

STORIA DELL'UOMO

(Attraverso il suo 'cibo')



(Primo Volume - Dall'Origine ai Fenici)

ALDO QUINTO LAZZARI

EDIZIONI OSSERVATORIO MILANO

**Argomenti di massima trattati, con
pagine di riferimento relative.**

In apertura: Argomenti e Prefazione autore	
3	Processo umanizzazione (schema)
4	L'inizio
8	I reperti della predazione
9	Il "Bambino di Tuang" e Raymond Dart
14	"The Hunters or the Hunted?"
16	L'uomo di Grimaldi
21	La Genesi e la creazione dell'uomo
24	La mandibola di di Moulin-Quignon
27	"Homo sapiens sapiens"
29	Il sito di Solutré in Francia
31	L'uomo raccoglitore
33	Stazione eretta dell'uomo
36	Comunanza con le scimmie antropomorfe
41	Il sito di Pincevent
44	L'economia tribale
47	La geografia botanica secondo Linneo
49	Le "zone" secondo il clima
53	I progressi alimentari e sociali delle tribù
57	Cosa "bolle in pentola": la dieta variegata.
64	Si prepara la tavola per il "convivio" di gruppo
66	La nascita delle prime civiltà agricole
71	Lo scenario mediorientale
72	I primi cereali
76	La ceramica per consumare il cibo
78	Cucchiai e forchette all'opera
81	L'ospitalità si fa strada
83	Ugarit
88	La Mesopotamia e i suoi fiumi
93	Agricoltura primitiva ma non troppo
95	Gli Assiri
96	Le prime città-stato
99	Pane e lavoro
103	Catal Hüyük
108	Le testimonianze di Lagash
114	Gli Egizi

- 119 I suini per i sacrifici
- 123 Anche in Egitto l'acqua è determinante
- 127 Il cibo dei morti "eccellenti", e quello del "popolo"
- 132 Oltre i cereali
- 134 Il mistero dell'husking-trays
- 135 Il pistore e i primi molini
- 137 I forni Egizi
- 140 La scoperta del lievito (?)
- 141 La birra non birra: la verità sulle origini
- 150 Vino e birra secondo gli antichi
- 157 Vavilov e i cereali
- 170 Anche Ugarit ha la sua "birra" (?)
- 177 Confusione tra frumento, orzo e cereali in genere
- 178 Cenni su Starcevo: ovvero la birra celtico-danubiana (?)
- 184 Il codice di Hammurabi
- 187 Osiride scambiato per donna e dea
- 189 I pani ritrovati nelle tombe
- 192 L'olio alimentare degli Egizi: il Kiki
- 194 Erodoto: L'Egitto tra cronaca e leggenda
- 197 Il miele egizio
- 198 Il pesce: pane dei poveri
- 201 Il vino che invecchia oltre il tempo: una fola
- 204 Gli Egizi e le posate
- 205 La tavola imbandita degli Egizi
- 207 La terra di Cananei, Ebrei e Fenici
- 215 Il nomadismo degli Ebrei
- 217 La spigolatrice Rut
- 220 I capretti d'Isacco
- 222 I sacrifici
- 224 Il grappolo di Eshol
- 226 Olivo vite e cereali: i tesori della Terra di Canaan
- 230 Le testimonianze di Ugarit
- 233 Sennacherib di Ninive
- 238 Le vecchia "inquina" il pane
- 246 Pastorizia specializzata in Israele
- 248 Il lamento per la mancanza di grano
- 249 Gli usurari: la storia si ripete
- 252 Il riscatto della terra

- 253 Il "campo" la misura dei contadini nel rapporto con la terra
- 255 Il vomere di bronzo e di ferro
- 257 La "trebbia" primitiva
- 259 I falchetti per mietere di 15.000 anni fa
- 260 La selezione del frumento
- 261 Orzo esastico nudo va per la maggiore
- 263 L'aia: luogo d'incontro
- 264 I magazzini di cereali: un'arma strategica
- 266 I vari cereali
- 268 I datteri dei Fenici
- 271 Il grano bollito
- 273 Ceci e cereali abbrustoliti
- 276 Grano, orzo e farina: supremazia nel mercato
- 278 Cibo tossici: una non novità
- 280 Azzimo e non
- 283 Le bufale di alcuni autori: le tagliatelle degli Egizi
- 288 Pane ed erotismo
- 289 La macina data in pegno: non era possibile
- 291 Il "latte e miele" degli Ebrei
- 294 Gli alberi da frutto sono protetti
- 296 Ce fico e fico
- 300 La melagrana
- 302 La mandragora appare in scena
- 304 La giuncata o 'leben'
- 305 Nasce il cacio
- 310 L'olivo e la sua vera patria d'origine
- 316 L'olio come moneta corrente
- 321 Ci voleva anche Hugh Johnson per raccontare fole
- 324 Il Caucaso prima patria della vite coltivata ?
- 328 La contraddizione tra Ebrei e Cananei sul cibo
- 331 Ugarit: la grande enoteca del Mediterraneo
- 334 Il vino del Carmelo ambito da Thutmosis
- 338 Diatriba sui termini riferiti al vino raffinato
- 340 Vini miscelati o diluiti
- 341 Vino di capperi ...per Baccho!
- 342 Vino con acqua marina e resina
- 343 Il vino per adescare e concupire
- 344 "Non guardare il vino quando rosseggia.."

- 346 Lo stendardo di Ur
- 349 Vasi vinari: tra vetro e terracotta
- 253 L'irrigazione: eterno problema dalle origini
- 254 La dieta dell'eunuco Ashfenaz
- 355 Lo scalogno: una gigliacea appetita già allora
- 362 Abbattere gli alberi: un sacrilegio imperdonabile
- 366 Salicornia: un mistero da svelare
- 370 Le vivande in lista a Nari
- 373 Divieti e permissività per i cibi
- 375 L'epopea gastronomica dei pesci d'acqua dolce e salata
- 377 Per i Fenici meglio carne umana che di vacca
- 380 Il garum dei Fenici
- 384 Le culture alimentari sahariane
- 391 Cananei d'origine, Fenici per evoluzione
- 395 I Fenici e il mare come "cibo"
- 387 Sardine, sgombri e acciughe, il pane dei Fenici
- 400 La fattorie agricole dei Fenici
- 406 I Fenici secondo Plutarco

Bibliografia suddivisa per categorie (al termine del volume)

- I - Bibliografia preistoria
- II - Bibliografia Africa sahariana
- III - Bibliografia Medioriente
- IV- Bibliografia reperti arte egizia
- V - Bibliografia cereali
- VI - Bibliografia sull'orzo

PREFAZIONE

Quella del cibo non sempre è stata una "bella storia", ne ho avuto conferma diretta, poiché sul cibo e per il cibo ho passato intere stagioni, chino sui libri che ne narravano il percorso, ma sapevo anche che da ragazzo seduto a terra sui campi, consumavo minestre "sciatte" che sapevano di poco, quando non addirittura di niente. Quello era il cibo dei poveri, ovvero il cibo di noi tutti, costretti a rubare alla terra raperonzoli striminziti per l'aridità del clima, e per la poca terra non fertile che li ospitava in mezzo alle pietraie.

Ma la fame era tanta che cominciavamo a sognare alla prima luna di gennaio l'illusorio pranzo pasquale che si risolveva poi in una passerella, nella tavola della festa, sulla quale sfilavano fumanti e sapidi, gli gnocchi di patate, i fagioli con le cotiche, e pezzi di pollo passato al tegame con aromi e spezie "casalinghe", per renderlo più gustoso, e sufficiente per tutta la ciurma di casa con l'aggiunta di un liquido sugo di pomodoro e fecola

Attese, da noi ragazzi, erano, le patate rosolate nella teglia di ferro, una volgare padella nobilitata dai manici rimessi da poco e imbullonati dallo stagnino del paese per renderla ancora adatta a sopportare le sofferenze del fuoco e poi posizionata in mezzo alla tavola per essere assalita dalle forchette a tre rebbi, scalciate, fatte di un materiale che si scompondeva quando si osava infilzare qualcosa di duro. "Sono di latta !": così ci suggeriva, prendendoci in giro, il Valeriano, lo stagnino del paese che aveva il compito di riattarle o sostituirle con altre, sempre di ferraccio, forchette da due soldi per me, che da adulto avrei dovuto comunicare per i leader della posateria italiana, dai Bertoli ai Broggi, gli argentieri di Milano che avevano modellato posate a complementi d'arredo in preziosa lega, per principi e regnanti.

Da grande, non so se dire da "adulto", avendo per mestiere il compito di girare il mondo, ho visto individui e popoli che se la passavano peggio di noi contadini della terra che fu di Terenzio Varrone e di Vespasiano.

Mi aveva impressionato a Calcutta la vista di migliaia di esseri che giravano come fantasmi nei loro bianchi teli di lino, muoversi tra la miseria più nera nelle vie piene di una umanità randagia, che nella compostezza di una povertà intesa come condizione obbligata, mi faceva riflettere. Ero rimasto stravolto dall'orgogliosa "tenerezza" dei contadini di Ladakh, dalla pelle bruciata dal sole, il corpo esile, coperto da drappi e vestaglie sdrucite, di un rosso ormai

scolorito, che "spulavano" il cereale per allontanare, complice un refolo d'aria, oltre alla pula, i filamenti di stoppia, lacerata dal calpestio degli uomini e dal raschiare del trebbio. Ed eravamo ormai nel 1960, quindi in pieno miracolo economico per la mia terra d'origine e per l'Europa, mentre in India, nel Pakistan, e nel Sudan africano, o in altre zone della terra, si moriva ancora, normalmente, di fame e di stenti.

Gli anni, oltre trenta, passati in giro per le terre più diverse: dalla Cina all'Australia, dal Magreb all'Etiopia, dall'Unione Sovietica del tempo di Breznev, al Medioriente arabo, e lungo i sentieri che percorsero i Sumeri e gli Hittiti, gli Egizi e gli Israeliti, gli Assiti e i Fenici, mi avevano insegnato che la fame di un tempo era, almeno per me, soltanto una "dieta" forzata e non certo il preambolo della miseria che più tardi avrei incontrato, in giro per il mondo, come stato permanente per milioni e milioni di esseri umani.

Mi aveva anche commosso vedere le mucche magrissime, tutte pelle e ossa, camminare per le strade di Madras e di Bombay, di Bangalore e di Jaipur, o gli asini rinsecchiti di alcuni villaggi magrebini, mentre, quand'ero ragazzo la nostra Marianna, l'asina pezzata di nero, si nutriva con erbe fresche rubate sul ciglio dei verdi sentieri sottocasa o nel libero prato vicino al fosso.

Fu così che i ricordi dell'antica carestia della tavola, il gusto e il desiderio del buono, riservati alla festa, con il trascorrere del tempo stavano diventando un pretesto per incuriosirmi e per girare il mondo a scoprire la "fame" e l'abbondanza degli altri, dando uno sguardo ai loro cibi, alle abitudini, alle miserie e alle ricchezze dei pochi, leggendo anche nelle pieghe della storia l'affascinante avventura del cibo e della fame degli uomini dalle origini ai nostri giorni.

Molti hanno scritto gli stessi temi che io cercherò di trattare seguendo gli istinti e le memorie, i ricordi sbiaditi e le intuizioni, anche perché, avendo diretto riviste di agricoltura e di cibo, di tradizioni e di costume delle popolazioni rurali e urbanizzate, son stato spinto, dai miei collaboratori e dagli amici, a redigere questo immaginario diario, che scriverò in parte sull'onda delle mie esperienze e un po' "rubando" alle mille e più fonti che in giro per il mondo sono testimonianze mute del cibo: dalla Bibbia ai testi di Ugarit, da Erodoto a Petronio, da Plinio a Columella, da Levi Straus a E.E. Vardiman, da J. Glazewski a G. Loud, e via via per arrivare ai cantori della tavola del Medioevo e del Rinascimento italiano ed europeo.

Ho visitato luoghi e reperti nei vari musei e tra le memorie fisiche del passato; ho consultato, facendone pane quotidiano del sapere per oltre vent'anni, migliaia di volumi, anche se nella bibliografia di questo primo volume, inse-

risko solo 486 titoli, alcuni li indico nelle pagine dell'opera, mentre sulle pagine finali sono elencate titoli e autori, oltre che l'argomento.

Il mio scritto non vuole essere né un documento sull'archeologia del cibo, né un diario geo-etnografico degli avvenimenti che si sono succeduti nel tragitto degli alimenti: dalla terra alla tavola, ma solo un tentativo di capire come l'uomo, abitante di "patrie" diverse, sia riuscito a sopravvivere procurandosi il cibo.

Non mi limiterò a descrivere, in qualche caso con eccessiva supponenza o malcelata timidezza, ma cercherò di dire la mia, specie per quanto riguarda gli alimenti e le attività umane ad essi collegate, che mi sono più familiari per i decenni passati sul campo alla ricerca di una presunta verità.

Spero non desistiate dal leggermi, se a volte darò l'impressione di saltare di "palo in frasca": in quel caso responsabile è la mia sete di conoscere e la voglia di non tralasciare particolari apparentemente fuorvianti. Questo vuole essere un "quasi-romanzo" affascinante e drammatico della vita dell'uomo nel suo rapporto quotidiano con il cibo: in una parola con la fame, la sete o il soddisfacimenti anche di edonistiche vogli,e al di là delle necessità nutrizionali.

A.Q.L.

L'INIZIO

Non è azzardato affermare che “l'uomo è ciò che mangia”, poiché è scientificamente provato che esso si sia evoluto, attraverso i millenni, assumendo i caratteri in continua modificazione, in relazione anche alla sua alimentazione.

Pensando alle nostre origini preistoriche dobbiamo immaginare un mondo fatto d'esseri viventi primordiali (animali, ominidi e piante vegetali) come un tutt'uno - se non in perfetta simbiosi - certamente interdipendenti per le reciproche convenienze di sopravvivenza.

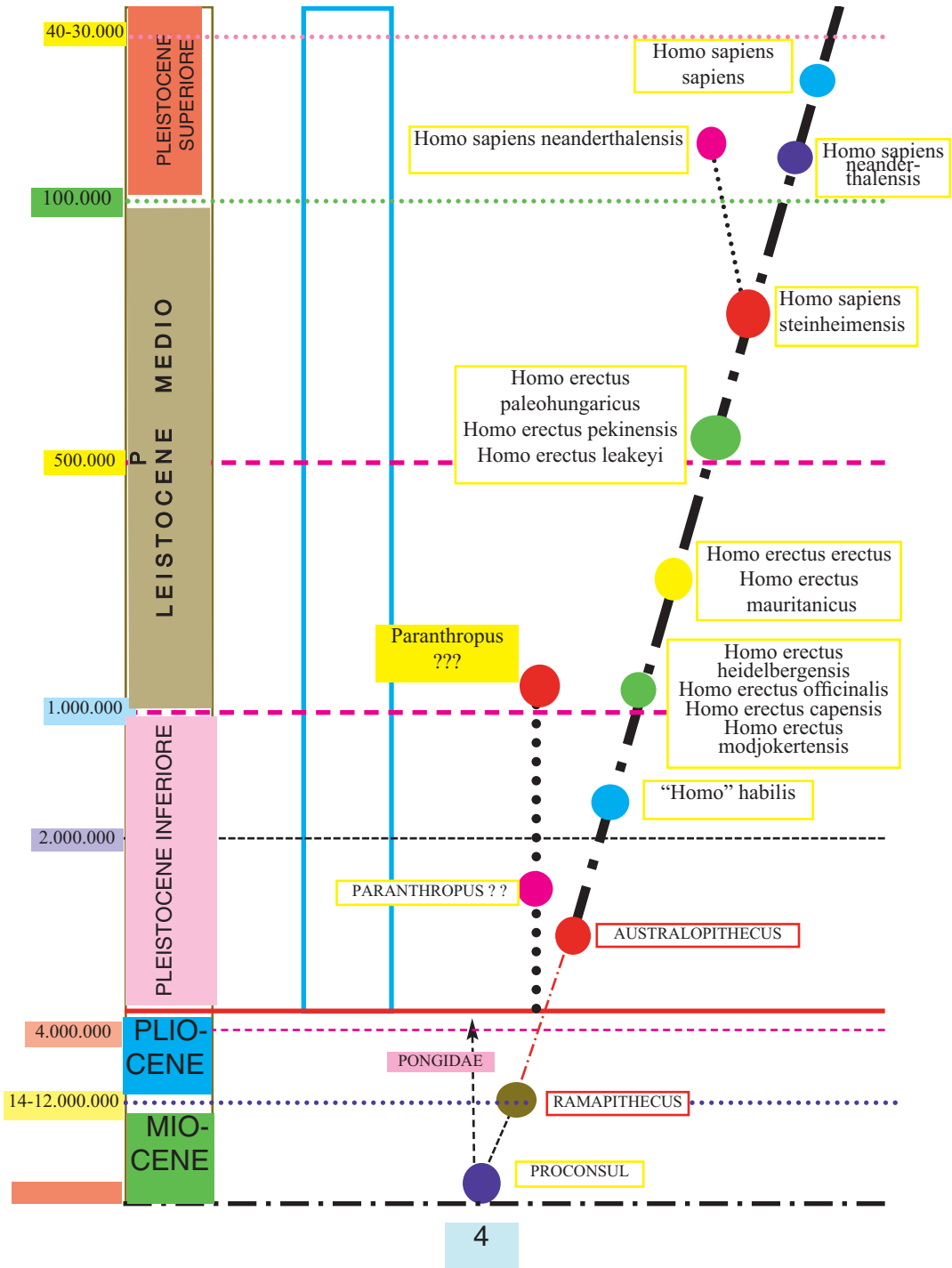
Fin dalle origini, di là dalle retoriche religiose e delle avventure scientifiche di Linneo, d'Afanassi Kaverznev, di Darwin, e d'altri naturalisti, l'uomo ha fatto parte integrante dello scenario nel quale si svolgeva la vita di tutti gli esseri tanto da doverne subire i condizionamenti che ne hanno determinato i caratteri.

