



Mboga e masika.

Ordini culinari e disordini atmosferici tra le foglie commestibili in Tanzania

BARBARA AIOLFI
Università Milano-Bicocca

MAURO VAN AKEN
Università Milano-Bicocca¹

Riassunto

Nel contesto di politiche agricole neo-liberiste in Tanzania, la commercializzazione di nuovi prodotti agricoli e l'enfasi sull'accesso ai mercati fuori dall'ambito locale ha causato un'inevitabile erosione dei cultivar e un rapido indebolimento delle pratiche agricole storicamente presenti. In contesti semi-aridi come la regione di Dodoma, le scelte alimentari hanno da sempre contribuito a rafforzare le strategie nell'affrontare l'erraticità della stagione delle piogge (masika) e i cambiamenti atmosferici. L'analisi degli ordini culinari e dei disordini atmosferici dalla prospettiva della filiera delle verdure a foglia (mboga) permette di aprire nuovi scenari interpretativi che riescono a connettere le forme di potere e dipendenza ai saperi agricoli locali, le competenze nel "leggere" il cielo, i ruoli familiari in ambito nutrizionale, gli interscambi fiduciari e le relazioni di genere in ambito commerciale.

I saperi del cibo, accompagnamento dell'ugali, sono anche necessariamente dei saperi della masika e delle sue nuove irregolarità e incertezze all'interno del processo di surriscaldamento globale: la diversificazione culturale e la valorizzazione di molteplici foglie sono da sempre forme di «resilienza ai cambiamenti climatici», dal momento che qui da sempre la masika è fonte di incertezza come di relativa abbondanza ed è stata al centro delle stesse strutture politiche e rituali del passato.

Parole chiave: Tanzania, verdure a foglia, cambiamenti climatici, mercati, incertezza.

¹ L'articolo è frutto di una collaborazione che parte dal campo etnografico ed è scritto a quattro mani; preponderantemente i primi tre paragrafi sono stati scritti da Aiolfi e gli ultimi due da Van Aken.

***Mboga* and *masika*. Culinary orders and atmospheric dis-orders among edible leaves in Tanzania**

In the setting of neoliberal agricultural policies in Tanzania the commercialization of new food products and the emphasis on the access to non-local markets have engendered an inevitable decrease in the cultivar and a fast change of leafy vegetables production and consumption. These practices have been historically present and, especially in semi-arid areas such as the Dodoma region, have always contributed to the empowerment of the strategies to face the erratic rain season (masika) and the ever-changing atmospheric modifications, which nowadays are even more accelerated.

The analysis of the culinary order and of the climate disorders, as seen from the standpoint of the leafy vegetables (mboga), enables to open new scenarios of interpretation that help to connect local agricultural knowledge, the ability of “reading the sky”, the fiduciary and moral exchanges as well as the marketing gender relationships.

Food expertise of local mboga, side dish of ugali, also refer to the knowledge of the rain season, and of its new irregularities and uncertainties within the process of global warming: the cultivar diversification and the promotion of different leaves have always been ways of “resilience to climate changes”, since the masika has always been a source of uncertainty as well as of relative abundance, as it has been at the core of the same political and ritual structures of the past.

Keywords: Tanzania, leafy vegetables, climate changes, markets, uncertainty.

Introduzione. Incertezze e relazioni fiduciarie nell’Ugogo

Seguire il mondo sociale del cibo mette in luce relazioni di appartenenza culturale e di genere, i ruoli sociali e le forme di scambio, le filiere alimentari e le attività agricole; allo stesso tempo compone anche un modo di “ordinare” (Caplan 2006) il mondo tra rischi e dinamiche di incertezza: la terra, le varietà colturali, le sementi, l’ambiente e oggi sempre più le dimensioni atmosferiche all’interno della crisi climatica. Coltivare, mangiare e nutrire rivelano le relazioni sociali, i collettivi incorporati ad ogni scambio e le conseguenti relazioni di potere in gioco tanto quanto le relazioni e i saperi ambientali.

In Tanzania nel contesto di politiche agricole neo-liberiste, la commercializzazione di nuovi prodotti agricoli e l’enfasi sull’accesso ai mercati fuori dal locale ha causato un’inevitabile erosione dei *cultivar* e un rapido indebolimento delle pratiche alimentari e produttive storicamente presenti che, soprattutto in contesti semi-aridi come la regione di Dodoma, hanno da sempre contribuito a rafforzare le strategie nell’affrontare la storica er-

raticità della stagione delle piogge (*masika*) e i cambiamenti atmosferici e ambientali, oggi ancora più accelerati.

La regione di Dodoma è ancora oggi abitata principalmente dai Gogo e già tre secoli fa, nelle cronache degli esploratori, viaggiatori e commercianti che attraversavano questi territori, è stata denominata Ugogo. Come ha raccolto nella sua dettagliata etnografia Peter Rigby, le idee dei Gogo sulla loro storia erano incorporate nei racconti sulle origini dei loro clan e nella narrazione degli eventi storici da essi tramandati. È riconosciuto così che molto probabilmente i Gogo hanno vissuto in questa area geografica per diverse centinaia di anni (Rigby 1969). L'insediamento, tutt'altro che stanziale, è stato per secoli caratterizzato dall'interazione economica e sociale con le popolazioni vicine (Sagara, Bena, Sandawe, Masai, Kaguru) e attraversato, a partire dall'anno mille, dagli abitanti della costa che scambiavano soprattutto oro e rame con merci provenienti da altre parti dell'Africa, della Persia, dell'Arabia, dell'India e della Cina: era il tempo in cui fiorivano le città costiere feudali e in particolare, Kilwa (Jaffe 1970). Nel XVI secolo i portoghesi iniziarono il traffico di schiavi da Zanzibar trasformata da centro commerciale a deposito di schiavi recuperati proprio dalle zone interne che a partire da allora furono private della proprietà di numerosi ettari di terra per farne piantagioni, limitrofe all'Ugogo, di agave sisalana, caffè, tè, cotone oppure miniere per la produzione di diamanti e oro.

Nel XIX secolo le carovane arabe e africane attraversavano tutto il territorio centrale della Tanzania trasportando beni verso Zanzibar e le città costiere, ma a differenza della vicina area abitata dai Kaguru, caratterizzata da colline boschive, ricche di fonti idriche, descritta nei secoli come centro importanti per i commerci e le politiche arabe ed europee, l'Ugogo era una zona considerata non salubre, non difendibile (essendo prevalentemente un pianoro) con scarse risorse idriche e poco adatta alla coltivazione e allevamento (Beidelman 1971: 11). È stata storicamente connotata come un'area di transito dove occorreva pagare alle autorità locali un *hongo* (una sorta di dazio) in perline di vetro o in altra merce pregiata (ad esempio stoffe) per il passaggio o per l'accesso a pozzi d'acqua (Pallaver 2009: 23).

Questi movimenti commerciali ottocenteschi che in altri luoghi tanzaniani hanno portato a trasformazioni locali rilevanti come la centralizzazione delle autorità politiche (Ilfie 1979), secondo lo storico Maddox nell'Ugogo sono avvenuti solo dopo la Prima guerra mondiale.

Come sarà approfondito anche nei paragrafi successivi, il richiamo nella narrazione locale alle carestie, agli eventi naturali catastrofici, spesso coin-

cide con lo sgretolamento e la rovina delle istituzioni politiche locali: così per molte regioni della Tanzania i decenni 1880-1890 rimandano ad un tempo di disastri naturali coincidenti con la trasformazione delle società locali dovuta all'avvento del colonialismo (Bryceson 2015).

I Gogo sono stati oggetto di numerosi atti amministrativi e piani di sviluppo sin dal 1890, eppure nell'Ugogo la carestia denominata localmente Mtunya del 1917 è stata la più importante: nella memoria locale i cambiamenti rilevanti sono arrivati dopo la Prima guerra mondiale continuando a lungo anche dopo il ritorno delle piogge (Maddox 1990: 183).

La storia di questa area geografica e delle popolazioni che la abitano è stata associata a sempre più importanti e differenziati processi migratori e correlate dinamiche politiche ed economiche. Sin dalla fine del 1800 i Gogo, definiti *cultivating pastoralists* (Rigby 1969), sono caratterizzati da un'alta mobilità residenziale: questa peculiarità connessa al venir meno delle terre per il pascolo per la crescente pressione demografica locale li costringe anche oggi a cercare nuove terre fino ai confini della regione. L'epoca coloniale ha avviato poi un processo di forte deforestazione soprattutto nella parte meridionale della regione, dove sono collocati i villaggi e i mercati di questo studio etnografico, proprio per l'insediamento di ampie piantagioni di arachidi da parte dei coloni inglesi. Inoltre nel periodo della "villaggizzazione" voluta da Nyerere tra il 1971 e il 1973, gli abitanti sono stati costretti a spostarsi in aree non conosciute. L'Operazione Dodoma, così denominata, ha dunque rappresentato il primo esperimento di tale strategia politica che ha segnato un radicale cambiamento degli equilibri tra rappresentanti dello Stato e autorità locali (Antoniotto 1976). Questi processi nel tempo hanno determinato un impatto e una evoluzione delle pratiche agro-pastorali e dell'economia ad essa associata: fino agli anni Settanta venivano coltivati principalmente sorgo e miglio per l'autoconsumo mentre oggi prevale la produzione di mais, arachidi e girasole per la commercializzazione. Mandrie di zebù, pecore e capre hanno rappresentato storicamente un'assicurazione di fronte ai rischi storici di siccità e carestia, un medium per gli scambi sociali e un fattore di prestigio sociale; oggi pur permanendo tale valore simbolico nelle fiere di bestiame, si assiste a scambi finanziari speculativi che hanno per oggetto proprio i capi di bestiame. Rimangono invece ancora presenti pratiche e istituzioni connesse all'economia morale agropastorale e sistemi sociali fiduciari basati su una gestione condivisa dei pascoli e delle mandrie e su sistemi di condivisione della manodopera e del cibo.

