

II. — COMUNICAZIONI E RELAZIONI

Una cucina barbara.

“Come mangiano gli Abissini d'Eritrea.”,

Nota del socio cap. A. M. TANCREDI

(con incisioni)

Si è tante volte parlato della frugalità degli Abissini, che chi scrive si è sentito in diritto di diventare un tantino incredulo, come per tante altre cose e persone illimitatamente ed incessantemente decantate, e perciò gli è saltato il grillo di grattare un poco oltre la scorza dei « frugalissimi sudditi neri » e ne è venuto fuori quasi un trattato di culinaria!

Non è negabile che alle volte, molte volte, un pugno di farina con o senza sale ed anche meno, una manata di orzo crudo, qualche radice raccolta via facendo ed anche una buona stretta della cintura soltanto, possono rappresentare il *menu* di una giornata, o di alcune giornate, ma ciò non toglie che la grazia di Dio, come suol dirsi, non sia punto disprezzata dai Leoni di Giuda.

Tutt'altro. E non s'intende di accennare alle orgie omeriche di carne alle quali « gl'innocenti Etiopi » si abbandonano anche quando non hanno « Giove a banchetto », sibbene alle ordinarie manipolazioni giornaliere che allietano la mensa dell'Abissino fermo in casa propria e con qualche sacco di cereali in dispensa, qualche coppia di buoi sui campi e qualche tallero sotterrato sotto il focolare.

Già la lunga nomenclatura del vasellame di cucina e quella, neanche breve, del personale addetto alla bisogna indicano un certo lusso, se non una certa raffinatezza nel mangiare: chi ha pazienza vedrà poi come al personale ed al vasellame corrisponda il lavoro.

Ecco la serva (*gheréd* (1)) o la moglie (*savaili*) a tempo od a vita, incaricate esclusivamente di preparare le vivande pel marito e padrone, contadino, artigiano o guerriero; questo servizio, piccolo in casa di piccola gente, diventa la grossa faccenda in casa di personaggi e di capi ed è disimpegnato da un numero più o meno largo di schiave o di donne espressamente addette, finchè presso i grandi capi indigeni (*ras* e *negus*), nei pantagruelici banchetti cui si assidono migliaia di persone, la gente di cucina e di servizio si conta a schiere.

Le panattiere (*abèzà*), capitanate dalle *alegà abezà*, sudano sulle macine da grano e presso i fornelli (*mègogò*), le cuoche (*uot-biét*) sotto la guida dei neri *chefs* in gonnella (*alègà uot-biét*) preparano centinaia di terrine di sughi e di vivande, mentre schiere di portatrici di bevande (*gombègnà*) depongono sulla soglia del locale del banchetto i panciuti vasi dell'idromele (*miess'*) e della birra (*súa*).

La signora di casa (*'mbeitèi* o *'Voizerò*) generalmente non prepara cibi se non per lo sposo e padrone; però qualche sposo, mal sicuro dei servi o sospettoso, pretende che la moglie, anche se regina od imperatrice (*Itèghè*), lasci lo scettro pel mestolo e gli prepari il pasto giornaliero.

(1) Il sistema adottato per la trascrizione dei nomi indigeni è quello oramai più diffuso in Colonia e mira a riprodurre con la maggiore approssimazione i suoni indigeni, usando segni vocali ed ortografici strettamente italiani, e si compendia nelle poche regole e convenzioni seguenti:

REGOLE. — L'accento segna la posa della voce.

Per indicare il suono largo, stretto e muto dell'*e* si adoperano gli accenti grave ('), acuto (') ed il segno di breve (~).

CONVENZIONI. — *c* corrisponde al *caf* (ጥ) tigrài e suona come il *c* duro italiano.

h è aspirata, tranne quando preceduta da *c* e *g* e seguita da *e* ed *i*, nei quali casi serve come segno del suono duro, come in italiano.

q corrisponde al *kaf* (ቀ) tigrài ed ha suono gutturale e profondo.

s è aspra in principio di parola come in *sole*; è dolce fra due vocali come in *rosa*.

z e *zz* sono sempre dolci; il suono duro si rappresenta coi gruppi *tz* e *tzz*.

Le lettere *c*, *g* ed il gruppo *sc* conservano sempre il suono che hanno in italiano innanzi alle vocali *e* ed *i*, anche quando precedono una consonante o sono in fine di parola; tal suono fu indicato con l'apostrofe ('): così *ecd-lam*; *Damba Mice'*.

Con l'apostrofe s'indica pure la separazione, talora aspirata, fra due sillabe, così: *zeg'-ni*; *uincie'-ti*.

Anche le piccole famiglie borghesi hanno il loro da fare in cucina. In occasioni ordinarie di matrimoni, di morti e di commemorazioni funebri sin le famiglie più modeste raccolgono a banchetto tutto il parentado e gli amici; in casi comuni qualche centinaio di persone. Ed allora tutte le donne strette in parentela, le amiche e le vicine sono chiamate in aiuto, sempre volonterosamente concesso, perchè sempre obbligatoriamente ricambiato. L'opera febbrile dura parecchi giorni e parecchie notti: chi va per i boschi a raccogliere legna, chi prepara i pani rossigni di dagussa dai quali sarà tratta la birra amarognola, chi apparecchia i molti vasi di salsa pungente, chi le vivande rituali: e tutta l'opera si compie in un'atmosfera fumosa e soffocante, appena rotta dai bagliori dei focolari e delle tenui fiammelle di stoppini intrisi nella cera.

Giunto il gran giorno, le bestie destinate al banchetto, uccise alla vigilia, vogliono tutta la notte per la preparazione gastronomica.

Ma l'arte delle cuoche non si esplica soltanto in queste occasioni. È consuetudine che chi rende visita a parenti ed amici, specialmente se donna, non deve presentarsi a mani vuote. Per queste circostanze il rito stabilisce la vivanda od il cibo che deve esser donato all'ospite.

Gli indigeni abissini poi conservano molte abitudini del nomadismo che da poco hanno abbandonato; da ciò i frequenti viaggi e gli altri movimenti per guerre, per commerci, ecc.; ed in viaggio usano speciali cibi di facile trasporto ed impiego.

Ecco così altri campi nei quali fa sfoggio l'arte delle Vatel abissine in gonnella e... senza.

L'Abissino generalmente prende i suoi pasti tre volte al giorno.

Nelle prime ore del mattino, appena desto, mangia focacce (*enghierà*) con salse, ovvero accompagnate da un intingolo di carne o di magro. « Nelle prime ore del mattino bisogna mangiare la roba più buona », dice un proverbio abissino, e difatti in quell'ora non si fanno inviti, gli ospiti sono quasi sempre partiti, e l'egoismo è lo stesso in tutti i paesi del mondo.

Il primo pasto ha nome *mesàh*.