Secondo alcuni teorici delle “ere cosmiche”, con riferimento ad antichissime civiltà anteriori a quelle da noi sempre ipotizzate, bisogna accettare l'eventualità che altri prima di noi uomini del Neolitico abbiano solcato i mari, percorso sentieri e forse sorvolato i continenti. Mi fa un po' paura incutendomi soggezione l'idea che questo possa essere realmente accaduto. Forse le prime “intelligenze” umane che vissero sulla terra non furono né i grandi della dinastia d'Ur né i re che la leggenda colloca nel



Grafico di massima del processo di umanizzazione

I nostri più lontani discendenti appartengono alla specie Ramapithecus, la loro origine è calcolata in 14.000.000 di anni fa. L'Australopithecus impiegava utensili forse da lui stesso costruiti (?). Attraverso una lenta evoluzione durata milioni di anni l'homo sapiens sapiens è giunto fino a noi. Il suo cibo si è però evoluto molto più lentamente delle sue capacità, condizionato dai vari habitat e dalle disponibilità naturali.



tempo antecedente al Diluvio. Dovendo interessarci di cibo dell'uomo, dimentichiamo, almeno per ora, questa sconvolgente ipotesi e torniamo con i "piedi per terra" immaginando la preistoria soltanto a partire dal tempo dell'homo sapiens considerando lui come il più antico tra gli intelligenti progenitori della specie umana.

Il cibo, di là della disponibilità logistica nel contesto spazio-tempo e della sua valenza nutrizionale, è stato un problema più drammatico alle origini, quando l'Homo sapiens, e prima di lui l'Homo habilis, dovevano trarre il proprio sostentamento alimentare dagli incontri spesso casuali con i "protagonisti" della dieta quotidiana.

Assunta in modo naturale, la razione di cibo doveva garantire non solo la sopravvivenza ma anche il giusto apporto energetico necessario all'essere vivente per procurarsi nuovo cibo e per combattere con successo la quotidiana battaglia con l'ambiente del quale faceva parte.

Non è facile esplorare con la certezza di una verità assoluta, il misterioso mondo che era lo scenario naturale nel quale viveva il primo uomo apparso sulla terra.

Non essendo di accordo sull'ipotesi biblica del paradiso terrestre, che sarebbe stato "regalato" alla prima coppia apparsa sulla terra, è dall'evoluzione della specie umana che ci arriva il diario, anche se approssimativo, di come siano andate le cose all'origine.

E' proprio facendo un'ana-



Ritorno dalla caccia

lisi degli ultimi sviluppi, documentati e documentabili, che si arriva ad una conclusione drammatica sui primi tentativi di sopravvivenza che videro gli ominidi impegnati nella quotidiana lotta alla ricerca del cibo.

Possiamo ugualmente ritenere valida la teoria che assegna all'uomo il ruolo di protagonista nel parziale mutamento degli scenari naturali, di là dalle catastrofiche modificazioni attribuibili invece alla natura con i suoi interventi che spesso, come avviene tuttora, hanno tragicamente cambiato il volto di molte zone.

Lo storico del cibo, affidandosi all'opera svolta da valenti archeologi, al ritrovamento di materiali statici e quindi non sempre comunicatori di eventi, deve trarre le sue conclusioni in base alle conoscenze alimentari attuali dell'intero panorama umano e attraverso ricerche su documenti ereditati dalla letteratura archeologica.

Il ritrovamento di alcuni semi o di vegetali in genere, o la scoperta di resti di scheletri di uccelli o di ossa di una determinata specie in un sito nel quale vi siano anche tracce di resti umani, non sono sempre indice di un'interdipendenza assoluta tra i vari reperti.

In questo caso, solo con la capacità dello storico di immergersi in quella realtà, si può cercare di immaginare quali potevano essere le condizioni ambientali, e i fatti che avrebbero determinato ciò che appare fisicamente agli occhi dell'archeologo.

E' in ogni caso necessario ricostruire mentalmente, in modo quanto più realistico, i possibili rapporti esistenti tra i vari elementi venuti alla luce, tenendo presente gli scenari anche attuali, e le possibili evoluzioni che hanno portato al cambiamento e quindi al relativo adattamento sia l'uomo, sia le varie specie vegetali e animali.

L'archeologo o lo studioso di scienze naturali, e tanto meno lo storico del cibo, non potranno mai giungere a definire esattamente quando e come l'uomo cominciò ad essere protagonista delle sue scelte alimen-

tari, quando cominciò a spartire il cibo da lui cacciato o raccolto con gli altri membri del clan; quando iniziò a considerarsi come parte integrante di un nucleo familiare o tribale, e infine quando cominciò ad usare un affidabile linguaggio nelle sue prime relazioni interpersonali.

E' difficile stabilire tempi e modi di questi comportamenti ma anche datare, pur se con errore di migliaia di anni, il momento in cui l'omo assunse atteggiamenti tali da farlo somigliare all'uomo attuale.

Si parla di miracolo, a proposito della sopravvivenza dell'uomo primitivo, a fronte delle calamità e delle svolte spesso drammatiche della natura, ma è stata la capacità genetica alle modificazioni e ai susseguenti adattamenti del suo essere raccoglitore, cacciatore, allevatore e agricoltore, che gli ha permesso di progredire dalle origini fino alle attuali condizioni, attraverso i vari stadi di civilizzazione.

Nonostante l'ostilità dell'ambiente naturale nel quale l'uomo primitivo - forse diretto discendente delle proscimmie - si muoveva, con il trascorrere del tempo la sua struttura si adattava ai nuovi stili di vita. Il cibo non era, come si può banalmente credere, a portata di mano, ma doveva essere "catturato" salendo sugli alberi, o rincorrendo in campo aperto piccoli o grandi animali, o raccolto dissotterrando radici e tuberi.

Le scimmie antropomorfe simili al nostro progenitore più lontano, presentano un'identica struttura, stessa anatomia muscolare e identico processo metabolico che presiede alla vita degli esseri viventi anche se di specie diversa. I variegati resti fossili esaminati correttamente non lasciano però dubbi sull'appartenenza all'una o all'altra specie. Ciò testimonia che una netta separazione sia avvenuta in tempi lontanissimi, dei quali non vi è più traccia, passando attraverso una lunghissima fase intermedia che ha segnato le differenze fino a rendere inequivocabile l'appartenenza ad una specie ben definita.

Se il cibo di questi lontani progenitori, e l'abitudine alimentare di ogni gruppo, sono stati elementi decisivi anche per apportare modificazioni, possiamo intendere che la mascella più robusta

dell’Australopithecus sia appartenuta ad un essere esclusivamente erbivoro, mentre quella più leggera ad una specie onnivora che si cibava, oltre che di carne, di bacche e di radici e di vegetali meno duri, quindi più facili da masticare.

La testimonianza più interessante è stata la scoperta di strumenti litici primitivi creati dall’Homo habilis del quale si è trovata traccia indicativa negli scavi di alcuni strati di terreno nella zona dell’Olduvai in Tanzania, uno dei più importanti siti archeologici



Il sito dell’Oldvai

dell’Africa. I ritrovamenti in questa zona hanno svolto un ruolo importante nella comprensione dello sviluppo e delle origini della specie umana.

Accanto ai reperti litici, lavorati su un’unica faccia con l’aiuto di una pietra scheggiatrice, sono stati scoperti anche resti di alcune

piccole prede, come tartarughe e pesci, minuscoli vertebrati e anche soggetti giovani di animali di grossa taglia.

Siamo veramente certi che questi reperti siano frutto della predazione dell’uomo cacciatore, raccoglitore e consumatore di cibo, oppure è stata anche la casualità che può avere determinato l’accumulo di questi rifiuti localizzandoli in un unico sito?

Non può esserci una sicurezza matematica che tutto ciò sia stato frutto esclusivo dell’uomo o degli altri esseri viventi più o meno evoluti, capaci quindi di creare queste situazioni.

Il ritrovamento di uno o più resti di antilopi e gazzelle o di animali di grossa taglia, accanto a strumenti litici di varia natura, compresi quelli deputati ad uccidere, squartare o porzionare, non può documentare con certezza assoluta una correlazione tra i vari reperti.

Molti studiosi - archeologi e scienziati naturalisti - lasciandoci nel

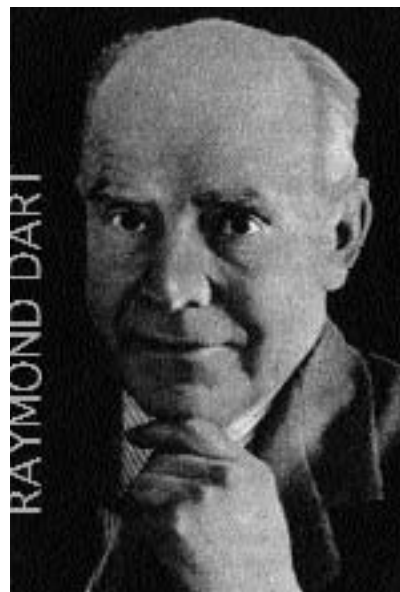


dubbio, hanno cercato di risolvere alcuni interrogativi riferiti all'evoluzione dei minicomportamenti dell'uomo in relazione alle piccole attività quotidiane.

Ad esempio, nessuno ha saputo dirci esattamente se il nostro lontano antenato abbia organizzato il suo primo giaciglio sugli alberi, per difendersi dagli assalti dei potenziali predatori, o in grotte naturali, e quando abbia deciso di cacciare lontano dall'insediamento per trasportare poi, parte della preda, nel luogo prescelto per passare la notte, o per trascorrervi un tempo più lungo.

Difficile è anche stabilire quando abbiano avuto origine le caratteristiche umane ritenute essenziali per dominare da protagonista, l'habitat nel quale doveva raccogliere il cibo, o cacciarlo, e renderlo poi adatto al consumo per se ed eventualmente per gli aggregati del suo clan.

Il ritrovamento di un fossile, ad esempio come quello scoperto a Kimberley in Sud Africa - e classificato come il "bambino di Taung", risalente probabilmente ad oltre due milioni di anni fa, ha lasciato nel dubbio gli scienziati di mezzo mondo poiché non si è potuto accertare con sicurezza matematica, o meglio scientifica, a quale tipo di nostro antenato debba essere riferito.



Il sudafricano Raymond Dart - eminente studioso anatomista - ha cercato invano di convincere i suoi colleghi europei che il reperto fossile, per la conformazione anatomica del cranio e per altri elementi, doveva essere inserito nel contesto genealogico dell'uomo.

Il cranio perfettamente conservato, considerato dagli studiosi di elevato valore scientifico, non convince tuttavia sull'appartenenza del medesimo al genere homo.

Molti, specie in Inghilterra, dopo averlo visionato, stabilirono, infatti, che si trattava senz'altro di un reperto appartenuto ad uno scimpanzé o ad altro primate della stessa famiglia. Raymond Dart cercava, con la competenza che lo distingueva, di convincere i colleghi che non poteva essere soltanto l'aspetto, e quindi la conformazione anatomica peculiare del soggetto in esame, a far propendere per l'una o l'altra appartenenza. A supporto di questi suoi convincimenti, Dart asseriva che soltanto lo studio dei comportamenti della specie, come quello alimentare, poteva dare la certezza e risolvere i dubbi. Se si fosse giunti a stabilire, con lo studio più approfondito del cranio e quindi dell'apparato mandibolare, che il soggetto si era nutrito di carne, secondo Dart l'appartenenza del fossile al genere homo sarebbe stata scontata poiché tra i primati solo l'uomo - sempre secondo l'anatomista sudafricano - si nutriva regolarmente di carne. Diverse le valutazioni perché diversi furono i criteri adottati per emettere un giudizio.

Il mio modesto parere di storico del cibo, pur non avvalorato da ricerche scientifiche ma solo da constatazioni postume, direttamente sul campo, è che forse non fu solo il primate-homo a consumare carne, contrariamente a quanto affermato da Dart, poiché non è raro assistere ancora oggi alla scena di qualche primate-scimmia che preda altri animali, spesso "colleghi di avventura", gustandone la carne che mostra di gradire più di ogni altro alimento.

Dart definisce l'uomo 'cacciatore nato', abile e sanguinario stratega della predazione animale che si avventurava nella caccia a grossi animali diventando uno specialista, dominatore incontrastato dell'habitat.

Per suffragare queste sue teorie assolutiste, Dart cercava la "prova del fuoco". Si trattava di scoprire, anche solo tracce apparenti di

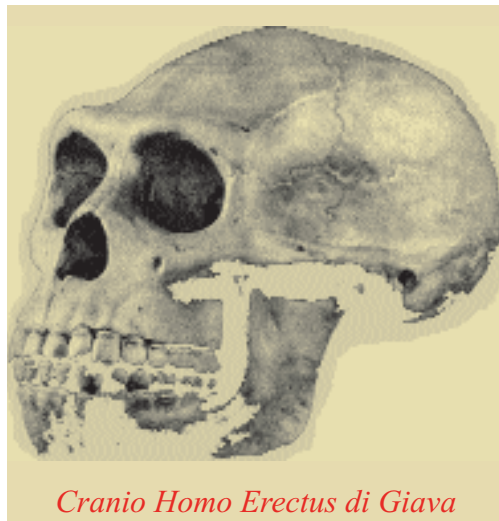
eventuali annerimenti sul terreno, sulle ossa dei reperti, o sugli strumenti litici utilizzati da questo insuperabile cacciatore. Le tracce del fuoco, secondo Dart, sarebbero state la conferma che soltanto l'uomo poteva aver frequentato i siti nei quali sono state trovate le ossa anche di animali di grossa taglia e non, come sostiene qualche altro scienziato in disaccordo con Dart, che i resti potevano invece essere stati accumulati casualmente, anche ad opera di animali predatori più sanguinari e più capaci dell'uomo.

A questo punto, in contrasto con altre teorie, alcuni hanno formulato l'ipotesi che i reperti fossili, di primati-scimmia o primati-uomo potevano, insieme ai resti di altri animali, far parte del bottino predatorio di feroci belve, come le iene o anche di altri animali capaci di vincere l'astuzia dei nostri più lontani antenati.

Non sono di accordo, pur rispettando le tesi di Dart, che l'uomo - almeno alle origini - sia stato l'incontrastato dominatore della fauna terrestre, e che abbia rappresentato, in questo senso, l'unicità tra gli esseri viventi di allora.

Non abbiamo di altronde neanche la certezza che nelle lontane origini soltanto l'uomo abbia utilizzato il fuoco, poiché anche alcuni Australopitechi potevano avere acquisito questa capacità, contemporaneamente all'uomo o prima di lui.

Avviene ancora oggi che alcuni primati confezionino rudimentali strumenti per procacciarsi il cibo. Basti pensare ad alcune primati-scimmie che raccolgono sassi e su un incudine naturale, selezionato allo scopo, schiacciano gusci di noci o di noccioli durissimi per mangiarne i gherigli o i semi.

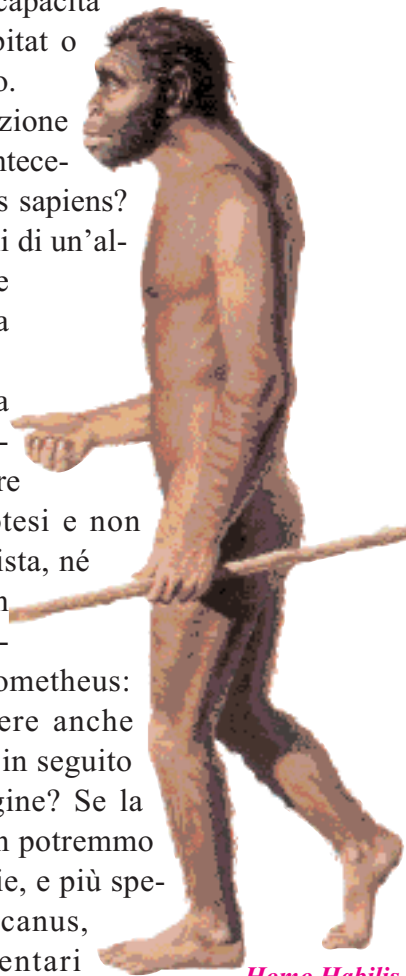


Cranio Homo Erectus di Giava

Mi chiedo a questo punto se non possano essere avvenuti nel corso di centinaia di migliaia di anni, mutamenti anche regressivi nelle varie specie e che quindi i primati-scimmie - e perché no, anche primati uomini - abbiano perso parte delle loro capacità per l'avvenuta modificazione degli habitat o per un indecifrabile fenomeno regressivo.