Questo insieme di pratiche ecologiche nell'Ugogo è correlato all'aridità e alle conseguenti storiche e periodiche annate di cattivo raccolto. Scarsità, carestie, insicurezza sono forse le parole più utilizzate da alcuni studiosi di questa regione nella storia (Rigby 1969; Maddox 2006; Maghimbi *et al.* 2016), nozioni declinate a seconda dei contesti e delle discipline come mancanza e/o carenza di acqua, di pioggia, di cibo, di sicurezza alimentare, di terra fertile, di semi selezionati e di mercati per commercializzare i prodotti agricoli. Questa situazione ha indotto negli ultimi decenni moltissimi abitanti della regione ad emigrare principalmente come prestatori di manodopera a cottimo verso centri abitati più grandi e verso la capitale: oggi a Dar es Salaam molti mendicanti sono di etnia gogo. Eppure il racconto di questa «scarsità» ha spesso reso invisibili la capacità, le tecniche e i saperi degli abitanti di queste zone nella loro economia morale.

Ponendo l'attenzione sugli ordini culinari e i disordini atmosferici le riflessioni che seguiranno non approfondiranno i cambiamenti delle istituzioni politiche gogo nella loro complessità ma si concentreranno in primis sul sistema di regole socialmente condivise e rinforzate che riguardano in particolare il cibo come è stato osservato negli scambi dei mercati locali, delle fiere del bestiame e in alcune abitazioni nell'area geografica in cui i distretti di Kongwa, Mpwapwa e Chamwino si incontrano. Le economie cosiddette morali infatti definiscono i significati che sono assegnati agli alimenti di base, alla loro produzione e offerta, all'accesso degli abitanti a questa offerta e alla divisione del lavoro agricolo (Bryceson 2015). Questi sistemi economici e al tempo stesso sociali e politici ovviamente cambiano tra territori, gruppi sociali e nel tempo.

È proprio nella cornice di queste economie morali che si inseriscono le economie delle foglie. All'interno delle reti comunitarie (soprattutto parentali e di vicinato) ancora oggi presenti tra i Gogo, avvengono scambi mutualistici, forme economiche basate su idee morali comunitarie, che assicurano un sistema di strategia di minimizzazione del rischio durante i frequenti momenti di carestia. Alcuni istituti non sono più praticati anche per decisione governativa (ad esempio i *beer parties*, feste di condivisione del cibo e della birra come contro-dono della prestazione di manodopera nei campi). Altre pratiche come la *kukosa*, ossia il prestito di bestiame in cambio di manodopera e latte è ancora oggi praticato. L'economia morale è una ampia "social safety net" definita da scambi di lavoro agricolo, prestiti in natura di cereali, di verdure a foglia essiccate e di bestiame, feste di condivisione del cibo (Maghimbi 2016).

La ricerca di campo si è svolta nella cittadina di Kongwa e nei villaggi di Makoja, Kasania e Chalinze, nella regione di Dodoma attraverso indagini etnografiche svolte tra il 2018 e il 2019². I villaggi sono stati selezionati prendendo in considerazione diversi fattori quali la posizione geografica, la disponibilità dell'acqua per la coltivazione delle verdure a foglia scambiate o vendute fresche al mercato, le caratteristiche del consumo di cibo e la presenza di mercati locali; ma anche e soprattutto per la presenza di relazioni di intimità e di fiducia, che erano state consolidate nella precedente esperienza tanzana della ricercatrice Aiolfi³. In ognuno dei quattro villaggi sono infatti presenti gruppi di informatori (donne e uomini), che nella maggior parte dei casi, sono loro stessi produttori, commercianti e, ovviamente, consumatori di *mboga*, cardine dell'indagine etnografica che si è sviluppata lungo tutto il processo della filiera alimentare in un'analisi multisituata tra i campi coltivati e le pratiche ambientali, i mercati⁴ e le cucine.

La gestione dell'incertezza meteorologica nel tempo si è tradotta spesso nella necessità di «ordinare», dare senso e stabilità all'imprevedibilità con strategie agro-pastorali e culinarie assieme molto flessibili, con l'effetto conseguente di nascondere l'innovazione e le mutevoli ibridazioni sempre presenti nei terreni agricoli e nelle relazioni sociali. È in tale contesto che l'incontro con lo sviluppo, con il policy making e i saperi della modernità agronomica ha mostrato tassonomie monodisciplinari, rigide categorie semantiche e specifiche nomenclature applicate al cibo e alle verdure a foglia che hanno spesso reso invisibili le conseguenze, sia economiche che politiche, dei processi storici, prima coloniali, poi neo-liberali, che hanno guidato le strategie alimentari nazionali e internazionali.

Nella regione centrale agro-pastorale tanzana, dove raramente si superano i 600 mm di pioggia all'anno, l'analisi di ciò che apparentemente rimane immutato, legato alle origini, tradizionale (*za asili*), non commercializzato, crea le premesse per ricostruire «ciò che conta» nell'intimo del locale nella definizione di cibo. Ciò che ha valore è ciò che minimizza l'incertezza e i rischi: si sceglie perciò di riprodurre, di continuare a raccoglie-

² La ricerca è stata realizzata all'interno del progetto SASS, Sistemi Agricoli e Sviluppo Sostenibile con il supporto della Sokoine University of Agriculture di Morogoro.

³ La ricercatrice ha vissuto a Kongwa dal 2000 al 2003, facendo una esperienza professionale in un progetto di cooperazione internazionale con alcune cooperative di microcredito locali, facilitate dall'organizzazione non governativa italiana, LVIA.

⁴ In particolare nel mercato giornaliero di Kongwa e nella *mnada* che una volta al mese ha luogo a Kongwa e a Mbande secondo un calendario ben preciso.

re, di far viaggiare vicino e lontano, di valorizzare in scellini o all'interno di complesse forme di economia morale (Bryceson 2015; Maghimbi et al. 2016). È un processo di adattamento e apprendimento collettivo frutto dell'eredità politica del socialismo africano tanzano e delle sue autorità decentrate, dalle storiche istituzioni agro-pastorali legate all'economia del bestiame, ma anche dalla competenza delle popolazioni gogo nel leggere le sentinelle dei fenomeni atmosferici, un sapere legato alla capacità di previsione delle piogge e alle potenzialità della terra assorbire l'acqua.

***Mboga za asili*. Contorni alimentari essiccati e loro invisibilità nei mercati**

Tra i saluti gogo c'è una particolare forma utilizzata frequentemente: «*Ndigwa?*», «che notizie mi porti del cibo?». Tale interrogativo permette di comprendere fin da subito il valore storico del cibo in questa regione: i Gogo hanno da sempre dovuto attrezzarsi per affrontare l'incertezza e la variabilità delle piogge; osservando la periodicità delle carestie risulta chiaro come il calendario agricolo e il lavoro dei contadini si è adattato alla variabilità, a risorse e rischi della *masika*.

Come già evidenziato, secondo Maddox (2006), la periodicità delle carestie è stata causata solo in parte dalle ricorrenti siccità in quanto è la conseguenza storica del periodo coloniale che ha distrutto questo sistema di redistribuzione dei beni, ha ridotto il valore sociale del bestiame e ha



Fig. 1. La *mlenda* e sua particolare consistenza mucillaginosa (Photo credit: Barbara Aiolfi)

così minato la funzione delle istituzioni di economia morale. Dietro il saluto «*Ndigwa?*» si cela perciò la connessione tra le novità sulle varietà colturali dei cereali seminati, i prodotti alimentari nei mercati, le verdure a foglia ma anche il contesto locale sociale, economico e politico a fronte della gestione dell'incertezza.

La *mlenda* è il nome swahili di tre diverse famiglie botaniche di verdure a foglia raccolte tra aprile e maggio, sul finire della stagione delle piogge: la iuta malva⁵, il falso sesamo e il sim sim selvatico sono erbe commestibili non coltivate che nei villaggi del distretto di Kongwa crescono intercalate in campi seminati a cereali. La *mlenda* si consuma prevalentemente cotta e bollita e, cucinata, funziona come un addensante: ha una consistenza mucillaginosa, elastica, ed è a partire da questa caratteristica che è considerata l'indispensabile accompagnamento per l'*ugali*. L'*ugali* è appunto una polenta bianca di sorgo, miglio o mais, compatta e cucinata senza sale e considerata la pietanza principale. Eppure come sostiene un coltivatore del villaggio di Makoja, «le foglie di *mlenda*, del fagiolo con l'occhio e anche le foglie di amaranto nostrano sono cibo» («*Mlenda na safwe ni chakula; mchicha kwetu ni chakula*»). La *mlenda*, le foglie del fagiolo con l'occhio, quelle della zucca e dell'amaranto locale e altre che rimangono ancora non classificate con nomi botanici convenzionali, fanno parte del sapere agricolo e culinario locale e sono consumate quotidianamente: sono la *mboga za asili*.

Nella cultura alimentare tanzana, il pasto si compone oggi di carboidrati semplici e di un accompagnamento cruciale. *Mboga*, in swahili è appunto un termine generico che viene usato non solo per riferirsi a verdure cotte ma anche per indicare l'alimento che insaporisce il piatto principale. Se uno di questi due elementi è assente, il piatto non è considerato completo e spesso non viene servito. La *mboga* quindi non è un semplice contorno e questa regola implicita caratterizza in maniera trasversale le consuetudini alimentari swahili, senza sostanziali differenziazioni regionali, culturali o di classe⁶. A livello nutrizionale, l'elemento centrale è che l'accompagna-

⁵ La iuta malva, *Corchorus Olitorius* il suo nome botanico, è raccolta e consumata in svariati paesi: è conosciuta come *malukhiyah* che è anche il nome di un piatto tipico egiziano, diffuso in tutto il Medio Oriente e Nord Africa. In Nigeria le foglie di iuta sono utilizzate per cucinare una salsa chiamata *miyan ayoyo*, e sono diffuse in Kenya tra i Luhya dove sono note come *mrenda* (nome assonante con *mlenda*; *kulenda* in swahili significa «essere elastico»).

