

Per un repertorio degli stili alimentari nell'altopiano etiopico. Note su commensalità, divisione, spartizione e gerarchie sociali.

Gianni Dore - Università Ca' Foscari di Venezia

SUMMARY

The core of the northern and central regions of Ethiopia have a rich and long lasting written literature and fresh and important data on food and culture are now available thanks to the anthropological field research: however we suffer the lack of a Historical and Ethnographic Atlas, where those data could be registered and organized. That should be the basis for a historical and ethnographic analysis on the variety and complexities of such an important issue as food and the making of regional features and a modern national cuisine. This article, starting with the important issue of the feast and noblemen's banquet, analysed by scholars like M. Derat and R. Pankhurst, deals with crucial topics: commensality, the social value of dishes and drinks, slaughtering of animals, the partition of meat and *teğğ* according to the social hierarchy of the Ethiopian historical society.

Nella storia sociale e nell'antropologia dell'altopiano d'Etiopia e d'Eritrea l'alimentazione, studiata in una prospettiva storica, dinamica, in tutta la sua complessità e nelle sue variazioni areali, può occupare uno spazio più rilevante di quanto oggi non abbia. Le informazioni sull'alimentazione della società contadina socialmente stratificata e gerarchizzata nell'altopiano etiopico sono depositate in una pluralità di fonti scritte come le Cronache reali, le agiografie, le raccolte di consuetudini, i canti, i proverbi, le cronache dei gesuiti portoghesi, dei geografi arabi, la letteratura orientalistica moderna dell' '800 e del '900 di età coloniale. Anche gli scavi archeologici condotti con tecniche moderne possono offrire un fondamentale contributo per estendere la scala temporale della documentazione e per trovare conferme di lunghe durate. Non esiste ancora, però, un repertorio di fonti scritte e iconografiche sull'alimentazione delle regioni dell'altopiano e neppure dei bassopiani e sono rari i progetti di ricerca che lo assumano come compito scientifico. Nel costruire un repertorio sarà necessario il concorso di diverse competenze disciplinari e si potranno trarre utili insegnamenti dall'esperienza degli Atlanti demologici europei, ma

si tratterà anche di applicare, in modo critico, alle sue differenti articolazioni i contributi metodologici e gli apparati teorici che si sono sviluppati in questo settore specialistico in altre aree.

Un repertorio dinamico, attento alle storie regionali, dovrebbe consentire di ordinare e rubricare i dati tratti dalle fonti scritte e di verificarli e produrne di nuovi con la ricerca sul campo. Un fenomeno complesso come l'alimentazione dovrebbe essere sezionato in diversi temi: la gamma degli alimenti in una visione storico-comparativa; le costrizioni biochimiche, botaniche (ciclo delle piante, processi di fermentazione, di conservazione...), ecologiche, cornice necessaria all'interno della quale potevano svilupparsi differenze e convergenze, prestiti e resistenze; entro questa cornice costrittiva le scelte tecnologiche nei rapporti sociali di produzione (energie motrici, materiali, sequenze operative, saperi tecnici, programmi gestuali del lavoro...); stagionalità e tempi della produzione e della distribuzione; proprietà nutrizionali e tecniche di produzione, di conservazione; la circolazione sociale e areale degli alimenti, comprese le tecniche di trasformazione domestica e extra-domestica dei cibi; la macellazione degli animali; la divisione sessuata nei processi lavorativi, nel consumo e nella circolazione; le inclusioni ed esclusioni alimentari e le variazioni di gusto; la "politica della commensalità" e le regole di divisione e spartizione, in relazione alle variabili di genere, di ceto sociale, di generazione e di età; il valore differenziale dei solidi e dei liquidi; i contesti di consumo ordinario e straordinario; le sensazioni e le esperienze tra fame, astinenza e sazietà e le immagini del corpo; il cibo come marcatore etnico e identitario; la produzione di simboli e immagini legata all'alimentazione nel discorso diffuso e nella letteratura orale formalizzata.

In questo scritto mi servirò di alcune fonti di età coloniale, soprattutto italiane, in una prospettiva storica, privilegiando alcune osservazioni su temi come la commensalità, la divisione delle carni e delle bevande, le gerarchie di valore di alimenti solidi e liquidi nella struttura dei pasti dell'élite e del consumo ordinario. Presterò particolare attenzione alla letteratura orale come le raccolte di proverbi, di detti, di canti che sono di particolare importanza per accedere all'ideologia dell'alimentazione oltre che fonte storica preziosa sul piano lessicale. Poiché le fonti presentano non poche ambiguità, per cui non sempre la stessa etichetta linguistica si riferisce allo stesso contenuto o le variazioni areali non sono segnalate, darò per presupposto provvisoriamente che sia riconoscibile un "nucleo comune" nella alimentazione delle società delle regioni centro-settentrionali dell'altopiano, che sia possibile identificare almeno nella sua fisionomia generale uno "stile alimentare" di questa macro area in riferimento ai temi prescelti.

1. Banchetto reale, banchetti dell'élite

M.L. Derat documenta come dalle fonti esaminate del XV e XVI secolo (Cronache reali, *Ser'ata*) vi fossero due tipi di banchetti reali : il banchetto per l'incoronazione del re che veniva organizzato nel centro imperiale di Axum anni dopo l'investitura e il banchetto annuale che si organizzava all'inizio dell'anno etiopico, nel luogo in cui si

fissava il campo della corte itinerante¹. Dunque diversa l'occorrenza dell'evento e la collocazione temporale, straordinaria la prima, a scadenza annuale la seconda, e diverso il luogo, fisso nel primo caso, con forte sottolineatura simbolica nella costruzione ideologica del potere centrale etiopico, e mutevole nel secondo in accordo con il carattere itinerante della corte e con la necessità di confermare la sua legittimità amministrativa e la lealtà dei capi.

La collocazione stagionale del secondo è infatti significativa: dopo il breve mese di *bāguēmēn*, all'inizio del mese di *māskārrem*, a partire dalla festa di inizio anno *Quddus Johannes*, esso sottolinea con la fine della stagione delle piogge l'inizio dei raccolti, la disponibilità di pascoli e il figliare delle vacche. Il re e la sua corte si inseriscono simbolicamente in questo tempo nevralgico segnandone gli auspici di abbondanza. Nella società dell'altopiano, contadina e fortemente gerarchizzata e stratificata, diventa festa augurale e colloca il re e l'élite al centro come atto politico e messa in scena del potere. La cristianizzazione con il suo sinassario, il calendario delle feste, si sovrappone probabilmente a più antichi rituali agrari.

È utile riassumere le sequenze preparatorie perché sembrano costituire il prototipo del banchetto dell'élite che ricorre nelle descrizioni dei viaggiatori europei del secolo XIX e dei primi decenni del XX. Durante il Consiglio dei capi nel mese di *sanē*, si decide il sito del campo reale nella stagione delle piogge, e il signore di cerimonia, *raqmāsarē*², stabilisce la lista delle prestazioni che i dignitari, depositari di una funzione di corte, dovranno garantire nel mese di *māskerrām* per il *gābr*, il banchetto reale, il servizio o prestazione dovuta per eccellenza. Diventa così anche atto di conferma e verifica dell'alleanza dell'élite con il centro imperiale.

Questo banchetto richiede l'attivazione delle funzioni tecniche e di pratiche di contabilità e dispiega una progettualità e responsabilità che, tipica dei banchetti reali, si ripete però anche ai livelli inferiori, riducendo via via la sua complessità. Mentre la tavola reale quotidiana è nettamente distinta e sostenuta da un tributo ripetuto e prevedibile, il banchetto reale è commensalità e alimentazione eccezionale e richiede un contributo distinto e di funzioni di dignitari ben separate. Nella documentazione esaminata dalla Derat sono 34 dignitari, tra cui 5 *wāyzärò*, che apportano il sostegno più importante – ognuno registrato per 1500 razioni di *əngāra* (il pane elettivo) mentre gli altri si dispongono in una scala in cui a minor dignità sociale corrisponde minor tributo come colui che presiede al servizio dei suonatori, *azmarì*, che porta 500 razioni. Il quantitativo di *əngāra* funziona evidentemente come unità di misura che struttura la scala gerarchica, in quanto “piatto icona”, che, essendo anche contenitore di alimenti solidi e conditi e piano di appoggio, allude al computare per tavoli, per *māsob*, intorno a ognuno dei quali si può disporre un numero prevedibile di commensali, come già attestato nei banchetti mesopotamici. In più l' *əngāra* (*tāytā* in tigrino) è

¹ Sui campi reali vd. BERTRAND HIRTSCH & FRANÇOIS-XAVIER FAUVELLE-AYMAR, *L'Éthiopie médiévale. État des lieux et nouveaux éclairages*, pp. 316-335.

² In Conti Rossini *masartì* è un pasto fuori della struttura tripartita del mangiare giornaliero, per altri coincide con il pasto dopo il mezzogiorno. Gli slittamenti dei termini alimentari non sempre consentono chiarezza nell'individuazione; qui si danno termini tigrini e amarici, talvolta come equivalenti, con la parziale giustificazione che l'obiettivo è quello di delineare la fisionomia generale, sufficientemente accomunante, di uno “stile alimentare”.

trasformazione elettiva del *t'af* dallo statuto più alto rispetto agli altri cereali³. Al dovere di contribuire, come vedremo, fa da *pendant* il diritto al prelievo nella spartizione delle carni.

1.1. La scala dei consumi

Tutti questi tipi di banchetto, ognuno al suo livello, praticano una esibizione dell'eccesso alimentare, un consumo che si spinge fino ad esaurire tutto ciò che è stato preparato, secondo una successione gerarchizzata delle pietanze. Ciò che nell'occasione deve essere consumato deve anche esaurire l'insieme del corpo sociale rappresentato nella commensalità: ogni porzione è attribuita per quantità e per qualità secondo il valore sociale dei gruppi di commensali ed è dunque in grado, dal punto di vista segnico, di connotare ogni segmento della stratificazione sociale dell'altopiano l'uno in relazione all'altro.