Non è forse da prendere in considerazione la presunta esistenza di qualche civiltà antecedente a quella dell'attuale *Homo sapiens sapiens*? Un mistero che avvolge le lontane origini di un'altra specie più evoluta della nostra, e che Graham Hancock ipotizza essere stata distrutta dalla catastrofe planetaria?

Torniamo ancora una volta alla nostra civiltà per non lasciarci distrarre da queste affascinanti ipotesi dell'illustre autore del volume "Impronte degli Dei"; ipotesi e non farneticazioni. Non essendo né anatomista, né paleontologo, timidamente mi pongo un grande quesito riferito ai primi uomini-scimmia, definiti *Australopithecus prometheus*: questi esseri erano capaci di esprimere anche alcune qualità oggettive dell'uomo che in seguito si sarebbe distinto dalla specie di origine? Se la risposta dovesse essere affermativa, non potremmo che accettare l'ipotesi che le proscimmie, e più specificatamente l'*Australopithecus africanus*, abbiano avuto comportamenti alimentari identici all'*Homo habilis*.

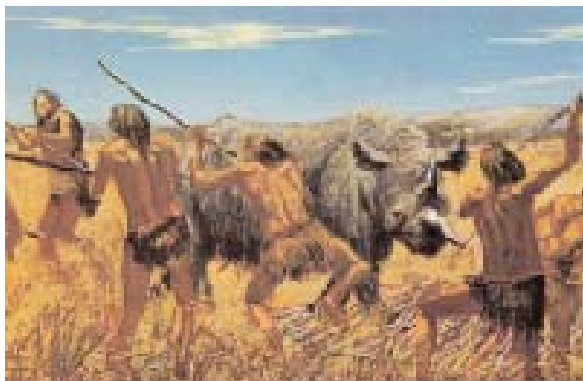


Homo Habilis

Si è generata una gran confusione nell'interpretare i reperti trovati nei vari siti, specie di quelli risalenti al Pleistocene, sia inferiore sia medio.

Gli interrogativi furono generati anche dal fatto che i reperti ossei scoperti, appartenenti ad alcune specie animali, spesso si rivelavano incompleti:

non rappresentavano in pratica l'intera struttura ossea di quella particolare specie. Ciò poteva dipendere dal fatto che gli Australopitechi carnivori e l'Homo habilis o erectus, dopo la predazione, la cattura, o il ritrovamento di una carcassa appartenuta ad un animale ferito o trovato morto, saccheggiavano le parti più interessanti dal punto di vista alimentare e più facili da sezionare, quindi le trasportavano nei rifugi stabili o provvisori, per essere consumate, singolarmente o dal gruppo, con maggiore tranquillità.



Succede ancora oggi che animali predatori uccidano la preda e ne

trasportino l'intera carcassa, o parte di questa, in luoghi appartati o nella vicinanza della tana dove si rifugiano i loro piccoli.

Lo storico, cerca di essere cronista del passato - il più fedele possibile - rifacendosi ai documenti e alle testimonianze orali, o alle intuizioni, mentre l'anatomista, l'archeologo o il paleontologo, cercano di interpretare al meglio, ma spesso in modo soggettivo, i reperti venuti alla luce. Ecco perché non me la sento di dare credito fino in fondo alla teoria di Dart che ci descrive il cibo del nostro antenato più lontano come frutto esclusivo di una caccia complicata, violenta, alla quale facevano seguito il rito della scarnificazione del corpo, il sezionamento e l'avidità dei bocconi che rendevano l'uomo simile al più evoluto predatore animale.

Innanzitutto - almeno così interpreto la sua teoria - Dart definisce l'uomo primitivo come un cacciatore sanguinario, abile professionista della predazione fin dalle sue origini. Personalmente sono più propenso a credere che l'uomo abbia iniziato a sfamarsi raccogliendo il cibo che incontrava sul suo cammino o nelle marce forzate.

Bacche, radici, tuberi, frutti, piccoli animali, uova, o i nuovi nati, sia di animali terrestri, sia di uccelli, furono probabilmente il primo cibo più facilmente raggiungibile senza sottoporsi ad estenuanti lotte, inseguimenti faticosi e cerebrali deduzioni per catturare prede, specie di grossa taglia.

Ve lo immaginate voi un uomo primitivo, non ancora completamente erectus, o agli inizi della sua deambulazione bipede, a rincorrere veloci gazzelle, scalpitanti onagri per poterli acciuffare con le mani, o ferire con bastoni o con pietre, o a trarre in inganno un pachiderma di qualche tonnellata, o un bue attrezzato di corna, per farli cadere in qualche trappola ?

Molti in ogni caso sono in sintonia con Dart, nel definire l'uomo del Pleistocenico un gran cacciatore, tanto che Isaac Glyn, uno dei più grandi africanisti del nostro tempo, nel suo volume *"To what extent were early hominidis carnivorus? - An archaeological perspective"*, riferendosi ai depositi pleistocenici, ci descrive l'uomo cacciatore di due milioni di anni fa, che dopo aver ucciso le prede ne trasportava le parti carnee nei luoghi di sosta, porzionandole ulteriormente per spartirle con il gruppo familiare. Isaac vuole farci intendere che i caratteri umani, propri delle specie più evolute, fossero presenti già nell'uomo del Pleistocene superiore.

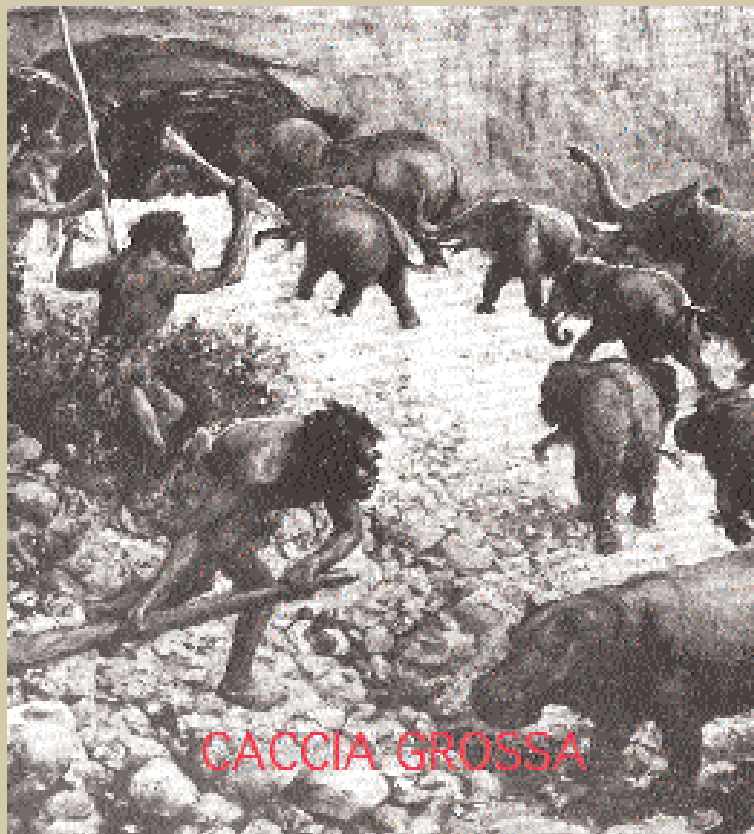
Meglio di altri - almeno per avvalorare la nostra tesi - ha fatto C.K. Brain, un altro eminente studioso sudafricano il quale nel suo volume *"The Hunters or the Hunted? An Introduction to Cave African Cave Thoponomy"*, dopo avere seguito attentamente, e per lungo tempo, il comportamento dei leopardi, prima di esprimere un giudizio sulle attitudini e stili alimentari, sia dei predatori classici, sia degli uomini primitivi, si dichiara apertamente contrario alla tesi di Dart e di Isaac, avvalorando indirettamente quelle di Broom e Schepers.

Le ricerche metodiche di Brain lo hanno portato a delineare uno scenario diverso da quello ipotizzato da altri scienziati archeologi. Per Brain non sempre, e comunque non nei siti da lui attentamente studiati, è stato

l'uomo primitivo - più o meno evoluto - a creare in modo logistico, e quindi ripetitivo nello spazio e nel tempo, i rifiuti rappresentati da reperti ossei di animali di varia specie.

Secondo Brain - come ci conferma anche Lewis R. Binford, che ne ha studiato a fondo le teorie - i vari depositi, o rifiuti, devono necessariamente essere collegati a più fattori.

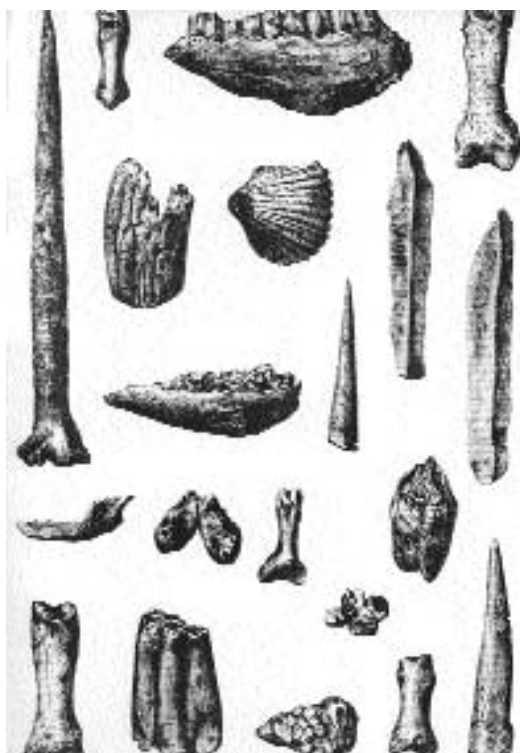
Per maggiore chiarezza si può affermare che le “associazioni si devono riferire agli aspetti dinamici dell'ecosistema”. In una parola può anche essere che i resti di molti siti siano contemporaneamente il prodotto delle



attività umane con i suoi rifiuti, e di altri predatori, compresi gli ominidi, con il concorso anche di fenomeni geologici.

Purtroppo, dopo queste affermazioni

di uno scienziato che ha lavorato in molti siti del Sud Africa, come possiamo dare credito, in modo complessivo, alle ipotesi avanzate dai ricercatori che dalle scoperte e dagli scavi in Africa Orientale, hanno tratto conclusioni quasi opposte a quelle di Brain e di altri suoi colleghi?



Gli strumenti dell'uomo di Grimaldi

Può sorgere il dubbio che i ritrovamenti di ossa, e di resti di ominidi o uomini più recenti, unitamente a reperti litici o di osso, di fattura artigianale, non ci garantiscano la verità sui regimi alimentari e sulle tecniche di caccia e di scorta del cibo.

Secondo Brain non è tutto chiaro e soprattutto - aggiungo io - esistono molte contraddizioni nelle varie testimonianze succedutesi in questo scorcio di secolo.

D'altronde non basta scavare e trovare i rifiuti per interpretarli in modo corretto. Lo stesso Binford, e noi ci associamo a lui, l'archeologo o il naturali-

sta deve, prima di tutto, studiare a fondo i possibili fattori che possono avere determinato il deposito di rifiuti cercando di ricreare, almeno in modo virtuale, lo scenario nel quale vivevano i protagonisti: prede e predatori, e immaginare il loro quotidiano rapporto con l'ambiente e gli eventuali sconvolgimenti di natura geologica succedutisi nel tempo.

Tutto dovrebbe essere rivisitato per capire esattamente il regime alimentare degli Australopitechi, degli ominidi e dei suoi successori se accettassimo l'ipotesi che l'uomo primitivo dal suo stato di vegetariano puro, e quindi di semplice raccoglitore delle specie vegetali e di minuscole prede animali, sia passato di colpo al consumo esclusivo di carne. Inizialmente la dieta carnea poteva essere realizzata non con la caccia, tanto decantata da Dart e da alcuni suoi colleghi, ma con la ripulitura delle carcasse o dei resti di animali catturati da altri predatori.

La presenza quindi dei resti di ominidi nei siti pieni di ossa di ogni tipo e di più specie potrebbe essere, almeno in alcuni casi, giustificata dal fatto che predatori più sanguinari, più forti e capaci dell'uomo, lo abbiano trattato come una normale preda da uccidere e spolpare lasciando i suoi resti insieme con quelli di altre specie.

Se così fosse, bisognerebbe in tal senso giustificare la presenza contemporanea in qualche sito, anche di strumenti litici rozzi o evoluti come forma, che si è preferito credere facenti parte dell'armamentario abituale dell'uomo sia nomade-cacciatore, sia di quello stanziale, agricoltore-cacciatore.

Se alcuni strumenti litici, specie di forma primitiva, servivano per squartare, rompere le ossa, porzionare, raschiare, ciò non è sufficiente a stabilire che l'uomo cacciava le prede uccidendole direttamente, poiché "l'avventura della caccia" poteva essere una semplice caccia al tesoro, ovvero la ricerca e il ritrovamento di prede abbattute, o ferite, e parzialmente consumate, da altri predatori più abili.

Capita anche oggi che predatori evoluti, anziché spendere energie a rincorrere prede, per abatterle, ucciderle e poi squartarle, le rubino ai

predatori-cacciatori, che ci rimangono senz'altro male: questa è la legge, non solo della giungla, ma anche della foresta e della savana.

Ciò mi convince sempre di più che l'uomo per centinaia di migliaia di anni, abbia preferito la comoda vita di raccoglitore - magari anche di prodotti carnei e di midollo - a quella più faticosa, e non sempre fruttuosa di cacciatore di prede da scovare, inseguire, uccidere e squartare.

A questo punto, dovendo stabilire, almeno in modo approssimativo, come e dove, i primi uomini consumassero il cibo, raccolto o predato, cerchiamo di formulare ipotesi, anche se in contrasto con quanto affermato da alcuni studiosi di archeologia.

Non presuntuosa ricerca per stabilire i termini del primo rito della tavola, inteso come cerimonia quotidiana, alla quale potessero partecipare più individui, ma la necessità di conoscere l'iter delle attività logistiche volte a realizzare i primi tentativi di uno stile alimentare programmato.



Cattura di cavalli fatti cadere da un precipizio

Non essendovi convergenza, né sulle ipotesi, né sui risultati delle ricerche effettuate da differenti gruppi di ricercatori in zone diverse tra loro, dobbiamo necessariamente pervenire a delle conclusioni dopo aver passato in rassegna gli ipotetici comportamenti nelle varie epoche dei singoli protagonisti attivi o passivi della biomassa.

Se ancora oggi alcuni primati cambiano quotidianamente il luogo dove riposare o dormire, o nel quale procacciarsi il cibo, ci sentiamo autorizzati a credere che anche i nostri

lontani antenati possano aver avuto lo stesso comportamento. Questo almeno per centinaia di migliaia di anni, fino a pervenire alla stanzialità, riparando per periodi più o meno lunghi in anfratti naturali, come grotte o caverne, e solo più tardi si siano decisi a costruire veri e propri rifugi. Tende realizzate con pelli o materiali vegetali, e in seguito con mattoni di creta o tronchi lavorati grossolanamente, potrebbero esser state le loro prime abitazioni.

Con riferimento a quei tempi lontani non si può parlare di vere e proprie cerimonie o riti della tavola ai quali l'uomo è pervenuto soltanto in epoche più vicine a noi. Gli animali in generale, non potendo vivere in zone prive di acqua, hanno fatto sì che il banchetto per i divoratori di carne, fosse localizzato nella vicinanza di polle d'acqua, di fiumi, di laghi, per assicurarsi il rifornimento continuo di acqua dolce, per l'abbeverata quotidiana o per altre necessità.

Anche oggi si assiste, in alcune zone dell'Africa, alla morte di decine e centinaia di animali, della stessa specie o anche di specie diverse, legati per la loro sopravvivenza alle fonti d'acqua. In caso di siccità prolungata, se non migrano, perché impossibilitati per stile di vita o per altre cause, periscono irrimediabilmente lasciando sul terreno le loro carcasse che saranno disossate dai predatori e dai ripulitori.

Tra migliaia di anni, queste ossa, se sepolte, e magari accatastate da fenomeni meteorologici o geologici, potrebbero essere considerate come "rifiuti" che gli scienziati studieranno per cercare di immaginare chi possa aver banchettato in quel luogo, vista l'abbondanza di così tanti reperti.