⁶ Fanno eccezione alcuni piatti regionali nel nord della Tanzania e nella costa swahili in cui l'accompagnamento viene cucinato insieme ai carboidrati piuttosto che

mento, che di norma è una porzione piccola rispetto alla più sostanziale porzione di carboidrati, è spesso l'unica fonte di proteine, fibre e micronutrienti (vitamine e sali minerali)⁷ nella dieta locale. *Mboga* si riferisce a qualsiasi accompagnamento dell'*ugali*, anche quelli di carne, pesce, fagioli o altro; può essere proteico o non proteico, di origine vegetale o animale, ed è sempre condito con sale e grassi (componenti oleose come arachidi o olio di semi di girasole). Come spiega un'anziana donna: «Qui a Chalinze l'accompagnamento quotidiano all'*ugali* sono le verdure a foglia cucinate, perché la carne, il pesce o i legumi sono cibi raramente disponibili e costano troppo». Nella regione di Dodoma sono quindi le verdure a foglia ad accompagnare l'*ugali* nel piatto.

Gli studi e il policy making sulla sicurezza alimentare in Tanzania si concentrano spesso sui mercati, sugli scambi e sulle dinamiche sociali legate alla compravendita del mais, della cassava, del sorgo e del miglio; anche quando rivolgono l'attenzione all'ortofrutta è per indagare le verdure prodotte per l'esportazione (fagiolini, mango, avocado) o altri prodotti richiesti dai grandi centri urbani o per l'export come i pomodori, i legumi o in genere, tutti i tipi di frutta. L'analisi delle dinamiche agricole e sociali, degli ordini culinari e dei disordini atmosferici dalla "prospettiva delle foglie" permette di aprire nuovi scenari interpretativi che riescono a connettere i saperi agricoli locali, i ruoli familiari in ambito nutrizionale, gli interscambi fiduciari e le relazioni di genere in ambito commerciale.

Mboga za asili sono le verdure a foglia degli antenati, «tradizionali», sono tutte quelle verdure non coltivate ma raccolte spesso vicino a casa che vengono consumate prevalentemente dopo averle essiccate; sono utilizzate per l'autoconsumo, non sono commercializzate e spesso sono scambiate o

separatamente, come il *makande* (stufato di fagioli e mais), il *ndizi na nazi* (misto di banane e cocco), il *ndizi nyama* (stufato di banane e carne) e altri piatti ad uso festivo e celebrativo, assimilati dalla cultura indiana, a base di riso, come il *biryani* e il *pilau*.

⁷ L'apporto di carboidrati dipende dal consumo di *ugali*; oppure di riso, di cassava, di banane bollite o di tapioca non nella forma di polenta. Le verdure a foglia garantiscono l'apporto quotidiano di sostanze micronutrienti, vitamina A e C, ferro, zinco, calcio e magnesio e possono ridurre la carenza di sostanze nutritive nelle aree rurali dove la dieta è considerata scarsa di cibo di origine animale. Il consumo delle erbe essiccate, presenti vicino a casa, garantisce il soddisfacimento di questa esigenza di equilibrio nutrizionale. L'abbandono dell'uso di tale fogliame a favore della produzione di verdure da commercializzare (quindi non per il consumo domestico) ha come conseguenza una diminuzione di tali componenti nella dieta quotidiana dei Gogo.

donate senza alcun utilizzo della moneta. *Asili* è un termine che in swahili significa «antenato» ma che può anche essere tradotto come «natura», «ciò che è naturale come antico, inalterato». È utilizzato non solo come complemento di specificazione delle foglie ma in molti altri contesti anche per altri cibi oppure per i riti, ad esempio per i rituali della pioggia e della circoncisione oppure quando si parla di luoghi, di paesaggi e di ambiente, per indicare la tradizione passata rispetto ad oggi.

Nella scarsa letteratura etnografica dedicata alle verdure a foglia in Tanzania, *asili* è tradotto con il termine «luogo di origine» (ciò ci riporta anche alla traduzione di «antenato» come «origine del luogo»). Il rimando alla tradizione e all'aspetto identitario è in intima relazione con la storica resilienza e ricerca di autonomia, come gestione dei rischi nell'ambiente in relazione alla variabilità delle piogge e dell'acqua disponibile di anno in anno in un'agricoltura storicamente per lo più piovana.

La *mboga za asili* è anche definita *mboga porini* sottolineando in questo caso che si tratta di verdure a foglia raccolte nella savana, selvatiche. Utilizzare però questo termine potrebbe trarre in inganno: è vero che ciò che accomuna tutte le tipologie definite in questo territorio come *mboga za asili* è il fatto che non sono coltivate ma raccolte, ciò però non significa che in qualche modo non siano addomesticate, rese e considerate domestiche negli scambi dai campi fino arrivare ai piatti in casa. Sebbene in altri contesti siano considerate infestanti, sono raccolte prevalentemente nei campi coltivati a cereali vicino a casa dove tutti i vicini cercano di prendersene cura, monitorando che possano crescere rigogliose. Questa compresenza che ad un occhio esterno dà l'impressione di confusione e disordine, ossia dove le piante crescono una accanto all'altra apparentemente senza schemi, nella visione locale ha invece una funzione polivalente e armoniosa che cerca di ottimizzare l'accesso all'acqua e preservare l'umidità nelle colture promiscue⁸.

La *mboga za asili* è anche detta *mboga za kienieji*, *mboga* «nostrana»: *kienyeji*, secondo la definizione data da Daley Elisabeth (2005) è un aggettivo che può connotare un gruppo o più gruppi di persone che risiedono in un territorio, spesso un villaggio, e che condividono differenti «degrees of

⁸ Nel tempo sono cambiate le famiglie botaniche e le caratteristiche organiche ma mutano anche i fruitori e le pratiche di consumo di queste foglie, mostrando una narrativa sul cibo molto più dinamica e contaminata di quanto possa essere percepito restando nella categoria "fissa" di *mboga za asili*.

localness», una caratteristica complessa che dipende da fattori quali il luogo di residenza abitativa all'interno del villaggio, il periodo di immigrazione, la parentela e il coinvolgimento nelle relazioni sociali e nelle politiche locali. Ancora le parole di un coltivatore esplicitano meglio:

È da almeno dieci anni che c'è questo commercio di foglie fresche perché ci sono i *wageni* [persone non native del villaggio] che vanno e vengono. Gli abitanti in questa area erano di meno e ne sapevano davvero poco. Oggi invece le persone viaggiano, anche fuori dalla Tanzania, e riportano qui tradizioni diverse.

Quindi *asili* come termine che definisce un'origine comune in senso metaforico, «del luogo», in realtà include una famiglia di significati e colture a cui sono associate le varietà di foglie che sono il risultato di pratiche alimentari, provenienti da luoghi diversi, da persone immigrate e incorporate in questa "località" e nelle sue relazioni sociali.

Il fogliame *mboga* vive di relazioni e scambi. La raccolta viene fatta prevalentemente da donne e bambini (maschi e femmine di tutte le età) tra inizio aprile e maggio, a seconda della durata e qualità della stagione delle piogge. I ragazzi e le ragazze imparano presto come riconoscere le erbe e come raccoglierle: un sapere che si sta perdendo per l'aumento delle attività che portano lontano da casa, per la scolarizzazione dei minori, per la diffusione delle attività commerciali a scapito di quelle agricole, ma anche per l'inserimento di nuove foglie nei mercati locali. I secchi di plastica delle singole famiglie che normalmente contengono la *mboga* divengono in un secondo tempo anche unità di misura per gli scambi e la vendita. Poche foglie di questa categoria sono utilizzate fresche nei giorni immediatamente successivi alla raccolta. Solitamente le erbe vengono essiccate al sole per circa tre giorni sopra i tetti delle case o sopra piccoli ripari o teli di plastica davanti alle case a cura prevalentemente femminile, e poi sono conservate per tutto l'anno in sacchi di plastica (storicamente venivano conservate in cesti intrecciati di iuta).

L'enfasi locale sull'utilizzo di queste foglie nella dieta e nelle modalità di conservazione e di condivisione, permette di far riferimento ad una vera e propria «ecologia della *mlenda*» (Yatsuka 2015), caratterizzata da un sistema sociale e di gestione collettiva che ha forme simili tra i diversi abitanti della regione di Dodoma. Le foglie essiccate sono condivise tra le famiglie; l'utilizzo collettivo è abbastanza fluido, a volte può essere gratuito, barattato con altro o venduto a seconda del rapporto sociale tra le persone coinvolte ma anche in base alla valutazione individuale di chi può averne

bisogno per precarietà alimentare. La raccolta e il consumo della *mlenda* condizionano e sono condizionate dalle sue caratteristiche ecologiche e dal modo in cui viene condivisa. Tali verdure a foglia si inseriscono in una più ampia economia morale agro-pastorale caratterizzata da forme codificate di condivisione del cibo, del bestiame, della manodopera. L'economia delle foglie non è solo nutriente nel piatto e nell'appartenenza locale, ma «nutre» anche come protezione storica di fronte ai rischi di cattivo raccolto a causa dell'irregolarità della *masika*, tanto che nei periodi peggiori la famiglia di piante commestibili si estende fino a comprendere anche le foglie di baobab e altre piante altrimenti non utilizzate (Maghimbi *et al.* 2016): un tentativo di mettere ordine nei periodi storici attraverso la diversificazione delle risorse e la ricerca di forme di autonomia rispetto a dipendenze crescenti, sia economiche come la spinta al *cash crop* a detrimento delle colture di sussistenza quanto ambientali, con le crescenti oscillazioni del ciclo piovano. L'invisibilità nei mercati dipende quindi dalla stessa ecologia delle foglie essiccate e dall'utilizzo di forme di contabilità e di interscambio che avvengono in altri luoghi di negoziazione e con altre tempistiche.

