

Engerà e dabo: pane da signori!

di p. SILVERIO FARNETI

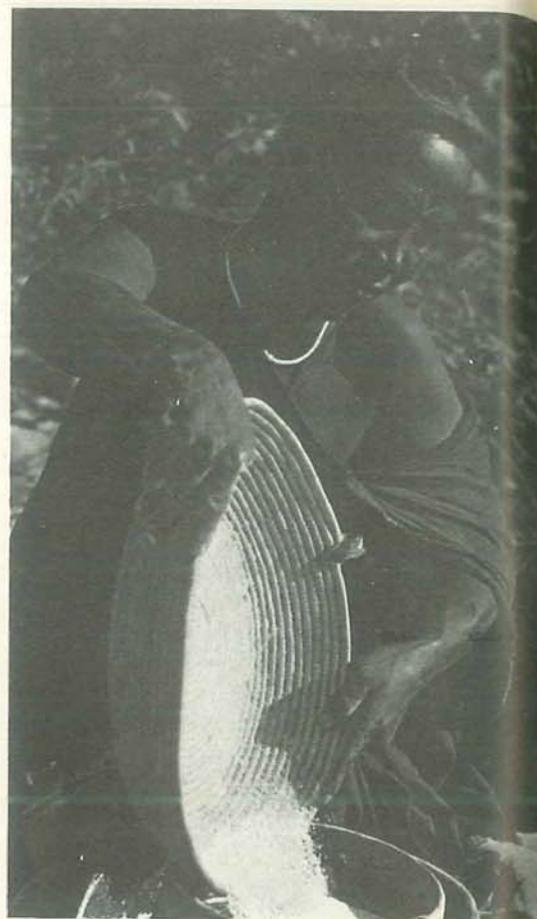
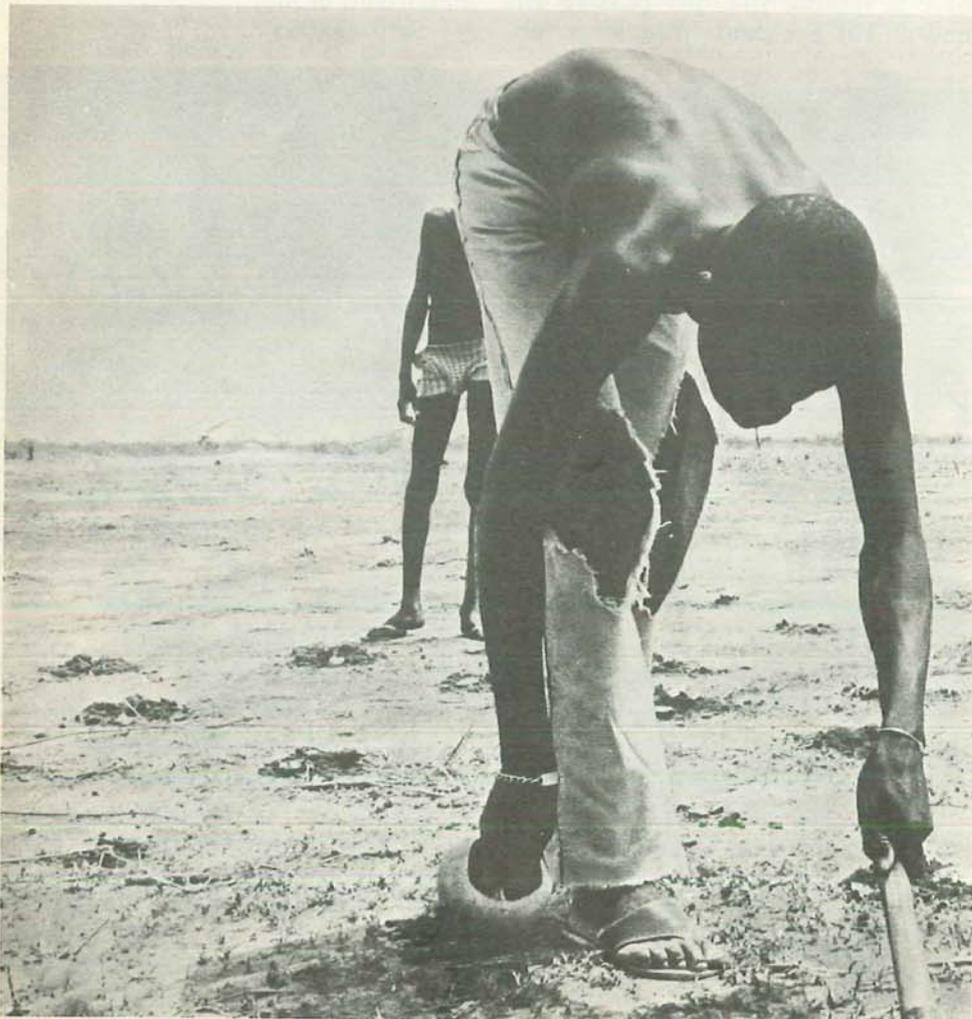
**L'engerà, fatto con farina di tef,
serve da piatto, da tovagliolo e da pane;
il dabò, fatto con farina di grano,
è la torta per le grandi occasioni**

Scommetto che nessuno di voi ha mai sentito nominare il tef e l'engerà. Neppure io ne sapevo qualcosa, prima di capitare in Etiopia.