Questa consumazione conviviale si dispone al punto più elevato in un *continuum* delle possibilità sociali di consumo e trova il suo opposto nell'alimentazione contratta fino all'estremo del monaco nel pasto con il pane di sorgo intriso di miele e fagioli bolliti, oltre il quale si colloca il negativo del digiuno. Un ideale di autolimitazione che è portata al suo limite nella mortificazione del corpo: “il cuore del sapiente rende il corpo sofferente”. Il lessico delle sensazioni del cibo si muove, con gli apprezzamenti del corpo in rapporto alla ingestione, tra gli estremi della fame, *tənnēt*, e della sazietà fino all'ingordigia, ed è sottilmente documentato nei proverbi e nei canti tigrini. I preti dal canto loro hanno una collocazione alla tavola del signore e un proverbio ne sottolinea la violazione, spesso praticata, del limite della mensa parca del monaco: il proverbio *keysegebu ayizellù*, “se non sono saziati non saltano” allude appunto alla ingordigia del clero⁴. La sazietà è *şegab*, *huruf* come anche *hangolimā* indica il ghiottone, *tekueddemè* è il mangiare ingordamente, ma anche il mangiare a scrocco⁵. Alla sfasatura quotidiana tra il bisogno alimentare e le possibilità di soddisfarlo, ma anche alla necessità di prescrivere un limite entro cui contenersi e alla minaccia di vedersi esaurire le risorse dall'ospitalità alludono i proverbi “lo stomaco non dice: ho mangiato” [non si è mai sazi], “il mangiare a volontà manda in rovina la casa” e anche “a cibo nascosto non mancherà un po' di stomaco nascosto”⁶. La penuria e per contrasto l'orizzonte ideale dell'alimentazione sono espressi nel proverbio “se il povero non bevesse il burro, nel sogno sarebbe vittima del magro”: *bellot-wāṭ* è il mangiar di grasso e *setom wāṭ* il mangiar magro, in cui il burro è sostituito, in queste

³ Il valore superiore è depositato soprattutto nella qualità grigio bianca (opposta alla nera degli strati inferiori). Resistente alla siccità, perfettamente acclimatato, è coltivato in rotazione; suoi sostituti nella dieta nelle crisi e nelle classi più povere sono l'orzo o sorgo, *mašella* o *dura*, o una miscela di orzo e *dagussa* o dei pani di farina di ceci (CRUMMEY (1983), p. 15). È anche possibile che il pane di *əngāra* sia mescolato con orzo o sorgo o addirittura sostituito da uno di questi (e nel bassopiano occidentale eritreo tra i Kunama è fatto di sorgo e miglio combinati). Nell'alimentazione dell'altopiano i cereali sono manipolati e consumati solidi e liquidi e secondo i diversi modi di cottura. Da notare che il mais (*mašella bahari*) entrava in un consumo di nicchia raramente macinato, ma piuttosto come una “delicatezza” abbrustolito con burro o bollito. Il riso, entrato tardi nell'altopiano etiopico, venne assimilato come grani a cottura in umido bagnato, cioè bollito, e contrassegnato come cibo della tavola dei signori in contesto urbano.

⁴ CONTI ROSSINI (1942).

⁵ CONTI ROSSINI (1942), n. 14, p. 254.

⁶ FUSELLA (1942), proverbi n. 7, n. 149 e n. 29.

regioni, dalle oleaginose come il preferibile *nug* o il *suf* o il sesamo, ecc....⁷. Tancredi individua nelle regioni eritree due classi di pietanze: *tzebeì* o *belehì belehot* come pietanze del grasso e *tzebeì* o *belehì tzòm* come pietanze del magro. Nel libro di memorie di Pianavia Vivaldi l'*arrò*, il canto serale che delle donne improvvisavano per una nascita, contiene il verso: "In Paradiso la Madonna non mangia pane con acqua e pepe, ma polli con berberì maturo", che contrappone appunto il cibo della penuria e della sottrazione a quello preferibile che ha la carne e il condimento adeguato⁸.

Secondo le fonti italiane di età coloniale il piatto di entrata, ma anche l'unico, nelle mense povere è lo *širò*, farina di ceci e piselli (abbrustoliti, tritati e uniti a spezie) sciolta con dell'acqua, nel burro e berberè. La gradazione della mensa povera va dal vertice dell' *əngära* con *širò* al solo *əngära* intinto nella salsa di berberè⁹ per contrarsi fino ai grani di cereali misti (non di *t'af*) o di leguminose del *nefrò* (rinvenuti nell'acqua, oleati con *tälba* o *nug*) o del *q'olo* (umidi e salati e poi tostati nel *mētad*), entrambi piatti dell'alimentazione vegetalizzata, dei giorni magri, di accompagnamento con il caffè, o anche cibi del viaggio¹⁰. E la bevanda, alla fine, è l'acqua in questo limite della scarsità alimentare.

L'alimentazione straordinaria nella società abissina prevedeva altre occorrenze conviviali in cui il consumo alimentare veniva spinto verso l'eccesso, ovviamente in relazione alle condizioni storiche e alla qualità sociale degli organizzatori, come le cerimonie del ciclo della vita, e tra queste in primo luogo il banchetto di sepoltura, *qebri* (*qäbber*), e il banchetto funebre commemorativo, *tezkär*. Rientrava nell'alimentazione straordinaria anche il consumo dei posseduti nello *zar* specie nel banchetto di commemorazione dello *zeker*¹¹. In queste occasioni sociali si può espandere il tempo del consumo anche all'intera giornata, si mantiene la regola dell'eccesso alimentare o comunque del consumo suntuario, ampliando la gamma di pietanze rispetto a quello quotidiano, attivando, come per i banchetti di nozze, una reciprocità orizzontale con donativi di cibi da parte degli invitati, attentamente computati per quantità e qualità. Un proverbio citato dal Pollera, che rimproverava la

⁷ Sulle oleaginose vd. STRELCYN, (1973) e CHOUVIN (1996).

⁸ Anche in feste come *Maryam Gumbet* o nei riti di passaggio, avveniva una circolazione e divisione che raggiungeva l'intero corpo sociale: ad esempio, nelle nascite si distribuiva per le puerpera e ospiti *gäè-tesmi*, polenta di acqua, farina d'orzo e burro, il terzo giorno ai parenti il *tettekò* minestrone insipido, non condito, di orzo, dura, granturco, piselli, fave in un gran vaso di terra che veniva portato per tutti le case e distribuito una cucchiata per individuo, vd. PIANAVIA VIVALDI (1901), p. 80. Annaratone segnala che a Dessiè si costituiva nella ricorrenza mensile di Maryam una confraternità fra i notabili, comprese le mogli dei capi tra cui "è stabilito di offrire per turno mensile un pranzo a tutti i compagni, nel giorno sacro alla Vergine" (le mogli contribuivano alla preparazione, ma non vi partecipavano).

⁹ *Berberè* è peperoncino rosso di diverse qualità e insieme per sineddoche il composto polverizzato (*qemem*), con spezie, aglio e cipolle, di cui esistono ricette anche famigliari (un pò come la mistura di spezie *ras al hanut* nel Maghreb); spesso compare anche nelle metafore nei canti e detti e come marcatore etnico nelle rappresentazioni delle genti del bassopiano (*afringi*, peperoncino, così i Kunama appellano i tigrini).

¹⁰ *Q'olo* è anche termine generico per abbrustolito, tostato ed è usato anche per i grani di caffè. I cibi da viaggio coprono una relativamente ampia gamma condizionata dalle costrizioni fisiche del viaggiare: vi rientra tra i più descritti la *burkutta*, in fondo alla gamma dei pani, non fermentato, cotto al calore di un sasso arroventato, pane dell'itinerare o della campagna o della guerra, *dabbò rolò* (pallottole di pane di frumento abbrustolito fritte nell'olio di *nug*), *čukkò*, pasta di farina d'orzo torrefatto, condita con burro fuso, sale e poco berberè, a piccoli pezzi bevendovi sopra latte (Matteucci (1880), p. 128). Al di sotto della gamma dei cereali, compaiono le farine ricavate da semi (*ferè*) di piante selvatiche come surrogato negli anni di carestia (per Tancredi *bernajó*, *ciaqút merát*, *degghelá*, *mugujá*, *quaquitó*, *ababá*, *melehó*). Ma vi entrano anche preparazioni di carne essicata (vd. TANCREDI (1907) e (1913) per una enumerazione analitica).

¹¹ MERCIER (1994).

dissipazione di risorse nei funerali, contraria a una razionalità economica verso cui ci si dovrebbe convertire, diceva: “Costa più un morto di un vivo”.

1.2. Spazio, cinesica e prossemica del banchetto.



Fig. 1 - *Adderaš*, banchetto abissino
(Tratto da Parkyns, 1843)

Lo spazio scenico del banchetto reale, che ha per centro una tenda immensa che taglia per la sua lunghezza il campo della corte, si riproduce nell'*adderaš*, luogo dedicato al banchetto nel *gebbi*, casa dei nobili, descritto nel libro di viaggio di Parkyns nel 1843-44, che funge da fonte esplicita o nascosta in altri libri successivi, o più tardi dal capitano Tancredi, ospite del ras a Debra Tabor¹².

La stanza polifunzionale era arredata con un baldacchino di tela con tende dietro e ai lati, aperta davanti, e un velario che separava in due l'ambiente, creando due zone differenziate per valore sociale degli invitati. Matteucci descrive l'*adderaš* alla corte di ras Mika'el a Dessiè come un capannone rettangolare capace di ospitare 2000 persone. Grandi cortine di cotonata bianca dividevano la parte anteriore per i sottoposti dalla parte posteriore, destinata al Ras e ai dignitari, dove stava un grande *algà* alto quasi un metro, coperto da tappeti, su cui il ras, sotto un baldacchino e cortine avvolgenti, sedeva alla turca tra due cuscini rossi.

La narrazione distanziante dell'europeo, nello scegliere come modello comparativo il banchetto omerico¹³, ne costruisce ed enfatizza anche la valenza scenica e l'esperienza sensoriale avvolgente:

“è uno spettacolo imponente vedere accumulati sopra lunghissimi gabetà delle migliaia di engerà, che, assieme ai diversi cibi, vengono interamente consumati nel corso del giorno dalle numerose e varie classi di commensali (...) Ma ciò che è imponente e che vi riporta colla mente ai tempi omerici, è la dispensa del *brundō* alla fine del pasto. Gli uomini del *sega-biet* entrano nell'*adderasce*, nudato il corpo fino al ventre recando dei quarti interi di bue; a ciascuno dei commensali viene dai medesimi distribuito un coltello e qui [...] un darsi a tagliare e trinciare co' denti quelle carni palpitanti (...). La scena diventa fantastica se sopravviene la notte”¹⁴

¹² TANCREDI (1907).

¹³ La comparazione con i banchetti omerici ricorre spesso nelle fonti nel dar conto dei “gusti gastronomici di un popolo che sarebbe barbaro se il livello della civiltà dovesse misurarsi a tavola”, DE CASTRO (1915), p. 120.

¹⁴ MATTEUCCI (1880), pp. 124-5. In *Abissinia* è la relazione del viaggio che egli fece tra la fine del 1878 e il giugno del 1879 da Massaua per Debra Tabor e il Goğgam.

La cinesica e la prossemica del banchetto, le tecniche del corpo nei gesti di preparazione, di divisione e spartizione, di consumo, di espressione delle posizioni gerarchiche, sono parzialmente documentati nelle fonti; e lo sono anche i segni di abbigliamento appropriati come il *gāmmā*, la benda alla testa per i banchetti, e l'estetica dei colori (il rosso è colore del convito dei nobili, nella pezzuola che copre il servizio del *māsob* con l' *əngāra*, nei cuscini a lato dell'anfitrione, nell'abbigliamento delle servitrici).