Dopo mezzodì tutta la famiglia, comprendendo in questa i soldati dei capi, prende un secondo pasto (*mesatì*), composto dalle solite focacce e, da una o più salse o vivande.

Non esiste ordine nella presentazione delle vivande; fanno eccezione la carne cruda (*brondò*) e gl'intestini arrostiti (*hamòt mantù*), che per consuetudine vengono mangiati prima di ogni altra pietanza.

È uno dei pasti maggiori della giornata. Una persona ragguardevole presenza al pranzo dei suoi dipendenti (*ghebrì*) ed assaggia soltanto le vivande per essi preparate; ultimato il pasto, li licenzia (*ghebrì melasc'*) ed accompagnato da pochi maggiorenti o persone di fiducia, si reca nel proprio alloggio od in quello della sua donna (*elfignì*) per desinare a sua volta.

A sera ha luogo il pasto maggiore della giornata (*děràr*) col solito cerimoniale ed i soliti piatti. Prima mangiano i familiari ed il padron di casa presiede ed assiste, indi egli stesso prende il suo cibo in più stretta intimità.

In grandi banchetti di grandi capi talvolta gli anfitrioni mangiano assieme agl'invitati ed ai dipendenti della famiglia, ma allora sono nascosti agli sguardi della folla da un velario.

L'ordine ed il numero dei pasti non è rispettato nelle giornate di nozze, di banchetti di sepoltura (*chebrì*) e di banchetti funebri commemorativi (*těscàr*). In quelle giornate le mense sono apparecchiate per tutta la giornata, e dopo i saluti ed i pianti di rito si mangia fin quando ce n'è, e la roba è sempre molta, poichè nelle nozze e nei funerali soccorre il parentando, che generalmente è numeroso, ai banchetti commemorativi provvedono l'eredità del morto, che di solito è intaccata fino all'osso ed il buon cuore e soprattutto la vanagloria degli eredi.

E, come incidente, sia detto che i banchetti di nozze e di funerali, apprestati coi donativi dei parenti e degli amici, obbligano alla restituzione integrale del dono, quando simili occasioni si presentano nelle famiglie dei donatori. Perciò chi dona fa più o meno apertamente accertare l'adempimento del suo obbligo.

Le offerte variano a seconda dei mezzi; buoi, capre, 50 focacce (*enghièrà*) ed un vaso grande (*ghènì*) di birra od idromele, od anche 10 focacce ed un vaso piccolo (*gombò*) di *súa*.

Tornando ai pasti giornalieri, il servizio della mensa è fatto dalla moglie o dalla serva, nella famiglia od in piccola brigata. Presso capi e gente d'importanza il servizio delle cuoche finisce sul limitare della sala del festino (!), ov'esse depongono le pietanze; un apposito personale le ritira, le partisce e le distribuisce.

Sono gli *assèlafì*, persone di rango tanto più elevato, quanto più rispettabile è la persona che dà il banchetto o prende il pasto, e non è raro il caso che per rendere onore all'ospite lo stesso pa-



FIG. 1^a — Una cuoca (« Uot biét »).

drone di casa si fa *assèlafì* e gli porge il cibo e persino lo... imbocca.

Nelle corti bizantineggianti d'Abissinia gli *assèlafì* sono numerosi come mosche. Questi, seduto in mezzo alla sala, conta le focacce che invia ai gruppi degl'invitati (*assèlafì azazì*), un altro dà l'acqua alle mani dei maggiorenti del banchetto (*A. cuontatì*), un terzo distribuisce i coltelli togliendoli dall'otre che porta sospeso ad una spalla (*A. càrra*), un altro soprintende all'illuminazione (*fanauaghì*); chi distribuisce i pani (*A. enghierà*), chi l'idromele (*A. miess'*) e chi la carne (*A. segà* o *Sciegà segà*).

Anche le donne di alto grado sono circondate dallo sciame degli *assèlafì*, ma soltanto in banchetti solenni di forma pubblica; nei pasti ordinari, presi in privato, sono servite da donne.

Gli *assèlafì* hanno dritto ad uno speciale donativo di vivande (*durgò*), che consumano dopo di aver compiuto il loro servizio ed

essere tornati al proprio alloggio, (di solito non meno di 5 *enghierà*, una tegghia con sugo o pietanza ed un *gombò* piccolo di *miess'*).

Tutti i pasti cominciano e finiscono con la lavatura delle mani e per la bisogna hanno vasi appositi, un tempo in terra cotta, oggi di ottone o di rame (*cuscusti* è l'anfora; *desti cuscusti* il largo sottocoppa).

A mensa siedono gli adulti: nei banchetti ufficiali e nelle feste i maschi sono separati dalle donne, nell'intimità domestica maschi e femmine stanno assieme.

Per sedere alla mensa paterna i maschi debbono essere stati dichiarati adulti (*gobèz'*), ciò che un tempo avveniva solennemente dopo un viaggio di riconoscimento presso tutta la parentela (il giovane era detto *mèndèlai* in Hamasen e *ga'asi* in Acchelè-Guzai); le femmine debbono esser già sposate e ritornate dalla casa dello sposo.

Qualche padre attaccato alle vecchie tradizioni, e non mancano, non permette ai figli di sedere mentr'egli consuma il pasto. Essi lo servono come *assèlafì* e mangiano soltanto quando il padre padrone, avendo già ultimato il pasto, ne dà loro il permesso.

I bambini mangiano da soli o assieme coi servi e generalmente prima dei padroni, per esser più liberi nel servizio e non invidiare ciò che compare sulla mensa, portandovi con ciò il malocchio.

Non adoperano tavole da pranzo, poichè la tavola, questo mobile caratteristico dell'uomo civile, non è ancora penetrata nella casa affumicata dell'Abissino. I commensali siedono attorno a corbe con piede e coperchio che contengono le focacce del pane, mentre i vasi contenenti le salse e le vivande posano sul suolo accanto ai cesti del pane o sui cesti stessi.

Siedono alla turca, il capo famiglia sul letto di pietra (*medèb*), gli altri sul nudo suolo facendo circolo attorno al desco.

In pranzi di etichetta altissima, giovani servi sono incaricati di tenere sul capo le corbe dell'*enghierà* ed i vasi delle vivande, stando accoccolati innanzi agli ospiti, statue viventi di bronzo che paiono scappate dai musei d'Egitto.

Di fronte al padron di casa, nei pranzi di famiglia, sta la sua donna che fa da *assèlafì* familiare e partisce e serve i cibi.