Molte teorie fanno emergere la figura dei nostri lontani progenitori, immaginandoli come veri e propri scansafatiche stanziali, poiché la vita sedentaria, oltre che comoda, era anche gradita e ricercata, non solo dalla specie umana, ma anche dagli animali. Le limitazioni delle zone di caccia e di appartenenza, in uso ancora oggi presso alcune tribù sopravvissute e in alcune specie animali che marchiano di odori e segni distintivi i



Homo erectus modjokertensis

confini del proprio spazio operativo, lasciano intendere che forse l'uomo, all'inizio, era restio a spostarsi. Gli unici spostamenti e l'eventuale abbandono della zona prescelta come luogo stabile, erano giustificati dalle azioni di ricerca del cibo, della raccolta o della caccia, che si concludevano in poche ore o in alcuni giorni.

Alle tribù stanziali della regione Amazzonica, o di altre zone del globo, fanno riscontro opposti comportamenti in altre realtà umane, come gli esquimesi, o gli aborigeni del deserto australiano, o i bosciman, i quali fanno degli spostamenti continui non solo un'attività remunerativa, ma anche la garanzia di una certezza per il loro immediato futuro.

Spostandosi, i vari gruppi conoscono altre realtà, altre terre, altri habitat, e le opportunità offerte dalla flora e dalla fauna che si trovano in questi nuovi territori. Conoscere e scoprire nuove realtà e nuove abbondanze non significa dimenticare le opportunità passate, offerte dai territori abitati fino a quel momento. In caso di improvvise carestie, si può sempre tornare sui propri passi per ritrovare ciò che provvisoriamente si è abbandonato. Valeva anche allora la teoria che «chi lascia la strada vecchia per la nuova sa quel che lascia e non sa quel che trova?».

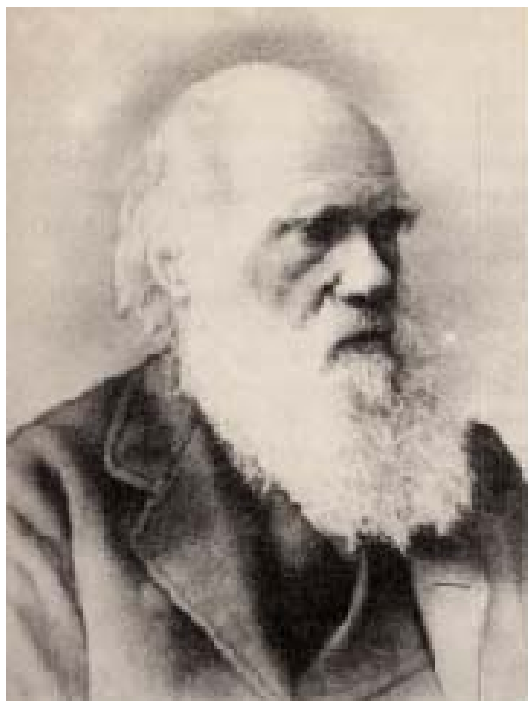
Torniamo alla nostra esplorazione non facendoci condizionare da questa o quella teoria, cercando d'interpretare al meglio gli elementi che costituiscono il materiale storico, venuto alla luce nei vari siti ad opera di

scienziati che, in modo diverso, hanno interpretato le testimonianze.

I primi strumenti artigianali, anche se nella forma e nella lavorazione sono certamente elementari, tuttavia lasciano intendere che l'autore doveva essere un animale già programmato mentalmente, capace quindi di creare strumenti litici di forme non casuali, ma di tipo standard.

Vi è stata quindi un'evoluzione costante, anche se diluita in qualche migliaio di secoli, tanto che l'Homo sapiens sapiens - i cui reperti sono stati rinvenuti, tra l'altro, anche nelle caverne di Cromagnon - appartiene ad una fase molto avanzata rispetto agli "uomini di Neandertal".

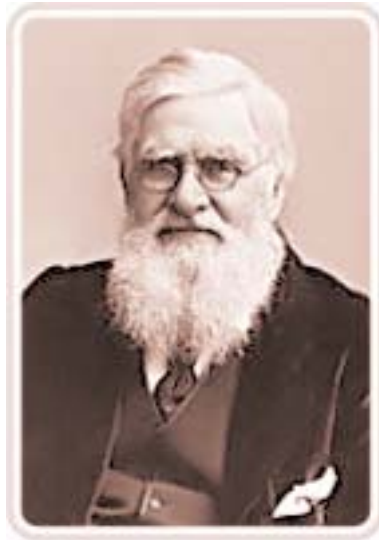
Gli strumenti ritrovati accanto ai quei resti, ci fanno immaginare un tipo di uomo molto vicino alle razze attuali: evoluto sia dal punto di vista della struttura, sia del portamento, certamente eretto, e con una capacità intellettuale molto sviluppata. L'evoluzione del suo rapporto con l'am-



Charles Robert Darwin

biente nel quale vive, caccia, e dal quale deve trarre gli elementi per la sua alimentazione, lo induce ad affinare la tecnologia utilizzata per produrre strumenti ricercando i materiali più adatti.

Per quanto riguarda l'evoluzione (e certamente il nuovo adattamento) non ci si può soffermare solo sulle teorie di Charles Robert Darwin, giacché le sue, che sembravano 'vangelo' per molti studiosi



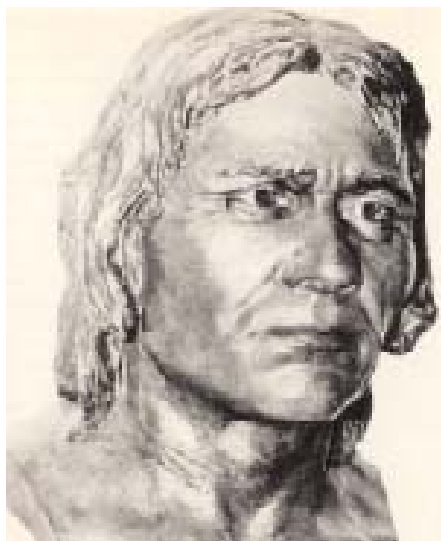
Alfred Russel Wallace

furono messe in confusione o discusse da un altro 'scienziato': Alfred Russel Wallace che formulò una personale teoria evoluzionistica simile a quella di Charles Darwin nello stesso periodo in cui lo stesso Darwin elaborava la propria.

Wallace espone le sue teorie evoluzioniste introducendose, come fattore esplicativo, l'ipotesi della selezione naturale. Si deve, infatti, a Wallace "l'elaborazione dell'esistenza di una linea di discontinuità biologica nel sud est asiatico, definita in seguito, "Linea di Wallace" nella quale si possono individuare distinti gruppi biologici

con riferimento alle due zone geografiche individuate dalla linea".

Queste deduzioni, ed altre simili, sono state avversate dai vari esegeti i quali, dando credito, oltre ogni logica scientifica, al libro della Genesi, fanno risalire la creazione del mondo, e quindi dell'Homo (si presume sapiens o quanto meno habilis) intorno ai 6000 o 4000 anni a.C.



Come la mettiamo allora con i resti fossili risalenti ad epoche anteriori e soprattutto agli strumenti litici considerati, senza tema di errore, manufatti dell'uomo?

Tutti i resti fossili antediluviani e i manufatti preistorici sono erroneamente considerati da alcuni come opera delle casualità naturali. Asce, punte, bifacciali, raschiatoi, secondo gli esegeti, sarebbero opera dell'attività meteorologica e dei fenomeni naturali come i fulmini o lapides fulminei. A questo punto mi è di conforto l'idea che prima dell'homo sapiens sapiens, addirittura centinaia di migliaia di anni, se non addirittura milioni di anni, altri esseri umani, magari diversi dai più recenti, abbiano vissuto e operato, e siano stati creatori-protagonisti di una civiltà, con un grado di evoluzione avanzata anche rispetto alla nostra.

Un disastro totale, improvviso e quindi impreveduto, può aver cancellato ogni traccia di quella civiltà, lasciando soltanto il seme umano rappresentato da qualche raro individuo, casualmente sopravvissuto al cataclisma e che da questo, regredito per sopravvivere alla modificazione degli habitat, si sia formato il primo nucleo procreatore di una nuova "umanità" più vicina alla nostra.



Femmina di scimpanzè

Debbo assolutamente dimenticare miti e leggende, storie fantasiose o anche ipotesi con tanto di credito scientifico, per non dovere, a questo punto, porre fine a questo mio modesto lavoro sulla storia del cibo dell'uomo dalle sue origini, o presunte tali. Guai se dovessi rimanere suggestionato anche dalle mirabolanti descrizioni che leggo in "The Gradle of American Man" del professor

Arthur Posnansky dell'Università di La Paz, che con autorevolezza afferma che oltre 15.000 anni a. C. sul Lago Titicaca vi era un porto funzionale nel quale forse approdavano vascelli fantasma.

Non dovendo tracciare una storia dell'evoluzione dell'uomo e dell'ambiente che lo ha ospitato nel corso dei millenni (o di milioni di anni) ma solo redigere un diario credibile sul suo rapporto con il cibo e con gli elementi naturali che lo componevano, sia vegetali sia animali, dobbiamo, quanto più possibile, svincolarci dalle varie teorie evoluzionistiche.

Redigendo questo lavoro, desidero dare credito ad una determinata teoria seguendo la strada che porta alla conclusione che l'essere umano di oggi è sicuramente diverso da quello tramandato dai reperti fossili descritti, in modo forse approssimativo, da Charles Robert Darwin (1809-1882), da Tomas Henry Huxley (1825-1895) e da tutti gli altri studiosi dell'origine e dell'evoluzione dell'uomo.

Bisogna riconoscere che quella più credibile, per quanto ci riguarda, può essere la teoria di Georges Leopold Chrétien Cuvier (1769-1832) secondo il quale l'uomo non



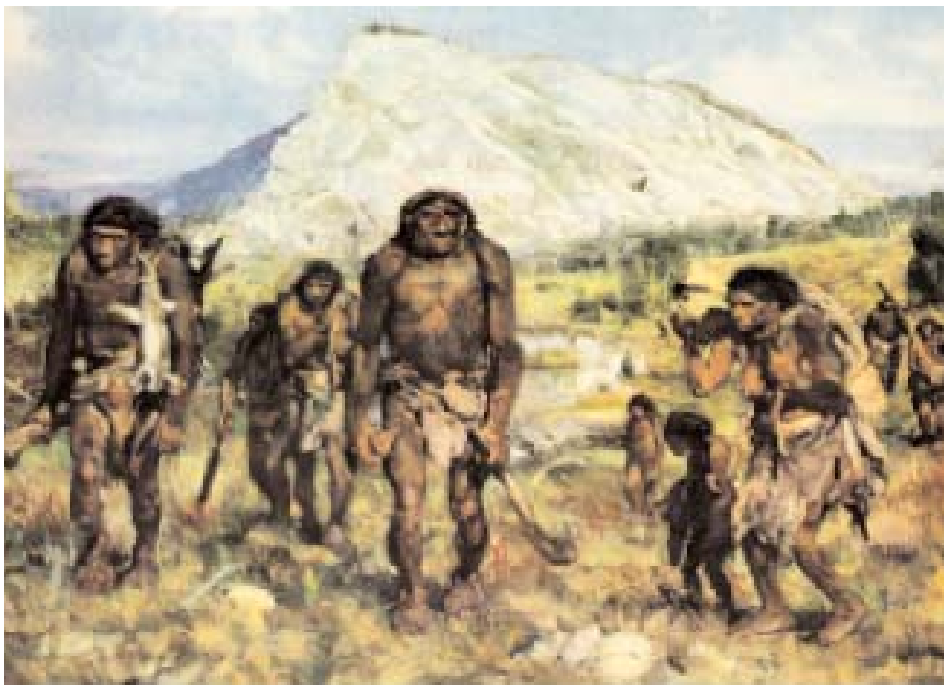
Un uomo: da cacciatore a preda



Leopold Chrétien Cuvier

può essere considerato contemporaneo di specie animali estinte milioni di anni fa. Cuvier si trova in netta contrapposizione con Jacques Boucher de Crevacoeur de Perthes (1788-1869) il quale sostiene che i resti fossili animali della valle della Somme, ritrovati accanto a reperti litici sofisticati, risalenti al periodo antidiluviano, confermano, al contrario, la contemporaneità dell'uomo con alcune specie di animali estinte.

La mandibola umana ritrovata nel 1863, a Moulin-Quignon, nei pressi



Ritorno dalla caccia

di Albeville, unitamente a resti fossili di animali estinti, non fu sufficiente a convincere gli scienziati dell'epoca, che preferirono dare credito alla teoria di Cuvier.

Secondo noi la teoria più credibile, o che più ci affascina, è che l'evoluzione dell'uomo sia il risultato dei suoi sforzi, diretti a superare le difficoltà dell'ambiente e le improvvise modificazioni che si sono succedute nel corso di centinaia di migliaia di anni.



Ominide predato da un leopardo

Jean-Baptiste Lamarck (1744-1829), dal canto suo, sentenziava che **«l'essere vivente si adatta all'ambiente mediante l'acquisizione di caratteri che trasmette ai suoi discendenti»**. Sosteneva, infatti, che gli organismi viventi attuali discendono, per via genetica evolutiva, da forme antichissime e primitive di esseri viventi, ammettendo che l'Uomo si sia sviluppato partendo dalla Scimmia.

La modificazione dell'habitat, delle disponibilità alimentari, le variazioni di approccio al cibo, sia vegetale, sia animale, costrinsero le primitive scimmie antropomorfe a mutare il loro sistema di vita e la loro stessa costituzione.

Le scimmie, inizialmente solo arboricole, la cui alimentazione di conseguenza era rappresentata da bacche, frutti, foglie e germogli, per le variazioni climatico-ambientali e per la scomparsa di habitat come le foreste o di alcune specie di piante dalle quali traevano sostentamento, dovettero, un po' alla volta, scendere a terra mutando, anche se non definitivamente, il loro modo di interagire con l'habitat.

Le specie più evolute abbandonarono il tipo di locomozione che per qualche milione di anni ne aveva caratterizzato i movimenti e le azioni. La locomozione bipede fu un'esigenza dettata dall'istinto della sopravvivenza, tanto che solo le più capaci tramandarono geneticamente ai discendenti i nuovi caratteri, con le modificazioni e i successivi adattamenti.

La posizione eretta favoriva l'attraversamento delle immense pianure nelle quali il discendente delle antropomorfe avrebbe scoperto il nuovo habitat ideale, e nuovi, sconosciuti alimenti.

Con il passare del tempo, la stazione verticale favoriva lo sviluppo della muscolatura, della spina dorsale, degli arti inferiori, e soprattutto delle mani, che sarebbero diventate strumenti naturali, indispensabili per costruire manufatti di estrema utilità.

Le mascelle e il cranio, si adattarono al nuovo stile di vita e cominciò a manifestarsi una vita sociale di gruppo, governata con intelligenza e con un primitivo ma variegato linguaggio. Molti scienziati, spesso in contrasto tra loro, si sono cimentati sulla teoria dell'evoluzione dell'uomo, ma dobbiamo riconoscere a Lamarck il merito di avere più di altri reso un po' più credibile la sua teoria sulla mutabilità e perfettibilità degli esseri viventi.

Nell'opera "Philosophie zoologique", Lamarck giunse alla conclusione che "gli organismi, così come si presentavano, fossero il risultato di un processo graduale di modificazione che avveniva sotto la pressione delle condizioni ambientali.

Nonostante le ipotesi di Lamarck siano state

in seguito dimostrate infondate, Lamarck rimane il primo scienziato ad aver affermato la trasformazione dei viventi.



In questo modo lo acenziato portava la biologia fuori dal creazionismo e fondava una prospettiva dinamica della storia della natura.

L'influenza determinante dell'habitat in continua evoluzione, favoriva lo sviluppo delle creature viventi che si modificavano, raggiungendo un perfetto adattamento all'innovazione.

Che l'evoluzione sia avvenuta per stadi successivi, e contemporaneamente in tutto il mondo, in contrasto con il credo di alcune religioni, è un fatto scientificamente accertato.

Non potendo ripercorrere il cammino dell'essere primitivo, poiché la sua evoluzione biologica si è realizzata nell'arco di un lunghissimo periodo (forse milioni di anni), ci limitiamo a farne la conoscenza al termine della sua grande e decisiva evoluzione biologica terminata intorno ai 40 o 30 mila anni fa, almeno così dicono gli esperti, con la comparsa dell'*Homo sapiens sapiens*.

Cosa mangiava l'uomo agli inizi, o meglio, prima del completamen-



Evoluzioni degli strumenti litici

to della sua evoluzione biologica? Non si può dare una risposta certa poiché non si conoscono con esattezza gli scenari e la biomassa che caratterizzavano l'habitat. Nel Pliocene Superiore (circa due milioni di anni fa) l'*Australopithecus africanus* per sopravvivere si dedicava alla conquista di proteine, ricavate forse da carcasse di animali morti o feriti, utilizzando forse i primi elementari manufatti per farne delle porzioni.