Il Matteucci nella sua descrizione si serve dell'autorità di Antinori che visse per tre anni nello Šāwa. Questo riprendere descrizioni già divulgate è piuttosto comune e crea un effetto moltiplicatore di testimonianze originali che sono invece più scarse. La disposizione dei corpi e il loro valore relazionale nello spazio del banchetto e la sua struttura sono però anche esperienza diretta quando, con il Naretti, Matteucci viene ricevuto dal Negus Johannes e da ras Alula a pranzo nel secondo *agdō*, in un colonnato di pali grezzi, con pareti di sasso e cicca e il pavimento ricoperto come usuale di erbe disseccate e paglia:



Fig. 2 - Il *brundō* (carne cruda)
(Tratto da Annaratone, 1914)

“quasi di fronte all'entrata, un poco a sinistra, tra il colonnato e il muro, era un baldacchino di raso rosso, a fiorellini verdi ricamato agli orli e in cima: il baldacchino copriva un elegante *algā* (letto) sul quale siede il Re nelle grandi circostanze; a pochi passi dinnanzi al baldacchino, seduto sopra un piccolo *algā*, coperto di stoffe di seta, e in mezzo a due cuscini parimenti coperti, che davano all'*algā* l'aspetto di un divano, stava Giovanni, Re dei Re”.

Per terra tra il Re, i muli e i cavalli tra il colonnato e la parete sedevano gli ospiti su un vecchio tappeto persiano, mentre nel centro, alla sinistra del negus, stavano capi e sottocapi in attesa di essere serviti.

L'*adderaš* in cui viene dato un pranzo in onore di Pianavia Vivaldi in Eritrea è cosparso di erba profumata; sotto un *das*, baldacchino improvvisato con lo *šamma* e teli bianchi, viene fatta sedere su un *angareb*, più alto degli altri coperto da tappeti persiani. Ai lati “più in basso sotto una specie di gradinata coperta pure da tappeti, Deggiac Sabatù e la sua bellissima e intelligente moglie, in pose artistiche. Sugli altri *angareb*, la famiglia, il clero, i sottocapi; dietro e alle mie spalle, e tutto intorno, gli armati, in piedi; e, accoccolato, il numeroso codazzo di servi. Da un lato, legati a un palo, cavallo e muletto!!!”¹⁵.

¹⁵ PIANAVIA, pp. 64-5. Anche se esistono sparsi lavori etnografici e annotazioni d'epoca sull'alimentazione locale nei paesi colonizzati dall'Italia, manca una ricerca sulle interazioni alimentari, come parte importante dello scambio sociale asimmetrico nella situazione coloniale, sia come influenza della cucina metropolitana (struttura dei pasti,

La successione delle entrate è temporalmente differenziata per sottolineare la gerarchia sociale: il Ras viene atteso in sala solo dagli intimi ed entra, preceduto e seguito dai suoi servi, mentre l'inchino nei suoi confronti fa parte della prossemica della commensalità.

1.3. Gerarchia, gesti della commensalità, pietanze

Una minuta divisione gerarchica e funzionale organizza anche il personale di servizio. Nel banchetto alto sono determinati i nobili che assolvono a funzioni specializzate: ognuno presiede un gruppo di dipendenti. Anche se le descrizioni sembrano testimoniare variazioni o areali o di rango o di occasione, la struttura è coerente.

È l'*azage* l'addetto al servizio come maestro di casa, gli *agafar* sono gli introduttori, cerimonieri armati e regolanti l'accesso, gli scalchi, ognuno secondo la sua funzione, sovrintendono e dispongono le sequenze operative, a partire dai lavori di preparazione e di cottura dei cibi, gli schiavi portano le vivande e effettuano la distribuzione dei bicchieri, dei coltelli, delle bevande, della birra, dei pani, del sugo, della carne mentre altri si occupano dell'illuminazione. *Assällaf* è titolo generico per il distributore di cibi e bevande. Può essere anche di rango elevato nei grandi banchetti, anche se la denominazione può comparire nelle funzioni dell'alimentazione domestica popolare e poi in quella della servitù e commensalità coloniale. Nelle fonti compare con le sue specificazioni come l' *assällaf miess*, il distributore dell'idromele, in amarico il *teğğ melkeñña*, dove la radice proposta da Tancredi (*leké*, misurare) veicola l'idea della distribuzione per divisione e quantificazione delle parti¹⁶. L' *assällaf* "conta le focacce che invia ai gruppi degli invitati (*assällafi azazi*), un altro dà l'acqua alle mani dei maggiorenti del banchetto (*assällafi cuontati*), un terzo distribuisce i coltelli togliendoli dall'oltre che porta sospeso alla spalla (*assällafi carrà*), un altro soprintende all'illuminazione (*fanauaghi*); chi distribuisce i pani (*assällafi ənğära*), chi l'idromele (*miess*) e chi la carne (*segà*)"¹⁷.

I *qwontač* porgono la brocca e il bacile per il lavaggio delle mani che può essere condiviso solo dall'ospite di maggior riguardo. Le schiave portano le vivande ai servi predisposti ai commensali. Su ogni canestro poggiano a strati *ənğära*, versando sul superiore lo stufato di carne *zig'ni*, mentre "gioveni mezzo nude" con le ceste dei pani sulla testa coperte da un drappo rosso, inginocchiate davanti ai commensali, fungono da tavolini, tengono un *gombō* di *teğğ* pronte a reimboccare il bicchiere vuoto, mentre altre portano bevande e cibi e nei grandi banchetti servi, in genere giovanissimi e spesso schiavi Oromo, stavano accoccolati dinanzi agli ospiti con le ceste di pane e i vasi delle vivande pronti al servizio.

I dischi di *ənğära* piegati in due erano disposti sul *gebetā*, una tavola quadrata che poggia sopra un cilindro, alta dai 40 ai 50 cm., fatta di incannucciata, o su tavole basse

piatti, alimenti, commensalità) su frazioni delle popolazioni dominate sia come incorporazione di alcuni generi come le spezie e adattamento a cibi locali; qualche interessante spunto in questa direzione, sul ruolo dei cibi italiani nella costruzione identitaria degli italo-eritrei, in G. BARRERA, *Patrilinearità, razza e identità: l'educazione degli italo-eritrei durante il colonialismo italiano (1885-1934)*, in A. TRIULZI, *La colonia*, cit., pp. 21-54.

¹⁶ CONTI ROSSINI (1942), p. 92.

¹⁷ TANCREDI (1907).

di dimensioni e forme differenti, o i commensali sedevano per terra o su una pelle conciata.

Gli oggetti del banchetto esprimono anch'essi la gerarchia sociale, rendendosi indisponibili per gli altri o esibendo segni di distinzione per la qualità e la fattura. L'idromele è bevuto in bicchieri di corno, *wančō*, o di ferro smaltato, se sono il re e gli alti capi regionali o dal XIX secolo anche nel *berillē*, bicchiere di vetro di importazione europea, ricoperto dalla pezzuola rossa.

Anche il tempo del consumo è manipolato per esprimere le differenze. L'etichetta prevede che il capo inizi a mangiare per primo. L' *assāllaf* assaggia prima del ras. Il grande dignitario nel mangiare si copre con un mantello, ma questa cautela protettiva sembra piuttosto necessaria nel consumo all'aperto ed è indice delle credenze locali sulla contaminazione dei corpi nell'ingestione: "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". Ma al di fuori del banchetto ufficiale di rappresentanza "una persona ragguardevole presenza al pasto dei suoi dipendenti (*gebr*) e assaggia soltanto le vivande per essi, ultimato il pasto li licenzia (*gebr mellasc*) e con i suoi intimi e maggiorenti si reca a desinare a sua volta"¹⁸.

Appena il ras ha iniziato entrano i parenti, i dignitari, i preti, i guerrieri che dopo l'inchino si siedono nei posti assegnati. Solo dopo il proprio consumo il ras e i dignitari si appartano e i soldati entrano eventualmente regolati a gruppi.

Così come la disposizione spaziale, la divisione e spartizione soprattutto delle carni, ma anche delle bevande segue le gerarchie e le sottolinea, come vedremo più avanti. Mentre per il banchetto del XV secolo non sembra ci siano informazioni sufficienti per individuare in dettaglio il rapporto spaziale a tavola tra re e dignitari, nelle fonti ottocentesche e del primo Novecento sono annotati i gesti di espressione gerarchica, le tecniche del consumo, la separazione di genere, la posizione dei preti e dei menestrelli.¹⁹

Si usa rigorosamente la mano destra; il *mäsob*, cesto rotondo di fibre intrecciate, di lavorazione più o meno raffinata, è lo strumento passivo che raggruppa come unità collettiva quattro o cinque commensali e sostiene il piatto comune, che si oppone al piatto individuale e che innesca una cinesica regolata di accesso e di ritiro del boccone, che richiede un'attenta coordinazione occhio-mano²⁰. I commensali intingono pezzi di *əngära* nello *širò* o nello *zig'nì*, riversato sul piatto di pane, e la quantità del boccone che rimane non va intinta una seconda volta nel piatto-pane per evitare una contaminazione. Si inizia a mangiare dai bordi, la presa delle dita è mediata dal pezzo di *əngära* e si coordina con l'apertura della bocca, si rispettano precedenze nell'attingere al piatto comune, osservandosi reciprocamente per armonizzarsi con gesti degli altri commensali, e si esprime con il rutto l'approvazione.

Il gesto dell'imboccare un superiore (*ba'al sērrè*) da parte di un inferiore o l'ospite con la mano destra costituisce uno dei marcatori che distinguono dall'etichetta degli ospiti *frengi* nelle interazioni conviviali. Ancora Pianavia Vivaldi viene imboccata da Däğac Sēbhatù, capo di Amba Dārō, che introduce "nella mia bocca, nientemeno che engerà, zighnì, e... dita! Che infamia!". Una distanza culturale che si esprime anche nella

¹⁸ TANCREDI (1907), p. 963.

¹⁹ SAPELLI (1935), pp. 188-195.

²⁰ MATTEUCCI (1880), pp. 228-230.

mescolanza di cibi e di salse, dal latte acido al burro al *qemem* con berberè come opposizione di gusto, come combinazione sensoriale e mancata separazione dei sapori che è percepita dal Matteucci come “pasticcio indescrivibile”²¹.

Se una lista delle derrate impiegate nel banchetto annuale è ricostruibile, manca una lista delle pietanze, se non delle bevande. Ma abbiamo notizie sufficienti per il periodo dell’incontro coloniale moderno.

