

## IL CARDINAL MASSAJA E IL MONDO VEGETALE

di Peira Giovanna

Il Cardinal Massaja nasce a Piová (ora Piová Massaia) l' 8.6.1809 da Giovanni e da Maria Bertorello. Settimo di otto figli, viene battezzato con i nomi di Lorenzo-Antonio. Si trasferisce presso il fratello primogenito Guglielmo, parroco di Pralormo, per iniziare la propria formazione scolastica. Studia dapprima nel seminario di Asti ed in seguito diventa cappuccino nel convento della Madonna di Campagna, assumendo il nome di Guglielmo, in omaggio al fratello educatore. Dal 1834 al settembre 1836 ricopre l'ufficio di cappellano dell'ospedale Mauriziano di Torino. Viene consacrato Vescovo e Vicario Apostolico dei Galla, popolazione dell'Etiopia, il 24 maggio 1846.

La sua attività missionaria si divide in tre periodi:

1° Il periodo di penetrazione, va dall'imbarco a Civitavecchia (4.6.1846) all'ingresso nel territorio dei Galla in veste di mercante. Fa una sosta forzata nella prefettura dell'Abissinia dove ordina vescovo Giustino De Jacobis, nominato poi Vicario Apostolico dell'Etiopia.

Incalzato dalla persecuzione del metropolita copto Abuna Salama II, percorre i litorali del Mare Rosso e del Golfo Arabico. Nel 1851 ritorna in Europa a trattare gli interessi della sua missione con varie personalità.

2° La missione Galla propriamente detta (21.11.1852- maggio 1863) comprende la fondazione delle due importanti missioni dell'Ennerea e del Kaffa. Nel maggio del 1863 torna temporaneamente in Europa.

3° La Missione Scioana, quando il Massaja é costretto dal re Menelik II a restare nello Scioa come consigliere reale. Fonda nuove missioni a Fekerié-Ghemb e Finfiní (la futura Addis-Abeba).

- Periodo postmissionario – l'ultimo esilio convince il Massaja alla rinunzia definitiva al Vicariato Apostolico dei Galla.

In obbedienza alla richiesta del papa Leone XIII scrive le sue memorie: *I miei trentacinque anni di missione nell'Alta Etiopia*.

Egli era consapevole di non potersi dedicare troppo alle osservazioni di tipo scientifico poiché avrebbe rischiato di perdere di vista o, perlomeno, di sottrarre tempo al suo ministero.

Parimenti però non poteva esimersi dal descrivere alcune piante esotiche o dal raccontare episodi vissuti, poiché il suo ministero, il sostentamento ed anche le cure dipendevano in massima parte dal mondo vegetale nel quale era immerso. Sotto questo profilo potrebbe essere considerato un precursore dei tempi moderni in cui l'evoluzione delle conoscenze ci porta ad un maggior ritorno alla natura, se non fosse per quella sua espressione con cui affermava che il povero missionario mancando di tutto deve fare di necessità virtù.

Per quanto riguarda il ministero era molto attento e scrupoloso nel non lasciare nulla al caso, anzi verificava diligentemente che il necessario fosse realizzato rigorosamente secondo i canoni prestabiliti.

In campo alimentare invece era molto permissivo, salvo poi accostarsi con precauzione e verificare attentamente gli effetti dei cibi dei quali non conosceva bene le conseguenze che potevano produrre anche a livello psichico.

Era attento e scrupoloso nel curare le persone usando esclusivamente le erbe che lui conosceva empiricamente da sempre, magari condite con tanta carità, ma era anche sempre attento a non confondersi con i guaritori locali.

Come asserito nelle "Memorie", il manoscritto non ha pretese scientifiche, ma esclusivamente di testimonianza.

Sicuramente il Cardinal Massaja conosceva bene gli effetti delle erbe di cui si serviva poiché, come vediamo, riesce a compiere degli autentici miracoli con rimedi estremamente semplici.

E' interessante andare alla scoperta del rapporto che questo uomo di fede e di scienza, ma anche

pragmatico e di buon senso, aveva con il mondo vegetale attraverso le sue parole, seguite da un breve commento sulle piante menzionate.

“In Gedda si fa il commercio del balzamo, ed io avendone bisogno pel mio ministero ho incaricato Serkis di cercarmene, e di farmi venire un branco con foglie, e di farmelo aggiustare in un vaso. Così fece [;] ho comprato quattro oncie di balzamo, e mi portarono un branco dell'arbusto da cui lo cavano, e chiusolo in un vaso di vetro ermeticamente, ho voluto portarlo con me pel confronto in caso di trovarlo in Abissinia.” (Vol.I Pag. 42)

*“...Frattanto incominciavamo a discendere dall'Abissinia...L'indomani si fece una funzione solenne...Dopo la funzione, fatta una piccola collazione, andammo a girare un poco [per] quella campagna, e venivano con noi alcuni dei giovani abissinesi; girando [per] quelle colline uno dei giovani volle rompere un piccolo [p. 82] branchicello di un arbusto che egli altre volte aveva trovato, me lo portò affinché lo odorassi, al vederlo viddi subito che sembrava a quello del balzamo portato da Gedda. L'abbiamo esaminato e rompendolo dava una specie di sugo gommoso coll'istesso odore del balzamo; ritornammo al luogo dell'arbusto, [e] tanto io che tutti i compagni abbiamo giudicato che fosse proprio quello. Ritorniamo in casa, niente di più bello che darne notizia al Signor Dejacobis che abbiamo trovato il balzamo, fecimo sortire dall'involto il vaso di vetro dove stava chiuso quello venuto da Gedda, e si trovò la perfetta identità. Dejacobis era fuori di se di contentezza, e volle andare subito a vedere l'arbusto, fece egli stesso il confronto, e poi dopo ne fece raccogliere una piccola quantità che mi disse [di] voler mandare in regalo a Roma.”* (Vol.I Pag.46 ) *Si tratta verosimilmente del Balsamo della Mecca o Balsamo di Giuda: Commiphora opobalsamum, albero della famiglia delle Burseracee che cresce soprattutto nell'Arabia sud-occidentale dal quale si ricava un'oleoresina profumata. Questo balsamo, importante per il suo uso liturgico, si unisce all'olio per la preparazione e consacrazione del sacro crisma, che serve nell'amministrazione di alcuni sacramenti. L'usanza di mescolarlo all'olio santo è già attestata dai documenti del sec. IV: da tale epoca le leggi ecclesiastiche l'impongono sotto grave precetto. Lo ritengono necessaria per avere il sacro crisma. Il vescovo stesso lo benedice e lo mischia con l'olio nella funzione solenne della consacrazione degli oli santi, il giovedì che precede*

la Pasqua; il suo valore simbolico sta ad indicare il buon odore delle virtù che il cristiano deve spargere attorno a sé.

Il Cardinal Massaja attribuiva al Tamarindo una grande importanza salutare tanto da venire ironicamente, anche se affettuosamente, soprannominato “don tamarindo”.

*Il Tamarindo – Tamarindus indica L. - è una pianta della famiglia Leguminosae-Cesalpinoideae. L'albero, sempreverde, può raggiungere notevoli dimensioni fino a raggiungere, a volte, i 30 m di altezza e oltre con un portamento maestoso. Era già noto a Teofrasto che descrisse come le sue foglioline si chiudano di notte. Il nome deriva dall'arabo Tamar-hindi “dattero dell'India”. Presenta foglie sparse pennato-composte, con numerose paia di foglioline ovali-lanceolate. I fiori sono disposti in grappoli terminali ai rami. Il frutto è un legume indeiscente, di colore bruno-rossastro, nell'interno vi è una polpa bruna entro la quale si trovano i semi. Contengono zuccheri, acidi e un complesso di oli volatili; si possono consumare freschi, in bevande rinfrescanti, oppure conservati sotto forma di marmellate e sciroppi.*

*La medicina popolare attribuisce a questi frutti proprietà stimolanti, antipiretiche, digestive, antisettiche e lassative. Per via interna, il Tamarindo trova pertanto impiego in caso di febbre, ittero, asma, dissenteria, stipsi, nausea in gravidanza. Esternamente viene usato per curare irritazioni agli occhi, ulcere e reumatismi.*

*“Prima di partire da Berbera due giorni prima ho preso il decotto di tamarindo, cioè una libbra di tamarindo brutto, tal quale si vende sul mercato, che molto mi ha purgato; il giorno dopo aveva preso 15 grani di kinino, perché entrava nei paesi delle febbri.”* (Vol. I, pag. 218)

*“...Come io soleva curare questa gente, ben inteso, calcolate le circostanze, dove il povero missionario si trova privo di tutto. Quando io sentiva dire che una famiglia del vicinato era presa da*

questa malattia [febbre gialla], se era avvertito subito da principio, e che avessi trovato tamarindi in abbondanza, allora raccomandava alla casa una rigorosa dieta e faceva bollire una marmitta di tamarindo fresco, e ne faceva bere a tutti, anche ai sani, in quantità tale da determinare una diarrea per tre giorni di seguito, diminuendo un poco la dose nel secondo, e nel terzo giorno; in questo modo guariva l'ammalato, e per gli altri faceva ancora ripetere [la cura] nella quindicina; in questo modo mi riuscì quasi sempre di salvare [p. 46] la casa intiera dalla malattia.

Nel caso di non trovare tamarindo in quantità, come arriva in molti luoghi dei paesi alti, allora qualche volta ho fatto uso di altri purganti che si trovano nel paese, come il ricino, e qualche volta anche ho fatto uso dell'emetico, del quale era sempre abbastanza provisto, ma confesso che questi ultimi rimedj non mi producevano l'effetto [ottenuto] dal tamarindo, perché non poteva darne in gran quantità da fare una crisi. Nel paese non essendovi un torchio non si può ottenere l'olio di ricino puro...” (Vol. II, pag. 44)

Il chinino viene ricavato dalla corteccia di alcune piante del genere *Cinchona* che comprende circa quaranta specie di alberi e arbusti sempreverdi, delicati, originari dei pendii caldi e umidi delle Ande. Sin dal XVII secolo, la coltivazione della china ha avuto una notevole importanza nelle zone tropicali. Tra le specie più diffuse ricordiamo: *Cinchona pubescens*, *Cinchona calisaya*, *Cinchona officinalis* (fam. Rubiaceae) da cui si estraggono gli alcaloidi chinina e chinidina. La corteccia del fusto e delle radici di questi vegetali è amara, astringente, antipiretica, spasmolitica e antimalarica (chinina), capace di rallentare il ritmo del cuore (chinidina).

Il *Ricinus communis* è un arbusto sempreverde diffuso allo stato spontaneo nel Medio Oriente fino all'Africa nordorientale. Il nome del genere deriva dal latino *ricinus*, “acaro”, perché i semi maculati della pianta assomigliano, nella forma, agli acari. Viene coltivato da oltre seimila anni e nell'antico Egitto era fonte di olio per lampade e cosmetici. Tutte le parti della pianta sono velenose. I semi, in particolare, contengono la ricina, una proteina altamente tossica, al punto che è sufficiente ingoiarne due per provocare la morte. Dai semi si ricava un olio atossico dai molteplici impieghi commerciali, dato che la ricina rimane nel residuo. I medici greci del I secolo utilizzavano l'olio solo per uso esterno e tale pratica si mantenne fino circa il 1780, quando l'olio di ricino comparve in molte farmacopee come lassativo. L'olio trova impiego nell'uso interno in caso di stipsi e diarrea acuta dovuta a intossicazione alimentare. In eccesso provoca coliche dolorose, vomito ed effetto purgativo. Nella medicina ayurvedica viene impiegato nei disturbi nervosi. L'emetico è un farmaco capace di provocare il vomito senza causare altri notevoli effetti collaterali. Vi sono emetici che agiscono stimolando il centro bulbare del vomito, oppure che stimolano le terminazioni nervose sensitive del nervo vago o del nervo glossofaringeo, causando il vomito per via riflessa.

Tra gli emetici più in uso all'epoca troviamo: l'ipecacuana, il tartaro emetico (tartaro stibiato, tartrato di potassio e di antimonio), il solfato di rame e di zinco.

L'*Ipecacuana* – *Uragoga* o *Cephaelis ipecacuanha* è un piccolo arbusto della famiglia delle Rubiaceae. Presenta due sorte di radici, le une sottili con funzione trofica, le altre più grosse con funzione di riserva; queste forniscono la droga omonima che, opportunamente polverizzata e preparata è impiegata in terapia come espettorante e, ad alte dosi, come emetico.

Fondamentale per la celebrazione della Messa è il vino, tanto facile a reperirsi nella sua terra di origine, quanto raro da procurare in missione.

“Prima della mia partenza da Roma ho esaminato le decisioni del S.C. in rapporto al vino di zebibo emanate per alcune Chiese d'Oriente, ed arrivato in Egitto mi sono procurato una quantità di zebibo, ed al mio ingresso in Gudrú non ho tardato molto a provarne il bisogno di servirmene, appena consumato il poco vino che aveva con me portato da Iffagh in alcune bottiglie.

Tutta la questione stando nel compensare la quantità d'acqua che l'uva ha perduto nel seccare, ecco il processo da me fatto: ho contato mille acini di uva e li ho messi a seccare; quindi altri mille acini sono stati spremuti, e ne ho misurato il mosto e ne ho fatto il vino. Quando i mille acini fatti seccare furono ben secchi ho misurato anche quanto zebibo in misura davano nel loro volume;

dopo questa operazione, questa quantità ha perduto tanto di liquido acqueo seccando; dunque a questa quantità di zebibo si può aggiungere questa quantità di liquido acqueo senza timore di mettere in dubbio la legittimità del vino naturale. Il processo mi parve [p. 58] abbastanza esatto per avere un punto di partenza sulla quantità di acqua che a tutto rigore si può aggiungere, benché in pratica convenga tenersi un poco al dissotto.