Fu però l'*Homo habilis*, non ancora "erectus", a radunarsi in piccoli gruppi nelle prime strutture abitative - caverne o anfratti naturali - e quindi a rifornirsi di cibo, oltre che con la caccia, forse anche con la raccolta di vegetali.

Anche se non possiamo esserne certi, intorno ad un milione e 200 mila anni fa, l'*Homo erectus* si organizza nella caccia di gruppo, inseguendo, o facendo cadere in trappola, animali anche di grossa taglia.

L'uomo si diffonde anche nelle zone temperate dell'Europa e dell'Asia, modificando la sua alimentazione rispetto a quella che lo aveva sostenuto nel cuore dell'Africa, specie nella regione dell'Olduvai. Il cambiamento del luogo, le migrazioni e l'invasione di zone abitate da altri esseri viventi, costringe uomini e animali a competere tra loro per il dominio del territorio, delle fonti di approvvigionamento idrico e alimentare. Nel frattempo, nel cuore del Pleistocene Medio, compaiono in Europa i primi bifacciali litici; inizia quindi l'impiego di bastoni e di clave. Il fuoco non è più un fenomeno casuale, ma si organizzano dei veri e propri focolari con l'utilizzo di arbusti raccolti e trasportati all'interno degli accampamenti che ospitano interi nuclei familiari.

Passeranno ancora millenni, poi la caccia si effettuerà con armi da getto. Dopo l'uomo di Neanderthal si fa strada l'*Homo sapiens*, fornito di razionalità, e in grado di lavorare la pietra dominandola con il suo ingegno. Gli uomini (Neantropi), riferiti al Paleolitico Superiore, presentano una struttura notevolmente diversa dai Neandertaliani; possiedono una cultura superiore: oltre a produrre strumenti litici di gran perfezione, fabbricano utensili, con materiali di osso o di corno ricavati dalle prede catturate.

Gli animali, con i quali l'uomo si deve confrontare, sono la renna, il rinoceronte, il mammut, il cavallo selvatico, e altri di piccola taglia. Il clima, in

corrispondenza del Paleolitico Superiore, è ancora freddo. Siamo alla seconda metà della massima glaciazione. Per ripararsi dal clima ostile l'uomo vive in caverne, in grotte o in semplici ripari sotto speroni di roccia; solo più tardi, con il sopraggiungere di un clima più temperato, abbandona i rifugi nella roccia, e si organizza in abitazioni a cielo aperto.

Pelli di animali, legname e frasche, servono per creare strutture abitative che hanno il conforto del calore, diventando elemento decisivo per una pacifica convivenza tra individui dello stesso clan. La caccia si fa più razionale. I cavalli selvatici, facili da catturare con trappole e fosse, partecipano in gran quantità alla dieta dell'uomo-cacciatore che la implementa con piccole razioni di vegetali.

Il ritrovamento di un insediamento, nel sito di Solutré in Francia, dei resti ossei di circa 100 mila cavalli selvatici, può essere la dimostrazione che la caccia sia diventata un'arte che utilizza ogni accorgimento, supportata anche da una maggiore inventiva da parte dell'uomo, culturalmente evoluto.

Il sistema delle Età principali: della Pietra, del Bronzo, del Ferro, si prestò ad interpretazioni e suddivisioni ulteriori. Ad esempio, John Lubbock, nel 1865, distinse quella della Pietra in due periodi: l'Età della Pietra Scheggiata, riferita al Paleolitico, e l'Età della Pietra Levigata, riferita al Neolitico.

Di volta in volta studiosi di varie tendenze suddivisero ulteriormente il Paleolitico, con riferimento alla specie animale rappresentativa di ciascun periodo. Quello dell'Orso, dell'Elefante, del Rinoceronte, della Renna e dell'Uro, questi furono i periodi definiti da Edouard Lartet (1801-1871).

Gabriel de Mortillet introdusse una suddivisione con riferimenti archeologici relativi all'evoluzione degli strumenti litici. Gli attrezzi in pietra, abilmente lavorati, che l'uomo creava per raggiungere un livello sempre più elevato di specializzazione, servivano non solo per procacciarsi il cibo, ma anche per lavorarlo, per difendersi o per attaccare animali o altri uomini.

L'uomo primitivo, prima della scoperta e dell'utilizzo organico degli strumenti litici, subiva le fluttuazioni del clima, le modificazioni repentine dell'ambiente e soprattutto del bioma, ovverosia il complesso mondo vegetale e animale. Il giusto equilibrio della biomassa, che significa il "peso" totale e quindi l'incidenza degli organismi viventi, sia vegetali sia animali,

rispetto alla superficie occupata dagli stessi, determinava una condizione di vita sufficiente a garantire il sostentamento.

Quando quest'equilibrio era stravolto, soprattutto per motivi di natura climatica, si alteravano tutti i riferimenti nel rapporto tra uomo e ambiente. Le fluttuazioni climatiche, con il solidificarsi o lo sciogliersi di enormi masse di acqua, producevano, specie in alcune zone, modificazioni tali da alterare la geografia del mondo.

Nel pleistocene, o era quaternaria: circa 1,5-2 milioni di anni fa, precedente all'attuale periodo denominato Olocene, il mutamento climatico esercitò un'influenza profonda sugli esseri viventi, soprattutto sull'uomo, ma anche sugli animali e sui vegetali dai quali dipendeva il suo sostentamento.

Nelle zone temperate, con l'avanzata dei ghiacciai, le foreste cedevano il passo a una vegetazione più aperta che costringeva il mondo animale, rappresentato da specie silvicole, a far posto a quelle più adatte agli ambienti aperti, come le savane e le tundre.

Non vi fu, nel corso delle varie epoche, una stabilizzazione degli habitat, tanto che i mutamenti climatici, e le nuove condizioni di vita, si alternavano, con il ritorno, a volte anche traumatico, agli antichi ecosistemi.

Poiché ogni essere vivente necessita, per la sua sopravvivenza, di un particolare ecosistema, uomini, animali e vegetali, furono costretti ad ambientarsi nei nuovi habitat. Soprattutto l'uomo, per sopravvivere, doveva procurarsi nuovi, e spesso sconosciuti, alimenti, e anche se il mutamento di questi non era mai traumatico o improvviso, tuttavia cambiavano i rapporti tra l'essere umano e il suo cibo. Era necessario elaborare continuamente nuovi modelli, e tecniche più progredite, per procacciarsi gli alimenti; modelli che dovevano essere geneticamente trasferiti in eredità ai propri discendenti.

Ogni gruppo di uomini primitivi, o singole comunità, dovevano fare i conti con la propria cultura, con l'habitat in continua evoluzione e con le diverse specie vegetali e animali, anch'esse coinvolte nel processo di modificazione. Se il principio dell'evoluzione, e il susseguente adattamento, portavano nuovi elementi nella cultura per la sopravvivenza, l'uomo doveva migrare e rinnovarsi, raggiungendo, di volta in volta, un gradino più avanzato nelle tecniche per la ricerca e l'utilizzo del cibo.

Non potendo disporre, con esattezza, del quadro ambientale formatosi ed

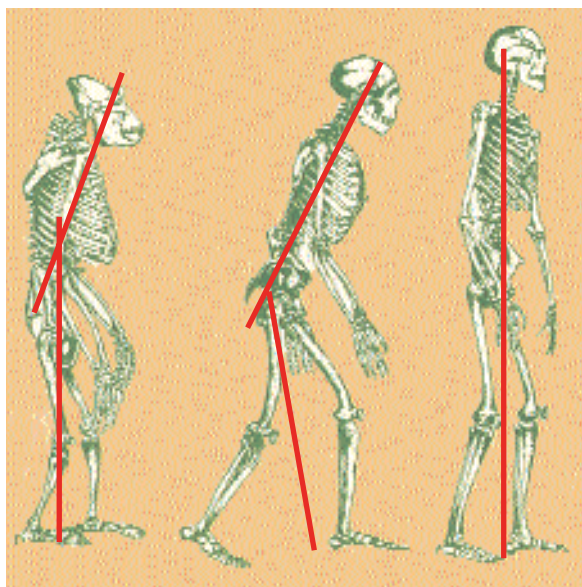
evolutosi nelle varie parti del mondo e nelle diverse ere, non possiamo che immaginare grossolanamente il tipo di alimento dell'uomo vissuto fino agli albori dell'Olocene, iniziato intorno al XV millennio a.C. , periodo nel quale viviamo ancora oggi. I resti non ci aiutano a capire con precisione matematica se l'uomo fu prima raccoglitore stanziale del cibo o, se al contrario, per sopravvivere, iniziò con fatica a cercare le sue prede tra gli animali più realisticamente catturabili, con l'aiuto di una elementare e casuale "tecnologia strumentale".

Pare più credibile che prima di scoprire le clave lignee, o anche le rudimentali pietre, l'uomo si sia dovuto accontentare di bacche, di radici, di insetti, di piccoli animali indifesi e, anche se non è documentato, di uova di uccelli o di altri animali, "rubate" sui nidi o nelle tane.

La terraferma, sulla quale l'uomo muove i suoi primi passi, all'origine quindi della specie come noi oggi la conosciamo, è fatta di montagne, altipiani, bassopiani, piccole e grandi vallate, costoni e coste, isole e continenti, e di climi variegati e difformi spesso in modo decisamente contrapposto.

Esistono tuttavia, ancor oggi, processi chimico-fisici identici a quelli di milioni di anni fa. La luce solare, l'acqua, la terra, la roccia e l'aria, a differenti e spesso contrastanti incidenze, sono gli elementi che giocano un ruolo decisivo per formare l'habitat e la relativa biomassa necessaria all'uomo per sopravvivere.

La terra, o suolo, è l'elemento che serve come base di appoggio per ogni specie vivente dalla quale i "sistemi vegetali" traggono i minerali per la crescita. La luce e il calore entrano da protagonisti nelle reazioni chimico-fisiche, costruendo una serie di scenari climatologici che danno origine a una severa fitogeografia. L'aria, composta spesso di gas con una diversa natura chimica, e apparentemente estranea al grande gioco dell'evoluzione vegetale, è l'elemento che determina la diffusione, l'evaporazione, i venti



e le provvidenziali nubi. L'acqua, indispensabile alla vita vegetale, è alla base del protoplasma o l'insieme degli elementi della cellula, costituendone l'80, e spesso il 90%, determinando la natura di base dell'essere vegetale.

Contrariamente al mondo animale che, se anfibio, può vivere, sia immerso in acqua, sia sulla terraferma, come ad esempio foche, granchi,

tartarughe, pinguini, le specie vegetali, come le alghe di varie specie, hanno scelto, con irreversibile decisione, di vivere in ambiente marino.

Dobbiamo accettare, senza tante motivazioni pseudo-scientifiche, non interessandoci la materia specifica, che la cellula vegetale, di qualunque origine planctonica, finita centinaia e forse migliaia di milioni di anni fa nell'orbita idromarina, per la sua sopravvivenza dovette evolversi e adattarsi alle severe regole dell'ambiente marino.

Dopo gli alti e bassi delle mutazioni climatiche, anche recenti, si stabilì un periodo definito "neotermale", il quale determinò effetti sul sistema vegetale, e di conseguenza sugli animali erbivori da questo dipendenti, e anche sull'uomo raccoglitore o raccoglitore-cacciatore, ai quali seguì, con il trascorrere dei millenni, l'uomo cacciatore-raccoglitore, poi l'allevatore-agricoltore.

Lasciandoci trasportare dalla fantasia potremmo indicare nelle "sterculiacee", delle quali ancora oggi si conoscono oltre duecento specie, uno dei

primitivi alimenti raccolti dall'uomo. Le bacche carnose, che doveva contendere agli uccelli, facevano parte della dieta che veniva completata da insetti, lucertole, rane, radici e qualche succoso e zuccherino frutto. Forse le periodiche mutazioni climatiche, rendendo sterili e improduttive alcune specie vegetali, costrinsero l'uomo a cercare altre fonti di sostentamento.

L'uomo si distingueva dagli ominidi preumani oltre che per la conformazione e il carattere zoologico (stazione eretta), soprattutto per gli elementi culturali e per le sue "opere", tanto da ricercare, prima negli oggetti casuali e poi in quelli appositamente costruiti o modificati, gli strumenti complementari alle sue capacità di lottare con animali di piccola taglia.

Dovette imparare a muoversi sempre più agilmente, a correre, a utilizzare la massa muscolare nel modo più appropriato per contendere agli animali del suo ecosistema il diritto alla sopravvivenza e soprattutto a non diventare preda abituale per predatori più capaci di lui di correre, uccidere, sbranare.

La stazione eretta fu una straordinaria evoluzione zoologica che permise al discendente delle proscimmie, di vivere nell'habitat modificatosi a causa della scomparsa improvvisa delle foreste.

Un po' alla volta l'uomo dovette cercare nelle immense pianure spoglie di alberi, le "prede" animali, e forse nuove radici, utili al suo nutrimento. Liberati gli arti superiori dall'indispensabilità per l'uomo di arrampicarsi e di camminare prono, le "mani" cominciarono a servire per maneggiare i primitivi attrezzi lignei o litici, a stringerli, e in seguito, affinandosi la sua cultura, anche a costruirli.

Con la "scoperta" delle possibilità offerte dalla manipolazione sempre più perfezionata, si modifica nell'uomo la struttura o parte di questa. I denti non sono più l'unica risorsa per sezionare o strappare carne e vegetali resistenti: mani, denti e strumenti diventano un armamentario indispensabile non solo alla sopravvivenza ma per vivere un po' meglio anche se "alla giornata"

Durante il pleistocene, e più precisamente nel periodo glaciale di quest'era, l'uomo adattandosi ai diversi habitat, per sopravvivere, come abbiamo accennato, doveva fare ricorso a radici, frutti, semi, bacche e ad altre risorse occasionali del mondo vegetale, e, anche se sporadicamente, a fonti complementari della sua dieta come le proteine animali rappresentate da crostacei, insetti, uova e similari.

Questa soluzione, considerata parassitaria, in quanto, l'uomo non interveniva nella sua produzione ma la subiva, catturando o raccogliendo il cibo, doveva prima o poi modificarsi per garantire non un ipotetico paradiso terrestre, ma una continuativa fonte di approvvigionamento che solo la coltivazione e l'allevamento avrebbero reso possibile.

Infatti, a causa delle escursioni climatiche e per la mancanza di tecniche raffinate, la stessa raccolta di cibo e la caccia diventavano ragionevolmente discontinui, specie dopo l'abbandono da parte dei primi uomini delle tecniche utilizzate istintivamente dalle proscimmie che avevano facilità di accesso alle fonti vegetali di sostentamento arrampicandosi con destrezza sugli alberi più alti. Era impossibile avere la certezza del pane quotidiano garantito affidandosi semplicemente alla raccolta o alla caccia.

In alcune zone dell'Africa e in altri continenti, ancora oggi, alcune specie animali che si affidano esclusivamente alla caccia devono talvolta superare periodi drammatici per sopravvivere a causa dell'improvvisa mancanza di prede di facile cattura. La continua ricerca di aree più prodighe di risorse vegetali e di animali catturabili, costringeva i clan familiari e le comunità più allargate a continui spostamenti per vedere rinnovate le potenziali scorte alimentari.

Il problema della interdipendenze che lega specie animali e vegetali è sempre esistito. Per sopravvivere le une e le altre devono coesistere per "aiutarsi" reciprocamente a sbarcare il lunario. In una parola l'habitat ricco di vegetazione attira esseri vegetariani, i carnivori trovano prede facili per la sopravvivenza, se viene a mancare uno solo di questi elementi la sopraffazione di una specie sull'altra determina uno squilibrio che avrà drammatiche conseguenze.

Non avendo ancora scoperto la possibilità di conservare nel tempo sia i prodotti vegetali sia le prede animali l'uomo, ogni giorno o comunque ogni breve periodo, doveva approvvigionarsi di cibo "fresco".

L'uccisione del cavallo, della renna, del cervo o di altri animali di grossa taglia, spesso comportava l'abbandono sul terreno delle parti non consumate nel breve periodo prima del loro degrado. Lasciando agli studiosi della preistoria il compito di determinare con esattezza gli scenari che hanno

accompagnato l'uomo attraverso la sua evoluzione a partire dal Pleistocene (1.000.000 di anni fa), dovremo accontentarci di registrare oltre all'evoluzione della specie umana anche quella del mondo animale e vegetale.

Fino al tempo di Linneo, gli scienziati ritenevano ancora come valida l'immutabilità delle specie viventi tanto da affermare che anche i vegetali, che avevano invaso la terra, a partire dalle origini di questa, erano gli stessi che si erano succeduti nelle varie ere per approdare ai nostri giorni senza aver subito mutazioni.

