

Una cucina barbara.

“ Come mangiano gli Abissini d'Eritrea. „

Nota del socio cap. A. M. TANCREDI (1)

(con incisioni)

VII.

Le SALSE od INTINGOLI (*tzebei*) sono con carne e senza, e queste di grasso o di magro a seconda che condite con burro od olio.

Si descrivono prima quelle senza carni.

Selsi. Intingolo fatto con *berberì dellèq*, burro od olio a seconda della stagione di magro, o di grasso.

Allungato il *dellèq* con acqua vi si aggiunge il condimento e si porta a cottura. Salsa comune e base di molte altre.

Mesèr, di ceci, di piselli, di fave, di lenticchie (*ater*, *ainater*, *baldonguà*, *bersèn*). Polentine semiliquide fatte con farina dei legumi, berberì, auazè, olio o burro.

(1) Continuazione e fine. Vedi *Bollettino* precedente, pagg. 960 e seguenti.

I legumi vengono macinati allo stato naturale. Alla polentina si aggiungono i condimenti, quasi a cottura ultimata. Salse di uso quasi giornaliero.

Mesèr ghibtzi. Intingolo come il precedente, ma di farina di lenticchie, cotta direttamente in acqua con burro od olio e pasta di *berberi auazè*. È piatto caratteristico della quaresima, se condito con olio.

Tzebei scirò. È la salsa od intingolo di uso più comune e costituisce l'accompagnamento ordinario del « pane quotidiano ». Si confeziona con farina *scirò* delle varie specie di legumi (vedi in farine speciali), però il preferito *tzebei* è fatto con farina *scirò* di ceci.

In una pignatta (*tzahli*) si pone acqua quanto basti ed a bollire si unisce l'olio di *niùgh'*, poi, adagio, si fa cadere la farina *scirò* rimestando con un bastoncino (*moqòs*) fino a consistenza di polentina molto molle; si lascia cuocere e si serve caldo o freddo nella stessa pignatta ove fu cotto, od in altro tegame mai messo al fuoco (*tzahli berchi*).

Se l'intingolo è condito con burro (*tesmi*) è il cibo di grasso di ogni giorno.

Dabò scirò. È piatto da signori. Polenta dura di farina *scirò* cotta in olio di *niùgh'* o burro senz'aggiunta d'acqua. Raffreddata si toglie dalla pentola e si serve fredda sul pane.

Q'èh, nome non pronunziabile da ben costrutte bocche, qualche cosa fra il singhiozzo ed il rantolo di chi affoga. È cibo di magro per viaggio, fatto con farina *scirò* intrisa e stemperata in acqua pura.

Mai scirò o *dejò*. Cibo economico che si prepara per le riunioni di molta gente, specialmente per funerali. « Il pianto non lascia tempo ad altro lavoro » disse colui che spiegava questa manipolazione gastronomica.

In acqua salata bollente si versa farina *scirò* senz'altro condimento fino a consistenza di polenta molto liquida.

Derèq scirò. È una salsa più spessa della precedente, condita con olio di *niùgh'* o senza condimento. La si adopera in quaresima mescolandola volentieri coi luridi intingoli di linseme, *suf* o *selhit* (vedi più innanzi).

Abisc'. Salsa di farina di lenticchie, *berberi*, burro, od olio se in tempi quaresimali.

Dalla farina normale di lenticchie si fa polentina semiliquida in acqua e burro (od olio) col solito metodo; cotta la farina si aggiunge il *berberì dellèq* e si rimescola sul fuoco.

Debaluà. Salsa di farina di ceci, piselli o fave, condita con sale, *berberì auazè*, burro od olio, od anche senza. Non richiede droghe e si adopera la farina naturale. È cibo di gente povera o frettolosa.

Tentèmò (di ceci, piselli, fave, lenticchie o di fagioli). Intingolo o *purea* dei detti legumi fatta con metodo spicciativo.

I legumi lessati in acqua fino a cottura completa sono o macinati o impastati a mano. La pasta è stemperata in acqua nella quale furono cotti olio o burro e *berberì auazè*. Si rimescola energicamente il tutto. Piatto d'uso comune.

Scilgìò (di grano, ceci, piselli, fave, dura o granturco). Intingolo favorito del tempo di quaresima; piatto infernale, puzzolente e rovente.

Si sfarina uno dei cereali o legumi assieme con semi di fien greco (*abaqè*) in proporzione di $\frac{1}{6}$ ad $\frac{1}{2}$. A parte si prepara la polvere delle droghe (*gemèm*): si mescolano le due farine e si cuociono a consistenza di polenta dura. La si fa raffreddare, indi la si rammorbidisce con acqua, battendola bene per farla montare; allora vi si aggiungono semi di senape in farina e pasta di *berberì auazè*, mescolando bene l'intruglio.

Il miscuglio formidabile vien chiuso ermeticamente in un vaso di terra lutandone il collo. Dopo due o tre giorni di fermentazione si adopera assieme con altra salsa di magro.

La bontà di questa solenne porcheria sta nell'odore acido e forte che deve far lagrimare e starnutare!!

Helbèt. Salsa di farina di fave o di lenticchie.

I legumi si fanno gonfiare in acqua separatamente. Si sbucciano e si macinano. A parte si prepara polvere delle droghe e semi di fien greco ($\frac{1}{4}$ della farina di legumi adoperata), le farine vengono ben unite e mescolate. Di esse si fa polenta dura che raffreddata ed ammorbidita con acqua è fatta montare battendola con la mano. Ne risulta una manteca color marrone, spumosa, alla quale si aggiunge sale ed olio di *niùgh'*.

È piatto di quaresima molto apprezzato.

Scinbrà-asà. Intingolo prelibato.

Da una focaccia di farina di ceci, spessa, ed incompletamente

cotta al *moqolò* si tagliano pezzi stretti e lunghi, quasi a forma di pesci (*asà*). A parte si prepara un sugo di olio o burro, pasta di *berberi auazè* (o meglio *dellèq*) ed acqua, ed in esso si ultima la cottura delle fette di focaccia, muovendole delicatamente.

Gli *tzebeè entatiè*, *sùf* e *selhìt*, intingoli di semi di lino, semi di zafferanone o di *selhìt* (?), sono cibi quaresimali e rappresentano uno dei limiti più lontani cui possa giungere la degenerazione dei gusti.

Son confezionati coi semi olcosi già detti, droghe, pasta di *berberi* e molto aglio. I semi oleosi abbrustoliti sul *moqolò* sono macinati insieme cogli aromi e con moltissimo aglio. La pasta così ottenuta si ammorbidisce per l'uso con acqua nella quale fu disciolta pasta di *berberi auazè*.

È mangiare puzzolentissimo, anche all'odorato dei mangiatori di aglio. Non è possibile avvicinarsi agli Abissini che hanno mangiato quella fetentissima preparazione ed in marcia mal si resiste in mezzo ad essi, poi che il sudore tramanda il caratteristico odor cinese di aglio.

Telbà nefèr. Intingolo del primo giorno dopo una quaresima.

Nella opinione degli indigeni prepara lo stomaco stanco dal lungo uso di cibi di magro (la quaresima grande o *tzòm arbàa* dura 55 giorni). Lo si appresta nell'ultima sera di digiuno e lo si consuma nel primo pasto (*mesàh*) del giorno successivo.