Prima di tutte queste esperienze io usava un sistema approssimativo, ed era questo: in una bottiglia di composte detti *Pikles* inglesi, le quali hanno la bocca larga, metteva due o tre pugni di zebibo, e poi vi metteva acqua in modo che coprisse e passasse lo zebibo di qualche centimetro, e lasciava un giorno; in questo tempo il zebibo gonfiava e ritornava poco presso [a] riprendere il suo sviluppo che aveva prima di seccare; quindi lo spremeva e lo rimetteva nella bottiglia, lasciandolo tanti giorni che basta per la fermentazione, più o meno secondo il paese e la stagione più o meno calda; quando la fermentazione era prossima a terminarsi ed il vino aveva fatta la sua separazione dalla feccia, allora io colava il vino puro in una bottiglietta, e rimetteva dell'acqua sulla feccia rimasta agitando il tutto e lasciandolo dinuovo fermenta[re] due o tre giorni per cavarne il vinetto che doveva servire per la purificazione. Il vino poi della bottiglietta ogni due o tre giorni [p.59] soleva travasarlo fino a tanto che terminasse affatto la fermentazione e non formasse più deposito. In questo modo si otteneva un vino simile al madera, forse ancora miglior; questo vino chiuso ermeticamente in una bottiglietta si può conservare anche un anno e più; solamente quando si mette in uso bisogna fare attenzione di dividerlo in piccoli fiaschetti, in modo che sia sempre pieno, perché il lievito di secco che contiene il zebibo, se la bottiglia restasse qualche tempo non piena prenderebbe più facilmente l'acido. Per questa ragione nei luoghi che si fa uso di questo zebibo è conveniente che la casa abbia una buona provvista di piccole bottiglie di diversa capacità.

Riguardo poi al secondo vinetto che si fa per la purificazione, dopo due o tre giorni di fermentazione si deve separare dalla feccia e travasarlo, come sopra, fino a tanto che cessi affatto la fermentazione ed il deposito, si [p. 60] ha l'attenzione che la bottiglietta sia sempre piena, e ben turata. Questo proverebbe che il zebibo può sopportare una quantità di acqua maggiore, come risulta dall'esperienza sopra narrata.

Nelle istruzioni lasciate al clero della missione io non mi sono tenuto alla quantità d'acqua molto maggiore che potrebbe sopportare lo zebibo, ma ho conservato l'uso antico; tuttavia ho creduto bene di fare conoscere il risultato dell'esperienza suddetta, perché potrebbe darsi che il missionario si trovi in grande scarsità anche di zebibo, attese le grandi difficoltà di comunicazioni colla costa del mare, ed il zebibo non è un oggetto d'importazione per i mercanti, soprattutto nei paesi galla, non trovandosi ben soventi negli stessi paesi cristiani, dove vi sono molte chiese, perché l'uso che se ne fa dagli eretici è minimo, e quel poco che si usa è zebibo del paese, il quale è fatto con uva non ancora matura." (Vol. II, pagg. 49 – 51).

Il genere *Vitis vinifera* L. Fam. Vitaceae comprende specie rampicanti e arbusti decidui. Probabilmente originaria dell'Asia nordoccidentale, vanta centinaia di cultivar che si sono adattate ai diversi climi e ai diversi regimi di potatura. E' coltivata in modo specifico per diversi scopi alimentari. La difficoltà a trovarla nei paesi Galla sta nella mancanza di interesse culturale di quelle popolazioni a maggioranza mussulmana e nella voracità dei numerosissimi insetti.

"...Mi fu presentata una povera donna, come ammalata di lebbra, ed era in uno stato orrido e compassionevole, ripudiata da suo marito [p.109] e da tutti fuggita, perché la sua persona era una piaga sola da capo a fondo. Io l'ho esaminata, e vedendo dovunque il carattere sifilitico, gli ho amministrato le pillole di sublimato ordinandogli di bere una gran quantità di gomma arabica sciolta nell'acqua con un poco di miele, e nulla più; questa povera donna dopo tre settimane era perfettamente guarita con stupore universale di tutti." (Vol.II pag. 73)

Verosimilmente per *sublimato* si intende il Mercurio bicloruro o cloruro mercurico usato in passato per curare la lue.

La gomma arabica si ricava dall'*Acacia del Senegal*, della famiglia delle Mimosaceae. Si tratta di un arbusto o piccolo alberello con chioma appiattita, rami grigi e foglie bipennate verde-grigio

munite di tre spine alla base. I fiori sono giallo chiaro, profumati, riuniti in spighe. Vive nelle zone calde e aride del Nordafrica e del Medio Oriente. La gomma arabica é una resina che viene impiegata a scopi alimentari o in preparazioni medicinali per uso interno per il mal di gola, la tosse, il catarro e in preparati contro la diarrea e la dissenteria. Per uso esterno contro le ustioni, le piaghe e la lebbra.

“I miei ragazzi sortiro[no] un giorno in massa a raccogliere una quantità di foglie di ghisció, e radice di thaddo, [p. 120] arbusti che si trovano frá le boscaglie delle rive incolte. Il ghisció ha una foglia amara di forma quasi ovale oblunga, quasi simile alla foglia del caffè, e serve per l'idromele, e per la birra. Il thaddo é un altro arbusto colla foglia quasi simile al mirto o sulla pruna selvatica nostra; la sua radice, o legno serve solo per l'idromele nei paesi, dove non é in uso il ghisció, perché si dice che questo da alla testa ed ubbriacca di piú . Io mi sono servito di questi arbusti anche come febbrifughi con felice esito. Sia il ghisció, sia il thaddo si raccoglie, si fa seccare, e poi si pesta nei grossi mortaj di legno, ed in alcuni luoghi si vende anche sui mercati in dettaglio. In mancanza di ghisció e di thaddo ho veduto in qualche luogo supplirvi colla foglia di olivo, oppure colla grawa altro arbusto che ha la foglia molto amara, e che fa un fiore, da cui le api raccolgono un miele molto aromatico, in certi paesi riservato ai principi per l'idromele.

*In capo a pochi giorni tutto fu disposto per fare l'idromele e la birra. Si fece tre specie d'idromele, una in proporzione di cinque parti di acqua, ed uno di miele, la seconda di sei di acqua ed uno di miele, la terza di sette di acqua ed uno di miele.*

*Fa in quei paesi questa diversa specie d'idromele la figura che [presso di noi] fa la diversa specie di vino piú o meno squisito, e si dá alle diverse persone secondo la loro condizione; se ne può fare anche colla proporzione di quattro o di tre, e sortirebbe un idromele solo per i principi.*

*Il modo con cui si fa é semplicissimo; secondo la qualità dell'idromele che si desidera, si mette in proporzione, come sopra l'acqua e il miele, e poi si scioglie bene, perché naturalmente [p. 121] il miele che si mette é miele brutto colla cera, tal quale é sortito dall'alveare; dopo che si é sciolto bene si lascia circa tre giorni, piú o meno secondo la stagione, luogo, o circostanza piú o meno calda; dal momento che incomincia la fermentazione tutta la cera monta in alto, ed allora si raccoglie esattamente piú che si può, o colle mani oppure con qualche istromento, o anche passando l'idromele ad uno stracio o setacio; fatta questa operazione si mette o il ghisció, oppure il thaddo e si agita dinuovo, affinché [s]i mischi bene, e poi si chiude il vaso, e si mastica per levarlo dal contatto con l'aria tanto che si può; secondo i luoghi piú o meno caldi dai dieci ai quindici giorni l'idromele é fatto, se si desidera che sia ancora un poco dolce. Per beverlo bisogna passarlo in uno stracio o setacio, per purgarlo dal ghisció o thaddo.”*

“Riguardo la birra quasi in tutti i paesi cangiano il modo di farla; io descriveró qui brevemente, ed alla meglio, la birra che si usa [di] fare nel Gudrú. La birra fatta nel Gudrú, che é poco presso la medesima di quasi tutti i paesi galla, é la piú semplice che vi sia: non fanno altro che fare grossi pani senza lievito di qualunque specie di grani, come tieffe (specie di miglio), orzo, fromento, meliga rossa, o qualche altra specie, e poi, rotto questo pane a pezzi lo gettano in una giarra, piena sino quasi la metà; sopra questo pane vi mettono l'acqua in modo che il vaso sia quasi pieno, e cosí rimane due o tre giorni; poi quando incomincia la fermentazione gli aggiungono una farina composta da orzo germogliato e di ghisció macinato, e cosí la lasciano fermentare sino a maturità, cioè sino a tanto che gustandola la credono arrivata [al punto giusto]. Ciò fatto danno al forestiero un corno di quella birra che sembra una panata molto spessa; quando hanno servito tutti mettono dell'acqua nel gran vaso, [p. 123] e seguitano a tirare da quel vaso per aggiungere ai bevitori nel corno che si suppone diminuito, ed a misura che tirano dal gran vaso seguitano ad aggiungere acqua e cosí aggiungere pure al corno dei bevitori fino a tanto che la birra si raffredda in modo che non ha piú gusto. Il primo corno la birra é molto spessa, ed é talmente forte che il solo odore ributta, e due mediocri corni basterebbero ad ubriaccare; é molto buona dopo che si é aggiunto, una, due o tre volte, ma poi incomincia [ad] indebolirsi , allora raccolgono i corni e l'avanzo lo rimettono nel vaso, si aggiunge acqua, e passata la notte l'indomani si ottiene ancora una birra

leggera simile al nostro vinetto. Tale é l'uso di quasi tutti i Galla.

Per fare la birra nera del Gogiam il processo é lo stesso come quello dei Galla da principio; ma poi quando la fermentazione é bene incamminata gli aggiungono una farina di grano bollito, secco, e macinato, farina che sembra quasi caffè macinato, perché prima di macinarlo lo abbrustoliscono come il caffè. Finita la fermentazione diventa una pasta nerastra che conservano in un vaso anche un mese e più. Questa a misura che occorre il bisogno, si scioglie nell'acqua in proporzione di cinque [parti di] acqua ed uno di pasta, ed in poco tempo si sviluppano i gaz e le bolle; é buonissima se é bevuta [p.124] nel momento della fermentazione, perché dopo subito si indebolisce. E' molto sana e qualche volta mi é riuscito di calmare una diarrea, facendola bere soventi in piccole dosi, con una dieta rigorosa di altro cibo." (Vol. II pag. 82)

Non é agevole risalire ai nomi botanici dai nomi galla arcaici usati dal Cardinal Massaia. Il *thaddo* corrisponde, verosimilmente, alla pianta *Rhus abissinica* la radice della quale serve per fare la "tella" (birra locale) o il "mies" (idromele).

Il *ghescio* (*gesho*): *Rhambus prynoides* é un arbusto che cresce spontaneo. Se ne utilizzano le foglie che si fanno seccare e vengono impiegate per la fermentazione delle bevande; ha un caratteristico sapore amarognolo che ricorda l'affumicato. Viene impiegato ancora attualmente e si trova facilmente in vendita sui mercati locali. E' riconoscibile per la forma ovata delle foglie di un verde brillante molto lucide.

*Grawa*: *Veronia amygdalina* é un'erba-arbusto usata per molti scopi sia alimentari che medicinali o anche come profumo.

*Tieffe* (*Tieff*): *Eragrostis tef*. Molto coltivato in Etiopia, é una graminacea simile al miglio con un seme piccolissimo che macinato dá la farina per "l'engera", il comune pane locale. Esistono diverse varietà di *Tieff*.

Il *grano*, nome volgare del frumento: il *grano tenero* - *Triticum vulgare* - é di origine asiatica e pare che sia coltivato da oltre ottomila anni; il *grano duro* - *Triticum durum* - pare invece originario del continente africano e che sia stato introdotto in Europa soltanto nel XVIII secolo. Dal punto di vista alimentare é stato definito l'"uovo vegetale", per via dei suoi componenti equilibrati e quasi sufficienti a soddisfare le esigenze dell'organismo umano.

"Per completare la storia...debbo parlare di molte cure sifilitiche fatte in quel villaggio...Si presentó da me uno schiavo ...ho iniziato subito la cura mercuriale...Curando il padre vengo a scoprire che la sua moglie e quattro figli erano tutti [colpiti dalla malattia]: una donna venuta dal Gogiam aveva portato questo brutto regalo a tutto quel villaggio...Vedendo questo ho fatto una quantità di pilule di sublimato ad una dose quasi minima per somministrarlo in modo da non fare una crisi troppo forte, tanto più che si trattava anche di piccoli ragazzi. Ho pregato Negus di far macinare dell'orzo in quantità, ed ho ordinato loro di mangiare della polenta di orzo con molto burro. Come la cura si fece a piccole dosi fù più lunga, ma prima di un mese tutti erano guariti." (Vol. II pag. 138) Si pensa che l'orzo (*Hordeum vulgare*) sia originario dell'Asia occidentale, poiché sono avvenuti ritrovamenti risalenti all'era preistorica. Anche gli antichi Egizi utilizzavano e coltivavano questo cereale che può essere considerato il più antico del quale si abbia conoscenza. L'orzo é rinfrescante, diuretico, digestivo, disintossicante, nutriente, energetico, cardiotonico, remineralizzante e svolge un'importante attività protettiva nel confronto del fegato. Viene consigliato nei casi di alterazioni infiammatorie dell'intestino e delle vie urinarie, per l'insufficienza epatica, la convalescenza, l'allattamento, il deperimento fisico, gli stati di demineralizzazione e decalcificazione.

"Noi abbiamo fatto alto sotto un portentoso Ficomoro, l'ombra del quale bastava per parecchie centinaia di persone; mentre stavano aspettando la gran turba dei nostri che progrediva verso di noi, io contemplava quell'albero portentoso, il quale stendeva i suoi rami a dieci o quindici metri all'intorno; portava alcuni cassoni sospesi ai rami intorno all'enorme tronco; era questo un gran feticcio o idolo del paese, il quale soleva ricevere in quelle casse le oblazioni dei fedeli; più

*basso il tronco era tutto fasciato di filo in gran quantità, e vicino a terra era tutto unto e bisunto di butirro; se io fossi stato un mago galla, quello sarebbe stato una bella cattedrale per me, ma sgraziatamente io veniva per abatterla e distruggerla, ed era perciò per me un argomento di grande malinconia pensando a tutti quei poveri galla che ne facevano il loro idolo, e confidavano in lui.” (Vol. II pag.214)*

Il Sicomoro – *Ficus sycomorus*- della famiglia delle Moraceae delle regioni tropicali dell’Africa e dell’Asia, é un albero maestoso dal tronco molto robusto, dalle foglie spesse, ondulate, cordate alla base, I cui frutti sono mangerecci e il legno veramente incorruttibile. Era usato dagli antichi egiziani per le casse delle mummie.

“Qualche volta mentre stava scrivendo mi compiaceva di mettere un poco di tieffe (specie di miglio, del quale si fa il miglior pane del paese) sulla carta, ed il mio uccelletto veniva a mangiarlo.” (Vol. II, pag. 225). Degno seguace di S. Francesco, nonostante le occupazioni e le preoccupazioni, il Massaja conserva la delicatezza e lo stupore di un bambino!