Amaranto, foglie della patata dolce e *chainizi*: verdure fresche per la *njaa pesa*

Nei villaggi attorno a Kongwa accanto a queste verdure tradizionali si sta diffondendo nelle case e nei mercati la coltivazione e il consumo di altre verdure a foglia: l'amaranto, le foglie della patata dolce, il *chainizi*⁹ (foglie della rapa) e in minor quantità, le foglie di manioca. Consumate fresche, queste altre foglie hanno bisogno di terreni vicino a fonti d'acqua per essere irrigate e possono trovarsi in media a più di cinque chilometri dal luogo di residenza, diversamente dalla *mboga za asili* che è raccolta nei pressi delle abitazioni. Se il termine generico *mboga* definisce una somiglianza di famiglia, la *mboga* fresca quindi è coltivata sugli altopiani vicino alle poche fonti d'acqua d'altura, vicino a dighe e canali artificiali, risorgive, oppure dove ci sono corsi di fiume (il più delle volte in secca) in cui si possono scavare pozzi. Le verdure non essiccate sono vendute ai commercianti diretta-

⁹ La varietà *chainizi*, con un termine swahili che evoca chiaramente un "altrove", cinese appunto, sembrerebbe derivare dal *pak-choi* cinese (o sue varietà colturali) entrate nella dieta tanzana anche grazie alla stretta cooperazione governativa Cina-Tanzania a partire dagli anni Sessanta, particolarmente nelle aree lungo la ferrovia (che passa vicino a Kongwa), infrastruttura appunto costruita da ditte e lavoratori di nazionalità cinese.

mente in campo, a volte offerte porta a porta nel vicinato; spesso vengono trasportate nei vicini mercati giornalieri o settimanali e nelle fiere mensili del bestiame (*mnada*) con i bus locali, con le moto o con le bici.



Fig. 2. Banco di vendita di *mbicha*, foglie di amaranto (a sinistra) e *chainizi* (a destra) presso il mercato giornaliero di Kongwa (Photo credit: Barbara Aiolfi)

Non solo nei campi la *mboga* consumata fresca si distingue dalla *mboga* essiccata ma come sostiene una commerciante di Kasania, anche il modo di cucinarla cambia: «i giovani non sanno più cucinare la *mboga* essiccata e, per il loro sapore, preferiscono le verdure fresche». Se la *mboga za asili* si cucinava in olio di arachidi, quella fresca si cucina con olio di girasole¹⁰, a cui oggi le giovani generazioni sono ormai abituate. Questa recente componente oleosa sebbene ne esalti il sapore lo altera allo stesso tempo; cambiano così i sapori legati al consumo delle verdure e anche le forme di “contabilità delle foglie”.

Nel ripercorrere la vita sociale della *mboga* è evidente il processo attraverso il quale, nella percezione locale, alcune varietà di verdure a foglia sono passate da essere considerate *food crop* (cibo di tutti i giorni, *chakula cha kawaida*) a *cash crop*, cibo da commercializzare. Si tratta di un percorso

¹⁰ Il girasole ha avuto uno sviluppo importante come *cash crop* nella regione di Dodoma, dove è stato introdotto solo una ventina di anni fa.

non solo colturale ma anche culturale, che comporta una rapida mercificazione delle foglie, un nuovo ordine culinario, una tendenza alla monetizzazione degli scambi oltre ad una lenta trasformazione delle norme che connettono le economie locali all'economia nazionale e oltre.

La distinzione tra *mboga za asili* e verdure a foglia consumate fresche evidenzia una dicotomia tra le foglie della tradizione gogo, non coltivate, ma raccolte nei campi, consumate essiccate, non commercializzate e usate per l'autoconsumo, da una parte; e dall'altra, le foglie coltivate, vendute e acquistate nei mercati vicini ma sempre più lontani e urbani, inserite nelle diete locali solo da qualche decennio. Le caratteristiche di questi due domini non solo definiscono le tassonomie delle erbe commestibili ma definiscono molti aspetti della vita sociale.

Nell'Ugogo le foglie consumate fresche, da consumare in pochi giorni e non essiccabili, contribuiscono quindi a diminuire non tanto la *njaa* (la fame) di cibo quanto la *njaa pesa*, ossia la «fame di denaro». Questi termini fanno parte del vocabolario quotidiano degli abitanti attorno a Kongwa: pur in un contesto di politiche agrarie che esercitano una forte pressione verso la commercializzazione della vita rurale e di molti prodotti agricoli, l'incertezza e la variabilità della *masika* e le pratiche agro-pastorali connesse hanno creato un contesto agri/culturale in cui la produzione per l'autoconsumo e l'economia capitalistica mercificante convivono. Si tratta di negoziazioni regolamentate a livello locale con l'utilizzo di unità di misura, fisiche e morali, differenti rispetto alle compravendite nei mercati, attraverso forme di contabilità sociale che avvengono soprattutto nel quotidiano, porta a porta. Le foglie essiccate sono spesso oggetto di queste relazioni ma non è inusuale che anche le foglie coltivate siano parte di tali scambi. Le foglie essiccate hanno una contabilità sociale definita anche dal fatto che la raccolta è collettiva, coinvolge più nuclei familiari, le foglie sono essiccate nei cortili comuni e il più delle volte stoccate in abitazioni che hanno la funzione di magazzini comuni. Sono scambiate in piccole quantità spesso attraverso forme di baratto di cibo.

Localmente anche le pratiche produttive e di consumo della *mboga* coltivata e consumata fresca vengono risignificate partecipando a similari forme di contabilità sociale. Queste pratiche fanno parte di un repertorio dell'economia morale finalizzate ad affrontare i periodi di scarsità del raccolto e a facilitare la redistribuzione della ricchezza a livello locale. Tale processo riguarda non solo la *mboga* e la sua vita sociale, ma anche molte delle istituzioni sociali e politiche locali.

Nei villaggi gogo il cibo e le foglie assumono il loro pieno senso all'interno delle storiche strategie di un'economia agro-pastorale: da sempre la disponibilità di bestiame rappresenta un capitale mobile, tanto nella ricerca di pascolo altrove nel caso di cattiva *masika*, quanto come capitale mobilitabile per comprare granaglie nelle cattive annate. Il sistema agropastorale è da sempre un sistema economico flessibile per gestire le imprevedibilità, stabilizzare i rischi di carestia, utilizzare risorse molteplici in dinamiche adattabili. Inoltre, gli zebù sono una forza motrice essenziale nei lavori di aratura, e sono storicamente al centro di forme di cooperazione e scambio per altri lavori connessi al cibo: con l'aumento delle irregolarità dell'arrivo della *masika*, hanno assunto un ruolo ancor più cruciale, dal momento che solo con uno scambio-prestito di zebù, per chi non li possiede, è possibile preparare il terreno in tempo alle prime avvisaglie dell'arrivo delle piogge (Nelson & Stathers 2008).

Ciò non significa però che i beni pastorali siano esclusi dal processo di mercificazione anzi forse più di altre merci sono oggetto di speculazione monetaria. Il valore del bestiame è mutato: sempre più di frequente gli zebù vengono venduti nel mese di giugno alla *mnada* per comprare semi di girasole (appena raccolti e quindi con un costo monetario ridotto) che verranno rivenduti a dicembre quando il loro prezzo sarà più alto. Tali molteplici forme di negoziazione e di socialità attorno a ciò che diventa poi cibo mostrano come le popolazioni dei villaggi nella regione di Dodoma siano in realtà da sempre attraversate da comunità formate da gruppi eterogenei, risultato di migrazioni storiche ma anche della mobilità stagionale di manodopera. Le forme di economia morale, seppur in maniera diversa rispetto a qualche decennio fa, e malgrado rimangano invisibili alle strategie delle politiche alimentari nazionali e internazionali, garantiscono tutt'oggi una struttura sociale di scambi che tenta di bilanciare tutte queste differenti tensioni.

Negli ultimi venti anni nelle politiche di sovranità alimentare si è assistito all'interesse per le varietà locali categorizzate con aggettivi come «tradizionale», «antico», «da custodire», «locale», «negletto» nella riscoperta di varietà da rendere visibili al mercato come *superfood*: la museificazione ed etichettamento delle produzioni agricole, ricche di diversità, che nasconde però i saperi, le relazioni e le strategie cruciali che stanno dietro queste varietà. Per questi motivi è cruciale interpretare i dati etnografici sulla produzione, commercializzazione e consumo delle diverse tipologie di foglie al di là di possibili classificazioni dicotomiche come tradizionale/moderno, foglie consumate essiccate/foglie consumate fresche, foglie con un prezzo monetario/foglie scambiate senza l'uso di moneta, foglie commercializzate/foglie non

commercializzate. La prospettiva locale legge, misura, nomina in altre modalità e scompagina le categorie su cui le scienze botaniche e agronomiche fanno affidamento nel rendere «visibili» il locale sulla scena globale.

Questa trama analitica aiuta a comprendere in profondità anche le politiche agricole tanzane nel quadro delle politiche alimentari globali: lo sguardo si focalizza sul cibo-merce, come predefinito quasi fosse merce «per natura» (Herzfeld 2016: 128) mentre sono trascese le relazioni dei significati locali, delle politiche, dei cambiamenti atmosferici- attraverso i quali i bisogni, le reti comunitarie e gli intermediari commerciali trasformano il cibo in merce.

Nei territori agro-pastorali della regione di Dodoma persiste quindi un sistema ibrido di produzione e consumo della *mboga*, un insieme di saperi del cibo non separati da confini netti, ma con punti di contatto e di sovrapposizione tali da determinare il passaggio graduale da una tipologia ad un'altra. Questo aspetto è invisibile nelle classificazioni e nelle tassonomie elaborate dalle politiche economiche dell'agro-alimentare, che continuano a promuovere univocamente la commercializzazione e l'accesso ai mercati di specifiche tipologie di ortaggi. Le conseguenze sociali di questa costruzione dell'invisibilità sono davvero rilevanti e spesso producono una maggior insicurezza alimentare che causa un incremento delle migrazioni per la ricerca di lavoro a cottimo nelle piantagioni delle regioni vicine.