Chi partisce i cibi toglie la prima focaccia dal canestro, la

ripiega e la pone via; essa servì per riparare le sottostanti dalla polvere e generalmente è disseccata dall'aria, poi con la seconda focaccia copre la salsa o la pietanza, ne stringe quanta può, e con un elegante movimento di rovesciamento della mano la presenta alla persona cui è destinata, con la salsa in alto. I cibi caldi invece sono presi col cucchiaino di ferro (*mánca*) dal vaso posto in mezzo al canestro, oppure depositato a terra a portata di mano, posati sulla focaccia ed offerti al commensale.

Le corbe o canestri da pane, i coperchi per le tegghie delle vivande, i cestelli aperti e con coperchio, le custodie dei bicchieri e bottiglie sono fatti d'intreccio di paglie o filamenti.

Usano gli steli silicei del *régheè* (*Eleusine floccifolia*), oppure sfibrano quelli più grossi dell'*heccà* (*Sansevieria Ehrebergiana, cylindrica et Guineensis*) o le foglie della palma *dúm* (*Hyphaene tbaica*) conosciute col nome di *lecà*. Gli steli della sansevieria sono prima seccati, bolliti in acqua e riseccati al sole.

Per lavori più fini tingono i filamenti e gli steli con colori vivaci, rosso e violetto. Ottengono un intreccio fittissimo e fortissimo, quasi impermeabile ai liquidi quando bagnato, e stagno perfettamente, se cementato dalla gelatinizzazione del latte ottenuta coll'esposizione al fumo di legna.

Sono opera delle donne, la sola opera alquanto geniale cui le poverette attendono, la sola che consente loro un diversivo dai pesanti lavori a' quali sono obbligate.

Anche altri utensili di cucina e di uso domestico sono costruiti con lo stesso materiale e dalle stesse operaie, tali le larghe e basse ceste per ventilare e trasportare le granaglie, i crivelli, gl'imbuti a filtro, i vasi per mungervi il latte e fare il burro, i cestelli coperti per conservare il vestiario che fan veci di casse e cassette ed un cappello che nella forma rassomiglia alle paglie di Firenze a tesa breve.

Generalmente tutte le donne sono esperte nella costruzione di queste masserizie; ma in alcune regioni, ove abbonda la materia prima, l'abilità assurge quasi ad arte ed i lavori dello Enderta e dello Agamè, fuori della Colonia, e dello Scimezana portano su tutti il primato.

I cesti da pane, attorno ai quali le famiglie siedono a mangiare, sono coperti o scoperti, piccoli per piccole famiglie, maggiori per più grosse brigate. Hanno tutti un piede, cioè un altro

cesto sottoposto funzionante da base. I più piccoli (*mosòb*) hanno anche il coperchio conico, i maggiori (*qèriciàt* e *lè màt*) sono senza copertura e portano al centro un sistema per reggere la tegghia contenente la salsa o la vivanda (*mèchemmèt tzhli*). (V. in appendice l'elenco degli utensili di cucina in intreccio di paglie).

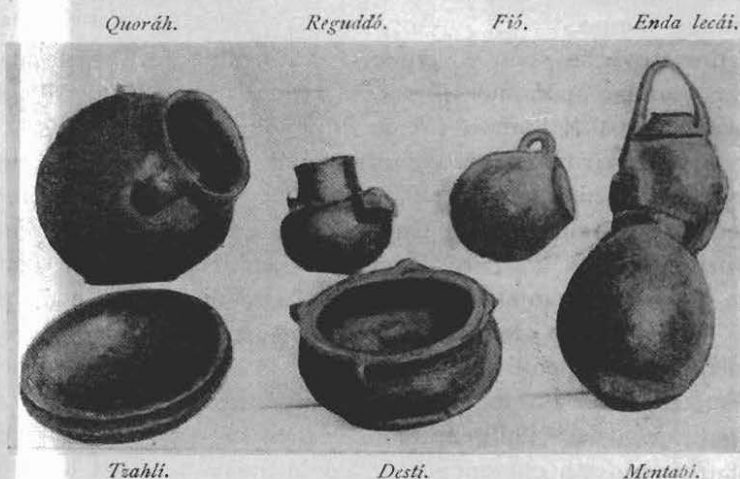


FIG. 2ª — Vasi da cucina in terracotta.

Le stoviglie più comunemente adoperate, compreso il bicchiere, sono di terra cotta e di fabbricazione indigena. L'argilla onde sono fatte è nera, ha grana fina e con la confricazione ottenuta con un sasso levigato prende un bel lucido metallico.



FIG. 3ª — Vasi in terracotta per birra («súa»), idromele («miess») ed acqua.

Le formano a mano, senz'aiuto di stampi o di ruote da figolino, modellandole al massimo su vecchi vasi, dal che la inevitabile differenza fra un utensile e l'altro, pur conservando la somiglianza del tipo. (V. in appendice l'elenco delle stoviglie di terra cotta).

La cottura si compie in fosse, nelle quali i cocci son collocati fra strati di sterco bovino disseccato, che brucia lentamente e per lungo tempo.

Altre stoviglie sono di legno scavato, altre son tratte dalle zucche legnose spontanee (*hamhām*, *Cucurbita maxima*) e dalle corna di bue o di buffalo. (V. in appendice l'elenco).

I metalli trovano povero impiego nella fabbricazione di questi utensili e di fatti i soli coltelli, (*cārra*), un gancio per togliere la carne dalla marmitta ed un trepiedi pel fuoco sono di ferro e di costruzione indigena; però la civiltà comincia oramai a dettar legge e parecchi oggetti di ferro smaltato, di lamiera e di bandone hanno fatto vittorioso ingresso nei neri abituri indigeni. (V. elenchi in appendice).

Vinciamo per un momento il fumo e la ripugnanza ed entriamo in una casa indigena di forma rettangolare (*hedmò*) o circolare (*agdò*, detto comunemente, ed in arabo *tucùl*).

A destra della porta si trova la cucina, cioè il focolare ed i frantoi delle granaglie. L'uscio, ripiegandosi all'interno e verso destra, funziona da paravento e protegge i fuochi. Il fumo riempie l'abitazione ed esce filtrando attraverso la copertura fatta di paglia, o per un foro che si lascia nel punto più alto del tetto (*conquór hedmò*). Quattro fornelli (*utòn*) ordinariamente formano il focolare. Sono cilindrici e di differente altezza. Due, aperti in alto, danno posto ai tegami ed alle pentole; gli altri due sono chiusi, l'uno da un piano di terracotta (*mogogò*), l'altro da un largo disco concavo di ferro (*mogolò*).

Sono costruiti di pietre cementate con fango, hanno una porta per l'introduzione della legna (*af utòn*) ed un foro diametralmente opposto per l'uscita del fumo (*conquór utòn*) e per la corsa vivificante dell'aria.