*“Dopo che abbiamo lasciato la casa di Tullu Danco, e la missione si é stabilita a Tullu Lecca, facendo la sera due passi con Abba Joannes, questi mi fece vedere poco lontano dalla nuova casa della missione un gran recinto con moltissime case da sembrare un piccolo villaggio, é quella disse, la casa della gran maga di Lagamara, detta Hada Garos, e dal popolo chiamata Golfa (Signore); é quella che domina tutto il paese, ed anche in gran parte i nostri cristiani; essa ha avuto un gran dispiacere della nostra venuta a Tullu Lecca, anzi ha fatto di tutto per impedire che si facesse la casa qui. Vididi subito che Iddio ci stava preparando un’altra tribolazione. Difatti non tardai ad accorgermi del linguaggio che essa teneva contro la missione parlando con tutti quelli che andavano ad onorare il suo oracolo; essa arrivó persino a proibire [ad] alcuni dei nostri cristiani di venire alla chiesa minacciandoli, come altrimenti [p.417] avrebbero provato la sua collera; collera di un mago vuol dire qualche brutto malanno in casa. Essendo venuto qualcheduno di questi cristiani a farmi questa confidenza, allora gli ho risposto: va subito da questa maga e gli dirai con tutta libertá che la malattia minacciata a voi, Iddio l’ha riservata per la casa sua; detto ciò, senza aggiungere altro ritornerai da me a portarmi la risposta. Come questi maghi [hanno] la loro debolezza e menzogna, e non conoscono noi, ho creduto bene prenderla in questo senso per imporre [la mia autoritá] alla maga medesima, e cosí metterla un poco in paura. Difatti, tornato il cristiano mi disse che cercó di fare le sue scuse, e protestó di essere nostro amico.*

*Restó cosí tranquilla per qualche tempo, ma il diavolo non può fare una pace sincera con la chiesa e con noi. Passó in fatti qualche mese in silenzio, ma venuta la stagione delle sementi, e tardando la pioggia, incominció un’altra storia ed incominciava a far spargere presso i contadini [la diceria] che il prete e la Chiesa era[no] una cosa molto cattiva per il paese, e che perciò le stagioni andavano cangiando, e le piogge non venivano piú a tempo, e cosí via dicendo, e ciò per sollevarci in massa i contadini medesimi. Una sera dopo l’Ave Maria incominciarono [a] sentirsi certi gridi di guerra di quá e di lá, e non tardó [p. 418] a mettersi in ordine e marciare verso di noi armati di barre e di ferri per distruggere la casa. Tuulli Abba Dula informato di tutto aveva preso le sue misure, e con tutta segretezza aveva radunato i suoi bravi, e si era imboscato; i figli di Abba Galet nostri cristiani, daccordo con Tuulli si erano collocati da un’altra parte aspettando. Appena la turba dei contadini avvicinatasi incominciava le ostilitá sorsero da tutte le parti all’improvviso i nostri, ed incominciando Tuulli col piede della lancia come bastone percuoteva senza misericordia. I nemici vedendo tutta quell’armata che veniva in furia tra le tenebre della notte, diedesi in una fuga precipitata per l’unica via aperta, dell’impraticabile boschetto pieno di precipizzi; cosí parve finita la scena, ma tutto all’opposto, mentre Tuulli con alcuni altri stava discorrendo con me vengono a dirci che una persona nel precipizio del boschetto gridava pietá, [e preso] presto un fanale, ed accesolo se ne andó a quella volta, ed io seguiva la turba di dietro. L’oscuritá, le spine, ed il precipizio mi spaventarono, e lasciato discendere gli altri, io sono rimasto sul piano .*

*Chiamato in fretta discendo alla meglio accompagnato da un mio giovane, ed appena arrivato, che*

spettacolo! Un giovane, tutto insanguinato, frá le spine, e per morire; vengono altri lumi dalla casa, esamino e scorgo un altro spettacolo [p.419] molto piú grave, un legno duro stato rotto e seccato ad una certa altezza, mentre il poveretto discendeva con violenza gli si ficcò nello scroto, e, come supposto io, facendo degli sforzi per liberarsi fra tutte quelle spine, cadde svenuto per terra, ed il peso della persona fece sí che il legno trapassò lo scroto, ed il misero restò impiccato. La punta del legno entrava nel ventre. Con una piccola sega si segò il legno, si tagliarono le spine, ed alla meglio che si è potuto si portò il povero paziente sul piano e sino a casa. Messo sopra un letto, alla meglio che ho potuto gli ho cavato il legno. Per calmare l'emorragia, in mancanza di altro, ho fatto fare gran bagni di aceti e acqua. A forza di amoniaca alle narici, alle tempia, poco per volta il paziente si ri[n]venne dal suo svenimento, ed incominciò ad aprire gli occhi. Il sangue coagulato non permettendo di vedere tutta la gravità della piaga, con pazienza l'ho lavata con acqua e aceto. Ho esaminato la piaga del ventre, come la piú importante per la vita, ma, da quanto ho potuto vedere, la punta del legno era bensí entrata circa due dita dentro, ma tenne una direzione parallela ai tegumenti, e non pareva aver toccato gli intestini, epperció dovevavo sperare della vita. La piaga piú complicata era quella dello scroto; un testicolo, il destro, era quasi sortito fuori della borsa, e si trovava come sradicato nella sua radice spermatica. Il testicolo sinistro pareva non avere sofferto molto, ed era ancora aderente alla sua radice. Ho consegnato l'ammalato ad Abba Ioannes, persona la piú abituata alle cure che faceva, raccomandandogli di continuare [p. 420] i bagni di acqua e di aceto.

Frattanto mi sono ritirato per dormire un pochino. Sortendo dalla casa dell'ammalato, trovo l'Abba Dula Tuuli che mi aspettava sulla porta; appena mi vidde si mise ad esclamare [:] Wakajo ciala (Iddio é piú grande)! Sapete chi é quello [che state curando]? Disse; no, risposi io; é il drudo della Maga Hada Garos, disse, é come il suo padrone di casa; dopo che é divenuta maga, é come una regina, ed Abba Garos suo marito non può piú avvicinarsi[a lei] senza essere chiamato; chi fa tutto in casa, e sta con essa, é questo giovane, il quale é anche suo parente; ciò detto egli partí per la casa sua, ed io andai a riposare un poco, perché si avvicinava la mezza notte.

Dopo aver riposato un poco, al canto del gallo (circa le 3 in quel paese), Abba Ioannes venne a dirmi che l'infermo mi chiamava, vado subito e lo trovo un poco meglio, lo svanimento era perfettamente cessato, [ma si stava,] ma incominciava un po' di reazione al calore febbrile. Esamino bene le piaghe e tendevano verso il bianco, ancor nessuna apparenza d'infiammazione, solamente il ventre era un poco gonfio, ma nessuna apparenza di singhiozzo, ciò che piú mi preoccupava, come segnale di attacco intestinale. Affatto cessata l'amoragia. Ho ordinato di preparare una bollitura di malva ben tagliuzzata con un mezzo pugno di [di] linosa (Lino). Mentre stava ciò preparando l'ammalato mi fa segno di far sortire il giovane, quale sortito mi prese la mano, me la bacia e piange: io, disse, sono venuto per ammazzarvi, e Iddio mi ha punito, e mi trovo quí nelle sue mani confuso da tutte queste cure e carezze, l'assicuro che non so piú cosa dirvi; [p. 421] io sono il compagno indivisibile e come marito di Hadda Garos vostro gran nemico, ho tutti i misteri di quella casa nelle mani, epperció essa sarà desolata di questo affare. Domani mattina verranno a prendermi, ma io non vorrei andare, perché lá non saranno capaci di assistermi come mi assistete voi; credete voi che possa guarire? Sentite, dissi, se quel legno che é entrato nel ventre non ha ferito gli intestini, guarirete, se siete ferito negli intestini non passerete il giorno di domani; se guarirete perderete un testicolo, o anche tutte e due, disse, perché ne ho troppo abusato ...oh quanto male ho fatto io! Io per impadronirmi della padrona ho messo la discordia col suo marito, vuol credere che Iddio mi perdonerà? Io non voglio piú separarmi da Abba Joannes...é possibile che un galla parli cosí bene (riflettevo io.) Egli si stupiva di Abba Joannes, ed io mi stupiva di lui, che venuto per uccidermi, e caduto, come S. Paolo, fosse cosí mutato! Appena si fece giorno vennero i domestici della Maga per prenderlo, ma egli non volle andarvi, dicendo che aveva bisogno di me per guarire.

La maga fu desolata, e fú inconsolabile quando sentí che il suo drudo si trovava in quello stato, e voleva restare in casa nostra sino alla guarigione...perdette il credito presso il pubblico, e nessuno piú si avvicinò ad essa per molto tempo...cosí si verificò la minaccia che io gli aveva mandato dal

*cristiano in risposta a quella che aveva fatto ai cristiani quando gli proibiva di venire alla Chiesa.*” (Vol.II, pag. 236-238). La *Malva* – *Malva silvestris* – é spontanea nei pressi delle abitazioni in molte regioni del globo. Il nome deriva dal latino *malva*, che ha radici comuni con il germanico *malwe*, “molle” e si riferisce all’abbondante mucillagine dalle proprietà emollienti. É una pianta officinale ben radicata nell’uso popolare per le sue notevolissime proprietà antinfiammatorie, lassative, tossifughe e pettorali.

*Linosa* é un termine dialettale che sta ad indicare in modo particolare i semi del *Lino* – *Linum usitatissimum*. Ci sono circa 180 specie di annuali e perenni in questo genere, diffuso in buona parte del mondo. Il *Linum usitatissimum* é fra le colture piú antiche, poiché il suo sfruttamento come pianta tessile e da seme risale a circa 7000 anni fa. Nel VII secolo l’imperatore Carlo Magno dispose l’impiego dei semi di lino per il mantenimento della buona salute. I semi contengono il 30-40% di olio che é ricco soprattutto di acido linoleico e linolenico. I semi trovano svariati impieghi nella medicina popolare: come lassativo in caso di stipsi croniche, diverticoliti, gastriti, faringiti, disturbi bronchiali, tosse e mal di gola; come integratore in caso di dermatiti, indurimento delle arterie, artrite, colesterolo (olio). Per uso esterno vengono impiegati come cataplasmi per i problemi piú svariati.

“Nella vicinanza della casa nostra si é fatto come un villaggio di capanne, dove restavano i poveri che non avevano piú forze per ritornarsene alle loro case. Ho ridotto la casa mia a mezza porzione, figli miei diceva loro, quando i nostri vicini moiono di fame noi ci empiremo la pancia? Un giorno che dei miei giovani diedero del pane ad alcuni affamati, che cadevano di debolezza, poco bastó [a costoro] per fare un’indigestione e morirvi... Tre gran vasi bollivano continuamente, uno di carne, un secondo di farina per minestra, ed un terzo di grani effettivi.

*A quelli che erano molto deboli si somministrava [p.515] un poco di minestra con un pezzetto di carne; a quelli poi che erano piú forti si dava del grano bollito, e qualche osso a rozzicare... Io non poteva piú uscire senza essere circondato da una quantità di ragazzini, di madri che mi mostravano i loro bimbi sfiniti. Molti di questi bimbi divenuti molto deboli non potevano neanche reggere il latte se non era mescolato con acqua. A molti di questi bimbi ho trovato che la sola farina di lino abbrustolito come il caffè e sciolta nell’acqua gli ristorava piú che il latte; lo stesso di alcuni adulti divenuti estremamente deboli.*” (Vol.II, pag. 290-291).

“La lunga esperienza di quei paesi mi fece scoprire tre specie diverse di diarrea... Quando si manifestava la diarrea di qualunque specie fosse, il pubblico sempre si allarmava, e tendeva all’isolamento, cosa molto cattiva da una parte, perché veniva l’abbandono dell’ammalato... In quei paesi si manca di tutto massime di medicine europee... epperció io doveva trattare queste cure coi mezzi che si trovavano in paese. Anche di certe medicine che si trovano in paese non se ne può aver sempre, perché mancano i mezzi per prepararle, come sarebbe l’olio di ricino che si trova in gran quantità, e buonissimo, ma mancano macchine per tirarlo puro; io ne faceva fare dai servi spremendo il ricino al sole con molta fatica, ma si otteneva un olio molto ricco di fecia o polpa, la quale é causa di una colica, qualche volta anche pericolosa.

*Cosí pure il tamarindi che si trova solo nei paesi molto bassi, e lontani, io dovevo farlo venire con spese non indifferenti... In queste cure perciò doveva seguire un sistema tutto indigeno, e semplice che fosse possibile a tutti... Dopo la carestia, prevedendo adunque questa diarrea, io aveva fatto una gran provvista di carne secca, detta quanta in lingua loro... Questa inghiottita con molta saliva gli nutriva, ed era digerita con facilitá. Di questa carne [p.533] ne lasciava mangiare quasi a volontà, ma sempre un piccolo pezzetto per volta. Per bere poi dava loro un decotto lungo di tamarindo, quando lo poteva avere, in caso negativo [dava] un decotto di Orzo abbrustolito con sugo di limone. [In] Piú come tonico aggiungeva loro un poco d’idromele fatto in proporzione di uno di miele e tre di acqua, fermentato con erbe aromatiche... se erano fedeli a custodire questo regime in meno di cinque o sei giorni la diarrea cessava, ed acquistavano forze sufficienti per ricevere il loro nutrimento ordinario.*” (Vol. II pag. 299-300)

Il *Limone* – *Citrus limon* é un alberello alto 2-7 m con foglie verde chiaro; in primavera e in

estate compaiono i fiori rossi in boccio, poi bianchi e profumatissimi. I frutti sono esperidi gialli, ovoidali con una polpa molto acida, ricchi di vitamina C. Trovano impiego in cucina e nella medicina popolare come astringenti, disinfettanti, rinfrescanti, antinfiammatori, diuretici, in caso di febbre, varici, emorroidi, calcoli renali e mal di gola.

