

Etnografia del miele nelle fonti coloniali italiane sull'Eritrea ed Etiopia

Gianni Dore - Università di Venezia "Ca' Foscari"

SUMMARY

This article deals with the importance and role of honey and wax in Eritrean and Ethiopian culture. Honey and mead and wax as a by-product have been important historically in the plateau and lowlands. The Italian colonial regime and its officers and technicians dealing with the economic and social values had to study the particular techniques used to gather and the specific knowledge in ethnozoology and ethnobotany. They pursued the aim to modernize the specific techniques involved and increase its economic value of exchange.

The article takes in account the regional varieties and the social value of honey and mead, *mes* or *tägg*, which had a high cultural position in the alimentary code and practices and a symbolic value at important occasions of consumption and feasting, at birth ceremonies, at cultural functions in monasteries, at burial banquets. The Italian reports did not miss its presence in the retinues of the chiefs in war and in the banquets of the élite or their capacity of expressing cultural and religious boundaries and identities. Being honey present in circuits of exchange and in the taxation system and in the levying of the chiefs, the Italian officers tried to control its production and circulation.

1. *L'importanza del miele e della cera nell'Eritrea coloniale.*

Il miele è stato importante dal punto di vista economico e sociale nella storia dell'altopiano eritreo-etiopico e nei bassopiani. Le tecniche utilizzate dai diversi gruppi e nelle differenti aree hanno dato origine a una etnobotanica e una etnozoologia specifiche che presentano caratteri comuni, ma anche significative differenze. Dentro i vari gruppi si creavano specializzazioni che potevano tenere insieme o separare le tecniche di prelievo, di domesticazione e quelle di trasformazione per il consumo. Il complesso delle azioni tecniche e delle conoscenze di apicoltura costituiva dunque un campo significativo nella cultura materiale dei diversi gruppi e venne fin dagli inizi documentato dai funzionari e dai tecnici italiani, a partire dalla colonia eritrea, come risorsa economica da valorizzare e attività produttiva da razionalizzare.

In Eritrea, all'inizio del XX secolo, si distinguevano principalmente tre varietà di miele, che rimandavano a specifiche piante dominanti in una determinata area, e che erano identificabili sia per il colore che per il sapore. Nel mercato di Massawa venivano distinte in rapporto alla loro provenienza areale: le tre qualità venivano dette *baryani* (Barka, 'Ansäba e Sahəl), *salima* (casawurta), *habäši* (altopiano). Insieme ad esse veniva commercializzata anche, da Jumbo, la qualità *jumbani* (Conti Rossini 1902, Tancredi 1907). In questo mercato, nel 1902, secondo i dati del "Bollettino

agricolo e commerciale” della colonia, veniva commercializzato, non depurato, miele per un valore di circa 1000 talleri di Maria Teresa (TMT), equivalenti, secondo il prezzo medio, a una quantità di circa 2200 Kg. Nel 1890 da Massawa si erano esportati 18 quintali di cera, ma nel 1901 la cera era stata commercializzata per 554 quintali con un valore di 127.500 TMT. A Massawa confluiva anche, ma solo in parte, il miele raccolto nel bassopiano occidentale: la maggior parte di questo infatti si smerciava nei mercati di Keren, Kassala, Agordat e Mogolo (Conti Rossini 1902).

Il Säraye era la zona più produttiva, anche per la sua vegetazione, e anche la più evoluta, visto che si stimava la presenza di 4800 arnie domestiche e una produzione di 900 quintali tra miele e cera. L’Akkälä Guzai dava 100 quintali di miele e 20 di cera e nella subregione dello Šämāzana i dati coloniali davano una produzione di 150 quintali di miele e 35 di cera. Il miele, detto *salima* a Massawa,¹ rappresentava così per parte delle frazioni Saho uno dei beni che contribuivano a creare con i tigrini una fitta rete di scambio e che, attraverso la rete di carovaniere che risalivano per Adwa e Mäqälä, creavano un legame stabile con le regioni etiopiche.

La quota per il mercato si ampliò, nel periodo coloniale in Eritrea, rispetto a quella destinata al consumo domestico; nel 1902 sul mercato di Saganeiti si vendevano 2 Kg. di miele per un tallero. Secondo il rapporto del residente Alessandro Allori (1902), tra il 1901 e il 1902, la regione da lui amministrata produceva fra miele e cera circa Kg. 10.000 e la parte abitata dagli casawurta Kg. 2000, di cui un terzo di cera. In quel periodo i distretti più produttivi per la raccolta erano: Aret, Däqqi Zärə’sännay, Mäşhe, Effhela Hatzin², Tedrär, Märätta Sābānā. I produttori vendevano il prodotto misto, a prezzi variabili, secondo l’annata, intorno a un tallero per ogni misura detta *tasa*, equivalente a circa 1,50 Kg. di prodotto. La cera, in piccoli pani schiacciati del peso variabile di 3 Kg. fino a 4, era venduta in media a L. 2.50 al Kg., mentre il prezzo medio del miele era di L. 1.35 al Kg. Ma la produzione dell’Akkälä Guzai non era sufficiente allo stesso consumo interno per cui se ne acquistava oltre confine.