Opera delle donne di casa, sono tradizionalmente disposti presso l'uscio e da destra a sinistra si seguono il fornello minore pel tegame (*utòn tzahlì*, alto m. 0.15 e con diametro di m. 0.20) e quello del *mogogò* (alto m. 0.30; diam. 0.65; sta in centro il fornello per la pignatta maggiore (*utòn quoràh*, alto

m. 0.30, diam. 0.60); ultimo verso sinistra trovasi il *moqolò* di ferro (alto m. 0.30, diam. 0.55). Qualche cucina più raffinata aggiunge un secondo *moqolò* più piccolo (diam. m. 0.45 ÷ 0.50). Ad

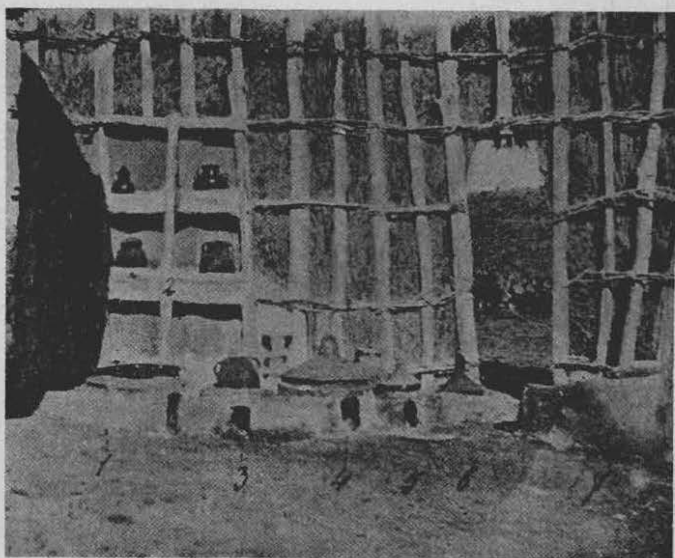


FIG. 4^a — Fornelli: 1. *Moqolò*. — 2. *Seragallà*. — 3. *Utòn quoràh*.
4. *Mogogò*. — 5 e 6. *Utòn tzahli*. — 7. *Frantoi*.

ambo le estremità del focolare sono costruiti due bassi sedili in pietra ad uso della cuciniera.

Le pentole e i tegami minori sono messi al fuoco posandoli su tre pietre disposte a triangolo (*emni moncusti*) o sopra un trepiedi di ferro (*qulicià*).

Seguendo la parete, sul prolungamento del focolare e colla fronte ad esso rivolta, stanno generalmente i frantoi delle gragnaglie. Nelle case di tipo rettilineo essi sono spesso collocati dall'altra parte, a sinistra dell'ingresso. Sono due, uno per i grani che debbono essere macinati asciutti, l'altro per quelli che van moliti in pasta, bagnati. Il primo o *methàn* ha l'incavo nel quale cade la farina intonacato con fango (*bogrà*); l'altro o *melenchiti* ha il *bogrà* in terra cotta o foderato con una scatola di latta.

I frantoi sono fatti a piano inclinato con pietre e fango, hanno altezza relativa alla persona che deve adoperarli (generalmente

se li costruiscono colle proprie mani) e sul piano portano la pietra granitica leggermente concava sulla quale, a furia di braccia, le granaglie son ridotte in farina sotto il rullìo premente d'un'altra pietra più piccola.



FIG. 5ª — Una panattiera (« abezà »).

La pietra concava ed immobile è detta *methàn*, la più piccola mossa dalla mano prende il nome di *medrà* pel *methàn*, e di *uoddi-melencheti* (figlio del *melencheti*) pel *melencheti*.

Oltre a questi frantoi fissi, ogni cucina è provvista di un più piccolo frantoio mobile col relativo e proporzionato sasso strisciante (*modquòs*, il frantoio piccolo; *uoddi modquòs* il sasso corrispondente).

La parete della casa retrostante al focolare ed ai frantoi è preparata a nicchie d'impasto di fango su ossatura di legni o di pietruzze (*seragallà*) fatte per contenere le stoviglie. Si fanno su tre ordini verticali di tre nicchie ciascuno.

Una cucina che si rispetta possiede di proprio un mortaio di legno ed in mancanza lo prende in prestito. È un tronco di legno tenero (sicomoro o cordia) alto un buon metro e scavato coll'accetta indigena per pochi centimetri alla costruzione; il lavoro poi prende l'incarico di approfondirlo. In questo mortaio (*mogù*) rudimentale le donne pestano con un ramo di legno duro, alto come un uomo e picchiano sodo, le tapine, sodo tanto che il

mortaio affonda nel terreno per oltre metà! Il pestello, a titolo di curiosità sia detto, è chiamato « il figlio del mortaio » (*uoddimogù*).



FIG. 6^a — Il mortaio (« *mogù* »).

Del resto qualunque altro vaso di legno (la misura delle granaglie, il secchiello dell'abbeverata dei buoi) ed un ramo a sufficienza spesso formano un ottimo mortaio improvvisato.

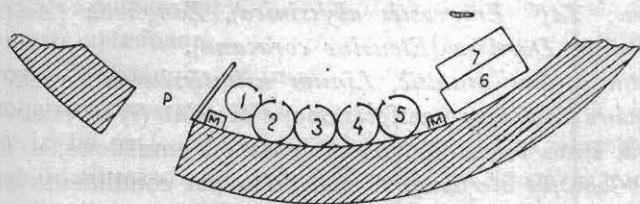


FIG. 7^a — La cucina di una casa circolare (« *agdò* » o « *tucùl* »).

1. Fornello per tegame (*utòn tzhli*). — 2. *Megogò*. — 3. Fornello per la pentola grande (*utòn quoràh*). — 4. *Mogolò*. — 5. *Mogolò* più piccolo. — 6. Frantoio per cereali (molitura asciutta). — 7. Frantoio per la molitura in pasta. — P. Porta di casa. — M. *Medéb*, sedili.

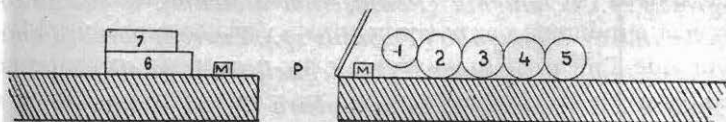


FIG. 8^a — La cucina di una casa rettilinea (« *hòdmà* »).

II.

Gli Abissini traggono il loro alimento principalmente da vegetali (cereali, legumi e semi), non disprezzando nè le radici ed i tuberi, nè le foglie ed alcuni frutti. Usano anche cibarsi di carni di animali domestici e selvatici ed approfittano di alcuni prodotti secondari animali e vegetali.

In fondo, l'alimentazione loro è più vegetariana che carnivora, ma in quelle poche volte nelle quali la religione o le facoltà economiche, o la fortuna di guerra e di caccia, permettono l'uso della carne, non riconoscono più nè temperanza nè misura. Si abbandonano allora a vere orgie di carne, mangiano un intero bove in dieci, una capra in quattro, nel tempo di una notte e ne traggono vere e proprie ubbriacature e talora anche la morte.

