

RAPPORTO DEL BENÀDIR

Relazione presentata in seguito a una missione per l'accertamento delle risorse dell'Oceano Indiano, e per lo studio delle possibilità di una loro valorizzazione industriale \*.

La costa della Somalia offre una ricchezza veramente eccezionale di prodotti ittici, come di altri organismi appartenenti ai gruppi dei crostacei, dei molluschi, degli echinodermi; e ciò per ragioni di carattere geografico ed altre d'ordine biologico. L'imponente fauna marina tropicale che si sviluppa fra gli innumeri isolotti e fra le barriere coralline dell'Oceano Indiano orientale e del Pacifico occidentale, si spinge con propaggini specifiche contro la costa africana.

Dal Mar Rosso parecchie specie proprie di quel mare scendono costeggiando verso l'equatore, come dal Golfo Persico, e provengono pure dall'Atlantico orientale doppiando il Capo di Buona Speranza. Grandi masse migratorie, nei loro grandi spostamenti vi passano più o meno al largo, mentre l'agitazione delle acque dovuta ai due monsoni, ostacolando l'allontanarsi di specie piccole, ha favorito la formazione di endemismi, di società stazionarie, soprattutto in stretto rapporto con le formazioni madreporiche, con gli sbarramenti scogliosi che frangono minuscoli anfratti della costa e che delimitano piccole zone ad acque un po' calme. Si può considerare pure un apporto faunistico per azione delle correnti ascendenti mentre il fenomeno notevole della marea, lasciando al di sopra del livello minimo del mare delle pozze periodiche, ha creato pure delle biocenosi particolari, di interesse più scientifico che pratico. Lo sviluppo delle elevazioni sommerse, sotto forma di

---

\* Relazione di una missione per conto del Governo Gen. dell'Africa Orientale. La relazione, scritta nel 1941 (cioè ben 45 anni or sono) presenta molti aspetti ancora oggi validi: i pesci (e le altre risorse biologiche) sono ancora quelli, i nomi indigeni sono ancora gli stessi, le condizioni del mare sono sempre quelle, e comunque c'è anche l'interesse storico, che offre la possibilità di fare interessanti confronti con la situazione odierna.

banchi e secche, che costituiscono, come dimostrarai nei miei precedenti studi di biocenologia mediterranea, altrettanti centri collettori od aree di concentrazione biologica, unitamente al clima acqueo tropicale ed a peculiari caratteristiche fisiche e chimiche del mare costiero, fanno del mare somalo un *habitat* particolarmente favorevole per la vita di crostacei, molluschi, echinodermi, come le oloturie, le meleagrine, le aragoste, ecc.

È inveterata opinione, anche nell'ambiente tecnico, che la ricchezza ittica della Somalia sia ristretta alla costa che va dal Golfo di Aden fino Hafun, e che le maree migratorie non passino lungo la costa più meridionale, nel tratto cioè fra Hafun e Chisimaio e Ras Chiambone. Ma l'origine di questa opinione va ricercata in ragioni estranee alla realtà biologica. Sta il fatto che varie Società hanno presentato al Governo della Somalia, delle domande di concessione di grande pesca per la valorizzazione industriale dei prodotti dell'Oceano Indiano, chiedendo basi a terra sempre fra Bender Ziada o Bender Kassim, ed Alula, o al massimo a Hafun.

D'altronde notizie sicure, attendibili, cioè scaturite da serie indagini biologiche e tecniche, non esistevano. Donde derivò la necessità assoluta di colmare questa lacuna, per poter avviare le nuove industrie in zone dotate forse di risorse anche maggiori di quelle del mare del Golfo di Aden, magari indirizzando la lavorazione verso prodotti nuovi, o per l'esportazione in paesi extra-europei, emancipando quindi l'industria conserviera della esclusiva lavorazione del tonno, che attualmente è in via di sviluppo nelle località migiurtine di Bender Kassim e di Alula.

Scaglionando gli impianti industriali lungo tutta la costa somala fino a Chisimaio, ed oltre fino a Bur-Gao, si otterrebbe un impulso benefico oltre che a vantaggio delle industrie estrattive e conserviere costiere, anche in altri settori delle attività sociali, indigene.

Mancano, sulle risorse del mare dell'Africa Orientale, delle pubblicazioni da poter utilmente consultare. Più è stato fatto per il Mar Rosso, ma sempre poco. Meritano menzione in questo campo, il lavoro del prof. Renato Santucci, qualche nota sparsa del dr. Bini, mentre notizie varie ho raccolto io stesso nel volume sui « Prodotti del Mare e delle Acque Interne » (1938), ma esclusivamente sulla lavorazione di alcuni prodotti. Qualche missione o qualche incarico assegnato a elementi non professionisti, o meglio non specializzati in materia, ha dato risultati frammentari, o informazioni sufficienti solo per qualche articolo da quotidiano, mentre notizie più precise, sebbene troppo esigue e con lievi imprecisioni di sistematica, ma pur sempre lodevoli

ed apprezzabilissime, ci sono state date, sia per l'Oceano Indiano che per il Mar Rosso, da alcuni Ufficiali del Ruolo delle Capitanerie di Porto, come il Comandante Col. Pace, il Comandante Ten. Col. Serra Menichedda, il benemerito defunto Comandante Carniglia, e qualche altro.

Purtroppo parecchie delle loro relazioni sono rimaste inedite, in qualche polveroso archivio.

\* \* \*

Recatomi il 12 dicembre 1940 XIX coll'aereo da Addis Abeba a Mogadiscio, cominciai da qui prima i sopralluoghi della costa verso sud, e poi quelli della breve costa verso nord, fino all'inizio della Migiurtinia.

Cercai di raccogliere una documentazione fotografica delle cose e delle località prese in esame, e non trascurai la raccolta di materiali, onde vieppiù integrare il campionario merceologico istituito in Addis Abeba presso il Laboratorio Centrale di Idrobiologia del Governo Generale, campionario indispensabile a scopi dimostrativi, comparativi e didattici, nell'interesse di una maggiore comprensione tecnica delle risorse dei mari africani e di una trattazione tecnicamente seria delle varie questioni connesse d'ordine applicativo.

\* \* \*

Se ho portato a compimento, con soddisfazione, la missione, in un periodo piuttosto difficile, lo devo al premuroso interessamento dell'Eccellenza Umberto Bottazzi, vice Governatore della Somalia, del Comm. Gentilucci, Direttore della Colonizzazione, e del Comm. Del Re, Direttore del Personale del Governo della Somalia.

\* \* \*

A sud di Itala, una sporgenza ad arco costituisce il Ras Mallable, e quindi la costa continua in direzione S W - S E raggiungendo, dopo una quarantina di chilometri, Uarsciek, limite settentrionale della costa del Benadir (« costa dei porti ») secondo l'ordinamento amministrativo, poiché per natura la costa del Benadir comincia fra Maregh e Harardera, o poco più verso Itala.

Uarsciek è un posto piacevole. Il paese è situato sopra una elevazione rocciosa, insabbiata a settentrione, e un gruppo di oltre una ventina di casette di tipo arabo, costruite in blocchi aranacei e madreporici,

si spingono fin sull'estrema punta del piccolo promontorio, dove, ormai ridotta a scuro rudero, si nota la casa, chiamata « cautca » del Santone Scek Avicar, morto circa 70 anni or sono (1871).

Questa parte di Uarsciek, con costruzioni in muratura (ormai in gran parte ridotte a ruderi), è chiamata Bari, mentre l'ammasso di capanne somale che si distendono ad arco quasi ai piedi delle due costruzioni maggiori (ex residenza; anche ridotte in ruderi), è chiamata Bahàdli. Sopra l'edificio dell'ex residenza esiste ancora il pilastrino del telescopio zenitale della stazione geodetica della Regia Nave « Staffetta » (aprile 1911).

Verso mezzogiorno il promontorio spinge delle propaggini di secche, che con la bassa marea emergono, e che si spingono fin sotto l'isolotto « Gjèmal ». Il promontorio, coll'isolotto e le secche, protegge il porticciuolo, che dal lato interno è delimitato dalla spiaggia che si estende per qualche chilometro verso sud, formando un ampio arco. All'angolo meridionale della baia uno specchio di mare è delimitato dal piccolo promontorio di rocce nerastre « Gjèmel bulo dèr » e dall'isolotto Hafun. Questa insenatura a corridoio si riempie, con la alta marea, di pesci, e quando ritorna la bassa marea riesce facile catturare i pesci spesso in quantitativi notevoli.

Nel passato, Uarsciek viveva del suo traffico commerciale e dell'artigianato della pesca. La pesca però era praticata da gente della cabila Ciàgi, e gli Abgàl si offendono se si scambiano per pescatori. Difatti, Uarsciek era un centro culturale dove convenivano i correligionari per apprendere dai Santoni il Corano e l'Elmi, in corsi della durata di anche 3 - 4 anni.

Il commercio era tenuto da qualche arabo e dagli Abgàl stessi, che in Uarsciek sono rappresentati dagli Eli Omar (Abgàl-Eli-Omar) che si estendono verso mezzogiorno fino a Mahài. Era fiorente l'industria della pesca, e si esportavano sardine secche, pesci-cani e pinne, per Mombasa e Zanzibar, oltre che per la piazza di Mogadiscio. Il traffico di sambuchi era notevole. Ora, da quando cioè è stata abolita la Residenza (attualmente Uarsciek dipende dalla Residenza di Balàd), la località è decaduta, abbandonata; è morto il commercio, ed i pescatori (« malai-gat ») sono andati a cercare lavoro altrove, soprattutto a Mogadiscio. Nel passato i pescatori del piccolo villaggio erano forse un centinaio, e forse una ventina le barche (dùn) disponibili.

Nel passato gli abitanti erano più numerosi. Ora sono solo 211, 25 dei quali sono uomini adulti validi; il resto sono donne e bambini. I Santoni del paese sono due: Scek Ibrahim Scek Avicar, e Scek Abdur-

Ahman Omar. Capo paese è Hagi Mào Elmi, di cabila Sel-es-Corgati. Compresa la gente nomade del territorio vicino, la popolazione sarà di un migliaio di individui circa.

L'acqua è fornita al villaggio da due pozzi perenni in roccia, di acqua salmastra. Vari altri pozzi vengono scavati periodicamente e sfruttati, poi riempiti di sabbia per essere nuovamente sfruttati a suo tempo. Siccome il bestiame ha bisogno di acqua buona, la popolazione preferisce scavare continuamente pozzi nuovi, perché lasciandoli inutilizzati per qualche tempo, l'acqua si altera; e perciò quando un gruppo di nomadi della boscaglia abbandona un pozzo per un certo periodo, lo riempie di sabbia. Il fiume Uebi Scebeli, nel punto più vicino a Uarsciek, dista 40 Km. in linea d'aria.

Data l'ubicazione e la struttura del porticciolo, nonchè la ricchezza del suo mare, ritengo che l'industria peschereccia conserviera potrebbe ridare una vita floridissima a questo posto, che potrebbe costituire il centro per la lavorazione dei prodotti del mare che va da El Adda a El Bisciagle per una estensione in linea d'aria di circa una settantina di chilometri.

Ampie spiagge arcuate occupano insenature piccole e larghe, con utili ridossi rocciosi. La baia di Uarsciek è comoda per i navigli minori da pesca, ed in essa riesce molto proficua la pesca stessa. Dei tratti di secche (frangenti) emergono durante la bassa marea formando campi rocciosi a bacini, o conche o pozze ampie, a bordi rilevati e per lo più incrostati di cirripedi; e queste scogliere, battute dall'esterno dalla violenza dei monsoni, verso l'interno e nelle pozze offrono riparo a acque calme favorevoli allo sviluppo di un'infinità di organismi variopinti. Sono scogliere madreporiche, ricche cioè di madrepora (localmente « hagìn ») dalle tinte rosse, verdicce, brune, marrone, violette, nei cui anfratti una miriade di minuscoli crostacei smaglianti (verdi, rossi, gialli, neri, violetti) convivono con vermi dai colori pure vivaci, con ofiroidi, attinie, molluschi, spugne, briozoi ed alghe, in una biocenosi del massimo interesse zoologico e particolarmente attraente.

Le scogliere sono ricche di molluschi, ostriche, gasteropodi svariati, patelle, cirripedi, attinie coloniali verde-smeraldo, qualche asteroide, e ricci di mare neri, molto ofiroidi e crostacei brachiuri. Pesci blennioidei scivolano di pozza in pozza rimbalzando, e Murene pericolose tendono l'agguato nelle buche; tutte le scogliere sono cosparse delle caratteristiche spugne calciformi e a meandri, che infiorano stranamente di bigio-bruniccio le asperità delle rocce arenacee. Grossi chitoni aderiscono alla roccia occupandone le piccole cavità, mentre sono comuni pure le caratteristiche ed agili lucertole marine. Con la bassa marea tutta

la scogliera emersa collega gli scogli maggiori e gli isolotti, potendo lungo essa percorrere quasi tutta la costa, mentre coll'alta marea emergono solo gli isolotti e gli spuntoni più elevati, che si presentano ne-  
rastrati per l'azione del mare e dell'aria e di certe microfite.

Sette od otto chilometri al largo circa, dopo fondali che vanno fino a 60 metri, una soglia si eleva parallela alla costa, per una larghezza oscillante fra i 40 e i 100 metri, immensa secca con fondali di appena 7-8 metri, dopo la quale, proseguendo al largo, la profondità raggiunge rapidamente i 100 m. Questa barriera elevata è chiamata localmente « àari », ed interessa notevolmente la pesca; su essa si catturano, al varco, numerosi squali, collocandovi delle reti (giarif).

Nel mare di Uarsciek sono noti comunemente i sei squali « nauaràni », « ger-ger », « iahàs-medò », « iahàs-scèfle », « cahàn » (pesce sega), « olo-olo » (pesce chitarra).

Sono tutti chiamati genericamente « iahàs » e si avvicinano a terra nei periodi più violenti dei monsoni. Nei tangabili passano nell'àari. Del prodotto di pescicani fra El Dumàr (a circa 7 Km. a nord-est di Uarsciek) e Mallable (a sud-ovest di Uarsciek), si caricavano, ad ogni stagione, da 20 a 30 sambuchi, e questo prodotto, secco, veniva esportato a Mombasa ed a Zanzibar. Sul posto, i produttori vendevano il pescecane secco al commerciante, al prezzo di due talleri (24 lire) a fràsila (16 Kg). Le pinne del pesce-cane, seccate al sole previa immersione della parte basale carnosa in calce, venivano pure esportate. I pesci-cani si possono catturare nel mare di Uarsciek in tutte le stagioni.

Fra i Clupeidi si trovano sardine di tre specie, chiamate semplicemente sardine piccole, medie e grandi, e in lingua locale: « udùf ièr-ièr », « udùf oastáni » e « udùf chebìr ».

Migrano le tre « udùf » in compagnia, e appariscono in masse notevoli specialmente nel secondo tangabili (luglio) dell'anno, cioè dopo il monzone di S W. Nel primo tangabili il passaggio è meno notevole e a volte passa anche inosservato. La durata del passaggio varia molto; in luglio, mentre vanno da sud verso nord, dura da 8-10 giorni a un mese o poco più. In una giornata buona se ne possono raccogliere, con le fute, vicino terra, parecchie decine di quintali. Allora vengono messe sul tetto a terrazza delle casette, per seccarle, e quindi, imballate in sacchi e vendute ai commercianti al prezzo di circa 1 tallero (ai tempo lire 12) a sacco, per essere esportate a Monbasa e Zanzibar.

Le sardine sono sempre inquisite dagli scomberoidi (tonnetti), dei quali, a Uarsciek si distinguono tre qualità:

- 1<sup>a</sup> qualità: « iùmbi » (più grande)  
 2<sup>a</sup> » : « belgudùd » (più piccolo)  
 3<sup>a</sup> » : « gèder » (medio)

Quando vengono dietro alle sardine, i tonnetti si avvicinano molto a terra, e vengono catturati anche dentro dei frangenti, con la lenza (« magal ») a traino in superficie, con ami (« gilbèb ») innescati con pezzetti di carne, o con un osso d'asino, o anche semplicemente con un pezzo di futa o un po' di cotone, tanto per far vedere al tonnetto un po' di roba bianca in fuga, che scambiano per sardina. Alla lenza viene data, durante il traino, la lunghezza di 15-20 m.; quando un pesce grosso ha abboccato, se occorre si dà sagola in più facendo gioco fino a stancarlo e quindi issarlo a bordo senza perderlo.