I semi di lino abbrustoliti con droghe sono macinati in pasta. Questa si ammorbidisce al fuoco in un sugo fatto con molto burro, poca acqua e pasta di *berberi (dellèq)* già cotto in precedenza.

Difficilmente palato europeo potrebbe adattarsi a questa pietanza.

Azò. È l'intingolo capolavoro della «barbara cucina». Nominarlo e vedere le lingue correre alle labbra è una cosa sola; è un fatto istintivo suscitato dal ricordo del godimento del palato e dall'altro della... carne del giorno delle non uniche nozze. È piatto che si presenta anche nei grandi banchetti di commemorazione funebre ed alla tavola di persone facoltose. È a base di latte e farina d'orzo abbrustolito (farina *te'-èni*). Si fa cagliare il latte aggiungendovi del latticello (ciò che avanza dal latte dopo tolto il burro, *ausò*). Lo si batte e fa montare, indi si unisce a pasta di *berberi (auazè)*, droghe, farina d'orzo abbrustolito (*te'-èni*) ed a foglie di *scepti (Pircunia abyssinica)* bollite e ridotte in pasta.

La mescolanza ben unita e battuta vien tenuta in un vaso di terra chiuso alla bocca con pasta di farina per due o tre giorni.

Tzebeì senaficc'. Salsa preparata con latticello (*ausò*) e semi di senape polverizzati insieme con le droghe d'uso (*gemèin*). Il tutto è lasciato in fermentazione entro vaso chiuso per due o tre giorni.

Si usa come medicinale, prima che s'inizi la stagione delle piogge, come salsa a sè, o unito con altro intingolo qualsiasi.

Tzebeì dennisc' o patatis. Intingolo con patate dolci (*igname*) o patate comuni.

Le patate dopo lessate sono affettate e ricotte in sugo *selsì*.

Tzebeì hamlì guddò. Fatto con i germogli teneri del *meqè* (*Balanites aethiopica*) e del *tibisc'-nai* (*Cadaba farinosa*) pesti in mortaio con l'aggiunta di droghe. La pasta va conservata in vaso chiuso per più giorni, indi mangiata con *tailà* (pane). È cibo di quaresima.

Tzebeì dubà. Intingolo di zucca tagliata a piccoli pezzi e cotta in salsa *selsì* (la *béchamel* degli Abissini).

Tzebeì o merrag tzebeì-abun. Preparazione fatta con pomodoro spontanei, spezzettati in salsa *selsì*.

Similmente i funghi cotti in salsa *selsì* danno lo *tzebeì qantiscià*, intingolo molto gradito.

Le uova strapazzate in salsa *selsì* prendono nome di *tzebeì 'nculalìh*, poco pregiato.

Principe degli *tzebeì* di carne è lo *zeg'-nì* che ridotto a più mite sapore merita persino l'onore delle tavole dei colmi europei. La descrizione datane in *Africa Italiana* del Martini è troppo pessimista, gli entusiasmi studiati di qualche europeo abissinizante sono eccessivi: sta il fatto che lo *zeg'-nì* ridotto a lezione civile è piatto gustoso.

Ecco la descrizione del piatto nella sua forma originale.

La pasta di *berberi* (*dellèg*) stemperata con acqua vien cotta con burro. Vi si unisce carne senz'osso, di qualunque sorta, tagliata a dadi ed un pezzo di carne attaccata all'osso ed incisa perchè cuocia completamente. Asciugandosi il sugo prima che la carne sia cotta, si aggiunge nuova acqua non fredda. Si serve freddo.

Lo *zeg'-nì* servito caldo porta il nome speciale di *tucùs zeg'-nì*.

L'umido di carne cruda è detto *'nfilà* ed è intingolo da si-

gnore come vuole il proverbio: « 'nfillà tzebeì mequonenì » (lò 'nfillà è la salsa dei grandi).

In un sugo molto denso preparato con pasta di *berberì dellèq*, burro e poc'acqua si getta carne cruda e scelta tagliata a piccoli pezzi al momento preciso di mangiarla.

Merràq dorchò. È quasi brodo di pollo. Viene confezionato con polli spezzettati e cotti in poca acqua. Il tutto è aromatizzato con pasta di *berberì dellèq* e droghe.

Se il pollo od il volatile, poi che questo *tzebeì* può prepararsi con francolini, galline di Faraone e quaglie, non dà grasso sufficiente, si aggiunge burro.

Nella stessa categoria e con la stessa preparazione si ottengono i brodi di carne di bovine ed ovine, *neccià*, *merràq*, *mai merràq* o *mai segà*.

Dalla carne si ottiene la *quantà*, come parlando delle carni sarà detto. È carne dissecata al sole. La *quantà* ridotta in polvere ed unita a salsa *selsì* dà lo *tzebeì* conosciuto col nome di *merràq quantà*. Lo fanno cuocere adagino allungandolo con acqua se resta di soverchio asciutto.

Qualunque *zeg-ni*, *merràq-dorchò* o *merràq-quantà*, richiede, in cucina accurata, l'aggiunta di uova sode tagliate a quarti.

Dal pesce finalmente o fresco, o dissecato al sole o polverizzato si prepara lo *tzebeì asà* ed il *merràq asà*, col solito metodo della salsa *selsì* e della lenta cottura. Talora gl'ingoli di pesce sono conditi con olio di *niùgh'*, ma ciò non rende il pesce cibo di magro; il negus Johannes stabilì diversamente.

VIII.

VIVANDE (*Belehi'*).

Nel descrivere le vivande sarà seguito lo stesso ordine tenuto per gli *tzebeì*, cioè facendo precedere quelle senza carne e chiudendo con quelle che hanno per fondamento altri alimenti che non siano farine, semi o carne.

Ghàt. È la nostra polenta. Se ne confeziona con tutte le farine, meno quelle di legumi. Posta sopra un'asse e più soventi scodellata sopra un sasso, viene incavata nel bel mezzo e nello scavo riempita di burro fuso, pasta di *berberì* e ricotta, se si vuole.

Il *ghàt* di farina di grano è piatto rituale per la festa di Maria (mezz'agosto) e per le feste della purificazione dopo il parto (*haràs*).

La puerpera offre alle amiche parecchi desinari: appena dopo il parto presenta il *ghàt afanì*: nel terzo giorno dalla liberazione ammannisce il *ghàt selestì*; nel decimo giorno le convita al *ghàt asùr* ed aspetta il giorno della purificazione per regalare loro le *taità* del *gheleb*.

E poi che si discorre di *taità* si nota che esse, ricoperte, appena cotte, con salsa di pasta di *berberì auazè*, burro, ovvero olio di *niùgh'* costituiscono la vivanda detta *qategnà* che deve essere mangiata molto calda.

La vivanda rituale per la festa della Croce (*Mesqèl*) che ricorre nel mese di settembre è il *fet-fèt*, cui già si accennò parlando del latte.

Consta di ricotta (*agibò*) alla quale si aggiunge sale, *berberì* in polvere (*decùs*) ed una focaccia calda (*geccia*) spezzettata. Sulla mescolanza pastosa e rossastra si versa burro liquefatto, unendo bene il tutto.

È vivanda che può essere gradita da Europei, se molto affamati.

Il gruppo seguente di vivande è a base di farina d'orzo abbrustolito (farina *te'-èni*). Esse hanno fama di cibi ghiotti e signorili e perciò, oltre che per le ordinarie contingenze, sono riservate ai banchetti di nozze e commemorativi di morti.