Fig. 3. Area dedicata alla *mbogamboga* alla fiera mensile del bestiame (*mnada*) del distretto di Kongwa. (Photo credit: Barbara Aiolfi)

Cibo negletto, *empowerment* femminile e altre retoriche del policy making

L'invisibilità per il policy making di alcune varietà di *mboga* è correlata all'incapacità di avvicinarsi nei discorsi e nelle politiche alimentari e nutrizionali alle forme di tassonomia sociale, connesse a saperi locali e saperi ambientali, che danno corretto rilievo alla *mlenda* e, in genere, alla *mbogga za asili*. Questa strategia è giustificata da programmi di investimento agricolo finalizzati paradossalmente alla tutela e conservazione di supposte colture tradizionali che promuovono in realtà il commercio di poche e selezionate verdure a foglia, quali specifici *cultivar* di amaranto, il *chainizi* e le foglie della patata dolce. Non si tratta solo di non riconoscere varietà colturali locali: lo sguardo alla tassonomia sociale, alle merci e ai cibi non sempre presenti nei mercati, disvela anche le modalità di contabilità utilizzate nello scambio di beni e servizi a livello comunitario nel costruire idee di autonomia o di riduzione delle dipendenze. L'utilizzo esclusivo di alcune specifiche foglie è una ben precisa strategia sociale attuata per far fronte all'incertezza. La riscoperta e nuova visibilità di selezionate specie di foglie lascia in realtà invisibili i saperi, le strategie e le forme di relazione che le animano e che costituiscono l'economia morale locale.

La questione della conservazione nasconde così una questione di relazioni di potere e pressione sui piccoli produttori e sui mercati locali. Per questi motivi alcuni cereali, legumi e, nello specifico, queste verdure a foglia sono definite, innanzitutto dalle scienze agronomiche e botaniche, *Neglected Underutilized Species* (NUS), specie agronomiche trascurate e sottoutilizzate. Il termine NUS è stato coniato negli anni Ottanta dal CGIAR¹¹ per indicare le specie neglette ma il negletto è riferito ad un ambito disciplinare ben preciso che è quello della pratica della ricerca in agricoltura: sottoutilizzate dal mercato e neglette dalla scienza agronomica, ma molto poco «neglette» nelle economie locali. Il termine NUS indica le specie e gli ecotipi cosiddetti selvatici, tra cui molte specie di foglie, concentrati in particolari aree del mondo ma rari a livello globale, la cui produzione e consumo sono limitati rispetto al loro potenziale economico

¹¹ La paternità del termine sembra essere del ricercatore Stefano Padulosi, dell'istituto italiano Bioversity International. È un termine coniato a partire dallo studio della rucetta, specie negletta fino agli anni Settanta, entrata nel meccanismo di selezione varietale per poi diffondersi nel mercato così come oggi la conosciamo, la rucola (che difficilmente oggi in Europa si definirebbe più negletta).

e dietetico. È un termine utilizzato nelle politiche dello sviluppo e negli studi agronomici e nutrizionali, che esula dalle nomenclature, dai saperi e dalle pratiche locali, che sottolinea la supposta “invisibilità” di tali colture nei mercati (Msuya & Weinberg 2004). È tale contesto di politiche di «in-sicurezza alimentare» (Martiniello 2016), che costruisce la retorica del cibo negletto. Le diverse verdure a foglia, considerate in alcuni casi autotone, sono spesso sconosciute alle scienze agronomiche e negli studi sull'agrobiodiversità. Questo processo di costruzione dell'ignoranza associato alla caratteristica di essere presenti nei mercati locali ma non nei mercati all'ingrosso, innesca un meccanismo che rende queste foglie commestibili l'oggetto privilegiato di specifiche politiche economiche alimentari, spesso rivolte a rifornire le metropoli o luoghi lontani dai territori coinvolti, con una narrazione dominante tesa a migliorare i sistemi agricoli e la nutrizione delle popolazioni locali. Dal punto di vista locale è inappropriato utilizzare il termine NUS perché queste verdure non sono né trascurate e non sono nemmeno sottoutilizzate. Anzi fanno parte, oltre che di una tradizione culinaria, di una ben consolidata e storica *coping strategy* nei ricorrenti periodi di siccità e di conseguente diminuzione di alimenti nutritivi: solo perché non si vedono al Mercato non è detto che non abbiano un mercato o che non circolino ampiamente nei mercati e nelle cucine.

Denominare NUS le verdure a foglia induce ad immaginare in Tanzania una rete di produzione e vendita informale, inefficace e poco capillare e quindi la necessità di un miglioramento della commercializzazione; significherebbe, come è successo nel villaggio di Kibaigwa, modificare l'assetto dei mercati giornalieri e settimanali costruendo banchi dedicati solo alle verdure a foglia fresche alterando le precise norme sociali ed economiche con cui fino ad oggi questi commerci e i valori delle loro merci sono stati regolati. L'accessibilità alla produzione, commercializzazione e consumo di queste verdure a foglia dipende invece da un sistema di gestione socializzato localmente e non per questo da leggersi in alternativa come bene comune o merce capitalistica. Appare evidente che vengono attribuiti dei nomi, delle categorie, delle etichette per attribuire valore, ri-velare, nascondere, altri valori apparentemente agronomici, scientifici e nutrizionali.

Inoltre, l'enfasi sulla “valorizzazione” dei NUS attraverso la commercializzazione rischia di contribuire a cambiare gli equilibri familiari, sociali e di genere. L'analisi sociale degli scambi attorno alle foglie permette anche una visione critica della cosiddetta *gendered crop choice*: la femminizzazione del lavoro associato alle verdure a foglia fresca, fornisce

una prospettiva di indagine che meglio definisce le peculiarità di questi sistemi socio-economici e i processi messi in atto per “dare valore” al cibo. La *mboga* ha un ruolo centrale nell’ambiente domestico, nelle cucine, lì dove è gestita e controllata dalle donne¹² e nell’Ugogo, nei mercati locali e nelle fiere del bestiame, sono le donne che commercializzano le foglie di amaranto, di *chainizi* e della patata dolce con un ruolo di *middlewoman* e di facilitazione nei processi locali di interscambio. Si osserva però che oltre ad una quotidiana condivisione delle mansioni con diversi membri della famiglia è anche presente il rischio del *male takeover*, ossia con l’aumento della redditività e della distanza fisica percorsa da tali commerci si assiste all’«invasione» del maschile nello spazio dell’orticoltura a prevalenza femminile. In un contesto di crescente, ma non onnicomprensiva, mercificazione della sussistenza, la prospettiva di genere della filiera della *mboga*, permette di osservare come l’enfasi sulla commercializzazione di un cibo contribuisca a cambiare gli equilibri familiari e sociali diminuendo e non incrementando, in alcuni casi, l’*empowerment* delle donne. Le politiche alimentari sollecitano la produzione e commercializzazione di *mboga* fresca e le politiche dello sviluppo sostengono tale direzione come sostegno all’imprenditorialità femminile: il risultato è che nel tempo cambiano le modalità, i luoghi, i costi e il lavoro di queste attività generatrici di reddito *cash* agevolando così l’ingresso degli uomini in spazi e ruoli a loro prima “interdetti”.

Le politiche neoliberiste di sicurezza alimentare basate sulle retoriche delle colture neglette e in nome dell’*empowerment* femminile operano quindi in maniera sistematica una pressione sugli agricoltori e agricoltrici, provocando una pressante mercificazione delle verdure a foglia attraverso un’intensificazione della produzione. La dimensione di economia morale delle comunità agropastorali della regione di Dodoma va in una direzione diversa, in certi versi opposta e contraria, a questa tendenza. Questa regola infatti il comportamento e le relazioni sociali degli abitanti di un villaggio in risposta a situazioni di incertezza ambientale o a squilibri socio-politici locali. È una risposta collettiva, normata, che agisce attraverso il rafforzamento dei legami familiari e di vicinato, lo scambio di cibo, di bestiame e di lavoro, in un contesto agricolo e ambientale sempre più incerto dove è difficile fare previsioni e investimenti a lungo termine.

¹² «Mama lish», letteralmente «donne che nutrono» è la denominazione locale dei chioschi che in strada o nei mercati vendono il cibo.

Il cibo e le foglie della *masika*: leggere l'incertezza e familiarità nel cielo

Una seconda formula di saluto rivela un altro aspetto importante nella cosmologia delle foglie, *Hali ya hewa?*, letteralmente «la salute dell'aria» e significa che tempo fa, in riferimento alla condizione meteorologica: come spesso accade nelle culture, e similamente con il saluto *Ndigwa?*, veicola il quotidiano «come va?». Storicamente in questi territori la salute dell'aria, ciò che porta il «tempo», è profondamente connessa all'aspettativa di una buona *masika*, o stagione delle piogge, a cui sono inevitabilmente connesse le strategie di cooperazione del sistema saperi agro-pastorali per far fronte all'imprevedibilità e incertezza in questi contesti semi-aridi. Il rischio di una cattiva *masika* è storicamente connessa con le idee sociali di fame, alla necessità di far fronte con molteplici strategie a fronte del rischio di malnutrizione: il cibo e le foglie sono pensate proprio come risorse strategiche all'interno dei tentativi storici di «dare ordine» all'incertezza e ai capricci della *masika*, di stabilizzare il rischio di disordine prodotto storicamente dalle cattive piogge, oggi accentuato da oscillazioni più estreme nei cambiamenti dei sistemi climatici in queste aree.