Ad Asmara, il mercato più importante, vi erano circa 200 donne venditrici di idromele (*‘aṭāri*) che pagavano la materia prima anche più di 150 lire al quintale. L’idromele era portato in *qārni mes*, vasi messi a tracolla, ricavati da grossi corni di bue (meglio se di *sangaa*, buoi detti di provenienza oromo di color chiaro³) e rivestiti generalmente di cuoio non conciato, che contenevano in media 5 litri. Si stimava che lo smercio valesse 73.000 TMT annui e che corrispondesse a oltre 800 quintali di miele. Nel solo Ḥamasen gli abitanti avrebbero consumato, comprendendo la produzione domestica, un migliaio di quintali di miele per un valore di 130 mila lire italiane.

2. *Le tecniche e i saperi intorno al miele tra Eritrea ed Etiopia*

I funzionari e i tecnici coloniali dovevano diventare etnografi per necessità pratica e a loro si devono le fonti scritte che raccolgono abitudini tecniche e denominazioni, come

¹ Nelle fonti coloniali italiane si usa in genere il termine *As(s)aorta* con cui si intende talvolta i soli casawurta o la regione a loro attribuita (per quanto in realtà abitata anche da altre frazioni), ma spesso si intende l’insieme delle frazioni Saho.

² Trascrizione originale.

³ *Sangaa* è l’animale castrato, ma può valere anche in generale per bestiame grosso, vd. Ton Leus, Cynthia Salvadori 2006, *Adaa Boraanaa. A Dictionary of Borana culture*. Addis Ababa, Shama books, ad vocem *sangaa*.

testimonia questo lessico minimo tigrino raccolto nelle prime inchieste e qui restituito nella sua traslitterazione coloniale⁴ (Magretti 1903a):

miele, *mahár*
 cera, *semhì*
 propoli, *mahraghenai*
 favo, *seféf*
 arnia, *cofò* o *dokon*
 cella reale, *ndanquord*
 covata, *assekà*
 sciame, *asselé-nehbì*
 regina, *scium-nehbì*
 maschio, *enzerà*
 operaia, *nehbì*
 ape (generico), *nehbì*

Da questo elenco già risultavano alcune specificità del sapere etnofisiologico come il considerare maschio con l'appellativo di capo, *shuum*, l'ape regina. Per lo stesso pregiudizio androcentrico, come *shuum* o *reezanto* (in saho capo), essa veniva considerata anche dagli apicoltori saho. Allora da Saganeiti rispondeva alle richieste del Governo, dalla cui inchiesta sarebbe scaturito il lavoro riassuntivo di Carlo Conti Rossini sull'apicoltura (1902), e forniva solo alcuni termini del lessico specializzato degli apicoltori, riportando però i termini tigrini e non saho. Ciò che era più interessante, la stessa rilevazione dei termini, anche qui mantenuti nella traslitterazione coloniale, veicolava anche in questo caso alcuni aspetti della etnofisiologia delle api e delle etno-classificazioni:

<i>engiará</i>	le api più grandi, “che, secondo la credenza indigena, si occupano unicamente di portare acqua. Sono i fuchi”
<i>caieh nehbí</i>	operaie, api rosse
<i>tzellim nehbí</i>	operaie, api nere
<i>scium nehbí</i>	ape regina
<i>cofó</i>	arnie artificiali
<i>tzomor</i>	fiori spalmati sul cofó per attirare le api
<i>netzbá</i>	recipienti di terra per conservare miele e cera mescolati e impastati
<i>tasá</i>	misura di miele in vendita nei mercati (kg. 1,50)

Le piante mellifere che venivano riconosciute, secondo la sua rilevazione erano, specie nel Märätta Sábänä: *colqual* [q^wälq^wal - *Euphorbia abyssinica*], *oré* [‘ero - *Aloe abyssinica*], *auhì* [awhì - *Cordia africana*], *tabeb* [täbäb - *Becium grandiflorum*; *Ocimum filamentosum*], *iscioch zebó* [əšok zəbbä? *Dalbergia melanoxylon*?], *ghelghelé meschel* [gäl gäl mäsqäl - *Coreopsis macrantha*; *Bidens macroptera*], *tzomor* [šämor - *Ocimum mentaefolium*]. Le api rosse e le api nere si trovavano comunque mescolate nello stesso alveare. Secondo la sua rilevazione, gli apicoltori non erano in