Raggruppando gli alimenti secondo la provenienza, essi usano i cereali e legumi seguenti, sia sotto forma di grani sia ridotti in farina e sempre sottoposti a cottura:

Grano (*sěrnài*, *Triticum* sp.), sorgo o dura (*mascèlà*, *Andropogon sorghum*), gran turco (*effun*, *Zea mays*), miglio (*bultud*, *Pennisetum typhoides*), orzo (*seghèm*, *Hordeum* sp.), ceci (*dàter*, *Cicer arietinum*), piselli (*ainàter*, *Pisum sativum*), lenti (*bersèn*, *Lens esculenta*), fagioli (*adagurà*, *Phaseolus* et *Dolichos* sp.), cicerchie (*sebbèrè*, *Lathyrus sativus*) e fave (*baldenguà*, *Vicia Faba*).

I seguenti cereali sono esclusivamente adoperati quando ridotti in farina; *Täff* (*Eragrostis abyssinica*), *Zānghedà* (*Andropogon sacharinum*), *Dagùssa* (*Eleusine coracana*).

I semi di lino (*entàtiè*, *Linum usitatissimum*), quelli di *suf* (*Carthamus tinctorius* o zafferanone) e di *selhùt* (?) trovano impiego in cucina sotto forma di pasta oleosa od emulsione, e dai semi *niùgh* (*Guizotia oleifera*) si trae l'olio pel condimento nella cucina quaresimale.

In annate di mancato raccolto o di vera carestia per epidemie o guerra, ed a questi flagelli sono pur troppo adusati, gli Abissini approfittano di semi di piante spontanee e selvagge quali il *taf-taf* (*Eragrostis* sp.), la *mughia* (*Pennisetum dioicum*), il *quoiàh* (*Themeda triandra*), il *quaquitò* (*Tribulus* sp.), l'*uorchì-uorchò* (*Panicum semiondulatum*), la *carrana* (?), il *deghelè* (?), il *ghelè-ghelè* (?), lo *sciliblabò* (?), il *romadì* (?), lo *sciberbarò* (?), ed il *soncorofà* (?).

Questi semi vengono sfarinati e preparati in varie forme di pane secondario, che talora è anche usato per semplice capriccio, per quanto esso non possa competere, nè per bontà, nè per valore alimentare con quello fatto con farine di cereali coltivati.

Le radici regolarmente coltivate per uso alimentare sono le cipolle (*Allium coepa*) e l'aglio (*Allium sativum*), adoperati con profumata abbondanza in tutte le manipolazioni culinarie.

Dei tuberì, la patata dolce (*dennisc'*, *Coleus tuberosus*) è conosciuta e coltivata da tempo antico, mentre la patata comune fu da poco tempo introdotta e coltivata: però non si è diffusa ancora quanto merita e quanto presso i popoli d'occidente.

Numerose radici e tuberì spontanei suppliscono in tempo di carestia. Essi danno però poverissimo cibo, tanto che la loro raccolta è affatto trascurata in tempi ordinari, per quanto la terra ne produca con regale profusione durante la stagione delle piogge. Ecco i più conosciuti: *Birqò* (*Cyanotis hirsuta*), *Coentì* (*Cyperus bulbosus*), *Curtà* (*Daucus*?), *meroquà* (*Ceropegia convulvuloides*), *Zadà* (*Dioscorea* sp. Igname), *Sciamòt* (*Ceropegia affinis*), *Embascià* (?), *Biscò* o *Qittà* (?), *Scintò* (?), *Mai-atzghèbì* (?), *Afascià* (?), *Emboquità* (?), *Gulò* (?), *Hansè* (?), *Cotefè* (?).

Pochi ortaggi sono coltivati. Fra essi raccolgono le cure più assidue e gelose i peperoni pizzicanti che rappresentano la droga fondamentale, essenziale ed inevitabile della cucina abissina. Questi peperoni a cornetto di un rosso porpora incarnato *berberì* o *berberì caieh* (*Capsicum Abyssinicum*), formano la ricchezza delle valli irrigue della zona temperata. In colonia la produzione non è sufficiente al consumo, forse perchè la coltura è difficile per la delicata operazione del trapianto.

Essa potrebbe esser fatta con certezza di sicuro guadagno da coloni bianchi, ma purtroppo soltanto pochi si sono dedicati a questa produzione ed intanto si ricorre al vicino Tigrai che provvede la droga con larghezza.

Oltre al *berberì* sono coltivati ed usati in piccolissima proporzione gli *adri* (cime di cavolo, *Brassica nigra*), i *senaficc'* (cime di senape, *Sinapis juncea*, come ortaggi e come semi) e le zucche (*dubbà*, *Cucurbita maxima et pepo*).

La terra feconda dà altri oggetti spontanei quali i *Bernaìd* (*Amaranthus* sp. *omn.*) gli *Hamli quaquitò* (*Tribulus* sp.), gli *Hamli meqè* (*Balanites aethiopica* nei suoi giovani germogli), i

Béb'-à (*Cynandropsis pentaphylla*) « per cogliere i quali anche i ras scendono di sella », come dice il proverbio, i *Maquor* (*Commelina edulis*), i *Diüg* (*Ferula abyssinica*), gli *Hamli alem* (?), *bairü* (?), *zerehrè* (?), i *Maar tzegò* (?), i *Mai zellò* (?), la liana detta *Alenghì hebéi* o la frusta della scimmia, ed il penetrante finocchio selvatico o *Scilén* (*Anethum graveolens*). E qui è bene dire che la parola *Hamli*, che torna sovente in questo elenco, corrisponde su per giù alla nostra locuzione « foglie di », quando adoperata per dire la parte mangereccia di un ortaggio; foglie di bietola, foglie di spinaci, ecc.

Anche i funghi sono bene accettati dai palati abissini. Essi reputano innocue quattro varietà di funghi (*qantiscià* o *qantisciarià*) e li battezzano: *aini lam* od occhi di vacca, se sono piccoli, rossicci e fitti in cespi; *qantiscià barià* o funghi degli schiavi e sono nerastri e somiglianti ai nostri porcini, e *qantiscià* (funghi) propriamente detti, biancastri.

Fungo prelibato ed apprezzatissimo è l'*agullè*, che nasce esclusivamente sui termitai o monticelli edificati dalle termiti. È un fungo di grandi dimensioni e bianchissimo.

Tutti gli altri funghi sono reputati velenosi e conosciuti col nome generico di « funghi o scudi della febbre » (*qantiscià, ue, ualtà asò*), per quanto ripetute prove fatte da Europei li affermino affatto innocui.