Quando non si pescano al seguito delle sardine, allora si catturano al largo, perché passano a 1,5 - 2 Km. da terra, lungo una batimetrica. Sembra che a Uarscièk i tonnetti siano presenti tutto l'anno, e se ne pescano con le reti anche nella baia, cioè nello specchio di mare fra il Gièmel e lo scoglio Hafun. In una giornata favorevole, una barca può pescarne da 20 a 30, e nel passato venivano salati e seccati, e mandati quindi coi cammelli a Mogadiscio, ed anche a Mombasa e Zanzibar. I produttori vendevano tonnetti freschi a prezzi oscillanti fra 30 e 60 ct. al Kg.

Oltre ai tre grandi gruppi considerati, degli Squali, degli Scomberoidi e dei Clupeidi, nel mare di Uarscièk e fra le sue scogliere vi è dovizia di altri prodotti pregiati. Di pesci commestibili ottimi, sono presenti molte qualità: Aguglie (« sciòli ») emiranfi (sciòli), Pesce nero (« saàfit »), « tartàba », « burà », « ghedùd » (tutto rosso), « casciar » (è una specie di Ombrina), e tanti altri. Abbondano le Murene, di tre specie: l'« Avèessa medù » nerastra, con pinne rossicce, l'« Avèessa ghirghir » bigia a macchie e puntini scuri, e la velenosa « Avèessa scèvèlu » maculata come il leopardo, vivente fra le scogliere: « Avèessa » è il nome locale del rettile Naia, e le Murene vengono chiamate genericamente « Avèessa magno », cioè « Naia di mare ».

A proposito di pesci velenosi o comunque pericolosi per le loro punture, morsicature o inoculazione di sostanze tossiche, bisogna ricordare, per Uarscièk, oltre alla predetta murena, il « coòmpilo » (pesce gatto), il « saàfit » (pesce nero) e due pesci piatti: il « dòvesciàfin » e l'« oudèr » (più piccolo) dallo sperone vulnerante.

Aragoste (« scampo ») se ne possono catturare, di notte, a bassa marea, parecchie, ma non sono abbondanti. In una notte fortunata un uomo può raccoglierne da 12 a 20.

Comuni sono sulla scogliera le Ostriche (« lòhot »), ma non sono grandi; maggiori sono quelle che si trovano su un isolotto (isola delle ostriche) a una dozzina di Km. a sud-ovest. Abbondano le patelle (« nùbur »), di due specie (a guscio liscio conico e a guscio schiacciato e margine dentellato). Di ambra se ne trova pochissima, di rado. Le Oloturie (gus-magno) non sembrano abbondanti, salvo ulteriori accertamenti in zone vicine. Così non sono troppo comuni i « cauri », chiamati a Uarscièk « alèl » e scarseggiano le Meleagrine da madreperla e da perla.

Gli opercoli di Gasteropodi (chiamati erroneamente « unghie di pesce ») sono pure poco abbondanti, e lo scarso raccolto serve appena per il ristretto uso locale, per le donne. Sono chiamati localmente « eggio », e vengono utilizzati anche semplicemente polverizzati, come profumo da bruciare, senza aggiunta di altri ingredienti. La conchiglia dell'eggio è chiamata localmente « bohòl ».

Due o tre pezzi di « eggio », polverizzati, mescolati in poco olio di sesamo assieme a un piccolo pezzettino di ambra nera (« ambr medù), il tutto scaldato al fuoco e quindi raffreddato, costituisce una specie di brillantina profumata per i capelli della donna abgàl. Questa mistura è chiamata « serir-ghemèl ».

Le zoosteracee che vengono gettate dal mare abbondantemente sulle spiagge, chiamate « tàgli », vengono utilizzate, in parte minima, per l'imbottitura di materassini e di « goòdile » (per il someggio dei cammelli).

Si trovano anche nel mare di Uarscièk due tartarughe (genericamente chiamate localmente: « din-magno »), grande e piccola, rispettivamente « goòbo » e « sùchur ». La goòbo (maggiore) ha la scaglia di minor pregio; quella detta suchùr è pregiatissima. Ma di quest'ultima gli indigeni utilizzano il grasso, cotto, per combattere la sterilità delle loro donne e per favorirne il parto. In qualche cabila la carne delle tartarughe marine viene mangiata.

Come abbiamo visto, Uarscièk si presenta, dal punto di vista peschereccio, di particolare importanza, e qualora sorgesse sul posto una industria per la lavorazione dei vari prodotti, tutti i nativi ne sarebbero lieti e vi accorrerebbero a prestare la loro mano d'opera che forzatamente ha dovuto esulare due decenni or sono.

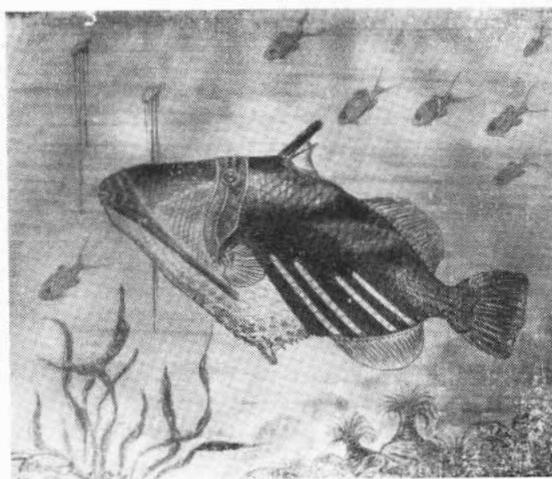
Lasciando Uarscièk, dirigendoci verso Mogadiscio, si incontrano prima i pozzi di Mahài, poi quelli di Avai, alcuni dei quali forniscono acqua quasi dolce, poi quelli di Mallable a circa metà del percorso. Proseguendo verso Mogadiscio, a 18 Km. prima di arrivarvi, si incontra la località di El Adda. Queste località di pozzi presentano paesaggi caratteristici, dominati dalle dune in gran parte mobili, di sabbie bian-

che. Tutta la zona costiera, fino alla boscaglia retrostante, è chiamata localmente « dèhr ».

Di tutte le gazzelle che vi abbondavano fino a pochi anni fa, non ne sono rimaste che poche. Durante il percorso ne vidi appena una ventina, in 4-5 gruppetti (gazzella di Speke). Notai Ibis neri a ventre bianco, e qualche Corvo; sul terreno comunissime le lucertole di 2-4 cm.

Le lievi depressioni presentano un po' di vegetazione: sàsole, *Calotropis*, e qualche rachitica acacia. Ai pozzi convergono mandrie di bestiame, soprattutto zebù, pecore a testa nera e coda adiposa, capretti bianchi; poi cammelli ed asini. Il bestiame dei nomadi della boscaglia insomma viene condotto all'abbeverata ai pozzi della costa ogni quattro o cinque giorni.

Dopo una zona di dune chiazzate di macchie rachitiche e pietrisco, si entra nella bianca città di Mogadiscio (Amar).



*Curiosità ittiche del mare somalo.*

Il « Chincoi » (Baliste), uno dei più splendidi pesci del mare somalo. L'accostamento dei colori più vivi è veramente straordinario. (Dis. dal vero, dell'A. 1940).

## MOGADISCIO

Dagli indigeni è chiamata « Amàr », che significa « città » per eccellenza. Altri nomi sono Mogadischo, Mogadisso, Moqdachou, Mokdisch, Mogadoxo. È il principale porto della Somalia, massimo centro commerciale. Si estende, con le sue bianche case a terrazze merlate, di stile arabo, fra la spiaggia e la duna costiera del Benàdir, sparso di tombe mussulmane e dominato dal faro. Due fatti concorsero a dare a questa città la supremazia rispetto alle altre località costiere: la grande antichità delle sue origini e la densità della popolazione, che occupa il territorio retrostante alla duna, al di qua e al di là del fiume Uebi Scebeli che ad alcune decine di chilometri dalla città scorre parallelo alla costa. Certamente i numerosi pozzi, sebbene leggermente salmastri, hanno contribuito al fissarsi delle popolazioni, tanto che sembra che il nome della città significhi anche « acque di Re ». Da tempo immemorabile anche le principali vie carovaniere per l'interno verso gli Arussi, i Galla e gli Amara, hanno fatto capo a Mogadiscio, tanto che, sotto questo aspetto, e non a torto, gli abissini consideravano sempre questo porto come uno dei loro naturali sbocchi sul mare (CHIESI C. - *La colonizzazione europea nell'Est Africa*).

La città è divisa in due parti dall'ampio corso Vittorio Emanuele III, in direzione S - N. A occidente, su un riparo di roccia arenacea alto circa 10 - 12 metri sul livello del mare, sorge Amaruni (Amàr-uèn = città grande) dominata da due caratteristiche torri di moschee; a NE si estende il quartiere Scingani, le cui costruzioni indigene sono rimosse per far posto alla nuova città industriale.

Secondo la leggenda, le origini di Mogadiscio risalgono a una spedizione araba. Questa avrebbe fondato la città per volere dello stesso Maometto.

È probabile che la città sia stata visitata nel 1320 dal figlio di Ugolino Vivaldi. Certo è che nel 1499 la città fu bombardata da Vasco De Gama (che compì il periplo africano), e che nel 1503 si arrese a Tristan da Cunha. Mogadiscio fu tormentata da lotte interne e vicende dure che la fecero sottomettere al sultano di Zanzibar nel 1871. Nel 1892 divenne possesso italiano.

\* \* \*

Oggi la città si presenta piacevole, con bellissimi viali fiancheggiati da palme da cocco e da Casuarine. Ricca di giardini e villette graziose, è ben servita da una centrale elettrica per l'illuminazione e le

necessità industriali. È sede del Governatore della Somalia, del Commissariato del Medio Uebi Scebeli, di Residenza, di Podesteria, dei Comandi militari, di Direzione di Dogana e di Sanità, di Capitaneria di Porto con Direzione Marittima la cui Giurisdizione si estende a tutta la costa somala. Ha tribunale civile e penale, Corte d'Assise e Scuole. L'organizzazione ecclesiastica è accuratissima, e vanta sedi di missioni attivissime. Gran lavoro compiono la Fabbrica di ghiaccio e la Distilleria dell'acqua.

La popolazione indigena costituisce un vero campionario di genti somale, di autoctoni ed immigrati. Presenta minoranze di arabi, indiani, eritrei ed ebrei. Per il suo carattere di notevole centro commerciale Mogadiscio è abitata pure da genti d'oltremare e di paesi interni.

Gli arabi di Mogadiscio provengono in parte maggiore dallo Hadramout e dal Golfo di Omar; si sono poi somalizzati con incroci nel corso di una decina di secoli. Vi sono famiglie aristocratiche i cui membri si contraddistinguono con le qualifiche nobiliari di Scieik (Capo), « Scerif » o « Ascieraf » (nobile, signore). Queste famiglie, sotto la denominazione di Mascat e di Zanzibar, tenevano il monopolio del commercio e delle cariche direttive delle località costiere.

Ai Baniani e ai Musulmani appartiene la minoranza Indiana che esercita le piccole industrie, il commercio, il cambio valute e anche l'usura. Sono però gente molto laboriosa, tranquilla, industrie. I somali e gli altri arabi somalizzati costituiscono la grande massa del popolo indigeno, fra i quali si mescolano dei filoni di razze galla e suaheli.

Tutte queste genti abitano in capanne rettangolari isolate o riunite in più, entro recinti, o in catapecchie al riparo di ruderi e di vecchie costruzioni in muratura, o tuguri costituiti di materiali di fortuna e residuati, frasche, foglie di palma, vecchio legname, pelli di cammello e di bovini, ecc.

Gli indiani e gli arabi abitano in case in muratura, di vario tipo, che vanno dalla semplice costruzione primitiva, rettangolare, di un paio di vani, munita di qualche minuscola apertura a finestra, alla bella palazzina di stile arabo con le caratteristiche soprastrutture in legno, con le merlature superiori, coi portali artisticamente intagliati e le finestre a graticcio, munite cioè dalle caratteristiche « sciúbachè » (in somalo).

L'Ala Littoria collega rapidamente Mogadiscio e Massaua ad Addis Abeba e all'Italia, e una piccola ferrovia vi mette capo per il villaggio Duca degli Abruzzi (Villabruzzo) a Km. 113, attraverso Afgoi (Km. 25).

La viabilità interna è un po' disagiata.

Il faro di Mogadiscio, elevato di 75 metri, è situato su una torre

in muratura alta m. 17,70 in posizione dominante a NW della città. Le sue coordinate sono: lat. 2° 02' 11" N, long. 45° 20' 05" E.

Un radio-faro è collocato in lat. 2° 02' 21" N, e long. 45° 21' 12" E.

In rada si possono scambiare comunicazioni, giorno e notte, con la capitaneria presso cui trovasi l'albero da segnali.

A Mogadiscio esiste una stazione meteorologica con mareografo. La marea, che aumenta gradualmente da N verso S (circa m. 1,80 preso Ras Hafun e circa m. 3 presso la foce del Giuba), raggiunge a Mogadiscio il massimo dislivello di 2 metri.

L'ancoraggio è aperto ed esposto, prospiciente alla lieve insenatura costiera. Il fondo, che degrada regolarmente, è costituito di sabbia, e si può classificare di buona tenitura. A circa un miglio dalla costa corre la linea batimetrica di 30 m. La batimetrica di 10 m. si stacca da Ras Sif, subito a sud dell'abitato, e si estende contro il margine esterno di una serie di secche madreporiche che affiorano fino a un miglio al largo, ad oriente della città.

\* \* \*

Con il monsone di SW il traffico tra il porto interno e la rada è spesso molto difficoltoso; riesce difficile anche ai più esperti indigeni.

Il mare di Mogadiscio, come quello di tutta la costa somala, è ricchissimo di pesca. Per l'esercizio della pesca si incontrano le solite difficoltà dovute ai monsoni, difficoltà che però non vietano una valorizzazione ittica molto redditizia, perché, se la stagione è cattiva per l'uso di alcuni attrezzi, è buona per l'uso di altri. Così, col monsone di SW si pesca bene con le nasse e con le reti all'interno dei frangenti, mentre col monsone di NE si può praticare con notevole profitto la pesca con la lenza, al largo, cioè fuori dei frangenti.

Nel periodo che va da settembre a novembre si nota un abbondante passaggio di sardine, in direzione da N verso S, mentre per i mogadisciani non è noto un ritorno delle sardine verso N. Ma nei periodi di mare adatto, e al culmine del passaggio, se ne possono pescare a tonnellate.

Sul mercato di Mogadiscio appare l'Aguglia, più frequente fra maggio e settembre, e l'Emiranfo (costardello), di due specie, fra ottobre e maggio. Fra maggio e settembre, come già dissi, si può raccogliere molto pesce svariato con le reti (sciabichelli) e con le nasse (elèma). Da ottobre ad aprile o maggio si pesca benissimo al largo, oltre i frangenti, con la lenza e con reti da posta (bestinara); questa è l'epoca dei tonnetti

e delle palamidi, che seguono i banchi di sardine passando a circa un miglio al largo. Specialmente fra dicembre ed aprile si pesca grande quantità di tonnetti.

Gli squali sono presenti tutto l'anno. Col monzone di NE si pescano al largo con lenza a bestinare. All'interno dei frangenti si pescano con le reti.

Il pesce-nero (sàafi) si pesca tutto l'anno, ma più abbondantemente col monzone di SW. Si pesca normalmente con le nasse e con le reti a strascico, all'interno dei frangenti. Questo pesce ha le carni ottime (levando la dura pelle), e si presterebbe anche per la conservazione sott'olio, od altrimenti trattato.

Abbondano sul mercato, oltre ad alcune specie rosse o rossastre di Serranei e il pesce-nero, il grosso Tartao, che può raggiungere anche i 10 Kg e più. Oltre a questi, si trovano: il dentice rosso, il dentice cosiddetto « berberone », cernie scure, occhiate, saraghi, cefali, palamidi, tonnetti, triglie, ricciole, argentine, sardine, acciughe, pesce-luna (da non confondere col gen. *Orthogoriscus*), argentini, pesce-bastone, aguglie, emiranfi e costardelli di due specie, aguglie imperiali, murene, aquilotti, razze, pesce-chitarra, palombo, pescecane, pesce stella, sogliole, pesce-pappagallo, aragoste, granchi, polpi, seppie, calamari, ecc.

In attesa di poter dare precise ed utili indicazioni specifiche più precise, credo necessario, per dare un'idea della varietà delle specie ittiche del mare di Mogadiscio, di riportare i nomi indigeni più usati. Si trovano comuni i verdi o variegati « sussoo » dal corpo allungato e dal muso appuntito, l'« angub » dalle quattro strisce laterali celesti, l'argentino e il piccolo « dererù », il « sùnta » dalle quattro-cinque fascette verticali bianche, lo splendido « càhan » a striscioline smaglianti, lo strano pesce-rinoceronte *Naseus unicornis* (loc.: « càhanghèsle », l'Olo-Olo (pesce chitarra), il « fangalati moi » (è una triglia minore), lo « hohle », il « maho » lo splendido « fil-fil kave » rosso violaceo a punti neri, il brillante « ghedùdu » tutto rosso, il « farèi-dombes », il « dulgif » il comune « miràmìr », il « tìnle » (è una ombrina), l'argentino « ghere » dagli strani prolungamenti mascellari, l'argentino « dùrup », il « ghedòu » dalle bande laterali marrone, il verde « màmbio » (un calliodonte), il nastriforme e polposo « sàmbelet » argenteo e dentato, il « mumbo », il « samàndul » (è una specie di cefalo), per indicare una parte minima.