In ogni tavola sono disposti in alto l’ *əngǎra* di *ṭ’af* bianco o nero, ancora calda, e sotto strati di pani graduati per valore: i pani di *sernay* o *səndè*, frumento, quelli di *segem* (*gābs*), orzo. L’orzo era una alternativa di ripiego per l’ *əngǎra*: il verso di una canzone recitava “forse che l’orzo può soverchiare il bianco taf?”²²

Le carni preferibili iniziano con i bovini, ma Parkyns precisa che non si sceglie il toro o il bue specie se da lavoro, ma la vacca e talvolta il vitello o il vitellino; anche Dainelli precisa che lo *zig’ni* che gli viene offerto da Değäč Mika’el è carne di giovenca. Tutti gli animali preferibilmente si consumano ben adulti e verso la fine del ciclo produttivo e riproduttivo; come diceva un proverbio “se vuoi un fratello, lo partorisca [tua] madre, se vuoi della carne uccidi la vacca sterile”²³.

Nell’ordine delle vivande viene servito per primo il *brundō*, carne cruda di bovino (filetto o taglio di coscia) o subordinatamente di montone o di capra, “ancora palpitante”, intinto nella salsa di berbere o di fiele, anche insieme con gli intestini arrostiti, *hamòt mantà*²⁴. Viene offerto dal *kärra assällaf* e ognuno taglia di volta in volta una striscia, con un gesto tecnico abile, che fa parte anche dell’estetica della commensalità. È un gesto di consumo segnato al maschile ed individuale rispetto all’accesso regolato e coordinato al piatto collettivo: “lo prende colla sinistra, lo solleva all’altezza della bocca, ne afferra coi denti una parte, che stacca dal resto rasentando, col taglio del coltello (*billà*) volto in aria, le labbra e la punta del naso”²⁵.

2. Qualità, smembramento e divisione delle carni

Il tema della divisione e distribuzione delle carni (ma anche dei liquidi) è un tema affascinante e per il quale è disponibile un apparato interpretativo raffinato a partire da *Homo Necans* di Burkert. Esso è documentabile anche attraverso l’esplorazione linguistica e di filologia storica, come accade per i banchetti dell’antichità classica greco-romana o per quelli celtici, e gli etiopisti potrebbero esercitarsi su questo tema. Le denominazioni di coloro che presiedono al taglio delle carni o alla divisione dei liquidi o i nomi delle porzioni liquide o solide compaiono spesso in fonti come i proverbi o le canzoni composte per l’élite (e il banchetto di corte e dei maggiori

²¹ Parkyns riconosceva con un certo relativismo che simili comportamenti d’etichetta erano stati in vigore anche nell’Inghilterra del passato. Egli si poneva un compito di studio (rispondere a un interesse per il folklore del paese) e una finalità pratica, e cioè spingere a innovare il proprio repertorio di ricette allargandolo a una nuova esperienza esotica che si aggiungesse ad altre che affluivano da più parti dell’Impero britannico (“a purely and classical taste to be curious about eating and drinking”), PARKYNS (1853), p. 201.

²² CONTI ROSSINI (1942), n. 42, p. 285. Un altro proverbio confina in basso nella scala dei cereali il sorgo *zangādā*: “chi non ha paese [si accontenti di] Maqēt, chi non ha provviste [si accontenti di] farina di *zangādā*” (FUSELLA (1942), n. 166).

²³ EUGENIO DI SAVOIA (1943), n. 15.

²⁴ TANCREDI (1907) p. 963 segnala anche l’antilope, una delle carni di selvaggina ammesse.

²⁵ MATTEUCCI (1880), p. 124, ma segue anch’egli la descrizione del Parkyns.

dignitari è anche occasione di produzione da parte degli *azmarì* di questa oralità formalizzata e della musica e coreutica che le accompagna)²⁶. Ma le etichette dispiegate potrebbero essere studiate anche dal punto di vista delle etnoclassificazioni alimentari.

Sono termini che nel contesto dell'alimentazione dell'élite rimandano sia alla equivalenza tra pari o sodali sia alla gerarchia sociale; ma anche l'alimentazione quotidiana delle famiglie contadine, pur nella sua riduzione, riesce ad esprimere le precedenze e nella qualità delle porzioni l'asimmetria di genere, di età, o i doveri verso gli ospiti²⁷.

Anche nei nomi personali appare un riflesso delle logiche sociali di spartizione: M. M. Moreno annotava come il nome personale Haregòt o Aregot indicasse il "residuo di bevanda che i capi lasciano ai servi nel proprio bicchiere"²⁸. È il destino dei resti, anche questo tema classico dei banchetti: Matteucci scrive che i commensali lasciano poi il posto ai gruppi di qualità via via inferiore e i residui, anche le carni rosicchiate fino all'osso, vanno agli impiegati inferiori, ai domestici, alle donne libere e schiave che fanno farina, pane, bevande ecc.. e ai fanciulli. Quando un capo mangia, i suoi dipendenti stanno a guardarlo all'ingresso attenti per poi avere gli avanzi (poiché il



Fig. 3 - Pranzo abissino
(Tratto da Annaratone, 1914)

capo richiede il suo seguito come segno di distinzione, come sottolinea il detto "che ti giova essere un grande, se tutti non ti accompagnano?").

Gli *assállaf* avevano diritto a uno speciale donativo di vivande da spartire e consumare finito il servizio (secondo il Tancredi, non meno di 5 *əngära*, sugo o pietanza, un *gombò* piccolo di *miess*)²⁹.

Carbone segnalava come il termine *rim*, utilizzato nel regime terriero per indicare le terre da cui la Chiesa traeva il

²⁶ Un altro tema da indagare a partire da una analisi etnolinguistica è il lessico dei sapori, le proprietà sensoriali delle sostanze alimentari (percepite come gusto, odore, vista, tatto, olfatto), desiderabili o indesiderabili (distinguendo *distaste* e originato da quello, ma distinto, il *disgust* come forma più sofisticata di rigetto concettuale di un alimento), le dissonanze nella classificazione locale di dolce, amaro, ecc... La presenza e relazione reciproca tra saperi complessi (combinati) e sapori semplici è da indagare in modo ravvicinato, sempre con attenzione alle variazioni areali e ai mutamenti storici e ai processi di scambio con un esterno, che è di volta in volta da definire.

²⁷ Nel saggio in questo numero Abbebe Kiflejesus indica *qärča* come porzione di dimensioni variabili che comprende una combinazione di pezzi carnei provenienti dai differenti tagli.

²⁸ MORENO (1931).

²⁹ TANCREDI (1907), p. 965.

destinazioni sociali, se si vuole trovare una idea di fondo che accomuni il suo uso in due settori della vita sociale³⁰.

La centralità della carne nel processo di spartizione è indiscutibile se si fa riferimento alla scala dei valori, anche se questo livello delle rappresentazioni non deve far dimenticare che l'alimentazione era nella pratica più vegetale che animale. Il primo problema è l'inclusione ed esclusione di specie animali edibili. Sull'altopiano etiopico cristiano e musulmano sono ammessi, sulla scorta del Levitico e del Deuteronomio, i quadrupedi allevati ruminanti che hanno i denti incisivi in una sola mascella e con zoccolo fesso e non quelli che hanno gli incisivi in due mascelle (cavallo, cane, topo, gatto, leopardo, iena, leone, lepre, elefante, cammello) e il maiale. Nella selvaggina sono escluse oche e anatre. La lepre è animale impuro come nel resto dell'altopiano e tra i musulmani (c'è chi segnala anche il coniglio)³¹. La iena era invariabilmente interdetta: è l'animale che può mangiare gli umani e l'umano può mangiare l'umano solo se si nega come tale, se si trasforma in iena, come il *budā*³².

Le interdizioni alimentari riguardano fundamentalmente il regime carneo: stabilivano inclusioni o esclusioni non solo per tipo di animale ma anche per modalità di uccisione e macellazione: tra i Mensa si escludeva la carne di cammello e non si ingeriva carne macellata da musulmani³³. La bestia va uccisa per sgozzamento, con la testa rivolta ad Oriente, con conseguente dissanguamento, e l'invocazione rituale: "In nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo, una sola divinità". Uccisione sacrificale, dunque, anche per l'alimentazione ordinaria³⁴. Se la bestia è ferita il cristiano le taglia la gola, altrimenti sarebbe come se fosse stato ucciso da un musulmano³⁵.

Bisogna considerare la qualità della carne in rapporto alla specie animale, alla sua topografia, alle modalità di cottura pertinenti.

La gerarchia delle carni vedeva al vertice le carni bovine. Seguono nel bestiario alimentare gli ovini e caprini con variazioni regionali, ma con preferenza per la femmina cui siano state asportate le ovaie. Sapelli notava come nel bestiario alimentare dell'altopiano la capra, più presente e accettata nei due bassopiani, venisse servita come fosse zebu, indice forse di una volontà di sanare il suo minor valore rispetto alla carne bovina, applicandole i modi di taglio, di cottura e di consumo della carne di maggior prestigio. Sapelli ricorda un giuramento solenne nel quale le capre sono devalorizzate, associate all'inferno, rispetto alle pecore, associate al paradiso, anche se esisteva la "capra alla scioana" come identificativo di una tecnica di cottura basata sull'arrosto in una buca³⁶.

D'altra parte tra i musulmani i caprini sono devalorizzati rispetto agli ovini (ma con scarti regionali come nella pianura sudanese): sulla base anche di *hadith*, a partire dal sacrificio prototipico di Mohammed, nel bestiario sacrificale si iscrive il montone con determinate caratteristiche come l'animale preferenziale.

³⁰ CARBONE (1940).

³¹ Cfr. YACOB BEYENE (1996).

³² Un proverbio dice: "Piuttosto che la iena ti mangi, mangiala tu e sii benedetto" [per sanare il consumo impuro] (FUSELLA (1942), n. 253).

³³ RODEN (1913), YACOB BEYENE (1996).

³⁴ RODEN (1913).

³⁵ Quando gli Italiani in colonia uccidevano un volatile domestico con strangolamento, questo era sentito come un marcatore etnico. Di recente, durante la guerriglia eritrea, il problema delle macellazioni tra i guerriglieri cristiani e musulmani venne risolto nella vita del Fronte eliminando le formule.

³⁶ SAPELLI (1935), p. 190.

L'asino si colloca invece all'esterno delle carni del banchetto, come ricorda il proverbio “dicendo ‘la carne dell'asino è grassa’, non la mangiare!” e anche un racconto rilevato dal Pollera, dove un malinteso sulla macellazione di asini per un *tezkar*, impensabile perfino per degli schiavi, provoca ribrezzo e condanna la famiglia a un blasone negativo per generazioni e la esclude dalle alleanze matrimoniali.