I frutti spontanei mangiati dagli Abissini sono di numerose varietà; nessuno però è ricco di polpa, di zucchero e di sapore come quelli ingentiliti dalla coltura. Nè essi chiudono colle delicate fragranze le mense, nè sostituiscono in tutto od in parte il pasto giornaliero come avviene in terre calde della zona temperata. Sono un pleonasma nell'alimentazione degl'indigeni: se ne trovano, ne mangiano, ne fanno scorpacciate, ma non sprecano tempo o danaro per cercarne ed acquistarne. Fanno eccezione i soli *melhò* o *melahò* (frutti della *Ximenia americana*), perchè della mandorla oleosa in essi contenuta fanno largo uso per ungere il *mogogò*, a che non vi si attacchi il pane nella cottura.

Ecco un elenco dei principali frutti spontanei in Colonia; *Àiè* (*Diospyros nespiliformis*), frutto rassomigliante alla nespola d'inverno od al loto Kaki del Giappone; il *cumél* (*Mimusops Kummel*) che si usa crudo ed arrostito al fuoco: tutti i frutti dei numerosi fichi tropicali, *dahrò* (*Ficus dahrò*), *saglà* (*F. vasta* o *sycomorus*),

bellès (*F. palmata*), *scebacà* (*F. Hochstetteri*); *ciogomtè* (*F. glumosa*); il *gabà* (*Xisiphus spina Christi*) che si usa fresco, secco, in farina ed in pasta; l'*auhì* (*Cordia ovalis*), il *mutò*, frutto del *meqè* (*Balanites aethiopica*), apprezzato sia crudo, sia cotto insieme coi teneri germogli della pianta, il *zeitò*, frutto del *chellaò* (*Euclea chillau*), l'*hudà*, frutto del *sernegh'* (*Cadaba farinosa*). L'elenco non è completo: sono eduli gli *Ababà*, frutti del *dumà* o *dimà* (Baobab, *Adansonia digitata*), gli *obà* (*Grewia venusta*), i *dùm* o *dóm* (*Hyphaene tebaica*), i *tamrì* o datteri, frutti del *sièh* o palma dattilifera, gli *hommàr* (tamarindi), i limoni (*lomin*) ed i cedri (*trunguà*).

Frutti porgono anche gli *abenè* (?), il *mai sceqà* (*Vanguiera edulis*), l'*auhì dacà* (?). Il pesco anche in colonia dà i suoi frutti, *cich'*, ma non vellutati come quelli d'Italia, e finalmente merita cenno speciale il frutice detto *abél cacà* (?), che porta grappoli di frutta rosse incarnate, dalla polpa dolce, ma che contengono nel seme il veleno onde i Somali spalmano frecce e lance.

Si sono perfettamente acclimatati in colonia e copiosamente diffusi i fichi d'India (*Bellès* o colqual *Jerusaliém*) e fan buona prova i mandarini.

Gli Abissini oltre al *berberì* già nominato, fanno largo uso di droghe importate o prodotte localmente. Esse sono: il pepe, chiamato *berberì tzellim*, *berberì s'lamai*, o *tuccùr berberì*; il *camun* (comino, *Cominum cuminum*) in gran parte indiano; il *cororimà* (*Anomum kororimà*); l'*avussedà* (*Nigella sativa*); il *gingibil* (*Zingiber officinale* o zenzero); tutti provenienti dagli Hamara; il *zagdà* o coriandolo (*Coriandrum sativum*); lo *scinfù* (*Lepidium sativum*) o crescione, seminato insieme al *taff*; il *sessèg'* (*Ocimum?*), specie di basilico; il *moqmoqò* (*Chenopodium?*); tutti di produzione locale e finalmente il *soddò* (*Rhamnus staddo*) ed il *ghesciò* (*Rhamnus prinoides*) che danno le radici e le foglie per aromatizzare l'idromele.

Le carni usate come alimento dagli Abissini provengono dal bestiame domestico o dal selvatico preso in caccia. È inutile dire che la macellazione delle bestie dev'essere compiuta secondo il rito cofto e da persona di religione cofta, chè altrimenti diventa immonda e non utilizzabile.

La bestia di solito è gettata a terra, dopo il taglio dei tendini delle gambe fatto con colpi di sciabola, se irrequieta o se fuggi

dalle mani dei macellatori, rivolta colla testa quasi ad oriente (*mevrách'*), indi sgozzata con un largo taglio della gola, giungente quasi fino alle vertebre. Non si sgozza animale senza avere prima profferito la rituale formola « in nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo; una sola divinità, ecc., ecc. ».

Le bestie altrimenti colpite devono essere sgozzate e dissanguate, perchè le carni siano utilizzate come alimento. Perciò a caccia l'Abissino colpisce a brevi distanze e si slancia sulla preda palpitante, per sgozzarla secondo rito.

Educa pel macello il solo bestiame ovino, che castra e qualche volta ingrassa. « Il bestiame bovino, nato, come dice, pel lavoro, lavori. Se per età diventa inadatto all'opera o se la sterilità lo colpisce, se ne approfitti come bestiame da macello ». Perciò non vitelli, non tenere carni di manzo, soltanto quelle ti-gliose dei tori e dei buoi o quelle coriacee delle vacche sterili fanno gli onori della mensa. E persino la carne degli ovini molto giovani sembra sciapa o poco sostanziosa, così che la gloria delle capre e pecore da macello sono le abbondanti corna ed il penetrante profumo ircino. Gusti!

Quasi tutte le parti del corpo delle bestie sono utilizzate in cucina; non mangiano il cervello, il polmone, le intestina del bue e la milza. Degli stessi ovini lasciano la sola milza.

Alcune parti che altrove sono o spregiate o addirittura sdegnate, assurgono all'onore di bocconi prelibati, così il fiele e le intestina.

Degli animali domestici, usano le carni di bue (toro, bue e vacca, *arahà*, *berái* e *tám*), di pecora (*begghè*), di capra (*tièl*).

Dei selvatici presi in caccia, pregiano soltanto i ruminanti; antilopi, gazzelle (*agazèn*, *Strepsiceros Kudu*), uodembi (*Hippotragus equinus*), *defassá* (*Cobus defassa*), torà (*Bubalis tora*), *medóch'* (*Cephalopus madoqua*), *dích-dích* (*Madoqua saltiana*), *duc-culà* (*Tragelaphus scriptus decula*), *sessà* (*Oreotragus saltator* o *saltatrixoides*), *Ourebia montana*, *telbadù* (*Gazella Sommeringii*), *Hensciù* (?); i bovidi: *gobai* o *guevai* (*Bos buffalus aequinoctialis*); le giraffe: *zauotà*, (*Giraffa camelopardalis*) ed il cinghiale (*Phacocerus abyssinicus*), che reputano « carne medicinale »!