Le aragoste sono presenti tutto l'anno, ma si raccolgono particolarmente col monzone di SW.

È comune pure un siluride (pesce-gatto) chiamato localmente « còm-pilo », dalle carni molli, le cui pinne dorsale (ant.) e pettorali possie-

dono aculei veleniferi, la cui puntura è molto dolorosa e ad azione molto persistente. Anche il pesce-nero (Saafi) ha spine dorsali che producono, con la puntura, una azione dolorifica, però fugace.

Fra i pesci pericolosi comuni nel mare di Mogadiscio bisogna considerare la murena, per le sue morsicature, ed una scorpene conosciuta col nome di « àscia busci-busci » od « àscia ofan ».

Quest'ultimo è il più pericoloso, in quanto le sue punture possono determinare manifestazioni gravi, e, nei più giovani, anche la morte. Sembra che gli esemplari più grandi possiedano una virulenza maggiore. Il Dott. De Sena, Reggente l'Ispettorato Sanitario della Somalia, mi riferì un caso da lui curato, che presentava un quadro notevole e complesso di manifestazioni che si possono così elencare:

- 1) dolore intenso nella sede della puntura, con rubor ed edema notevole;
- 2) dolore, rossore ed edemi rapidamente propagantisi;
- 3) tumefazione delle stazioni linfatiche corrispondenti e linfangioidi;
- 4) vomito;
- 5) malessere generale;
- 6) febbre;
- 7) convulsioni epilettoidi;
- 8) rossore delle congiuntive;
- 9) midriasi (dubbia).

Le spine vulneranti sono quelle della pinna dorsale anteriore ed alcune opercolari e ventrali. Nel mare somalo sono presenti due specie pericolose di questo genere, una piccola, che raggiunge appena i due-quattro cm, e vive fra le rocce, fra gli scogli, ed è di colore rossiccio; la specie maggiore invece vive fra le zosteracee (« taligno » in somalo, « aanfot » in bimal e scecal), raggiunge oltre i 12 cm. Le due comuni murene, da scoglio e da sabbia, sono pericolose, come già dissi, solo per la morsicatura. Ma ve n'è una, chiamata « scevelù », che raggiunge dimensioni notevoli, ed è velenosa. Il suo colorito somiglia a quello maculato del leopardo, e le sue morsicature producono piaghe difficilmente guaribili.

È da ricordare fra questi pesci pericolosi, uno Pterotide, chiamato localmente « balalù » temutissimo dai pescatori. La sua presenza in nassa determina l'abbandono della nassa stessa, non solo, ma anche l'abbandono della località da parte dei pescatori. Difatti, le sue punture determinano una paralisi, con gonfiore generale e arrossamento. La sede della puntura diventa scura, e in generale, il colpito perde la coscienza per una dozzina di ore. Ventiquattro ore possono durare le varie ma-

nifestazioni morbose, e in taluni casi può sopraggiungere la morte. Sarà utile uno studio accurato della natura tossica e del potere vulnerante di questi pesci, come pure potrà giovare una adeguata conoscenza della loro biologia e del loro habitat; ciò nei riguardi del controllo sanitario sui prodotti della pesca.

Il mercato del pesce, in Mogadiscio, non è ancora bene organizzato. Un edificio grazioso, tutto bianco, contiene un chioschetto centrale, nel quale un banco di marmo a ferro di cavallo, serve per mettere in vendita il pesce.

Il consumo attuale del pesce a Mogadiscio è di circa 200 q.li mensili, portati sulla piazza da una decina di produttori bianchi e da forse un centinaio di pescatori indigeni. Considerando globalmente tutta la popolazione nazionale ed indigena, poiché gli indigeni consumano più pesce dei nazionali, risulta che il consumo medio annuo per persona è di Kg 4, che è troppo poco per una città posta su un mare ricco, come è Mogadiscio.

I prodotti ittici abbondano nell'Oceano Indiano, ma scarseggiano nella città di Mogadiscio i consumatori; ecco perché si potrebbe anche favorire i pochi produttori, elevando un po' il prezzo massimo del pesce rispetto all'attuale, per le qualità migliori. A parte i prodotti più rari e singolarmente cercati, i comuni pesci di prima qualità, da taglio, potrebbero venir venduti a L. 6,50 al Kg, e quelli di seconda e terza qualità rispettivamente a 5 e a 4 lire. Ciò, ripeto, non perché manchi il prodotto, ma perché mancano i consumatori. Difatti, gran parte di sere, i nostri pescatori devono gettare gran parte del pesce rimasto invenduto, e molto spesso accade, che, senza volerlo, i pescatori tirano le reti con... troppo pesce, e sono costretti a gettarne via.

Da Mogadiscio a Brava la costa scorre per 96 miglia quasi diritta, presentando vari posti più o meno importanti, come El Uerega, Nimu (Nimuhu), Gesirah (Gezirat), Ras Baagàl, Ras Bogol, Tumin, Afar, Danàne, Oriale o Goriale, Gonderscia, Gelib, fino al centro maggiore di Merca. Da qui verso Brava si incontrano El Munghia (Munguia) ed El Torre.

Gesirah è un villaggio presidato, con torre bianca di vedetta.

Il villaggio sorge su una sporgenza rocciosa fra l'insenatura di Nimu e Ras Bagàl. Gesirah è protetta dall'isolotto di Gièmel che la fronteggia. I battelli si possono ancorare in m. 20 di profondità, davanti al villaggio, all'esterno dell'isolotto. In una piccola laguna vicina, detta « fàrh », possono trovar riparo sambuchi e battelli minori. Gesirah è una località importante per la pesca, data anche la vicinanza a Mo-

gadiscio. Verso El Bagàl (poco prima del Ras) si trovano alcuni pozzi; il secondo, che viene dopo Gesirah, verso sud, dà acqua potabile.

Parlando della località costiera di Gesirah, si può considerare il tratto fra lo scoglio di Nimò (Nimù) e Ras Bagàl a Sud della grande spiaggia di Gesirah.

La laguna di Gesirah, ampia depressione che coll'alta marea viene invasa dal mare, è tutta un intrico di alberi e macchioni, un esteso e caratteristico bosco, costituito di Mangrovie di due specie, e precisamente di « sciòuri-adde » (*Avicennia*) a frutto piccolo come una noce, e « sciòuri-ghedùd » (*Rhizophora*) a frutto lungo; quest'ultima specie, dalle vistose foglie ovali ampie, cornee, di colore verde-gialliccio, si sviluppa su radici a trampoli, mentre il « sciòuri-adde » forma grossi tronchi bigi di struttura più normale. La formazione a Mangrovie ha uno sviluppo approssimativo di un paio di chilometri quadrati. A laguna secca si osservano emergenti dalla sabbia i bastonciniiformi pneumatodi.

Le formazioni a Mangrovie della Somalia sono abbastanza note. Si era interessata la Missione Stefanini-Paoli (1913), i cui materiali raccolti sono stati studiati dal prof. Beguinot.

Stefanini e Paoli visitarono pure la « fàhr » di Gesira. Oltre a queste località, le Mangrovie sono state riscontrate, fino ad oggi, alle foce del Giuba, e frutti di alcune specie, (*Calophyllum inophyllum* L., *Mucuna* sp., *Entada scadens* BENTH.) sono stati ritrovati sulla spiaggia di El Sai, ad oltre 20 Km a nord-est della foce del Giuba. Ma il CARLETTI T. (1910) ben a ragione prospetta la possibilità che dei materiali che si raccolgono sulle spiagge somale possano provenire, trasportati dalle correnti, da paesi extra-africani più lontani, come dalle Indie e dall'Australia. Le maggiori estensioni di Mangrovie esistono lungo la costa di Bur-Cao.

Dai semi del *Calophyllum inophyllum* L. del Bengala si estrae un olio viscoso giallo-verdastro, utilizzabile nell'industria dei saponi. E secondo gli esperimenti dell'Imperial Institute di Londra, questi semi possono fornire anche il 55% di olio, e più, fino al 71,4%. Perciò la ricerca del *Calophyllum*, o la sua importazione dalle Indie, potrebbe eventualmente riuscire vantaggiosa per la valorizzazione di determinate plaghe della costa somala. Da alcune specie di Mangrovie si ricavano pure sostanze tanniche, e questa industria si fornisce già dalle vaste formazioni della costa di Bur-Gao.

Lo SCHIMPER distingue la formazione a Mangrovie propriamente detta, quando si sviluppa all'estuario dei fiumi; la formazione a *Nipa fruticans* nelle lagune poco salate o nelle paludi che vengono raggiunte

solo dalle alte maree, o ad acque dolci costanti; la formazione a *Barringtonia* che si sviluppa sul fondo marino compatto ed immediatamente al di là della cimosa di sabbie ricoperte di rifiuti algosi e altri organismi rigettati dal mare; la formazione a *Pescaprae* (dalla Convolvulacea: *Ipomoea pes-caprae*) che si sviluppa lungo i litorali sabbiosi. Le Mangrovie propriamente dette, più utilizzabili, appartengono ai generi *Rhizophora* ed *Avicennia*.

La valorizzazione delle formazioni a Mangrovie, che interessa soprattutto l'industria della concia delle pelli per l'alto contenuto in tannino della corteccia delle varie specie, è seguita e curata dalla Coorte Forestale della Somalia, ed il Dott. Buccella, che ne è attualmente il Comandante, mi fece notare ben otto specie di queste interessanti piante marine.

L'accesso alla laguna è stretto, fra una spiaggia (nord) e la costiera rocciosa (sud) di Avài-dahàn. Questo passaggio divide due specchi d'acqua, calmi: uno esterno, con ampia spiaggia ad arco e riparato dallo scoglio di Nimò, ed uno minore interno, che costituisce, si può dire, l'anticamera della laguna, e nel quale i piccoli battelli (dàn) trovano riparo sicuro. Sulla propaggine rocciosa che sta a cavallo dei due stretti specchi d'acqua, si trova il villaggio di Avài-dahàn, costituito di una decina di abituri semi-trogloditici. Si tratta di ripari, in parte in tavole e in parte in frasche e stuoie, uniti ad alcuni tucùl più regolari, ed i cui vani abitabili sono in continuazione delle cavità naturali della roccia. Alcune di queste primitive abitazioni sono esclusivamente trogloditiche, aggiustate con muriccioli all'esterno, o di rinforzo. Gli abitanti sono pescatori, e alcuni tessono le fute.

Nella laguna non vi sono sorgenti d'acqua dolce, ciò che costituirebbe una notevole attrazione per i pesci. Comunque i pesci di alcune specie vi entrano ugualmente, coll'alta marea, e con una « chiusa » di pochi metri nella parte più stretta dell'accesso, potrebbero venir catturati grandi quantitativi periodicamente. Lungo i margini della laguna, in bassa marea, si notano numerosi i piccoli granchiolini dalle grandi pinze (Gelasimi), che rappresentano la fauna costante delle zone a Mangrovie, mentre tutto il suolo prosciugato appare cosparso da numerosissimi gasteropodini nerastri del gen. *Bittium*, tutti viventi, chiamati localmente « bubùn ».

I nativi chiamano la laguna col nome di « fàrh », e la chiusa per i pesci, che costruiscono periodicamente, col nome di « hèrmo ».

Gli abitanti sono tutti pescatori. Possiedono capre, pecore e bovini, ma le cure del bestiame vengono affidate agli inferiori Bimal che vengono compensati con denaro. Nel villaggio si allevano le galline, e in qualche famiglia si tessono le fute.

Gli attrezzi del mestiere, usati dai Scecàl, sono rappresentati soprattutto dalle solite grandi nasse (elèma) e dalla lenza (mahàle); gli ami sono chiamati « gilbàb ». Meno usata, per il pesce piccolo, e soprattutto per le sardine, è la rete da lancio, o razzaglio, chiamata « milgu » o « melgu ». Qualcuno usa una specie di fiocina o arpione ad uncino smontabile, chiamata « hàme », con cordicella di recupero, ed una rete a strascico (« sciàvah »).

Il battello usato per la pesca, chiamato « dùn », viene acquistato a Mogadiscio, dove viene importato, coi sambuchi, da Aden. Attualmente il costo di una « dùn » è di circa 2000 lire, e nel paese se ne trovano, in efficienza, solo cinque. La « dùn » è costituita di una carena scavata in un tronco unico, sulla quale sono fissate, con una specie di grossa cintura con fibre vegetali, delle tavole come fiancate. Alle due estremità vi è un incavo o un foro, per l'ancoraggio e per facilitare il recupero del battello sulla spiaggia. I pescatori sono detti semplicemente « rer magno » cioè « gente di mare ».

Annualmente i mussulmani del territorio circostante si portano in pellegrinaggio all'isola Cièmel, per venerare il Santone; e, potendo raggiungere l'isola a piedi per la striscia di terra che emerge durante il periodo di massima bassa marea, ritengono il ritiro dell'acqua come una particolare grazia divina.

Sulle spiagge di Gesirah il mare getta abbondante la zosteracea chiamata « àanfòt » ed in minor quantità alghe varie, chiamate genericamente massimba. Masse più ingenti di àanfòt vengono gettate sulla spiaggia a settentrione del promontorio di Gesirah.

L'alta marea è chiamata dai nativi « sòho », la bassa marea « nàdo ». Il monzone di NE è chiamato « isib », quello di SW « sciumàl ». Con queste parole, parlando di pesca, intendono indicare generalmente i periodi buoni, cioè quando il vento diminuisce di violenza per l'inversione dei tangabili. Quindi, il periodo buono per la pesca che segue il monzone di nord-est è chiamato « isib », quello buono che viene dopo le violenze del sud-ovest « sciumàl ».

A grandi linee, i pescatori di Gesirah, per i loro metodi di pesca, considerano i tre mesi di zeghetà, arànfò e ansiur, cioè di dicembre, gennaio e febbraio, come stagione non favorevole; si pesca bene nei due tangabili, e discretamente col monzone di sud-ovest.

Notevole è, a Gesirah, la pesca della sardina. Le più grandi, chiamate « àìgh », le più piccole « harìr », e si raccolgono con le « mìlgu » in stragrande quantità fin presso le rive. I clupeidi si avvicinano a terra in tutte le due stagioni, di sciùmäl e di isìb. Nel sciùmäl si spostano da sud a nord.

Gli sgomberoidi (tonnetti) appartengono a tre qualità: iùmbi (che è il più piccolo, ma ha carni migliori), gèdar (che è il più grande e di pregio medio) belghedùd (di media grandezza e meno pregiato). Le tre qualità migrano in compagnia, e compariscono in massa davanti a Gesirah per una quarantina di giorni, in sàfar e mòlud (marzo e aprile), spostandosi da sud verso nord. La quantità va poi diminuendo. Il ritorno verso sud avviene al largo. A Gesirah quindi si ha un solo passaggio di tonnetti, ma notevole. I pesci nuotano in superficie, fino alla profondità massima di 40 m., e la massa migratoria comincia a circa 200 - 300 m da riva, con larghezza di qualche chilometro.

I tonnetti vengono pescati con la lenza al traino. L'amo viene innescato con una sardina, e la lenza filata per 20 - 30 m. Ogni « dùn » rimorchia una lenza servita da un uomo, mentre due uomini fanno da rematori. Si pescano, nel mare di Gesirah, tonnetti del peso dai 2 ai 25 Kg a seconda della qualità, ed un pescatore esperto può pigliarne anche da 30 a 40 al giorno. In media un uomo ne cattura una ventina. Per precisare, lo « iùmbi » è una palamida, ed il « belghedùd » non appartiene al genere dei tonni; ma la presente relazione ha carattere pratico, e non scientifico.

Fra gli Squali, nel mare di Gesirah, si possono catturare diverse specie, fra le quali il grande e pericoloso « nauoràni » (a denti larghi, e che può ingoiare in un boccone corpi della grossezza di un uomo), il comune « sciash » a dentini minuti, che raggiunge al massimo i 3-4 m, il « ghèsle » (Pesce martello), il « scèfle » (pesce-sega) e qualche altro.

Il Sciash è il più frequente, ed ha carni ottime. Tutti si prestano, però, per una valorizzazione integrale.