Tohlò. Farina *te'-èni* intrisa con acqua pura e foggata a pallottole. Cibo di rito nei banchetti sopraccennati ed anche provianda di marcia, per la sua semplicissima preparazione.

Bossò. È la stessa farina *te'-èni* intrisa con acqua calda e talvolta condita con sale, burro e *berberì* in polvere (*decùs*). È presentata in poltiglia dura che si foggia a pallottole per l'uso e le pallottole sono dall'anfitrione imboccate all'ospite più degno.

Ausì. La farina *te'-èni* intrisa con acqua calda e burro. Anche questo cibo di lusso viene a mensa sotto forma di polenta dura che si appallottola per consumarlo. Oltre che nelle solite occasioni di banchetti nuziali e funebri l'*ausì* dev'essere donato sull'aia ai mietitori (*uoferà*).

Lesèn. Polentina liquida di farina *te'-èni* con molto burro. È il piatto mattinale della gente facoltosa che lo mangia col cucchiaino

indigeno di ferro (*mánca*), ovvero con un pezzo di scorza d'albero foggia a doccia.

Le due vivande che seguono son fatte di cereali e semi intieri ovvero appena soppesti.

Totcò o *muggò*. Piatto rituale del giovedì santo (*hamùs seglèt*).

Granturco, oppure cereali e legumi di ogni sorta (orzo, grano, granturco, fagioli, fave, ceci, piselli, dura e chi più ne ha più ne mette) lessati in acqua e conditi con sale. Richiede la cottura di almeno una giornata.

Mecàco. Piatto riservato al primo pasto della giornata (*mesàh*). È fatto di granturco, grano e dura rotti nel mortaio per ripulirli dalle bucce; indi cotti a metà in acqua e portati a cottura completa nel burro. Il pastonc che ne risulta, tolto dal vaso e raffreddato, diventa duro e vien tagliato col cucchiaino. Appartengono allo stesso tipo di vivande le pannocchie di granturco lessate in acqua (*gilbò efùn*) ed arrostiti sulle braci o sul *mogolò* (*tebsè efùn*).

Anche il grano ed i ceci, bagnati in precedenza e salati, indi pelati col mortaio e finalmente arrostiti al *mogolò* costituiscono la pietanza detta *quolò* che richiede l'accompagnamento di molta birra (*sùà*).

La pietanza rituale nella festa di Gaber (lo Spirito santo), in marzo, è chiamata *buquoltò* e sono ceci posti in fusione fin che germogliano, indi salati e conditi con pepe o pasta di *berberì auazè*. Di questi legumi nel mattino della festa si distribuiscono manciate a tutti i fanciulli del parentado che li ricevono gridando per tre volte *Ejod, ejod, ejod!*

Il riso (*rus*) è entrato da poco tempo nella consuetudine abissina. Un tempo vi giungeva in piccola quantità portato dalle carovane di ritorno dalla costa ed era usato dai soli commercianti o carovanieri che lo conoscevano. Oggi lo si trova in tutti i mercati un tantino importanti e lo si adopera cotto in acqua con sale e condito con burro fuso od olio di *niùgh'*, dopo cotto.

Sebqò è una polentina molle ricavata dalle farine di semi spontanei di *mugghìà* (*Pennisetum dioicum*) e *quoiàh* (*Themeda triandra*). Cibo di ripiego in anni di carestia e che non richiede condimenti.

VIVANDE RICAVATE DALLE CARNI.

Brondò è la carne cruda consumata in tale stato ed è l'origine di tutte le invincibili tenie che vivono a spese degli indigeni coloniali. Delle noie continue prodotte dal parassita si consolano pensando che ben per qualche cosa Domineddio fa nascere il *cusso* (*Brayera anthelmintica*) nei paesi ove si consuma il *brondò*, ma è consolazione molto magra.

Per *brondò* si adoperano le parti migliori del bove (filetti e la coscia) e solo in caso di estremo bisogno si fa *brondò* di capra o pecora. È reputato ottimo il *brondò* delle antilopi maggiori.

Vien mangiato al naturale o condito con sale e *berberì decùs*, o pepe.

La carne in lunghi e grossi pezzi è portata in giro tenendola sospesa per uno dei capi; i commensali ne tagliano strisce per lo lungo, che prendono fra denti, tagliando il boccone a fior delle labbra, dal basso all'alto. Le persone di riguardo e finemente educate tagliano il boccone fra le dita, lo intingono nelle droghe e lo portano alla bocca colla mano destra.

Le carni arrostiti prendono i nomi di *tebsì guari*, se la cottura avvenne sulla bragia e di *tebsì sulà* o solamente di *sulà* se la carne fu arrostita su sassi infocati. Qualunque sorta di carne è buona di fare *tebsì*.

Una preparazione più accurata della carne arrostita porta il nome di *tef-téf* e corrisponde quasi alla nostra bistecca.

Una fetta di carne magra è incisa sulle due facce con tagli incrociati, come battuta sul tagliere, salata e pepata, indi cotta su la bragia o su sasso arroventato.

I buongustai e le persone facoltose aggiungono, come salsa, un po' di fiele (*hamòt*), forse perchè dolenti che il piatto s'avvicini ad una preparazione civile.

Altra forma di carne arrostita è quella detta *moqolò ghemèl* consistente in pezzetti minuti di carne salati e pepati e cotti al piatto di ferro o *moqolò*. Generalmente la vivanda è consumata al naturale, però non manca chi vi unisce una salsa di pasta di *berberì auazè* e burro non cotta.

Questa pietanza è gustosa anche a palati non indigeni, se la salsa è usata con moderazione.

Carni bovine, ovine, di pollame e di cacciagione, lessate in poca acqua insaporita con *berberì* e droghe, dànno il *qeqèl* o *qeqèl segà*, corrispondente al nostro lessò, del quale sono oltremodo ghiotti. I brodi (*mai*, *neccià*, o *merràq segà*) sono adoperati come *tzebeì* e ciò fu già detto innanzi.

Mefalalèf è la testa del bue o dello *agazèn* privata del cervello e lessata od arrostita.

Il piatto di carne più in voga e riservato ai grandi banchetti, la *suprème* della cucina abissina, porta il nome di *hamòt mantà* o *dulòt*. « Mi rassegnai ad assaggiare il *dulòt* », dice il Martini in *Affrica italiana*, nè frase mai fu più felice per adombrare lo stato d'animo di chi per obblighi invincibili è costretto ad ingollare questa grandissima delle porcherie umane.

Inorridite! Si arrostitiscono sulla braglia il fegato, spaccato in quattro, ed il polmone di una capra o pecora, gazzella o antilope, indi si tagliano a piccoli pezzi. La trippa, ben lavata (meno male), vien tagliata a piccolissimi pezzi ma non cotta.

In vaso di terra a parte si prepara la salsa con... fiele (*hamòt*) e col contenuto della prima parte dell'intestino tenue della bestia (*hamòt mantà*), pasta di *berberì auazè* ed acqua, o meglio con *sua* (birra) giovane. In questo orribile brodetto si pone la trippa cruda e la si rimescola vivamente perchè beva il sugo; indi il fegato ed il polmone arrostiti e ben caldi. Si agita bene il tutto e — per dirla col Martini stesso — si piglia a manciate e lo si butta sull'*engerà*!

Il piatto dev'essere mangiato prima d'ogni altro sugo a parere dei Brillat-Savarin abissini, perchè è « piuttosto amaro ». O Lestrigoni!