⁴ Si rimanda al saggio sull'apicoltura Vergari – Vergari, contenuto in questo volume per le corrispondenze tra termini saho e alcuni termini tigrini: la rilevazione attuale consente di verificare e anche correggere le informazioni di età coloniale qui presentate e cui comunque va riconosciuto, visti i cambiamenti intervenuti, il merito di un deposito storico con cui confrontarsi.

grado di spiegare i principi di costituzione e la funzione degli sciami: “dicono che la regina genera le regine, che le api generano le api, che i fuchi generano i fuchi”. Il sapere di questo specifico insieme tecnico era certamente differenziato al suo interno (così come accade anche oggi) e frammentato e d'altra parte, come per le altre tecniche, era scarsamente verbalizzato e non facilmente comunicabile. Le arnie cilindriche, *cofó* [*qafó*], costruite con un impasto di letame bovino e di terra, secondo un pattern diffuso, erano collocate generalmente su alberi, ma anche sotto il tetto delle case. Ma si segnalava una innovazione recente, poiché da qualche anno ai *qafó* in letame qualcuno sostituiva “veri barili di legno che acquistano dai cantinieri”. L'insieme tecnico dell'apicoltura in questa area, nel corso dei decenni successivi e fino ad oggi, ha mantenuto una sua notevole stabilità conservativa, ma ha anche assorbito di volta in volta, almeno in alcuni suoi operatori, parziali innovazioni e operato una sorta di *bricolage* tecnico tra vecchi e nuovi materiali e strumenti o contenitori.⁵ La migrazione dei diversi sciami dal bassopiano, preceduti da api esploratrici alla ricerca di un posto per il favo, avveniva in maggio, in base al regime delle piogge dell'anno. Uno dei luoghi di ascesa e più ricchi di api era il baratro che si apriva su un affluente del Koomayle dalla piccola piana di Agogi Däga, dalla regione di Golo, sul Soyra. Il Conti Rossini (1903: 6), nel suo viaggio lungo il fiume Endeli, che poi nel bassopiano prendeva il nome di Rägali, ne scriveva: “Il luogo è famoso per ricchezza delle api selvatiche, del cui miele qui fanno ricerca gli Jofisc' Gascia, una tribù di Ga'aso signora delle balze”. Era allora che si catturava l'ape regina “avviluppando lo sciame con una futa, o spruzzando acqua su di esso, o rendendolo impotente con il lanciaarli contro manate di sabbia”. Come avviene tuttora le si tagliavano parzialmente le ali e la si poneva in un *qafó*, spalmato di fiori nettiferi di *šāmor*, dove arrivavano le api. Dunque, il periodo di preparazione era nei mesi di *gənbət* e di *säne*, tra maggio e giugno, e le api stavano sino alla fine del mese di *mäsqäräm*, e dopo il *mäsqäl* emigravano di nuovo nel bassopiano, *baḥəri*, per compiere il nuovo ciclo annuale. Così i periodi di raccolta erano solo tre: a *mäsqäl*, a San Michele di *təqəmti*, a San Michele di *ḥadar*.

Anche in Tégray il miele veniva raccolto da api selvatiche (tigrino *nəhbi tərqa*) che avevano i loro favi nel cavo di particolari alberi o nelle crepe delle rocce oppure sottoterra nel caso delle api terraiole dette *čədānay*. Nel bassopiano occidentale vennero raccolti dati sulla apicoltura dei kunama, in particolare da Alberto Pollera che fu residente a Barentu dal 1903 al 1909. Qui esisteva solo la raccolta selvatica e i periodi di prelievo erano due, tra maggio e giugno e tra ottobre e novembre. Come per gli inizi delle altre attività o produttive o acquisitive, spettava agli officianti della terra, i *laga manna*, dare il via alla raccolta del miele. Il miele, *goola*, veniva raccolto in spedizioni nel *biila*, cioè nelle porzioni di savana non adatte alle coltivazioni. Una delle aree più frequentate era la piana non coltivata di Badumma a sud est della riva sinistra del Gash (kunama *Soona*), dove si faceva anche la raccolta della gomma; anche nell'area intorno a Om Häger sul fiume Tākäzze si faceva della raccolta di miele selvatico, soprattutto ad opera di Takturi. Tra i kunama le api erano denominate *serme*

⁵ Nel corso della missione ATCMS del 2009 abbiamo rilevato come ci sia stato un tentativo di introduzione di un sapere ufficiale con l'organizzazione di un corso gestito da un tecnico statunitense a Mändäfära e con l'assegnazione di arnie nuove. Ma solo uno degli intervistati aveva partecipato e le nuove arnie o giacciono inutilizzate o convivono, talvolta parzialmente modificate, con le vecchie, di cui si continua ad apprezzare l'efficienza.

