

Pietanze in versi: Umanesimo islamico in un banchetto califfale a Baghdad nel X secolo

*Mario
Casari*

Università di Urbino

L'occasione di questo convegno mi permette di presentare alcuni primi appunti su un tema che, contrariamente all'ambito di studi della gran parte degli altri specialisti presenti, è per quello letterario arabo ancora in buona parte pionieristico. Studi organici sulla storia della gastronomia arabo-islamica sono cominciati negli anni '30 del secolo scorso, a passi molto piccoli, con una lieve accelerazione nel corso degli ultimi due decenni. Ma se tali studi hanno prevalentemente riguardato il reperimento, l'edizione, talora la traduzione di antichi ed importanti ricettari - con le conseguenti considerazioni sull'evoluzione dei gusti dall'Arabia pre-islamica alle corti califfali di Baghdad -, solo in tempi recentissimi si è cominciato a toccare il punto più complesso delle rappresentazioni letterarie (narrative, liriche, etc.) di argomento culinario¹.

Ci sono vari ordini di ragioni per questo ritardo di ricerca su un settore che comunque occupa una spicchia non insignificante della letteratura araba. Due fattori possono forse essere indicati come i principali. Il primo è il carattere prevalentemente frivolo attribuito a tale argomento, dunque secondario rispetto ai grandi filoni tematici della letteratura araba (quello religioso, quello storiografico, quello scientifico, e altri), tanto da parte degli studi occidentali, quanto dagli stessi dotti arabi, che pur immersi in una feconda tradizione di critica letteraria, non hanno mai sentito la necessità di delinearne un insieme preciso, con confini identificati da caratteri ricorrenti e distintivi. Del resto un cuoco di Baghdad, che ci ha lasciato uno dei più antichi e importanti ricettari medievali (1226), avver-

tiva in cuor suo il valore fisico e spirituale della buona cucina, ma sente il dovere, da buon musulmano, di giustificarsi agli occhi dell'uomo pio: qualche rimando ad autorevoli fonti sapienziali, qualche aneddoto sulla vita dello stesso Profeta, qualche citazione dal *Corano* gli consentono di affermare fuor di dubbio che "non vi è torto nel prendere piacere dal cibo, né nello specializzarsi in esso" (Al-Baghdādī 3-4). L'Islam esprimeva culturalmente una forte propensione alla vita pratica con i suoi piaceri, ma doveva continuamente discutere i limiti di tale propensione.

Il secondo fattore riguarda più da vicino un settore delimitato, ma forse il più significativo e affascinante, di questa letteratura gastronomica: la cosiddetta 'poesia culinaria' (*ta'āmiyya*, secondo la felice invenzione di van Gelder 59), espressa nelle forme classiche della lirica araba. Tradizionalmente caratteristica dell'approccio agli studi letterari arabistici, tanto da parte occidentale come da parte araba, è la tendenza a sopravvalutare ed analizzare fin nei minimi dettagli le innumerevoli modulazioni stilistiche della lirica, finendo molto spesso per sottovalutarne la concretezza tematica, relegata quasi al rango di pretesto per le sue manieristiche evoluzioni. In un tale contesto critico, la poesia culinaria (tanto singoli epigrammi quanto sezioni di più ampie e articolate odi) ha finito per essere associata indistintamente alla massa enorme della poesia di 'descrizione' (*wasf*), quale espressione dell'eleganza ma anche dell'artificiosità dell'arte araba dell'eloquenza.

Senza voler negare il fondamentale ruolo della forma (modulazione fonica e ricchezza lessicale) nella creazione poetica in lingua araba, ritengo tuttavia che la sua poesia culinaria dovrà pian piano trovare spazio adeguato nella storia letteraria, poiché - incentrata sull'universale linguaggio del cibo - rappresenta in modi particolarmente calzanti l'alta filosofia di vita che l'Islam classico ha saputo elaborare e offrire alla cultura eurasiatica medievale e moderna.

Una esemplare rappresentazione di questo ruolo potrà essere trovata in un brano già abbastanza celebre, ma non ancora presentato in lingua italiana. Il brano è tratto da *Le praterie d'oro e le miniere di gemme* dell'erudito poligrafo al-Mas'ūdī (m. 956), grande viaggiatore e propagandista sciita. Questo vasto testo storico-geografico, tra i più ricchi e belli della letteratura araba classica, contiene una prima parte che, con ottica universalistica, tratteggia la storia umana dalla Creazione all'avvento dell'Islam, includendo notizie e osservazioni assai ricche e dettagliate su natura, sto-

ria, usi e credenze di tutte le grandi regioni del mondo, dall'India alla Cina, dalla Persia alla Mesopotamia, da Bisanzio all'Egitto all'Africa nera, da Grecia e Roma antiche al mondo slavo, alla Gallia, etc. La seconda parte ha invece un andamento quasi annalistico, che segue le vicende della storia musulmana e dell'impero califfale dalla sua alba sino all'epoca dell'autore. Una parte è dunque dedicata al breve regno del califfo al-Mustakfī (944-946), sul quale viene riportato il resoconto di un testimone diretto (Maçoudi 391-409):

