

La preparazione

La preparazione o *incocciatura* della semola è anch'essa parte integrante dei sacri riti tradizionali della gente berbera: anche questa operazione viene effettuata rispettando la tradizione islamica e con riti propiziatori che si perdono nella notte dei tempi.

In questa operazione, la padrona di casa si limita ad osservare e a coordinare l'attività; tutto il lavoro viene svolto da alcune donne che, per la loro attività, hanno a che fare con il ciclo della vita: sono prefiche, levatrici o mammane.

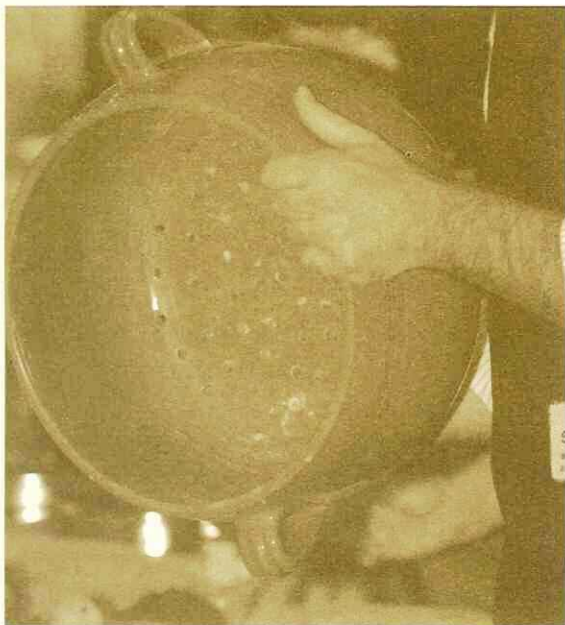
Sono donne che conoscono la vita e la morte: ed a loro viene affidato il momento più delicato dell'operazione. Poiché il couscous è apportatore di *baraka* - la Grazia Divina - per purificare sé stessa, il luogo e l'intera operazione, la padrona di casa, prima che inizi la preparazione, deve



pronunciare un'invocazione religiosa di propiziazione; e per lo stesso motivo, le donne che procedono all'*incocciatura*, durante tale operazione non debbono né vedere, né sentire nulla che possa essere apportatore di malaugurio.

Verificate tutte queste condizioni essenziali, si può procedere all'operazione più delicata, che è quella della preparazione della semola; per tale operazione occorre un grande piatto basso e largo, solitamente di legno o di terracotta smaltato a pareti svasate, che nel linguaggio berbero si chiama *gsa'a* (oppure *diefna* o *kesriyya*), che viene utilizzato anche come piatto di portata; in Sicilia, smaltato con un bel verde siciliano, si chiama *mafaradda*.

Le donne, sedute per terra con la loro *gsa'a* davanti, vi versano due misure di semola, un bicchiere d'acqua, un grosso pizzico di sale e qualche volta piccole quantità di farina; in Occidente, dove il couscous viene *incocciato* per essere subito consumato, si aggiunge qualche goccia di olio; nei paesi arabi, dove il cou-

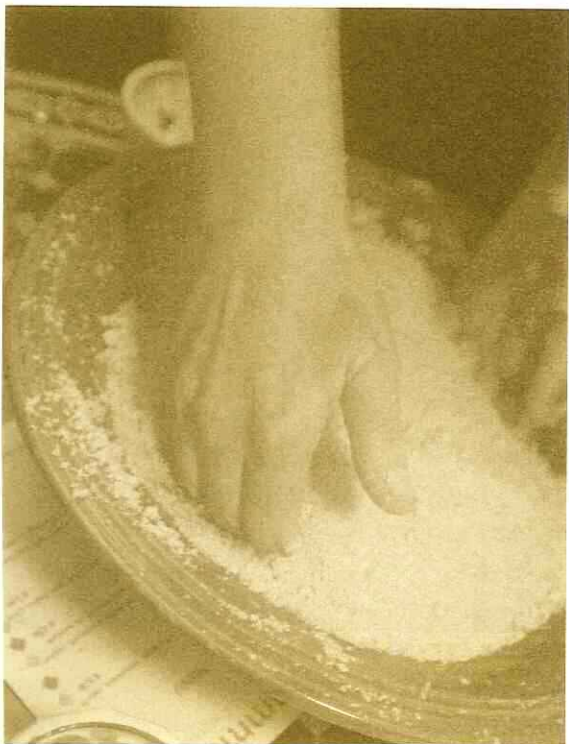


“Cuscussiera”: speciale doppia pentola; nella parte inferiore, a contatto col fuoco, viene posto il brodo di pesce; nella parte superiore, bucherellata come uno scolapasta, viene posta la semola.

scous preparato viene conservato per essere consumato poi a distanza di tempo, l'olio non viene aggiunto poiché con il tempo finisce con l'irrancidire, alterando l'odore del grano.

Tutto adesso dipende dall'abilità della massaia: questa lavora la semola con le due mani, le dita leggermente aperte ed il palmo sollevato, facendo sempre lo stesso movimento circolare: questo movimento in arabo si chiama *ftel*, dal verbo *fatala* che significa "intrecciare"; il movimento deve essere sempre nella stessa direzione, aggiungendo una misura di farina, finché si giunge ai primi granelli di couscous.

La pazienza - è risaputo - è una delle virtù specifiche degli Arabi; e nel preparare il couscous la donna deve averne tanta, perché deve lavorare la semola fino ad ottenere delle palline piccolissime, che vengono riversate nel *tamiz*, un piatto fondo di vimini dove si procede alla setacciatura. Tutto ciò avviene con un procedimento a catena: le donne, sedute in circolo, muovono con perizia i setacci, in maniera da separare i granelli



“Incocciata”: trasformazione della semola, con l’ausilio dell’acqua, in piccoli grumi rotondi.

secondo la loro grandezza.