Pochi rappresentanti della ricchissima avifauna locale hanno gli onori della mensa: i soli granivori quali i francolini, *coquah*, (*Francolinus Clappertonii*), *coquah baattì* (*F. Erkelii* o gallo di

monte); *serennè* o starna dell'altopiano (*F. gutturalis*), le galline di Faraone (*Numida plitorhynca, zagrà*), le quaglie (*Coturnix communis et Delagorgnei, bernigò*); e la gallinella di acqua, *dorhò mai*, e quella di rupe, *dorhò muquà*, i colombi, *regbì* (*Columba guineensis* e *Threron abyssinica*). L'anatra, *aià* (*Chenalopex aegyptiacus*) usano soltanto se malati di stomaco: farmaco da pievano.

Apprezzano il pollame (gallina, *dorhò*), al quale però non danno cure tranne quella di permetterne l'ingresso e la nidificazione nelle case — e la provvida natura fa il resto.

Prendono posto nell'alimentazione abissina le poche specie di pesci di acqua dolce viventi nei fiumi e torrenti dell'altopiano. È inutile dimostrare che il pesce è cibo raro come le acque correnti ed abbondanti dell'altopiano.

I prodotti secondari animali che entrano a far parte dell'alimentazione abissina sono: il latte coi suoi derivati, burro, ricotta e siero; le uova di gallina e di gallina di Faraone; il miele col suo derivato, l'idromele.

III.

Voi, ombre grandi di Alessandro Dumas e di Gioacchino Rossini, che raccoglieste o creaste ricette di cucina per gusto dell'arte, e voi, o Pellegrino Artusi, che dettaste un codice dell'arte del gusto, al quale i coloni Eritrei debbono molte delle loro più sane e profonde soddisfazioni, non inorridite: questo tentativo di raccolta delle ricette gastronomiche abissine non correrà l'agone colle vostre dotte e geniali elucubrazioni.

Sarebbe il codice per i palati anomali o disseccati, per le gole foderate di lamiera d'acciaio!

Par di vedere l'amara smorfia di dolore dell'incauto che tenta una vivanda abissina senz'esser preparato, senza aver preso le dovute precauzioni. Come di chi per errore o per violenza avesse trangugiato un sorso pieno di acqua ragia o di olio bollente! Nè minore è la meraviglia di chi sente descrivere le infernali manipolazioni.

E pure per forza di fame, della grande persuaditrice, anche palati europei finiscono coll'assuefarsi a quegli'intrugli roventi. E pure per fenomeno atavico anche le tenere gole dei bambini in-

digeni tollerano la tortura di vivande, a paragone delle quali l'acquavite più forte par bibita rinfrescativa.

Base del cibo abissino è il pane, in casi straordinari la carne; tutte le altre preparazioni si distinguono in salse od intingoli, conosciuti col nome generico di *tzèbèi*, dal verbo *tzèbèè* « intingere il pane nella vivanda », e vivande (*belehì*), che sono consumate anche senza l'appoggio del pane.

I *tzèbèi* e le vivande sono di due grandi categorie: di grasso (*tzèbèi* o *belehì belehùt*), e di magro o quaresimali (*tzèbèi* e *belehì tzòm*) e non recherà meraviglia se il numero di questi eguaglia gli altri, quando si pensi che i digiuni e le quaresime tengono una buona metà dell'anno.

Le preparazioni alimentari abissine verranno qui divise in: pani, condimenti, salse di magro e di grasso, vivande e bevande fermentate.

Qui torna opportuno far notare che le salse e le bevande a base di pesce sono considerate come cibi di grasso, poi che Negus Johannes, asceta seduto in trono, sentenziò ed ordinò di considerare come cibo di grasso tutte le carni che nell'uccisione delle bestie dettero sangue: altro che le oche grasse prese all'amo per la mensa quaresimale del vescovo!

IV.

PANE. In generale i pani prendono il nome di *enghierà*; nella specie sono di più sorta.

Taità. Focacce fatte di pasta di farina leggermente fermentata od inacidita per aggiunta di pasta dei giorni precedenti. La fermentazione si lascia durare un paio di giorni, indi si rinnova la pasta (*beùq*) tenendola quasi liquida. Questa, versata con un vaso (*fiò*) sul *mogogò* (vedi descrizione) arroventato e coperto, si consolida in forma di schiacciata o focaccia alta mezzo centimetro, larga circa quaranta, scipita, molliccia, con molti occhi che la fanno sembrare butterata. Il sale non è indispensabile.

Si fanno *taità* di *taff* e son di prima qualità, di dura, di dagussa, di grano, orzo, zanghedà, granturco, fave e dei semi dei tempi di carestia (*taf-tafò*, *carràna* e *degghelè*).

L'*hanzà* è una *taità* doppia usata nella festa della Purificazione, dopo il parto (*hards*), o per donativi.

Il *tzebutò* è una *taità* spolverata con droghe (generalmente *sesség* e semi di fien greco) ed accartocciata in forma di palla mentre è ancor calda. È riservata a far doni.

Una specie di *tzebutò* condito con molto olio di *niùg* e semi di lino ridotti in pasta prende il nome di *hesò* ed è usata nelle propiziazioni e negli scongiuri che si fanno sull'aia prima d'iniziare la battitura delle messi, gettandone bocconi ai quattro venti.

Dorogìè è polvere di *taità* disseccata che trova impiego in viaggio stemperata nel burro, in una salsa (*tzeber*) qualunque, in acqua od anche asciutta.

Un pane di *taff* che nella sua confezione abbia metà di pasta fermentata di *taità* e metà di farina, non fatta fermentare coll'altra, prende il nome di *bucuaò*.

La *geccià* di ceci è cibo eletto, di un bel colore giallo oro lucente, trova posto nei banchetti di nozze e di commemorazioni funebri (*tescàr*), o serve ad abbellire le corbe del pane. Prende il nome di *serannà*.

Varietà di *geccià* è il pane detto *quaquatiè* di spessore due volte maggiore delle altre *geccià*, un buon centimetro, cotto da ambo le facce fino a diventare bene asciutto e portante alla superficie numerose impronte fatte con ditate. È pane di lusso e si pone su gli altri pani per offrirlo all'ospite più onorato.

Henbascià, specie di *geccià* più spessa, ma lievitata o fermentata. Per lievito si adopera o pasta vecchia o *súa* filtrata (birra). Si lascia lievitare la pasta per circa mezza od una giornata. Vien cotta sul *mogogò* in forme tonde, come quelle del cacio pecorino, variamente istoriate con tagli di coltello o forellini. Si fa esclusivamente con farina di grano ed è cibo di viaggio o da donare.

[*Goggò* è una forma di *henbascià* molto alta e dura. Si fa specialmente con farine secondarie (*quaquità* ad esempio).]