Abū Ishāq Ibrāhīm ibn Ishāq, noto come Ibn al-Wakīl, il quale era uno degli uomini di fiducia di al-Mustakfī, riporta il seguente racconto. Diceva che al-Mustakfī viveva in perpetuo allarme, temendo che al-Muṭī‘, una volta asceso al Califfato, si sarebbe impadronito della sua persona e ne avrebbe fatto quel che voleva. Il suo cuore era da ciò senza sosta incupito, e si lamentava sovente della propria situazione con alcuni cortigiani che abbiamo nominato. Le consolazioni di questi amici intimi gli rendevano un po' di coraggio e di sicurezza.

Un giorno disse loro: “Desidero proprio che ci prendiamo una giornata per riunirci e discutere dei differenti tipi di cibi e di ciò che su di essi è stato composto in versi”. E con loro prese accordi in proposito. Quando venne il giorno della riunione, al-Mustakfī si rivolse loro dicendo: “Dunque ci offra ognuno di voi ciò che ha preparato!”. E disse allora uno degli astanti: “O Comandante dei Credenti, mi sono venuti a mente i versi di Ibn al-Mu‘tazz nei quali egli descrive un vassoio guarnito di scodelle di *kāmakh*”. “Porgiceli” disse il Califfo, e costui recitò:

Godi del vassoio di vimini a te dato, da file di coppe ai lati circondato.
Vi son scodelle d'ogni tipo, ben allestite: le rosse o le gialle, nulla si rifiuta.
Eccovi il *kāmakh* d'estrageone in fiore; e con capperi un *kāmakh* vermiglio,
Del cui profumo gioisce il respiro, quasi speciale v'avesse sparso muschio.
Ecco il *kāmakh* alla maggiorana, dal miglior garofano impreziosito.
Ed il *kāmakh* alla cannella: di gusto senza pari, e senza pecche il colore,
E profumo di muschio ad odorarlo, e gusto piccante, e aroma fragrante.
Ecco il *kāmakh* fatto col timo, colore intonato a muschio e pece;
E *kāmakh* all'aglio da mirare, trovando fragranza che lusinga appetito,
Con sopra olive come la notte e ai bordi tranci di pesce marinato.
E se guardi attento ciò che c'è, argentee cipolle vedrai in cui brilla il fuoco.

Ed il rafano tornito, che spunta tra le file, mescola il gusto a quello dell'aceto;
I suoi tranci bianchi e rossi son pile di dracme su cui posan dinari,
E da ogni parte scintilla, come stelle brillanti su noi al sorgere dell'alba.
Si direbbe un giardino fiorito, che luna e sole, tenebra e luce han visitato².

Al-Mustakfī ordinò: “Portate piatti esattamente corrispondenti a questa descrizione, e serviteli. E che non si mangi quest’oggi altro che ciò che voi descrivete!”. Un altro convitato prese allora la parola: “O Comandante dei Credenti, ecco Maḥmūd ibn al-Ḥusayn al-Kātib, noto come Kushājim, nel descrivere un vassoio colmo di prelibatezze”:

Quando siamo risvegliati al cibo, ecco imbandita la pietanza;
Un abile cuoco l’ha adornata, e con la sua arte l’ha poi abbellita.
E ce la offre ben guarnita d’ogni vivanda più squisita:
Un capretto arrostito, di cui le trippe abbiamo annodato,
E che poi inghirlandiamo con rametti di menta e estragone.
Ed ecco un galletto dall’ampio petto, che a lungo per te abbiamo ingrassato;
Un pernicioso ed una pollastra saltati in padella con massima cura;
Poi un fritto *sanbusāj*, che va a seguire una *ṭardina*;
E rossi d’uovo, posati accanto a delle olive;
E dei nobili *wasṭ*, d’olio vergine rivestiti,
Che liberan chi ha stomaco imbarazzato, risvegliando l’appetito;
Poi un cedro d’aloe cosparso, e con ambra aromatizzato;
Piccante formaggio, con cui il *wasṭ* è combinato;
Ed aceto che fa il naso colare, anche la voce rendendo nasale;
E datteri verdi come gemme, nascosti in collana di belle fanciulle;
Una melanzana alla *būrān*, che la tua anima rapirà;
E degli asparagi che - garantisco - sono davvero deliziosi;
E poi il *lawzīnaj*, tra burro e zucchero naufragato.
Ed il coppiere ha promesso l’unione, dalla fossetta che gli orna il mento,
È vivo il suo sguardo, e nelle parole v’è dolce languore!
Così la tortora ti canterà dell’arie che incomprensibili non sono:
“Pietà per l’amante desolato, che in triste esilio sta vagando.
Tu senza scuse, se non vedi che è creato per l’ebbrezza dell’amore”³.

