cui ci si riferisce alla scelta del periodo adatto per l'accoppiamento. Questo periodo coincide coll'autunno, *dayr*, quando la pecora ha qualche anno di età, è forte e abbastanza grassa. La pecora che vive nelle zone fredde, a sei mesi è già in grado di accoppiarsi, ma gli allevatori la considerano in un età prematura per una gravidanza. Nel caso in cui una pecora si accoppiasse prematuramente, porterebbe avanti porterebbe avanti la gravidanza con tanta difficoltà perché ancora debole.
Una pecora partorisce *nayl*, un'agnella o un agnello. *Xaylo*, agnelli, è il plurale di *nayl*. Quando gli agnelli crescono, cambiano nome e si indicano col nome *cadcaddey* e poi *baal-cas*. Infine, prendono il nome di *baraar*.
Nelle zone fredde gli agnelli vanno lasciati andare con le madre al pascolo. Invece, nelle zone calde o tiepide gli agnelli vanno separati dalle loro madri.
L'agnello la cui madre è morta o non ha abbastanza latte, viene fatto

allattare da un'altra pecora, mediante un procedimento di adozione detto, in somalo, *dabsiin*. L'agnellina che succhia il latte e segue un'altra pecora che le funge da madre adottiva prende il nome di *heeco*.
Poi c'è l'agnello che viene fatto allattare addirittura da una capra o viene nutrito con latte di cammello perché sua madre è morta o dà poco o nessun latte.
L'agnello cresciuto con il latte di cammello è un agnello ibrido, *kisi* e cresce magro perché il latte di cammello contiene poco grasso. Pertanto, l'agnello o agnella nutrito con il latte di cammello non diventa grasso se non dopo esser cresciuto molto e per lungo tempo avrà un aspetto diverso dagli altri agnelli della sua età.
Tra gli animali che esportiamo, gli ovini sono i più importanti, infatti costituiscono la parte più cospicua del nostro scambio commerciale. Noi abbiamo sempre avuto legami commerciali con l'Arabia. A questo riguardo, la ragazza che badava alle pecore usava cantare: "Oh! Allah, fa che i nostri montoni siano graditi agli arabi che abbiamo monopolizzato". Infatti, i nostri montoni e pecore sono molto richiesti, le loro carni sono gradite rispetto a molte altre e le chiamano *berberawi*, cioè di Berbera[1].

Ahmed Nur — Si dice: Se una persona loquace prende la parola prima di te, di sicuro non ti lascia spazio in quanto esaurisce l'argomento. Mentre, se un loquace parla dopo di te rende il tuo discorso una nullità perché è più illustre di te. Adesso, io sono stato preceduto da Daahir Afqarshe che ha detto tutto quello che c'era da dire sull'argomento. Tuttavia, qui sono presenti altri saggi che avranno modo di analizzare ulteriormente l'argomento sotto un'altra angolazione. Lasciatemi indurre questi saggi a fare le loro opportune osservazioni. Una ragazza che badava a un gregge di ovini diceva: Gli ovini non hanno *dhaylo*, ovvero carne di animale lattante, e non hanno *dhaqanyo*, ovvero l'animale nell'ultima fase della lattazione che dà poco latte. In altre parole, le pecore sono buone per *socod-wanaag* ovvero per immagine e prestigio, per *sacab-ku-maal*[2], ovvero per la mungitura, e per *sarar-macaan*, le costate saporite.
Ora, passo la parola a Fiqi Burale.

Fiqi Buraale — Prima di tutto, sono d'accordo con Aw Daahir su tutto quello che ha detto. Vorrei sottoporre alla vostra attenzione tre termini in relazione alle pecore o meglio agli ovini per usare un nome generico.
Si dice "Se una persona è convalescente e si vuole dargli cibo nutriente, per lui/lei si macella un montone di 5-6 anni[3].
Gli ovini si distinguono in: *firsiib*, ovini da latte e riproduzione e *ahmi*, ovini da macello.
Macellare un montone per un ospite di riguardo, oltre che un atto di generosità, è un segno di prestigio e dà una buona immagine e un nome. Infatti, si dice: "Tizio ha macellato un montone per Caio al quale capitò di

[1] Città costiera nel nord-ovest della Somalia
[2] Letteralmente mungere (og. pecora), versando il latte nel palmo della mano
[3] *wanjabsaday o wan afku caddaday*

pernottare presso di lui". Mentre, macellare una capra o un caprone non suscita più di tanto clamore.
Gli ovini per ingrassare, svilupparsi e riprodursi devono avere acqua e pascolo in abbondanza. I luoghi particolarmente graditi agli ovini sono le valli piene di tipi di erba come *kifaar, dareemo* ecc.