(sing. *serma*), e facevano i loro favi sui rami alti o le cavità degli alberi o delle rocce e anche nei termitai abbandonati, ed esistevano anche delle api terraiole dette *lakille*, il cui miele, disponibile in quantità limitate, aveva usi terapeutici⁶. Nel prelievo del miele selvatico ci si serviva dell'uccello indicatore, detto *kekela*, corrispondente al tigrino *qər qər* e al saho *irir*, che indicava la presenza del favo in cambio di una porzione del miele (Pollera 1905, 1913). L'intervento umano in questo caso si riduceva a un grado vicino allo zero, poiché i kunama si limitavano a proteggere gli alveari selvatici dalle intemperie e dagli animali nocivi con piccole rabbocature. Una parte del miele kunama entrava nei rapporti di scambio con i pastori beni 'amer e con i piccoli mercanti *jäberti* che raggiungevano Mogolo e Barentu e che coprivano la tratta carovaniera che andava verso Agordat, Keren e Kassala.

Fino a tempi recenti il miele ricavato dalle api domestiche, anche nell'altopiano, rappresentava solo una quantità limitata. I tecnici italiani dovevano studiare la situazione locale per modificarla. Lo studio dell'ape abissina individuava un tipo scuro e uno di un colore più chiaro simile a quello dell'ape italiana. Non sempre la flora nettifera scelta dalle api coincideva con il miele apprezzato per il consumo alimentare. Il miele di colore rossastro proveniente dalla euforbia candelabra aveva fama di essere indigesto e in genere o veniva evitato o ricopriva un posto inferiore nella scala alimentare come solido, ma veniva utilizzato per la produzione dell'idromele. L'operaia e l'ape regina erano più piccole dell'ape italiana. La sciamatura poteva avvenire in tutte le stagioni e si sconsigliava il travaso dell'arnia nei mesi di ottobre e novembre. La maggiore tendenza a sciamare rendeva più intensa la produzione di cera per la costruzione dei nuovi favi. Localmente l'inizio della sistemazione dei favi e cura dello sciame veniva congiunto con un tempo festivo significativo, l'inizio del nuovo anno secondo il calendario etiopico, nel mese di *mäsqäräm*, che era anche il tempo del figliare delle vacche per i pastori e dell'inizio del nuovo ciclo agricolo.

Mentre le poche arnie domestiche erano di proprietà privata, la raccolta del miele selvatico era regolata dal diritto consuetudinario nelle diverse aree. Come scriveva il Conti Rossini (1902), l'arnia selvatica individuata da un singolo veniva da lui sfruttata per l'intero anno, ma anche oltre se egli lasciava un segno visibile che ne testimoniava la scoperta. I kunama usavano lasciare un segno sul fusto o sulla roccia per rivendicare la priorità, per l'anno in corso, se si trattava di un alveare già iniziato ma senza miele, per ritornarvi quando sarebbe stato completato. Solo gli alveari in zone di coltivazione, anche se selvatici, erano di proprietà "effettiva e permanente" (Pollera 1905, 1913). Negli articoli 62-64 il codice consuetudinario saho, raccolto nel 1943 durante l'amministrazione britannica, e recentemente ripubblicato dall'originale in arabo (Abdulkader 2009), regola l'accesso alle api e al miele selvatico stabilendo che laddove una persona tocchi il miele e/o le api o anche il favo senza le api, laddove un altro abbia lasciato un segno personale, debba pagare il valore di ciò che ha asportato. Se il furto di un'arnia con le api avveniva nella casa o annessi del proprietario al pagamento del valore si aggiungeva una multa di 60 rial (la moneta egiziana). Si stabiliva anche che nessuna pena o multa poteva essere inflitta se delle api avessero ferito o ucciso una persona mentre il proprietario vi lavorava o riparava l'arnia (art. 72), ma, se questi avesse scatenato deliberatamente le api aggressive e ucciso qualcuno, avrebbe dovuto essere considerato come un omicida, soggetto di

⁶ Le api terraiole erano conosciute tra varie genti: i Borana le chiamavano *tiitte daamu* (*damma* è il miele, mentre il nome generico per ape è *kinnisa*) (Ton Leus, Cynthia Salvadori 2006, ad voces *damma/gagura/kinnisa*).

conseguenza al pagamento della *diya*, e se avesse ucciso un animale ne avrebbe pagato il valore (art. 73).

Criticando i Saho perché si limitavano solo alla raccolta del miele selvatico, e un po' tutti i gruppi per una tecnica in genere di affumicamento non controllato, che uccideva le api e le larve e danneggiava il favo al momento del prelievo, gli Italiani tentarono di contrapporre la logica di una apicoltura razionale sul modello europeo. Questa però richiedeva il sacrificio della cera per incrementare la produzione del miele e una raffinazione attraverso la centrifugazione per superare i difetti ed eliminare le impurità. Per incrementare la produzione di miele si sarebbe dovuto limitare la produzione di cera e infatti gli apicoltori europei supplivano introducendo dall'esterno delle lamine già pronte di cera. Perseguire questo obiettivo significava modificare profondamente non solo le tecniche, ma anche i gusti locali e incidere dunque contemporaneamente sui diversi agenti coinvolti, dalla produzione fino al consumo. Perciò l'obiettivo sul quale si ripiegò alla fine fu quello di incrementare la raccolta e il commercio di cera, che veniva richiesta all'interno soprattutto per l'illuminazione domestica e nei monasteri e che aveva più potenzialità commerciali anche nell'esportazione verso i paesi confinanti e quelli europei (Magretti 1903b).