I granelli troppo piccoli vengono rimandati indietro per farli diventare più grossi; gli altri passano ai successivi setacci di diverse dimensioni.

Si formano, così, dei granelli di diversa grandezza: i più grossi, dalle dimensioni di un grano di pepe, si chiama *m'hammas*; più grosso ancora è il *mazloug*, che si usa nelle minestre invernali e potrebbe essere simile alla *fregola* sarda o alle *frascatole* siciliane; quelli medi sono quelli utilizzati più frequentemente; i più piccoli (che Ibn Razin, meglio conosciuto come Al-Tudjibi, nel suo trattato di cucina medioevale "Fadalat al-khiwan" descrive dalle dimensioni della testa di una formica) vengono utilizzati per la preparazione di couscous dolci.

Ma nemmeno in questa fase va dimenticato il profondo significato religioso che accompagna quest'operazione: mentre le donne arrotondano la semola, setacciano o riciclano i granelli, vengono accompagnati da una sorta di colonna sono-



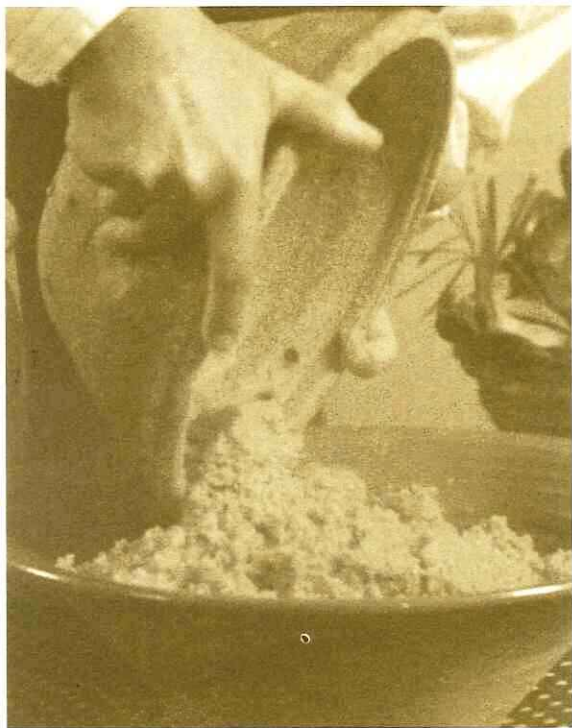
“Saldatura”: le due parti della “cuscussiera” vengono saldate da un impasto di farina e acqua, in modo tale che il vapore non fuoriesca dai lati della pentola.

ra continua.

A suonare è la *tabla*, un tamburo d'uso strettamente femminile, che viene usato dalla più abile delle donne, e che accompagna la *hadra*, una cantilena che aiuta le donne nei loro movimenti: in un certo qual modo lo si può paragonare alla *Cialoma* che scandisce il ritmo ai nostri tonnaroti.

Ma il couscous non è stato preparato per essere consumato all'istante: deve servire come riserva per tutto l'anno, e quindi adesso è l'ora di provvedere a tutte quelle precauzioni che ne consentiranno una igienica conservazione: la comparsa di muffe, larve o rancidume, oltre ad essere un danno economico, è anche un cattivo presagio; poiché è indice della poca accortezza della padrona di casa.

Per conservare il couscous, questo deve essere asciugato sui soleggiati tetti delle bianche case mediterranee; ancora fumante, lo si stende su bianchi teli, affinché il sole asciughi fino all'ultima goccia di umidità.



“Mafaradda”: zuppiera di terracotta bassa e larga, in cui si versa la semola.

Le terrazze debbono essere ben pulite, ma la tradizione vuole che se le lenzuola usate alla bisogna sono non lavate, esse conferiranno al couscous doti medicamentose e proprietà risolutive nei casi di sterilità: noi abbiamo rispetto per le tradizioni berbere, ma preferiremmo l'igiene ed altri farmaci, magari meno suggestivi, ma più sperimentati.

Dopo almeno un giorno di essiccamento al caldo sole africano, il couscous è pronto per essere conservato: il sistema più comune è quello di metterlo in giare di terracotta ermeticamente chiuse, ma c'è chi usa infilarlo in sacchi appesi alle travi, lontani dai topi.

Se il procedimento è stato fatto a regola d'arte, il couscous così conservato può durare anche parecchi mesi.

Alla fine della giornata, però, una parte del couscous prodotto viene consumato immediatamente, senza essere essiccato, per avere una prova immediata della qualità del lavoro: normalmente lo si prepara con il *kaddid*, carne che



“Cutra”: coperta di lana con la quale si era soliti coprire la “mafaradda” contenente il couscous già cotto.

viene salata ed essiccata nel giorno della *al del kebir*, quando ogni famiglia mussulmana sacrifica un montone in ricordo del sacrificio scampato di Isacco.

Se la pietanza è saporita, allora sarà una giornata di festa; se il couscous avrà un brutto sapore, sarà una giornata nera per il tempo perduto, il denaro sprecato ed il cattivo presagio per i prossimi dodici mesi.

Qualunque sia l'esito, comunque a fine giornata le donne che hanno lavorato, e che non appartengono alla famiglia, saranno pagate; una parte viene liquidata in danaro, ed un'altra in natura, con quel couscous che esse - buono o cattivo - hanno preparato e che poi venderanno al mercato.