Gli squali si tengono, col mare agitato, molto al largo, ma nelle giornate buone si avvicinano molto a terra, e con le reti un pescatore può pigliarne facilmente 30-40 al giorno. Attualmente, per la mancanza di richiesta, i pescatori di Gesirah non se ne occupano, ma nel passato, così anche attualmente in caso di necessità, catturano i pesci-cani per salarli e seccarli al sole. Venivano, prima della guerra, esportati, oltre che a Mogadiscio e a Merca, anche a Mombasa, e venduti al prezzo di 60 rupie (circa 480 lire) a crungi.

Un « crungi » comprende 20 pescicani.

Le pinne di pesce-cane, chiamate « bàal » venivano seccate e ven-

dute a 30 - 40 rupie (cioè 240 - 320 lire) a frasìl (1 frasìl = circa 16 Kg).

Fra gli altri pesci abbonda maggiormente, in tutto l'anno e dovunque, il pesce-nero (sàafit); poi, ugualmente tutto l'anno, si pesca la triglia (fongalàti). Comunissimo è il pesce-rosso (gudùdu), che si pesca per 6 mesi, cioè tre d'isib e tre di sciumàl. Abbonda pure il dentice (abcòle) come, a seconda dei posti, il Cefalo (gil-gilhànu) e la Murena (maghùngghi).

I pesci lunghi, come l'anguilla, si pescano abbondantemente nei tagabili, con le « sciajàh » (rete a strascico).

L'Aguglia, è chiamata « sciòli »; l'Emiranfo « sciòli - afòle ». Si trova pure la fistularia o pesce-bastone (sciòli-dul-gif), ed al largo il pesce-vascello (dàmberi) dall'ampia spina dorsale a vela.

Fra i Cefalopodi è più comune il polpo (iàmbo), molto meno la seppia (dùsciu) ed il Calamaro (chiamato pure « dùsciu » come la seppia). Come pesce curioso si trova il Diodonte istrice, che si gonfia a palla, e chiamato localmente « carùmbo » mentre fra i pesci pericolosi è necessario ricordare, per le dolorose morsicature, la Murena (magùngghi), due pesci piatti, l'« òtál », con la coda lunga munita di due speroni vulneranti, il « sàfan » (un Trigone) con uno sperone; la Scorpena, chiamata « àscia ofàn », le cui punture possono essere, per i giovani, mortali, ed il « balelù ». Quest'ultimo è un pesce di 10-16 cm munito di spine velenifere dorsali ed opercolari. Un uomo robusto mi raccontò che per la puntura di questo pesce è rimasto paralizzato per ben due giorni.

Fra i Crostacei si trovano i gamberi (« bode-bode ») e poche aragoste (« scampo »). Un prodotto che potrebbe riuscire vantaggioso è l'Oloturia, echinoderma chiamato localmente « gusmagno », e che abbonda nella « fàrh » dove si possono raccogliere facilmente col mare calmo e con la bassa marea.

L'ambra (loc.: « àmbr »), secondo gli indigeni, va diminuendo, e da 6 anni non se ne troverebbe più..... (attenti alla Dogana!!). Prima se ne raccoglievano 2 - 3 Kg all'anno, stando alle loro dichiarazioni. Una volta è stato trovato sulla spiaggia di Gesirah un blocco enorme, del peso di ben 5 Kg. Nel passato si trovavano molti pezzetti piccoli, ed il prezzo di vendita è di circa 2.000 lire al Kg. Attualmente il prezzo avrebbe raggiunto le 16.000, 18.000 ed anche le 20.000 lire al chilogrammo.

Il rinvenimento dell'ambra è considerato dagli indigeni un avvenimento diabolico. Il fortunato rinvenitore deve fare donazioni di de-

naro e di fute ai poveri del paese, ed offrire un banchetto, nel quale si sgozzano animali e si beve. A questo banchetto vengono invitati i notabili ed anche i santoni. All'ambra i pescatori attribuiscono vari avvenimenti, e tenerne in casa può anche riuscire, secondo loro, pericoloso. Notevoli epidemie avrebbero colpito il paese per il « diabolico influsso dell'ambra », la quale entra anche nella locale terapia: contro la ritenzione dell'urina si ingerisce un piccolo pezzetto di ambra della grossezza di un riso. Lo stesso quantitativo si fa ingerire alle puerpere per fare espellere la placenta.

Dopo la vendita dell'ambra il fortunato rinventore deve fare una seconda festa, col relativo banchetto.

Nel mare di Gesirah è comune pure la tartaruga delle due specie: la piccola « sùchur » dalle scaglie più pregiate e spesse, a macchie radiali più contrastata di chiaro e scuro, e la grande « chùo ». Più comune è la grande. Si catturano alla spiaggia.

Lungo la costa di Gesirah abbondano le spugne caliciformi chiamate « còfi-magno », cioè « cappello di mare », le madrepora ramificate (matombi) e quelle compatte, chiamate « fiori di mare », come le Astree, chiamate localmente « daggah-addi ». Sulla spiaggia si può trovare, sebbene di rado, l'interessante conchiglia del *Nautilus*, chiamata localmente « huruhurghìr » mentre abbondano le belle cipree di più specie (bombi). Fra le conchiglie bivalvi, oltre a varie commestibili (vongole e ostriche piccole), si possono trovare, ma in numero limitato, le Meleagrine (hàdda haddi) da madreperla, e fra i gasteropodi il *Trochus* (bubùn), la bella Cassis (loc.: « cùr-tumòle ») da cammei, la candida Bulla (loc.: « ciài-ghèl »), la Mitra a macchie aranciate (« cur - ginni ») e tante altre che potrebbero costituire materiale utile per lavorazioni artistiche e che potranno venir prese in considerazione dalla Scuola Artistica Specializzata di Torre del Greco.

Proseguendo verso sud-ovest, si incontra un grosso scoglio (Bun-tapsi), il quale fronteggia Ras Bogol Tumin Afar. Sulla strada Mogadiscio-Merca all'incontro della pista per Moialò, El Bogol Toman i Afar presenta un interesse particolare per la presenza nella zona di buoni pozzi le cui acque godono (soltanto.....) fama di purezza. Difatti, la contrada è molto frequentata dagli indigeni che vi conducono il bestiame all'abbeverata. Si accede ai pozzi per un'ampia strada.

I venti che costantemente battono la zona, sollevando coltri di sabbia, cambiano repentinamente l'aspetto della contrada. La strada sparisce presto sotto la sabbia, e le piccole dune che si formano e spostano continuamente, ossessionano il viaggiatore che deve spesso provvedere ad aprirsi un varco a forza di badile. Fra Gesirah e Danane la strada è così tormentata ed instabile per parecchi chilometri (forse 4 - 5) poi prosegue fino a Danane discreta.

Pochi chilometri (22) a sud-ovest di Gesirah, si trova Danane. È questo un villaggetto di capanne scure, situato sull'estremo meridionale di un piccolo promontorio roccioso a picco, alto una quindicina di metri, ai piedi di una duna. Tracce di un antico muro la contornano.

Presso la Moschea esiste un pozzo. La località è particolarmente adatta alla pesca; ed i nativi si dedicano con molta attività all'industria della terracotta, producendo vasellame che viene mandato sui mercati di Mogadiscio e di Merca.

A un centinaio di metri circa di fronte a Danane comincia una scogliera che si spinge fino a Ras Kaf, promontorio roccioso e notevole, a 1,5 miglia a sud-ovest di Danane. Questa scogliera è interrotta da pochi varchi pericolosi. Le navi possono ancorarsi su fondali discreti di 23 metri, che si trovano a circa 1/2 miglio a SSE del villaggio. I battelli minori possono dar fondo su un fondale di buona tenitura di 15 metri, a circa 350 metri ad est di Danane.

Fra la detta scogliera e la costa, si apre un passaggio che permette l'accesso a una spiaggia sabbiosa sul versante meridionale della piccola punta rocciosa di Danane, dove si effettuano le operazioni di sbarco e imbarco.

Sopra il promontorio di Danane passa il 45.mo meridiano, indicato con un'asta sopra un muro a scacchi bianchi e neri.

Sulla spiaggia notai sempre masse notevoli di azzurre velelle di 1 - 2 cm, mescolate con Porpite, qualche Jantina e poche Fisalie piccole. Assieme a spugne caliciformi e meduse vitree; questi erano, al momento della mia visita, gli elementi dominanti gettati dalla mareggiata e frammisti alla massa di zoosteracee e di alghe dei tipi *Sargassum cu-neifolium*, *Codium* e poche altre specie di cloroficee e rodoficee. Vi dominano il *Sargassum* e le zoosteracee a foglie larghe, che vengono utilizzate dai nativi, come dirò più avanti, nella lavorazione dei « tunghi ». Sono numerosi inoltre sulla spiaggia i buchi, con relativi cumuli *sabbiosi esterni*, dei decapodi del gen. *Ocypoda* (loc.: harhànsio).

Tutto il piano emerso appare ricoperto di un feltro algoso verde. Nelle pozze maggiori si sviluppa rigogliosa la nominata zoosteracea. Ab

bondano qua e là nelle cavità da essi stessi formate, i Ricci ad aculei medi e robusti, con varietà di colore nero, verde olivastro, azzurrastrò e rosso. Notai qualche oloturia, mentre fra i pesci si trattengono nelle pozze quasi esclusivamente alcuni Blennioidei a marmoreggiature grigie e bianche. Fra i molluschi, oltre ai Tettibranchi, alle numerose e grandi patelle di due specie, vi abbondano gli Anfineuri (Chitoni) e una Dozina di specie di gasteropodi, fra i quali piccole Cipree. Sulle rocce più emerse si trovano piccole ostriche, e zone estese sono incrostate di coniformi cirripedi. In alcuni punti, ai piedi della costiera alta, è comunissima anche qui la Lucertola marittima (in somalo: bùla). Abbondano i granchi piatti chiamati localmente « guussòle ».

I nativi sono circa 400, della tribù dei Bimal. Le donne si dedicano alla lavorazione delle terraglie, gli uomini sono in gran parte pescatori. Qualcuno tesse le caratteristiche fute del Benadir.

Il suolo di Danane, in alcune depressioni, può dare solo l'argilla necessaria alla tradizionale industria locale della terraglia. Questa argilla, come già ebbe a notare il Col. Mazzucchetti (L'industria dei tungchi a Danane in Somalia. In « Natura » agosto 1938, XVI), proviene da un processo naturale di decantazione delle acque fangose che vengono convogliate nelle depressioni attraverso ai canali che solcano le dune rossastre che spalleggiano il paese, e ciò limitatamente ai brevi periodi di violenti piovvaschi.

Oltre ai caratteristici grandi recipienti per l'acqua (tungi) le dananesi fabbricano terraglie varie d'uso domestico, come primitivi fornelli, brucia-profumi, ecc., aiutandosi per plasmarne la forma, con una valva madreperlacea di conchiglia marina. Nella cottura del vasellame viene utilizzato un materiale marino, e precisamente la già citata zoosteracea. La fornace per questa cottura è costituita fondamentalmente da questo fogliame. I vasi vengono collocati, a più strati, su un letto di zoosteracee misto a un po' di altra ramaglia. Quindi, acceso questo materiale, che fa da combustibile, tutto il cumulo di terraglia viene coperto abbondantemente dallo stesso fogliame, però umido, onde mantenere lenta la combustione, che si sviluppa, grazie alla natura della pianta marina, con grande omogeneità. Oltre alla evidente funzione fisica di cottura e di soffice ed omogeneo avvolgimento del vasellame durante la cottura stessa, non è da escludersi una probabile azione chimica dei principii volatizzanti della pianta marina, a favore dell'indurimento e della parziale impermeabilizzazione della terracotta. Dopo la cottura, il vasellame viene sottoposto ad una spruzzatura con una tintura tannica ottenuta con la bollitura della corteccia di una particolare Acacia della vicina bosaglia.

Scarse si coltivano nel paese le palme da cocco, che non trovano terreno favorevole, e qua e là le Casuarine e qualche Oleandro. La *Calotropis procera* vi cresce spontaneamente e isolata. Niente verdura, niente frutta.

Vi alligna soltanto una varietà di cocomero a polpa rosea pallida e semi rossi. È da tener presente però la vicinanza alla città di Mogadiscio (Km. 40). Come viabilità, questo breve percorso avrebbe bisogno di accurata manutenzione onde evitare notevoli insabbiamenti. Nella località non manca il bestiame (bovini, ovini, pollame).

Gli uomini di Danane, lasciando la cura delle faccende domestiche, dei figli e delle terraglie, alle donne, limitandosi al trasporto e al commercio delle terraglie nelle città vicine, si occupano tutti di pesca, data la ricchezza del mare prospiciente. Una decina di pescatori di mestiere, dananesi, si è trasferita, per praticare la pesca, a Mogadiscio, mentre al paese sono rimasti circa una dozzina. Questi però devono intendersi come pescatori influenti, o anziani, perché in realtà si occupano di pesca un po' tutti i nativi.

La pesca viene praticata soprattutto con la lenza ad ami grandi, con le nasse (èlema), e con qualche rete (gerif). Quando vi è abbondanza di pesci piccoli (clupeidi) presso terra, gli indigeni ne raccolgono in stragrande quantità col semplice uso della « futa ». Il pescatore che va a levare le nasse, si porta dietro un bastone con punta di ferro, che fissa al fondo per appendervi il cesto per i pesci mentre procede al recupero della nassa e all'estrazione degli animali imprigionati. Questo bastone ferrato funziona anche da fiocina a punta unica, per colpire e fermare sul fondo i crostacei e pesci piatti, che vengono poi afferrati con le mani.

Attualmente nel paese esistono una cinquantina di nasse. Evidentemente l'attività dei pescatori è limitata per le limitate necessità della piazza. Nella stagione dei sardoni e delle sardine, i nativi ne seccano al sole in gran copia. I gruppi di pesci attualmente valorizzati dai nativi, secondo le stagioni, sono quattro: i clupeidi (sardoni e sardine), gli scomberoidi (tonnetti e palamide), gli squali ed i pesci stazionari (Dentici, Pesce-nero, Cernie, ecc.).

Come esca utilizzano una specie del gen. *Balistes*, che raggiunge i 30 - 50 cm, dalla carne molto grassa, e perciò poco commestibile, chiamato dai nativi « chincòì ».

Al primo dei detti gruppi appartengono tre specie di piccoli clupeidi, chiamate rispettivamente « g'glou » (la più grande) « balem » « la media » e « ùduf » (la minore). Questi sardoni e sardine passano, in corrente migratoria discendente, cioè da settentrione verso mezzogiorno, superficiale, nella stagione che va da settembre fino ai primi giorni di dicembre. Nella stagione che va dalla fine di marzo fino alla metà di giugno, questi pesci ritornano, con migrazione ascendente, verso settentrione, tenendosi però a profondità. Col mare calmo e caldo le masse dei clupeidi si avvicinano fino a terra in banchi imponenti. I banchi sono accompagnati da un pesce nastriforme e dentato, lungo fino a 70 - 80 cm che non ho potuto identificare.

Al secondo gruppo, degli scomberoidi, appartiene il cosiddetto tonnetto (*Cybium*) ed una specie minore, ma dello stesso genere. Questi scomberoidi seguono soprattutto l'andamento dei clupeidi. Sembra che siano più o meno presenti nel mare che fronteggia Danane tutto l'anno, ma alla osservazione e alla sua cattura continua si opporrebbe la natura del mare. La stagione più buona per i tonnetti, chiamati dagli indigeni « iumbi » sembra durare quattro mesi. Si pescano con ami di 6 - 8 cm, a lenza calata generalmente a un centinaio di metri di profondità. Si avvicinano i tonnetti però spesso alla costa, superando, ad alta marea, i frangenti. Si pescano esemplari di 5 - 15 Kg e più grossi, fino a una cinquantina di Kg. Per il tonnetto qualche indigeno fa la pesca cosiddetta « all'osso ». Allo spago che tiene in mano viene infilato un pezzo di osso d'asino, lungo, a canna, in modo che l'uncino dell'amo viene a sporgere dall'osso stesso. La lenza così preparata viene trainata presso la superficie, ed il pesce, attratto dal biancore dell'osso scambiato per un pesce, vi abbocca.

Al terzo gruppo vanno considerate alcune specie di squali o pescicani, soprattutto a denti larghi e a denti minuti. Chiamati genericamente col nome di « jahàs », gli squali abbondano nel mare di Danane tutto l'anno, ma nuotano in profondità quando i monsoni spirano violenti. La stagione più favorevole per la cattura degli squali, a Danane, è nei mesi di gennaio e febbraio.