Il Califfo lodò il recitatore, e l’autore di quei versi per ciò che vi aveva descritto. Dopodiché ordinò che venissero servite tutte quelle tra le pietanze descritte che fu possibile procurarsi. Poi disse: “Voialtri che siete qui, offriteci ancora qualcosa su questo tema!”. E un altro rispose: “Ecco sul tema Ibn al-Rūmī, nel descrivere il *wasṭ*”:

O tu che interroghi su un mondo di delizie, hai interrogato tra i poeti il più eloquente.

Ecco il racconto che ne ho composto: esso da errori e lacune è esente.

Prendi, o intenditore di cibi fini, due pagnotte di pan di frumento,

D'un tipo che non ne hai mai viste uguali, e scrostane l'orlo da ogni parte,

Finché non vi resti che molle mollica, e su una di esse disponi fettine

Di carne di pollo e di galletto, e soffiando circonda con sciroppo.

E linee di mandorle su ciò disponi, alternate a linee di noci,

E punti diacritici con formaggio e olive, tratti-vocale di menta e estragone,

Finché tra esse tu veda qualcosa qual crema striata, quasi broccato yemenita.

Prendi allor rosse uova sode, e tranciale al mezzo qual dracme e dinari.

Col sale spolvera le righe, ma senza eccedere e in giusta misura.

Un certo tempo fa' scorrere gli occhi, poiché per gli occhi è grande fortuna;

E quando la vista ne ha goduto a lungo, ripiega il pane e mangia in salute!

Riempi i tuoi denti e mordi vorace, ciò che hai edificato in fretta demolisci⁴.

Un altro convitato prese la parola: "O Comandante dei Credenti, ecco Ishāq b. Ibrāhīm al-Mawṣilī, nel descrivere il *sanbūsaq*":

O tu che domandi della miglior pietanza, l'hai chiesto tra gli uomini al più competente.

Prendi della carne rossa e leggera, e pestala nel grasso, ma senza esagerare.

Gettavi sopra rondelle di cipolla, e cavolo verde, fresco e abbondante.

Con ruta, cannella ed un pugno di coriandolo condisci copiosamente;

A ciò aggiungi un po' di chiodi di garofano, del buon zenzero e pepe,

Un pugno di cumino, un po' di *murrī* e due buoni pugni di sale di Palmira.

Pesta forte, o mio signore, e accendi in seguito un bel fuoco fiammante.

Metti il tuo trito nel calderone, versa sopra dell'acqua e chiudi il coperchio.

Quando l'acqua sia sparita, quando il fuoco l'abbia interamente assorbita,

Arrotolalo, se vuoi, in un pane sottile, e sigillane i bordi con grande cura.

Se preferisci, prendi invece della pasta convenientemente soffice e plasmata,

E disponivi sopra il tuo rotolo in tondo, smerlandone i bordi con le unghie.

Versa olio buono nella casseruola, e lasciavi friggere finché necessario.

Apparecchia infine in una coppa fine, nel cui mezzo stia senape piccante,

E con la senape mangia di buon gusto per il frettoloso l'alimento più allettante⁵.

Un altro ancora disse: "O Comandante dei Credenti, ecco come Maḥmūd ibn al-Ḥusayn Ibn al-Sindī Kushājīm al-Kātib descrive gli asparagi":

Possediamo lance la cui punta s'incurva, girate e intrecciate come una fune.

Ma belle a vedersi e senza nodi, il capo prominente in cima allo stelo.

Come pilastri impiantati dritti nel suolo, dalla mano dell'eterno Creatore furon vestiti
Di soffice stoffa, come la seta che copre il manto, ed il colore è un rosso incandescente,
Che sembra frutto di tintura, come guancia su cui ha lasciato impronta una mano adirata.
Intrecciati come anelli d'una cotta di maglia, tessuta da splendido reticolo d'oro.
Quale mantello disposto di seta si mostra: magari potesse averne l'eterna durata!
Potrebbero esser l'incasso d'un anello di perle. E appetitoso succo vi si spande sopra,
E gli fa intorno flusso e riflusso. L'olio lo ricopre d'un tessuto cremoso,
Che s'infiltra tra gli steli, formando trecce d'oro e d'argento.
E l'uomo devoto e pio, nel vederli si prosternerà, rompendo il digiuno.

Quando terminò, gli disse il Califfo: “Questa è tra le cose che, così come descritte, è arduo trovare in questa regione di questa stagione, a meno di non scrivere ad al-Ikshīd Muḥammad ibn Ṭughj di inviarcene dalla campagna di Damasco⁶. Ma recitateci dei versi su ciò che è facile trovare!”. Un altro invitato disse allora: “O Comandante dei Credenti, ecco Muḥammad ibn al-Wazīr, noto come al-Hāfīz al-Dimashqī, nel descrivere una *aruzza*”:

Che splendida *aruzza* recata da cuoco, quale bella luna in mezzo al cielo!
Più pura della neve, d'un doppio tessuto è stata vestita da venti e rugiade.
Ed essa, disposta in file sul vassoio, è bianca come bianca perla.
S'affaticano gli occhi al suo chiarore, e lo diresti chiaro di luna prima di sera.
E davvero lo zucchero sparso sui bordi rifulge qual solido raggio di luce⁷.

