

La tradizione - Dal grano alla semola

Nelle pagine precedenti, noi abbiamo paragonato il couscous alla pasta o alla pizza quale emblema nel mondo di un popolo, di un'etnia; in realtà, mentre pasta e pizza rappresentano solo una specialità gastronomica del popolo italiano, il couscous è l'anima stessa del popolo berbero poiché, al di là dell'emblema gastronomico, esso rappresenta qualcosa di più intimo, di ancestrale, legato alle tradizioni religiosi e conviviali; ciò lo si spiega con il significato mistico che questo piatto ancora ha nel mondo islamico.

Esso fa parte di un rito antico che parte molto prima della sua cottura e che si conclude con la sua degustazione; è un rito che dura quasi un anno, e che comincia con la nascita della vita, cioè con lo spuntare del grano.

Fin dal momento della sua mietitura, infatti, la

donna berbera comincia - in pratica - a lavorare al suo couscous che soltanto tra qualche mese porterà in tavola.

La società maghrebina è ancora una società matriarcale: sono le donne ad organizzare la vita familiare e a prendere tutte le relative decisioni, mentre gli uomini si limitano ad approvare ciò che la donna ha deciso.

La prima scelta operata dalle donne sta nello stabilire quanto grano occorrerà mettere da parte per le necessità annuali della famiglia, quale tipo di grano scegliere, come conservarlo senza che vada a male; è una scelta importante che spesso la donna di casa decide di condividere con la madre o con le donne più anziane; ed è la prima occasione di confronto per commentare le scelte e soprattutto gli errori delle altre donne; è la società araba, che comincia a manifestarsi nella sua componente comunitaria.

La scelta della quantità di grano da acquistare è un momento di grande difficoltà, in cui la brava donna di casa deve mostrare tutta la sua lungi-



miranza, poiché non deve accadere che il grano non risulti sufficiente o risulti sovrabbondante.

Nel valutare la quantità di grano da acquistare, la donna non piglia in esame soltanto il nucleo familiare del momento, ma lo deve guardare nella prospettiva di un anno, con tutti gli avvenimenti familiari che al suo interno potranno avere luogo.

Bisogna quindi prevedere i componenti che lasceranno la famiglia, e quelli che vi si aggiungeranno: un figlio potrebbe sposarsi e andarsene; ma pur sposato potrebbe rimanere nella famiglia e quindi aggiungere la sposa; e, perché no? potrebbe anche portare la suocera.

Bisogna considerare quanti parenti torneranno per l'estate; e tra questi se c'è stato qualcuno che è deceduto o se sono arrivati nuovi nipoti.

E mai dimenticare il possibile arrivo, all'ultimo minuto, di qualche ospite inatteso, per il quale la porta è sempre aperta ed il couscous sempre pronto.

Ed allora bisogna valutare con attenzione quanti

sacchi di semola - o meglio, di grano - serviranno; ed in funzione di questa scelta, cominceranno a prepararsi le giare che lo conterranno, e verificare se siano sane e soprattutto pulite.

Fatta questa scelta, il primo passo è al mercato settimanale; lì inizia il lungo rito della scelta del prodotto, che prevede sapienti - e nello stesso tempo lunghe e meticolose - palpazioni ed annusature della semola per sceglierne la migliore.

E come è caratteristica dei paesi arabi - ma noi Siciliani non siamo da meno ! - comincia il lungo rito della trattativa sul prezzo, fatta di lunghi conciliaboli, di proposte e controproposte, di accordi di massima e di ripensamenti, fino a concludersi con una stretta di mano e l'apparente insoddisfazione di entrambi i contraenti, venditore e compratore.

Non sempre il pagamento avviene con il denaro corrente; nei villaggi berberi dell'interno si preferisce ancora pagare con pezzi d'argento: al posto del denaro vengono offerti bracciali e cavigliere che le donne berbere portano sempre

addosso; ogni pezzo ha una punzonatura interna che indica il peso, e quindi ne stabilisce il valore oggettivo.

Vengono dati al posto del denaro contante o in pegno.

Una volta comprato il grano, lo si porta al mulino di fiducia per la macinatura, fino o grosso, secondo le preferenze della famiglia, anche perché le diverse qualità del couscous vengono utilizzate per piatti diversi.

A ciò segue la setacciatura della semola per dividere il grosso dal fine, recuperando anche lo *spezzato*, che servirà, in seguito, a preparare il *burghol* o il *tabulè*; questo è l'unico lavoro che viene affidato agli uomini.

Ma adesso, tra le lamentele delle donne più anziane, si opta per la semola già pronta, opportunamente dosata tra media e fine; si evita così il passaggio dal mulino, con relativo sgravio di tempi e di costi.

Il prodotto finito viene quindi trasferito sui tetti delle case, piatti come tutti quelli del Mediter-

raneo, che sono stati precedentemente accuratamente puliti: è lì che il couscous verrà steso ad asciugare al sole.