

di Silverio Farneti - missionario cappuccino



foto di Angelo Rinaldi

Il pranzo è servito

Sapori: questione di palato o di cultura?

Un antico adagio recita: "De gustibus non est disputandum". Ed è vero, perché se c'è una cosa in cui l'uomo si differenzia dal suo simile e proprio nell'apprezzare i sapori della natura. È inutile sbracciarsi per dimostrare a qualcuno la bontà di un cibo quando a costui quel cibo non piace affatto. Per formare il patrimonio di sapori che ci accompagneranno tutta la vita, è fondamentale quello che ci viene dato da mangiare e bere quando siamo piccolissimi, quando non abbiamo scelta né possibilità di capire quello che ci viene somministrato. Ogni popolo ha sviluppato la sensibilità a diversi tipi di sapori in base ai prodotti che offre il luogo di origine, al clima, alla possibilità di acquistare certe materie prime e alla abilità di saperle manipolare. Il sapore fondamentale in Kambatta-

Hadya è l'acido. Acida è l'engera, acidi il burro e la ricotta; anche il daboo (tipo di pane ricavato dal grano che non è acido) è acidulo. Anche la tallà che, dopo l'acqua, è la bevanda più consumata ha quel saporino acido che aiuta a dissetarsi. A che cosa sia dovuta questa caratteristica tipica della maggioranza dei cibi è difficile stabilirlo. Certi cibi sono di per sé acidi, come l'engera che deriva dal tef, un caratteristico cereale che credo venga prodotto solo in Etiopia. Il cocciò, focaccia derivata dall'albero del pane, è acido, forse a causa della fermentazione lunga e laboriosa.

Forse una ragione alla prevalenza del sapore acido si può trovare nel fatto che qui non si butta via nulla. Tutto quello che rimane viene riciclato; il tempo rende tutto un po' stantio e da

qui alla acidità la strada non è tanto lunga.

Certo il sapore che ogni persona sogna è quello della carne cruda o cotta, specialmente quella bovina. Quando si parla di sapori dei cibi, il pensiero vola sempre lì specialmente a quel grasso che si forma sulla groppa dell'animale, e allora a tutti viene l'acquolina in bocca e la salivazione tocca livelli molto alti. Un tale, che la carne la mangerà sì e no una diecina di volte l'anno, mi diceva: "Abba, tante volte di notte sogno la festa del Meskel quando ognuno riesce veramente a cavarsi la voglia della carne; è un sogno molto bello, sento la carne che sfrigola nel mitado e il fumo profumato che ti avvolge e ti inebria. Ma sempre, quando allungo la mano per prenderne un po' il sogno si interrompe e mi rimane la cruda realtà del cocciò che mi aspetta a colazione". In ordine discendente i sapori che si gustano di più dopo la carne di bue, sono la pecora e il capretto a pari merito e il pollame buon ultimo. Sapori tutti molto ben impastati di peperoncino e altre spezie, che oltretutto invitano a bere.

In Kambatta non hanno il gusto della cacciagione, anche perché i volatili non entrano nella loro cultura culinaria. Sola eccezione è l'unico tipo di gazzella, chiamata midako, forse perché simile al capretto. Non conoscono il sapore della carne di maiale che non mangiano per reminiscenze ebraiche. Però nella zona verso il fiume Omo esiste il facocero che viene cacciato, sgozzato e mangiato: si vede che la differenza tra i due animali esiste.

In fatto di cereali il gusto che apprezzano di più è quello del grano, poi fef, ceci, piselli, granoturco, fava e saggina. Dai ceci e dai piselli in parte macinati

ricavano un intingolo dal sapore delizioso. Di recente hanno acquistato il sapore della patata e del fagiolo.

Qui dove noi lavoriamo il sapore delle verdure si riduceva ad una specie di cavolo che cresce come un arbusto dal sapore molto forte. Ora la gamma si è allargata: cavoli, carote, rape rosse. Difficile fare gustare il sapore delle verdure crude: quelle, dicono, sono per le capre.

Ma che valore può avere il sapore delle vivande senza essere accompagnato e completato da quello delle bevande? E allora col cibo si beve tallà, una bevanda ricavata dall'orzo. E poi c'è sempre la fortissima grappa (arake) che, dicono, dà sapore a tutto.

E qui nella cucina dei kambatta-hadya c'è una lacuna: non hanno dolci. E questo è ancora più strano perché, se è vero che non lavorano lo zucchero, un dolcificante c'è sempre stato e c'è tuttora in abbondanza, il miele. Questo però viene usato per fare l'idromele (teg), una bevanda alcolica più o meno come il vino e altrettanto gustosa.

Anche del vino apprezzano il sapore, lo fabbricano anche. Uva se ne vede poca, ma di vino tanto anche da esportare negli altri paesi africani: hanno imparato che c'è modo di fare il vino anche senza l'uva.

Anche qui i gusti cambiano sotto l'influsso della "civiltà" e la gamma dei sapori si allunga; insomma ci si internazionalizza. Quando siamo arrivati trent'anni fa, a dare ad un bambino piccolissimo una caramella c'era il pericolo di vedersela sputare. Ora la prima cosa che i bambini chiedono è: "Abba, caramella"; anche il vocabolo è entrato nella loro lingua. Un altro cibo il cui sapore la gente ha subito apprezzato, specialmente nelle città, è la pasta che

ora è fabbricata in loco e non è affatto male. Con l'introduzione della canna da zucchero e degli zuccherifici questo prodotto è diventato di consumo comune creando alcune interessanti contraddizioni. Il caffè in Kambatta-Hadya viene ancora preso con il sale e il burro, invece il tè viene bevuto tanto dolce da stomacare. Ora, non solo nelle città ma anche nei paesotti all'interno, si confezionano biscotti, paste e anche torte. Dicono che tutto questo lo hanno imparato da noi, dalla nostra cultura. Beh, diciamo allora che anche la civiltà qualche cosa di buono ogni tanto lo fa. ■

CENTRO
MISSIONARIO
DIOCESANO
IMOLA

FRATI
CAPPUCCINI
IMOLA

SERVIZIO
CIVILE
INTERNAZIONALE

Un pozzo di vita

Campo di lavoro
e formazione
Imola 22 Agosto
7 Settembre 2000

fiaccola di carta, mobili,
indumenti, fieno e oggetti vari
(Imola - Castelbolognese - Borgo 1)



Mercatino dell'usato

Aperto dal 24 Agosto al 6 Settembre
Da Lunedì a Venerdì: ore 15,00 - 18,30
Sabato: mattina ore 10,00 - 12,00; pomeriggio ore 15,00 - 18,30
Domenica chiuso

Scopi:

Un pozzo nel Dawro Konta (Etiopia)

Se vuoi vivere direttamente l'esperienza
del campo di lavoro e formazione missionaria
puoi informarti presso il convento

sede: Convento Cappuccini via Villa Clelia, 16 Imola - Tel: 0542/40265
www.imolanet.com/italicappuccini