Come abbiamo visto, il sistema agro-pastorale si è sviluppato proprio come sistema flessibile nel leggere il cielo e riuscire a prevedere e familia-



Fig. 4. Acqua del letto di fiume quasi in secca (*wadi*), acqua della *masika*. (Photo credit: Mauro Van Aken)

rizzare il più possibile l'andamento delle piogge annuali come sistema per minimizzare i rischi di perdita di raccolto: un sistema sociale per reagire all'incertezza dell'autonomia alimentare all'interno della quale assumono tutto il loro significato le foglie di accompagnamento.

I nomi delle maggiori carestie degli ultimi due secoli sono esemplificativi della fragilità del sistema alimentare nei contesti semi-aridi come ad esempio «Hai coperto la pentola» (*Magubika* 1888/89), «Tu cucini oggi, ma domani quanto potrai cucinare» (*Mujuje*, 1949/50), delle conseguenze di eventi estremi della siccità o di piogge estreme («Pioggia battente», 1930/31; «Anche se mangiamo, abbiamo sempre fame», 1946/47), di connessioni a locuste ed altri insetti (*Mang'ung'u*, 1954/55), dei cambiamenti sociali e politici (l'incontro con l'aiuto umanitario statunitense, *Matama ya Amerika*, *Yanga*, dal nome del mais giallo di origine USA). Il cibo è veicolo stesso della memoria sociale, dei fallimenti politici che stan sempre dietro ad una carestia, quanto della centralità della *masika* nella vita sociale ed ecologica dei piatti locali. Allo stesso tempo, l'evoluzione di queste pratiche ecologiche e culinarie nella gestione dell'incertezza, interpretano i tempi che cambiano nel processo neoliberalista di risignificazione del cibo con la spinta all'investimento agricolo per il *cash crop* e nel processo di commercializzazione e individualizzazione imprenditoriale a detrimento delle forme di autonomia e scambio alimentare locale.

«There is a lot of climate change here!»: se da un lato il «climate change» è sulla bocca di tutti, localmente viene richiamato soprattutto in riferimento ai rapporti con lo stato e con il mondo e il linguaggio dello sviluppo. Per parlare invece del «tempo che cambia» e del cibo in relazione ad un buon raccolto o al rischio di fame, ci si riferisce alla *masika*, come definizione storica e contestuale dei saperi delle piogge propizie, piogge «giuste», un sapere atmosferico radicato nei campi fino al piatto in tavola di casa.

I saperi locali del cibo sono fondati sul saper «leggere» al meglio l'andamento dei flussi imprevedibili delle piogge attraverso molteplici sentinelle ambientali, per prevedere una cattiva e buona pioggia e il suo andamento tra continuità e discontinuità; sono tentativi affinati nel tempo per riconoscere l'arrivo delle prime avisaglie di pioggia, per valutare se si tratta della piccola *masika* (*wuli*), definita anche *dry-spell*, la prima pioggia che si interrompe per due settimane, ma negli ultimi decenni anche per un mese mandando in malora le semine¹³. Dal momento che l'arrivo della pioggia

¹³ Per alcuni abitanti di Kongwa nel 2018 le piogge *wuli* si sono fermate per due settimane,

è determinante per la preparazione del terreno per decidere cosa seminare strategicamente, riconoscere l'arrivo e l'interruzione della *masika* e minimizzare il più possibile le perdite di semenze anticipate, diventa un fattore strategico per il raccolto e nella speranza di assicurare una buona annata o minimizzare il rischio di perdite in un cattivo raccolto. Le rappresentazioni culturali del tempo hanno sempre avuto al centro la questione di prevedere ciò che non si vede, orientarsi nei flussi atmosferici tra profezie religiose o saperi folk popolari nel leggere molteplici segni o sentinelle ambientali. Saperi basati oggi anche sulle previsioni statistiche meteo, con affidamento però ai saperi generazionali di percezione, valutazione e risposta culturale rispetto all'andamento fluttuante del tempo. Rispetto all'astrazione e incorporità dei modelli meteorologici, i saperi del tempo, così connessi ai saperi e valori del cibo, sono emotivi, morali, corporei, spesso metaforici e profondamente ancorati a questioni pragmatiche e dipendenti dal contesto, sia ambientale che sociale.

I preparativi del terreno sono intimamente correlati a leggere i segni premonitori e le indicazioni che annunciano nel paesaggio: l'aumento del caldo temporaneo della *kiagas* (la stagione secca) con l'incombenza delle piogge, seguito dall'irruzione dell'atteso fronte freddo del forte vento, la distinzione tra diverse tipologie di vento, l'arrivo veloce di nuvole nere, dense e pesanti (*mazitu*), la presenza di forti fulmini che annunciano una buona partenza della *masika* o le «montagne attorno che scintillano come diamanti alla sera».

Se l'imprevedibilità e l'incertezza sono sempre stati connotati storici della *masika*, i cambiamenti climatici hanno accentuato questi caratteri di irregolarità, sia nell'ampiezza del *dry-spell*, quanto nell'intensità di eventi estremi. Il rafforzamento dei venti e la ripetitività degli allagamenti, che dilavano ed erodono i terreni, hanno aumentato il rischio di malattie delle piante, accentuando il carattere di incertezza delle storiche variazioni¹⁴.

per altri, quattro settimane: le diverse percezioni hanno a che fare anche con i diversi impatti sui raccolti ma anche sulle diverse strategie nel minimizzare i rischi, come ad esempio il possesso di bestiame.

¹⁴ Seppur non ai livelli del nord e sud Africa, gli scenari predittivi del clima delle aree interne di cui stiamo trattando prospettano un aumento di 2-4 gradi di media entro il 2100 e quindi una maggiore fragilità causata dalla diminuzione del 20% delle piogge: «Dodoma increasing temperature and decreasing rainfall is estimated to reduce maize by between 80% and 90% and therefore threaten the main source of food for millions of Tanzanians» (Kabote *et al.* 2012).

Nelle percezioni locali ciò che cambia non è tanto la quantità di acqua, ma le oscillazioni tra piogge forti e periodi di assenza di piogge più estreme ed è ciò che provoca maggiore disorientamento nei saperi locali.

Nella memoria storica una cattiva *masika*, e quindi il rischio carestia, avveniva in media una volta ogni dieci anni, oggi nelle percezioni locali è aumentato ogni 5, a volte 3 anni, proprio come riconoscimento dei rischi che si amplificano. Leggere il cielo «è come scommettere» in un contesto sociale in forte cambiamento: se prima all'imprevedibilità del raccolto e alle carestie si faceva fronte con un sistema flessibile di saperi atmosferici e con articolate forme di coesione sociale e politica, oggi le popolazioni locali si confrontano con una *masika* che «arriva troppo presto o troppo tardi», o «si ferma troppo presto», disarticolando la familiarità e il riconoscimento dell'arrivo delle piogge così cruciali nel definire il benessere alimentare per il resto dell'anno¹⁵.

Leggere la *masika* si compone di segni da “leggere” di attori ambientali, vere sentinelle ecologiche: specifici alberi connessi all'acqua e sorgenti come *mquata*, gli storici baobab (*mbuyu*) e altri che con i loro primi germogli annunciano l'arrivo delle piogge; alberi spesso presenti come «segnaposto» nel paesaggio locale, calendari viventi di ciò che l'uomo non vede, ma la pianta sente. La centralità degli alberi come agenti del tempo e accumulatori di acqua, è percepita anche attraverso il comportamento degli insetti come ad esempio la fuoriuscita vicino ai baobab di termiti annuncia l'arrivo della *masika*.

Guardare il cielo significa poi leggere il movimento e migrazioni dei suoi attori principali, in particolare alcuni tipi di uccelli: l'arrivo degli uccelli bianchi (*nyeupa yogwa*) o gli uccelli *mkinge* quando declamano forte il loro verso, annunciano una cattiva *masika*; altrimenti, quando il cielo si anima di uccelli di colore nero (*nyeus ieogwa*) o quando un'altra tipologia di uccelli rotea nel cielo (*kibungwa*), è segnale collettivo di forti e buone piogge. E dal momento che la stessa fine della pioggia è sempre più determinante per valutare la sua qualità, lo spuntare di un fiore bianco (*mwisho kwa kwenda*) certifica ecologicamente la fine della *masika*, che negli ultimi anni è però sempre più anticipata¹⁶.

¹⁵ Nella memoria storica era consuetudine che la pioggia si fermasse a maggio, oggi nelle cattive annate la pioggia si ferma anche a fine marzo (come nel 2019) e spesso intercalata con un *dry spell* sempre più ampio.

¹⁶ Ciò accanto alla presenza di altri animali magici storicamente centrali nei rituali della

L'insieme di tali saperi e di questa attenzione strategica al cielo e ai comportamenti vegetali, atmosferici e animali è intimamente connesso alle pratiche agricole, al tentativo di minimizzare i rischi stagionali e di massimizzare il raccolto nelle condizioni date: seminare troppo in anticipo è più rischioso che attendere l'arrivo effettivo delle piogge e piantare troppo tardi significa non sfruttare appieno la già erratica acqua piovana. Ciò dipende anche dall'alternanza delle colture principali, dove prima dell'arrivo delle piogge si semina il mais bianco, poi il miglio o il sorgo, seguito solo a febbraio dai semi oleosi (girasole o sesamo), e poi il resto (ad esempio le arachidi o proprio le verdure a foglia). Infatti, tra le tante storiche strategie colturali praticate per fronteggiare l'incertezza della *masika* e della sua «qualità» e continuità, c'è anche la scelta e l'alternanza tra colture e semenze a crescita veloce (monocolture prodotte per la commercializzazione, *cash crops* come la *mboga* fresca tra altre) e a crescita lenta (colture che minimizzano i rischi ad esempio di un *dry spell*, come le *mboga* essiccabili e raccolte nei campi). Ciò dipende dalla maggiore tolleranza alla siccità di miglio e sorgo, come tradizionali cereali base dell'*ugali*, rispetto al mais bianco maggiormente richiesto sul mercato ma più danneggiato dall'irregolarità della pioggia o dai suoi eventi estremi e dalle conseguenti malattie della pianta. Anche la scelta e l'utilizzo di varietà locali di semenze di miglio e sorgo, marginalizzate nei mercati nazionali e internazionali, con diverse qualità più tolleranti alla siccità, la crescita anticipata o tardiva, sono strategie in un contesto agricolo dove il momento della semina è il lavoro conclusivo successivo alla preparazione del terreno (settembre), e della semenza (ottobre/novembre)¹⁷.

