



## I CLANS E GLI SPIRITI

Ailù mi raccontò che molti clans, sono originari del Nord dell’Etiopia e hanno dei Santi, il più comune è quello di San Giorgio mentre quelli del sud, come noi, avevano quasi sempre animali o cose inanimate.

Non ricordo più il nome di tutti i clans perchè sono tanti e ognuno con delle proprie caratteristiche particolari, difficili da memorizzare.

Ad esempio i clans degli Adda e gli Agarsha adorano il Dio del lampo e del tuono. Usano fare una offerta al tuono, per propiziare un buon raccolto, bruciando dei semi di cereali in un piattino e aspettando che il tuono, immaginato come un animale a sei zampe, venga a nutrirsi.

Ailù, che era conosciuto da tutti come persona di grande cultura, mi raccontò che una volta era stato interpellato da alcune persone appartenenti ad uno di questi clans per sapere se l’emblema del cane a sei zampe con la fiamma in bocca dei distributori di carburante dell’Agip, appena installati nel centro di Soddo, raffigurasse un nuovo spirito protettore delle auto.

Lo spirito del clan dei Kesiga risiede nelle cascate di Ajora, a nord di Soddo. Essi credono di essere tutti monaci o sacerdoti.

I Kominia del Kafa hanno come protettore il ragno e non possono mai ucciderlo ma anzi lo nutrono con altri insetti. Quando una persona



viene morsa da un ragno velenoso, per guarire dovrà bere l'urina di un componente del clan dei Kominia.

I Damota e i Gudareta allevano e curano dei serpenti nelle loro case perché li considerano l'incarnazione degli spiriti protettori.

Per i Gondua il protettore è l'arcobaleno che invece viene considerato da tutti gli altri clans come portatore di disgrazie.

I Kauka non possono né uccidere né mangiare carne di pecora e perciò allevano solo capre.

I Marakua credono di essere i creatori della pioggia e sono considerati maghi e perciò vengono compensati perché facciano piovere.

Questi, con fare molto serio, estraggono i loro attrezzi magici, soffiano nell'aria e sfiorano dell'acqua raccolta in alcuni recipienti, ripetendo più volte il rito sempre con più enfasi.

A volte indovinano, a volte no, ma loro continueranno a svolgere questo lavoro perché gli porta sempre dei buoni profitti.

Ailù li considerava dei grandi furbacchioni che sarebbe stato meglio poter evitare ma che purtroppo la credenza popolare e la

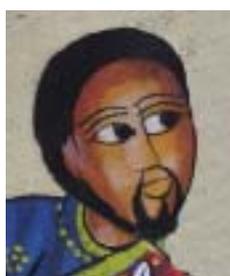


Le cascate gemelle di Ajora (Soddo)

diffusa ignoranza continuava a mantenere e bene. Lui conosceva uno stregone che aveva ben sei moglie distribuiti in sei diversi villaggi e che da queste aveva avuto oltre cinquanta figli. Veramente una grande famiglia in confronto alla mia.



Ballo rituale dei Manjia



## LA FAMIGLIA

La mia famiglia era formata da mio padre (*azina*) da mia madre (*machia*), mia sorella e me. Altri tre fratelli erano morti subito dopo la nascita e mia madre dopo di me non aveva più potuto avere figli.

Nel Wolayta di solito il matrimonio è sempre preceduto da mesi di indagini fra le famiglie dei due futuri sposi volti a recepire tutte le informazioni sulle reali condizioni dei due, sulla consistenza delle loro ricchezze, sulla presenza di eventuali malattie.

Solo dopo tutti gli accertamenti e la benedizione dei nonni si arriva

l'accordo matrimoniale.