Questa riconversione auspicata richiedeva però anche una migliore considerazione delle conoscenze tecniche eritree e in seguito anche delle regioni etiopiche. La costruzione di un apiario ad Asmara fu il primo tentativo di apicoltura razionale in Eritrea (Magretti 1903a).

Si doveva tener conto dei due periodi ben distinti del ciclo: nell'uno avveniva la fabbricazione da parte delle api della cera per il ricovero, nel secondo la produzione di miele per provvista. Questo significava intervenire radicalmente per aumentare la riserva a disposizione dello sciame e favorire la sciamatura, dopo la quale le api producevano la cera. Le arnie domestiche tradizionali seguivano un modello diffuso che si trova ancora praticato tra i Saho per forma e tipo di materiale in modo prevalente rispetto alla parziale e contestata inserzione delle arnie moderne: il *qafo* era un tronco di legno scavato o un cilindro di terra impastata con sterco che poteva anche essere tenuto dentro l'abitazione addossato a una parete, in cui veniva praticato un foro per la comunicazione con l'esterno. Nelle regioni etiopiche in cui veniva coltivata la *musa ensete*, potevano essere utilizzate le sue foglie intrecciate per sagomare un cilindro che veniva spalmato all'interno con l'argilla. Collocati all'esterno, venivano depositi sul tetto o su ripiani rialzati e protetti dalle intemperie con legno e con sassi o appesi ad alberi per proteggerli dagli attacchi dello zibetto (Bortolozzi 1939).

Secondo le tecniche delle regioni settentrionali tigrinofone, la cera (*səm'í*) si otteneva o immediatamente dopo la premitura del miele oppure la si raccoglieva dopo la preparazione del *mes*, ponendo i favi smelati o gli avanzi della bevanda con le impurità (*səfāf*)⁷ a bollire con acqua. Si filtrava la brodaglia, strizzandola attraverso ad un rozzo panno di lana (*wāččō*) od uno straccio qualsiasi. Veniva poi raccolta in vasi pieni d'acqua fredda, solidificata e poi foggata a mano in panetti tondeggianti (*goggo*)⁸.

Dopo la conquista dell'Etiopia si studiò anche la situazione in questo paese. Il commercio della cera si confermava il più interessante anche per l'esportazione. Si stimava che nel decennio precedente ci fosse stata una media di produzione di 500 tonnellate di cera in parte esportata verso diversi paesi europei, soprattutto

⁷ Il termine indica i frammenti di cera con cui si fabbricavano le candele.

⁸ Propriamente con il termine si intende una piccola schiacciata di farina di orzo.

l'Inghilterra, che ne apprezzava la bianchezza e la purezza rispetto a quelle del Kenia e della Somalia. Il traffico avveniva per i tre quinti attraverso il porto di Gibuti dal mercato di Addis Abeba e per il resto da Gondär e da Gimma verso i mercati sudanesi via Gambela e via Mätamma. Circa un decimo delle esportazioni si indirizzava verso la stessa Eritrea (per cui si calcolavano circa 50 tonnellate per il 1926 e 1927). Sul mercato di Gimma arrivava la produzione del Kaffa, la più impura, e del Limmu e del Illibabor, meno impura, in forme di palla o di ciambella del peso di 1 Kg. In genere raggiungeva i mercati in otri di pelle o in contenitori ricavati da zucche vuote. L'unità di misura sui mercati locali era detta *farasula*, equivalente a 17 Kg. con un valore commerciale dai 4 agli 8 TMT (il tallero nel 1938 valeva 15 Lire italiane), massimo questo raggiunto dalla cera dello Gimirra dello Shoa dal mercato di Magi. Dove era diffusa la bevanda di *tägg*, la cera, sottoposta a una prima raffinazione, prendeva il nome di *mashetta* o *mahashetta* e toccava gli 8 talleri per *farasula*. Le operazioni di depurazione e le forme dei pani variavano a seconda della regione, dei mercati di destinazione e delle ditte esportatrici: la cera gialla via Gambela e Dire Dawa era commerciata in pani di 50 Kg. A Gondär e Addis la cera vergine subiva un primo sbiancamento e veniva spedita in fettucce sottili; a Massawa avveniva invece lo sbiancamento della cera che arrivava in Eritrea attraverso le carovaniere che passavano per Adwa e Mäqälä (Bartolozzi 1938). Attraverso queste vie commerciali la cera contribuiva anche essa alle relazioni tra le diverse regioni dell'acrocoro etiopico.