La produzione della *mboga za asili*, della *mchicha*, del *chainizi* e delle altre verdure a foglia è inserita perciò nell'insieme di queste pratiche agricole: la *mlenda*, le foglie del fagiolo con l'occhio e della zucca sono raccolte nei campi dei cereali calcolando con precisione la fine delle piogge mentre le verdure coltivate vicino alle sorgenti sono seminate solo dopo la fine delle grandi piogge per massimizzarne la resa.

pioggia, come il serpente guardiano con un corno o come le iene e i loro comportamenti (se piangono nei mesi caldi è un cattivo segno), o l'apparire nel cielo all'orizzonte meridionale, alla sera presto, della costellazione delle Pleiadi.

¹⁷ Altre strategie locali sperimentate nei campi per far fronte all'accentuarsi dell'incertezza, è la rotazione tra colture, la mescolanza tra diverse varietà, o linee di "prova" in cui la semina è anticipata per non rischiare tutto, guardando come reagisce la semenza.

Il potere della pioggia: la scomparsa e nostalgia della cosmologia della *masika*

In Tanzania, come in altri paesi dell’Africa subsahariana, per secoli l’autorità e lo status politici dei capi (*chiefs*) sono stati coincidenti con il loro ruolo rituale nei riti propiziatori del *rainmaking*, dove il potere politico era coincidente con il potere rituale nel predire e propiziare l’arrivo della *masika*.

La *masika* è storicamente pensata come soggetto «che arriva» ma che va propiziato e incentivato attraverso l’intermediazione e rispetto degli antenati da parte dei *ritual chiefs*, il cui ruolo di fabbricatori di pioggia era connesso alla capacità di assicurare fertilità, salute e pace e promessa di abbondanza di cibo alla propria comunità. Il sistema politico fondato sul *rainmaking* fu avversato dalla Germania, prima potenza coloniale, come minaccia dal momento che univa le comunità locali contro le forze straniere; fu condannato come miscredenza ma cooptato a scopi di controllo dal mandato indiretto britannico, avversato poi dalle missioni religiose cristiane, e infine definitivamente abolito dall’indipendenza ai tempi di Nyerere come rifiuto delle tradizioni e slancio verso la modernità all’interno dei processi di villaggizzazione della via africana al socialismo.

Facciamo qui riferimento a questa “cosmologia” nel pensare i cicli piovani in legame al potere politico perché nella ricerca di campo, e nei campi, sulle *mboga* a Kongwa rispuntavano come riferimenti nostalgici rispetto alle dinamiche di profonda incertezza con cui si confrontavano, sia per le nuove dipendenze economiche ma anche per il disorientamento provocato dall’accentuarsi delle oscillazioni atmosferiche, un non “saper più leggere il cielo” e un’imprevedibilità del futuro anche come ordine morale.

Il capo che officia i rituali, coordinato da esperti magici della pioggia, intermediava con le figure ancestrali presenti nella vita quotidiana capaci di far scendere, o trattenere per punizione, la pioggia: credenze magico-religiose di cui qui interessa mostrare gli ampi scopi pragmatici, come sistema simbolico di riferimento nell’alimentare i sistemi di cooperazione e, di scambio mutuo-aiuto nelle attività agro-pastorali, nel mantenimento dei legami cooperativi a fronte dell’incertezza della siccità e di crisi ecologica e politica (Sheridan 2012; Oestiggard 2014). Ciò perché una buona stagione delle piogge era interpretato come corrispondente al rispetto delle regole tradizionali nel sistema agro-pastorale, non solo in termini rituali, ma anche in relazione ai sistemi di solidarietà locali che connotano storicamente l’economia morale e le forme di mutualità e di circolazione delle

risorse connesse al cibo, al bestiame e alla manodopera: aspetti che nell'affrontare periodi di crisi alimentare diventavano cruciali.

Ciò che ci interessa qui mettere in rilievo è come il sistema storico politico-religioso del *rain making*, avesse anche aspetti “agricoli” e “metereologici”, connessi al mantenimento della solidarietà “al lavoro”, nel coordinare e impedire la semina di specifiche piante in base all’annata, un sistema simbolico per definire il fare cibo di fronte alla possibilità del collasso alimentare dove le pratiche agricole erano lette in relazione a “healing and harming the land” (Feirman 1990) del sistema agro-pastorale. Ciò anche nel tentativo di mantenere la coesione sociale contro la frammentazione in seguito ad una cattiva annata, una “tecnica ecologica” per rispondere a periodi di potenziale crisi politica di una cattiva *masika*¹⁸.

Ciò rappresentava un insieme di pratiche sociali ed al tempo stesso ecologiche nel far fronte alle crisi alimentari ma anche come rituali di «crisi di presenza» a fronte dall’irregolarità storica della *masika*, oggi ancor più accentuata. Prevedere le piogge non parlava solo di acqua, ma di strutture di significato e di senso comunitario di fronte al rischio di crisi alimentare, morale e pragmatico assieme, componendo perciò sistemi sociali di gestione dell’imprevedibilità (Sanders 2014). È per questo aspetto che riprendiamo la nostalgia non tanto di rituali perduti ma di “regole condivise” morali e pratiche assieme, che si confrontano con le “promesse dello sviluppo”, individualizzante ed imprenditoriale, come altra cosmologia nel dare senso, o meno, al tempo che cambia, alle stagioni future e alle sue radicali incertezze.

Quei sistemi rituali componevano una risposta sociale e cooperativa alle fluttuazioni della pioggia in un contesto semi-arido: con la loro scomparsa, ancora oggi a decenni della loro destituzione, si ritiene che piova sempre di meno perché non si rispettano più le tradizioni intese come insieme di regole comuni anche in relazione ai processi di deforestazione. La memoria del clima nelle culture (Van Aken 2020) è da sempre connessa alla condotta morale della società e oggi è interpretata come una perdita di legami comunitari e di risposte sociali ai periodi di crisi economica e ali-

¹⁸ La dimensione agricola e irrigua di tante pratiche rituali studiate dall’antropologia anche altrove fuori dall’Africa (Van Aken, 2012) mostra proprio questo aspetto nell’incontro con i processi di modernizzazione: un’efficacia rituale nel definire un campo di senso per far fronte all’incertezza ambientale a partire dalle forme di cooperazione interna nei sistemi agro-pastorali.

mentare, all'interno dei processi marginalizzazione e di individualizzazione del profitto spinti dalle politiche neoliberali.

«Una cattiva *masika* è connessa al conflitto tra la gente e quindi alla carestia» afferma un anziano di Kongwa, dove da sempre una cattiva stagione delle piogge amplifica le forme di conflitto sociale e politico e le disparità economiche locali. Nella dimensione locale il rischio della frammentazione politica ed economica non è visto solo come conseguenza, ma spesso come causa stessa di una cattiva *masika* e delle difficoltà alimentari conseguenti: «il cambiamento del tempo atmosferico è come il cambiamento delle nostre tradizioni», una rottura rispetto a ciò che è *asili*, che come abbiamo visto precedentemente nel definire le foglie, è sia un riferimento agli antenati, sia “natura” e ciò che è “naturale” quanto “l’origine del luogo”. In questa reinvenzione della tradizione, la condanna è rivolta alla perdita di forme poliche condivise nei sistemi sociali nell’affrontare l’avversità della cattiva annata tanto più in un’ottica intergenerazionale, con la decontadinizzazione di tanti giovani che cercano altri mestieri verso la città o nella manodopera stagionale altrove (Bryceson 2015).

Seppur ormai ufficialmente censurati, i «rituali degli antenati» o «della pioggia» (in swahili *matambiko*) vengono officiati occasionalmente in alcune zone delle limitrofe aree boschive rimaste, e celebrati da uomini-sacerdoti (solo maschi), i cosiddetti *rainmaker* (*mtème*), che guidano le cerimonie¹⁹. Più ufficiali e frequenti sono le occasioni di preghiera collettiva per propiziare piogge delle diverse chiese cristiane e moschee della più piccola comunità islamica, manifestazioni di massa che sono momenti importanti di solidarietà comunitaria, a rimarcare la necessità di trovare forme condizionate a queste “crisi di presenza” oggi accentuate nella crisi climatica.

La stessa deforestazione dell’area di Kongwa, seppur causata inizialmente dal colonialismo britannico con l’arrivo dell’economia di piantagione delle arachidi, localmente è spesso connessa alla mancanza di regole comuni nel taglio, che invece prima veniva punita dai capi rituali. La perdita della foresta è oggi richiamata come prima causa della cattiva *masika*, dal momento che le foreste «attragono le piogge» e oggi le nuvole dense di umidità se arrivano passano facilmente oltre e «non si fermano più qui».

¹⁹ Non sono stati osservati perciò i rituali della pioggia rimasti, e tantomeno pochi sono i discorsi pubblici di qualcosa oggi diventato illegale, ma è di rilievo qui come rispuntassero come ancora di senso e nostalgia parlando di cibo e *masika*, a confronto con i nuovi idiomi imprenditoriali e scientifici nel definire il futuro e l’ambiente nella realtà locale.

Inoltre, la perdita di foresta ha amplificato il rischio di allagamento, dal momento che le alture hanno perso spesso la capacità di assorbimento ed hanno aumentato la violenza delle inondazioni e dilavamento del suolo.