Sarebbe stato facile in questo caso individuare la dieta dei nostri lontani progenitori ominidi. In realtà - come affermava lo scienziato Georges Louis Leclerc (1707-1788) - le specie viventi subiscono modificazioni per effetto dell'ambiente", e ciò è avvalorato anche da altri grandi studiosi, anche se ci volle Charles Darwin per elaborare una teoria affidabile sull'evoluzione. Darwin affermava che in ogni specie può continuamente cambiare l'aspetto, tanto che diverse erano le flore e le faune del lontano passato.

Le continue variazioni sono dovute alla grande capacità di riprodursi degli animali e delle piante ed anche al loro lento processo evolutivo. Sulla terra, nel corso di millenni (o di milioni di anni) ogni specie ha dovuto confrontarsi con l'ambiente, spesso ostile, lottare per conquistare un suo spazio vitale; per sopravvivere ha dovuto evolversi, modificarsi e quindi adattarsi alle nuove esigenze.

Tutti i soggetti (sia piante sia animali) che non si sono adattati completamente, modificandosi, sono periti. Si tratta di una fine non di singoli soggetti ma di specie intere, basti pensare a tutte le creature preistoriche e ai vegetali che non hanno lasciato eredi e di cui si trova traccia solo nei reperti fossili.

La lotta per la sopravvivenza che ha interessato il mondo vegetale e animale ha fatto molte vittime; sono stati favoriti solo quei soggetti che si sono adattati avendo acquisito un nuovo carattere che è stato alla base delle aumentate possibilità di sopravvivenza. I caratteri "speciali", e comunque nuovi di questi soggetti, hanno permesso non solo la loro sopravvivenza ma questa possibilità è stata trasmessa per via genetica ai loro discendenti.

Sembrerebbe a questo punto che tutto sia filato liscio ma non è così poiché l'habitat, e tutta la vita vegetale e animale, si sono, di volta in volta, dovuti modificare rendendo sempre attuale la lotta per la sopravvivenza. La selezione naturale ha permesso, attraverso i millenni, la sopravvivenza e quindi la conservazione soltanto dei soggetti più favoriti da questo o quel carattere a scapito dei soggetti (piante e

animali) rimasti immutati.

Anche l'uomo è stato determinante per selezionare le specie vegetali e animali che più rispondevano al suo precipuo interesse, eliminando, dove era possibile, tutte quelle specie non adatte alla sua sopravvivenza. L'uomo però non si è limitato a far sopravvivere queste specie ma le ha accuratamente selezionate, moltiplicandole con la coltivazione e l'allevamento, fino a condizionarne l'iter naturale dell'evoluzione.



Abbiamo accennato che l'uomo inizialmente caratterizzò la sua dieta con l'apporto di elementi vegetali variegati, per alternarla poi nel corso dei

millenni con cibi di diversa provenienza sia vegetale sia animale.

Nel Paleolitico superiore, come risulta dai reperti biologici ritrovati negli scavi dei vari siti, l'uomo acquisì il suo definitivo carattere alimentare diventando onnivoro; carattere che resiste ancora oggi, fatta eccezione di alcune popolazioni esclusivamente vegetariane per cultura o condizionamenti religiosi.

Per millenni l'uomo aveva condiviso con le scimmie antropomorfe, le disponibilità alimentari sia vegetali sia animali, poiché anche questa ultima specie, abitualmente vegetariana, non disdegnava di alimentarsi con qualche "boccone" di carne, come succede ancora ai nostri giorni.

La scelta dell'uomo di diventare onnivoro, costretto anche dalle disponibilità presenti nella biomassa, fu elemento determinante per il suo dominio sul palcoscenico tumultuoso nel quale si agitavano tutti gli esseri viventi.

La posizione eretta, la deambulazione bipede, la strutturazione corporea e della massa muscolare in particolare, e l'intelligenza più avanzata rispetto agli altri esseri animali, lo fecero imporre come specie dominante.

Un po' alla volta, intendendo con ciò attraverso alcuni millenni, l'uomo avanzò sulla scena ampliando le sue possibilità di approvvigionamento alimentare con l'utilizzo di una sempre più perfezionata "tecnologia" nella costruzione degli strumenti di caccia e di difesa che lo affrancarono dai drammatici, periodici digiuni. Le abitudini di caccia e di ricerca del cibo si dovettero modificare poiché, aumentando anche il numero degli individui facenti parte del gruppo o del clan familiare, si rese necessaria l'occupazione di spazi sempre più vasti per garantire il rifornimento alimentare per tutti.

La caccia e la raccolta avvenivano in modo organico e fu di grande aiuto il perfezionamento del linguaggio che permetteva un lavoro di gruppo ottimizzando non solo l'effetto degli strumenti litici e di osso ma anche le strategie per catturare



Capanne neolitiche costruite con ossa e zanne di Mammuth

gli animali più grandi del solito.

Agli inizi del Paleolitico Superiore, l'uomo presentava una struttura completamente diversa rispetto al neanderthaliano. Il clima era ancora

abbastanza freddo, riferito alla seconda metà della massima glaciazione.

Renne, Rinoceronti, Mammut, Cervi e Cavalli selvatici, erano le prede più ambite anche se difficili da catturare. Si escogitarono pertanto nuove tecniche, utilizzando battute di caccia con veri e propri piani strategici o andando alla ricerca di prede uccise da cacciatori più abili. In seguito, con l'addolci-

mento del clima, l'uomo abbandona le grotte naturali, contese fino a quel momento agli orsi e agli altri animali di grossa taglia; si specializza nella caccia ai Cavalli selvatici, meno pericolosi di altre specie. Ciò, come accennato precedentemente, è testimoniato dal ritrovamento di Solutré delle ossa appartenute ad un quantità enorme di cavalli. La conferma che l'uomo, in un determinato periodo della sua storia, per alimentarsi si sia affidato soprattutto alla caccia, perfezionatasi nel corso dei millenni, riservando una marginale attenzione alle provviste di origine vegetale necessarie comunque per un bisogno istintivo di una dieta più completa o forse solo meno monotona.

Alla fine del Paleolitico superiore (circa 10-12.000 anni fa), essendosi modificati gli habitat, l'uomo dovette perfezionare ulteriormente gli strumenti di caccia, ad esempio alcuni ossi lavorati ad hoc, servivano come primitivi ami da pesca. Sarà però nel Neolitico (in corrispondenza del periodo della Pietra levigata) che l'uomo perfora con precisione alcuni strumenti ossei; utilizza il vasellame primitivo; costruisce le prime case su palafitte; addomestica, oltre al cane, anche altri animali che diventeranno la scorta di proteine sempre disponibili. Si incominciano ad allevare tra gli altri, il maiale, il cavallo, i buoi e le pecore. Ma la grande rivoluzione sarà la scoperta dell'agricoltura che vedrà la donna protagonista delle prime coltivazioni.

Oltre diecimila anni fa, come documentano ritrovamenti avvenuti lungo il corso del Nilo, e in Mesopotamia, e nei territori siro-palestinesi, vi era una sistematica e intensiva raccolta di semi e di cereali, utilizzati non soltanto per essere consumati ma forse anche per organizzare una primitiva coltivazione che con il passare dei millenni vedrà anche la caccia come attività alternativa o complementare. Ciò fa supporre che la modificazione dei comportamenti e degli stili di vita siano stati condizionati dalle alterne mutazioni climatiche o anche dalla scomparsa o diradamento (nello spazio e nel tempo) di materie prime vegetali o di animali.

Con l'avvento di un clima più temperato la renna viene sostituita da altri animali più in sintonia con il mutamento climatico. Il successo nella caccia dipendeva molto dal perfezionamento delle "armi" costituite ancora, come nei periodi precedenti, da un tipo di lancia ma più evoluta in quanto la

punta era ricavata da osso o da avorio. Se la caccia era tornata protagonista nelle attività per il reperimento del cibo, le altre fonti secondarie di alimentazione erano rappresentate dalla pesca e dalla raccolta di vegetali e piccoli animali. Nel territorio abitato da gruppi numerosi sono state ritrovate tracce di veri e propri campi base mentre lontano da questi, anche fino a decine di chilometri e in alcuni casi fino a 100 chilometri, sono stati individuati dei luoghi "specializzati" che servivano come base logistica provvisoria per le battute di caccia.

Per cercare di individuare con approssimazione la qualità e la quantità di cibo consumata da questi gruppi o clan familiari, è necessario dare uno sguardo anche ai luoghi di accoglienza per gruppi stanziali o tali per periodi più o meno lunghi (almeno una stagione intera).

Esistono nel Paleolitico superiore strutture abitative complesse, realizzate a livello del terreno o addirittura interrate, utilizzando pietre, legno, ossa e zanne di animali di grossa taglia. All'interno di queste strutture abitative si notano fino a tre punti di fuoco creati non solo per riscaldarsi nei periodi più freddi ma anche per attivare una specie di rito della tavola con la cottura di carni, radici, tuberi e altri vegetali.

Dalle primitive abitazioni e dai ripari in grotte naturali, dalla caccia alla renna, al cavallo, al cervo, all'alce e dai tentativi di pesca con strumenti rudimentali, riferito il tutto alla fase antica del paleolitico superiore in Europa, si passa alle abitazioni in grandi ripari complete di pavimentazione, e agli accampamenti di capanne costruite a livello del terreno. Si cacciano, in questo contesto, oltre la renna, il bisonte e il cervo, ma è molto apprezzato anche l'uro.

Nel periodo intermedio del Paleolitico superiore, definito "II Pleniglaciale würmiano", in Europa centrale e settentrionale, l'habitat si modifica continuamente e l'ambiente è decisamente sfavorevole a causa del clima che costringe interi gruppi a migrare verso sud e verso est alla ricerca di condizioni climatiche più sopportabili.

Se la renna, come accennato, era stata la preda più ambita ma anche più diffusa, specie nella parte nordoccidentale dell'Europa, in alcune regioni montane del Massiccio Centrale, camosci e stambecchi si alternano nella dieta dei gruppi di cacciatori ormai evoluti e altamente specializzati.

Il metodo di caccia si perfeziona grazie all'effetto propulsivo applicato all'arma da getto. Gli arponi, perfezionati nella forma, ma anche modificati nel tipo di dentatura per permettere una più facile penetrazione, sono anch'essi protagonisti nella caccia.

Gli animali di taglia media, abbattuti lontano dal sito abitato, vengono trascinati interi e squartati direttamente nei pressi delle strutture abitative quando non addirittura all'interno di queste. Testimonianza di ciò sono i ritrovamenti di resti ossei nei perimetri delle abitazioni.

Se la carne è l'alimento principale, anche alcuni pesci, pescati con arponi o con il tridente, fanno parte della dieta, mentre in questo periodo, considerato più freddo, non si notano tracce evidenti di elementi vegetali. Se questo avveniva nell'Europa mediana, in Groenlandia e nelle terre del Nord America (Alaska e attuale Canada) si cacciano rispettivamente la renna e il caribù., mentre nelle zone mediterranea, dal clima più temperato, si assisteva ad un'alimentazione composita rappresentata oltre che da animali di piccola taglia, anche da elementi vegetali e da rare porzioni di pesce.

Nella parte più settentrionale della penisola italica, stambecco e alce, sono le prede abituali del periodo Pleniglaciale, mentre con l'avvento di un clima più temperato cinghiali e caprioli, camosci e cervi, prendono il posto dei primi due.

I cacciatori ospitati lungo le sponde marine, si avventurano verso le montagne inseguendo i cervi attirati in quota dai pascoli più promettenti. Forse è



Abitazioni realizzate con pelli, corni e ossa di animali

in questo momento che l'uomo-cacciatore comincia a scegliere le prede in base all'età e al numero di esemplari disponibili per evitare la distruzione della specie. Un primo casuale orientamento verso la futura arte dell'allevamento e della domesticazione animale.

La caccia segue i ritmi stagionali e l'uomo, dovendo inseguire i branchi liberi di scegliersi l'habitat e il clima più congeniale alle loro capacità riproduttive e pascolative, si sposta, allontanandosi dal suo sito abitativo, anche per molti chilometri e in alcuni casi fino a 200. Il cacciatore viene atteso, per lunghi periodi, spesso anche una stagione, dal nucleo familiare e dal clan, formati da donne più anziane, vecchi e bambini che si limitano a raccogliere radici, semi, bacche e frutti, o a cacciare prede di facile cattura, nelle vicinanze del villaggio.

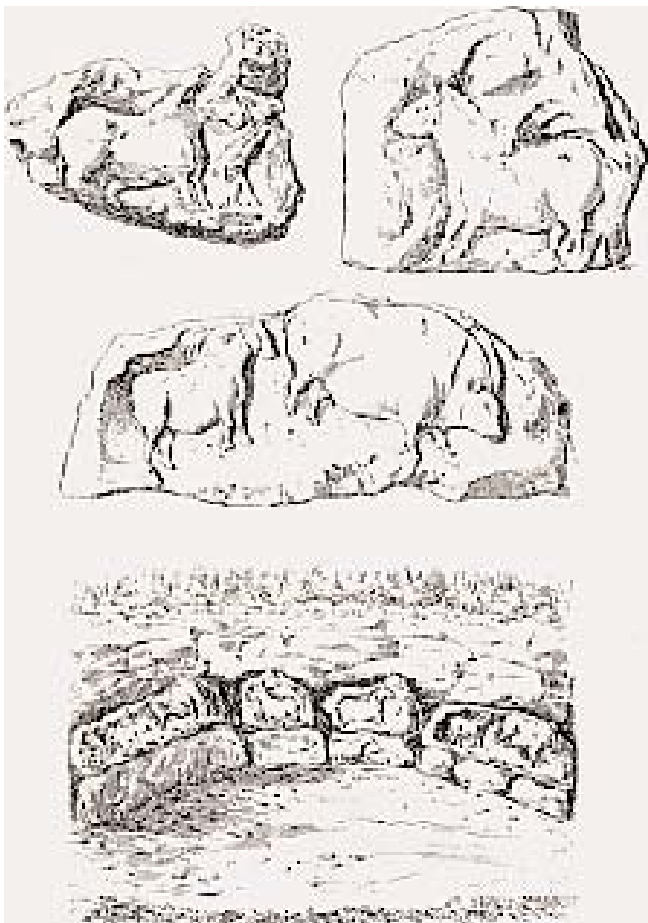
Non si può stabilire con esattezza quando l'uomo affronta con successo l'addomesticamento delle renne, facile fonte di sostentamento proteico, ma possiamo azzardare l'ipotesi che ciò sia avvenuto nel periodo medio Solutreano (15.000 anni a.C.) Le abitazioni in questo periodo si fanno più solide e "permanenti", realizzate con pietre accatastate fino a formare veri e propri muri, mentre la pavimentazione in pietra è più accurata e serve, oltre che come pavimento, anche per il drenaggio delle acque di scolo.

Il sito di Pincevent ha rivelato strutture abitative formate da tende circolari realizzate con pelli sostenute da pali, interrati parzialmente per resistere al vento e alle intemperie. Si tratta di abitazioni indipendenti che presentano spazi abitativi per il riposo, per l'attività domestica vera e propria con punti di fuoco dislocati generalmente vicino all'entrata della tenda. All'esterno sono stati ritrovati pochi reperti a dimostrazione che le attività domestiche, relative ad esempio alla modificazione degli strumenti litici e ossei e alla porzionatura degli animali, avvenivano all'interno dello spazio abitativo coperto.

Nell'Europa continentale i branchi di animali di varia specie fanno parte del panorama faunistico che indurrà un po' alla volta l'uomo a condizionare la caccia in base ai periodi di fecondità, procreazione e allattamento dei piccoli: un primo passo verso il controllo dei branchi

e del successivo allevamento specializzato. Nelle aree mediterranee la raccolta è alla base del sostentamento specie per le popolazioni che gravitano sulle coste marine. Si tratta di una razionale raccolta di molluschi le cui conchiglie sono state ritrovate ammassate in quantità enormi sia all'interno sia all'esterno delle abitazioni.

Nell'Europa centro-orientale si è sviluppata anche la caccia agli uccelli che vengono



Animali disegnati sui muri delle prime abitazioni in pietra

abbattuti per mezzo di archi, con frecce che utilizzano i sofisticati prodotti litici come le microgravettes (acuminatissime schegge a stilo). Andando alla ricerca di testimonianze sul tipo di alimenti consumati dall'uomo preistorico, e questo vale anche per il recente Paleolitico superiore, non sempre gli scavi hanno offerto con chiarezza un quadro di facile interpretazione.

Se è vero che ossa di animali di grossa taglia, corni e zanne, e resti anche di intere porzioni di animali conservati dal ghiaccio o dal terreno, hanno permesso di individuare le specie e le quantità consumate da alcuni gruppi,

per quanto concerne uccelli e pesci, l'individuazione è resa difficoltosa dalla "fragilità" dei resti spesso incorporati dal terreno e dai sedimenti o confusi tra questi. Si può ritenere però che la stanzialità - accertata a suo tempo - di alcune popolazioni in territori dal clima temperato - come ad esempio in Moravia - sia dovuta oltre che all'addomesticamento e all'allevamento degli animali più redditizi per questo tipo di cultura, anche dai primi riusciti tentativi di seminare e raccogliere le specie vegetali, almeno quelle primitive come le graminacee e i cereali più evoluti.