3. *Le trasformazioni, il consumo e i valori alimentari.*

Il miele aveva uno statuto culturale elevato nel codice e pratiche alimentari. Veniva usato sia come cibo che come bevanda. La preparazione della bevanda a base di miele, che aveva come sottoprodotto della spremitura la cera, aveva un posto speciale sia nella alimentazione straordinaria sia nella costruzione di gerarchie sociali. Nelle sue varianti regionali, l'idromele, *mes* o *tägg*, poteva essere preparato da uomini o da donne a seconda del contesto sociale, dell'area e del periodo storico. La tecnica di trasformazione aveva come passaggi tecnici cruciali la proporzione tra miele e acqua, la scelta e il dosaggio di erbe aromatiche (principalmente foglie o parte lignea del *gešo*, lat. *Rhamnus prinoides*, *tädd^{wo}*, lat. *Rhamnus staddo*) e il tempo di fermentazione: erano questi passaggi tecnici a definire le differenze nei valori alcolici, gustativi, sociali. In base a questi valori si distingueva un *mes* domestico da uno destinato al commercio; il colore variava da rosso a nero e il sapore dal dolce all'amaro, *din*, il meno costoso e anche il meno gradevole. Il *mes* più diffuso aveva circa il 14% di alcool.

Anche se menzioni della bevanda e alcuni dati sul processo di fermentazione compaiono in molti rapporti di viaggio a partire dal XVII secolo, la descrizione più completa nelle fonti italiane del procedimento tecnico di produzione dell'idromele venne fatta dal capitano Tancredi (1907).

I vasi per la preparazione della bevanda, in ordine decrescente di capienza, erano: *gänhi*, *cheneí*, *gombo*, *sarma*⁹. Essi venivano preparati in modo da non dare cattivi gusti alla bevanda. Erano intonacati internamente con cenere intrisa d'acqua, asciugati al sole, ben lavati, esposti al fumo di polvere di *bärbäre*. Ancora pieni di fumo vi si

⁹ Il *gänhi* è un otre per la birra o per l'acqua; il *gombo* è un orcio di terracotta della capienza fino a circa 60 o 70 litri, e scomposto in tre misure è il contenitore che si usa nei consumi cerimoniali; il *sarma* era di 10 litri. Non ho identificato il *cheneí*.

lasciava dentro dell'acqua per molto tempo. Un fattore decisivo era stabilire la corretta proporzione tra miele e acqua: si andava da 1 a 3 fino a 1 a 10 di volume. I buoni mes per il consumo domestico avevano un volume di 1 per 5 o 6 di acqua, i commerciali 1 a 7 o a 10 di acqua. Le cortecce o foglie aromatiche erano impiegate nella stessa proporzione del miele. La tecnica di fermentazione seguiva delle sequenze operative stabili: si mescolava l'acqua al miele nel vaso, si rimescolava, si aggiungevano o la scorza gialla e amarognola delle radici di *tädd^wo*, senza trattamento, o le foglie disseccate al *mogolo* foglia disseccata al *mogolo* di *gešo*. In mancanza venivano sostituite da foglie di 'awli'ə (olivo selvatico, *olea crysophilla*) ben abbrustolite. Si rimescolava e il vaso veniva sigillato alla bocca con fango o pasta di cenere e si lasciava a riposo per una settimana. Quando si aprivano i vasi, si asportava la cera e le impurità, si rimescolava ancora e si richiudeva. Dopo 3 giorni avveniva l'assaggio e si decideva se l'idromele era ormai pronto. Il *mes* commerciale aveva un tempo di fermentazione più limitato rispetto a quello domestico. Dopo lo si schiumava ancora dalla impurità residua, lo si filtrava con il colino (*mokba'ti*) e veniva fatto riposare in recipienti di terra o di corno, chiusi alla bocca con velo di cotone (*šas*).

La materia aromatica, tolta dai vasi, si asciugava al sole e poteva essere riadoperata fino a 3 volte consecutive, dando luogo a notevole variazione del gusto: la prima volta dava un gusto più amarognolo, mentre la seconda produceva il gusto più apprezzato. Nell'uso il *mes* veniva addolcito con poco miele (*mälḥas* era il gusto, l'abboccata).

Nella logica della utilizzazione minuta ed estrema di ogni sottoprodotto propria delle culture contadine e pastorali, gli avanzi della filtrazione (*māfawozi*)¹⁰, a forma di pallottola, venivano usati per ungere i *mogogo* e *moqolo*, perché le focacce non si attaccassero. Ma un poco di idromele poteva anche essere usato come additivo per favorire la lievitazione nella panificazione.