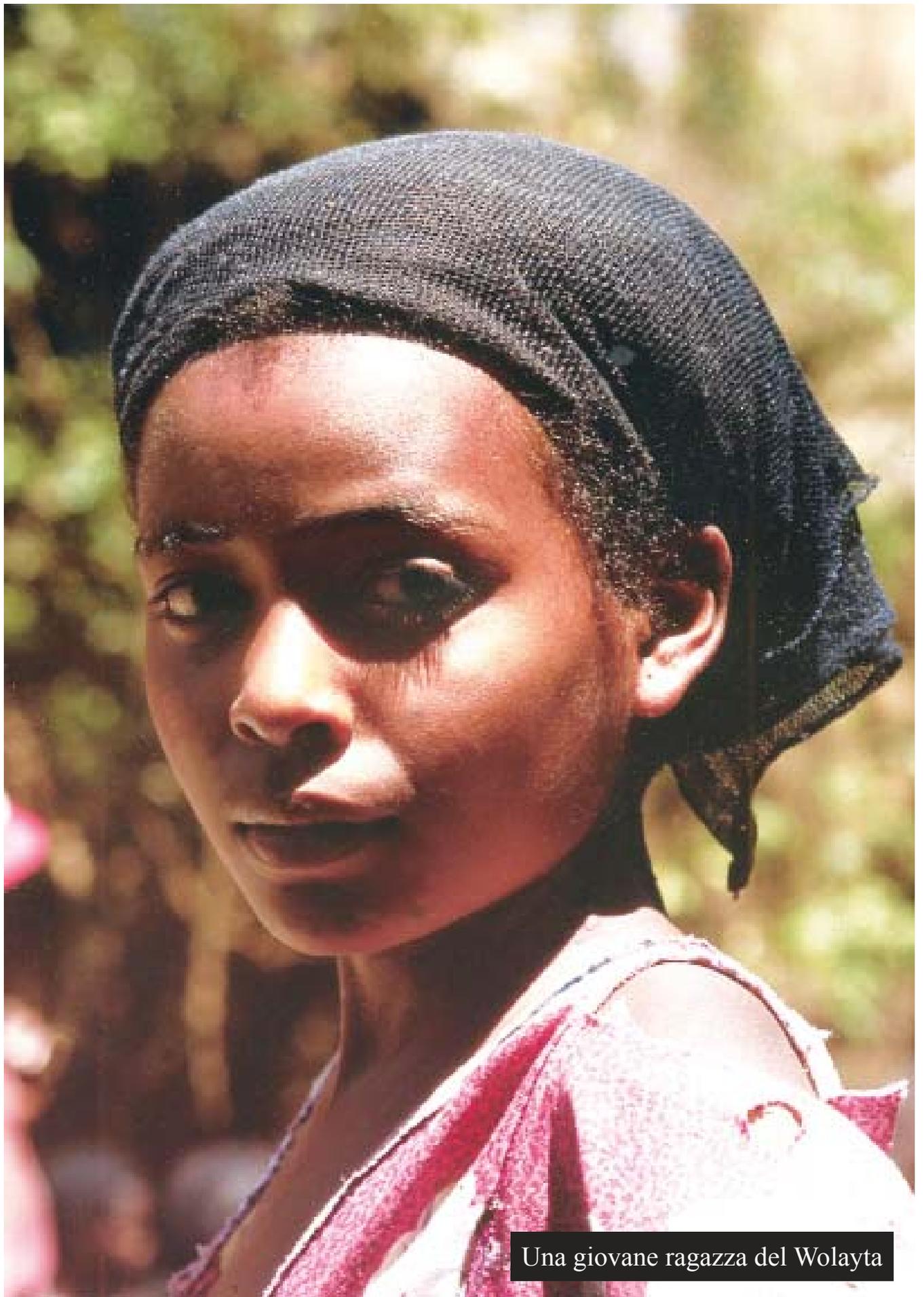
I parenti degli sposi si eviteranno fino a dopo la cerimonia quando la nuora sarà accolta dalla suocera con una offerta di burro e dal suocero con una apposita preghiera di benedizione. Secondo le nostre usanze è la moglie a spostarsi nella casa del marito, unico titolare del terreno, della casa, dei bovini e degli attrezzi agricoli.