Axmed Nuur — È vero quello che dici. Si dice che una volta, un uomo, in attesa che la moglie incinta partorisse un maschio, si preparò a portare a casa un sacchetto di datteri e a macellare un montone grosso e grasso per l'occasione felice. L'uomo, contro le sue aspettative, fu informato che la moglie aveva dato alla luce una femmina. All'epoca le femmine erano meno gradite. Allora l'uomo cambiò idea e risparmiò il montone che intendeva macellare per l'occasione mancata. La moglie, resasi conto della delusione del marito, compose un canto e rivolgendosi alla neonata disse:
"Oh! Fuudo perché sei venuta alla luce al posto del maschio atteso? Se fosse nato un maschietto tuo padre avrebbe macellato un montone e avrebbe portato un sacchetto di datteri".
Come ha detto, per un ospite di riguardo si macella di solito un montone che dà solennità e rispettabilità.
Passo la parola a Cabdi Dhegaweyne e gli accenno "*Wanow xamilow xammaamadan guri aadan xamimatide maxaa kugu raray*".

Cabdi Dhegaweyne — Prima di tutto, tutti i somali conoscono gli ovini. Gli ovini si trovano in ogni paese e regione e tutti sanno come vengono allevati, la loro utilità e l'alto valore nutritivo dei suoi derivati.
La società somala valorizza gli ovini come i cammelli. Si dice "Ogni cammella che solleva la coda fa parte di una mandria di cammelli".
Sia il montone che la pecora, all'inizio della loro vita, erano agnelli. Gli agnelli cambiano nome per ogni fase della vita. Nella prima prendono il nome di *milcis*, neonato di ovino, nella seconda fase il nome di *cadcaddey* e nella terza fase di crescita prendono il nome di *baraar*. All'età di due anni, l'agnello diventa un montone *goor*, un maschio da monta, e inizia ad accoppiarsi con le femmine.
Il latte di pecora è più pregiato del latte di mucca. Allo stesso modo, il burro di pecora è più pregiato del burro di bovino ed è conservato in appositi contenitori che in somalo si indicano coi i nomi di *tebbado* e *qumbayaal*.
Nel nord-ovest della Somalia, le pecore vengono munte. Lì le pecore si usano come pagamento delle dote per il fidanzamento delle ragazze. Le pecore vengono legate due a due per mezzo di *mareeg*, una lunga corda, con vari cappi, usata per i capretti e gli agnelli. Nella stagione di *jiilaal,*[4] gli agnelli, durante il giorno, vengono tenuti separati dalle madri. Questa separazione tra agnelli e madre, dura fino a che non è giunto il momento di svezzare gli agnelli. Fino all'età di due anni gli agnelli mantengono il nome di *baraar*. La giovane pecora al di sotto di due anni, in somalo, si chiama *sabeen baraar ah*; mentre, il giovane maschio si chiama *wan baraar ah*.
La giovane pecora di due anni si indica col nome di *sabeen laba jir ah*,

[4] Periodo secco che corrisponde all'inverno europeo

giovane pecora di due anni, mentre, il giovane montone si chiamerà *wan laba jir ah*, montone di due anni.
Quando un uomo subisce una trauma e si vuole stimare il danno e il relativo risarcimento, oppure quando si tiene un'assemblea o una riunione per risolvere una controversia, si parla di nove petti, *sagaal leg*, che significano dire nove giovani pecore, ovvero *sagaal ceesaamood*. Quando si dice *sagaal leg* si parla dell'ammontare del risarcimento del danno oggetto della valutazione degli anziani saggi. Il risarcimento per la morte di uomo era estimato a 100 giovani pecore. In occasione di bacchetti per invocare la benedizione di Allah[5], si usa macellare un montone o una giovane pecora. Quindi, la pecora veniva impiegata in molte funzioni sociali.

Axmed Nuur — Credo che a questo punto abbiamo quasi esaurito l'argomento. Ognuno dei colleghi ha egregiamente illustrato il suo punto di vista. Ma ancora ci rimangono poche cose. Ad esempio: Perché si dice "*sacab-ku-maal*", "*sarar-macaan*"? Cosa significa "*ido dhaylo maleh oo dhaqayo maleh*"?
Passo la parola a Fiqi Burale.