I tecnici coloniali come il Baldrati valutavano che l'idromele non avrebbe mai incontrato in modo consistente il gusto europeo e, anche se c'era l'esempio a Mäqälä e a Addis Abeba di due piccole distillerie di miele, in Eritrea altre risorse vegetali potevano essere usate per la produzione di alcool.

4. Valori terapeutici e cerimoniali

Il miele è stato saldamente presente nei circuiti di scambio commerciale nei mercati regionali (Massawa, Gondär, Mäqälä, etc.) e anche verso l'esterno. Storicamente è stato uno dei beni di alto valore che hanno circolato nel sistema di tassazione che legava le genti dei bassopiani con i capi regionali della società contadina e stratificata dell'altopiano, nella riscossione di tributi e di rendite, nella tassazione terriera come testimoniano alcune denominazioni del sistema fondiario dell'altopiano come *yä-mar märet*, "terra del miele", nel Wällo, o come *yä-mar əšät*, nel Wälläga, o in Harär, dove i proprietari o *mälkäñña* avevano il diritto di estrarre dalle terre dei contadini l'*asrat*, la decima, o l'*arafä* e trattenere metà del quantitativo di miele che veniva prelevato per il governo (Brotto 1939).

Tra i *kunama* proprio per il suo valore compariva nella alimentazione straordinaria delle andinne, donne possedute e maestre di possessione, specie nella cerimonia di chiusura e di uscita dal periodo di trance, o nella alimentazione conviviale immaginata con Sadalla, il capo degli spiriti.

¹⁰ Con il termine si identifica il composto per ungere il mogogo, in cui possono entrare anche semi frantumati di ricino o di sesamo.

Il miele è o è stato un referente simbolico nella retorica del discorso e nella letteratura orale non solo dell'altopiano. Compare nelle metafore o nelle metonimie in canzoni e in proverbi, dove elementi sociali, estetici e comunicativi sono strettamente intrecciati. Così nei proverbi¹¹:

mä'ar kəsäfru mä'ar yənnagäru, “mentre misurano il miele (per pagare il tributo), essi conversano del miele (dolcemente per blandire il cuore di chi misura), Conti Rossini n. 203 = Fusella n. 43.

qätinu əmbär mes əyyu, “anche se è stato annacquato, è ancora idromele” (le buone qualità non si perdono anche nelle avversità”, Conti Rossini n. 125.

zəḥazä yərättəʕ, zəbär bärä yəbättəʕ, “colui che è stato preso vince il suo destino, colui che ha preso il distillato dall'ape lo diluisce nell'acqua per fare la bevanda” (Conti Rossini n. 338).

Il miele aveva anche un uso terapeutico e anche l'idromele poteva essere usato in porzioni limitate nel trattamento della tenia così comune. Il suo valore simbolico si manifestava in occasioni importanti di consumo festivo, nelle cerimonie del ciclo della vita dell'individuo, nelle funzioni culturali nei monasteri, nei funerali (*käbrī*) e nei banchetti di commemorazione (*tazkar*), dove parenti ed amici portavano capienti vasi di birra di sorgo, *səwa*, e di *mes*, nelle compensazioni.

L'idromele era un genere richiesto nei tributi destinati ai capi in guerra.

L'idromele riservato ai capi, come consumo sontuario, tracciava una linea di demarcazione sociale. Una distribuzione agli altri strati eccezionalmente e in occasione dei banchetti più importanti è raramente attestata e comunque rientra nella regola di un controllo del prodotto riservato agli alti ranghi.¹²

La sua presenza nella spartizione nella commensalità nei banchetti dell'élite simboleggiava la posizione dell'ospite e del commensale nella gerarchia del convito e richiedeva funzioni specializzate (Amh. *ṭägṭ [mes] asallafi* o *ṭägṭ mälkäñña*). Gli ospiti europei si vedevano offrire la bevanda nell'ospitalità dei capi e le sensazioni gustative variavano sia per il gusto personale che per il patrimonio sensoriale di provenienza. In genere essi preferivano il miele più dolce, anche se alcuni osservarono che capi come ras Alula apprezzavano proprio il miele amaro. Ma la pesantezza dell'idromele era generalmente avvertita da tutti, specie se la presenza del *gešo* era eccessiva (Matteucci 1880). Veniva versato da servi, che avevano l'onere del primo assaggio per garantire dal possibile avvelenamento, da contenitori capienti nell'*adderaš*, il locale del banchetto, e bevuto dai singoli commensali in bicchieri di corno o nei bicchieri di vetro detti *bərälle*, utensile di importazione indicatore, dalla seconda metà del XIX secolo, di uno status alto dell'ospite. Il suo statuto come bevanda di

¹¹ Il miele è ampiamente presente nei proverbi di tutte le genti del Corno d'Africa. Per esempio, i borana dicevano, esaltandone il sapore, “miyaha dammaalle nami wali hin galu” (= anche sulla dolcezza del miele la gente non si mette d'accordo) o “ebeluu suni arabbi waan dammaa”, quella persona ha la lingua come il miele) (Leus . Salvadori 2006, ad vocem *damma*). Per i proverbi saho, in parte raccolti in età coloniale, vedi in questo numero il saggio Vergari – Vergari.