Oggi la risposta all'incertezza del futuro, compreso quello atmosferico è definita dalla cosmologia del capitalismo neoliberale e dalla promessa di un futuro nella modernità, che però non riesce a conferire un ordine simbolico condiviso alle forme di incertezza storica e contemporanea della *masika* rispetto al cibo; e stenta a comporre un sistema simbolico di riferimento comune e collettivo per dare senso ai cambiamenti degli attori ambientali così interdipendenti ai piatti di *ugali* e *mboga* e alle idee di futuro. Anzi, il Mercato immette nuove forme di incertezze e dipendenze come i prezzi fluttuanti delle granaglie, le spinte verso la monocultura, l'individualizzazione del profitto e il *cash crop* a detrimento delle forme locali di scambio dell'economia morale, non più connotata come un tempo da forme condivise di fronte all'incertezza del futuro, ma dove ognuno «lotta per lo sviluppo».

Conclusioni

Le pratiche e i significati della *mboga*, all'interno del più ampio sistema alimentare locale, sono intime e strategiche modalità per dare ordine e stabilità in un contesto di profonda incertezza economica, oggi accentuato dal dis-ordine atmosferico, una *masika* non più "familiare", e dalle difficoltà a riconoscere il suo arrivo e le sue abitudini.

Il cibo, inteso nella sua vita sociale tra produzione, scambio e consumo, manifesta relazioni di potere sempre più intense e globali nelle dimensioni locali: le dinamiche di assoggettamento e di ridefinizione di ciò che è cibo passa chiaramente per le politiche di modernizzazione e la risemantizzazione del policy making, anche nella riscoperta del "locale". E un'altra forma di potere emerge: l'interdipendenza ad altre forze nonumane, la *masika* e tutte le interdipendenze ambientali che da sempre fanno parte dei saperi locali di fronte all'incertezza, e ad altre forme di assoggettamento, quello di forze del vivente in metamorfosi, come mostra oggi la crisi climatica.

La *mboga* e le pratiche ad essa connesse non riguardano solo "contorni" alimentari, cibi considerati negletti e sotto-utilizzati per le scienze agronomiche; sono invece elementi essenziali di cornici culturali per l'elaborazione di efficaci politiche alimentari e nutrizionali che sappiano coniugare i saperi locali e i cambiamenti atmosferici sempre più accelerati. Le grandi

trasformazioni attorno al cibo, e alle foglie in particolare, sono anche riventrici delle nuove opportunità, dipendenze e rischi del mercato nazionale e globale non solo per la volatilità dei prezzi, per la nuova fonte di incertezza sul guadagno; ma anche per la promessa di successo imprenditoriale e per la modernità che mostra i suoi frutti amari, tanto più in aree storicamente dedite all'agricoltura piovana e non irrigua, e caratterizzate da un'ecologia fragile per le forti dipendenze da piogge fluttuanti.

Il sistema agro-pastorale e la valorizzazione del fogliame commestibile, con tutto il sapere e saper fare che implica a partire dai campi, sono da sempre le strategie economiche principali per far fronte ai rischi di continui cambiamenti: indubbiamente in queste aree, i Gogo sono storici «esperti dell'incertezza» e la loro diversificazione economica e alimentare è da sempre una modalità per dare ordine e minimizzare il rischio dell'assenza di cibo, proprio a partire dalla diversificazione di risorse, tra cui le tante varietà di foglie che possono essere mobilitate.

Pur in forte cambiamento negli ultimi decenni per gli accelerati processi di urbanizzazione, le pratiche di mutualismo rimangono alla base dell'economia morale, come forme di gestione delle risorse, di scambio e di relazioni attraverso le foglie, ancor più importanti nel caso di cattiva pioggia e rischio di carestie, di cui ogni famiglia porta memoria lontana e recente. Da un lato abbiamo i crescenti problemi nutrizionali, le risorse ambientali depredate, la necessità contingente di soddisfare nuovi bisogni come sostenere le spese monetarie sempre più pressanti; dall'altro lato, questo mutamento promuove un dinamico meccanismo di innovazione dei sistemi regolatori collettivi e condivisi che storicamente hanno rafforzato i legami sociali, ridistribuito le risorse e hanno elaborato sistemi di mutualità sociale per aggiustare gli squilibri. La vita sociale della *mboga* e dell'universo dicotomico che si presenta nei villaggi attorno a Kongwa, mette in evidenza la precarietà, le dipendenze e le incertezze di antiche e nuove pratiche alimentari ma anche le risorse dei saperi e delle reti sociali di cui vivono le verdure a foglia.

I saperi del cibo, accompagnamento dell'*ugali*, sono anche necessariamente dei saperi della *masika* e delle sue nuove irregolarità e incertezze all'interno del processo di surriscaldamento globale: la diversificazione colturale e la valorizzazione di molteplici foglie sono da sempre forme di «resilienza ai cambiamenti climatici», dal momento che qui da sempre la *masika* è fonte di incertezza come di relativa abbondanza nei saperi della relazionalità ambientale.

Se il cibo e le foglie sono assimilate oggi all'interno della cosmologia di mercato e del capitale, questi non conferiscono una protezione e senso sociale di fronte all'incertezza crescente, tanto delle policy internazionali quanto dei cambiamenti atmosferici; allo stesso tempo, la cosmologia della *masika*, connessa a rituali della «fabbricazione della pioggia» ora quasi scomparsi, si riproduce nei saperi locali, nelle strategie per minimizzare i rischi, per investire nell'interdipendenza delle relazioni, sia sociali che attraverso le forme di cooperazione locale, nella connessione e interdipendenza con altri attori ambientali. Se alcune foglie selezionate son state «riscoperte» dal policy making, così non lo sono i saperi, le strategie e le reti di relazioni che danno senso all'economia morale del cibo nell'Ugogo, veri strumenti di resilienza come risorse su cui investire. La *mboga* non accompagna e nutre solamente: è nutrimento delle reti sociali e dei saperi ambientali.

Bibliografia

- Antoniotto, A. 1976. I Wagogo della Tanzania. Ricerca sul campo politico tradizionale. *Africa: rivista trimestrale di studi e documentazione dell'Istituto Italiano per l'Africa e l'Oriente*, 31, 3: 367-398.
- Beidelman T.O. 1971. *The Kaguru: A matrilineal people of East Africa*, New York: Holt Rinehart and Winston Inc.
- Bryceson, D. 2015. Reflections on the unravelling of the Tanzanian peasantry 1975-2015, in *Looking back, looking ahead: land, agriculture and society in East Africa*, a cura di M. Ståh & K. Havnevik, pp. 9-31. Uppsala: The North Africa Institute.
- Caplan, P. 2006. Is it real food? Who benefits from globalisation in Tanzania and India?. *Sociological Research Online*, 11, 4: 81-93.
- Daley, E. 2005. Land and Social Change in a Tanzanian Village 2: Kinyanambo in the 1990s. *Journal of Agrarian Change*, 4, 5: 526-572.
- Feirman, S. 1990. *Peasant Intellectuals: Anthropology and History in Tanzania*. Madison: University of Wisconsin Press.
- Herzfeld, M. 2006. *Antropologia, Pratica della teoria nella cultura e nella società*. Firenze: Seid Editore.
- Kabote, S.J. et al. 2012. Inter-annual Anomaly and Seasonal Variability of Rainfall and Temperature in Selected Semi-arid Areas of Tanzania. *Journal of Continuing Education and Extension*, 4, 2: 295-317.
- Jaffe, H. 1970. *Dal colonialismo al socialismo africano*. Milano: Jaka Book.
- Illife, J.A. 1990. *Modern History of Tanganyika*. Cambridge: Cambridge University Press
- Maddox, G.H. 1990. Mtunya: Famine in Central Tanzania, 1917-1920. *Journal of African History*, 31, 2: 181-198.

- Maddox, G.H. 2006. *Practicing history in Central Tanzania*. Portsmouth: Heinemann.
- Maghimbi, S., Sugimura K. & D. Mwamfupe 2016. *Endogenous development, moral economy and globalization in agro-pastoral communities in central Tanzania*, Dar es Salaam: University Press.
- Martiniello, G. 2016. (In)sicurezza alimentare? Uno sguardo dall’Africa, in *Sviluppo rurale e povertà in Africa australe*, a cura di A. Pallotti, C. Tornimbeni & M. Zamponi, pp. 37-55. Soveria Mannelli: Rubettino Editore.
- Msuya, J. & K. Qinberger 2004. *Indigenous vegetables in Tanzania: significance and prospect*. Arusha: The World Vegetable Center, 31.
- Nelson, V. & T. Stathers 2009. Resilience, power, culture, and climate: a case study from semi-arid Tanzania, and new research directions. *Gender and Development*, 17, 1: 81-94.
- Oestigaard, T. 2014. *Religion at Work in Globalised Traditions: Rainmaking, Witchcraft and Christianity in Tanzania*. Newcastle: Cambridge Scholar Publishing.
- Pallaver, K. 2009. A Recognized Currency in Beads. Glass Beads as Money in Nineteenth-century East Africa: The Central Caravan Road, in *Money in Africa*, a cura di C. Eagleton, H. Fuller & J. Perkins, pp. 20-29. London: The British Museum Press.
- Rigby, P. 1969. *Cattle and kinship among the Gogo*. New York: Cornell University Press.
- Sanders, T. 2014. The Making and Unmaking of Rains and Reigns, in *The Anthropology of Climate Change. An Historical Reader*, a cura di M.R. Dove, pp. 276-297. Oxford: Blackwell.
- Van Aken, M. 2020. *Campati per aria*. Milano: Eleuthera.
- Van Aken, M. 2012. *La diversità delle acque. Antropologia di un bene molto comune*. Lungavilla: Altravista.
- Yatsuka, H. 2015. Reconsidering the “indigenous peoples” in the African context from the perspective of current livelihood and its historical changes: the case of the Sandawe and the Hadza in Tanzania. *African Study Monographs*, 36, 1: 27-47.