Alla moglie restano gli animali portati in dote, i propri vestiti e gli ornamenti. Il suo compito è quello di provvedere alla cucina, all'approvvigionamento dell'acqua, alla pulizia della casa e alla mungitura di tutte le vacche.

Il padre è l'unico a prendere le decisioni e a partecipare alle riunioni.



Bimbo con il suo zebù



Una giovane ragazza del Wolayta

Come prevedono le nostre usanze l'uomo può avere più di una moglie, ma deve essere in grado di mantenerle. La moglie dovrà dare il consenso se il marito intenderà sposare una seconda moglie. Molto spesso ciò accade quando una donna risulta sterile, ma a volte anche quando una donna si ammala o appare troppo vecchia. Altre volte il motivo è quello di poter coltivare dei terreni di proprietà del marito ma che si trovano distanti fra di loro: perciò in ogni terreno ci sarà una capanna con una moglie e dei figli.

I bambini appartengono sempre al padre anche se fino alla circoncisione vengono curati dalla madre; solo dopo la circoncisione diventeranno persone e avranno perciò diritto a un vero nome e, in caso di morte, anche al funerale.

Tutti i figli a partire dai quattro anni aiutano i genitori nei lavori nei campi o per portare al pascolo gli animali domestici.

A mia sorella non venne concesso di andare la scuola, cosa molto comune nella nostra popolazione dove la donna è sempre ritenuta inferiore all'uomo.

Io non avevo ancora raggiunto l'età considerata adatta per poter andare da solo fino alla scuola che distava quasi 8 chilometri dalla mia capanna. Ogni tanto vedevo dei ragazzi più grandi che andavano o tornavano dalle lezioni con il loro cartone marrone ripiegato sotto il braccio. All'interno del cartone portavano un quaderno e una matita, qualcuno dei più grandi possedeva anche un libro e si dava una grande importanza.

Sapevo che a scuola potevano entrare solo 45 ragazzi alla volta, perché era una capanna poco più grande della mia casa, perciò facevano due turni uno la mattina e uno il pomeriggio. Io non vedevo l'ora di poter andare a scuola perché mi avevano detto che insegnavano un sacco di cose belle e forse avrei potuto soddisfare tante mie curiosità.

Una delle mie curiosità era quella di conoscere l'origine di quelle brutte macchie nere, chiamate *bakea*, che molte persone avevano ai lati degli occhi e che avevo anche io.

Dovetti recarmi dal vecchio saggio Ailù che mi spiegò tutto in modo veramente esauriente.



## LA BAKEA

La *bakea* viene praticata dall'anziano della famiglia (*dabua chima*) ogni volta che una persona accusa qualche forte dolore di difficile attribuzione e per questo motivo molti hanno cicatrici sul petto, sulle braccia o anche al centro della fronte.

L'anziano, che non va confuso con gli stregoni perché non è posseduto da spiriti e non viene mai compensato, prende un grosso tronco di uno speciale albero e prepara una speciale bacchetta di un altro legno.

Altri uomini del clan iniziano a far ruotare molto velocemente tale bacchetta sempre nello stesso punto del tronco alternandosi con le mani in modo da non far raffreddare mai la punta della bacchetta.

Lo sfregamento fra i due legni provoca un surriscaldamento della punta fino a giungere quasi all'accensione del fuoco.



Preparazione alla "bakea"



Esempio di “bakea”

In quel momento l'anziano preleva la bacchetta e velocemente tocca la punta rovente sulla parte del corpo della persona malata, provocando una scottatura che lascerà una evidente cicatrice per tutta la vita.

Anche io ho questi segni ai lati degli occhi, fortunatamente non ricordo più il dolore che me li ha causati perché ero molto piccolo.

L'anziano Ailù raccontava che al tempo dell'ultimo re del Wolayta, il re Tona, venne imposta una legge che ordinava a

tutti gli appartenenti a determinati clan di farsi riconoscere tramite una cicatrice rotonda molto visibile effettuata ai lati di entrambi gli occhi. Si trattava in questo caso di un sistema per distinguere gli schiavi e gli ex schiavi dalle persone considerate libere.