L'uomo finalmente, esce dall'inquietudine delle carestie ricorrenti, dovute alla mancanza di cibo per improvvise rivoluzioni climatiche o per stagioni negative rispetto alla riproduzione spontanea di alimenti vegetali. Anche se di carestie se ne parlerà ancora nell'arco dei millenni e dei secoli, tuttavia con i primi riusciti tentativi di allevamento e coltivazione, l'uomo, nel Paleolitico superiore, e ancora di più nel Neolitico, riuscirà parzialmente a condizionare positivamente gli approvvigionamenti e le scorte alimentari sia di proteine animali, sia vegetali.

L'uomo, divenuto abitualmente stanziale, spesso affronta migrazioni provvisorie nelle zone adiacenti per la ricerca di cave di materiali litici più adatti alle culture evolute ma soprattutto suggerite da nuove applicazioni. All'interno delle abitazioni, costruite secondo tecniche ricercate, i gruppi si organizzano. Si è passati attraverso i millenni dalle sporadiche azioni di individui, o di piccoli gruppi isolati e casuali, ad una vera e propria organizzazione tribale.

Mutano i rapporti ma soprattutto si evidenziano i primi tentativi di un'economia rispettosa di regole e di rapporti interpersonali, mirati all'ottimizzazione della caccia e quindi della ricerca del cibo in generale. Diventati da tempo sedentari, gli uomini stringono tra loro rapporti sempre più profondi. L'era dell'economia tribale dei cacciatori, riferita al periodo che va da 30.000 a 10.000 anni a.C., anche se rappresenta nella storia infinita dell'uomo, solo un attimo, rispetto ai milioni di anni, essa è punto di partenza per la decisa evoluzione dell'uomo che diventa protagonista assoluto delle sue scelte.

Sarà però soltanto nel Maddaleniano superiore (intorno ai 10.000 anni a.C.) che con le mutate condizioni climatiche, specie in Europa, la caccia si manifesterà come attività primaria ben organizzata, grazie anche a strumenti

compositi e perfezionati, determinanti per abbattere prede fino a quel momento assenti dalla dieta quotidiana dell'uomo.

Il mammut, la renna, il cavallo selvatico, il lupo, il capriolo e altri animali anche di grossa taglia, erano stati catturati con strumenti litici, archi, o anche semplicemente con trappole; ora si fa la conoscenza con altri animali come il gallo della prateria, la pernice grigia, la gazza, la tortora, il corvo, l'anitra selvatica, il bozagro, la cicogna, alcune varietà di avvoltoi, e soprattutto la pernice bianca che rappresenta circa il 90% delle prede volatili catturate.

L'uccellazione diventa palestra di competizione per i cacciatori più abili che utilizzano zagaglie, archi e frecce, perfezionati. Gli uccelli sono spennati e arrostiti sulle pietre infuocate o direttamente sulla brace. Nonostante quest'abbondanza di pennuti, che soddisfanno le voglie oltre che gli appetiti, sono ancora il cavallo, la renna e il bisonte, a fornire la percentuale più alta di calorie e di proteine. Si può affermare che l'efficacia delle tecniche e delle armi da caccia, utilizzate per catturare o uccidere le varie specie animali, sia terrestri sia volatili, garantiscono una vita alimentare più variegata, ricca, e soprattutto affrancata dalla paura quotidiana di rimanere senza cibo.

I cacciatori provetti diventano i veri signori-padroni dei gruppi, dominatori incontrastati delle politiche economiche e di rifornimento delle scorte alimentari. Questi scelgono come loro base stanziata la vicinanza di cave di pietra o di altri particolari materiali come l'ossidiana e la selce, per creare o rinnovare le scorte di strumenti per la caccia e per il lavoro, senza dimenticare l'importanza di una sorgente di acqua, indispensabile per sopravvivere, mentre quella di fiumi, laghi, o bacini in genere, dolce o salata, è utile per mettere in atto i primi tentativi di pesca organizzata. Grande importanza è attribuita alla pesca, poiché molti villaggi o semplici ricoveri, anche naturali, sono costruiti o ricavati lungo le sponde di fiumi e di laghi.

Ci viene in aiuto il ritrovamento in più siti di ami da pesca, ottenuti con la perforazione di piccole placche di osso, assicurati, per la presa manuale, da una cordicella vegetale ricavata dalla scorza di giovani arbusti. I lucci potevano essere catturati nelle acque basse anche con degli arponi o fiocine, altri

pesci di acque più profonde potevano essere catturati soltanto con gli ami perfezionati.

Ci vorranno ancora molti secoli, forse millenni, prima che l'uomo del Paleolitico Superiore, o anche del più recente Mesolitico, utilizzi con successo, le prime reti, costruite intrecciando dei fili o strisce ricavate dalla corteccia di giovani arbusti, o degli steli di vegetali resistenti.

Nei laghi e nei fiumi si pescavano pesci come il luccio e la carpa, dal mare, oltre a varie specie di pesci, ci si riforniva anche di crostacei che erano staccati, con strumenti litici, dalle rocce marine facilmente raggiungibili dalla terraferma,

Le proteine della carne erano state per molto tempo, quelle più facili da trovare, ma in alcuni siti, come Grimaldi e Barna Grande, sono state ritrovate tra i rifiuti, molte vertebre di salmonidi che dovevano provenire dalla zona atlantica. Si trattava, forse, di un primo tentativo di baratto tra i vari gruppi che vivevano abitualmente isolati. Tuttavia ciò rappresenta un elemento marginale nell'economia alimentare dell'uomo sul finire del Maddaleniano.

La presenza, in gran quantità, di semi di graminacee, tra i resti degli insediamenti del periodo gravettiano nell'Europa Centrale e mediterranea, insieme a strumenti litici, con la parvenza di punteruoli, utilizzati per interrare i semi, fa ritenere che l'uomo si nutrisse da tempo con queste graminacee, raccolte durante la ricerca del cibo.

Inizialmente l'utilizzo è quello più immediato del consumo dei semi allo stato naturale, al limite privati della parte più esterna non commestibile. Vista l'importanza di quest'alimento, e avendo scoperto la casuale nascita di piantine di varia specie, l'uomo, un po' alla volta, si è dedicato alla loro coltivazione. La quantità di cibo di origine animale e vegetale disponibile in una determinata zona ha favorito l'aumento della popolazione consentendo migrazioni da

altri gruppi vicini verso quelle comunità più organizzate, capaci di garantire riserve di cibo per periodi più lunghi.

Il miglioramento degli approvvigionamenti alimentari, favoriti in parte dall'avvento di climi più idonei ad ospitare specie animali e vegetali in sintonia con le esigenze nutrizionali dell'uomo, e la diffusione delle tecniche di caccia, raccolta, coltivazione e allevamento, aprono una nuova fase nell'economia alimentare di alcune comunità più evolute.

La certezza del domani, dal punto di vista del cibo, il perfezionamento nei rapporti tra gruppi, e le risorse più abbondanti e qualitativamente più accettabili, favoriscono un aumento della popolazione che si può alimentare senza traumi né rinunzie. Se c'è cibo per tutti, e se ciò comporta anche un ulteriore aumento della popolazione non più denutrita, né al limite della sopravvivenza, il risultato è che ci sono sempre più bocche da sfamare con il rischio, in caso di improvvise carestie o calamità, di nuove tragedie e quindi di lotte, con la sopravvivenza garantita soltanto ai più forti. Questo fenomeno di interazione, tra aumento delle disponibilità alimentari e aumento della popolazione, avviene non in una sola zona ma in tutte quelle abitate dall'uomo in vari continenti, anche se con diverso rapporto e incidenza, e soprattutto in differenti periodi.

Può essere accettabile l'ipotesi che l'economia tribale o di gruppo abbia raggiunto, intorno al X millennio a.C., il suo massimo equilibrio tra numero di individui e disponibilità delle risorse alimentari. L'uomo da predatore, e casuale raccoglitore di cibo, allevatore occasionale e incerto agricoltore, diventa abile produttore di elementi nutritivi. Non subisce più passivamente, la caccia o la raccolta, ma domina il mondo vegetale coltivando alcune specie di cereali, addomesticando, e allevando capi di bestiame.

E' con l'inizio dell'Olocene che l'uomo cessa di essere principalmente predatore per trasformarsi in vero e proprio produttore: una fondamentale svolta per il futuro dell'umanità.

Quando l'uomo abbia esattamente, per la prima volta, piantato un seme o trapiantato una pianticella, non è stato possibile accertarlo, come non è stato possibile accertare il periodo esatto del primo tentativo di domesticazione. Esiste inoltre una differente emancipazione dell'uomo da un continente all'altro tanto che il millennio riferito ad una cultura dell'Europa centrale non coincide con l'identica cultura del continente americano.

Ad esempio l'animale addomesticato per primo in una parte del globo non è lo stesso e nello stesso periodo se si prende in considerazione un'altra regione lontana.

Dobbiamo a Linneo se la scienza si preoccupò di individuare, anche se in modo non definitivo, le varie zone geografiche con riferimento a determinate specie vegetali. La "geografia botanica" fu il primo tentativo di individuare gli elementi che caratterizzarono l'alimentazione dei primi uomini raccoglitori di cibo vegetale, con riferimento alle varie zone del globo.

Più che la posizione geografica, intesa come zone riferite alle varie terre emerse, ci si preoccupò di stabilire il rapporto tra le zone e i climi che si succedettero attraverso i millenni. Il fatto che una stessa specie, anche se modificata parzialmente, si potesse trovare anche in altra parte del globo, stava a significare che ciò dipendeva direttamente dal clima, dal microclima, dal tipo di terreno e dalla posizione rispetto ai tropici, o ai rispettivi poli, più che dalla semplice, o casuale, collocazione in un continente o in un altro. Se la palma trova nelle zone più calde del globo il suo habitat ideale, come i muschi e licheni lo trovano nelle zone fredde e umide, è stato facile capire come l'uomo delle zone discretamente temperate, rispetto ai suoi simili che abitavano ai tropici o ai poli, si fosse nutrito prevalentemente di graminacee, essendo queste specie vegetali affini a quelle terre. Si può così azzardare l'ipotesi che, come oggi, anche allora, più che gli uomini e gli animali, era il mondo vegetale a dipendere esclusivamente dalla natura del clima.

Una sommaria descrizione degli habitat, rispetto ai climi più determinanti, ci fa intravedere che, a fronte di un clima temperato, si hanno vegetali, e quindi frutti temperati, dolci, e anche individui meno duri; mentre in climi estremi o eccessivi, quindi troppo caldi o troppo freddi, si hanno vegetali "estremi",

come piante venefiche, droghe, profumi invadenti, individui più imprevedibili o al contrario più “freddi” e pieni di raziocinio, quindi vegetali come licheni e muschi.

Se queste erano le teorie di alcuni studiosi di botanica, a cavallo tra il XVIII e XIX secolo, il famoso scienziato Alessandro Humboldt, precursore della “geografia botanica”, definiva i caratteri di una determinata zona in base alla vegetazione che in quella trovava l’habitat ideale, descrivendo anche l’incidenza del clima sull’evoluzione di determinati vegetali, e sulla loro distribuzione, quantitativa e qualitativa, nelle varie zone.

Le specie vegetali, che influirono sullo sviluppo del mondo animale e anche degli esseri viventi più evoluti, che di queste si nutrivano, hanno subito, nel corso dei millenni, una variazione sostanziale. Basti pensare che nello spazio di un solo secolo, le specie conosciute da Linneo (1753), da Persoon (1807) e da Stendel 1844, erano rispettivamente: 6000, 50.000 e 95.000. Nel 1887 le specie conosciute, erano nel frattempo salite a circa 150.000, tutte descritte puntigliosamente in alcuni “Herbari”.

Alfonso De Candolle, fin dal 1883, aveva dedotto che «se 150.000 specie erano prese in esame dagli erbari del tempo, tutte le specie vegetali sparse sul globo non potevano essere meno di 500.000 circa». Una stima approssimativa ma che da un’idea di quello che doveva essere il mondo vegetale al principio dell’Olocene, quando l’uomo incominciò ad avere un rapporto più diretto con le graminacee, coltivandone anche alcune varietà più idonee a dare semi di elevata commestibilità e resa nutrizionale.

Fu determinante, per la crescita e lo sviluppo, non solo numerico, della specie umana, la sua collocazione nelle diverse fasce, definite “zone di vegetazione”, sapendo che l’uomo difficilmente poteva vivere bene con una dieta esclusivamente carnea o comunque proteica, anche se alcune popolazioni esquimidi vivevano, e vivono ancora oggi, con questo tipo di dieta.

Zona I: definita torrida o tropicale, che riceve direttamente i raggi del sole, priva quasi del clima invernale; con le due stagioni principali, una secca e bruciante quando la vegetazione è decisamente rallentata o parzialmente sospesa,

l'altra piovosa, e quindi umida, che riporta la vegetazione al suo massimo rigoglio. Questa zona, molto ampia, solcata anche da alte catene montuose, presenta climi e microclimi differenti e con vegetazione diversa da zona a zona.

La zona tropicale deve essere suddivisa in tre sottozone: zona tropicale media o equatoriale (dal 15° latitudine nord al 15° latitudine sud), le altre due zone sono quelle confinanti a sud e a nord con la predetta zona tropicale fino ai 24° di latitudine.

Zona II: temperata, che si estende dal Tropico al corrispondente Circolo Polare. Le due zone temperate, contigue, da un lato alla zona torrida, dall'altro alle zone ghiacciate del Polo, presentano, come la zona tropicale, una gran varietà di climi e quindi di prodotti vegetali, tanto da indurre gli scienziati naturalisti a suddividere queste due zone in quattro zone secondarie: giustamente tropicale, temperata calda, temperata fredda e infine artica.

Zona III: polare, che nei due emisferi presenta una calotta che ha per base il Circolo Polare corrispondente e per centro più distante il Polo. Comunemente definite regioni polari si estendono dal 60° agli 80° di latitudine nord. Lo stesso studioso ginevrino Alfonso De Candolle, ritenne però questa suddivisione artificiosa poiché, dal punto di vista vegetale, è più giusto prendere in considerazione le cinque zone continentali.

Interessandoci più da vicino - per gli scopi prefissati dal piano dell'opera e anche per motivi strettamente etnico-campanilistici - prendiamo in esame l'Europa che, dal punto di vista botanico, si può a sua volta, dividere in tre regioni: settentrionale, media, meridionale o mediterranea.

Anche se è mutato il clima, e l'opera dell'uomo ha trasformato l'ambiente caratterizzando ogni piccola regione con particolari coltivazioni e metodi o tipi di allevamento, dobbiamo ritenere che intorno al X millennio a. C., in corrispondenza con l'inizio del Mesolitico (Olocene com'era geologica, e Postglaciale come glacialismo), l'uomo che abitava l'Europa aveva a disposizione una fauna e una flora importanti per il primo grande equilibrio tra popolazione e risorse alimentari.

In un tempo brevissimo, rispetto alla grande linea monotona dei millenni trascorsi, durante i quali l'uomo non progredisce che lentamente per quanto

concerne la sua attitudine a procacciarsi il cibo e quindi a nutrirsi in modo soddisfacente, avviene la svolta decisiva dell'evoluzione dell'uomo attuale.

Si passa dall'economia strettamente tribale della sopravvivenza a quella di gruppo che pianifica e si organizza, coltivando più specie vegetali, e allevando soltanto gli animali più redditizi.

A proposito del cambiamento repentino gli scienziati non hanno ancora detto l'ultima sui motivi che lo hanno determinato in modo così radicale in corrispondenza del Neolitico. Non si può affermare, con certezza assoluta, se ciò è dipeso dal miglioramento sostanziale del clima che ha favorito le condizioni ambientali utili per i primi tentativi di semina e raccolta dei cereali e di alcune graminacee, o da altri fattori sconosciuti.

Non essendo né botanico, né studioso di paleoetnologia, né di paleosociologia, ma soltanto storico del cibo, mi è sufficiente credere che il miglioramento, e la stabilizzazione del clima, abbiano determinato il cambiamento, creando i presupposti per lo sviluppo di un'agricoltura e una pastorizia, anche se con alcuni aspetti riferibili ad uno stadio primitivo.

All'inizio del Mesolitico, e anche oltre, cacciatori e pescatori cercarono di colonizzare le zone settentrionali del continente europeo, una volta liberate, anche se non totalmente, dai ghiacciai discioltisi con l'evento neoterminale.

Si trattava ora di modificare completamente l'approccio alle fonti naturali del cibo indispensabile per la sopravvivenza. Se le migrazioni continue dei singoli e dei gruppi familiari, o socialmente interdipendenti, si fecero sempre più rare e necessarie per non soccombere, tuttavia dovettero passare ancora alcuni millenni prima di acquisire un nuovo comportamento tribale.