¹² Anche tra i Borana l'idromele o *daadhii*, fermentato con *booka* dall'albero *bireessa* era destinato a molti rituali sia famigliari che collettivi come l'annuncio dell'insediamento alla importante carica di leader detto *hayyuu* (Leus-Salvadori 2006 ad vocem).

eccellenza si definiva nella relazione con le altre bevande disponibili come la *səwa* o *tälla*, consumate dagli strati inferiori (Teshale Tibebe 1995; Dore 2006). Nei banchetti dei capi l'ordine della distribuzione delle bevande vedeva un crescendo dalla birra di sorgo o di orzo all'idromele. Un surrogato del *mes* aveva una proporzione tra miele e acqua di 1 a 10 e le foglie di *gešo* erano unite al *dəfdəf*,¹³ una farina d'orzo abbrustolito mescolata a parti uguali con farina di orzo germogliato, intrisa con acqua (Tancredi 1907).

Secondo le relazioni di molti viaggiatori i capi importanti non si mettevano in viaggio senza avere nel proprio seguito delle donne che fornivano la provvista di idromele. Se i capi facevano un punto di onore e prestigio nel produrre in casa il *mes*, come fattore di distinzione sociale, la bevanda più diffusa nelle regioni tigrine era la birra di sorgo, o anche d'orzo, nelle sue diverse qualità anche esse gerarchizzate, a partire dalla birra fresca appena fatta (*g^we'eš*): valore vertice era *ma'aza*,¹⁴ la *səwa* stagionata, *qättaf şərahi*, che, essendo mescolata con del miele e fermentata per 3 o 4 giorni, filtrata e più limpida, stabiliva una qualità di transizione nel valore alimentare differenziato delle due bevande. Corrispondeva alla *tälla* delle regioni etiopiche, anche essa divisa in qualità differenziate per i nobili o per gli altri strati della popolazione. Anche in altri gruppi come i kunama si faceva la birra di sorgo, *ayfa*, fermentata, ma in questo caso come bevanda quasi esclusiva, sia per il consumo quotidiano che cerimoniale, anche se si produceva in piccole quantità un idromele non fermentato (*goola biya*), mescolando miele con acqua (Pollera 1913).

L'idromele ha storicamente avuto anche la funzione di marcatore nella costruzione di confini culturali e religiosi e nella definizione di entità collettive. I musulmani hanno il *bərzi* o *bärzi*, acqua miscelata con miele ma senza fermentazione in ottemperanza alle proprie interdizioni alimentari¹⁵.

L'idromele ha perduto nel tempo qualcosa del suo statuto per l'associazione con le mescite o *tägğ bet*, frequentate da povera gente o gestite da donne socialmente vulnerabili, che consentivano agli uomini un accesso sessuale dietro compenso. Nel periodo coloniale italiano le cosiddette *teccerie*, trasformate dalla pressione delle richieste sessuali dei coloni, finirono per acquistare una cattiva fama e diventarono spesso luogo di reciprocità negativa. In seguito il *tägğ* o *mes* ha progressivamente perso terreno dinanzi alla diffusione delle moderne bibite di produzione industriale, cui viene attribuito il prestigio della "modernità", ma per converso ha recuperato valore una volta inserito nei circuiti della ristorazione destinata al turismo come bevanda "tradizionale" e ha trovato nuovi spazi geografici di insediamento nei processi migratori attraverso i migranti dall'Etiopia e dall'Eritrea come agenti di diffusione. Nella combinazione di questi nuovi contesti e attribuzioni di significato ha finito per acquistare uno statuto di "bevanda nazionale" (Abbebe Kifleyesus 2006; <http://www.pitt.edu/~kloman/tej.html>).

¹³ Attualmente con il termine si identifica comunemente l'azione ripetuta di intingere un boccone nel sugo di *bärbäre*.

¹⁴ Il termine per i parlanti oggi indica talvolta "il nutriente", più spesso un sapore che implicitamente si intende positivo, apprezzabile.

¹⁵ L'assenza di fermentazione della bevanda non necessariamente si deve a una interdizione alimentare, come dimostra il caso kunama. L'attribuzione ai cristiani della bevanda fermentata ne fa e ne faceva un marcatore etnico, come si evince da un verso del canto dei Miniferi raccolto dal Reinisch e riportato, tradotto in italiano, dal Conti Rossini (1903): O Hade gioconda – Hade nostra terra (...) ivi è la pianta cara ai cristiani", cioè, come glossa il Conti Rossini, la pianta per far fermentare l'idromele.