“Quando i dolori ed i spasimi erano forti, allora mi attaccava ai calmanti. La benedetta pianta providenziale della malva, la quale seguita l’uomo dovunque, e si trova solamente dove si trova l’uomo, e non si trova affatto nei deserti, ancorché pieni di vegetazione, questa era per lo più la mia risorsa, sia all’esterno con fomenti o anche impiastri, sia per l’interno con decotto ben saturo. Anche il papavero, la lattuga selvagia, [p. 537] oppure anche domestica, quando poteva averla, facendone decotto concentrato, ed estraendo una specie di oppio mi aiutavano a calmare i poveri ammalati nelle loro agitazioni quasi convulsive. Anche il tamarindi, l’annisi, la camomilla, secondo i diversi sintomi, erano gli unici mezzi indigeni.” (Vol. II, pag. 302)

Il *Papavero* – *Papaver somniferum* – è la pianta dalla quale si estrae l’oppio i cui impieghi medicinali sono stati descritti per la prima volta sulle tavolette di argilla dei Sumeri. Viene oggi coltivato su larga scala come fonte dei principali analgesici e dell’eroina (diamorfina), una droga illegale. Il lattice che si ricava da questa pianta sgorga da incisioni praticate intorno alla capsula, un po’ prima della maturazione. Questo lattice, rapprendendosi, costituisce l’oppio, è di colore bruno, fluido e poi condensato, viene fornito all’industria sotto forma di pani; contiene circa 25 alcaloidi tra cui la morfina e la codeina. La morfina è un analgesico estremamente potente, ma che dà assuefazione; di norma è prescritto a pazienti terminali con dolori molto forti. Gli alcaloidi vengono separati per usi specifici; la codeina, ad esempio, viene impiegata in diverse specialità medicinali bechiche. I semi invece sono privi di alcaloidi e possono, quindi, essere usati in cucina.

*Lattuga* - sono oltre settanta le erbe annuali e perenni che appartengono a questo genere, diffuso un po’ ovunque, spontaneo negli incolti. *Lactuca* deriva dal latino *lac*, “latte”, in riferimento al lattice, fonte del *lactucarium*, il cosiddetto “oppio della lattuga” del XVIII secolo. È un genere molto conosciuto soprattutto per le varietà orticole che ne sono state derivate e che vengono indicate con il semplice nome di lattuga. Le varietà selvatiche oggi sono meno conosciute, ma meriterebbero un’attenzione maggiore per la commestibilità di alcune specie (*Lactuca serriola*) per il suo potere rimineralizzante e vitaminizzante. Ben nota è anche un’altra rappresentante del genere: la *Lactuca virosa* (lattuga velenosa) di cui un tempo si faceva uso, e a volte anche abuso, nella medicina non solo popolare. Contiene un alcaloide ancora poco studiato e altri principi che la rendono pericolosa e, a grandi quantità, anche mortale. Le due piante si distinguono facilmente perché la *scarriola* o *serriola* che dir si voglia ha le foglie contorte, inserite sul fusto con la pagina superiore “verticale” mentre la lattuga velenosa ha le foglie inserite sul fusto in modo “normale”, con la pagina superiore “orizzontale”. Le foglie di quest’ultima sono spinose sulla costa centrale e sui denti che la contornano. Quando si stacca una foglia di scarola, ne esce lattice bianco; se si stacca una foglia di lattuga velenosa, esce un lattice bianco-giallastro.

*Annisi* – si tratta, molto probabilmente, dell’*Anice verde* – *Pimpinella anisum*; è una delle ombrellifere più nota, ben conosciuta fin dall’età biblica e citata da tutti i testi medici e naturalistici dell’antichità. Si impiegano i semi, molto aromatici, in medicina, liquoreria e come aromatizzante in pasticceria e culinaria. Il caratteristico odore e sapore è dovuto ad un olio essenziale composto per la massima parte da anetolo. Attualmente gli estratti di anice non hanno perso nulla della loro meritata fama, anzi, con il progredire delle conoscenze, si sono delineate meglio e più scientificamente le loro applicazioni terapeutiche. Possiamo infatti attribuire all’anice ottime proprietà antispasmodiche che si evidenziano soprattutto a carico degli organi dell’apparato digerente, ma efficaci anche a livello degli organi respiratori.

La *Camomilla* – *Matricaria recutita*; genere di sette specie annuali, eurasiatiche, occasionalmente possono essere biennali o perenni a vita breve. Poiché il genere è stato sottoposto a recente revisione, la *Matricaria recutita*, compare ancora spesso nei testi con il suo vecchio sinonimo: *Matricaria chamomilla*. La camomilla è un’erba amara, aromatica, sedativa, spasmolitica,

antinfiammatoria, analgesica, curativa; ha azione benefica sulla digestione e stimola il sistema immunitario.

A mali estremi...estremi rimedi!

“In tutti quei paesi quando si trova un’ europeo, tanto più un missionario in questi casi sogliono ricorrere a lui, perché lo suppongono sempre medico, e persona fornita di medicine straordinarie... Abba Magal...mi spiegò il motivo che l’indusse a chiamarmi; una sua concubina venuta di fresco da Kafa era gravemente ammalata da due giorni e non parlava più, anzi non dava più quasi segni di vita; gli ho fatto odorare dell’ammoniaca liquida, gli feci frizioni alle tempie, ma non poteva scuoterla...Non sapendo come scuoterla, e mancante di altri eccitanti, ho fatto portare un poco di pepe rosso polverizzato... raccomandandogli di introdurlo un tantino nel luogo che solo lui conosceva. Appena fe[ce] questa operazione [l’ammalata] si scosse, ed aperse gli occhj, ed incominciò [a] parlare. Da quanto mi disse essa pareva che avesse un attacco di vermi. (Vol. II, pag. 344)

Il *pepe* – *Piper spp.* - è sempre stato una delle spezie più importanti, nota nell’area del Mediterraneo fin dall’età ellenistica, dove fu forse introdotto dallo stesso Alessandro Magno nel IV secolo a.C. Durante il Medioevo, il pepe era talmente pregiato da fungere spesso da moneta per pagare tasse e riscatti. La maggior parte delle varie specie viene coltivata per i frutti ricchi di oli volatili e dell’alcaloide piperina dal sapore piccante.

“Siamo rientrati in casa verso le otto del mattino, ed Abba Tabacco volle farmi gustare un caffè per me affatto nuovo. Come eravamo sul finire di Settembre incominciava allora a presentarsi sulle piante del caffè, di cui molto abunda Afallo, qualche grano di caffè maturo simile ad una cereggia [= ciliegia], o meglio ad un frutto di corniolo maturo. Ne fe[c]e raccogliere una quantità, lo fece abbrustolire in mia presenza, per insegnarmi [p. 701] il modo di farlo, e poi tutto caldo lo fece macinare; la sola fragranza di quel caffè mentre si macinava, era tale che incantava; di quella farina ancor tutta calda si fece il caffè, e si versò quasi senza lasciarlo depositare a uso mussulmano d’oriente. In vita mia [non] ho mai gustato un caffè così delicato; Abba Tabacco mi assicurò che il migliore non è il grano, ma la scorza, difatti io ho voluto provare qualche volta [a] fare abbrustolire il grano senza la scorza, ma non riuscì così buono, perché come disse Abba Tabacco il più buono è la scorza solamente questa non si conserva. Nei miei [viaggi] precedenti sulla costa dell’Araba Felice ho veduto che gli arabi bevono il caffè di sola scorza e vendono la grana; probabilmente i soli arabi han trovato la maniera di conservarla. Preso il caffè, e fatto un poco di pranzo la nostra carovana si mise in viaggio.” (Vol. III pag. 9)

Il *Caffè* - *Coffea arabica* – è un genere che comprende circa novanta specie di arbusti e alberelli, per lo più sempreverdi, spontanei nell’Africa tropicale. La *Coffea arabica*, originaria dell’Africa nordorientale, è la specie più coltivata. Si tratta di un arbusto a foglie lucide, lunghe fino a 10 cm. e dense infiorescenze ascellari di fiori bianchi profumati che compaiono in tarda estate. I frutti maturi sono prima rossi, poi neri, e contengono due semi solcati (chicchi). Fu il viaggiatore tedesco Leonhart Rauwolf a notare per la prima volta, nel 1573, in Medio Oriente, l’impiego del caffè come bevanda; tuttavia, gli europei iniziarono a gustarlo solo nel XVII secolo quando ormai il caffè era diventato una coltura di importanza mondiale. E’ popolare in tutto il mondo come bevanda stimolante e come aromatizzante alimentare. La caffeina è impiegata in molte specialità medicinali antidolorifiche.

“... Venne difatti la sera a notte e portò del pane di grano che aveva ordinato con una quantità di latte. bDalla villeggiatura del Re vennero pecore, un poco di pane di grano, ma tutto il pane per la famiglia era [di] cocciò, fatto colla foglia di una p[i]anta, di cui parlerò in seguito, pane che non si può mangiare da chi non è accostumato. Difatti lo mangiarono tutti i giovani Ghera, ma gli altri lo lasciarono. Per fortuna che vi era carne e latte in abundanza”. (Vol. III, pag. 21)

Il Cardinal Massaja trova nel mondo vegetale i rimedi per l’anima alla stregua dei rimedi

per il corpo. Preghiere e penitenze vengono offerte al Padre per ottenere di essere forti contro le tentazioni e, soprattutto, per impetrare il ravvedimento di P. Cesare Orengo da Castelfranco, apostata.

“...Postoché ti han detto che mi aspettano (in Ghera) per le nozze, voglio farti vedere la mia sposa quanto é bella e graziosa. Avrei voluto dargli la mia disciplina in mano e farmi flagellare un poco per fare una contro crisi alla sua immaginazione, ma con questo faceva del rumore, ho preso un altro mezzo termine: va, dissi, quí vicino vi sono delle ortiche, prendini un bel mazzo colla tua tela, affinché non ti picchino, andó e le portó, e quando arrivó mi levai la camicia, perché era abbastanza oscuro, e gli ho ordinato di battermi bene con quelle. Egli non voleva, ma minacciandolo lo fece, ad ogni momento voleva lasciare, ma gli presi la mano e glie lo feci fare per forza. Quando ne fummo ben sazi, allora gli dissi, ecco la mia moglie, se la vuoi gustare un poco anche tu [p. 724] sei padrone. Posso dirti che la mia moglie é questa, e cosí faccio io quando il diavolo mi tenta; tu lo dirai a chiunque ti parla di queste cose. Non basta, quando tu sarai tentato di piaceri vieni a trovarmi, e se tu non avrai coraggio a prendere questa medicina per vincere il diavolo la prenderó io per te, come la prendo oggi per quel povero prete mio fratello, e vedrai come ciò anderá [a] finire.” (Vol. III, pag.22)

Il seguace Gabriele, per consolare il Padre, racconta di un sogno profetico avuto in una visione paradisiaca mentre giaceva sulle ortiche in segno di penitenza:

“...Prese la parola Gabriele: voi siete molto afflitto, ma io sono molto contento: jeri [di] notte in mezzo alle ortiche *che tormentavano ho avuto un vero piacere di Paradiso, ho veduto il mio benefattore Gabriele: il nostro Padre é molto afflitto, mi disse, guarda di consolarlo... Tu hai avuto gran consolazione, risposi, mentre ti trovavi tra il fuoco delle ortiche; dunque la via piú sicura di essere consolati é quella della penitenza, gli consegnai la mia disciplina e poi coricatomi supino gli dissi di battere senza misericordia. Dopo che fu sazio e stanco di battere mi sono alzato, e si coricó egli, e colla sua disciplina di corda glie ne ho dato dieci [colpi], e domandando di aggiungere ne ho aggiunti altri cinque con maggior forza: Dopo abbiamo fatto un poco di preghiera insieme e passammo alle ortiche.*

Il Massaja confessa anche la sua debolezza quando afferma che alcuni suoi ragazzi lo superano in pietá, in quanto riescono a giacere sulle ortiche anche per lungo tempo, mentre egli sopporta solamente la fustigazione.

[p. 737] Fra la disciplina e le ortiche, la prima é meno dolorosa, e poi passa subito, laddove [circa] le ortiche la prima impressione é quasi spasmodica, e poi il bruciore dura circa un'ora, quando sono ortiche selvatiche, e dura meno quello di ortiche di grossa specie, molto frequente nei paesi alti. Ho osservato circa le ortiche quello che ho osservato circa la malva; quest'ultima é l'amica dell'uomo e non si trova lontana dagli abitati, mentre l'ortica selvatica si trova, benché raramente. Ho voluto provare a dormirmi sopra l'ortica, come han fatto alcuni giovani piú ferventi, ma non ho potuto resistere; ho potuto soffrire dieci minuti di flagellazione con l'ortica, ma non ho potuto reggere cinque minuti di permanenza abituale; in ciò i miei ragazzi mi hanno superato per detornare [cioé distogliere] un giovane da cattive immaginazioni non era un gran rimedio; io [quand'ero] travagliato dall'immaginazione, questa operazione mi serviva mirabilmente a detornare la mia immaginazione travagliata dalla circostanza; cosí passata l'impressione poteva dormire, altrimenti la notte sarebbe passata insonne.” (Vol. III pag.30)

*Ortica – Urtica spp.* – é una pianta fibrosa, estremamente diffusa, spontanea nei terreni umosi ricchi di nitrati; cresce vicino alle abitazioni e ai ruderi. Probabilmente é una delle piante selvatiche piú conosciute e usate: é ricca di vitamine, in particolare A e C, di minerali -soprattutto ferro-, contiene anche indoli (specialmente istamina e serotonina) e grandi quantità di clorofilla. Il nome *Urtica* deriva dal latino *urere*, “bruciare” con riferimento ai peli urticanti di cui é provvista. Questa modesta e vilipesa piantina possiede tali e tante proprietá terapeutiche che meriterebbe ben altra considerazione. Anche il fatto di essere comunissima dovrebbe tornare a suo e a nostro vantaggio perché penso che la natura abbia voluto mettere alla portata di qualsiasi mano che ne avesse bisogno un rimedio efficace economico e sicuro. Nella mentalitá comune é difficile associare

il termine “ortica” a “terapia”, malgrado questo l’umile ortica non perde nulla della sua preziosità. È un ottimo diuretico specialmente nei confronti dell’acido urico, depurativo del sangue, emostatico, vasocostrittore, antireumatico, stimolante e deostruente epatobiliare, stomachico e antianemico. Viene comunemente usata nelle diarree, nelle infezioni di tutto l’apparato urinario, nelle emorroidi; rimedio prezioso per eliminare i catarrhi dai bronchi, dall’intestino, dalla vescica e dai reni. Arresta le emorragie interne ed esterne, contrasta i dolori reumatici per eliminazione dell’acido urico e l’ipertensione; combatte la stitichezza, il vomito e la cefalea. Per via esterna giova in molte dermatosi e nella cura del mugghetto, delle afte e, in genere, di quasi tutte le affezioni della bocca e sulle scottature. È universalmente riconosciuto l’effetto benefico del succo dell’ortica nella cura del cuoio capelluto.