Un altro disse: “O Comandante dei Credenti, recito dei versi di un poeta moderno sulla *harīsa*”:

Il miglior piatto che si possa mangiare, quando sia aprile e calda stagione,
Quando gustosi son capretti e agnelli, è una *harīsa* preparata da donne
Con mani abili e sicure. Uccelli ed agnelli in questo piatto trovano unione,
E fanno incontro nel calderone i grassi, la carne, coda e lardo di montone.
Poi un'oca grassa, e bianco frumento e piselli.
E delle mandorle e <...> ben macinate dentro il mortaio.
Ed anche del sale e della galanga, che mani han sofferto ad afferrare.
E gli altri piatti impallidiscono, se si porti questa pietanza
Nella terrina posata sulla mensa, su cui volta forma il bambù,
E ove reggon pareti il soffitto rigonfio, senza pilastri.
Giovanotti la portano a cena: le dan la preferenza l'affamato e il sazio,

La desiderano familiari e stranieri: per essi fra tutte è la regina,
Di essa profittano intelletto e mente, e se ne avvantaggia, a mangiarne, il corpo.
Sāsān la inventò al tempo suo, e fu delizia di Khosrow Anushīrwān.
Nessun affamato, nel vederla, può contenere la sua impazienza⁸.

E un altro convitato ancora: “O Comandante dei Credenti, ecco dei versi di un poeta moderno sulla *maḍīra*”:

La *maḍīra* in un pasto è come luna in notte di plenilunio.
Essa brilla sopra la tavola come il chiarore da sopra le tenebre,
Come il crescente che appare alla gente traverso le nubi,
In vassoio, riempito per la gente, d’onice della Tihāma.
Abū Hurayra si deliziava di ritrovarla nel mezzo d’un pasto,
E persino era tale il suo amore per essa, che poteva fuorviarlo dal digiuno.
La riteneva tra il cibo una fortuna, e s’affrettava dalla prece ad alzarsi;
Ma tuttavia si guardava dal mangiarne davanti all’*imam*.
Non v’è niente come la *maḍīra* per guarire il malato da ogni male;
Non vi stupite che se ne mangi, ché essa non è tra gli illeciti cibi.
È deliziosa essa, e nell’intero creato meravigliosa e singolare⁹.

E disse un altro: “O Comandante dei Credenti, ecco Maḥmūd ibn al-Ḥusayn nella descrizione della *jūdhāba*”:

Jūdhāba di riso superiore, gialla del colore d’un amante,
Ammirevole e dal color raggianti, da mano di cuoco bravo e diligente.
Pura come l’oro, nel suo rosso di rosa v’è l’opera del Creatore.
Lo zucchero d’Ahwāz, a condimento, l’addolcisce più d’un bacio.
Pregna d’olio e tremolante, essa avvolge di profumo il gustatore.
Come crema è molle ed unita e il suo odore è dell’ambra più pura.
Quando appare infine nella coppa, è sboccio di stella nell’oscurità,
O preziosa corniola gialla sul collo di vergini delicate.
Ed è più dolce d’un riparo d’un tratto offerto allo sperso trepidante¹⁰.

E un altro: “O Comandante dei Credenti, ecco un poeta moderno, nel descrivere un’altra *jūdhāba*”:

Una *jūdhāba* color della corniola e di sapore, a mio parere, quale vino prelibato.
Essa è di zucchero raffinato e puro e di pregiato zafferano pestato;
È sommersa nel grasso di pollo, e nel grasso affogata è davvero migliore.
Sapor delizioso per chi la degusta, ed il colore è quello del *khalīq*.
Dal suo recipiente s’espande un profumo e onore invoca la sua dolcezza¹¹.

E un altro ancora: “O Comandante dei Credenti, ecco Maḥmūd ibn al-Ḥusayn Kushājim quando descrive i *qatā'if*”:

Da me pei compagni pungolati dall'appetito, vi son *qatā'if* come pagine di libro.
Quand'essi appaiono in mezzo al resto, spiccan del bianco come miele abbondante;
Stilla l'olio di mandorle che li impregna; li bagna sciropo in cui sanno navigare.
E va e viene l'acqua di rose, e monta lassopra castelli di bolle.
E si rallegra nel vederli il cuore, composti a strati come fascicoli di libro;
E ancor più buoni quando siano in pezzi: che ognuno ne gusti per ciò che ama¹².