Bercutta. Farina di qualsiasi sorta intrisa con acqua e sale in pasta dura, arrotondata in palla ed arrostita al fuoco dopo avervi chiuso nel cuore un sasso ben rovente.

Si usa fuor di casa, in viaggio, sui campi in coltivazione, al pascolo ed è fatta dagli uomini.

È il cibo dei soldati indigeni (ascari) in marcia. Essi hanno 600 grammi di farina e 20 grammi di sale per razione giornaliera.

Hebesti. Pane fermentato di forma tondeggiante usato nelle feste nuziali specialmente. Si fa di sola farina di grano. In una pignatta (*quoràh*) si mette la pasta fermentata come per l'*henbascià* fra foglie aromatiche di *tetalò* (*Rhus sp.*) o di *meserhubò* (?) e la si cuoce ben coperta.

Dabò golò sono pallottole legnose fatte con farina, miele, olio di *nùlgh'*, *berberi* e linseme, cotte sul *moqolò* di ferro. Son provianda.

V.

CONDIMENTI. Il *berberi*. «A tout seigneur tout honneur», ma alla larga dai baci arroventati di questo signore indiscusso dei condimenti abissini.

Il peperone acerbo o maturo è conosciuto col nome di *berberi*. Seccato al sole e leggermente soppesto nella forma commerciale, come vien portato dalle carovane sui mercati prende il nome di *uqùt berberi*; seccato ma integro è detto *gilbò*; secco e polverizzato, ma senza miscuglio di sale od altre droghe, risponde al nome di *tuhùn berberi*.

Da queste forme primitive della droga infernale si traggono i seguenti condimenti:

decùs è il *berberi* mescolato colle seguenti droghe: zenzero, *cororimà*, pepe, *avussedà*, *sesség*, cipolle, aglio, sale e poca farina di dura e ridotto in polvere sulla macina. È la forma del condimento per viaggio e, da solo, dà sapore al pane od alla carne cruda od arrostita del pasto giornaliero.

auazè è il *berberi* con tutte le droghe sopradette e l'aggiunta di farina di senape macinato con acqua, ridotto cioè in pasta da conservarsi per l'uso. All'aspetto imita la conserva di pomodoro e si adopera nell'uso giornaliero in tutte le vivande o solo, come salsa del pasto quotidiano.

Il *dellèq* risulta dalla stessa composizione del precedente, ma senza la farina di senape; ha gli stessi impieghi.

Qemem è il miscuglio di tutte le droghe (pepe, comino, fien-greco, *cororimà*, *avussedà*, zenzero, *scinfà*, ecc.) unite con pezzettini di cipolla e macinato in polvere od in pasta per l'uso.

Il Burro. Il latte (*tzabà*) appena munto prende il nome di *tzaltà tzabà*. Lo si lascia da mattina a sera, o dalla sera alla mat-

tina seguente in vasi speciali di terra cotta (*meretò*) o di intreccio di paglie (*sartà*) od in un otre caprina (*arbì*). Indi sospeso il vaso o l'otre al tetto di casa con funi di cuoio bovino, lo si agita e scuote finchè galleggi il burro.

Questo (*lecai* o *lesdì tesmì*) è, dalle donne separato dal latticello (*ausò*), lavato, impastato e conformato in pallottole che vengono tenute in vasi con acqua.

La panna (*rug'ò*) non trova impiego di sorta ed il burro puro (*lecai*) soltanto quello di cosmetico.

Il latticello messo al fuoco dà la ricotta (*agibò*) ed il siero (*berràh* o *mai tzabà*).

La ricotta è consumata sia al naturale, sia salata e condita con *berberì* e burro da cucina. Una preparazione ghiotta risulta dallo impasto di ricotta, *berberì*, *auazè*, pane (*geccià*) e burro da cucina; prende il nome di *fet-fet*.

Conservano la ricotta per più giorni unendovi aglio; forse perchè il più grave odore mascheri l'altro minore.

Il siero è bevuto subito, o conservato come la ricotta coll'aggiunta dell'aglio.

Ma il burro commerciale e da cucina richiede altre manipolazioni per meritare il nome di *tesmì*. Vien fuso e cotto insieme con droghe (fien greco, *moqmoqò* (*Rumex abyssinicus*) e cipolle crude) ed a poca pasta di pane (*beùq*). La pasta trascina al fondo le impurità ed il burro raffreddato e decantato vien filtrato attraverso ad un filtro speciale di crine di bue (*gemì*) e conservato per l'uso in bottiglie o vasi di terra. Ne risulta quel grasso dal profumo ingrato e penetrante che pervade tutte le cose abissine e che dà il caratteristico odore locale africano; l'odore indefinibile del sud.

Per la vendita il burro è liquefatto al sole e misurato come i liquidi.

Nei mercati si vende anche burro cotto e filtrato senz'essere aromatizzato, col nome di *felùh tesmì*.

Gli olii di sesamo, di arachide, di cotone ed anche quello di oliva, portati dalla civiltà, sono da poco tempo entrati nell'uso abissino. Il condimento di magro è dato dall'olio di *Niùgh'* (*Guizotia oleifera*) e porta il nome di *geb'-hì niùgh'*.

Vien preparato con molto lavoro abbrustolendo i semi e pestandoli con acqua nel mortaio. La pasta molle è stemperata con

molta altra acqua in grandi vasi di terra. L'olio che viene a galla è raccolto e conservato per l'uso in vasi di terra, zucche ed oggi anche in bottiglie.

VI.

PREPARAZIONI SPECIALI DI ALCUNE FARINE. Oltre alle farine ottenute coll'ordinaria molitura, la cucina abissina adopera alcune farine di speciale preparazione che le rendono atto all'uso di vivanda, quando semplicemente intrise con acqua. Tali sono:

La farina *scirò* che si ottiene da ceci, fave e piselli. I legumi cotti in poca acqua sono asciugati al sole, abbrustoliti e rimessi al sole. Vengono allora rotti sulla macina, quanto basta per staccare i cotiledoni del seme e spogliarli dalle bucce, e nuovamente esposti al sole. In questo stato sono mescolati con $\frac{1}{3}$ od $\frac{1}{4}$ del proprio volume di *berberi* secco, inumiditi con acqua e pestati in mortaio. La miscela è asciugata al sole, poi aromatizzata colle solite droghe (*gemèm*) e sfarinata colla macina. La farina, stacciata, è conservata in otri od altri recipienti.

La farina *te'èni* si ottiene dall'orzo abbrustolito col seguente processo: bollito l'orzo in acqua e leggermente asciugato al sole viene abbrustolito sul disco di ferro (*moqolò*) insieme con molta sabbia, perchè non annerisca nè bruci. Risecato al sole per due giornate almeno, è pelato col mortaio indi molito e stacciato con cura.

(*Continua*).