Al quarto gruppo appartengono, fra i pesci più comuni, il « tartà », specie di dentice grigio-bruniccio, che raggiunge il peso massimo di 10 - 12 Kg; il ghedùdu, tozzo pesce, ottimo, di color rosso come il fuoco, poi il « somèn », pure dalle carni ottime, ed il pesce-nero (saafi). Quest'ultimo abbonda in tutte le stagioni e raggiunge il peso massimo di un chilogrammo. Se ne pesca in gran copia con le nasse, dovunque.

Sono più o meno frequenti nel mare di Danane i pesci lunghi, chiamati dai nativi genericamente col nome di « sciòli ». Fra questi sono comunissimi l'Aguglia, l'Emiranfo, e meno il Pesce-bastone (*Fistularia*) ed il pesce-vascello dalla spina dorsale ampia e rientrante in un solco dorsale. Sono comuni i polpi (loc. « iambo »), e meno le Seppie e i Calamari.

\* \* \*

Lasciando Danane e proseguendo lungo la costa verso sud-ovest, si passa a mg. 1,5 da Ras Kaf, presso un grosso scoglio chiamato Giamuini, ed a miglia 3,5 a S W di Danane si trova Goriale (Oriale, Coriale), situato su una duna isolata. Questo paesetto conta circa 300 abitanti, ed è circondato da un palmeto. I nativi praticano la tessitura del cotone locale, e soprattutto la pesca. Dopo un altro miglio si trova il pittoresco villaggio di Gonderscia, di circa 700 abitanti, situato su un promontorio sul quale si notano numerose costruzioni in muratura, e parecchie moschee, con pozzi. A circa 150 m. da terra, fra Goriale e Gonderscia, emerge lo scoglio di Au Garuìn, sormontato da qualche rudere, e a poco meno di tre miglia più a mezzogiorno, presso la costa, lo scoglio Bola-Bola.

A Goriale (Moriale), si trovano 5 dùn su una trentina di pescatori (rer magno). Gonderscia, con circa 700 abitanti, comprende forse 200 pescatori; ma qui non usano barche, praticando la pesca solo con la lenza. Il pesce di Goriale e di Gonderscia (Ghèndèrschia) va sulle piazze di Danane da una parte e di Merca Gilib dall'altra.

Le sardine sono chiamate, in questa località, col nome generico di ùduf, e si distinguono in « balem » (la più grande) e « meilemore » (la più piccola).

I pescatori sono di razza Scecal, ed usano, oltre alle nasse e alle lenze (mahàle; l'amo è chiamato « gilbèb »), una rete da posta (per pescicani, pesce comune e tartarughe) chiamata « gerif », ed una fiocina ad una punta, chiamata « hàma ».

Gli scomberoidi, di tre qualità, iùmbi, dambìri (il più grande) e gedàr, passano inseguendo le sardine, come a Gesirah, affiorando in superficie, tanto che si pescano con la lenza trainata e coll'amo innescato coll'osso d'asino. Un bravo pescatore può prenderne anche 40 al giorno.

Nel mare di Goriale e di Gonderscia abbondano i pesci lunghi; l'Aguglia (sciòli lama afòli) e l'Emiranfo (sciòli catuùli), che si catturano in grande quantità anche con le fute, coll'uso di bastoni, quando per la bassa marea restano imprigionate nelle ampie pozze verso terra.

Ciò avviene due volte al mese, e cioè nei giorni 15, 16 e 17 approssimativamente e nei giorni 29, 30, 1 e 2 press'a poco.

Fra gli squali si trovano l'abbondante « sciasch », molti « nauaràni » molti « ghèsle » (pesce martello) ed il « iaguère » (pesce-sega) che vive a maggiore profondità. La carne del pesce-cane veniva anche qui salata e seccata al sole, e venduta circa al prezzo di 20 - 50 lire l'uno, secondo la grandezza, con media di lire 30. A Merca poi si vende al minuto anche a pezzi piccoli, di 30, 50, 80 centesimi.

Abbondavano nel passato le Meleagrine, ora esaurite. Le Aragoste sono poco comuni. Abbonda sempre il pesce nero (saäfit) e sono comuni, oltre i Dentici e le Cernie, i pesci-pappagallo di tre specie: « mambi-ghedùd » (rosso), « mambi agàr » (verde) e « mambi add » (bianco).

Fra i pesci pericolosi per l'uomo, nel mare di Goriale e di Gonderscia si trovano la solita Murena, l'Ascia ofàn, l'oudèla, pesce piatto con due speroni vulneranti sulla coda, e lo « scioli lama afòle » (Aguglia). Più pericolosi sono, secondo gli indigeni, l'« oudèla », che può determinare anche la morte, e lo « scioli lama afòle ». Quest'ultimo (Aguglia) ferisce coll'acuminatissimo becco, e Goriale ha avuto recentemente un pescatore morto in seguito alla puntura.

\* \* \*

Merca è una cittadina di circa 12.000 abitanti appartenenti alla tribù dei Bimal, pastori nomadi discendenti da Bimal discendente di Der (Dir). Queste genti presentano tutte le caratteristiche del tipo settentrionale (Migiurtinìa); si sono mantenute pure di fronte a popolazioni vinte. Fanno parte della grande famiglia dei Somali Agi, come i Migiurtini e gli Haud.

La cittadina si presenta all'arrivo tutta bianca nel suo complesso di stile arabo, coi ciuffi verdi o bigi delle piante ornamentali, di cocchi, casuarine, terminalie, agave, sàsole e qualche acacia e palma di datteri.

Qui si trova quel tale fascino dell'oriente, fra le case abbaglianti di calce, con le minuscole finestrelle, con finestre e portali di legno intarsiati, con bizzarre merlature, in un groviglio di viuzze, portici e sottoportici e passaggetti tombali; qua e là si affacciano a curiosare, per subito nascondersi, faccette di indiane, di bimal e di arabe dagli occhioni penetranti quanto il tanfo pestilenziale dell'ambiente che le incornicia; e si potrebbe anche godere di questo fascino, se da qualche pertugio elevato non minacciasse una pioggia di escrementi o affini, se putride brodaglie e immondizie d'ogni genere non offendessero la vista e l'olfatto. È un vero peccato che qualche ordinanza non regoli con

severità, nell'interesse degli stessi nativi, l'igiene delle case, la pulizia delle strade e la manutenzione dell'abitazioni per parte degli occupanti. Si noti che nelle case vengono tenute anche le bestie: galline e bimbi, donne e vacche, in una promiscuità ripugnante.

La penisola è fronteggiata da una barriera di scogli e secche. L'abitato comprende, come già dissi, case in muratura, anche grandi. Il quartiere indigeno vecchio, ad ovest della città, tutto di capanne, è pur esso circondato da mura. Fuori delle mura, sul lato settentrionale si allineano le capanne del quartiere moderno.

Merca è sede di un attivo Istituto Siero-Vaccinogeno, diretto attualmente dal Prof. Ravaglia.

La marea, nel tratto costiero di Merca, raggiunge un massimo di circa 2,5 m. La corrente costiera segue i monsoni raggiungendo spesso la velocità di mg. 3 - 4; la sua massima forza si verifica, col monzone di NE, nei periodi di alta marea.

Dalla spiaggia, un po' a ponente dell'allineamento delle mede, si protende un pontile di circa 200 metri, in legno, su palafitte in ferro, con testata a martello, accessibile alle imbarcazioni, e percorso da decauville. La testata, rinforzata con blocchi di cemento, è sormontata da una gru.

Il porto di Merca costituisce lo sbocco naturale della zona agricola di Genale, che comprende un centinaio di concessioni da 200 ettari ciascuna, irrigato con adeguate canalizzazioni. Questo retroterra è uno dei più produttivi della Somalia. Oltre alle banane, di cui Merca è il principale centro d'esportazione, si esportano olii, ricino, cotone, pelli, ecc. I nativi si dedicano alla tessitura di stoffe multicolori, delle belle « fute del Benàdir ». L'importazione comprende merci varie e cotonate. Merca è anche sede di un ufficio marittimo.

Per via di terra Merca è collegata alla strada che da Afgoi porta a Gumbo e Chisimaio; ha buone camionabili per Genale e per Vittorio d'Africa, e piste costiere per Gumbo e Mogadiscio.

Un tempo gran parte dei « rer-magno », che appartengono alle quattro cabile: rer Hagi, rer Omar, rer Hassan e rer Habàli, erano dediti alla pesca. Ora la parte maggiore è stata attirata nei centri maggiori, per le necessità del traffico, per lo scarico e carico dei piroscafi, per lavori portuali, nonché ad Alula e a Bender Cassim per la pesca dei tonnetti. Occupa questa gente di Merca il villaggio di capanne a nord-ovest della città chiamato Aubàle. Attualmente vi sono in Merca oltre 50 battelli fra piccole « hùri » e « don », ed alcune decine di pescatori pescano quel tanto che è necessario per soddisfare la richiesta

della piazza. Il prodotto viene venduto in un apposito mercatino del pesce, coperto, nel quale i venditori hanno dieci posti.

Nel mare di Merca il passaggio più notevole di sardine (« uruf ») si manifesta in dicembre e in gennaio; migrano da nord a sud ed appartengono alla specie localmente chiamata « meilamòle ». Le altre tre specie note di clupeidi locali sono chiamati « uùngi », « balàn » (che è la più grande) e « ningàre » (la più piccola). La « balàn » non migra e si trova tutto l'anno, però in piccola quantità.

Le sardine vengono catturate con le fute e col rezzaglio (mòlghe). In ogni stagione si esportavano da Merca, nel passato, per Zanzibar, 5-6 sambuchi di 1000 sacchi ciascuno, pieni di sardine seccate, che i pescatori vendevano ai commercianti a lire 5-12 a sacco, per un complesso quindi approssimativo di oltre 2.000 quintali: ciò significa che di pesce fresco se ne pescavano oltre 6.000 quintali!

In marzo - aprile - maggio (1° tangabili) passano per Merca, da nord a sud, i tonnetti, a circa 1-2 chilometri da terra. Allora si catturano con la lenza di circa 15 metri, coll'amo innescato con un pezzo di pesce « sambelèk ». Nel II tangabili i tonnetti ritornano da sud a nord. I tonnetti nuotano a profondità fra 5-15 metri, e sono di cinque specie: « iùmbi » (il più grande), « zèineb », « gèidar », « belghedùd » e « chàrat » (il più piccolo). Una barca può catturarne solo da 10 a 15-20 al giorno.

Gli squali che frequentano il mare di Merca sono di otto specie: « nauaràni » « ger-ger », « dighil », « ghèsle », (pesce-martello), « scèfle » (pesce-sega), « sciàs » « olo-olo scevèli », « olo-olo baàdli ». Compariscono soprattutto nella stagione delle sardine. Non abbondano troppo, ma ugualmente se ne esportava, nel passato, per Zanzibar, al prezzo di 30-50 rupie a corgi (20 pesci). Le pinne secche (« bàal - jahàs ») si vendevano a 50 rupie a fràsil.

I pesci lunghi sono pure comuni, e si avvicinano a terra. L'Aguglia è chiamata « sciòli », l'Emiranfo « chàrari » (ed è più comune dell'Aguglia). Altri pesci commestibili che dominano sono il « tartàba », il « bùrat », il « ghedùd », l'« aanole » il « saàfit », il « cascìar », il « somèn », e le varie « mucùngu » (murene). Di queste ultime si trovano quattro specie: la murena marrone reticolata (mucùngu sàfan), la murena bigia (mucùngu adde), la murena nera (mucùngu serài) e la murena leopardata (mucùngu scevèlu).

Fra i pesci velenosi, o comunque pericolosi per l'uomo, è da ricordare, oltre alle due « mucùngu scevèlu » e « mucùngu serài », l'« àscia ofàn », il terribile « scèu bàhat » (Pteroide) e due pesci piatti « òrdal » e « scèrt-scèrt » con punta vulnerante sulla coda, il « saàfit »,

il « còmpile » e pure lo « sciòli » (Aguglia) che può produrre infezioni pericolosissime.

Merca gode fama per l'abbondanza delle aragoste. Queste si trovano specialmente fra le scogliere delle località Agarre, Naruène e Mèllet, a mezzogiorno di Merca, e vengono catturate con le nasse. In 2 - 4 giorni una nassa (elèma) può catturarne 40 - 50.

Fra i Cefalopodi, il più comune è il polpo (« iàmbo »), molto meno la seppia e il calamaro. Le ostriche scarseggiano, come in generale gli altri molluschi eduli ed ornamentali. Mancano le meleagrine e i trochas da madreperla, e si raccoglie poco «èggio». Le Oloturie sono comuni, ma non abbondano, salvo ulteriori accertamenti. Annualmente sulle spiagge di Merca si raccolgono da 5 a 7 Kg di ambra (produzione patologica (calcoli) di Cetacei).

Da Merca a Brava la costa prosegue con lievi frastagliature passando per una serie di piccole località, come Agarre, El Hararo, El Mèllet, El Scecal, El Filfilli, ecc., ma i punti di maggiore interesse attualmente sono El Munghia ed El Torre.

\* \* \*

Brava (Bèrouat, Baràua) è una cittadina di 8.673 abitanti indigeni (dic. 1940) e 50 nazionali circa, costruita sopra una lieve sopraelevazione (m. 30) del terreno e circondata da bastione; si sviluppa fin sulla spiaggia. Secondo la cronaca araba dei Re di Chilua, Brava sarebbe stata fondata dagli stessi arabi venuti dal Golfo Persico, che fondarono Mogadiscio, e nella stessa epoca.

La popolazione nativa è costituita dalle seguenti cabile e genti: Tunni, Hamarani, Scerif, (Ascèraf), Arabi, Indiani e Suaheli. I Tunni, tribù che sembra mista di Galla e Borana, scesi dalla costa del nord, si fusero con gli aborigeni Agiuràn.

Un buon nucleo è costituito dai Hamarani, oriundi dell'Arabia, di colorito chiaro e dediti specialmente al commercio.

Gli Asceràf (Scerif) costituiscono la classe eletta; provenienti essi pure dall'Arabia, sono tenuti in gran venerazione come diretti discendenti del Profeta. Degli arabi rappresentanti case commerciali di Zanzibar, di Aden e di Bombay, mantengono attivo il commercio locale. Più umili sono gli Suaheli, che praticano i mestieri di fabbro, falegname, muratore, mandriano, facchino, ecc. Sono però in piccolo numero. È presente in Brava pure un gruppo di Scecal, gente fanatica e di carattere orgoglioso.

A circa mg. 1,5 a SSW di Brava si eleva l'isolotto Mnara, alto circa 10 metri, sormontato dalla torre omonima alta circa 8 m. Questo isolotto si scorge bene anche da lontano, spiccando nettamente sullo sfondo biancastro delle retrostanti dune. Dista 200 m dalla riva, alla quale è collegato da una secca affiorante che si estende verso settentrione orlando per un certo tratto la costa.

Giungendo a Brava da Sud, si può dirigere senz'altro sull'allineamento 338° dei due segnali, non appena la propria rotta lo incrocia. Benchè questo ancoraggio non sia effettivamente riparato dal monsone di NE, è sempre consigliabile per le comunicazioni colla terra durante il detto monsone, perché i battelli vengono a trovarsi presto a ridosso.

L'ancoraggio di Brava è nettamente rivelato dal repentino cambiamento di colore delle acque, che passano, quasi improvvisamente, dall'azzurro intenso del mare profondo, al verde carico e, più a terra, altrettanto repentinamente, al giallo torbido. Il fondo è buon tenitore nell'ancoraggio esterno di sud, meno nelle altre zone: esso è costituito da uno spesso strato di sabbia e conchiglie, che ricopre la roccia.

La marea presenta nella zona di Brava un dislivello massimo di metri 2,30. Un radiofaro è sistemato in lat. 1° 66' 25" N e long. 44° 02' 04" E. A Brava in generale i viveri abbondano. Carni, frutta, verdura, si trovano importati dal vicino retroterra agricolo. L'acqua è abbondante e ottima. Presso la città esistono vari pozzi, alcuni dei quali danno acqua salmastra, altri dolce. Nelle condizioni attuali i principali pozzi di acqua potabile possono sopperire benissimo al fabbisogno di oltre 20.000 persone. L'acqua di questi pozzi presenta delle lievi varianti nella composizione chimica, come risulta dalla seguente tabella:

	Pozzo della Residenza	P. trivellato militare	Pozzo della Missione
Reazione	neutra	neutra	neutra
Nitriti	assenti	assenti	assenti
Nitrati	»	»	»
Ammoniaca	»	»	»
Durezza totale in gr.	12,5	14,0	13,5
» permanente »	6,5	11,0	6,5
» temporanea »	6,0	3,0	7,0
Sostanze organiche	0,0014‰	0,0020‰	0,0014‰
Cloro in milligr.	195‰	117‰	184‰
Calcio ossido	0,071‰	0,0421‰	0,0188‰
Magnesio ossido	0,0020‰	0,0024‰	0,0028‰
Sali ferrosi	tracce	tracce	tracce
Residuo a + 105° B	0,8776‰	0,6592‰	0,7748‰
Residuo a + 180° B	0,8408‰	0,6048‰	0,7225‰

L'acqua è perfettamente potabile, senza necessità di filtrazione.