Ragguagli su usanze locali...

“...Io restava abitualmente in una capanna vicino alla Chiesa, dove soleva lavorare...Lontano una cinquantina di metri si trovava un piccolo orto, dove vi erano delle fave ed altri prodotti per la cucina. Vengono a chiamarmi per andare alla gran casa, dove era aspettato. Passando nell’orto ho preso delle fave verdi e le mangio; appena sono veduto da alcuni di casa mi saltano addosso, oh Padre cosa fa mai? Come se avessi ammazzato una persona. Ma cosa ho fatto? Dissi: [a cui essi risposero:] qui in Kafa è una grande infamia gustare una qualunque cosa da solo...è una cosa gravissima, entrata così in abitudine che equivale ad gran peccato, e potrebbe essere anche motivo di separazione tra marito e moglie...” (Vol.III pag, 60)

*Fave – Faba vulgaris* – pianta erbacea, annua della famiglia delle leguminose, coltivata fin dall’antichità per l’alimentazione umana e come foraggio: ha fusto eretto, alto da 3 a 10 dm, foglie paripennate, fiori in brevi racemi, bianchi o violacei. Il legume è verde nerastro, fragile a maturità, con la parete interna rivestita di una lanuggine biancastra, contiene da tre a otto semi reniformi.

“Uno schiavo colla sua moglie e famiglia ha dalla missione colà un gran terreno, due buoi ed una vacca; con ciò egli è obbligato a dare alla missione un pane di cocció il quale basta appena per dieci persone [in] un giorno...Da ciò si vede come gli schiavi lavorano, e rubano lavorando...Lo schiavo ladro non trova altra punizione che quella di essere venduto, cosa che noi non potremo fare.

*Bisogna dire che lo schiavo di kafa lavora molto, e semina anche molto, ma raccoglie poco, perché guasta il grano nella raccolta stessa negligentata e mal eseguita. Il poco poi che raccoglie è da lui rubato in gran parte. La raccolta del grano, come ognuno sa, deve farsi proprio nel momento che arriva [al]la sua maturità, [p. 795] altrimenti pericola o di cadere, o di germogliare, se vengono delle piogge, principalmente il tieffe della natura del nostro miglio, e ciò oltre agli uccelli ed alle scimmie che lo distruggono; ebbene questi grani maturi sul fine di ottobre si veggono ancora in piedi nel mese di Dicembre. Innoltre in tutti i paesi si usa [di] tagliare i grani colla falchetta, ma in kafa invece sono sradicati, e sradicandoli i più bassi e minuti, sono negletti e lasciati, prima di depositare il manipolo sradicato è battuto nella radice per purgarlo dalla terra. Trovandomi in gran bisogno di grano per la casa, e vedendolo così trascurato e sciupato, nel mio secondo anno, ho fatto venire dei metitori dai paesi galla a mie spese; tagliato e ritirato ne ho dato un terzo allo schiavo, e l’ho dispensato dal farmi la birra. Dopo tutto ciò ebbi quattro volte di più della raccolta degli anni precedenti. I miserabili schiavi mi dovevano ringraziare, eppure mi fecero tante caricature come novatore, che tutti gli amici mi esortarono ad abbandonare questo sistema, ed a rimettermi al sistema antico.” (Vol. III, pag. 64-65)*

tutto non posso dispensarmi da una breve descrizione del suo sistema agricola, e delle piante che occupano la maggior parte della superficie del suo terreno. La prima di tutte le piante di Kafa è il “Io poi nell’impegno in cui sono di dare un’idea di questo paese così particolare e misterioso in così detto Cocció, pianta della famiglia dei mosacei, come quella che occupa forse un terzo del terreno di kafa, e che dá il pane alla sua popolazione. E’ questa la più grande frá la famiglia [p.819] dei musacei, e quando una pianta è ben sviluppata, il suo tronco, se pure così posso chiamarlo, una persona non può abbracciarlo. Ho detto [:]se così posso chiamarlo, perché ciò che

si direbbe trunco non é che la raccolta delle foglie come [di] un cardo, la cui foglia parte dalla radice. Una foglia di una pianta di Cocció nel suo sesto anno, incominciando dalla radice sino alla sua estremitá superiore conta almeno tre mettri di lunghezza, dei quali piú di un metro é pura costa, senza ali verdi, la quale come una foglia di cardo si combacia colle altre e ne forma il tronco; il resto poi quasi due metri lungo, mette le ali verdi, e va diminuendo la costa, prendendo l'apparenza di una vera foglia lunga due mettri, e larga un metro nel suo centro. Quando sopraggiunge una gran pioggia, se una persona di Kafa puó avere una di queste foglie si corica per terra in un luogo secco, e con quella foglia sopra si ripara in modo, che neanche una goccia arriva a lui.

Conosciuta la pianta espongo ora come si fa il pane. Una donna seduta vicino alla pianta taglia una foglia a fior di terra, e poi gli fa passare da capo a fondo il coltello, ed apre la costa in tutta la sua lunghezza, e ne raschia il glutine sopra una pelle, oppure dentro un vaso. Cosí tutte le foglie sino all'ultima dell'ex pianta. [p.820] Ció fatto, e preparata una piccola pozza sufficiente per contenere il glutine di tutta la pianta, oppure di due o piú piante, dentro ben guernita di foglie, si mette tutto quel glutine dentro, e si chiude con una pietra, oppure anche con della terra, e si lascia fermentare anche sei mesi, e non meno di tre mesi. Quando si estraе pren[de] l'aspetto di una pasta bianca, che si direbbe di fior di farina; ma siccome ha molti peli, anche lunghi si tagliuza in piccoli pezzi e poi di nuovo si rimpasta, se ne fanno grosse pagnotte larghe mezzo metro e spesse quattro o cinque centimetri; si fa cuocere sulla piatta forma, ed ecco il pane ordinario di cocció, bellissimo a vedersi, ma avente un odore disgustoso per chi non é accostumato. Un pane della grandezza suddetta, tributo ebdomandario di uno schiavo, é talmente pesante, che un adulto stenta [a] portarlo. Il kafino, accostumato a questo pane cosí pesante, quando mangia del pane di grano, non provando nel ventre questo peso, é mai sazio, ha sempre fame.

Questo pane, in eguale volume, benché piú del doppio pesante del pane di grano, pure non é indigesto, anzi molto facile a diggerirsi; solamente nutrisce poco, avendo sempre ancora una quantità di peli, i quali nella digestione non si sciolgono, [p. 821] ma passano in secesso tali [e] quali, in modo che gli escrementi, stati lavati dalla pioggia, dopo qualche giorno presentano un pugno di peli bianchi, come una barba. Le persone ricche, prima di fare il pane, sciolgono la pasta in un piccola quantità di acqua, la passano ad una tela, ed aspettano dinuovo che si condensi, asciugandosi, fanno il pane senza questi peli; oppure ne fanno una pasta tagliuzzata, come le nostre paste, e cotte nel butirro non sono cattive. Io [non] ho mai potuto mangiare il pane del cocció, ma ho mangiato piú volte di queste paste fritte, e mi sono trovato benone.

La radice della pianta del Cocció, bollita come le nostre patate, non si distingue dalle medesime, anche per il gusto, e se ne possono fare gli stessi usi come [del]le patate nostre. La radice ha piú sostanza nutritiva dello stesso pane; io ne ho mangiato piú volte accomodata colla carne, oppure fritta col butirro, e l'ho anche amata molto. Tutto il residuo della pianta serve a qualche cosa, e niente si perde; la costa della foglia, dopo levato il glutine se ne fa delle corde, delle legacie per la costruzione delle case, ed i schiavi se ne fanno delle vesti. Le ali verdi della costa, [p. 822] tagliata in piccole liste, e seccatasi fa il matarasso per il letto, ed é molto morbido; e anche un preservativo delle pulci. Io poi mi sono servito di questa foglia come di carta o papyrus per scrivere in mancanza di carta.

La pianta del cocció é mangiata dai poveri anche nei [primi] quattro anni, ma non é matura che nel sesto anno. Nel settimo anno caccia fuori in mezzo un bastone, in cima del quale produce un frutto come un cocco delle indie pieno di semi simili ai lupini, dopo questa produzione la pianta muore naturalmente, e se ne ricava piú poco per la parte mangiabile, bensí per tutti gli altri usi sopra indicati. Per questa [ragione] la pianta del cocció non si lascia oltre i sei anni. Seminandosi il grano si ottiene una pianta selvagia, meno buona per mangiare. Per propagare il cocció domestico [gli agricoltori] non si servono della seminazione, ma lo piantano. Per ottenere i piantini tagliano una quantità di piante nel terzo anno a fior di terra, e coprono di una pietra il restante, affinché non possa alzarsi il germe di mezzo. Allora la pianta getta fuori dei figli intorno, i quali fanno radici a parte, e dopo un anno questi sono piantati a distanza di piú di un metro

*l'uno dall'altro in circonferenza. Una pianta tagliata produce da 15, 20 o 25 piantini. Questa pianta forma il nutrimento principale dell'uomo di Kafa, anche ricco. A questo nutrimento aggiunge carne e birra in quantità, perché tutti i grani sono consumati nella birra, eccetto i legumi, come fave, lenticchie, ceci, i quali servono come companatico". (vol. III\_pag.77-79)*

*Coccio pare che sia così chiamata la Mus ensete o falso banano, molto comune nel sud dell'Etiopia. La farina che si ricava dalle foglie e dalla radice di questa pianta, come ben descritto, danno una pasta che, fermentata ed essiccata, è la base per la "wassa" o "coccio", cioè di un succedaeno del pane.*

*"Le siepi sono di euforbie abissine quasi in contatto, oppure di una spina arborea [pag. 825] detta in paese Wallensu con delle spine come grossi chiodi. Queste siepi si innalzano come alberi, e possono trattenere un'armata. Come poi le siepi non sono solamente sui confini delle proprietà ma anche nell'interno delle medesime, divise in molti compartimenti per le diverse famiglie di schiavi ai quali sono date per la coltura, e per separare i pascoli interni dalle terre coltivate. Bisogna dire perciò che queste sole siepi nel paese aggiungono una gran quantità di alberi da accrescere l'attrazione pluviale.*

*Debbo parlare qui della canna, come pianta che occupa una parte notevole delo terreno di Kafa, e serve colà come materiale quasi unico nelle costruzioni delle case. Esiste colà la canna ordinaria dei nostri paesi in gran quantità, ma di questa non ne parlo, come cosa conosciuta da noi. Quella che merita una memoria speciale è una specie di canna di una grossezza tutta straordinaria, e direi quasi unica. La grossezza più ordinaria di queste canne è di dieci centimetri; queste servono per le costruzioni delle case, motivo per cui le case di Kafa sono le più belle e le più eguali; queste canne unite e ben impiastrate, e colorite di bianco, si direbbero veri muri nostri. Nelle altezze sopra Bonga, siano [le canne] di questa specie, oppure siano [p.826] di un'altra specie non potrei ben assicurarlo, ma queste sono talmente grosse che il vano interno passa[no] notabilmente il diametro di un palmo; queste rimpiazzano tutti i vasi di casa, sia per l'acqua, sia per il latte, sia per il miele; un nodo di esse, le più grandi è [della dimensione di] una bella secchia ordinaria. Queste più grandi servono anche come alveari; due nodi di esse possono albergare una gran famiglia di api; sono commodissimi, perché l'alveario, diviso in due stanze con una semplice comunicazione, quando si vuole prendere il miele da una parte, si leva il coperchio di testa, si soffia dentro il fumo, e le api passano tutte nell'altra stanza per lasciare prendere in pace la metà del miele; così un tempo dopo si fa la medesima operazione dalla parte opposta. E' inutile dire che sia la lunghezza dei nodi, sia lo spessore delle pareti è sempre in proporzione per renderle forti, e resistenti.*

*Un'altra pianta più caratteristica, e tutta propria del paese di Kafa è il caffè, il quale pare che prenda persino il suo nome da Kafa. Lascio la questione ad altri più in caso di finirla, se cioè i mokesi abbiano il merito d'averci dato [per] i primi [p. 827] l'uso del caffè; come altresì quella, statami data dagli stessi mokesi, se cioè la pianta del caffè sia stata portata dai mercanti da Kafa, il cui commercio è stato sempre per i secoli addietro nelle loro mani; perché avere l'aria di esagerare.*

*Stando solo a ciò che ho veduto io, il certo si è che Kafa è forse l'unico paese del mondo, dove il caffè sia una pianta spontanea del suolo, dove non ha bisogno di essere coltivata, trovandosi essa nei boschi, dove si trova la migliore qualità di caffè. Oggi si trova il caffè piantato vicino a quasi tutte le case di Kafa; io stesso nei due anni che vi sono rimasto ne ho fatto piantare circa tre mille piante in Sciap pensando di fare una piccola sorte alla missione, se non altro per somministrarne alle case dei paesi Galla. Ma io stesso ho dovuto mandare a raccogliere le piante nei boschi, dove solo si trovano.*

*Talmente il caffè è amico dei boschi, che i gran Signori di Kafa, volendo averne del migliore, per averne del fresco ogni giorno preso sulla pianta, questi nei loro gran terreni hanno un compartimento separato da siepe, dove si vede una piccola foresta di alberi, all'ombra dei quali [p. 828] il caffè nei boschi suol nascere, crescere, e produrre, e là in quella piccola foresta essi trovano il loro caffè migliore. Non è già che una pianta di caffè da sola non possa esistere, ma d'appresso la tradizione di tutti quei paesi, incominciando dall'Ennerea, la gran produzione di caffè migliore è quella dei boschi, e secondo le medesime tradizioni il caffè piantato fuori dai boschi va soggetto a delle malattie, cosa che non accade nei boschi, dove esso nasce. Qui conviene notare che il caffè di Ennerea, e di Ghera, secondo la tradizione di quei paesi, è venuto da Kafa.*