Le carni vanno dunque tagliate per essere divise e spartite. Conti Rossini annotava il lemma *gerezè* dal senso proprio di divisione di una stanza, con il significato estensivo di spartire la carne, mettendone una parte da un canto e un'altra dall'altro, coesistente con il termine specifico per la divisione della carne, *guozze'è*³⁷. In amarico abbiamo il termine *gursè* come boccone. *Akkāwene*, sinonimo di *kāwene*, significa distribuire in giuste misurate quantità; compare nel proverbio *dekhà kem zikāwenellù, habtām kem zibelle' allù*, “il povero come gli è dato in proporzioni a quanto ha; il ricco come gli è dato da mangiare a sua sazietà” (per scusarsi se, avendo invitati, si tema o si voglia far credere di non avere abbastanza per trattarli giustamente)³⁸. Esplicitamente riferito allo smembramento è *tewārede*, tagliare della carne e metterne da parte i vari pezzi, come fa il macellaio: *lām yeḥardù bebelle'eti yewāredù*, “scannano la vacca, si dividono ciascuno dei muscoli”³⁹.

2.1. Destino differenziale delle carni.

Il valore differenziale degli alimenti e delle loro parti aderisce alla qualità sociale dei commensali, siano capi, sacerdoti o un uccisore di leone che si trovasse eventualmente tra i convitati: in un canto si ricorda come diventasse misura del valore la gobba del bue, *šanā la-gignā*⁴⁰. I responsabili macellatori hanno diritto a parti precise nella spartizione.

La simmetria del corpo dell'animale permetteva di applicarvi una topografia sociale che doveva corrispondere alla qualità sociale dei convitati. Le sequenze operazionali del taglio, di cui è competente l' *assāllaf qārra*, seguono una temporalità tecnica e insieme sociale: come sottolinea Burkert “in culture come quella greca antica il coltello del sacrificatore che taglia le carni è arcaico strumento di sapere globale e tassonomico”.

Nella classificazione, che viene riassunta nella tabella proposta alla fine di questo scritto, compaiono sia le destinazioni che termini specifici e termini generali che riguardano la morfologia e la topologia dei pezzi risultante dal taglio: *belet*, ad esempio, indica le strisce di carne, da Tancredi ricondotto a *beletè*, tagliare la carne secondo le varie membra come fa il macellaio (da cui deriverebbe l'onorifico *balattà* contratto in *blattà*, tesoriere, “maestro della gran casa”).

La qualità dei pezzi e degli organi del corpo animale acquista valore sociale che esprime gerarchie e funzioni umane: l'*aqqabé sa'at*, “guardiano delle ore”, ecclesiastico dei più potenti, riceveva il fegato, *gubbät*. Al padrone di casa, all'uccisione del bove, si presentava “un pezzo grasso della coscia e della gobba del

³⁷ CONTI ROSSINI (1942) e anche De Castro (1915).

³⁸ CONTI ROSSINI (1942), n. 111.

³⁹ CONTI ROSSINI (1942), proverbio n. 219.

⁴⁰ CONTI ROSSINI (1942), n. 32, p. 273.

bue”, “per mostrargli che l’animale è ben nutrito e che i servi ne hanno avuto cura”⁴¹. Il valore del grasso sarebbe confermato dall’annotazione del Conti Rossini per cui alcune parti avevano un valore sociale maggiore, come la carne *haklé*, carne grassa del petto, anche se non si precisa di quale animale⁴². Un proverbio ne sottolinea il valore in opposizione al consumo vegetale e nel suo valore basso, le foglie, esprimendo al contempo un ideale di autocontenimento contadino: “voi che avete mangiato carne grassa, noi che abbiamo mangiato foglie di broccoli, siamo arrivati ugualmente al mese di *nahāsē*”⁴³.

Vi è valore disuguale anche tra l’anteriore e il posteriore. I quarti davanti non si usavano mai interi, né si offrivano alle persone di qualità sociale elevata; la carne di essi tritata serviva solo per farne il sugo e la testa, le interiora, le zampe erano considerati cibi da servi e da schiavi e sottolineavano la più forte asimmetria sociale: “chi li offrissi commetterebbe ingiuria grave”, notava Sapelli. Ras Kasa, il futuro Tewodros, invitato dal suocero, si vede offrire dagli inservienti un piede anteriore e lo rimanda indietro sdegnato: “Ləḡ Kasa non mangia di questa carne! Mi prendete per un portatore d’acqua?”⁴⁴.

Ma sulle interiora bisogna distinguere: Tancredi dice che gli intestini arrostiti vengono serviti come entrata insieme con il *brundō*, mentre secondo altre fonti la loro posizione nella successione delle portate sarebbe diversa. E nel renderli accettabili anche per l’élite è decisiva la cottura e il tipo di pietanza in cui sono inglobati; dipende anche dalla specie animale perché polmone, cervello e intestina del bue sono esclusi⁴⁵. La costante sembra che ai nobili vadano i pezzi di carne dalle lombate ai vari tagli del posteriore, agli inferiori parti anteriori, organi, interiora e le carni residuali, cioè quelle attaccate alle ossa da rosicchiare⁴⁶. La gradazione che compare nella tabella, in buona parte ricavabile dal Pankhurst, che a sua volta si fonda soprattutto sulla fonte più analitica, quella di M. Parkyns, rivela una valutazione preferenziale dei primi sette tagli, ma con la possibilità di giocare all’interno variazioni di gusto individuale.

Una comparazione di tipo macro regionale che si estenda fino ai bassopiani sudanesi sarebbe utile. Nell’alimentazione nel Sennār si conferma il valore preminente dei posteriori: nella spartizione la “diritta coscia di dietro“ dell’agnello veniva offerta alla persona di maggior riguardo⁴⁷. Tra i Mensa pastorali la carne del petto era selezionata come dono nuziale, alla macellazione del *mendeq* si sacrificava o un vitello o una capra o un caprone come sacrificio augurale. Tra i gruppi pastorali tigrè - notava Trevaskis - come tributo, i servi davano ai *nabtab* lingua, *lissa*, e cuore, *ter*, di ogni bestia macellata.

⁴¹ MATTEUCCI, p. 124.

⁴² CONTI ROSSINI (1942). Un proverbio conferma il valore: “tra gli uomini chi è più numeroso [ha più parentela], fra gli alberi quello che è più alto, fra le carni [vale di più] quella che è più grassa” (EUGENIO DI SAVOIA (1943), n. 285).

⁴³ FUSELLA (1942), n. 265.

⁴⁴ MONDON – NILHARET, *Chroniques ethiopiennes*, p. 83 e nota 10..

⁴⁵ L’uso degli intestini (retto, cieco, e crasso) entra come insaccato con pezzetti di carni magre e grasse *tebsi*, arrostiti, o *qeqēl*, lesse, in piatti eritrei come *gezēm* (TANCREDI (1907), p. 1097).

⁴⁶ Questa capacità di utilizzazione del corpo animale spinta all’estremo è espressa nel proverbio: “avendo finita la carne c’è l’osso, avendo tu finita la causa c’è il *fetsmì* [il giuramento]”, mentre un altro deprezza gli organi interni rispetto alla coscia: “Colui al quale, venuto personalmente, è negato il polmone [della bestia macellata], manda a chiedere una coscia” (EUGENIO DI SAVOIA (1943), n. 99 e n. 124).

⁴⁷ BELTRAME (1879), V. I, p. 67.

2.1.1. *Divisione nell'alimentazione quotidiana*

Il taglio intimamente connesso con l'assegnazione delle parti carnee richiedeva una etichetta codificata anche nella alimentazione domestica ordinaria, che la padrona di casa, *'mbeytei* o *ba'altigeza*, doveva ben conoscere: sull'altopiano il pollame era centrale nell'ospitalità contadina, come sottolinea il proverbio: "Oh me! Ho per niente ammazzato il pollo, mentre ero sicura che Ghedlù non sarebbe venuto!".

La divisione del pollo segnava la raggiunta piena competenza della donna da marito, notava Pollera:

"Il pollame ad esempio deve essere diviso in dodici pezzi, compresa la pelle, perché gli Abissini dopo spennati vogliono scuoiare anche i polli, e ciascun pezzo, essendovi invitati in casa, ha un ordine di precedenza e di destinazione (...) Il dividere il pollo in parti maggiori o minori di dodici, sarebbe una tale prova di incapacità da giustificare pienamente la domanda di divorzio da parte del marito"⁴⁸

Come diceva il proverbio, "Il pollo è per sei o per dodici", *dorhò woy nesiddiste woy ne'aserte kilette*⁴⁹. La divisione in 12 parti forse era debitrice del sistema duodecimale un tempo dominante nell'area tigrina. Come annota Conti Rossini queste erano le dodici parti: *rě'ěsì*, la testa, *'atmì kěsād*, il collo, *melhāç*, le due parti vicine alle ali, *menfēr* le ali, *haşāritò* le due coscie, *newāhitò*, le due parti inferiori delle gambe, *fereseñā*, il petto, *guolò*, codione riservato alle donne, mentre il codione della vacca era destinato alle puerpere.

Prendersi la pelle del pollo sarebbe stata una mancanza di riguardo alla padrona di casa a cui spetta di diritto⁵⁰. Ma in questo apparente privilegio si esprimeva una asimmetria di genere: se la pelle del pollo poteva essere conteggiata come parte, gli uomini la consideravano come cibo da donne, così come le ovaie delle galline. E Conti Rossini rimarca la capacità della divisione di esprimere le differenze di genere, nel ricordare il proverbio *nesebeyti guolòn, libben yehabà*, "alla donna dà tu il codione [del pollo], che Dio le dia cuore [= pazienza]".

L'abilità nel tagliare e nello spartire, come requisito femminile, è ricordata anche dagli immigrati eritrei oggi, anche se le giovani donne raramente ne hanno competenza attiva:

"la donna che non lo sapeva dividere era fonte di vergogna per la sua famiglia. Il pollo si divide in 12 parti e ogni parte va assegnata a una persona ben precisa sia fra i familiari sia fra gli invitati, rispettando una determinata gerarchia ... alla persona più anziana veniva assegnata la parte migliore ... La cosa importante è non spezzare le ossa del pollo, la donna deve

⁴⁸ POLLERA (1922), p. 69.

⁴⁹ GUIDI, *Proverbi*, p. 120.

⁵⁰ POLLERA, (1940) e (1922). Un proverbio accosta due processi sociali di divisione nella società contadina, quello nevralgico della terra e quello della carne: "Della terra una striscia, del pollo un'ala" (EUGENIO DI SAVOIA (1943), n. 293).

separare le varie parti togliendo i nervetti ... non bisogna lasciarne nemmeno uno, altrimenti se qualcuno lo trova mentre sta mangiando, guarda la donna di brutto occhio...”⁵¹

E' significativo che nella preminenza del consumo carneo come orizzonte gastronomico ideale le uova, prodotto animale, non venissero consumate da sole, ma con lo *zig'ni* o il *kay wät*, stufato di carne bovina o di pollo (*dorō wät*) oppure venissero immesse nel pane farcito.

2.2. I modi di cottura delle carni

Qual è il valore attribuito ai modi di cottura delle carni in funzione del genere, età e generazione e della posizione nella stratificazione sociale? Bisogna ancora una volta tenere conto delle variazioni areali, del tipo di animale, della qualità del taglio, dell'occasione del consumo...