Al-Mustakfī si rivolse allora a un maestro, persona d'animo buono, che gli aveva fatto da precettore nell'infanzia. Il Califfo lo canzonava e lo trovava spassoso. “Tu hai udito”, gli disse, “i versi che si vanno recitando. Ora è il tuo turno”. “Non intendo nulla”, rispose, “delle affermazioni e citazioni dei tuoi convitati. Senonché ieri me ne andavo a passeggio nei paraggi, finché sono arrivato a Bāṭurunja, e al vederne i giardini mi sono ricordato di ciò che di essi ha detto Abū Nuwās, e perdio mi ha commosso e travolto”. “E che ha detto Abū Nuwās?” domandò al-Mustakfī, “cosa ha descritto da par suo?”. Il precettore recitò:

Il sonno dei tuoi occhi, o figlio di Wahb, è breve, poiché pel fuoco è l'amore che ti brucia il cuore.

Bāṭurunja è la mia dimora, e lì il mio rispetto, quando vi circola la coppa.
Dal mio racconto sappiate ora, ch'io un giorno passeggiavo, col cuore dall'amor rapito,

Quando il narciso si rivolse al mio garzone: “Fermati, che un farmaco è giunto in nostra mano!”

Cantava il francelino, a fiotti colava voluttà, e prodigavano i fiori il loro bagliore;
Noi andammo dunque in dei giardini, i cui occhi non eran punti neri, come quelli delle *hurī*;

Dei bianchi petali ne erano palpebre, e gialli bottoni le pupille.

Quand'ecco che la rosa ci chiamò ad alta voce: “O amici del convivio,
Una bevanda noi possediamo che il tempo ha dimenticato, e d'esistenza segreta”.

Noi correremo alla rosa, senza ascoltare il narciso, su se stesso ripiegato.

Ma vide il narciso l'agir della rosa, e chiamò con voce penetrante: “A me, bahār!”
E vide la rosa due truppe di gialli fiori, e anch'essa chiamò, e accorse il fior di granada.

E armarono allora i meli del Libano, ché s'attizzava l'odio pel fuoco della battaglia.

E dispose sul campo il *bahār* la truppa dei cedri piccoli e grandi.

E ho visto allora Primavera nell'esercito dei gialli, ma fu il mio cuore dalla parte dei rossi,
Perché è il colore delle gote di coloro che ci trattano con torto e crudeltà¹³.

Giammai, dal suo avvento al Califfato, io avevo visto al-Mustakfī d'una felicità più grande di quella provata in quel giorno. Ricompensò tutti i invitati presenti, i cantanti e i musicisti, e, malgrado la penuria del suo tesoro, fece portare sul posto tutto ciò che era disponibile in monete e carte contanti. E perdio dopo di ciò non ho più visto una giornata come quella fino a quando Aḥmad ibn Buwayh al-Daylamī lo fece prigioniero, e gli cavò gli occhi.

Evidentemente la grande finezza dello spirito conviviale ancora una volta non aveva saputo aver ragione della ferocia della politica e della guerra.

Non è questa la sede per una analisi approfondita dell'enorme quantità di spunti che questo flusso di pietanze e versi può offrire, partendo dalle numerose metafore impiegate: erotiche, floreali, architettoniche, etc. Molti altri passi che descrivono banchetti simili a questo possono peraltro essere citati, e dovranno essere oggetto di ulteriori attenzioni, a scopo di repertoriamento di testi e di studio¹⁴.

Vale però la pena di sottolineare come questa produzione sorga da una matrice culturale, quella araba, solo poco tempo prima strettamente legata alla sobrietà, quando non penuria, della vita nomade, avvinghiata al suo cammello quale insostituibile veicolo e fonte di sostentamento con il suo latte e la sua carne. Così recitava Labīd, poeta tribale d'età pre-islamica, forse solo in tarda età convertito al messaggio del nuovo profeta Muḥammad:

E ai giocatori di *maysir*, per macellare la bestia,
ero io che facevo portare frecce di identiche dimensioni:
le faccio portare per cammelle sia sterili che fertili
le cui carni sono generosamente distribuite a tutti i protetti¹⁵.

E ancora in epoca omayyade, con la corte già stabile a Damasco, l'orgoglio arabo contro i nuovi sempre più potenti sudditi dell'Impero, spe-

cialmente persiani, poteva prendere le forme dell'identità gastronomica, se è vera l'attribuzione di questo passo ad Abū al-Hindī (van Gelder 31):

Ho mangiato lucertole, e non malvolentieri,
E mi piacciono le fette secche di carne di montone.
E il burro scremato, e i funghi degli alberi selvaggi.
Ed anche del cammello il fegato, specie col grasso di gobba.
E agnello arrosto che sfrigola caldo in un freddo giorno.