*Posto che ho parlato del caffè, debbo notare qualche cosa sulla diversa specie del medesimo, seguendo in ciò il linguaggio del commercio, e degli amatori dei nostri paesi d'Europa. Secondo me, e stando alle osservazioni mie, non vedo specie diversa di caffè, ma tutta la decantata diversità sta nel modo di coltivarlo e raccogliarlo. Se pure vi è qualche diversità da una pianta all'altra, sta tra la pianta nata da se e cresciuta nei luoghi più simpatici, come nei boschi, da quello che è stato piantato dalle mani dell'uomo, in luoghi meno simpatici. Quello che è coltivato è più grosso, in ciò il corso di tutte le piante coltivate; lasciandove quello nato da se, specie nei boschi, che nel nostro linguaggio si direbbe selvaggio, [p. 829] quello è molto più piccolo; di gusto però, e [per] finezza aromatica, questo ultimo è migliore di quello. Ringraziando a questa qualità piccola vi è una cosa da osservare, che ben soventi è mischiato, oppure si confunde con la schiuma di caffè grosso, la quale schiuma è il caffè non maturo, oppure il grano che ha sofferto. Nei grandi depositi di caffè si purga il caffè, e tutto il rifiuto si vende ad un prezzo inferiore, questo, come caffè degenerato, ha per lo più cattivo gusto; questo caffè di rifiuto guai se si mischia coll'altro, [perché] allora lo guasta.*

*Ho detto sopra che la differenza delle diverse specie di caffè sta nel raccogliarlo. La maturazione del caffè ha un periodo di parecchi mesi. In Kafa incomincia a presentarsi [in] grani di caffè maturo nel mese di Settembre, cresce in Ottobre, ed in Novembre, ma se si volesse aspettare la completa maturazione non finirebbe che in Febbraio. Ora cosa ne avviene? In Settembre, ottobre, e Novembre si raccoglie il caffè che cade da sé, perché arrivato alla sua maturazione, e quello è il caffè migliore che è riservato per la loro casa. Passato il mese di Novembre si raccoglie tutto come si trova, per lo più non ancora maturo, e quello è il caffè di commercio molto inferiore. Gli arabi sono gli unici che sanno raccogliere il caffè, e per questa ragione essi mantengono l'onore al caffè detto Moka, [p.830] benché nella sostanza sia lo stesso caffè degli altri paesi. La ragione per cui gli arabi lo raccolgono bene è perché essi amano di utilizzare il guscio del caffè, bevendolo a preferenza della grana. Il guscio non è buono se non è rosso, cioè arrivato alla sua maturità. Io stesso ho provato questo coll'esperienza; il guscio è migliore della grana, ma quando è fresco e ben maturo; se non è maturo vale niente: anche maturo bisogna saperlo conservare cosa molto difficile, i soli arabi sanno conservarlo, perché nei miei viaggi da Massawah a Aden, sia in Hodeida che in Moka fuori stagione ho gustato il caffè fatto con il guscio, ed era buonissimo.*

*Vo[gl]io terminare la descrizione di questo articolo del caffè con dire qualche cosa del suo commercio. Il caffè sarebbe un vero tesoro per Kafa quando vi fossero strade per facile trasporto, cosa che sgraziatamente manca in tutti quei paesi. In Kafa si calcola il caffè per il consumo indigeno, essendo colá tutti assuefatti a prenderlo da tempi antichissimi, forse molto prima che il medesimo fosse stato conosciuto nella nostra Europa; ma come ognuno può procurarselo senza comprarlo, appena si può dire colá un'oggetto di mercato, e ben soventi si cangia col grano a misura uguale. Un gran mercante di schiavi, di avorio, oppure di muschio, egli compra qualche carico di Caffé per il suo bisogno di viaggio, e per qualche regalo ai Galla dove passa la notte, o per facilitare alcuni passaggi piú difficili, ma non per vendere ; é questo un piccolo commercio dei piccoli mercanti, i quali trafficano sul caffè, sulla cera, e sul coriandro. Trovandomi in Lagamara, quando un giovane inclinava al commercio, senza capitale, io l'aiutava a comprarsi un asino, con quello andava a Kafa come servo di un altro gran mercante per mangiare pane, ed aver qualche sale; arrivato lá col sale guadagnato con la sua fatica, e con la fatica dell'asino affittato, si comprava un bel carico di caffè con qualche pezzo di cera; con quel carico di caffè andava in Gudrú e lo vendeva qualche volta [per] tre talleri di Maria Teresa; cosí pagava il suo asino, e poi faceva subito un secondo viaggio. Ma un viaggio [per] andare e venire costa almeno un mese di tempo, e calcolando l'asino e la fatica il profitto é molto poco. Per questa ragione in Kafa il caffè manca di smaltimento all'estero, e ben soventi [non] é neanche raccolto, quando anche [si consideri che] questo piccolo commercio é ingombrato dalle guerre. Se vi fossero strade e mezzi di trasporti, allora Kafa diventerebbe un bel paese molto ricco e potente, ed anche la raccolta, e la coltivazione sarebbe attivata.*

*Il coriandro é uno dei prodotti di Kafa, e come abbiamo detto del caffè sarebbe molto piú coltivato quando vi fosse maggiore smaltimento per l'estero, ma sgraziatamente questo articolo é piú caro in Kafa del Caffé stesso, e non é un capitale che al litorale, a differenza del caffè, del quale avvi sufficiente consumo [p. 832] nell'interno dell'Abissinia, ed anche nei paesi Oromo-galla, fra i quali*

*Il caffè col guscio é anche un'osservanza superstiziosa; mentre il coriandro é un aromatico di cucina presso i soli grandi d'Abissinia. Io ne aveva in un terreno, ed ho voluto vederlo quando era maturo, perfettamente rosso come un piccolo peperone; avendo voluto inoltrarmi dentro fu necessario che andasse prima una persona a cacciarvi i serpi; in un piccolo spazio viddi sortire parecchj di questi animali. I serpi lo amano quando é maturo ancora rosso, divenuto secco non é piú rosso, ed i serpi non lo cercano piú. Il commercio di questo articolo si fa col guscio grosso come una noce, ma in forma di cuore...*

*In Kafa esiste una quantità tale di Palme o datolieri selvatici, che se questa pianta fosse coltivata da produrre e maturare i suoi frutti, basterebbe per mantenere il paese. Produce dei grappoli enormi, ma quando i frutti sono a mezza portata dallo sviluppo restano cosí e cadono, come lavoro che se ne fa sono le stuoje. Il kafino lavora cosí bene queste queste stuoje che a buon diritto devono stimarsi le piú belle; sono molto piú belle di quelle che si vedono sui litorali [p.834] dell'Africa e dell'Arabia nel golfo di Aden e di Persia. Se ne fa un gran commercio per tutta l'Etiopia, ma non arrivano sino al mare. Alcune sembrano vere stoffe, tanto sono fine e variopinte in vivissimi colori! La parte piú tenera e quasi intera del germoglio, ben aggiustato in Kafa é un boccone squisito. Lo stesso [si dica] del germoglio della canna di specie grossa prima che sia sortita al contatto con l'aria. Vi sono di quelli che coltivano la palma e queste canne come noi usiamo coltivare i spar[a]gi.*

*Si coltiva in Kafa il papavero in sufficiente quantità, ma non per cavarvi la morfina o l'oppio, ma semplicemente per il seme da loro mangiato in giorno di digiuno. Io [vi]ho cavato dell'oppio in due o tre maniere diverse. 1. facendo delle semplici incisioni sotto la coppa del fiore quando stava per aprirsi, raccogliendo l'umore simile al latte con un cucchiajo, e poi facendolo semplicemente seccare. 2. Tagliando tutta la testa del papavero e spremendola come sopra, e fattala seccare. 3. Colla bollitura di tutta la pianta, poi spremendo il liquido, e facendo consumare questo sino alla coagulazione. Cosí io otteneva un oppio quasi simile a quello che si trova in commercio. Il primo*

*raccolto sotto il fiore era il piú potente. Colla bollitura ne ho ricavato anche una quantitá dalla lattuga nostra, e dalla lattuga selvatica molto abundante in Kafa.*

*Ho detto che i kafini mangiavano i semi del papavero nel digiuno, ed ecco come lo preparavano: macinavano questo seme [p.835] sopra una pietra aggiungendovi qualche goccia di olio di nug, e lo riducono come una pasta bianca tutta simile al butirro fresco; piú volte ne ho mangiato con gusto come companatico. La prima volta ho temuto la morfina del papavero, ma poi ho veduto che, anche mangiandone una certa quantitá, appena poteva acurgermi nella notte, come se avessi preso un calmante, poco presso come mi faceva una buona insalata di lattuga, la quale nelle regioni equatoriali contiene maggior morfina che nei nostri paesi. Dopo avendo provato che questi sonniferi secchi, dati come calmanti, non producevano piú tutto quell'effetto che mi aspettava, ho argomentato che anche il seme di papavero cosí mangiato non aveva piú tutta la sua morfina. Ho trovato in Kafa anche la vite, grazie forse a qualcuno degli antichi Preti. Al mio arrivo questa vite marcava un bellissimo raccolto, ma ammaestrato dall'Abissinia ne sperava molto poco, attesa la gran quantitá di api e vespe che si trovano in quel paese; tanto piú poi, che, da quanto mi si diceva, per il passato poco o nulla se ne ricavó. Ho studiato giorno e notte la maniera di preservarla, per ricavarne almeno una piccola quantitá. Fra tutti i tentativi fatti quello che riuscí fu l'uso del fumo di sterco di bue secco. Appena perció quest'uva incominciava a maturare [p.836] vedendo che incominciavano le api ad invaderla, ho fatto sotto il pergolato un mucchio di sterco di bue polverizzato mischiandogli dentro qualche pezzo di kolqual verde, appena si alzó questo fumo le api e le vespe non si avvicinarono piú. Fu per me un vero trionfo, atteso il gran bisogno [che avevo] di vino per le messe. Cosí ho potuto portare quest'uva alla sua maturitá; anzi posso dire che il fumo la salvó dalle piogge, che da un altro campo la minacciavano, ed acceleró la sua maturitá, e posso dire che la perfezionó.*

*Ho ricavato da dodeci a quindici kiló di uva. La questione principale era quella dei vasi per contenere il vino, e la provvidenza mi fece trovare poche bottiglie presso i mercanti, che ho comprato subito a prezzo sommo. Con una parte dell'uva ho fatto del vino, quanto potevo ritirare nelle bottiglie che aveva, e coll'altra parte ho fatto lo zebibo. Allora, alla presenza di tutti i giovani ho rinnovato le prove, ed esperienze per assicurare la quantitá di parte acqua che si esala dall'uva seccando, per conoscere la quantitá di acqua che si puó aggiungere facendo del vino col zebibo, secondo la teoria altrove giá da me descritta quando mi trovava in Gudrú. Verso Pasqua ho potato la vite dividendo l'operazione in due rate, una potandola sul fine di Aprile, e l'altra [p. 837] nel mese di giugno: onde vedere, se con ciò mi riusciva di fare ritardare la raccolta di qualche mese per averla nella stagione piú secca. Difatti nell'anno seguente quella che fú potato prima portó la sua raccolta un mese prima dell'altra. Vedendo cosí ho piantato molte viti.” (Vol.III pag. 81-86) *Euforbia, Euphorbia cactiforme*, diffusa nelle regioni subdesertiche dell'Africa a fusti carnosì, affilli, con stipole spinose; appartiene al genere di piante euforbiacee a cui appartengono erbe o piante legnose di aspetto molto vario, sparse in tutto il mondo, caratterizzate da una particolare infiorescenza simile a un fiore, detta *ciato*, e ricche di un lattice bianco che le rende acri e venefiche.*

*Wallensu – Erythrina abissinica* – albero o cespuglio molto spinoso presente soprattutto nelle zone aride del Tigrá e in tante altre parti incolte.

*Canna – Arundo major* - Pianta della famiglia delle graminaceae; il genere é caratterizzato dai fiori ermafroditi, spiglette con asse glabro, glume fertili trinervie coperte sul dorso di lunghi peli riuniti in pannocchie terminali. E' un arbusto dalle dimensioni variabili, a seconda della specie, con grosso rizoma strisciante ramoso, portante gemme (occhi di canna) formanti con facilitá boschetti (canneti); ha caule semplice, nodoso, pieno nei nodi, cavo negli internodi; le foglie sono glauche con stretta guaina e lamine lanceolate.

*Palme o datolieri – Phoenix dactylifera* – fin dai tempi piú antichi questa palma era conosciuta nella Mesopotamia ed é ricordata in numerose ricette cuneiformi come pure il vino di palma che entrava come costituente di numerosi medicamenti. Nelle pitture egiziane la palma é rappresentata fin dal III millennio a.C. Si ritrova pure fra le piú antiche figurazioni di piante dei pittori babilonesi. Le palme

appartengono alla famiglia delle monocotiledoni e sono ampiamente diffuse in tutte le regioni tropicali; comprendono circa duecento generi, con qualche migliaio di specie (2500 – 3000). La denominazione di quelle economicamente più interessanti é correlata con il prodotto da esse fornito. *Palma da datteri*, tipica delle zone aride subtropicali. Questa specie può raggiungere un trentina di metri d'altezza, ha fusto é diritto, foglie pennate lunghe fino a 6 metri e frutti a bacca con un solo seme riuniti in pannocchie.

*Kolqual – Euphorbia abyssinica* – pianta ricca di canali laticiferi. Brucia sviluppando un fumo denso e acre.

*Coriandro (Coriandolo) – Coriandrum sativum L.* – Pianta della famiglia delle ombrellifere. É un'erba annuale che, stropicciata, emana un odore sgradevole; le foglie sono bi-tri-pennatosette, le inferiori picciolate, le superiori sessili. I fiori sono rosei, piccoli, riuniti in ombrelle composte, senza involucri, con involucretti di due, tre brattee. I frutti sono globulosi, di color bruno chiaro; a maturità, hanno odore gradevole e per questo vengono impiegati come aromatizzanti in diverse preparazioni alimentari.

*Lenticchie – Lens culinaris – Med.* E' Pianta annuale, della famiglia delle Leguminosae-Papilionaceae, tribú Vicee. La radice é poco sviluppata, il fusto si presenta eretto o ramificato alla base; le foglie sono composte: le inferiori con 2 – 3 paia, le superiori con 4 – 7 paia di foglioline ellittiche. I fiori, riuniti in grappoli più o meno lunghi, sono di colore bianco bluastrò. I legumi sono brevi, ovoidali, di colore bruno chiaro con 1-2-3 semi tondeggianti, lenticolari di colore variabile dal giallo, al verde, al bruno. É' pianta coltivata fin da tempi remotissimi e, non di rado, inselvatichita.

*Ceci – Cicer arietinum L.* Pianta annua della famiglia Leguminosae, sottofamiglia Papilionate, glandulosa-vischiosa, con foglie imparipennate, a 6-8 coppie di foglioline, ovato-dentate e stipole lanceolate. I fiori sono piccoli, pallidi e il frutto é un legume vescicoloso con semi ovoideo-conici, a volte rugosi, di colore variabile dal giallo al verde al rossiccio.