Nei proverbi sono contenute prescrizioni sul rapporto tra cottura appropriata e consumo carneo: *səgà bəqən t̄ab, werq̄i bəšəbs̄ab*, “la carne nei pezzetti, l'oro nella resa dei conti”, vuol dire che se la carne è buona, lo si constata quando, fatta a pezzetti, la si mangia.⁵²

In una prima esplorazione delle fonti la gradazione parte dal crudo, come valore che sembra fundamentalmente declinato al maschile: è il *brundō*, taglio di carne bovina, condita con la salsa di berberè, burro, lenticchie, zenzero, chiodi di garofano, o con senape e sale, o con una salsa col fiele. Questo consumo è il più attestato già nei secoli XV e XVI ed è anche piatto icona nelle rappresentazioni esotizzanti e primitivizzanti dei viaggiatori. Secondo Matteucci/Antinori “non v'ha festa nazionale e religiosa, compimento di qualche opera pubblica o privata, partenza o ritorno di truppe da spedizioni, della quale, nella casa del Re o in quella dei privati, non se ne faccia ricordo al popolo, alla famiglia, o ai domestici, coll'uccisione di molti bovi o anche di uno solo, e, se la casa non agiata, di un solo montone”. Il crudo può combinarsi con il cotto nella stessa pietanza come la trippa che si mescola cruda con gli altri ingredienti cotti del *dulōt*. L'accento è comunque posto sulla carne “mangiata cruda e ancora palpitante”⁵³. E' anche il consumo che più si distanzia dal gusto europeo e richiede sostituzione nell'ospitalità. I dignitari locali, mentre imparavano a inglobare alimenti e contenitori stranieri, come segno di distinzione, nella commensalità tenevano conto dell'*habitus* gustativo degli europei: il *brundō* veniva sostituito con il *tēbs* o talvolta l'adattamento consisteva nell'attenuare i sapori, agendo sui condimenti speziati, come fa *däğğac* Mika'el, anfitrione di G. Dainelli, A. Mochi e il Commissario Bruna ai margini della missione conoscitiva del Convegno di Asmara del 1905 in Eritrea. Johannes offre il *tēbs* agli ospiti Naretti e a Matteucci, accompagnato da *əngära* e *hambeša* che nota più gradita agli europei⁵⁴: sono tagli della coscia o filetto di bue o

⁵¹ Da una delle interviste condotte in Veneto nell'ambito di una ricerca su “Alimentazione e immigrazione”, da me coordinata, Venezia, a.a. 1998-99, maggio 1999.

⁵² CONTI ROSSINI (1942), p. 17.

⁵³ Parkyn prudentemente controlla questa predilezione per la carne ancora cruda, al di là del *brundō* e del fegato crudo ridotto in pezzetti, con i suoi informatori, ricavandone in modo più credibile l'idea che si tratti di un contesto eccezionale legato alla necessità di un consumo immediato nell'abigeato. Il furto di un animale rende infatti necessario renderlo irricognoscibile e l'ingestione veloce in queste condizioni adempie allo scopo.

⁵⁴ L'*hambeša* nelle classificazioni alimentari degli Italiani rientra tra i pani, ed è il più assimilabile per gusto e aspetto, mentre in quelle degli Eritrei viene classificato come dolce (per ingredienti e per le occasioni di consumo).

montone, appena macellata, in tocchi, arrostita direttamente sui carboni ardenti e condita con il fiele (si conferma la qualità della carne, si cambia la cottura). Lo scarto temporale tra le sequenze dell'uccisione, taglio e consumo in questo caso è minimo: un grigliato che veniva interpretato come difetto di cottura dagli italiani che la percepivano cruda internamente⁵⁵. L'apprezzamento del grigliato è confermato dal Matteucci che descriveva l' *infillè* come “ pezzo scelto di carne di bue come il filetto in liste sottili che si lasciano unite alla parte superiore per farvi un'asola perché il domestico che la sorregge possa infilarvi l'indice. Si scotta al fuoco vivo vi si getta sopra berberè e sale⁵⁶ e appena grigliato lo si passa nel burro e dal domestico si offre al suo signore, il quale con un *billà* ne stacca dei lembi e li ingoia⁵⁷. Organi e interiora con differente valore e destinazione sono comunque diffusamente utilizzati in pietanze come il *dulōt*, tra i più attestati nelle fonti ed etichetta linguistica che copre varianti nella combinazione degli ingredienti ma sembra identificarsi come cottura nel “saltato” (in olio vegetale o burro)⁵⁸; l'intestino di capretto lessato e farcito (annotato come *scenfillà*), fegato e intestini di montone, crudi, tagliati in piccoli pezzi, conditi con sale, berberè e fiele, piatto accostato dal Matteucci alla *merara* nubiana.

La cottura delle carni sembra dunque coprire l'intera gamma dal lessato, *qelqēl sōga* (come *Aliččà merkì*, uno dei brodi di carne con sale e *berberè*)⁵⁹ allo stufato, dal processo di cottura molto lungo, al grigliato e all'arrosto, al saltato⁶⁰. Certo, come in altre culture alimentari, la carne riconduce alla forza fisica maschile, al valore guerriero, e il crudo, ma intinto nelle salse, con le gradazioni dei rosolati sembra accompagnarvisi più dei lessi. Le carni arrostiti per il Tancredi entrano nella categoria *tebsì*, che si scompone nelle sottoclassi di *tebsì guarì*, con cottura sulle braci, e *tebsì sulā* (o *sulā*), se cotte su pietre infuocate. Le variazioni interne nella morfologia dei pezzi e nella modulazione dell'arrosto sono giocate per produrre pietanze diverse, come il *tef tef*, fetta di carne magra alla brace o alla pietra rovente, che gli Italiani accostano alla bistecca, o il *moqolō gemēl*, pezzetti minuti cotti nel *moqolō*, salati e pepati o conditi con *berberì awasē*, una delle varie salse di accompagnamento⁶¹. L'essicato è il metodo privilegiato nella conservazione delle carni. De Castro, ad esempio, segnala “*menciet-abesce*” come carne secca, pestata, bollita con acqua, sale, berberè, erbe e semi odoriferi che si pone al fuoco in un *mascero*, si mescola spesso con legnetto sottile fino a che abbia consistenza di salsa o purè: sembra collocarsi nella classe degli *širò*, che compare non solo come farina e piatto specifico ma anche come termine generico per le polente. *Qwantā* era strisce di carne dissecata al sole polverizzata e condita con la salsa *selsì*, cotta lentamente con aggiunta di acqua; dava

⁵⁵ DE CASTRO (1915), p. 125. Attualmente la pietanza carnea più servita a Tesseney sul bordo sudano-eritreo è la *šua* (carne di capra, grigliata, da cui si tagliano pezzetti al momento). Le dissonanze sulla adeguata cottura delle carni sono un luogo importante di rappresentazioni incrociate anche negli incontri tra viaggiatori appartenenti a diverse culture alimentari in Europa: così il giudizio sulla gradazione tra grigliato e arrosto può variare a seconda della cucina nazionale cui appartiene l'europeo che giudica (cfr. FLANDRIN, 2002).

⁵⁶ Va notato che è cucina basata sull'apprezzamento del sale: “la cucina senza sale e l'uomo senza parenti sono identici” dice un proverbio che unisce il difetto alimentare dell'insipido con il difetto sociale della debolezza parentale (EUGENIO DI SAVOIA (1943), n. 413).

⁵⁷ MATTEUCCI (1880), pp. 126-7.

⁵⁸ *Hamot* è la bile: il piatto *hamot manta* viene da Tancredi per le regioni eritree identificato con il *dulōt* e dunque con una preparazione *saltata* nell'olio vegetale o burro (per sineddoche, essendo propriamente *hamot manta* il contenuto della prima parte dell'intestino tenue).

⁵⁹ Questi brodi entrano nella categoria *tzebeì* e Tancredi riporta più variazioni (*may segā*, *neččā*, *merrāq segā*).

⁶⁰ Ma non trovo nelle fonti il fritto che non coincide con il saltato.

⁶¹ TANCREDI (1907), pp. 1096-8.

il piatto *merrāq qwantā*, nella classe dei *tzebei* grassi e anche inseribile nei cibi del viaggio⁶².

Alcuni cereali possono combinarsi nello stessa pietanza con la carne: *dorō-dabbō*, pezzi di gallina posti con la salsa sulla pasta bollente di *dabbō*, il pane di frumento, nel *mētād*, con brace sopra e sotto fino alla cottura, era “ricercato e non si costuma che alla tavola del Re, dei dignitari e dei ricchi” conferma una qualità sociale alta giocata ancora sulla combinazione tra carne e cereale di valore⁶³. Così è piatto ricercato il *fetfet*, carne di bue o pollo aromatizzato con droghe e mescolato a polpette di mollica di pane, cotte e servite con latte coagulato e sieroso, residuo della lavorazione del burro⁶⁴. Anche lo *širō* di farina di fave o di piselli o di ceci, sciolta in acqua bollente con sale e farina di berberè, al fuoco mescolato fino alla cottura, poteva essere arricchito nei giorni festivi da burro e pezzetti di carne di bue o montone

Le salse, nelle loro possibilità combinatorie con le carni, come abbiamo già segnalato, compaiono con diverse etichette linguistiche e non è semplice coglierne al di sotto identità o differenze di ingredienti (come *awasē*, salsa di accompagnamento alla carne cruda). D'altra parte nelle culture alimentari spesso lo stile regionale si rifugia in variazioni di dettaglio. Le fonti sono comunque concordi nel segnalare l'esistenza di una ampia gamma di utilizzazione di erbe e spezie nelle salse che accompagnano le carni⁶⁵.

1.2.1. Divisione dei liquidi: l'idromele

Le bevande del banchetto sono *səwa (tallā)*, la birra di orzo fermentata con il *tāddo*, e il *tägğ*, l'idromele, fermentato con il *ges^wo*.

La loro relazione gerarchica può essere desunta da un modello di lunga durata, che indica la preminenza dell'idromele, e dal fatto che nel banchetto questa bevanda è presente in quantità inferiore. Le qualità diverse della bevanda alcolica sono prodotte di un processo di lavorazione e di gradazione tra miele e acqua che era sottolineata nella successione temporale di distribuzione delle bevande nel pasto.

Alla gastronomia delle regioni tigrine e amhara è sempre stato attribuito come carattere distintivo l'estraneità ai dolci e al dolce, ma il miele (*m'ār*) veniva consumato nell'élite e a livello popolare nelle redistribuzioni ai contadini in occasioni straordinarie. Il miele occupava una posizione importante nell'alimentazione, nelle

⁶² DE CASTRO (1915), p. 127; TANCREDI (1907), p. 1093 dove *qwantā* è anche classe che a partire dalle strisce, giocando sul grado di essiccamento, sull'abbrustolito o sul lessato, sulle ricotture, sul caldo e sul freddo nella preparazione e consumo, sul tipo di salsa di accompagnamento genera piatti come *tebsi q.*, *qeqēl q.*, *hemmes q.*...