Attualmente non è possibile constatare facilmente la potenzialità peschereccia del mare di Brava, perché i numerosi pescatori hanno trovato maggiore convenienza occupandosi nello stabilimento per la concia delle pelli del Sig. Camogli, dove trovano lavoro oltre 200 uomini.

Il prezzo fissato per tutto il pesce fresco in genere è di lire 2,80 al Kg, mentre alla conceria gli indigeni guadagnano una ventina di lire al giorno senza fare la vita di strapazzo e rischio che richiede l'esercizio della pesca.

Il mare di Brava è però ricco di pesce, ma non vi dominano alcune determinate qualità. Una industria conserviera locale potrebbe trovare incremento nella valorizzazione integrale dei prodotti del mare utilizzando cioè tutte le qualità, a seconda delle stagioni. Vi passano i tonnetti, sono frequenti gli squali di varie specie, e nella stagione adatta le sardine si presentano in masse notevoli. Abbondano tutto l'anno i dentici e le cernie.

L'ambra è abbastanza frequente sulle spiagge di Brava. Nel secondo semestre del 1940 sono stati trovati 40 pezzi, il maggiore dei quali pesava grammi 255, il minore gr. 16. Complessivamente il peso dei 40 pezzetti è stato di gr. 2.823, con un peso medio quindi di 70 grammi a pezzo.

Per la mano d'opera necessaria per un eventuale impianto peschereccio - industriale, sarebbe indispensabile importare a Brava dagli indigeni Galla, da sostituire quelli occupati ora nella conceria, i quali riprenderebbero il loro mestiere di pescatore.

\* \* \*

La foce del fiume Giuba, chiamato localmente « Mto Ya Vumba - Ganana » è ubicata approssimativamente a 0° 15' di lat. S, e 42° 39' di long. E. È il più grande fiume della Somalia, e importante per la valorizzazione delle terre che percorre nel suo basso corso, e che fertilizza. Il suo percorso basso, da Dolo al mare, ha uno sviluppo di circa 900 Km, ed è navigabile, per naviglio di pescaggio non maggiore di m 0,80 e di lunghezza non maggiore di 23 metri, in tutto l'anno per i primi 22 Km, cioè fino a Ionte. Si può navigare fino a Bardera (Km 535) da maggio a dicembre. Al di sopra di Bardera si può procedere a stento, con battelli piccoli, per la presenza di rapide.

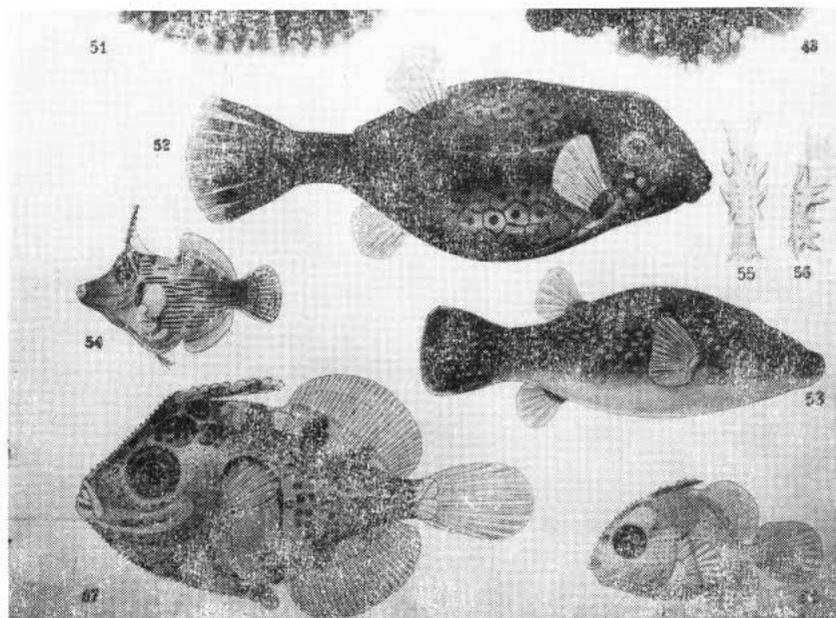
Da maggio a dicembre il traffico è molto attivo. Nel tratto navigabile il fiume è largo da 80 a 350 m; dove si dirama per riunirsi for-

mando delle isole, i due rami possono essere ridotti anche a non più di 15 m di larghezza. Il tortuoso percorso, fra pianure, boschi e concessioni agricole, è fiancheggiato da una pista camionabile che prosegue per Lugh Ferrandi e Dolo inoltrandosi poi verso i territori interni dell'Etiopia. In alcuni tratti la foresta a galleria sovrasta le acque del fiume, che scorrono con velocità massima di 7 miglia all'ora e minima di 3 miglia.

Grossi villaggi sono sparsi lungo il fiume, ed il territorio da esso attraversato è noto col nome di Goscia o Gol (= foresta) per la lussureggiante vegetazione tropicale.

I nativi rivieraschi sono somali (pastori nomadi) nella parte più interna, mentre verso la foce sono negroidi di razza Bantù, dediti all'agricoltura.

La foce del Giuba è soggetta a frequenti spostamenti. Durante una piena eccezionale nell'aprile del 1926, le acque spezzarono la duna aprendo una nuova bocca approssimativamente nella posizione di quella che era stata rilevata nel 1908 dalla missione della R. Nave « Stafetta ».



*Curiosità ittiche del mare somalo.*

Parte della Tav. V di L. SANZO sui « PLECTOGNATI » (Mem. CLXVII, Com Talassogr. Ital., 1930).

52: *Ostracion cyanurus* Rp., 53: *Tetrodon margaritatus* Blk. 54: giov. *Monacanthus*, 57: giovaniss. *Monacanthus*, 58: giovanissimo *Balistes*.

L'entrata nel fiume è resa difficile dalla instabilità e conseguente incertezza dei fondali. Un esteso banco di sabbia, che a bassa marea emerge di circa 1 m, fronteggia la foce. Solo piccoli scafi, di pescaggio non maggiore di un metro, possono accedervi coll'alta marea, e nel periodo debole del monzone di N E; nella stagione, cioè, in cui la navigazione del fiume è possibile solo per un breve tratto. Con i monsoni forti è impossibile entrare nel fiume.

Se si riesce a sorpassare la barra, si trovano subito fondali di due metri, che vanno aumentando man mano, fino a superare anche i 6 metri.

La sistemazione artificiale della foce sarà in avvenire indispensabile per una vantaggiosa valorizzazione dei territori agricoli e forestali delle rive fluviali, mentre l'industria peschereccia, per la ricchezza delle risorse e per la forte corrente migratoria di certe specie, potrà assumere un incremento importante, fors'anche notevolissimo.

Giumbo era un grosso villaggio, ora abbandonato dai nazionali, che fronteggia il posto di Gobuin (sulla riva destra del fiume). Prima dell'annessione dell'Oltregiuba era importante come posto di confine; ora presenta i suoi edifici in rovina, e funziona solo l'alta torre Perduchi, che con tempo chiaro si vede da una quindicina di miglia al largo. Nell'attuale momento Giumbo è sede di un Comando militare e di servizi sanitari per le necessità contingenti.

Un traghetto porta dalla riva sinistra sulla destra, a Gobuin (Gobuèn), villaggio di circa 2000 abitanti sulla strada per Chisimaio. Poco più a monte il fiume è sorpassato da un ponte fisso, su palizzate.

Davanti alla foce del Giuba si può ancorare a circa 1 mg e mezzo al largo, su fondali di 16-18 m. La marea sulla costa di Giumbo raggiunge un dislivello massimo di m 2,90.

La costa a mezzogiorno della foce del Giuba cambia aspetto, e fino al confine della Somalia si estende frastagliata e ricca di scogli minuscoli, fronteggiata da una collana di isolotti maggiori, di forma allungata, che mitiga la violenza delle acque oceaniche sulla costa.

\* \* \*

Coll'isola Chimoni ha inizio la serie: Isola dei Serpenti, Mtanga, ia Paspas, Fuma, Ziva, Zecundru, Furu Usinofuma, Ilisi, Zivanane, Chiauaia, Coiama, Ngumi, Uapape, Guà, Thenina, Giovai, Bangadini, Cuvumbi, Tegadi, Ciùla, Vidal, Daracas, Nagi Bulla, Ciandra, Chiuapissi, Buri Haula, Niarua, Famau Uali, tutti isolotti intercalati da un'infinità di isolotti minori e scogli, che offrono un ambiente adeguato e ripari che

favoriscono lo sviluppo rigoglioso di elementi faunistici utilizzabili, dove l'industria orientale del « trepang » troverebbe risorse inesauribili.

\* \* \*

Chisimaio è un importante centro situato nella parte settentrionale della omonima baia. Questa è ampia, delimitata dalla Punta di Chisimaio Nord, da Ras Ogaden a sud, e fronteggiata dai due isolotti chiamati Isola dei Serpenti a nord e Isola dei Pescicani (Mtanga ia Paapa) a sud. Da quest'ultima isola una fioritura di scogli affiora verso sud-ovest. La ricchezza di scogli minori e di secche emerse rende difficile l'entrata nella baia, che si deve compiere attraverso passaggi obbligati.

Una successione di secche sbarrà l'accesso alla baia; Murdèra (Murder-shoal), la Barriera Owen, Secca Avvoltoio, Dedalo, Secca di Mezzo, Secca Blankett, Secca Fred, ed altre.

Vari fanali, mede e pilastrini aiutano il navigante nelle non sempre facili manovre per accedere alla rada interna, a seconda della provenienza dal nord o dal sud, e molta attenzione è richiesta per superare i frangenti, evitare le secche e scivolare attraverso i varchi che sono in parte stretti. Perciò è indispensabile che il navigante, per accedere agli ancoraggi di Chisimaio, si attenga scrupolosamente alle istruzioni contenute nel « Portolano », e precisamente a quanto prescrive il foglietto aggiunto a pag. 137, in data 10 febbraio 1940, n. 6.25.

Un radiofaro è sistemato in latitudine 0° 22' 06" S e longitudine 42° 33' 30" N (vedi « Radioservizi per la navigazione » vol. I.).

Le correnti marine, in diretta dipendenza del monzone, sono sensibili anche all'interno della Barriera Owen; queste correnti subiscono degli scarti, sia di velocità che di direzione. L'altezza massima della marea è di tre metri.

Il clima di Chisimaio è salubre, e col monzone di nord-est l'aria è asciutta e le notti sono fresche.

\* \* \*

Chisimaio è un grosso paese di oltre 6.000 abitanti, con pochi bianchi. La costruzione è dovuta alla iniziativa del sultano di Zanzibar. Molti sono gli edifici in muratura di stile arabo e varie sono le palazzine coloniali. Gli uffici del commissariato occupano un palazzo di stile moresco. Una chiesa cattolica, una evangelica, otto moschee. Il villaggio indigeno è composto di capanne di vario tipo, e presenta anche strade ampie, ad angolo retto, pulite. La cittadina è fornita di luce elettrica,

di un impianto per la distillazione dell'acqua, di una fabbrica di ghiaccio, Ufficio postale, Stazione R.T., Ospedaletto, Scuola elementare. Sbocco unico del ricco Oltregiuba, Chisimaio esporta normalmente banane, cotone, dura, burro, pelli, bestiame, avorio e qualche altro genere, prodotti tutti del retroterra (regione rivierasca del Giuba) e prodotti della pesca o comunque ricavati dal mare, come « cauri », « ìmbe », « caliifu », pasce-cane, pinne di pescecane, (àlef), ambra, ecc.; in generale però questi prodotti vanno in altri porti (Merca, Mogadiscio, ecc.) da dove, quelli destinati all'estero, vengono inviati a destinazione.

Sede del Commissariato del Basso Giuba e di Residenza ha un ufficio doganale ed un Ufficio Circondariale Marittimo.

Una strada massicciata percorribile anche nella stagione delle piogge riallaccia Chisimaio a Gobuin (Km 17) e quindi a Mogadiscio (Km 510), Margherita (Km 67), Afmadù (Km 136). Lungo la costa e verso l'interno si irradiano numerose piste carovaniere. Tutte le strade però presentano dei tratti in disordine, dove non è raro l'insabbiamento e, nella stagione delle piogge, l'infangamento delle macchine.

È in corso di approvazione il nuovo piano regolatore, e la costruzione della nuova città sulla parte più alta situata a cavallo della strada di Samogia. Anche questi lavori sono stati sospesi per la guerra. La parte bassa resterà riservata alla vita industriale e commerciale del porto. Una grande strada panoramica, partendo dalla via di Gobuin, attraverserà la parte alta, incrocerà la via di Samogia, formerà la spina dorsale della nuova città e terminerà al molo commerciale.

Dal punto di vista delle riserve idrobiologiche, Chisimaio può essere considerato il capolinea delle serie di isolotti, canali, ridossi ed insenature, che, estendendosi fino a Bur Gao ed oltre, costituisce una fonte progressiva, nel senso che il mare già ricco a Chisimaio, si arricchisce vieppiù verso mezzogiorno. I nativi che si dedicano alla pesca sono Bagiuni ed il loro linguaggio è un suahili con lievi varianti nella terminologia marinaresca.

I pescatori indigeni sono chiamati « ntògni », ed a Chisimaio ve ne sono una cinquantina o poco più. Piccoli nuclei sono sparsi sulle maggiori isole (chìvua). Usano per la pesca una canoa chiamata « galàva », ed i remi sono chiamati « macassìa ».

Gli attrezzi da pesca comuni sono la lenza (miscipi) ed un amo (chiòvo), la fiocina (ucòndo), la rete da pescicani (giarifa), la rete tipo sciabichello (iùà), il rezzaglio (chidìfu) e la nassa (thèva). Il pesce genericamente è chiamato « samàchi ».

La bassa marea (maia cafùma) favorisce molto la cattura degli

animali da scogliera, come la Murena (mcùnga), l'aragosta (càmba), ecc. L'alta marea è chiamata « maia cuià ». Le murene abbondano, e in una serata favorevole alcuni uomini (3 - 4) possono catturarne con la fiocina da 100 a 150.

Gli squali, che sono presenti tutto l'anno, sono catturabili in maggior numero nei tangabili al largo, e nel resto dell'anno anche al di dentro degli scogli. Il pescecane a denti larghi è chiamato « dambaraàni », quello a denti minuti « chipadchil », il pesce martello « chipingui », il pesce-sega « abuscèf », il pesce chitarra « papapèpo ». Tutte le specie di squali genericamente vengono chiamate col nome di « pàapa » in bagiuni e « lachàm » in arabo. Le pinne sono chiamate « àlef » in arabo e « dàanda » in bagiuni; quindi le pinne di pescecane, pronte per l'esportazione, sono chiamate localmente « dàanda-ia-pàapa ».

Le pinne di pescecane, tagliate dall'animale e scarnate, vengono seccate semplicemente al sole, o messe al sole dopo una leggera bagnatura della parte scarnificata nella calce. Della coda viene utilizzata solo la parte inferiore, gettando la parte centrale (rivestimento della colonna vertebrale) ed il margine superiore. Per pregio si distinguono tre qualità di pinne:

I<sup>a</sup> qualità: abussèf, che viene venduta a circa 300-400 dollari a pìchin;

II<sup>a</sup> qualità: maiàsso, che viene venduta a circa 100-150 dollari a pìchin;

III<sup>a</sup> qualità: zambaràni, che viene venduta a circa 30-40 dollari a pìchin.

Il « pìchin » è una misura di peso cinese, che equivale a 144 rotoli (= 72 Kg). Prima della guerra in corso, dai pescicani pescati nel mare di Chisimaio e Bur Gao (non vi era nessuno però che vi si dedicasse in modo particolare, bensì era una pesca casuale!) si ricavavano dai 10 ai 15 quintali di pinne secche l'anno, corrispondente ad un quarto circa della produzione di pinne di Obbia, dove la pesca dei pescicani è attivissima. Da ciò si deduce che, dedicandosi attivamente, e con adeguata attrezzatura, alla pesca degli squali nelle acque della costa fra Chisimaio e Bur Gao, la valorizzazione integrale degli squali potrebbe dar vita ad una industria notevole. L'esportazione delle pinne secche è sempre diretta unicamente in Cina, dove, dal prodotto polverizzato, ne ricavano una sostanza afrodisiaca di largo uso nei territori interni. Secondo notizie fornitemi dal Sig. Cuniolo, Direttore della Dogana di Chisimaio, nel 1931 si esportava da Obbia (Migiurtinà), in media, quintali 5 di pinne secche al mese.