Il cambio di prospettiva sembra avvenire progressivamente ma assai rapidamente, e la corte stabilita a Baghdad dalla nuova dinastia abbaside è già, appena poco più di un secolo dopo la morte di Muḥammad, un fecondo luogo di scambio internazionale, piantato al centro della piana mesopotamica, ombelico del mondo tra l'India, la Persia, Bisanzio, Roma e l'Etiopia.

È qui che prende forma quella che a buon diritto si può definire una rivoluzione gastronomica, che avrebbe segnato l'evoluzione del mondo islamico e dell'Europa, grazie a influssi provenienti da oriente e occidente, via via integrati nelle nuove ricette che vanno creandosi. Gusto della scoperta (di nuovi ingredienti, nuove tecniche, nuove idee), della cura (nelle operazioni di pulizia, taglio, tritura, cottura, composizione), dell'equilibrio (nei dosaggi, nei sapori, nel consumo), furono al centro di una nuova, potremmo dire umanistica, filosofia del pasto e della vita, il cui prototipo sembra incarnarsi al principio nella figura di Ibrāhīm ibn al-Mahdī, fratellastro del grande califfo Harūn al-Rashīd - il celebre califfo delle *Mille e una Notte* - e lui stesso per breve tempo califfo (817-819). Le lezioni sperimentali, ed il primo 'Libro di vivande' (*Kitāb al ṭabīkh*) di Ibrāhīm, purtroppo nel novero dei testi perduti, fecero scuola in tutto il mondo arabo. Di lui ci rimane anche qualche raro frammento di epigramma culinario.

Consacrazione di questa *nouvelle vague* della cultura conviviale fu il suo confluire in testi scritti che ne tramandavano le norme e ricette. Nella stesura in libro, codice sacro della cultura logocentrica dell'Islam, l'arte gastronomica acquisiva la sua definitiva legittimazione. A un punto tale che l'arte della scrittura, arte sacra per eccellenza, strumento divino di rivelazione, può permettersi di divenire - quando ormai il cibo è tema comune dell'espressione lirica - addirittura metafora della disposizione delle pietanze: nella splendida poesia di Ibn al-Rūmī citata al banchetto

califfale, mandorle e noci sono disposte in linee grafiche (ar. *khatt*, ‘linea, scrittura’), e i segni diacritici e vocalici sviluppati nella scrittura araba al fine di trascrivere e leggere correttamente il Corano, sono tracciati da cubetti di formaggio e olive, foglie di menta ed estragone. Le frittelle *qatā’if* vengono addirittura disposte come pagine d’un libro.

È il segno d’uno sguardo sul cibo che non è frutto d’artificiosità di stile, ma piuttosto un consapevole parallelo tra la pietanza e la parola, tra il calderone e il calamo, quali strumenti che Dio ha dato all’uomo per la sua crescita e per la sua conoscenza (Dio è “Colui che ha insegnato l’uso del calamo”, *Corano*, 96, 4, ma anche colui che invita: “Mangiate di ciò di cui vi abbiamo rifornito, legittimo e buono”, *Corano*, 16, 114).

La descrizione del dottissimo banchetto fatta da al-Mas‘ūdī è già in sé ampia testimonianza di questa preziosa filosofia del pasto. Ma il concetto quasi scientifico che la sottende è messo in risalto dalle numerose indicazioni che i nostri poemi portano sulla necessità d’un ampio uso dei sensi: il lunare biancore della *maḍīra*, il *kamākh* con profumo di muschio, gli asparagi vestiti di soffice seta, la *jūdhāba* più dolce d’un insperato riparo, mentre la ‘tortora’ blandisce con versi d’amore. Il già citato cuoco baghdadino del XIII secolo aveva un’idea molto chiara sulla scala dei valori: “Dopodiché, i piaceri di questo mondo si dividono in sei classi, cioè: il cibo, le bevande, i vestiti, l’accoppiamento, i profumi, l’ascolto. Di queste, la più nobile ed importante è quella del cibo, poiché esso è la forza del corpo e la sostanza della vita, e nessun altro piacere può essere goduto, se non vi sia buona salute, alla quale è accessorio il cibo” (al-Baghdādī 3). È una riflessione che sintetizza bene tale filosofia umanistica, l’aspirazione al banchetto come esperienza sensoriale e cognitiva completa: se le bevande riescono soprattutto a soddisfare il senso del gusto, se riempiono la vista le vesti con i loro colori, se realizza le sue potenzialità nel sesso il senso del tatto, se i profumi titillano l’odorato ed i suoni l’udito, è solo nel corso d’un pasto ben fatto che tutti e cinque questi sensi possono confluire in un processo vitale a tutto tondo. Ecco la tavolata imbandita: i piatti si alternano luccicanti, quelli verdi di spinaci o maculati dalle lenticchie, e quelli colorati con intenzione, con zafferano o vermiglione, i profumi che al cuoco hanno segnalato la giusta cottura si diffondono ora tra i commensali, invitando alla scelta, le mani allora si allungano servendosi di brandelli piccoli e grandi di pietanze scivolose o ruvide, spugnose o sode, di cui tastano la consistenza nel portarli alla bocca. E qualcuno accenna un

tema, si conversa, spesso trattando proprio la grazia che si sta gustando, talora ascoltando i versi più belli declamati dai propri compagni, o la discreta musica del liuto pizzicato da una ancella...