⁶³ MATTEUCCI (1880), pp. 127-8 e TANCREDI (1907).

⁶⁴ DE CASTRO (1915).

⁶⁵ I vegetali con le foglie fresche non sono oggetto di interdizione nell'altopiano etiopico se cotti, ma il loro consumo crudo è devalorizzato e semmai associato ai gruppi del bassopiano, come i Kunama, come marcatore etnico negativo. Le foglie si consumano se ridotte ad erbe di condimento essiccate, comunque manipolate, dentro le salse; semmai sono ammissibili al consumo i semi e in tempi di carestia anche di piante altrimenti escluse. In generale i marcatori relativi al cibo entrano nei sistemi sociali di confini che differenziano le genti del *kebesà* da quelle del *barakà*. Così i semi del baobab, *ababá* (*adansonia digitata*), sono ammessi ridotti a farina dai tigrini, che però stigmatizzano i Kunama che ne consumano le foglie fresche e tenere.

cerimonie (banchetti di sepoltura, nascite, funzioni culturali), nei tributi, nella letteratura orale⁶⁶.

Il miele veniva considerato come cibo se spremuto con le mani, sciacquando i favi e ricavandolo dalla pressione o succhiandolo direttamente dalle cellette, oppure come bevanda se sottoposto a un processo di trasformazione. Le tecniche di preparazione dell'idromele, nelle sue varianti regionali, come *miēss* o *ṭägǧ*, attivano in diversi contesti locali o sociali competenze maschili o femminili.

Regolare la proporzione tra miele o acqua, dosare le erbe aromatiche, variare il tempo di preparazione e di fermentazione produceva idromele di qualità bassa o alta, destinato al consumo domestico, al piccolo commercio o al consumo delle élite. Secondo Tancredi un buon idromele domestico aveva una unità di miele per 5 o 6 d'acqua, i *miess* commerciali da 7 a 10 porzioni d'acqua per una di miele. Le varietà erano riconoscibili per i valori gustativi e per il colore variabile dal chiaro al nero al rosso, che si credeva derivato dai fiori di *soddō*. Le erbe aromatiche si mettevano nella stessa proporzione del miele. Si preparava con il *ges'o*, foglie essicate di *Rahmnus prunoides*, dissecate nel *moqolō*, o in mancanza con *aulieh*, foglie dell'olivo selvatico, ben abbrustolito. La materia aromatica poteva usarsi altre due volte e la seconda produzione era la migliore dal punto di vista gustativo, mentre la prima era amarognola (*melhas* era il gusto, l'abboccata). Il color chiaro per l'idromele e per la birra era indice di più riposo e dunque di maggior apprezzamento.

Come bevanda l'idromele veniva consumato stabilmente solo dalle élite, esprimendo simbolicamente una linea di demarcazione sociale: il suo statuto sociale gli conferiva una posizione elevata nel codice alimentare, in riferimento alla *səwa* o *ṭallā* o alla birra di *dagussà* (*Eleusine tocusso*), graduate anch'esse a partire dalla *gue'es*, birra fresca non appena fatta, entrambe nell'alimentazione quotidiana oscillanti tra il valore di alimento e quello dell'inebriante⁶⁷.

L'idromele era, dunque, bevanda ad alto valore la cui collocazione nella struttura del banchetto seguiva la distribuzione della *səwa* e che poteva essere consumata in una miscela con acqua, acquetta, non solo per penuria, ma anche per graduare la degustazione nel banchetto in modo ascendente verso il *miess* migliore. Dunque la gradazione può trovarsi sia per ragioni di carenza di un buon idromele sia come modulazione in crescendo in un banchetto, dove poteva essere consumato con l'*araqī*, di orzo fermentato e miele. Esprimeva anche confini identitari religiosi, poiché i musulmani lo bevevano, evitando la fermentazione, sotto il nome di *berzī*, come acqua stemperata con miele.

Come segno di valore - attesta Dainelli - i vasi di idromele non dovevano mai entrare in contatto con la terra durante il servizio. La sua centralità era sottolineata nel banchetto dalla funzione dello *šalekā* della casa reale, cui veniva affidata la funzione di somministratore dell'idromele, e dalle figure dell' *assällaf miēss* o *ṭägǧ melkännā* che

⁶⁶ DORE, *Honey* (in pubblicazione). Il miele ebbe a lungo importanza come genere destinato a pagare i tributi. La rilevanza del miele è provata anche dalla sua presenza nella retorica del discorso e nella letteratura sia orale che scritta, nei proverbi e detti, nei canti. "Mentre misurano il miele (per far pagare il tributo), si parli di miele (cioè dolcemente per conquistare l'animo di chi misura)" (CONTI ROSSINI (1942), n. 203 = FUSELLA (1942), n. 43); "pur essendo stato allungato (annacquato), pur tuttavia sono idromele" (CONTI ROSSINI (1942), n. 125); "chi ha preso vince la lite, chi ha tolto il miele dall'alveare lo stempera nell'acqua (per fare idromele)".

⁶⁷ La birra di sorgo o di orzo ha preparazione più lunga e faticosa (una descrizione si trova in MATTEUCCI (1880), p. 130 e per il processo lavorativo e le sue sequenze in TANCREDI, 1907).

versava sul suo pugno e assaggiava per primo la mescita del signore. L'accesso dei mescitori alla propria parte avveniva, dunque, sia attraverso il primo assaggio della mescita, sia attraverso i resti che in genere confluivano in un unico contenitore per essere poi ripartiti tra gli addetti.

La seguente tabella riassuntiva è costruita sulla sistemazione fatta da R. Pankhurst dei dati contenuti principalmente in M. Parkyns e subordinatamente in Pearce, D'Abbadie e altri esploratori dell' '800, cui aggiungo alcuni dati in variazione dalle fonti italiane come Tancredi, Dainelli, Beccari, Annaratone, De Castro, Sapelli e Conti Rossini (vd. bibliografia).

Bisogna tener presente che numero, taglio e nomenclatura delle carni variano secondo le tradizioni locali (e anche tra lo stesso bovino adulto e il vitello) e che le identificazioni d'epoca possono essere imprecise o nelle traduzioni linguistiche possono esserci delle approssimazioni. Tagli nobili del quarto posteriore, ad esempio, potrebbero essere stati colti dai viaggiatori in modo impreciso o con una attenzione differente a seconda della cultura gastronomica nazionale del viaggiatore: la analiticità dei dati del Parkyns potrebbe spiegarsi con l'apprezzamento della carne bovina tra gli inglesi e la particolare competenza nella diversificazione dei tagli⁶⁸. Per le cotture sono segnate solo alcune scelte notevoli e si rimanda alle descrizioni nel testo laddove le opzioni sono diverse. Una indagine accurata sul campo attenta alle variazioni areali e storiche potrebbe anch'essa contribuire a chiarire le ambiguità dei dati delle fonti esistenti.

Tabella n. 1

Nome	Descrizione	Qualità	Cottura	Destinatario
<i>Tənnəš səga</i>	Pezzi piccoli	Dai tagli “girello” e “scamone” al quarto posteriore	<i>Brundō</i> (crudo)	Nobili
<i>Təlləq</i>	Pezzi larghi	Dall'osso della coscia con parte della natica		Nobili
<i>Šent</i>	Pezzi stretti	tagli “girello” e “scamone” all'osso posteriore fino alla spalla		Nobili
<i>Qäččen(a) saŋer</i>	Sottile, tenera perché battuta	Dall'interno del quarto posteriore e l'esterno dell'osso della coscia fin giù		Nobili

⁶⁸ Cfr. FLANDRIN (2002).

<i>G^wäden dabit</i>	Costola	Le cinque costole davanti con carne e parte della cartilagine del girello di spalla	Grigliato	Nobili, contabile
<i>G^wäden goro</i>		Costole	Grigliato	Nobili
<i>Enge'da</i>		Parte muscolo vicino a giuntura osso della coscia	<i>Brundò</i>	Nobili
<i>Məlas</i>		Lingua		
<i>Mängwada, Šanā la-gignā</i>		Guancia, carne della gobba	Crudo	Guerrieri, ospiti d'onore
<i>Ingadyè (?)</i>		Interno coscia	<i>Brundò</i>	
<i>Čanga</i>		Spalle		<i>Šalaqa</i> , inservienti del <i>ṭägğ</i> e pani
<i>Dāndas</i>		Coppa		<i>Šalaqa</i>
<i>Čagg^wara</i>		Stomaco, trippa	Saltato, crudo	<i>Šalaqa</i> , servi di cucina, tagliatori d'erba
<i>Šāhona</i>		Piede		<i>Šalaqa</i>
<i>Tunčā</i>				Staffieri, scudieri
<i>Šenfellā</i>		Membrana stomaco		Cuochi
<i>Gubāt</i>		Fegato	Crudo e cotto	Servi di cucina, portatori d'erba e legna
<i>Šulleḍa</i>		Coscia		Servitori birra
<i>Wārč</i>		Ossi della coscia		Portatrici acqua, legna e stoviglie
<i>Frembeya</i>		Costole fluttuanti		Guardiani, poeti, <i>azmarì</i>
<i>Gogobešā</i>		Cartilagini costali		Tagliatori d'erba
<i>Ayna bago</i>		Intestino		Portatori d'erba e legna
<i>Offal</i>		?		Portatori
<i>Talma</i>		Membrana grassa intestino		Portatori
<i>Tunčā</i>		Stinco posteriore		Portatori d'acqua