“In Sciap si piantarono da questi catecumeni circa tre mille piante di caffè da essi raccolti nei boschi. Conoscendo essi molto la coltura alternarono il caffè con alcune piante di alberi s[c]impatici al medesimo. Si fece pure colá un impianto di qualche centinaja di viti. Una parte furono piantate secondo l'uso del paese facendo semplicemente dei buchi, i quali appena collocato il tralcio si riempivano di terra, ed [per] un'altra metà ho fatto lunghi fossi profondi circa mezzo metro, dentro i quali si faceva l'impianto del tralcio coperto da poca terra nel modo che io aveva veduto nel mio paese [badando che] il fosso [restasse] sotto l'influenza del sole, e riempiendolo poi di coltura e di ingrasso a misura che la vite cresceva. La mia casa di Sciap era divenuta come una piccola trappa, dove i giovani si occupavano di scuola, di preghiera, e di agricoltura, ad ore determinate. Molti giovani di Kafa, anche di grandi famiglie, incominciavano a prendere gusto a quella vita mista d'istruzione, di preghiera, e di lavoro manovale.

*In Kafa, come già ho notato parlando dei schiavi, la casta libera considerava come un disonore il lavoro manovale divenuto proprio dei schiavi, ed io nella mia casa di Sciap cercava di distruggere questo gran pregiudizio.*” (Vol. III, pag. 112)

“In Kafa in in quei tempi, appena si poteva trovare presso i mercanti qualche foglio di carta, prezzo equivalente a otto o dieci fogli per ogni tallero di Maria Teresa. Come in un paese non vi era l'uso di scrivere i mercanti ne portavano solo qualche foglio per l'uso dei mercanti medesimi quando questi scrivevano lettere all'estero. Dopo alcuni anni poi il prezzo si abbassó, [p. 16] a misura che la consumazione si moltiplicó, ma di poco. Io ne aveva portato con me una piccola quantità, ma io doveva conservarla per le lettere, e per alcuni libri d'istruzione di prima necessità, e non poter darne ai catecumeni, ed anche ai catechisti. Era quindi molto curioso il modo con cui questi ultimi supplivano alla carta con diversi altri materiali. La foglia di cocció, di cui già si parló prendeva il posto della carta per chi sapeva servirsene, non premendo molto la penna, perché essendo questa filandrosa [= filamentosa], la penna entrando in mezzo a due fili [s'inceppava] e [la foglia] minacciava di straciarsi. Quelli che imparavano a scrivere a preferenza di legni aggiustati, di ossa

bollite, di pezzi di canna della specie grossa. Dopo poi incominciarono a conciare le pelli e preparare una cattiva pergamena a uso abissino. Un mio catechista un giorno mi presentò un piccolo libro da lui scritto sopra la tela di cotone gommata venuta d'Europa e comprata.

*Di penne poi Kafa, come tutto l'alto piano etiopico, sarebbe stata ricchissima quando i nostri scolari avessero saputo utilizzare le penne di tanti ucellacci, e specie di aquile che si trovavano cadute ad ogni tratto, ma sia la mancanza di istromenti delicati per temprarle ossia piuttosto per la mancanza di carta, difficilmente se ne servivano, [p. 17] ed inclinavano piuttosto a servirsi dei virgulti secchi di canne, del legno secco di spar[a]gi, e raramente delle saette del porco spino che si trovano sparse per le campagne. L'inchiostro poi fatto dai nostri giovani era più semplice e migliore dell'abissino. In Abissinia si trova a comprare sui mercati l'inchiostro fatto col fromento carbonizzato e coll'aggiunta di gomma arabica. I nostri giovani invece si preparavano l'inchiostro colla bollitura di certe foglie pestate sino alla consummazione; questo non aveva bisogno di gomma, e di più diventava quasi incancellabile colla lavatura prova che nella foglia esisteva qualche altro principio chimico da compensare il vitriolo, oppure qualche altro sale simile. Oggi non mi ricordo del nome di detta foglia, ne di che famiglia fosse.*

*Dal fin qui narrato sarà facile capire quanto mi riuscisse difficile occuparmi del raccogliere memorie interessanti sopra il paese di Kafa, mancando io colà assolutamente di tempo materiale per farlo, ed anche di carta per scrivere. Ciò non ostante non ho mancato di farlo con uno stile, direi quasi stenografico arbitrario, il quale mi avrebbe aiutato molto oggi nell'estendere queste mie memorie.*

*[p. 18] Per riservare la tanto preziosa carta, che ancora mi rimaneva, ai più interessanti usi del ministero, mi aveva fatto preparare una quantità di foglie di cocciò, tagliandole nel momento della maggiore loro maturità, e prima che incominciassero ad invecchiare; fattele seccare all'ombra e sotto pressione, e tagliatele in fogli sciolti come libri in ottavo piccolo, mi serviva di esse, ed aveva scritto molte cose concernenti alcune tradizioni del paese di Kafa, e dei dintorni; alcune notizie geografiche che ho potuto raccogliere sopra i paesi della parte Sud. In questa raccolta si trovavano pure alcuni lavori sulla lingua di Kafa. Uno di questi libri o involti era già pieno, involuppato con uno stracio, e come sigillato. Ma tutto rimase nella mia sortita da quel paese che non viddi più; Iddio ha voluto convincermi, che per il missionario cattolico, mandato per istruire i popoli, niente è stabile fuori di ciò che entrò nel cuore dei catecumeni.” (Vol. III pag. 141-142)*

*Asparagi – Asparagus officinalis – L. Pianta della famiglia delle Asparagaceae; si trova allo stato spontaneo o coltivato in Europa, Asia e Africa settentrionale. E' una pianta rizomatosa con fusti sottili, lunghi fino a m. 1,5 che portano i clatodi setacei riuniti in fascetti da 3 a 9. I fiori sono di color verde giallastro e le bacche hanno un bel colore rosso vivace a maturità.*

Sotto il nome di asparagi si mangiano i turioni, ossia i giovani germogli che vengono raccolti ancora teneri in primavera. Tutte le diverse specie di *Asparagus* contengono l'asparagina, una sostanza diuretica.

*“In Kafa il grano turco si semina e viene bene, ma non per farne farina e pane, ma suol mangiarsi come un frutto, quando è verde, arrostito al fuoco, come fanno in alcuni paesi d'Europa i ragazzi. Dal momento che questo grano turco è per arrivare i cani del paese se lo mangiano. Io aveva fatto seminare di questo grano turco vicino alla casa per i nostri giovani, e quattro giorni prima alcuni dei nostri giovani che custodivano questo grano dai cani amazzarono un cane e lo sotterrarono in un buco per nascondere il loro delitto, e la cosa passò inosservata.” (Vol. III pag. 169)*

Il granoturco o mais – *Zea mays* – è una pianta originaria del Nuovo Mondo, introdotta in Europa dopo la scoperta dell'America. Costituisce una delle colture agronomiche di maggior interesse dell'Eurasia e dell'Africa. La granella è utilizzata sia per l'alimentazione umana, sia per l'alimentazione del bestiame o dall'industria che ne ricava amido, olio ed altri sottoprodotti per uso zootecnico.

Il vino è fondamentale per la celebrazione della messa.

“Ecco la gran difficoltà che mi fa sospendere da un giorno all’altro [di celebrare]. Quando é così, dissero i due sposi, noi faremo di tutto per avere del zebibo. Molto bene, risposi io, ma notate bene che sia zebibo bono, e che sia molto. Se é zebibo che viene dal mare, quello é tutto buono, perché lo sanno farlo; se poi é zebibo del paese, due terzi é zebibo cattivo, perché fanno seccar l’uva che non é ancora matura; conoscerete il zebibo prendendolo con le dita...In caso che non si trovi zebibo bono, e che trovino uva fresca e ben matura, ancora meglio...Tanto era il desiderio che avevano quei due sposi, che mandarono quattro cavalieri col prezzo in quattro distinti paesi a cercarne...Per fortuna l’indomani arrivó un altro [mercante] con un piccolo paniere contenente poco piú di una libbra di uva fresca che pagó molto cara; una buona vecchia povera aveva una vite, per difenderla dalla pioggia fece una piccola capanna di paglia e per difenderla dalle api di giorno faceva sempre [del] fumo; così arrivó a poterla maturare; la buona vecchia sperava con quell’uva di comprarsi una tela ordinaria per vestirsi, e gli diede dieci sali. Fu una vera festa per quei due sposi: fú subito spremuta e se ne fecero due caraffe di un litro caduna; una di quelle caraffe si tenne sempre in un vaso di acqua quasi calda, a segno che in meno di 14 ore la fermentazione fú completa, e nel quarto giorno incominciava [a] cessare la fermentazione, e l’odore di vino era perfetto; in quei pochi giorni io sentiva la sposa alzarsi la notte a riscaldar l’acqua per la fermentazione. Quando fu il caso di separare il vino dalla feccia dell’uva si travasó il liquido tutto chiaro in un’alt[r]a caraffa, la quale non essendo piena non si poteva lasciare molto senza pericolo che degenerasse il vino...io cercava perciò delle fiale per dividerlo e chiuderlo ermeticamente...Non trovandosi delle fiale...la sposa portó una cassetta di odori...Nel paese una cassetta simile contenente almeno dodici fiale di diversa qualità coi suoi turacioli di cristallo, chiusi da pergamena...cose cognite, in Oriente principalmente, e che arrivano in quei paesi come gran regalo ai principi, sono colá cose di gran valore; (quí sta il bello, e l’edificante di questa storia):] cosa ne dici, frater mio? Disse la sposa al suo marito, io non ho bisogno di questi profumi per essere amata da te, come tu non ne abbisogni per essere amato da me; questi profumi sono fatti per accalappiare i pazzi e le pazze al diavolo...Ció detto aperte tutte...quelle fiale le versó per terra; quindi lavate diligentemente furono destinate per mettervi il vino.” (Vol IV pag.

“In Lagamara non molto lontana dalla casa della missione (cresce) un albero chiamato Wanza, il quale é di alto fusto, il di cui legno [adatto] per i lavori si puó paragonare alla noce nostra. Questo albero germoglió sopra un sicomoro della specie detta Worka, all’altezza di circa due metri, s’impadroní dell’albero suo ospite; la Wanza arrivó ad un’altezza e fusto straordinario, e la sua padrona impoveritasi, il suo tronco col tempo cadde a pezzi ed era appena visibile. Alcuni di questi parassiti, semplici arbusti, non vegetano sul suolo, ma solo sopra gli alberi; questi per lo piú sono presi in considerazione dagli empirici o maghi, e danno ai medesimi un valore medicinale per lo piú arbitrario, ed anche diverso secondo i paesi, e ne fanno anche dei talismani. Io mi era specialmente occupato di alcuni, seminandogli in terra e seminandogli sopra gli alberi, ed ho veduto il loro sviluppo.” (Vol. IV p. 137)

*Wanza* – *Cordia abyssinica* R. - Genere di piante Dicotiledoni Metaclamidee della famiglia Coriadiaceae. Comprende circa sessanta specie (arbusti e alberi) proprie delle regioni tropicali. Alcune sono piante ornamentali per la bellezza dei fiori. Questa specie menzionata nel testo puó essere parassita. Il legno é molto duro e viene usato a volte dagli indigeni anche per accendere il fuoco.

“Trovandomi in Gudrú io ho ricevuto dentro un piego di lettere venutomi dalla costa nel 1853, una patata, della quale ne ho fatto cinque pezzi, [i] quali seminati diventarono cinque kiló di patate; questi cinque kiló fecero [altri] cento kiló, coi quali si sparzero le patate in tutti [p. 897] i paesi galla di quei contorni, a segno che alla mia partenza ultima, le patate in tutti quei contorni erano divenute uno dei principali raccolti per l’uso domestico.” (Vol.IV pag. 195)

*Patata* – *Solanum tuberosum* L. – Pianta della famiglia delle Solanaceae, annuale, possiede rami sotterranei chiamati stoloni che ingrossano trasversalmente alla loro estremitá, formando tuberi di

varia forma e di varia colorazione che costituiscono la parte edibile. Essi sono ricchi di amido e di sostanze azotate. Le radici sono lunghe e sottili e non tuberizzano. I fusti sono aerei, eretti, erbacei, ramosi, con foglie pennato-partite; i fiori, riuniti in corimbi ascellari con lunghi peduncoli, sono bianchi, rosei o violetti, secondo la varietà. Il frutto è una bacca globosa, verdastra, con parecchi semi minuti contenete un alcaloide: la solanina. La pianta si moltiplica per tuberi o per frazioni di essi. Originaria delle regioni andine del Sud America e coltivata in Europa dal XVI secolo è ormai largamente diffusa.

Descrizione dell'attraversamento del lago salato nel deserto degli Adal.

“In quel luogo nessuno cercava di mangiare, il senso non cercava altro che caffè ed acqua. Noi avevamo una gran provvista di caffè macinato [e] ne abbiamo fatto parte a tutti. Questo ancora più dell'acqua è stato quello che, che calmò la sete...Un vecchio denakil, conoscendo che io soffriva molto si privò egli stesso di un piccolo otre di acqua e me lo diede. Ma ancora questo non bastava, e, fatto portare del caffè macinato, [e] me ne fece un poco sbattuto con l'acqua; fù questa la medicina più efficace per restituirmi un tantino le perdute forze da poter continuare il viaggio, del resto [p. 170] non avrei potuto sortire da tutto il basso fondo del lago...” (Vol. IV, pag. 319)

“Tutti quei paesi alti producono solamente Orzo, raramente Frumento o qualche altro legume in certi siti un poco riparati dai venti. Tutto quell'alto piano è leggermente undeggiato di collinette, parte coltivate, e parte [adibite a ] pascolo; esso però è quasi affatto privo di alberi a segno che gli abitanti trovano [p. 116] difficilmente legna per la costruzione delle loro capanne, e per il fuoco di casa devono servirsi dello sterco bovino secco; manca anche in quelle altezze quella certa erba, che nei paesi un poco più bassi serve per coprire le case, devono servirsi invece della paglia di orzo, meno alta e poco durevole. L'erba di quelle altezze è di un genere proprio che non cresce, ma serve mirabilmente per i pascoli. Per questa ragione la vera ricchezza di simili altezze sta nei bestiami di ogni genere...” (Vol. VI, pag. 147-148)

Il Cardinale formula un'ipotesi e cerca di verificarne l'attendibilità secondo i canoni della scienza galileiana. Le sue energie vengono assorbite dalle incombenze relative ai doveri del proprio stato inerenti i territori affidati alla sua evangelizzazione, ma ugualmente il pensiero corre alla gente del suo paese delle quali ricorda bene le difficoltà di quegli anni in cui la filossera (malattia della vite) dava una mano alla miseria.