La pesca in generale è più favorevole nei tangabili (da aprile a giugno e da ottobre a dicembre), perché si può pescare con comodità al largo, coi monsoni (monsone di N E « upèpo càli »; monsoni di S W

= « upèpo matilàai ») si può sempre pescare fra la costa e la barriera di isolotti e secche.

Fra i pesci migratori, i clupeidi appartengono a due specie: una piccola, chiamata « voàe » (5-7 cm) ed una più grande chiamata « mùfu » (10 - 15 cm). Queste due sardine migrano in compagnia, e nei due tangabili si notano i passaggi sempre in direzione da settentrione verso mezzogiorno. Non si ha notizie però di comparse in grandi masse, come a Gesira, a Merca, a Danane, a Gonderscia, ecc. Un pescatore può pescarne in una giornata favorevole, al massimo un quintale circa.

I pesci lunghi, cioè le Aguglie (chiusumba) e gli emiranfi (nchèche) si spostano nei due sensi: nel tangabili dopo il monzone di NE migrano da N a S, ed in quello che segue il monzone di SW da sud a nord. Le masse migranti passano al di dentro degli isolotti, seguendo la costa. La Fistularia, o pesce-bastone, chiamato « nghèldi », non compare in gran numero.

Fra gli scomberoidi sono presenti due specie di tonnetto: la più grande (ngù) raggiunge il peso massimo di Kg 20-25, la più piccola (chibòma) raggiunge il peso massimo di Kg 10.

Nel primo tangabili dell'anno migrano da N a S, nel secondo da S a N. La migrazione discendente è più notevole numericamente. I tonnetti passano all'esterno degli isolotti, ed a profondità minima, cioè fra uno e pochi metri. I bagiuni li pescano con la lenza al traino, innescando l'amo con un pesce piccolo. Il passaggio più notevole dura una quarantina di giorni o poco più, poi va diminuendo d'intensità. Una barca può catturarne da 20 a 25 al giorno.

Fra i pesci stazionari abbondano le cernie ed i dentici, fra i quali il dentice rosso (cùngu). Le eragoste non abbondano a Chisimaio, ma si fanno man mano più abbondanti verso Bur-Gao. Interessante è ricordare che lungo la costa in parola si trova il sirenoide Dugongo, chiamato localmente « pombò ».

Dal punto di vista del controllo sanitario è necessario ricordare che nel mare di Chisimaio si trovano parecchi pesci muniti di organi vulneranti, che con le loro punture possono produrre lesioni talvolta notevoli, anche per il contenuto tossico di alcune specie. Anche qui si trova il siluride bruno con le tre spine vulneranti (1 dorsale, 2 pettorali), chiamato dai bagiuni « tòndi ». Benchè non troppo frequente, è presente uno Pteroide, e comunissime sono soprattutto cinque specie di pesci piatti (Trigoni), chiamate dai bagiuni: jèda, jaman-godi, scietèdi, scioveèi, nònrì; il più pericoloso di questi è il « jèda », che presenta dimensioni minori rispetto agli altri quattro. Gli indigeni, appe-

na pescato uno di questi pesci, gli asportano uno sperone, o gli speroni caudali, senza amputare la coda, come fanno in altre località.

Nel mare di Chisimaio, e più verso Bur Gao, abbonda l'Oloturia (in bagiuni: « magiongò », « majongo ») che fornisce il trepang dei cinesi. Nel passato se ne esportava in buona quantità, e non appena finirà l'attuale guerra verrà ripresa la raccolta e la lavorazione di questo importante echinoderma. La lavorazione locale consiste nelle seguenti operazioni:

Le Oloturie vengono aperte con un taglio inferiore e svuotate degli organi interni, quindi bollite per circa due ore. Di sera vengono messe in una buca scavata nella sabbia, profonda circa 60 cm e, coperta dalla sabbia stessa, lasciate sepolte fino alla mattina dopo. Se le Oloturie sono grandi, vengono lasciate nella sabbia per due giornate. Dissepolte, vengono lavate in acqua di mare e quindi messe a seccare al sole. In tre o quattro giorni il prodotto è perfettamente secco e pronto per l'esportazione. Talvolta è opportuna una seconda bollitura prima dell'essiccazione.

Le Oloturie abbondano in special modo fra l'isola di Fuma e l'estuario di Bur Gao, invadendo la zona ad acque basse fra la serie di isolotti e la costa. Gli indigeni si limitano a raccogliercle a mezzogiorno dell'isola di Coiama, perché possono cercarle procedendo nel mare a piedi, coll'acqua fino al torace al massimo, mentre poco più a settentrione, cioè fino all'isola di Fuma e Coiama, l'acqua è più profonda, ma le oloturie vi abbondano anche qui, soltanto che richiedono, per la raccolta, il lavoro dei tuffatori.

L'ambra è pure frequente sulle spiagge della costa di Chisimaio. L'anno scorso, sulla spiaggia di Gilib è stato raccolto un pezzo del peso di ben 16 Kg.

Il consumo attuale del pesce fresco sulla piazza di Chisimaio è di circa 3 quintali al giorno, suscettibili di aumento. Qualora sorgesse sul posto uno stabilimento per la valorizzazione integrale dei prodotti del mare, questo avrebbe a disposizione un materiale abbondante, risorse inesauribili nel corso di tutto l'anno. Oltre alle varie specie di pesci stazionari e ai passaggi degli Sgomberoidi e dei Clupeidi, importante soprattutto sarebbe la pesca degli squali, ed un incremento notevole potrà avere la produzione del « trepang », la pesca delle tartarughe e la raccolta della madreperla. I vari tratti costieri si prestano particolarmente per l'impianto di basi di raccolta e di lavorazione dei vari prodotti menzionati.

Oltre a quelle relative alla produzione ittica, sono da prendere in considerazione alcune attività che concernono una interessante valoriz-

vazione delle conchiglie ed opercoli di gasteropodi marini (erroneamente chiamati « unghie di pesce »), nonchè il commercio delle scaglie di tartaruga. La tartaruga è chiamata dai bagiuni « gaàmba » e si distinguono le solite due qualità. La scaglia di maggior pregio viene venduta a lire 75 al Kg, e quella più scadente anche L. 10 al Kg. Una tartaruga fornisce 13 pezzi, e gli indiani vendono le scaglie appunto a pacchetti di 13 pezzi (non deve mancare uno!).

Notevole è la produzione delle piccole porcellane bigie, chiamate in bagiuni « càuri », in arabo « uadà », in indiano « coòdi ». Servono per usi ornamentali fra le popolazioni interne, e attraverso i centri di Asmara, di Harar, ecc., vanno fino nei territori più interni dell'Africa.

I « càuri » vengono messi in commercio infilati in collane che distese sono lunghe (doppie) circa 70 - 80 cm. Ogni cauro ha la parte gibbosa tagliata, ed una collana viene venduta per L. 0,75. Cento collane vengono vendute a lire 55.

Una conchiglia bianca più piccola, la *Monilia*, è analogamente utilizzata e localmente chiamata dai bagiuni « ìmbe » e dagli arabi « uadà-seghir ». Una collanina viene venduta per una lira, 100 collanine per 180 lire.

Le monilie si raccolgono in quantità minore dei cauri; questi ultimi sono, del resto, più richiesti. In varie tribù africane i cauri vengono usati per ornare i recipienti di zucca, di corno, di osso, di legno ecc.; per ornare anche sedili di argilla ed altre parti di certe capanne, come collane per le donne, per confezionare e ornare gonnellini e altri indumenti femminili. Ad esempio le vergini del Culle, nella valle media del Galana Dulsi, portano un caratteristico gonnellino trilobato, tutto ricoperto di càuri; ed in càuri è elegantemente ornato il caratteristico sedile al centro delle capanne dei Laachi (isolani del lago Zuai). L'uso dei càuri fra le popolazioni dell'interno dell'Africa risale a tempi molto antichi, e questa conchiglia ebbe anche una funzione monetaria. La grande richiesta di Càuri in alcune limitate zone costiere dell'Africa orientale è spiegata col largo uso che ne fanno anche le popolazioni più interne di tutta l'Africa. Complessivamente da Chisimaio si esportano annualmente fino a 250 - 300 quintali di queste conchigliette infilate a collana, imballate in sacchi.

Un'altra conchiglia valorizzata è una specie di *Conus* di 10 - 12 cm, chiamato dai Bagiuni « coòua », e che va in commercio a L. 25 ogni 100 pezzi. Serve per scopi ornamentali, ed anche per la produzione dei bottoni.

Più curiosa è la utilizzazione degli opercoli di un gasteropodo marino chiamato dai bagiuni col nome di « caliifu » ed usati in una tra-

dizionale industria profumiera indigena per la preparazione dell'« uvumba » (profumo da bruciare).

Questi opercoli, nelle dimensioni di 2-3 cm., di colore bruno, brunastro o bigio-olivaceo, si distinguono in « maschi » (più grossi) e « femmine ». I due tipi però vanno in commercio mescolati, al prezzo di L. 25 al Kg, e se ne esportano da Chisimaio forse ben 500 quintali all'anno, per i porti di Merca, Brava e Mogadiscio. La produzione dello speciale profumo viene fatta dalle donne arabe e somale nel modo seguente:

Si preparano sette ingredienti:

- 1) califu, cioè gli opercoli (erroneamente chiamati « unghie di pesce »);
- 2) mugàsri, che è un legno odoroso;
- 3) uoràk, foglie di una pianta speciale, seccate;
- 4) giàvi: pezzi di materiale di natura imprecisata, miscuglio proveniente dall'India e da Giava;
- 5) balfassàd (belfassàd): speciali semi bianchi;
- 6) machi (qualità di ambra scadente);
- 7) zucchero cristallino.

Lo zucchero viene liquefatto al fuoco e poi raffreddato e quindi solidificato. Per mezzo chilogrammo di zucchero ci vanno gli altri ingredienti nelle seguenti proporzioni:

— mugàsri . . . . .	gr. 500	— uoràk . . . . .	gr. 20
— giàvi . . . . .	» 20	— balfassàd . . . . .	» 20
— califu . . . . .	» 30	— machi (un pezzetto come un pisello).	

Il tutto viene mescolato e triturato finemente, ottenendo una mistura dell'aspetto di grossolana segatura bruna, che viene venduta a una lira ogni 10 grammi, in piccoli pacchetti. Quando il valore è di L. 100 al Kg. Serve come profumo da bruciare, come l'incenso, e dà un profumo gradevolissimo, tenue, che sta fra quello della cannella e del noto legno di sandalo. Questo prodotto finito è chiamato dai bagiuni « uvumba », dai somali « ùnsi », dagli arabi « dòchna ».

Fra « càuri », « imbe », « cooà », « caliifu », « trepang », ed altri prodotti affini, vi è materia per dare vita ad una notevole corrente commerciale sia africana che extra-africana, cioè coi paesi asiatici sia del vicino che del lontano oriente.

\* \* \*

Sotto il nome di Isole Giuba o Isole dei Bagiuni o Isole Dundas, è noto il complesso di isole, isolotti e scogli che si distende parallelamente alla costa, non più al largo di due miglia a sud di Chisimaio, e già menzionate. Queste emergenze forniscono numerosi ridossi per i galleggianti; solo bisogna fare attenzione nella navigazione infrainsulare, perché i passaggi non sono sempre bene evidenti e presentano molti pericoli. Comunque l'accesso, sia alle piccole navi che ai battelli minori, è possibile soltanto nelle ore diurne.

Lungo la costa si aprono gli estuari di Ciuài, Ciula e Bur-Gao.

Fra la Barriera Owen e l'isola di Coiama si estendono, parallelamente alla costa ed alla distanza di mg. 2-3, 5 da essa, tre serie di isolotti e scogli, che sulle carte inglesi figurano coi nomi di Hawaween, Humaul (Fuma) e Schmalcader. Per la sicurezza della navigazione è consigliabile tenersi all'esterno della batimetrica di 180 m.

L'isola di Coiama (Ewayama), mg. 20 a sud-ovest di Chisimaio, è lunga mg. 3 e larga mg. 1,5, ed è la prima (settentrionale) delle isole Giuba. Di natura madreporica, è rivestita di uno strato calcareo su cui vegetano pochi Baobab, Acace e Palme. Al lato settentrionale si sviluppa una scogliera che contorna anche gli isolotti di fronte all'estremità meridionale. Il villaggio sull'isola è chiamato pure Coiama e conta poco più di cento abitanti. Sull'isola si notano ruderi di antiche costruzioni ed una moschea in pietra verde. Un gruppetto di capanne su un altipiano del lato di SW, abitato da una cinquantina di nativi, costituisce il villaggio di Coiamàni.

Tutta la popolazione dell'isola vive di pesca.

Segue l'isola di Ngumi (Vuma, Little Kwayama) lunga circa mg. 4, che si eleva fino a 52 metri sul mare. L'isola Thenina (Bulbuni, Ambù, isola di Qua) è situata a circa mg. 4 dall'isola Ngumi; segue l'isola Ciuài. Fra Porto Coiama e Porto Tanina la costa presenta un promontorio a picco, ben visibile anche da notevole distanza al largo.

La penisola di Bur-Gao (Burgal), lunga 2 miglia ed arcuata, con suo braccio proteso verso l'isola di Ciandra, delimita la detta insenatura di Bender-Micalà. Nella parte meridionale si protende la punta Chiambone (Chiembo), da non confondersi col più meridionale Ras Chiambone.

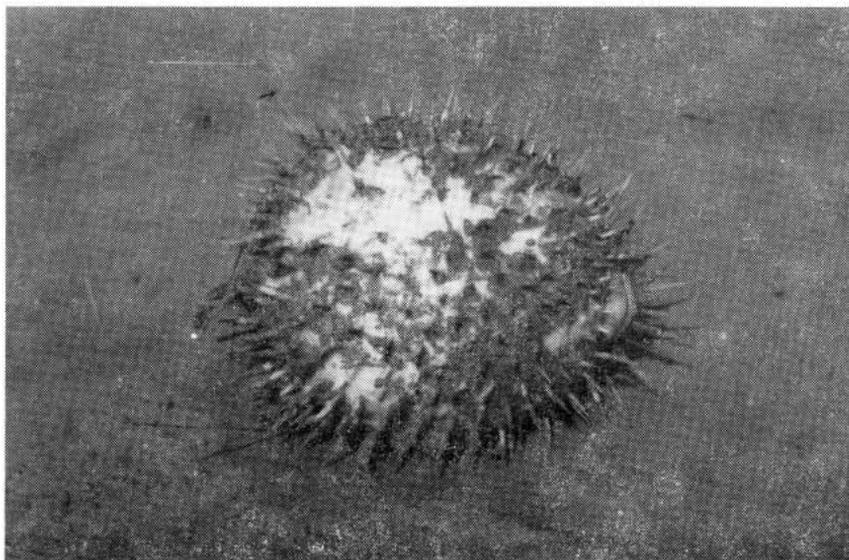
Immediatamente a sud della penisola sbocca il fiume Bur-Gao, ad ampio estuario formato dalla confluenza del Chimoti col Bubisci (Birikau, Busc-busc).

Nel Bubasci le rive divengono basse e fangose. I tronchi delle mangrovie rimangono sommersi ad alta marea. Risalendo questo fiume, man mano che ci si allontana dalla confluenza, le piante divengono più alte e d'un verde più vivo. Sono assai frequenti le abbeverate di elefanti, di ippopotami, di rinoceronti, che appaiono come letti di piccoli ruscelli riversantisi nel fiume. Oltre i detti pachidermi, abbondano anche i leoni, i bufali, le giraffe e i facoceri; scarseggia invece il leopardo e manca il cocodrillo.

Lungo la riva sinistra, a circa mg. 15 dalla confluenza, è la località di Busbusci (Bus Bus). Il Bubasci, durante la stagione secca, è fin qui navigabile da imbarcazioni che non peschino più di m 1,20. La zona è pressochè deserta, probabilmente in relazione all'abbondanza di belve e di pachidermi.

Chelivani, sulla riva sinistra e Bender Medivani sulla riva destra del Bubasci sono miseri raggruppamenti di capanne di pescatori e cacciatori.

La foresta che ricopre la zona retrostante all'estuario del Bar Gao ed attorno al Bubasci ed al Chimoti comprende liane del genere « Lan-



*Curiosità ittiche del mare somalo.*

*Diodontes istrice* (loc.: « carumbo »), visto dalla parte ventrale. Si nota il taglio della bocca, e, alla sinistra, la codina. (Fot. orig. dell'A.).

dolphia », da cui si può estrarre caucciù di ottima qualità, ed alberi da legname pregevoli, usati dagli indigeni per la costruzione di barche.