È da questo approccio culturale al banchetto che nasce, sua sublime espressione, la poesia culinaria araba, *ṭa'āmiyya*.



Figura 1. Macellazione del cammello e preparazione del pasto. Miniatura da un manoscritto delle *Maqāmāt* ('Adunanze') di al-Ḥarīrī: Iraq 1237; Parigi, Bibliothèque Nationale de France.



Figura 2. *Scena di banchetto*. Miniatura da un manoscritto delle *Maqāmāt* ('Adunanze') di al-Ḥarīrī: Iraq 1237; Parigi, Bibliothèque Nationale de France.



Figura 3. *Alessandro Magno al convivio in suo onore nella città utopica*. Miniatura da un manoscritto della *Khamsa* ('Pentalogia') del poeta persiano Nizāmi: Iran XVI secolo: Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana. Splendida raffigurazione dell'esperienza nobile e complessa del banchetto.



- 1 Il primo studio esplicito sull'argomento, il quale si presenta come eccellente punto di partenza per future ricerche, è quello di van Gelder citato in bibliografia. Per un quadro aggiornato degli studi di storia della gastronomia araba si vedano invece Heine, Roden, Waines, Zaouali, Zubaida, anch'essi citati in bibliografia.
- 2 Ibn al-Mu'tazz (861-908) fu celebre poeta, principe abbaside ed egli stesso califfo, sia pure per un solo giorno, lo stesso della sua morte violenta. *Kāmakh* è parola d'origine persiana, usata con senso generico di 'stuzzichino', di cui infatti il poemetto illustra molte varianti.
- 3 Di Maḥmūd ibn al-Ḥusayn al-Kātib detto al-Kushājīm (m. 961 c.), grande dotto, si dice che il soprannome fosse un acrostico indicante i rami delle scienze umane in cui eccellea, tra cui la poesia (*shī'r*); fu anche capo-cuoco alla corte di Sayf al-Dawla, sultano di Aleppo. Ben quattro delle poesie presentate in questo banchetto erano a suo nome. Per il *sanbusāj* ed il *wast* vedi più avanti alle nn. 4 e 5. La *ṭardīna* è un tipo di pasticcino. La melanzana alla *būrān* veniva frita e passata nel latte acido: in tal modo ricopriva poi una vivanda di carne ben rosolata; da questo piatto deriva la spagnola *alboronía* (al-Baghdādī 37; Roden 239-250). Il *lawzīnaj* è dolcetto a base di mandorla di forma romboidale (al-Baghdādī 77-78); da questo dolce deriverebbe il termine 'losanga'. La tortora indica la musicista e cantante che accompagna il banchetto.
- 4 Ibn al-Rūmī (836-896), figlio di un bizantino e di una persiana, cristiano convertito all'Islam sciita e scrittore arabografo, è poeta tra i più affascinanti della letteratura araba d'età abbaside, ma ancora non adeguatamente apprezzato e studiato. Sono numerose le sue liriche di tema gastronomico, tutt'altro che espressioni manieristiche, ma invece plastiche rappresentazioni di un mondo culturale ricco e raffinato. Il *wast* è dunque un pane circolare farcito. Durante il convegno, il confronto con la relazione di Claire Fennell ha fornito l'occasione di una interessante ipotesi di un collegamento tra questo *wast* arabo ed il *wastel* inglese, forma standard di pane segnata sull'antico tariffario, forse tramite passaggio siciliano ancora oggi marcato dal rotondo pane farcito detto *vastedda*, segnalato da Salvatore Marano. L'ipotesi è attualmente al vaglio di una ricerca congiunta di cui speriamo vengano presto a maturazione i frutti.