Ghezèm. Specie di salame fatto con carne di qualunque sorta, ma domestica, tagliata a pezzetti, insaporita con sale e pepe ed insaccata nelle intestina della stessa bestia. Si adopera carne mista di grasso e magro e, degl'intestini, il retto (*enda acòr*), il cieco (*quolèl hamòt*) ed il crasso (*enda tzaabà*).

Per l'uso si arrostitisce il salame (*tebsì ghezèm*) o lo si fa lessato (*qeqèl ghezèm*) e quest'ultimo vien talora condito con sugo di *seg'nà*. Si preferisce il *ghezèm* di due o tre giorni come più asciutto e saporito.

Una preparazione diffusissima delle carni prende, come fu detto, il nome di *quantà*. È carne di qualsiasi bovina, ovina o

selvaggina, compreso il cinghiale, tagliata a strisce lunghe e sottili e disseccata al sole od al fumo. Ha l'aspetto di corregge di cuoio, si conserva a lungo ed è di facile trasporto. Durante la stagione delle piogge, molto umida, per preparare la *quantà* la si spolvera di farina di senape.

Uqùt quantà è la stessa *quantà* ridotta in polvere per preparare i sughi (vedi *tzebeì quantà*) e pel più facile trasporto in viaggio.

Da questo *pemmican* indigeno si ottengono le seguenti vivande:

Tebstì quantà, o *quantà* arrostita. Non completamente seccate, le corregge di *quantà* sono abbrustolite su la bragia o su sassi arroventati e mangiate con solo sale o colla solita salsa *selsì*, o con salsa non cotta di *berberì* e burro.

Qeqèl quantà. *Quantà* bollita in acqua. Il brodo che ne risulta non è bevuto, ma adoperato per dare sapore agli altri *tzebeì*.

Porta anche il nome di *qeqèl quantà* un piatto preparato colla *quantà* lessata indi fatta ricuocere in un sughetto ottenuto dal brodo della *quantà* stessa e pasta di *berberì auazè*.

Hemmès è *quantà* tagliata a pezzi e condita. Le corregge, tagliate a pezzi, sono asciugate meglio al *moqolò*, aggiungendovi poi sale, pepe, droghe e poco *berberì* in polvere. In vaso a parte si prepara un composto ben battuto di pasta di *berberì auazè* e burro ed in esso si getta la *quantà* calda, si rimescola bene e si lascia raffreddare, indi si conserva la preparazione per l'uso in otri di pelle caprina (*leqotà*). Ne risulta una materia della forma e consistenza dei fichi secchi che si mangia in viaggio o fredda, o appena scaldata.

PESCI. Delle due varietà di barbi che son pescati nei fiumi e pozzi dell'altipiano la minore è conosciuta col nome generico di *asà* (pesce); la maggiore con quello di *betecài*. Ambo le specie sono ammanite per la mensa nella forma di *tebstì asà*, o arrostiti. Delle altre preparazioni del pesce si parlò discorrendo degli *tzebeì* od intingoli.

UOVA. Gli Abissini non traggono partito delle uova come vivanda.

I soli bambini mangiano talvolta una specie di frittata senza grassi di sorta detta *qeccià 'nculalàh*, risultante da uova rotte, e cotte come focaccia sul *moqolò*.

VARIA. Le seguenti pietanze secondarie sono usate nelle rispettive stagioni e senza proposito determinato, quando cioè capita l'occasione di aver sotto mano la derrata necessaria alla confezione della vivanda.

Zucca. Arrostita con solo sale, *tebsì dubà* o *tebùs dubà*.

A grossi pezzi lessata in acqua indi spolverata con sale e polvere di *berberì*; *busùl dubà*.

Funghi. Crudi: i soli *agulle'* molto giovani che non hanno pur aperto il cappello sono mangiati crudi.

Tebìs qantiscià. Arrostiti senza condimento di sorta.

Si presenta qui un elenco degli ortaggi e tuberì e della più comune maniera di adoperarli come vivanda.

<i>Hamli adri</i> (Cavoli neri, Senapa) Ortaggio		Lessati e conditi
» <i>beba'n</i> (<i>Cynandropsis</i>)	»	con solo sale. Lessati, indi in salsa <i>selsì</i> . Lessati, indi conditi con una salsa fatta di pasta di <i>berberì</i> , burro e ricotta (<i>agibò</i>).
» <i>quaquitò</i> (<i>Tribulus</i>)	»	
» <i>alèm</i> (?)	»	
» <i>bernatò</i> (<i>Amaranthus</i>)	»	
» <i>megèh</i> (<i>Balanites</i>)	»	
» <i>tibisc'nai</i> (<i>Cadaba</i>)	»	
» <i>zerehrèh</i> (?)	»	Si toglie la costa, lessati si riducono in pasta che si condisce con salsa <i>selsì</i> .
» <i>bairù</i> (?)	»	
» <i>maquor</i> (<i>Commelina</i>)	»	Lessati, indi spolverati con sale e <i>berberì</i> .
» <i>mai tsegò</i> (?)	»	Crudi.
» <i>diùgh'</i> (<i>Ferula</i>)	»	Il fusto della pianta o crudo o arrostito e pelato.
» <i>scilèn</i> (<i>Finocchio</i>)	»	A piccoli pezzi lessati in due acque, la prima si getta, la seconda si condisce con sale e <i>berberì</i> . Quest'acqua è reputata come diuretica.
» <i>scianquq</i> (?)	»	Fiori, foglie e frutti crudi.

<i>Afascià</i> (?)	Tubero	Crudo.
<i>Ambaquità</i> (?)	»	Cotto in acqua, pestato in mortaio, seccato al sole, macinato e preparato come <i>enghierà</i> .
<i>Birgò</i> (<i>Cyanotis hirsuta</i>)	»	Lessato con sale
<i>Biscò</i> o <i>Qittà</i> (?)	»	Crudo.
<i>Coentì</i> (<i>Cyperus bulbosus</i>)	»	Crudo o arrostito
<i>Cotefe</i> (?)	»	Lessato con sale.
<i>Curlà</i> (<i>Daucus</i> ?)	»	Crudo.
<i>Enbascià</i> (?)	»	Crudo.
<i>Gulò</i> (?)	»	Ridotto in pasta al <i>methàn</i> .
<i>Hansè</i> (?)	»	Cotto in acqua, pestato in mortaio, seccato al sole, macinato e preparato come <i>enghierà</i> .
<i>Mai atzgebè</i> (?)	»	Crudo.
<i>Mai zellò</i> (?)	Radici	Crude.
<i>Meroquà</i> (<i>Ceropegia convulvuloides</i>)	Tubero	Crudo.
<i>Sudà</i> Igname (<i>Dioscorea</i>)	»	Lessato con sale.
<i>Sciamòt</i> (?)	»	Crudo.
<i>Scintò</i> (?)	»	Crudo o lessato con sale.

IX.

PREPARAZIONE DELLE BEVANDE FERMENTATE. La preparazione delle bevande fermentate è una delle operazioni più importanti della cucina abissina e ad essa, nelle grandi case, è destinato un personale apposito. Nelle famiglie l'opera è di spettanza delle donne, però l'idromele è esclusivamente fatto dagli uomini in quelle famiglie che conservano la tradizione e non furono pur anche illuminate dalla civiltà. In paesi e case più civili e nei mercati la fabbricazione dell'idromele commerciale appartiene a donne di una classe speciale, venditrici di bevande fermentate e di altri... esilaranti esclusivi al loro sesso.