Immaginate una lenticchia piccolissima, non più grande della capocchia di uno spillo: questo è il tef. È un seme piccolo, ma esigente e impertinente. Quando viene seminato, esige la terra libera da ogni erbaccia, il terreno livellato, e vuole essere seminato quan-

do una leggera pioggerella cade sul terreno. È molto impaziente, e non gli piace di starsene molto tempo al buio; di fatto, dopo cinque soli giorni, comincia a buttare fuori la testa e a crescere. Se fosse seminato con il terreno non bagnato, migliaia di formiche uscirebbero a depredare quei piccolissimi semi: una volta spuntato, le formiche non gli fanno più nulla.

Non cresce molto: in genere, trenta



centimetri. Forma un grappolo lungo e sottile di altrettanti piccolissimi semi. A tempo opportuno, verso il mese di dicembre, viene falciato e mietuto come il grano, ossia battuto con un bastone oppure con un girotondo di animali, che ne pestano i manipoli, finché la paglia viene divisa dal seme. In una giornata di vento, seme e pula vengono gettati in aria, e così il gioco è fatto: la pula viene portata via dal vento e i semi si raccolgono. Ora voi penserete che questi piccolissimi semi vengano consumati così come sono. Niente affatto: vengono macinati in appositi mulini, e se ne ricava una farina sottile ed omogenea. Prima, questo lavoro veniva fatto a mano dalle donne, strofinando i semi tra due pietre lisce.

A questo punto, la farina viene messa a fermentare, mescolata con acqua, e l'impasto viene tenuto molto liquido. Poi, con un ramaiolo di zucca, se ne versa una ramaiolata (o zuccata, come preferite) nel «mitado»: velocemente si formano grandi focacce, molto floscie e sottili. Rimangono flessibili come un grosso panno anche per giorni, specialmente se tenute avvolte in foglie di inset.

L'engerà è un pane molto prelibato, ha un sapore leggermente acido: non



care le case di legno: diventa duro e resistente e serve benissimo all'uso. Viene usata anche per gli animali; infatti ha un sapore dolce, è molto leggera e abbastanza nutriente.

Dabò. Siamo sempre nel campo del pane; infatti la parola, letteralmente, vuol dire pane. È fatto dalla farina integrale, ossia dal grano, macinato tutto con crusca e cruschetto insieme: è di colore molto scuro.

Fermentato e cotto nel «mitado», diventa molto grosso al centro e sottile alla base. Acquista la forma di una cupola, del diametro di circa trentaquaranta centimetri. Bisogna stare attenti alla cottura: se diventa molto asciutto, non è ritenuto buono. Deve rimanere molle e attaccaticcio all'interno e, quando si mangia, deve formare una pasta appiccicosa, altrimenti — dicono — non si può gustare il sapore del grano. Il nostro pane asciutto e biscottato, qui, in Kambatta, non dice assolutamente nulla.

Il dabò, più che un pane, lo potremmo considerare una torta. Infatti viene cucinato per le grandi occasioni: matrimoni, circoncisioni e altre feste o

circostanze particolari. Nei matrimoni, ha la stessa funzione della nostra torta nuziale. Il pranzo è riservato ad un numero ristretto di parenti ed amici, ma il dabò viene offerto a tutti i partecipanti al matrimonio; magari un pezzettino, ma tutti lo devono assaggiare. Viene generalmente regalato agli sposi dagli amici. È considerato di buon augurio che tutto il villaggio ne assaggi. Se qualcuno non è presente il giorno del matrimonio, assaggerà il dabò alla prima occasione di una visita agli sposi. È un cibo quindi molto prelibato, qui in Kambatta, che non deve essere mangiato a sazietà, ma gustato a fondo, appunto come una torta. In determinate occasioni, per qualche speciale funzione religiosa, viene portato in chiesa, benedetto e poi mangiato insieme, da tutti i presenti.

Il dabò va sempre in coppia con la tallà. Si può bere la tallà da sola, ma non si può mangiare il dabò senza annaffiarlo con la tallà. Del resto, se non si vuol rimanere strozzati, la saliva non basta perché vada giù: ci vuole qualche cosa di più efficiente, e appunto la tallà serve magnificamente allo scopo.

c'è paragone tra i cibi europei per indicare l'esatto sapore. L'engerà non viene mai mangiata da sola: è sempre accompagnata o dallo «zighini» (intingolo di carne, spezie, peperoni e burro), oppure dal «wot» (intingolo di ceci e piselli macinati, spezie, peperoni e burro).

Esistono varie qualità di tef: il bianco, lo scuro e il rosso, che ne denotano anche le diverse qualità. L'engerà serve da piatto, da tovagliolo e da pane: non saprei che cosa potreste pretendere di più. Voi alla fine del pranzo, dovete sprecchiare, lavare i piatti e i tovaglioli. Qui, alla fine del pranzo, tutto è finito nello stomaco e non c'è altro lavoro da fare. Come vedete, oltre al gusto, nel tef c'è anche una praticità sorprendente.

Siccome l'engerà è sempre accompagnata da qualche cosa di buono e siccome quel qualche cosa di buono non c'è tutti i giorni, ecco che l'engerà diventa il pane, purtroppo non quotidiano, ma delle feste, delle domeniche, oppure di quando si vuol fare qualche cosa di speciale.

La paglia del tef, sottile e leggera, è usata per comporre il cemento locale. Mescolata a fango, produce un elemento compatto, che serve per intona-