- 5 Isḥāq b. Ibrāhīm al-Mawṣilī (767-850) fu grande musicista del suo tempo ed importante poeta, assai benvenuto alla corte califfale di Baghdad, e persino immortalato nelle narrazioni delle *Mille e una Notte*. Il *sanbūsaj* è il tipico involtino fritto della cucina araba, farcito con verdure o carni speziate, che ancora oggi emana il suo pungente profumo dai chioschi del Cairo, di Damasco o di Baghdad (al-Baghdādī 57-58). Il *murrī* era una salsa ottenuta dalla fermentazione di pani d'orzo, dal sapore agro piuttosto forte; il termine arabo *al-murrī* potrebbe essere una corruzione del greco *halmyria*, 'salamoia', a testimonianza del continuo viaggio della cultura gastronomica (al-Baghdādī xxix, xl-xlii). Palmira è la celebre oasi nel deserto siriano, sede dell'antico regno della regina Zenobia, valorosa avversaria dell'espansione romana.
- 6 Muḥammad ibn Ṭughj fu il fondatore della breve dinastia degli Ikshidi d'Egitto, ma all'epoca della narrazione aveva combattuto contro il sultano reggente di Damasco, ed aveva occupato quella regione.
- 7 L'autore di questa poesia non è altrimenti identificato. La *aruzza* è, come risulta evidente dalla descrizione poetica, un pasticcio di riso e zucchero.
- 8 La *harīsa* è un pesto di frumento e carne, preferibilmente trattato al forno; se ne davano varianti con altri cereali (al-Baghdādī 51-52). Il segno <...> indica un termine dato come illeggibile dagli editori del testo. Khosrow Anushīrwān l'Immortale' (531-579) fu sapiente re di Persia, secondo tradizione grande amante della buona tavola, faro della dinastia sasanide fondata appunto dall'antenato Sāsān.
- 9 La *maḍīra* è una zuppa di carne speziata in latte agro (al-Baghdādī 20-21). La Tihāma è la zona costiera del Ḥijāz, regione di Mecca e Medina. Abū Hurayra (m. 676) era uno dei Compagni del Profeta, importante raccoglitore di tradizioni sul primo Islam, e noto asceta.
- 10 L'autore è dunque di nuovo Kushājīm. La *jūdhāba* è termine generico per numerose varianti di pasticcini, per lo più dolci (al-Baghdādī 71-73). Ahwāz è una città dell'Iran sud-occidentale.
- 11 Il *khalūq* è un profumo a base di zafferano.
- 12 I *qatā'if* sono una categoria di frittelle a sfoglia di vario tipo, tra i dolci più comuni nella tradizione araba; cfr. al-Baghdādī, pp. 81-82.
- 13 Abū Nuwās (m. 814) è tra i maggiori poeti della letteratura araba, figura centrale del cosiddetto 'modernismo' che riformò la lirica in epoca abbaside, e divenuto personaggio dai tratti romanzeschi e leggendari, narrati anche tra le pieghe delle *Mille e una notte*, quale fidato compagno del califfo Harūn al-Rashīd. Quest'ultima lirica - come molte del suo Divano, in cui questa peraltro non compare - tocca il tema del vino (il farmaco, la bevanda che i diversi fiori offrono), usuale accompagnamento dei banchetti, per lo più allungato con acqua. La lirica araba di tema bacchico (*khamriyya*) è un settore

ampio e complesso, per le sue continue trascinazioni verso il simbolismo mistico, ed è assai più studiata della poesia strettamente 'culinaria'. In questo testo, la citazione sembra comunque svolgere degno e molto concreto ruolo di ultimo giro di coppa al termine del banchetto. Bāturunja è villaggio nei pressi di Baghdad. Le *hurī* sono le virginee fanciulle del paradiso musulmano. Il *bahār* è il *Buphthalmum salicifolium*, volgarmente detto Asteroide salicina, fiore di campo giallo, presente anche sul nostro Appennino.

- 14 Si vedano alcuni esempi citati in van Gelder 39-79.
- 15 Cfr. *Le Mu'allaqāt. Alle origini della poesia araba*, a cura di D. Amaldi, Venezia, Marsilio, 1991, pp. 58-59; il *maysir* era un gioco d'azzardo che si utilizzava per la spartizione delle prede.



Opere citate, Works Cited



Zitierte Literatur

- al-Baghdādī, Muḥammad, *Il cuoco di Baghdad*. A cura di Mario Casari. Milano: Guido Tommasi Editore, 2004. Edizione originale: al-Baghdādī, Muḥammad ibn al-Hasan ibn Muḥammad ibn al-Karīm al-Kātib, *Kitāb al-ṭabikh*. A cura di Dawūd Chalabī. Mosul: Maṭba‘a Umm al-rabi‘īn, 1934.
- van Gelder, Geert Jan, *Of Dishes and Discourse. Classical Arabic Literary Representations of Food*. Richmond, Surrey: Curzon Press, 2000.
- Heine, Peter, *Kulinarische Studien. Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter. Mit Rezepten*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz, 1988.
- Maçoudi, *Les prairies d’or. Texte et Traduction*. Vol. VIII. Éd. C. Barbier de Meynard. Paris: Imprimerie Nationale, 1874.
- Roden, Claudia, and Charles Perry, eds. *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations by Maxime Rodinson, A. J. Arberry & Charles Perry*. Blackawton, Totnes, Devon: Prospect Books, 2001.
- Waines, David, *La cuisine des califes*. Arles-Paris: Sindbad-Actes Sud, 1998.
- Zaouali, Lilia, *L’Islam a tavola. Dal Medioevo a oggi*. Roma-Bari: Laterza, 2004.
- Zubaida, Sami, and Richard Tapper (eds.), *Culinary Cultures of the Middle East*. London: I.B. Tauris & co., 1994.