Fiqi Buraale — Un detto somalo recita più o meno: "La parola, chi parla la dice a modo suo e chi l'ascolta la intende a modo suo". In altri termini, la parola è malleabile ed è soggetta a diverse interpretazioni.
L'animale femmina quando partorisce inizia a produrre molto latte fino a quando entra nell'ultima fase della lattazione.
La femmina di molti animali domestici appena partorisce, dà latte fresco e saporito. L'animale, nell'ultima fase della lattazione, dà poco latte per un breve tempo prima dell'accoppiamento a cui consegue una nuova gravidanza. Quando una cammella o una mucca sono nell'ultima fase della lattazione, cioè quando danno poco latte prendono il nome di *finnaaq*. La gravidanza, in genere segna la fine della lattazione, cioè con essa si esaurisce il latte.
Ma qualche volta succede che l'ultima fase della lattazione delle cammelle e delle capre si allunghi per il mancato accoppiamento e la gravidanza che ne dovrebbe conseguire. Il fatto che una capra o una cammella continuino a dar latte fuori tempo prende il nome di *dhaqanyo*.
Un delle peculiarità delle pecore è rappresentato dal fatto che non hanno *dhaqanyo*. Quindi le pecore, indipendentemente dall'accoppiamento, superato il periodo della lattazione, smettano di dar latte, diversamente da quanto accade per le capre o le cammelle.
Si dice, che gli ovini non hanno *dhaylo*, ovvero carne di un animale lattante. I somali, spesso, macellano i capretti, i vitellini o i cammelli lattanti e la relativa carne la chiamano *dhaylo*.
Gli allevatori somali non hanno l'abitudine di macellare l'agnello lattante perché è considerato scarno. Per questa ragione i somali dicono che gli ovini non passano allo stadio di *dhaqanyo*, cioè lattante buono per macello.
Il termine *Sarar-macaan* è un termine somalo composto di *sarar*, costata, e *macaan*, saporito. I somali considerano la costata degli ovini il nutrimento

[5] Allabari

più ricco per i convalescenti. Pertanto *sarar-macaan* è ritenuta una delle caratteristiche degli ovini.
Inoltre si dice che le pecore sono *sacab-ku-maal*. Quest'ultimo è un termine composto da *sacab*, palmo della mano, e *maal*, mungere.
Si dice che le pecore sono buone per *sacab-ku-maal* perché le ragazze che pascolano le pecore, per nutrirsi mungono le pecore, versando il latte nel palmo della mano[6].
Ora passo a parlare di come si cucina la carne di ovino, montone o pecora che sia. Il montone si può cucinare in vari modi. La carne di montone, a volte, viene lessata[7], a volte fritta[8], e volte viene cucinata senza separare le ossa e poi immersa nel burro e in alcuni odori, per conservarsi a lungo[9].
Quando vengono fritti il petto, *legga*, le costate, *sararaha*, la coscia, *bowdada*, la tibia, *shanshada*, ne escono dei deliziosi e saporiti piatti. Poi si cucina la testa che viene usata per nutrire i convalescenti, le zampe, *majaha*, e la pancia, *caloosha*. Infine chi ha consumato la carne può prende il brodo, *fuud*.
Il gluteo viene preparato a parte e poi consumato, oltre che per nutrirsi, per curare o prevenire qualche malattia.
Passo la parola a Daahir Afqarshe.

Aw Daahir — Ti ringrazio per avermi dato la parola. Ho di nuovo chiesto la parola per parlare di *daar*. *Daar* è il taglio di carne che consta nella carne e nel grasso sull'insieme di tre costate. *Daar* è composto, tra l'altro, da tre strati di carne e grasso. Per consumare il taglio *daar* ci vuole un coltello affilato detto *fuud-ma-deyso*. La brava massaia con un marito a cui piace la carne, per conservare il *daar* e le costate fritte usa *gembise*, un'intelaiatura di legno usata per deporvi, carne fritta da conservare in modo che non vada a male.
Gli agnelli lattati, in genere, non vengono macellati e per questo si dice che gli ovini non sono buoni per *dhaylo*[10].
I lattanti maschi di animali come la capra, la mucca e la cammella vengono macellati in modo che la madre dia più latte.
Invece, se una pecora muore, il suo agnellino viene fatto allattare da altre pecore o capre e non si pensa mai a macellarlo.
Ma quando gli agnelli raggiungono lo stadio di crescita *baraar*, si possono macellare e la loro carne è molto gradita ai somali.
Il montone di due anni, se macellato, può soddisfare due persone, quello di tre anni può soddisfare tre persone, quello di quattro anni, può soddisfare quattro persone e così via.

---

[6] *Sacabsi*
[7] *Garow-karis*
[8] *Shiillaan*
[9] *Kumbis*
[10] Carne di animali lattanti