Tabella n. 2

Destinatario/funzione	Porzione
Nobili	<i>Tennaš sega, Šent, Qäččen(a) saŕer, Tallaq, G^wäden dabit, Enge'da, G^wäden goro, Mālas, Mängwada, Isgadyè</i>
Valorosi	gobba del bue, <i>Šaña Lajeña</i>
Guerrieri	<i>Mängwada, Šaña Lajeña</i>
Gente comune	<i>Tallaq</i>
Contabile	<i>G^wäden dabit</i> , cinque costole anteriori con carnee cartilagine
Sottocontabile	Reni con osso della punta di petto
Scrivano	Piccolo taglio dalla spalla
Sovrintendente carni (<i>Šaläqa səga</i>)	1/10 carni macellate (<i>Asaj</i>) , 2/3 pelli
Sovrintendente idromele (<i>Tägğ mälkäñña</i>)	Taglio speciale
Scalco dei pani (<i>Əngära assällaf</i>)	Porzione speciale
Sovrintendente dei coltelli (<i>Karra assällaf</i>)	<i>Yej mallas</i> , “ritorno della mano”
Comandante di mille (<i>Šaläqa</i>)	Parte di <i>Čenqa</i> (spalla) e di <i>Dändäs</i> (coppa) o di <i>Šähona</i> (stinco) o <i>Čagg^wara</i> (stomaco)
Comandante cavalleria (<i>Färäs balderas</i>)	Taglio di carne
Coppieri (<i>Tägğ assällaf</i>)	Taglio di ogni bestia, 1/10 pelli, <i>Aqodada</i>
Capo deposito provviste (<i>Dawula bet</i>)	Tagli inferiori
Capo mulattieri (<i>Čan aläqa</i>)	Taglio specifico
Capostalliere	Cuore
Sovrintendente stallieri (<i>Mäčané</i>)	<i>Tunčà</i> , stinco zampa anteriore
Macellai e fornitori di legna (<i>Qwami</i>)	2/3 da un taglio da ogni bestia, <i>Mengwodà</i>
Portatrici di <i>tägğ</i> e birra	Parte di spalla
Cuochi	<i>Šenfilla</i> , parte membrana stomaco
Servitori ci cucina (schiavi)	<i>Čagg^wara</i> , trippa e <i>Gubät</i> , fegato
Birrai/e	<i>Šelluda</i> , taglio minore vicino alla coscia
Aiutante birraia	Osso con midollo con 2 libbra di carne
Servitrici birra	Ossa della coscia con resti carne o ossa zampe anteriori (<i>Wärč</i>)
Portatori di <i>gāmbos</i> e vasi di birra (<i>Gämbañña</i>)	Ossa zampe anteriori (<i>Wärč</i>)
Guardie armate (<i>Zäbañña</i>)	<i>Frembeya</i> , striscia di carne dalla cassa toracica
Scudieri/lancieri	Striscia di carne dalle orecchie alle guance e uno stinco anteriore
Fucilieri	Carne di selvaggina

Tamburini	Piccoli tagli dalla carne dal <i>Qwami</i>
Capo dei tamburi	Piccoli tagli dalla carne dal <i>Qwami</i> e diritti su bestiame, asini, cavalli raziati
Suonatori di embilta	Zampe anteriori (<i>Wärč</i>)
Menestrelli (<i>Azmari</i>)	Cartilagine da <i>Frembeya</i>
Poeti	Porzione specifica
Tagliatori d'erba (<i>Lagwami</i>)	<i>Gogumša</i> , parte di coppa (<i>Dändäs</i>), o della cassa toracica o rumine e fegato o membrana dell'intestino (<i>Ayna bago</i>) o stomaco (<i>Čagg^wara</i>)
Addetto acqua per nettarsi <i>Kontatì</i> o <i>Qwontáč</i>	Diritto su avanzi di vari tagli
Addetti all'acqua	Uno stinco posteriore, <i>Tunčà</i> articolazione zampa anteriore

Bibliografia

- d'ABBADIE, A. (1868) *Douze ans de séjour dans la Haute-Ethiopie*. Paris.
- ABBEBE KIFLEYESUS (2002) "Muslims and meals: the social symbolic function of foods in changing socio-economic environments", *Africa* 72, 2:245-276.
- ABBEBE KIFLEYESUS (2006) "Ethiopia: time and mealtimes in Metleqlya Argobba", *Africa* LXI, 2:251-270.
- ADMASU ADDI (2003) "Bees and Beekeeping". In UHLIG, S. (ed.), *Encyclopaedia Aethiopica*. Vol. I. Pp. 515-516. Wiesbaden.
- ANNARATONE, C. (1914) *L'Abissinia*. Roma.
- BECCARI, C. (1912) *Il Tigre*. Roma.
- BELTRAME, G. (1879) *Il Sennaar e lo Sciangallah*. Vol.1-2. Verona.
- BENKHEIRA, M.H. (1999) "Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé", *L'Homme* 152 :89-114.
- BONTE, P. (1993) "Quand le rite devient technique. Sacrifice et abattage rituel dans le monde musulman", *Techniques et culture*, 21:79-96.
- BURKERT, W. (1981) *Homo necans*. Torino.
- CARBONE, A. (1940) *Termini più in uso nel diritto terriero dell'Eritrea*. Asmara.
- CHOUVIN, E. (1996) *Les oléagineux dans le système de production du wäina dāga des plateaux de l'Éthiopie centrale (approche ethnoscientifique)*. Paris.
- CONTI ROSSINI, C. (1942) *Proverbi, tradizioni e canzoni tigrine*. Roma.
- COUNIHAM, C. and P. VAN ESTERICK (eds.) (1996) *Food and Culture*. London: Routledge.
- CRUMMEY, D. (1983) "Ethiopian Plow Agriculture in the Nineteenth Century", *Journal of Ethiopian Studies* XVI:1-24.
- DAINELLI, G. (1908-10) *In Africa: lettere dall'Eritrea*. Vol. 1-2. Bergamo.
- DE CASTRO, L. (1915) *Nella Terra del Negus*. Vol. I. Milano.
- DERAT, M.L. (2002) "Le banquet royal en Éthiopie au XVe siècle : fiscalité et festivités". In CHASTENET, M. et alii, *Cuisine et société en Afrique*. Pp. 42-52. Paris.
- DERAT, M.L. (2003) *Le domaine des rois éthiopiens (1270-1527). Espace, pouvoir et monachisme*. Paris: Publications de la Sorbonne.

- DORE, G. (in pubblicazione) "Honey". In UHLIG, S. (ed.), *Encyclopaedia Aethiopica*. Vol. III. Wiesbaden.
- EUGENIO DI SAVOIA-GENOVA e G. SIMONINI (1943) "Proverbi tigrini", *Rassegna di Studi Etiopici*, III, 1:3-35.
- FIDDES, N. (1991) *Meat. A natural symbol*. London: Routledge.
- FUSELLA, L. (1942) "Proverbi amarici", *Rassegna di Studi Etiopici* II, 3:282-311.
- GUIDI, I. (1894) *Proverbi, strofe e racconti abissini*. Roma.
- GUIDI, I. (1901) *Vocabolario amarico-italiano*. Roma.
- GUIDI, I. (1922) "Contributi alla storia letteraria di Abissinia", *Rendiconti della Reale Accademia dei Lincei* serie 5, vol. 31:65-89.
- HAMER, J. (1994) "Commensality, Process and the Moral Order: an Example from Southern Ethiopia", *Africa* 64, 1:126-144
- KISLINGER, E. (1999) "I cristiani d'Oriente: regole e realtà alimentari nel mondo bizantino". In FLANDRIN, J.L. e M. MONTANARI (a cura), *Storia dell'alimentazione*. Pp. 250-265. Bari.
- FISCHLER, C. (1993) *L'Homme carnivore*. Paris.
- FLANDRIN, J. (2002) "La cucina europea moderna: un crocevia di di esperienze culturali (XVI-XVIII secolo)". In MONTANARI, M. (a cura), *Il Mondo in cucina. Storia, identità, scambi*. Pp. 71-85. Bari.
- KROPP, M. (1988) "The Ser'ata Gebr : a mirror view of daily life at the etiopian royal court in the middle ages", *Northeast African Studies*, X, 2-3:51-87.
- KROPP, M. (1994) *Études sur le ser'aata mangest et le cerimonial de la cour ethiopienne*. Paris. [CRA 25 mai 1994, Seminaire "Economies pouvoirs et sociétés dans l'Afrique noire du XV jusque à nos jours"].
- MATTEUCCI, P. (1880) *In Abissinia*. Milano.
- MERCIER, J. (1994) "Zära Buruk, «Le père des plaies»". In BEYENE, Y. et alii, *Etiopia e oltre*. Pp. 233-244. Napoli.
- MINGAZZINI, P. (1976) "Di un particolare della cucina omerica", *Rendiconti Accademia dei Lincei*, s. VIII, vol. 31, fasc. 1-2:3-8.
- MONDON-VIDAILHET (s.d. [1904-05]) *Chronique de Theodoros II, roi des rois d'Ethiopie (1853-1868)*. Paris.
- MONTANARI, M. (1989-1993) *Convivio*. 3 voll. Bari.
- PANKHURST, R. (1988) "Hierarchy ate the feast: the partition of the ox in traditional Ethiopia". In GROMYKO, A. A. (ed.) *Proceedings of the Ninth International Congress of Ethiopian Studies*. Pp.173-189. Moskow: USSR Academy of Sciences Africa Institute.
- PANKHURST, R. and K. VOLKER-SAAD (2003) "Bread". In UHLIG, S. (ed.), *Encyclopaedia Aethiopica*. Vol. I. Pp. 622-624. Wiesbaden.
- PARKYNS, M. (1853) *Life in Abyssinia*. London.
- PEARCE, N. (1831) *Life and adventures*. London.
- PERRET, M. (1993) "Hecatombes pour les festins royaux" *Bulletin des études africaines* 19-20:125-130.
- PERRET, M. and J-M. LEKETCH E JEZEQUEL (1995) "La cuisine éthiopienne". In AUFRAY, M., M. PERRET (éds.) *Cuisines d'orient et d'ailleurs, traditions culinaires des peuples du monde*. Pp. 255-262. Paris, Grenoble: Glénat-Langues O.
- PIANAVIA VIVALDI, R. (1901) *Tre anni in Eritrea*. Milano.

- POLLERA, A. (1922) *La donna in Etiopia*. Roma.
- POLLERA, A. (1940) *Ricordi d'Abissinia*. Roma.
- RODEN, G. (1913) *Nei Mensa*. Asmara.
- SCHEID, J. (1993) "La spartizione sacrificale a Roma". In C. GROTTANELLI e N. PARISE *Sacrificio e società nel mondo antico*. Pp. 267-292. Bari.
- SEBSEBE DEMISSEW (2003) "Bärbäre". In UHLIG, S. (ed.), *Encyclopaedia Aethiopia*. Vol. I. Pp. 474-475. Wiesbaden.
- SIMOONS, F. J. (1960) *Northwestern Ethiopia. Peoples and Economy*. Madison.
- SIMOONS, F. J. (1991) *Non mangerai di questa carne*. Milano.
- STRELCYN, S. (1973) *Médecine et plantes d'Ethiopie. II. Enquête sur les noms et l'emploi des plantes en Éthiopie*. Napoli: Istituto Universitario Orientale.
- TANCREDI, A.M. (1907) "Una cucina barbara. Come mangiano gli abissini d'Eritrea", *Bollettino Reale Società Geografica Italiana* 960-982; 1088-1113.
- TANCREDI, A.M. (1913) *Notizie e studi nella Colonia Eritrea*. Roma.
- TUBIANA, J. (2002) "Sur la consommation des céréales en Ethiopie". In CHASTANET, M., FAUVELLE-AYMAR, F. X., JUHÉ-BEAULATON, D. (éds.) *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*. Pp. 277-287. Paris: Karthala.
- YACOB BEYENE (1996 [1995]) "I tabù alimentari e il Cristianesimo etiopico", *Rassegna di Studi Etopici* XXXVIII:210-232.
- ZEMEDE ASFAW and A. WEISSENBORN (2003) "Barley". In UHLIG, S. (ed.), *Encyclopaedia Aethiopia*. Vol. I. Pp. 481-482. Wiesbaden.