A Busbusci comincia ad apparire qualche esemplare di « olatte », pianta ad alto fusto, assai ramificata e rugosa, che ricorda la nostra quercia. Ci viene riferito che questa pianta diviene sempre più frequente verso l'interno, fino a costituire vere e proprie foreste.

Il lato S W dell'estuario si estende dal breve promontorio roccioso a S E della collina Budara, al villaggio di Bur Gao. Esso è orlato da un'ampia secca sabbiosa e madreporica affiorante, sulla quale sorge il verdeggiante isolotto Cuapisi (Kuapisi, Joyce) collegato alla terraferma durante la bassa marea.

Bur Gao (Bur Gavo, Birikau, Port Durnford) sulla riva occidentale del fiume omonimo, poco più di 2 miglia a N W della Punta Chiambone, è un villaggio con poche capanne ed una casa in muratura, abitato attualmente da una sessantina di indigeni, che sorge m 400 a S della posizione riportata dalle carte. Questa corrisponde al vecchio villaggio di Bur Gao, abbandonato per la devastazione dei campi fatta dagli elefanti e per la diffusione della mosca tse-tse che ostacola l'allevamento del bestiame e l'accesso alle carovane. La zona abbonda di serpenti, fra cui la « *Naja sputans* » ed il micidialissimo *Bitis arietans*.

Questo villaggio, circa 30 anni fa era un fiorentissimo mercato di pelli, caucciù, avorio, bestiame, ecc. Attualmente vi vengono allevate, da parte dell'esiguo numero di indigeni rimastovi, poche capre.

Nelle vicinanze di Bur Gao non esistono pozzi, e l'acqua si trova al villaggio di Busbusci.

Da Bur Gao al confine meridionale della Somalia (Ras Chiambone) si estende una catena di dune basse, prevalentemente sabbiose e scarsamente ricoperte qua e là di vegetazione cespugliosa, mentre a mare una teoria di secche è intercalata da tratti liberi più regolari della costa.

NOMI INDIGENI DEGLI ANIMALI,  
DELLE PIANTE E DELLE ALTRE RISORSE  
CITATE NELLA RELAZIONE

- AANFÒT - Zosteracea (in bimal e scecal).  
 AANOLE - pesce commestibile.  
 ABCÒLE - specie di Dentice.  
 ABUSCÈF - pesce sega (Chisimaio).  
 ABUSSEF - pinna di pescecane di 1<sup>a</sup> qualità.  
 AIGH - sardina grande (local. Gesirah).  
 ALEF - pinne di pescecane (loc. Chisimaio, in arabo).  
 ALÈL - picc. porcellane (cauri) (loc. Uarsciek).  
 AMBARI - ambra (suahili).  
 AMBR ÀBBIED - ambra bianca (I<sup>a</sup> qualità).  
 AMBR AGBAR - ambra azzurra (III<sup>a</sup> qualità).  
 AMBR ÀSFAR - ambra gialliccia (I<sup>a</sup> qualità).  
 AMBR ÀSRAGH - ambra bruno-verdicia (II<sup>a</sup> qualità).  
 AMBR ASSUED - ambra nera (III<sup>a</sup> qualità).  
 AMBR MEDÙ - ambra nera (III<sup>a</sup> qualità).  
 AMBR RAMADI - ambra grigia (II<sup>a</sup> qualità).  
 ANGUB - pesce con 4 strisce laterali celesti.  
 ASCIA BUSCI-BUSCI - picc. Scorpena; punt. pericolosa.  
 ASCIA OFARI - v. Ascia busci-busci.  
 AVÈSSA - nome generico delle murene; è proprio del rettile *Naja*.  
 AVÈSSA GHIR-GHIR - Murena bigia a macchie e puntini scuri.  
 AVÈSSA MAGNO - *Naja* di mare (Murena).  
 AVÈSSA MEDÙ - Murena nerastra con pinne rosicce.  
 AVÈSSA SCEVELU - Murena maculata come il Leopardo (velenosa).
- BÀAL - pinna di pescecane, seccata.  
 BAAL-IAHAS - pinne di pescecane, seccate.  
 BALALÒU - pesce velenoso (Pterois).  
 BALAN - specie di sardina non migrante (Merca).  
 BALALÙ - pesce di 10-16 cm., con spine velenifere dorsali e opercolari.  
 BALÈM - specie di sardina media (loc. Danane).  
 BELGHEDÜD - qualità media, meno pregiata, del tonnetto (Gesirah).  
 BELGUDÈRD - qualità minore di « tonnetto ».  
 BODE-BODE - gamberi.  
 BOHÒL - la conchiglia dell' « éggiò ».  
 BOMBÌ - cipree (moll.) di più specie.  
 BUBÙN - Trochus (moll.).  
 BUBÙN - piccoli gasteropodi nerastri (somigl. ai *Bittium*).  
 BÙLA - lucertola costiera, delle pozze di scogliera, che si immerge nell'acqua.  
 BURÀ - pesce commestibile.
- CAHAN - splendido pesce a striscioline smaglianti.  
 CAHAN - pesce sega.  
 CAHAN-GHESLE - Pesce-rinoceronte (*Naseus unicornis*)  
 CALIFU - opercoli di moll. (« unghie di pesce ») (Chisimaio).  
 CÀMBA - Aragosta (Chisimaio).  
 CARÙMBO - Pesce-istrice.  
 CASCÌAR - una specie di ombrina.  
 CAURI - piccole porcellane.  
 CHARÀRI - sp. di Emiranfo.  
 CHÀRAT - tonnetto piccolo (loc. Merca).  
 CHAZA - ostrica (Suahili).  
 CHIBÒNA - tonnetto, peso mass. 10 Kg. (Chisimaio).  
 CHIPADOCHIL - Pescecane a denti minuti (Chisimaio).

CHIPÌNGUI - pesce martello (Chisimaio).  
CHINCÒI - pesce non buono (*Balistes*).  
CHIUSÙMBA - Aguglia (Chisimaio).  
CHÙO - grande tartaruga marina (Gesirah).  
CIAI-GHÈL - candida Bulla (?), mollusco.  
COFI-MAGNO - spugne caliciformi (cappello di mare).  
COÒDI - piccole porcellane (moll.) (indiano).  
COÒMPILO - pesce-gatto (punture velenose).  
COÒNA - conch. di 10-12 cm. (Conus?) (Bag.).  
CULVAN - piante alofite a foglie piccole e fiorellini racemosi.  
CÜNGU - Dentice rosso (Chisimaio).  
CÜR-GINNI - Mitra e cacchie aranciate (moll.).  
CÜR-TUMÒLE - Cassis (moll.).

DAÀNDRA - pinne di pescecane (in bagiuni).  
DAÀNDA-IA-PAAPA - pinne di pescecane pronte per l'esportazione (in bagiuni).  
DAGGAH-ADDI - madrepora compatte (fiori di mare) come le Astree, Celorie, ecc.  
DAMBARAÀNI - Pescecane a denti larghi (Chisimaio).  
DÀMBERI - pesce-vascello (ampia pinna dorsale a vela).  
DAMBÈRI - sgomberoide maggiore (loc. Danane).  
DELÙC - piante alofite (Salsole).  
DERERÙ - piccolo pesce argentino.  
DIGHIL - specie di squalo (loc. Merca).  
DIN-MAGNO - tartarughe marine.  
DOVE-SCIÀFIU - specie di pesce piatto.  
DULGAF - pesce commestibile.  
DÜRUP - pesce argentino.  
DÜSCIU - seppia, calamaro.

EGGIO - opercolo di mollusco, detto erroneamente « unghia di pesce ».

FANGALATI-MOI - specie di triglia minore.  
FANGALATI - triglia.  
FAREI-DOMBES - pesce commestibile.  
FIL-FIL KAVE - splendido pesce violaceo a punti neri.

GAÀMBA - tartaruga di mare.  
GÈDÈR - qualità media di « tonnetto ».  
GÈDAR - qualità grande di tonnetto (loc. Gesirah).  
GÈRDAR - specie di tonnetto (Merca).  
GER-GER - specie di squalo.  
GHEDÒU - pesce dalle bande laterali marrone.  
GHEDÙDU - tozzo pesce commestibile, ottimo, color rosso fuoco.  
GHÈLMEDÒ - piante alofite a foglie carnose ovali e bande nerastre.  
GHÈRE - pesce argentino con strani prolungamenti mascellari.  
GHÈSLE - Pesce martello.  
GIAN - piccola erbacea xerofita.  
GÌGLOU - specie di sardina maggiore (Danane).  
GIL-GILHANER - specie di Cefalo.  
GOÒBO - tartaruga marina grande.  
GUDÙDU - pesce rosso.  
GUS-MAGNO - Oloturia.  
GUUSSÒLE - granchi piatti.  
HÀDDA HÀDDI - meleagrine (moll.) da madreperla.  
HAGÙN - madrepora.  
HARHÀNSCIO - granchio giallo anfibio (*Ocypoda*).  
HARIR - sardine piccole (Gesirah).  
HOHLE - pesce commestibile.  
HURUHURGHIR - *Nautilus* (moll.) raro.

JAGUÈRE - Pesce sega (Denane).  
JAHAS - nome generico dato agli squali.

JAHAS-MEDÒ - specie di squalo.  
 JAHAS-SCEFLE - specie di squalo.  
**JAMBO - Polpo.**  
 JMBE - monilia (picc. conchiglia bianca - Bagiuni).  
 JUMBI - qualità maggiore di « tonnetto ».

JAMAN-GODI - specie di Trigone (bagiuni).  
 JÈDA - specie di trigone (Bagiuni) molto pericoloso.

KAMBA - aragosta (suahili).  
 KAMBA-KAMBA - gambero (suahili).  
 KASA - tarta uga di mare (suahili).  
 KIBOBO - ippopotamo (suahili).

LACHAM - pescecane (in arabo)  
 LÒHOT - Ostrica.  
 LULU - perla

MACHI - qualità scadente d'ambra.  
 MAGIONGÒ - Oloturia (bagiuni).  
 MAGIUNGHI - murena.  
 MAHO - pesce commestibile.  
 MAIASSO - pinne di pescecane di II<sup>a</sup> qualità (Chisimaio).  
 MAMBA - coccodrillo (suahili).  
 MAMBI-ADD - pesce pappagallo bianco.  
 MAMBI AGAR - pesce pappagallo verde.  
 MAMBI GHEDUD - pesce pappagallo rosso.  
 MAMBIO - pesce verde (Calliodonte).  
 MARIJANI - corallo bianco (suahili).  
 MASSIMBA - alghe verdi.  
 MATOMBI - madrepora ramificate.  
 Mcunga - murena (Chisimaio)  
 MEILAMOLE - specie di sardina (Merca).  
 MEILEMORE - piccola sardina (Danane)  
 MIRAMIR - pesce commestibile, comunissimo.  
 MNAZI - palma da cocco.  
 MUCUNGU-ADDE - murena bigia (Merca).  
 MUCUNGU SERAI - murena nera (Merca).  
 MUCUNGU SCEVELU - murena leopardata (Merca).  
 MUFU - sardine di 10-15 cm (Chisimaio).  
 MUMBO - pesce commestibile.  
 MURGIAN - pianta alofita a rametti cilindrici.  
 MRWANI - alga (suahili).

NAUARANI - specie di squalo.  
 NCHECHE - emiranfo (Chisimaio).  
 NGHÈLDI - pesce-bastone (Chisimaio).  
 NGÙ - tonnetto, peso massimo 20-25 Kg (Chisimaio).  
 NINGARE - piccola sardina (Merca).  
 NONRI - specie di trigone (in bagiuni).  
 NUBUR - patella (moll.).

OLATTE - pianta d'alto fusto, albero molto ramificato (Bur Gao).  
 OLO-OLO - Pesce chitarra.  
 OLO-OLO BAADLI - squalo (Merca).  
 OLO-OLO SCEVELI - specie di pescecane (Merca)  
 OUDÈR - pesce piatto dallo sperone vulnerante.  
 OUTAL - specie di trigone con 2 speroni.

PAÀPA - pescecane (genericamente, in bagiuni).  
 PAAPA-PEPO - pesce chitarra (suahili).  
 PAPAPEPO - pesce chitarra (Chisimaio).  
 POMBO - Dugongo, sirenoide (Chisimaio).

SAĀFIT - pesce nero.  
SAFAN - specie di trigone.  
SAMACHI - pesce, genericamente (Chisimaio).  
SAMĀNDUL - specie di Cefalo.  
SAMBEĒĒT - pesce nastriforme, argenteo, dentato.  
SCAMPO - aragosta.  
SCĒFLE - pesce sega (Gesirah).  
SCEU-SCEU BĀHĀT - pesce velenoso: Pteroide.  
SCIĀSCH - pescecane a dentini minuti.  
SCIETEDI - specie di trigone (bagiuni).  
SCIOLI - Aguglia, emiranfo.  
SCIOLI-AFŌĒ - emiranfo (aguglia).  
SCIOLI CATUŪLI - specie di emiranfo (Danane).  
SCIOLI-DUL-GIF - pesce bastone (*Fistularia*).  
SCIOLI LAMA AFŌĒ - aguglia.  
SCIOURI-ADDE - mangrovia (*Avicennia*).  
SCIOURI-GHEDUD - Mangrovia (*Rhizophora*).  
SCIOVEEI - specie di trigone (bagiuni).  
SOMEN - pesce commestibile, ottimo.  
SŪCHUR - tartaruga marina piccola, a scaglia pregiatissima.  
SŪNFA - pesce con 4-5 fascette verticali bianche.  
SUSSOO - pesce verde, corpo allungato, muso appiattito.

TAGLI - foglie di zoosteracee gettate sulle spiagge.  
TALIGNO - Zosteracea (in somalo).  
TARTĀBA - pesce commestibile.  
TARTĀO - pesce commestibile che raggiunge oltre 10 Kg, specie di Dentice grigio-bianchiccio.  
TĪMIR - palma dattilifera.  
TĪNLE - specie d'ombrina.  
TŌNDI - pesce siluride bruno, con pinne vulneranti (Chisimaio).  
TREPANG - oloturie preparate per uso alimentare (Chisimaio).  
TROCAS - gasteropodo da madreperla (*Trochus dentalus*).  
TUMBAUF - corallo rosso (suahili).  
TŪRHURUN - euforbia cactioide.

UADĀ - piccole porcellane (moll.) arabo.  
UADĀ-SEGHIR - Monilia (piccole conchiglie bianche) - in arabo.  
UAMBA UA BOMBE LA LULU - madreperla (suahili).  
UDŪF - specie di sardina minore (Danane).  
UDŪF-CHEBIR - qualità grande di sardina.  
UDŪF IĒR-IĒR - qualità piccola di sardina.  
UDŪF OASTĀM - qualità media di sardina.  
UŪNGHI - specie di sardina, (Merca).

VOAE - sardine di 5-7 cm (Chisimaio).

ZAMBARĀNI - pinne di pescecane di III<sup>a</sup> qualità (Chisimaio).  
ZEINEB - specie di tonnetto (Merca).

Seguono argomenti sull'ambra marina, sui Cetacei, sullo sfruttamento delle alghe oceaniche, sulla terminologia costiera marittimo-peschereccia dei Bagiuni; infine un riepilogo e conclusioni. Questi argomenti sono omessi per mancanza di spazio (avrebbero richiesto un'altra trentina di pagine).

Segue una lettera del Governatore della Somalia.

GOVERNO GENERALE DELLA SOMALIA

6 febr. 1941

Al Prof. PIETRO PARENZAN  
Capo del Servizio Idrobiologico dell'AOI

« Ho ricevuto la Vostra relazione sui risultati della missione compiuta lungo la costa del Benàdir per l'accertamento delle risorse dell'Oceano Indiano e per lo studio delle possibilità di una loro valorizzazione industriale. Mi riservo di leggerla con l'attenzione che merita, e intanto, da un primo sommario sguardo, mi è parsa, come mi aspettavo, pienamente rispondente alla nota Vostra perizia. Ho seguito il Vostro lavoro durante il Vostro breve soggiorno qui in Somalia, e mi sono costantemente compiaciuto del fervore che lo animava e dello spirito di sacrificio e di adattamento alle eccezionali circostanze che Vi hanno indotto alla più encomiabile parsimonia di mezzi per raggiungere i risultati prefissivi. Ciò aumenta il Vostro merito di funzionario e di scienziato. Ho anche constatato che, come Voi accennate nella lettera di trasmissione della relazione, i primi risultati del lavoro da Voi compiuto cominciano a rivelarsi e mi sono affrettato a dar corso alle domande di concessione pervenute. Sarà cura mia e degli organi del Governo, di facilitare e affrettare le realizzazioni da Voi predisposte ».

IL GOVERNATORE  
f.to Bottazzi