Le bevande fermentate sono due, una derivata dalla fermentazione di materie vegetali, cioè la *sùà*, specie di birra di *dagussa* ed orzo, l'altra ottenuta dalla fermentazione del miele, l'idromele, *miess'* in Tigrà e *tegg'* in Amharico. Delle due bevande la prima è plebea, comune e di poco valore, l'altra è bibita eletta e di maggior prezzo.

LE MATERIE PRIME. Semi di *dagussa* (*Eleusine coracana*, cereale di bassa taglia e di zona calda), minuti, rugosi, bianchi, rossi o neri, ricchissimi di amido e poveri di albuminoidi (sostanze azotate 6 per cento, amido 79 per cento, materie grasse 0.70 per cento). Sono ridotti in farina per l'uso, sia di pane secondario, sia per la fabbricazione della birra.

Orzo (*Hordeum sp.*). I semi bagnati si fanno germogliare; se ne arresta poi la vegetazione disseccandoli al sole. Secchi, sono ridotti in farina. L'orzo germogliato prende il nome di *bugli* e la farina di *haricc' bugli*.

Il miele (*muar*) che si consuma in Colonia è prodotto spontaneo di api selvatiche (*terchè*), che costruiscono i loro alveari su alberi o nelle fenditure delle rocce, e delle api terraiole (*cedénat*) grosse come mosche, che fanno le loro cellette sotto terra o nei termitai abbandonati, ed in piccola parte anche di api domestiche (*haghèz*).

Il miele è adoperato come cibo, oppure è destinato alla confezione dell'idromele. Nel primo caso o viene spremuto con le mani, risciacquando i favi per approfittare della parte sfuggita alla pressione, oppure è succhiato direttamente dalle cellette; nell'altro caso vien raccolto promiscuamente con la cera e ridotto in poltiglia in apposito vaso.

La cera si ottiene o immediatamente dopo la premitura del miele, oppure la si raccoglie dopo la preparazione del *miess'*, o idromele, ponendo i favi smelati o gli avanzi della bevanda (*seffef*) a bollire con acqua e filtrando la brodaglia, strizzandola attraverso ad un rozzo panno di lana (*uocciò*) od uno straccio qualsiasi. Raccolta in vasi pieni d'acqua fredda e solidificata è foggata a mano in panetti tondeggianti (*goggò*). La cera, *sem'i*.

Si conoscono tre varietà di miele: *Bariaui*, proveniente dai Baria, Baza, dallo Anseba e dal Sahel; *Salimà*, di provenienza assortina ed *Habesci* od abissino dell'altopiano, e nelle tre varietà tre colori, miele bianco, rosso, che si crede ricavato dai

fiori dell'Euforbia candelabro, e nero. Il miele ha il valore medio di L. 1.50 e la cera di L. 2.50 a 3 per chilogramma.

Il *zoddò* è la scorza gialla ed amarognola delle radici del *Rhamnus staddo* o *Deflersii* ed il *ghessò* è la foglia disseccata del *Rhamnus prinoides*, amarognola e somigliante a quella della Coca boliviana. Queste due droghe sono adoperate dagl'indigeni per aromatizzare il *miess'* (idromele) ed in loro mancanza sono sostituite da foglie di olivo selvatico (*aulièh*, *Olea crysophilla*). Il *zoddò* si adopera senz'alcuna preparazione preventiva, le foglie di *ghessò* debbono essere disseccate al *moqolò* e quelle di olivo ben abbrustolite.

PREPARAZIONE DELLA « SÙA » (BIRRA). La farina di *dagussa* intrisa di pasta molle è lasciata in fermentazione in vaso coperto per parecchi giorni. Viene allora rinnovata impastandola fortemente con mani e piedi e riposta nello stesso vaso preventivamente esposto al fumo di legni aromatici (*cianduc'*, *Oxyanthera*), olivo, *zibbè* (ebano), *auhì* (*Cordia*), e *gonòh* (*Acacia sp.*); curando bene che il fumo non evada all'immissione della pasta. Generalmente questa rinnovazione è ripetuta per due volte.

Per l'uso, la pasta diluita in polentina molle vien cotta al *mogogò* in focacce (*geccia*) di color rosso vinoso e ben butterate.

La pasta prende il nome di *metzfati* e le focacce di *geccia metzfati*. Queste focacce asciugate al sole si conservano indefinitamente e servono a preparare la *sùà* nei viaggi o per far doni.

Per apprestare la bevanda si pongono in fusione in acqua le focacce *metzfati* ridotte in pezzi e la farina d'orzo germogliato (*buglì*) nella proporzione di 30 focacce e 2 kg. di farina per 100 litri di acqua. Dopo tre giorni di fermentazione il liquido prende il nome di *tèsit*.

Al *tèsit* si uniscono altre focacce sottili di farina di *dagussa* di fresco preparate e non fermentate (*metegà*) in proporzione di 30 per 100 litri, se si vuole ottenere birra forte; oppure farina di *dagussa* inumidita ed abbrustolita al *moqolò* (*mesosò*) se si deve preparare *sùà* più leggera. Si rimescola bene il composto che si lascia in riposo per mezza giornata.

L'ultima operazione consiste nel far passare per apposito staccio conico (*mogbati*) il *tèsit* aiutandolo con acqua.

Ciò che resta sul filtro viene impastato nuovamente (*ghellat*) e ristacciato. La manovra è ripetuta per tre volte.

Si ottengono così le seguenti varietà di liquidi:

Duquà sùà o *duquà*, birra spessa della prima filtrazione del *tesit*;

Mai ghellèt, prodotto dalla filtrazione del *ghellèt*;

Sùà o *gr'isc' sùà*, la bevanda ordinaria derivante dalla mescolanza dei due liquidi precedenti. Essa vien conservata in vasi di terra chiusi alla bocca con un impasto di cenere o terra con sterco bovino (*mathèm hetrò*);

Atelà o fondaccio, spesso e nero.

Si fa uso della prima *sùà* o *duquà*, della *sùà* comune o *gr'isc* e dei fondacci od *atelà* che sono di spettanza delle donne, dei fanciulli, dei muli e degli asini... insomma delle bestie di casa.

La *sùà*, lasciata in vaso, deposita le molte impurità e diventa limpida. Decantata prende il nome di *tzerrai sùà*; questa conservata per qualche tempo diventa *qettàf tzerrai* o birra stagionata, che mista a miele e fermentata per 3 o 4 giorni prende il nome di *masà* ed è il *non plus ultra* del genere.

Sul tipo della *sùà* è l'altra bevanda fermentata detta *def-dèf*. Si ottiene dalla farina di orzo abbrustolito mescolata a parti eguali colla farina *buqlà* o di orzo germogliato, intrise con acqua. La pasta così preparata, stemperata in acqua e filtrata, dà una bevanda che può essere consumata poco tempo dopo fatta.

Questo *def-dèf*, unito con miele (10 per 1) e foglie di *ghessò*, imita da vicino l'idromele (*miess'*) e porta il nome di *tegg'-i*.

PREPARAZIONE DEL « MIESS' » (IDROMELE). I vasi per la preparazione dell'idromele (*ghenì*, *chencì*, *gombò* e *sarmà*) debbono essere in precedenza apparecchiati per non dare cattivi gusti alla bevanda. Sono perciò intonacati internamente con cenere intrisa con acqua. Asciugati al sole e ben lavati vengono esposti al fumo ottenuto bruciando polvere di *berberà* (*uqùt berberà*) e mentre sono pieni di fumo vi si immette acqua che si lascia in essi per parecchio tempo.