“In quella stazione i miei giovani mi portarono dell'Uva selvagia che ho creduto [fosse] la vera lambrusca primitiva che si trova in grande abbondanza nei contorni di Waini. La foglia, il legno, ed il frutto è quasi il medesimo della vite domestica. Il gusto del frutto, che in quella stagione si trova ben maturo, ha un gusto dolcissimo coi grani dell'acino perfettamente i medesimi; essa è là un prodotto dei boschi, cercato solo dai ragazzi. I miei giovani mi assicurano che il [p. 214] paese in discorso si chiama Waini dalla vite e dall'uva che in Abissinia portava questo nome. Tra quella vite selvatica e la vite domestica passava la differenza che passa tra qualunque altra pianta in stato domestico o selvatico. Come già ho notato altrove, io ho veduto il caffè dei boschi e quello trapiantato vicino alle case[:] avvi una piccola differenza sia nel legno, sia nella foglia, e sia anche nel frutto. Il caffè selvatico è quello che noi chiamiamo caffè di Moca più piccolo ma più aromatico: così l'uva selvatica dei boschi è un tantino più piccola, ma molto più squisita nel gusto. In quei contorni io ne ho mangiata molta e l[’h]o trovata migliore. Sono certo, io diceva, che facendone del vino sarebbe molto migliore: una sola cosa è da notarsi[:] che la vite dei boschi, non essendo puotata essa fa poco frutto, e più piccolo. Se fra noi vi fosse l'uso di seminare la vite invece di piantarla son certo che sortirebbe la vite selvatica, quale puotata produrrebbe frutto più abbondante senza cangiare natura se non è innestata: io l'ho piantata e l'ho seminata, ma non ho avuto tempo di vederne l'esito in tutte [e] due le supposizioni. Il sistema di seminare la vite sarebbe forse una cosa da tentare nelle circostanze attuali di malattia [della pianta].” (Vol. VI, pag. 211).

Consigli di un medico europeo consultato prima di affrontare un viaggio molto rischioso per la salute di tutti, in modo particolare per il Massaja già avanti negli anni.

“Fate uso di molto tamarindo, mi diceva il medico, e comprate tutto quello che trovate, benché in quest’anno stenterete [a] trovarne in mercato, perché andò fallita la raccolta; quindi fate uso del kinino in grandi dosi, che già voi dovete [p. 235] conoscere. Riposatevi non più di otto giorni, perché venendo voi dai paesi alti sarete assaliti dalla febbre con maggior forza, ed il miasma del fiume non passerà dieci giorni, che si manifesterà...” (Vol. VI, pag. 224).

Descrizione dell’allucinante viaggio da Gadaref a Kassala.

“I nostri venti giorni furono tutti giorni di una tribolazione indescrivibile passati nel combattere un miasma ostinato, ed una febbre divenuta continua, a forza di specifici e medicine che tenevano in piedi una vita che si poteva quasi dire una continua morte...Non eravamo ancora ai due terzi del nostro viaggio, il capo della carovana...in presenza di quella crisi, ordinò la fermata prima del tempo...fece bollire una marmitta di forte Caffé, al quale aggiunse una sufficiente dose di una medicina ricevuta dal suo padrone, con una sufficiente dose di un elixir che noi non sapevamo... Riavutomi dal passato sopore ho sentito con piacere che tutti gli ammalati, chi più chi meno, avevano provato il medesimo effetto del misterioso caffè bevuto, senza sapere cosa contenesse, e si trovavano tutti un tantino meglio da poter proseguire il nostro viaggio verso Kassala...Dal gusto ho potuto giudicare che conteneva dell’ Oppio molto in uso fra gli arabi e fra gli indiani” (Vol.VI, pag. 252-253)

“Mangiato il nostro riso, ed un pugno di datili che formavano il nostro pranzo, si bevette un bel bicchiere alla fonte...ciò finito ci siamo allontanati qualche passo all’ombra di un gran albero di tamarindo carico di frutti immaturi ancora... Noi in quella prima stazione eravamo molto meglio di salute, ma l’esperienza ci aveva ammaestrato che questo nostro meglio poteva cangiarsi in peggio da un giorno [p.323] [da un giorno] all’altro, con novella recrudescenza o attacco di febbre, poi, non essendo ancora noi sortiti dal Suddan, ma sempre ancora sotto la pressione del miasma fatale; epperò abbiamo creduto [di] prendere nuove precauzioni, bevendo una gran dose di decotto di tamarindi per prepararci ad una gran dose di solfato di kinino... Il decotto di tamarindi ben saturo, ed in forte dose, di un buon litro cioè, ha questo di buono, che serve di buon purgante e rinfrescante nel tempo stesso senza affaticare la persona, a segno che io soglio prenderlo senza lasciare le mie occupazioni diurne ed anche notturne della preghiera e del tavolino: lascia la persona sempre fresca di mente e di corpo. Ma bisogna confessare che ha un effetto così pronto ed improvviso [p. 324] certamente poco comodo per chi sta sopra [un] camelo col bisogno di una certa manovra per discendere, cercarsi un luogo appartato e piano di un deserto, quasi senza cespugli. Eppure nel viaggio di quella mattina convenne parecchie volte arrestare la carovana, discendere e rimontare, poiché in simili casi non vi sono ragioni che valgono, e la nostra pazienza, e la bontà del camelo fù l’unico rimedio.” (Vol. VI, pag. 286-287)

*Riso – Oryza sativa* – Pianta annuale della famiglia delle Poaceae. Originaria dell’Asia sud-orientale, viene coltivata fin da tempi antichi nei climi caldi. E’ il cereale più diffuso nell’agricoltura mondiale dopo il frumento. Presenta numerose radici fascicolate, culmi alti fino a più di un metro, foglie ricoperte di peli corti e rigidi, infiorescenze a pannocchia composta, eretta o cadente con un numero vario di spighe formate da due glume molto piccole e due glumette molto sviluppate. Il frutto é una cariosside allungata, elissoidale.

Esistono moltissime varietà di riso e per molte popolazioni rimane ancora oggi l’alimento base dell’alimentazione. E’ un alimento di grande valore nutrizionale ed energetico, soprattutto quello integro che mantiene intatte tutte le sue virtù salutari, rivelandosi un tonico, equilibratore di tutte le funzioni fisiologiche dell’organismo.

“Fra gli articoli di asportazione del nostro commercio di Smirne, continuava il mio interlocutore, il principale é quello dei fichi. Anticamente questo articolo era quasi tutto asportato dai bastimenti

russi, oggi si può dire che la nostra Europa si disputa la maggioranza, non essendovi in Essa città, dove i fichi di Smirne non siano cercati. Nelle dipendenze di questa nostra capitale dell'Asia minore non si fa che piantare fichi [p.452] ed ancora non bastano allo smercio. I coltivatori di fichi si sono arricchiti. Tutti i paesi, chi più e chi meno hanno fichi in quantità, secondo me la qualità nostra [per] essere tanto ricercata dipende, non solo dal clima che gli porta ad una perfetta maturazione, ed alla specie e qualità diversa, ma più di tutto dal modo di coltivarli, ma più di tutto dal modo di coltivarlo, di raccogliarlo, e di custodirlo. Dopo ciò il fico ben maturo, collocato in casse più o meno grandi, ben compressi a vite, dopo che è secco, cioè ben purgato dall'umore acqueo, alle volte anche preso dall'atmosfera più o meno umida e piovosa o roggiadosa, esso può rimanere anche degli anni, non solo senza perdere della sua bontà, ma aggiungervi [sapore] con una modica fermentazione, che con il tempo non manca a simili frutti. Sono queste tutte parole del mio interlocutore, frutto di esperienza e di riflessione. La stessa diversità del legno delle casse può contribuire all'effetto di una conservazione ben riuscita. Alcuni sogliono, nell'impasto del fico secco, prima d'incassarlo, [aggiungervi] una minima quantità di essenza aromatica di una specie di erba odorosa, ma ciò non è certo, mi diceva." (Vol. VI, pag. 377)

*Fico – Ficus carica* – Il genere *Ficus* appartiene alla famiglia delle Moraceae e comprende circa 750 specie arboree, arbusti, liane, epifite ed emiepifite delle regioni tropicali e subtropicali. Il *Ficus Carica* è originario dell'Asia sudoccidentale. In tutto il corpo della pianta sono diffusi tubi laticiferi ramosissimi che possono raggiungere diversi metri di lunghezza e contengono un lattice bianco che a contatto dell'aria coagula e nel quale si trovano diverse sostanze. I fiori sono rinchiusi all'interno del ricettacolo carnoso, da tondeggianti a piriforme, provvisto di una piccola apertura verso l'esterno che consente l'impollinazione zoofila.

Secondo la leggenda, il fico era sacro ai romani poiché aveva dato riparo alla lupa che allattava Romolo e Remo. Questa pianta rappresentava la principale coltivazione dell'Asia minore. I frutti del fico sono importanti dal punto di vista alimentare, ma anche medicinale, poiché contengono sostanze lassative, flavonoidi, zuccheri, vitamine, soprattutto A e C, acidi ed enzimi.

## BIBLIOGRAFIA

1. G. MASSAIA, *Memorie storiche del vicariato apostolico dei Galla 1845 – 1880*, EMO, Padova, 1984;
  2. G. Treccani – Enciclopedia italiana. Ist. Enc. Italiana. Roma 1949 e succ. aggiornamenti.  
<http://aoki2.si.gunma-u.ac.jp/BotanicalGarden/PICTs/rangaku2.jpeg>  
<http://www.plantzafrica.com/plantqrs/rhamnusprinoid.htm>
  3. Burger W. - Families of flowering plants in Ethiopia. 236 pp. Oklahoma State University press. 1967
- A. Fiori - Boschi e piante legnose dell'Eritrea. Istituto Agricolo Coloniale Italiano. 1909-12
- Chevalier A. - La Somalie française: sa flore et ses productions végétales. Rev. Int. Bot. Appl. Agric. Trop. 19: 663-87, 2 text-figs, pls. 17-19. 1938
- Glover P.E. - A provisional check-list of british and Italoian Somaliland trees, shrubs and herbs including the reserved areas adjacent to Abyssinia. XXVIII, 446 pp., 13 pls., map. London: Crown Agents. 1947
- Friedrich Von Breitenbach - Dip. Eng. For., L.D., Sc. D. Forestry Adviser to the Imperial Ethiopian Government. Published by Ethiopian Forestry Association - Addis Abeba. 1963
- M. Messini - Terapia Clinica - UTET - 1941
- D. Bown - Enciclopedia delle erbe . Selezione dal Reader's Digest. 1998
- M. Grieve - Modern Herbal. London, 1931; C.F. Leyer, London, 1976
- AA.VV. - Le erbe. Fratelli Fabbri Milano. 1979
- AA.VV. - Guida pratica ai fiori spontanei in Italia. Selezione dal Reader's Digest. Milano
- Lesley Brennes - Il grande libro delle erbe. Istituto Geografico De Agostini. Novara, 1988
- R. Chiej - Piante medicinali. Mondadori, Milano. 1989
- C. Brickell - La grande enciclopedia delle piante e dei fiori. Mondadori, Milano. 1990
- D. Podlech - Piante medicinali. G. Mondadori, Milano. 1990
- G. Simonetti - Spezie e aromi. Mondadori, Milano 1990
- M. Polunin, C. Robbins - Medicina naturale. Istituto Geografico De Agostini, Novara. 1993
- M. Woodward - Gerard's Herbal. London 1994
- P. Ody - Curarsi con le piante medicinali. Istituto Geografico De Agostini, Novara. 1994
- Culpeper's - Complete Herbal. Ware. 1995
- E. Maugini - Manuale di botanica farmaceutica. Piccin. 1994
- B. Bray - Come curarsi con i cereali. De Vecchi Editore. 2000
- M.T. Murray - Il potere curativo dei cibi. Como, 1998
- G. Negri - Erbario figurato. Ulrico Hoepli Editore. Milano 1964
- F. Bianchini, F. Corbetta, M. Pistoia - Le piante della salute. A. Mondadori. Milano 1975
- L. P. Da Legnano - Le piante medicinali nella cura delle malattie umane. II ed. Ed.

Mediterranee. Roma 1968

L. Pomini - Erboristeria italiana. Ed. Minerv MEDICA. Saluzzo 1073

P Lieutaghi - Il libro delle erbe. Rizzoli. Milano 1974

P Lieutaghi - Il libro dei frutti selvatici. Rizzoli. Milano 1974

P Lieutaghi - Il libro degli alberi e degli arbusti. Rizzoli. Milano 1975

M. Messegue - Uomini erbe salute. A. Mondadori Ed. Milano 1971

M. Messegue - Il mio erbario. A. Mondadori Ed. Milano 1976

G. Lodi - Piante officinali italiane. Edizioni Agricole. Bologna 1966

J. Valnet - Cura delle malattie con ortaggi, frutta e cereali. Giunti ed. 1975

L. Kordel - Rimedi popolari naturali. Rizzoli ed. Milano 1976

A. Fidi - Erbe e piante medicinali A. Gorlini. Milano 1976

T. Cecchini Enciclopedia delle erbe e delle piante medicinali. G. De Vecchi Ed. Milano 1967

U. Boni, G. Patri, A. Bartolomei - Scoprire, riconoscere, usare le erbe. Fratelli fabri editori. Milano 1977

C. Gambioli - Curarsi con erbe e piante. A. Garzanti ed. 1977

E. Sanna - Erbe amiche. A. Curcio ed. 1968

P. Boni - nutrirsi al naturale con erbe selvatiche. Ed. Paoline 1950

A. Cerutti - Piante medicinali e alimenti. Loscher ed. 1967

4. R. Corcos - Tornare alla natura. Sugar Ed. Milano 1980

5. AA. VV. Nel mondo delle piante. Ed. Motta 1974

A. Poletti - Fiori e piante medicinali. Il Mandarino 1996

A. Ceruti, M. Ceruti, G. Vigolo - Botanica medica. Zanichelli 1993

6. AA. VV. - Vocabolario della lingua italiana. Ist. Enc. Italiana 1989