Dal momento che nella mia regione questo segno viene tuttora effettuato nel primo anno di vita, una seconda versione dice che questa pratica serve a prevenire le malattie della vista, che sono molto diffuse tra la popolazione.

Io però non credo molto a questa versione, la maggior parte dei bambini che raggiungono il primo anno di vita vengono sottoposti a questa bruciatura, eppure molti di loro crescendo, evidenziano seri problemi agli occhi, quindi credo che non serva molto.



## LA CAPANNA

Un bel momento dei miei ricordi mi riporta a quando mio padre era riuscito a costruire una nuova capanna in sostituzione di quella precedente che era stata danneggiata da una violenta tempesta.

La capanna (*ketta*) ha una forma circolare, al centro è sostenuta da un grande palo (*tussa*) sul quale convergono altri pali più piccoli e formare un grande cono. Altri legni più sottili vengono legati trasversalmente con strisce di fibra di *ensete* fino formare una specie di griglia sulla quale viene posto uno spesso strato di una particolare erba (*gatta*) che fa da copertura.

Questo tetto di paglia protegge dalle piogge, dal caldo e anche dal freddo e resiste bene ai forti venti.



Una capanna in costruzione



Classica capanna del Wolayta

Ogni nuova capanna viene costruita su un suolo dove non è mai stato costruito niente in precedenza.

Quando i lavori sono terminati si prepara una festa per l'inaugurazione alla quale partecipano tutti i familiari e molti componenti del clan di appartenenza. Tradizione vuole che il primo ad entrare nella nuova casa sia un ragazzo giovane ancora non circonciso, in quanto si ritiene immune dagli spiriti.

Quando fu per la nostra tale compito fu affidato proprio a me e io ne fui molto orgoglioso.

Ricordo che entrai tutto impettito nella nuova capanna, incoraggiato

e incitato da tutti i presenti che poi mi fecero anche un applauso. Dopo la mia entrata mio padre prese del burro e lo spalmò sul palo centrale della struttra insieme a del sangue di zebù e offrì una speciale bevanda a tutti i familiari e amici convenuti. Questi momenti mi sono rimasti molto impressi e non li dimenticherò mai.

La nostra nuova capanna era molto grande; aveva un diametro di nove metri, e al centro era alta cinque. Possedeva una sola porta di ingresso senza finestre, come è abitudine nel Wolayta. L'interno era diviso in tre parti principali: a destra il reparto per gli animali, a sinistra il reparto dove dormivano, a terra su una pelle di zebù, i miei genitori e sul fondo, separati da una stuoia, il nostro spazio, quello dedicato ai bambini accanto al reparto cucina dove si trovavano tutti gli utensili domestici. Quest'ultimo spazio era riservato a mia madre e a mia sorella, gli uomini difficilmente vi entravano.

Nella cucina si è soliti mantenere ininterrottamente il fuoco, a volte sotto forma di sola brace. Questa viene spesso utilizzata per illuminare i sentieri di notte, quando non c'è luna ed è troppo buio.

Alcuni carboni ardenti vengono inseriti in un pugno di argilla stretto nella mano e, grazie al continuo dondolio del braccio che alternativamente gli dà aria, se ne sfrutta l'illuminazione prodotta.

Mi ricordo che la prima volta che vidi di notte delle luci che si accendevano e si spegnevano spostandosi lungo il sentiero della collina di fronte alla mia capanna, mi impaurì e andai a chiedere a mia madre che cosa fossero. Lei mi tranquillizzò spiegandomi che era semplicemente un mezzo di illuminazione che alcune persone utilizzavano di sera per ritrovare la strada di casa. Ma, secondo lei, una volta calata la notte era sempre consigliabile rimanere nella capanna senza andare in giro, se non proprio indispensabile e questo sia per la difficoltà nel vedere al buio sia perché, durante la notte, escono dalla foresta per andare a caccia, animali pericolosi come leopardi, leoni e le iene.