La proporzione del miele mescolato all'acqua nella confezione della bevanda varia dall'1 a 3, all'1 a 10, in volume. Generalmente i buoni *miess'* familiari comportano un volume di miele per 3 o 6 di acqua: i *miess'* commerciali hanno una parte di miele su 7 o 10 di acqua. Le cortecce o foglie aromatiche sono impiegate nella stessa proporzione volumetrica del miele.

Posto il miele nel vaso, vi si versa l'acqua rimescolando fino

a perfetta unione; si aggiungono le materie aromatiche, si rimescola nuovamente ed il vaso lutato alla bocca con fango o pasta di cenere, si lascia in riposo per una settimana.

Aperti allora i vasi si asportano la cera e le impurità galleggianti (*seffèf*) e rimescolato accuratamente il liquido si richiudono.

Dopo altri tre giorni, circa, l'idromele è fatto, ciò che si rileva dal gusto. Si toglie allora dai vasi la materia aromatica, che si fa asciugare al sole per adoperarla nuovamente. La virtù aromatica dura per tre volte consecutive, anzi si ritiene che la materia dia i migliori risultati quando è usata per la seconda volta; la prima infusione dà sapore troppo amarognolo.

Per l'uso, il *miess'* viene addolcito con l'aggiunta di poco miele; questa operazione prende il nome di *melhàs*, come a dire, il gusto, l'abboccato della bevanda. Passato un giorno lo si schiuma ancora dalla cera e lo si filtra col solito *mogbatì*, l'imbuto filtro della *sua*. Messa nei recipienti di terra o di corno questi son chiusi alla bocca con velo di cotone (*sciasc*).

Gli avanzi della filtrazione, foggiate a pallottola, servono per ungere i *mogogò* e *mogolò* perchè le focacce non si attacchino; son conosciuti col nome di *mefauòz*.

L'idromele commerciale è prodotto con metodo più sommario e con fermentazione di tre o quattro giorni al massimo. Ha il prezzo medio di L. 0.33 per litro.

L'idromele è bevanda piacevole, ottimo dissetante, apprezzato anche da palati occidentali; è refrigerio indimenticabile dopo le lunghe marce, quando il sole piove addosso liquefatto per le interminabili lande senz'ombra e senz'acqua; per quanto chi scrive non abbia dubbio nell'affermare che, a suo gusto, ricorda molto bene l'aranciata andata a male.

Tutte due le bevande fermentate sono esclusivamente usate dagl'indigeni di religione cattolica e cofta; gli Abissini musulmani, per religione, debbono accontentarsi di semplice acqua nella quale fu stemperato il miele (*berzì*), per quanto ben volentieri bevano *miess'* e *sua* quando il Profeta, cioè il pubblico, non vede.

UTENSILI E STOVIGLIE INDIGENE DI TERRACOTTA.

Quoràh, pentola grande.

Mentabit, pentola di minori dimensioni.

Destì, tegami con quattro manichi od orecchie.

Tzählì, tegame basso senza orecchie.

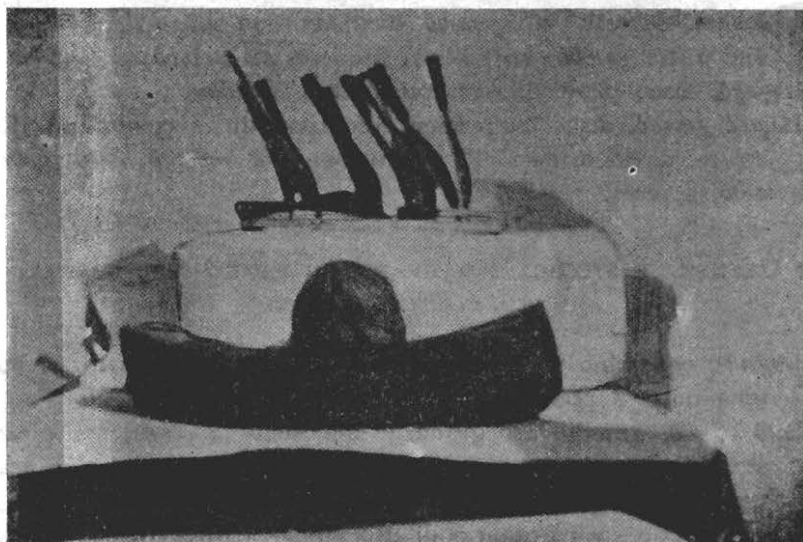


FIG. 9^a — Coltelli («*càrra*»). «*Medid*» e «*methán*»
le due pietre della macina da grani.

Tzählì berchì, tegame basso come il precedente che non va mai al fuoco e serve per presentare a mensa le salse e le vivande.

Cod'ò, vaso di terracotta a fondo concavo per impastare la farina.

Ueida, vaso di terracotta di dimensioni maggiori del precedente.

Serve per fare l'impasto della farina di *dagussa* per la preparazione della birra (*sùla*) oppure per l'impasto di grande quantità di farina da pane (vedi fra gli utensili di legno, *ghebberò*).

Netzbà, vaso di terra nel quale si lascia la pasta a fermentare.

Fid, piccolo vaso per attingere acqua.

Enzebò, vaso più piccolo del precedente e per lo stesso uso.

Tinà, altro vaso per attingere acqua, più piccolo dell'*enzebò*.

Goebi, vaso rotondo con coperchio, per burro o *berberì*.

Reguddò, vaso per lo stesso uso.

Sciaclà, Aggarò, Tazà, bicchieri di terracotta con gambo e piede o senza (*tazà*). I più pregiati son quelli fabbricati a Debra-Damo.

Gheni, Zengherir, Chenei, Doccio, Gombò, Zarmà, recipienti a corpo sferico e con largo collo usati per la confezione e conservazione delle bevande fermentate e talora anche dell'acqua. Hanno dimensioni varie e qui sono disposti in ordine decrescente. Di solito un *gombò* contiene due *zarmà*; un *chenei*, due o tre *gombò*; un *gheni*, cinque o sei *gombò*.

Mogogò, disco piano di terracotta per il focolare.

Mogolò gundò, disco leggermente concavo di terracotta per focolare, usato prima dell'introduzione del *mogolò atzin* o *mogolò* di ferro.

UTENSILI E STOVIGLIE D'IMPASTO DI FANGO O DI BOVINA; NON COTTI AL FUOCO.

Mogudi, coperchio conico con manico terminale. È fatto di bovina mista a poca terra ed asciugato al sole.

Cofò, Cudd, grandi vasi granarii che sono costruiti sul posto stesso ove resteranno immobili. Servono a contenere le granaglie e son fatti di bovina ben impastata.

Serfà, grande vaso granario di uso simile ai precedenti. È fatto di paglie ed intonacato di bovina soltanto all'esterno.

Ducòn, cesta larga a sponde alte pel trasporto e movimento di cereali.

UTENSILI E STOVIGLIE INDIGENE DI LEGNO O MATERIE SIMILI.

Mogù, mortaio, scavato in un tronco d'albero. Il pestello lungo più di un metro è di legno duro ed ha il nome di *uoddì-mogù*.