Ritornando alla cucina, ricordo che mia madre era una bravissima cuoca. Non ho più mangiato un'*enjera* così buona come quella preparata da lei. L'*enjera* è il piatto tradizionale del nostro paese e viene preparato con la farina del *tief*, un cereale dai semi molto piccoli.

La farina viene macinata dalle donne durante il giorno utilizzando una pietra tonda e piatta come macinello che viene strofinato sui semi sopra



La macinatura

una grande pietra adoperata come base.

La farina viene lasciata fermentare in acqua per qualche giorno e poi cotta su un largo piatto di terracotta (*bascià*). Si ottiene così una specie di pane grigio, soffice e morbido che si mangia intingendolo nelle varie pietanze disponibili, come ad esempio sughi di fagioli, ceci, fave, piselli, cipolle, burro e molto raramente con della carne, il tutto accompagnato spesso dal peperoncino (*karia*).

E' tradizione mangiare l'*enjera* sedendosi tutti intorno al grande piatto circolare nel quale viene servita e usando le mani per staccare i pezzetti che verranno intinti nelle pietanze. E' perciò importante avere le mani ben pulite e l'usanza vuole che il più piccolo di casa, ogni volta prima di mangiare, provveda a passare con un catino di acqua per permettere a tutti di lavarsi le mani. Questa operazione toccava sempre a me.

Come carne si usa solamente quella di animali allevati appositamente per essere macellati: zebù, capre, pecore e galline. Quando occasionalmente muoiono degli animali domestici, o selvatici, nessuna persona prova a toccarli, tanto meno ad usarli come cibo.

I loro cadaveri vengono lasciati agli avvoltoi e ai rapaci che durante

il giorno li spolperanno e alle iene che provvederanno a far sparire completamente le carogne.

Per questo motivo la iena è considerata quasi sacra ed è assolutamente proibito ucciderla.

Come bibite a volte viene preparata la *talla* ricavata da orzo, fermentato per alcuni giorni con foglie e pezzetti di tronco di una pianta chiamata *ghesho*, oppure il *teg* un insieme di acqua e miele fatti fermentare per cinque giorni con dei tronchetti di *ghesho* che danno alla bevanda una leggera gradazione alcolica.

Un piatto caratteristico del sud Etiopia, e che ricordo spesso con nostalgia, perchè viene cucinato raramente nella zona di Harar dove sto adersso, è il *kolcho*.

Il *kolcho* viene ricavato dall'*ensete*, una grande pianta che assomiglia tanto al banano da essere chiamata anche “falso banano”.



Piantagione di “ensete”



Fase di spolpatura

Quasi tutte le famiglie coltivano qualche decina di queste piante nelle vicinanze delle loro capanne.

Quando la pianta è giunta a maturazione viene abbattuta e dalle foglie e dal tronco si ricava una polpa molto succosa. Questa viene ben lavorata e infilata in una buca sottoterra, appositamente rivestita di foglie della stessa pianta.

Qui viene lasciata fermentare per diverse settimane durante le quali si sviluppano tantissimi vermicciattoli bianchi.

A conclusione di questo processo questo impasto viene estratto ed impacchettato dentro a dei grandi contenitori di foglie di *ensete*. Una parte

viene portata al mercato per essere venduta, un'altra invece viene conservata nella capanna, spesso anche per lunghi periodi, ed utilizzata nei periodi di siccità o di carestia.

Ricordo che mia madre quando decideva di cucinarla, ne prendeva un pezzo che riteneva sufficiente per tutta la famiglia, lo strizzava ben bene e lo impastava con acqua e burro. Stendeva l'impasto su alcune foglie di *ensete* e lo poneva su un piano di terracotta (*bascià*) sotto il quale era acceso il fuoco. Lo cuoceva per qualche minuto dopo di che lo portava a tavola.

All'inizio di ogni stagione è consuetudine di tutta la popolazione, offrire i primi prodotti della terra agli spiriti protettori in segno di ringraziamento.



La buca con la polpa



Cottura



Il piatto pronto