Ghebberrà, truogolo rettangolare o madia scavata in un tronco d'albero, generalmente di legno tenero (vedi fra le stoviglie di terracotta *ueidà*).

Eilab, Hessi, Messè, scodelle scavate nel legno, usate per acqua, per impasti, per abbeverata di bestie e per misure da cereali. Sono proporzionali l'una all'altra; per esempio, un *hessi* contiene quattro *messè*.

Enda-lecàì, vaso a forma ovale con orecchie e coperchio per contenere il burro non aromatizzato.

Hamhàm-decùs, piccola zucca legnosa vuotata e adoperata pel trasporto di *berberi* in polvere.

Chemcianà, zucca legnosa a forma di bottiglia vuotata e comple-

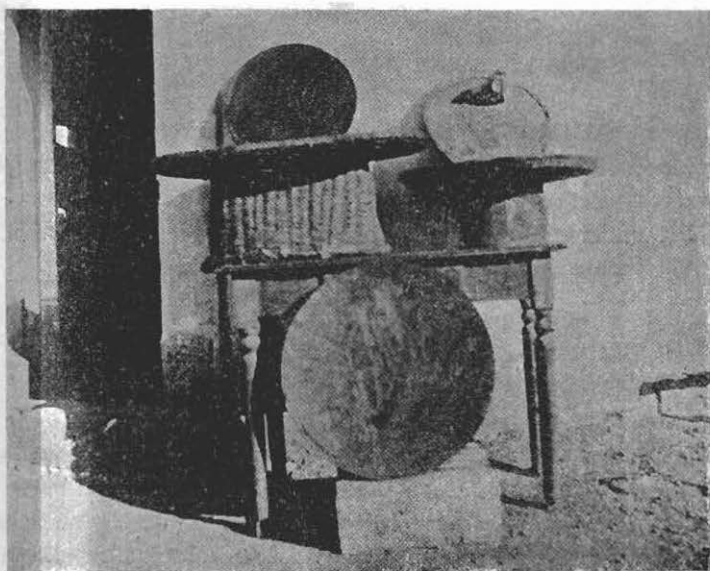


FIG. 10^a — *Mogodò*. *Mogudò* (coperchio). *Lemàt* (desco). *Qericiàt* (desco).
« *Mogolò* » di ferro.

tata con finimenti di cuoio non conciato. Per liquidi, idromele od acqua.

Dumbullù, zucca rotonda vuotata e adibita al trasporto della birra, *miess'*, od acqua.

Scieloquà, bicchiere ricavato da zucca legnosa.

Hamhàm, in generale sono le scodelle ottenute da zucche *hamhàm* tagliate a metà.

UTENSILI E STOVIGLIE INDIGENE DI CORNO.

Qernì miess', vasi portati a tracolla per idromele. Sono ricavati da grossi corni di bue. I preferiti sono quelli dei buoi galla (*sangà*) di colorito chiaro. Li rivestono generalmente di cuoio non conciato. Contengono in media 5 litri.

Enda-decùs, custodia per polveri di *berberì*. È di corno di antilope defassa o di vacca. Ricoperta di solito di cuoio conciato in rosso (*jevararòm*).

Uancià, bicchiere di corno di bue.

Qalbà-uancià, bicchiere di corno di bufalo.

UTENSILI INDIGENI DA CUCINA IN FERRO.

Mancà, cucchiaino in ferro battuto. Di due dimensioni.

Càrra, coltelli di varie forme e grandezze, con e senza manico di legno o d'osso.

Mog'-lòb, gancio di ferro per togliere la carne dalla pentola.

Guliscià, trepiedi in ferro per piccoli vasi da cucina.

UTENSILI ED OGGETTI INDIGENI DA CUCINA IN INTRECCIO DI PAGLIE, FIBRE E SIMILI.

Mosòb, cesto rotondo d'intreccio di *regghè* (*Eleusine floccifolia*), di *heccà* (*sansevieria sp.*) con piede e coperchio conico. Serve per desco o per trasporto delle focacce del pane. Ve ne sono di artistici per l'intreccio di paglie vario-colorate a disegni; i più belli hanno i filamenti intessuti, ricoperti di seta (*marghèt mosòb*). Un *mosòb* bello vale talora fino a 10 talleri.

Lemàt, è di *regghè* o di *heccà* o di *lccà* (fibre delle foglie di palma *dùm*). Larga corba per pani o per desco. Quando è adoperata come desco posa sopra un piede dello stesso intreccio (*mechemmèt lemàt*) che la solleva da terra. Ha al centro un cercine fisso (*mechemmèt tzahlì*) per posarvi il tegame della salsa o vivanda.

Qericiàt, larga corba d'intreccio di canne con piede che serve come desco. Ha al centro un sostegno fatto con tre unghielli di bestia bovina legati alla corba col proprio cuoio che serve a reggere il tegame della pietanza.

Chefèr, è di *regghè*, di *heccà* o di *lccà*. Larga cesta pel trasporto e per la ventilazione delle granaglie. È usata anche come misura di volume.

Barnà, cesta conica come la precedente, che contiene metà della precedente.

Macdèn, cesto quasi conico usato per misura di volume. Se ne costruiscono perciò della capacità di un *caabò*, di un *moh'-rò*, di un *'ncaà*, ecc.

Sëgurfoð, cesto largo e molto svasato sempre di *heccà* o di *lecà* con sponde molto basse per movimento, trasporto ed esposizione al sole di granaglie o derrate.



FIG. 11^a — Vasi vari da cucina e stoviglie.

Sef'ì, cesto rotondo a sponde basse di *heccà*, *lecà* o *regghèè* per vari usi, per focacce, granaglie, desco in viaggio, ecc.

Uincie'-tì, *sef'-ì* più piccolo, sempre di steli di *regghèè*. Serve come piatto per vivande asciutte.

Setetà, piano rotondo di filamenti di *heccà* o di *lecà*. Serve per togliere le focacce (*geccia* o *taità*) dal *mogogò*.

Mehè, crivello o staccio grande. La tela è fatta con orditura di

steli di *reghèè* e tessitura di filamenti di *heccà*, più sottili e più morbidi.

Menfìt, crivello o staccio più piccolo e più fitto del precedente, con la tela di soli steli di *reghèè*.

Moc'-batì, cestello-imbuto e filtro per bevande fermentate. È di *heccà* o *lecà* con la tela di crine di coda di bue (*ciarà*). Per ornamento porta una frangia fatta con la pelle della coda stessa col suo pelo all'altezza della tela filtrante.

Quemì, cestello, imbuto, filtro pel burro, molto più piccolo del precedente, fatto sempre di *reghèè* con la tela di crine di coda di bue.

Mechembia, coperchio conico sormontato da un manico cilindrico d'intreccio di *reghèè*. Serve per coprire i tegami delle portate, rovesciato, per offrire o porgere roba da mangiare. Il *mechembià* della sposa è portato alla nuova sua dimora, ma prima passa sulle teste delle amiche che, così coperte, ballano cantando augurì per la novella donna. Nel manico del *mechembià* trovano sempre posto alcune pietruzze sonanti.

Quercèt-mechembia che ha il manico terminante con un piano per far da base quand'esso è rovesciato. Serve per gli stessi usi del precedente.

Aghèlghèl, cestello rotondo con coperchio conico, d'intreccio di *reghèè*. Serve pel trasporto di focacce ed anche di oggetti, poichè gl'indigeni non conoscono casse e cassette. Ve ne sono di policromi e di intrecciati con fil di seta (*marghèf*). I più belli sono costruiti nello Agamè e nell'Endertà, fuori Colonia; nello Scimezana e nello Zebaonti, entro i confini.

Mudà, *aghèlghèl* più piccolo del precedente destinato alla polvere di *berberì* od ai gioielli delle donne od anche al danaro.

Enda decìs, ciambella d'intreccio di *heccà*, vuota all'interno, con colletto come di bottiglia, ricoperta di pelle rossa. Serve pel trasporto della polvere di *berberì* in viaggio.

Qòb, vaso d'intreccio di *reghèè* o di *lecà* a forma di zucchetta rotonda con strozzatura. Per lo stesso uso del precedente, o meglio per la farina *scirò*.

Sartà, vaso ovoidale con quattro orecchiette, d'intreccio di *heccà* o di *lecà*, per la fabbricazione del burro.

OGGETTI DI USO INDIGENO IN CUIO CONCIATO.

Otri per solidi (granaglie).

Mesqènti, grande otre di pelle di caprone castrato o di vitello, pel trasporto di granaglie. Piena contiene il carico di un asino (60-70 kg.)

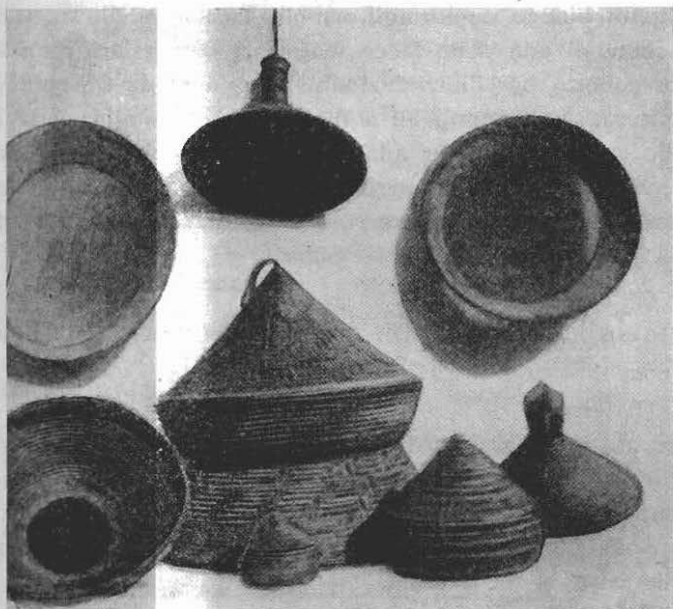


FIG. 12^a — Utensili da mensa e cucina in intreccio di fibra.

'Ebèntò, otre di cuoio di manzo di due anni, aperta dalla parte del collo della pelle, per granaglie.

Legotà, otre di capra o caprone mezzana, per lo stesso uso. I *le-gotà* più piccoli che possono essere caricati in due sull'asino, prendono il nome di *udìn*. Talora servono anche pel miele.

Uaiò, piccola otre di capretto di antilope *sessàà* o *medoch'* pel trasporto di farina, miele o *berberì*. Tutte le otri per grani e vivande sono conciate in bianco con latte e semi di lino.

Otri per liquidi.

Sono conciate in rosso col *cherèz* (*Osyris abyssinica*).

Arbi', otre di caprone o capra per acqua, corrispondente al *legotà'*

Delmì, otre come la precedente o più piccola, ma aperta dalla parte del collo. Tutte le otri, meno lo *'ebentò* e il *delmì*, sono aperte dalla parte posteriore della pelle.

SACCHI E BISACCE PER GRANAGLIE.

Aibèt bisaccia o sacco rettangolare di cuoio di bestie bovine, conciato in bianco, cucito agli orli con laccioli dello stesso cuoio. A metà di una delle facce maggiori ha un foro rotondo con alto colletto per l'introduzione del genere da trasportare e la legatura. Agli angoli ed a metà dei lati lunghi porta cappi dello stesso cuoio per adattarlo a *mo' di bisaccia*. Costituisce il carico ordinario di un bue *da soma*. Un *aibèt* di grandi dimensioni serve a conservare le *granaglie* entro casa, donde non può essere rimosso se pieno.

STOVIGLIE ED UTENSILI DA CUCINA IMPORTATI DALL'EUROPA O DALL'INDIA.

Di ferro:

Mogòlò, disco di lamiera di ferro, ~~leggermente~~ concavo che serve, su apposito fornello, per abbrustolire le *granaglie* e cuocere alcune vivande. Produzione belga o tedesca.

Berèt destì, pentole *grandi* di ferro a fondo concavo, *provenienti* dalla costa o da Cassala.

Di ferro smaltato e stagnato:

Menelich', bicchiere conico alto circa 15 centimetri portante l'effigie del negus Menelich'. La creazione di questo bicchiere nel 1896 fu la fortuna di chi n'ebbe l'idea.

Sciahani, catinelle che servono come recipienti per impastare o per i cibi.

Berràd, *Berràd abù*, *Berràd nisc'-to*, caffettiere con beccuccio e manico arcuato, snodato o fisso.

Destì e *Destì abù*, casseruole e pentole cilindriche con manichi ad orecchio e coperchio.

Seltanìa e *Seltanìa abù*, scodelle fonde. Questi oggetti provengono tutti dall'Austria direttamente o con l'intermedio di case d'Egitto.

Manca o *Malaga*, mescolo del diametro di centimetri 10. Viene dall'Austria e in poca parte dall'Italia.

Di terraglia o porcellana:

Finghiàn stambùli e *Finghiàn seeni*, tazzine di porcellana senza manico, di due dimensioni (la più grande è alta mm. 50, la minore è alta mm. 38) usate pel caffè. Sono di fabbrica tedesca.

Di vetro:

Berellè e *Mebregià*, bottigliette dal lungo collo senz'orlo terminale usate come bicchieri per bere il *miess'*; di due dimensioni. *Bercigò*, *Fanìs*, *Cubàia*, bicchieri di vetro di varie forme. I bicchieri e le vetrerie erano d'importazione tedesca, ora pare che anche la merce italiana incontri favore.

COMBUSTIBILI.

Oltre alla legna secca, l'Abissino adopera in cucina: il *cubò*, sterco vaccino disseccato senz'alcuna preparazione e il *duggulò*, sterco vaccino impastato e ridotto a forma di grossi fusi.

MODO DI ACCENDERE IL FUOCO:

Prima che i fiammiferi di cera e di legno si diffondessero in Colonia, ed ancora oggi nei paesi più lontani dai centri maggiori di commerci e civiltà, il fuoco era acceso: o con la confricazione di due legni, uno spaccato e duro, l'altro appuntito e tenero (di *matarè* (*Nuxia dentata*), di *auhì* (*Cordia*), di *scitenè* (*Pluchea Dioscoridis*), o di *zenghì-adghì* (*Leonotis rugosa*)); o con la pietra focaia (*belàd*) che, percossa col fucile (*arèb*) o con la costa del rasoio, dà fuoco ad un cencio di cotone; o percotendo polvere da sparo racchiusa in un cencio, fra due sassi.

Però tutti questi metodi sono fastidiosi o richiedono tempo e lavoro, perciò gli *attivissimi* Abissini preferiscono conservare il fuoco sotto le ceneri, oppure trasportarlo da casa a casa e fin da villaggio in villaggio a mezzo di un *duggulò* (sterco bovino) acceso, che brucia con molta lentezza.