La sedentarietà e la stanzialità permanente, con l'avvento del Neolitico, sarebbero diventate abitudini culturali oltre che risposte logistiche al muta-

mento climatico-ambientale. Se la caccia e la pesca erano state l'uniche fonti complementari in alcune zone alla raccolta casuale od organizzata, nelle regioni settentrionali dell'Europa avanzava in modo decisivo, un'economia agricola evoluta.

Convinti che l'eurocentrismo, come idea razzista e non culturale, abbia facilitato la diffusione di false concezioni sulle altre culture, dobbiamo ritenere che l'arte di organizzare l'agricoltura selettiva di semi, di cereali e graminacee in genere, oltre che dell'allevamento sistematico, sia stata trasferita in Europa dall'Asia.

Diamo a questo punto uno sguardo più in profondità sulla tavola, o meglio sul piano-desco ricavato accanto al fuoco, che ospitava, in modo spesso alternato, semi di graminacee, frutti, bacche, ma anche prodotti carnei ottenuti dall'attività di caccia organizzata messa in atto per rendere più variegata la dieta, ma anche ricavati da animali allevati in modo selettivo.

Tra gli alimenti, non ricordati, né documentati dagli storici, ci sono le uova di qualsiasi genere, utilizzate senz'altro dai primi cacciatori-raccoglitori, perché facili da trovare, e importanti per l'apporto nutrizionale. Queste sono consumate fino ai nostri giorni tanto che fanno parte della dieta quotidiana, sia di popolazioni più evolute e civilizzate, sia di gruppi tribali primitivi come gli aborigeni o gli indios.

di altronde è comprensibile il silenzio, anche se non generalizzato, su questo alimento poiché, fatta eccezione di alcuni fossili di uova di struzzo, o di qualche altro grosso animale, non esiste traccia di uova più piccole nei vari siti. Questo a causa della loro fragilità, mentre, al contrario, sono stati trovati, oltre ai resti di animali di grossa taglia, anche reperti ossei e cartilaginei di pesci, di piccoli animali, di semi e di vegetali.

La stanzialità dei gruppi o di alcuni clan, è resa possibile dalle tecniche colturali, e dall'allevamento che non costringono più gli uomini cacciatori e raccoglitori a lunghe peregrinazioni lontane dal loro insediamento provvisorio.

Per realizzare le prime abitazioni, diverse dai rifugi naturali o dalle caver-

ne adattate con fatica, sono necessari strumenti litici più complicati. Asce e scuri evoluti come forma, peso e taglio, garantiscono una lavorazione attenta e più mirata dei tronchi, utilizzati per la copertura delle prime case costruite con i muri di mattoni, essiccati al sole.

Un'altra rivoluzione, insieme alla scoperta dell'agricoltura e dell'allevamento: la casa con il focolare e un desco, collocato accanto al fuoco e sul quale disporre i cibi crudi o cotti alla brace, pronti per essere consumati in una primitiva cerimonia di gruppo. Se questo è l'ambiente logistico che accoglie i membri del clan e li ripara, oltre che dagli assalti degli eventuali predatori, dalla pioggia, dal freddo e dalla curiosità dei clan associati, cerchiamo di capire meglio quale opportunità la natura offre all'uomo, sia in modo spontaneo con la frutta, i vegetali, i semi, le bacche, i piccoli animali e le uova, sia attraverso l'agricoltura, l'allevamento o la ricerca di prede con la caccia e la pesca.

Non deve essere stato facile, e in ogni caso non a costo zero, il passaggio da un'economia basata esclusivamente sulla caccia e sulla raccolta di bacche e frutti selvatici, ad un'economia basata soprattutto sull'agricoltura.

Come accennato sopra, non è stato l'uomo "europeo" l'unico protagonista del mutamento, poiché, per raggiungere il nuovo stadio caratterizzato da un'economia agricola, gli abitanti di questo Continente hanno dovuto subire, se non supinamente, l'influsso culturale, facendo tesoro della pratica acquisita a contatto con le popolazioni nomadi provenienti da altri continenti come l'Asia, e soprattutto dal vicino Oriente.

Piante e animali di allevamento, di specie diversa da quelle indigene dell'Europa, furono trasferiti da queste parti unitamente a nuove tecniche colturali. Se suini e bovini avevano da sempre, a memoria storica, fatto parte della fauna europea, non è la stessa cosa per alcuni ovini e caprini.

Se non era difficile trasferire nell'Europa mediterranea animali con la disponibilità genetica ad ambientarsi in nuovi habitat con climi e vegetazione leggermente diversi, era drammaticamente difficile far ambientare animali e specie vegetali, provenienti da zone mediamente temperate, nelle fredde o gelide regioni del Nord Europa.

Per capire meglio la drammaticità di questa colonizzazione forzata di flora e

fauna, riporto volentieri il paragone che ci suggerisce il celebre archeologo Grahame Clark, professore dell'Università di Cambridge: «Per avere un'idea delle lotte sostenute da questi pionieri si pensi che ci vollero tre millenni per far avanzare la zona coltivata dalla Grecia alla Danimarca, e un altro millennio per raggiungere la zona costiera del golfo di Botnia, nella provincia svedese del Norrland».

Non è facile presentare un quadro omogeneo delle situazioni che si creavano con il progredire dei secoli e dei millenni, sotto le diverse latitudini e nei vari continenti. Una cosa può essere data per scontata: intorno al VI-V millennio a. C. si assisteva ai diversi gradi di progresso sia dal punto di vista alimentare sia della vita sociale. Esistevano, come di altronde esistono ancor'oggi, villaggi con un'economia progredita che assicurava un relativo benessere, altri con un'economia di sofferta sussistenza. In Messico, ad esempio, intorno al VII millennio a.C. s'iniziava la coltivazione dei vari tipi di zucca. Esistevano ed erano utilizzati: il chili, il mais primitivo, forse di origine sudamericana, e si praticavano anche la caccia di piccoli animali, e con successo anche la raccolta delle lumache.

Non fu facile per gli abitanti delle terre emerse raggiungere in modo uniforme un livello di vita identico. Anche di recente - circa 80 anni fa - sono state scoperte nel Kalahari, tribù di Boscimani che praticavano ancora la lavorazione della pietra: un'industria litica che risaliva all'inizio del Neolitico; sconosciuto era il ferro e altri metalli mentre, in luoghi distanti solo qualche centinaio di chilometri, esistevano tribù evolute che lavoravano i campi con zappe e altri utensili di ferro, e praticavano la caccia con strumenti molto progrediti, allevando, anche in modo sistematico, bovini, suini e capre.

L'uomo del Paleolitico Superiore e in parte anche quello del più recente Mesolitico, si assicurava, o cercava di assicurarsi, una razione di cibo, in quantità tale da garantire la sopravvivenza, senza però pensare molto alla qualità dei cibi trovati casualmente, cacciati o raccolti con tecniche via via sempre più perfezionate.

Bisogna attendere i primi millenni del Neolitico perché l'uomo, trasformatosi nel frattempo in contadino-agricoltore, in cacciatore perfetto, in pescatore

attrezzato, e in discreto allevatore, possa garantirsi una dieta, non solo più abbondante, ma anche qualitativamente valida e variegata.

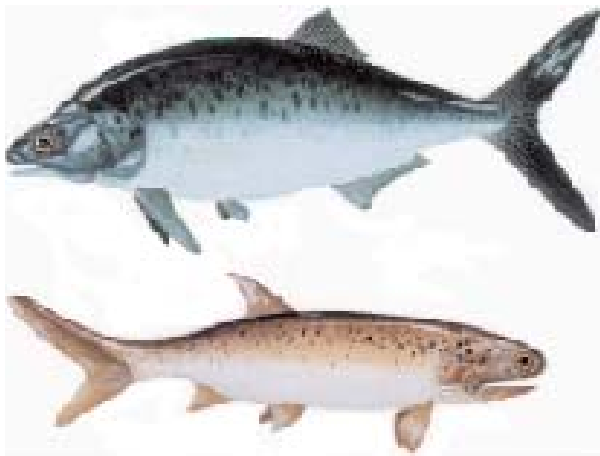
Nei bui millenni del Paleolitico l'uomo aveva a sue spese fatto la conoscenza con cibi, sia animali sia vegetali, spesso tossici o velenosi, e molti con scarso valore nutritivo. di altronde come poteva, nella sua limitata cultura, districarsi tra le varietà vegetali e animali, se non rifacendosi alla pratica quotidiana, e in seguito all'intuito geneticamente formatosi attraverso modificazioni e successivi adattamenti?

Alla vita sedentaria, anche se non definitivamente tale, erano associati l'agricoltura e l'allevamento che permettevano la stanzialità per periodi abbastanza lunghi, specie nelle zone temperate-calde mediterranee, come quelle dei Balcani, della Grecia, della Spagna, del Magreb, del Medio Oriente, e delle zone dell'Asia sud occidentale.

Ben presto la cultura neolitica, e l'agricoltura progredita, si espansero verso le zone più settentrionali, sia del continente europeo sia dell'Asia, raggiungendo il limite meridionale della fascia temperata-fredda, dominata dalle foreste con foglie decidue, e verso nord da aghifoglie sempreverdi o da conifere australi.

Al nord di questa zona esisteva un clima ancora più freddo (fascia fredda), con vegetazione di piante adatte a resistere alle precipitazioni variamente distribuite durante tutto l'anno. In questo habitat le due attività preminenti erano ancora la caccia e la raccolta di frutti, anche se rari, di bacche e radici.

Nella zona che definiremo per maggior comprensione "temperata-calda", con vegetazione del tipo mediterraneo, i contadini-agricoltori praticavano



un'economia agricola in cui caccia e raccolta erano complementari alla pratica agricola vera e propria e all'allevamento che privilegiava capre e pecore ma non disdegnava i suini e gli ovini che in seguito sarebbero state le specie animali più apprezzate dall'uomo.

Non considerando, come sempre si è fatto, l'Europa come centro motore (eurocentrismo) di tutte le culture, possiamo ritenere che in molte zone della Terra emersa dalle acque, e liberata dai ghiacciai eterni, siano stati allevati animali di grande interesse alimentare.

Per capire l'universo degli alimenti, sia di origine vegetale sia animale, a disposizione dell'uomo, è necessario volgere lo sguardo oltre i nostri confini continentali. Ancor prima del Neolitico l'uomo aveva cercato di addomesticare molte specie di animali, riuscendo soltanto ad ammansirne alcune, geneticamente più propense, o più facili da piegare alle regole dell'allevamento domestico o semidomestico.



La scoperta del fuoco, con l'elemento risolutore per l'elaborazione delle pietanze a base di carne, aveva "attizzato" voglie e fantasie gastronomiche nell'uomo già nel Paleolitico superiore, ma sarà soltanto, con l'addomesticamento degli animali, o almeno di quelli più facilmente catturabili e riducibili alla "schiavitù del branco non spontaneo" e del recinto, che l'uomo diventerà anche un grande consumatore di carni cotte alla brace, conservate dopo affumicamento, o addirittura essiccate al sole, asciugate all'aria o salate.

I frutti, le bacche, le tenere foglie commestibili, e alcuni semi di cereali,



erano tutti consumati allo stato naturale, com'era stato fino a quel momento per la carne, ma la scoperta di nuove tecniche di cottura, e un vero e proprio acculturamento dei singoli o dei gruppi, permettevano anche di gustare, e non soltanto di consumare, gli alimenti disponibili, frutto della raccolta, della caccia o dell'allevamento.

Quali uccelli o pesci, erano disponibili per la caccia o la pesca e quali animali potevano essere addomesticati, anche se con differenti sforzi, e quali le combinazioni gastronomiche a disposizione dell'uomo del Neolitico? Non è dato da scoprire, con esattezza, dove, e quando, l'uomo di questo periodo, abbia cominciato a fruire di una dieta variegata, che un po' alla volta si è evoluta, fino a raggiungere la quasi perfezione nutrizionale dei tempi più recenti.

Animali, pesci, e piante, si sono evoluti, e moltiplicati, come specie disponibili, seguendo l'evoluzione dell'uomo che se ne sarebbe servito per rendere la sua alimentazione variegata, più appetitosa e piacevole, non vi è stata, però, un'identica progressione, sia quantitativa sia qualitativa, nelle zone sotto le varie latitudini.

Non essendo il nostro né un trattato di paleontologia, né di archeozologia, ma soltanto un riferimento per cercare di individuare, con una certa approssimazione, le apparizioni di cibi e bevande sulla tavola primitiva e su quella evoluta dei periodi più vicini alla storia dell'uomo moderno, prenderemo in esame le specie vegetali e animali che hanno fatto parte del pranzo o della cena dei nostri avi attraverso gli ultimi millenni.

Dai ritrovamenti riferiti al Paleolitico medio e superiore, abbiamo la certezza dell'interesse dell'uomo alla caccia come unica fonte di sopravvivenza, con estemporanei rifornimenti di vegetali e frutta.

Gli strumenti litici ritrovati, sono riferiti, a determinate attività, come uccidere e squartare, tagliare e incidere, esclusive per prodotti carnei, o per smiuzzare o tagliare materiali di origine vegetale.

Pochi i reperti dei vari cibi, spesso cancellati dal tempo e dalle intemperie, per avere un quadro esatto della gamma completa di alimenti ,utilizzati per la sopravvivenza. I resti di centinaia, e spesso anche migliaia di animali nello stesso sito, come

le renne, i cavalli selvatici, le lepri artiche, le pemici e le volpi, sono la testimonianza di una caccia evoluta e variegata, ma non possiamo stabilire se quelli erano gli unici prodotti del menu quotidiano o straordinario dell'uomo del Paleolitico.



All'inizio di questo nostro lavoro, abbiamo accennato che molti reperti ossei potevano far parte di rifiuti accumulati da fenomeni meteorologici o geologici, e non frutto delle attività umane.

Cerchiamo di capire quali animali erano disponibili, dopo di quelli di grossa taglia come il mammut, l'elefante e il rinoceronte, che avevano rappresentato la dieta, forzosamente carnea, del primitivo homo erectus e in seguito, forse, anche dell'homo di Neandertal; animali che erano uccisi con trappole, con fosse, o con strumenti litici a punta.



Istrice

Esistono ancora dei rappresentanti, degli odierni marsupiali, più o meno diffusi, in zone come l'Australia, l'America Centrale e il Sud America, ma l'antenato più antico, sembra che abbia avuto origine nel Nord America, in coincidenza

con l'ultimo periodo cretaceo. Si può quindi supporre che in quel continente, anche fino al Paleolitico, l'uomo si sia alimentato con carni di mammiferi marsupiali.

Alcuni di questi, come il Diprodon, erano simili a grossi conigli selvatici, erbivori, e quindi non pericolosi per l'uomo, facili da catturare con le primitive armi litiche. Tracce di questi mammiferi, vissuti sino a tempi più vicini a noi, sono la testimonianza che fino al recente Neolitico, prima della loro

scomparsa definitiva, questi animali rappresentavano le prede di caccia, sia dei clan, sia di solitari cacciatori.

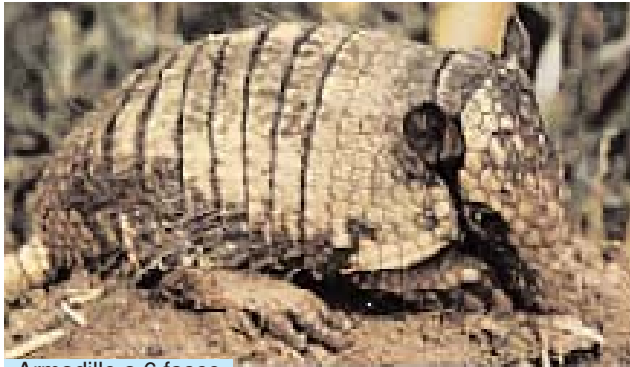
In Tasmania, in Australia e anche in Nuova Guinea, prima dei “Canidae”, esisteva un tipo di lupo marsupiale: il “*Thylacinus cynocephalus*”, cacciato per le sue carni saporite, dalle popolazioni locali, e scomparso in tempi relativamente recenti. Altre specie di marsupiali, sembra che vivessero anche nella fascia temperata caldo-umida dell’Europa, mentre nelle zone del continente australiano, oltre ai marsupiali di varia specie, erbivori o mangiatori di insetti e vermi, esistevano feroci predatori come il “diavolo ursino” o “*Sarcophilus harrisi*”, simile ad un piccolo orso e più precisamente somigliante al tasso europeo. Di questi ne vivono ancora molti esemplari in Tasmania, e la carne ancora oggi è considerata, dagli indigeni, saporita e gustosa, al pari di quella di animali ricercati per la bontà delle loro carni, arrostiti sulla brace.

Quasi completamente scomparsa, anche dalla sua zona prediletta, che era l’Australia e le isole vicine, la “Martora marsupiale”: un predatore di buona fama, che veniva cacciato per essere mangiato in alternativa ai gatti selvatici.

Nel Madagascar, erano presenti anche ben cinque specie di istrice simile al tipo europeo: la carne era apprezzata dagli abitanti del Mesolitico, come lo era quella di alcuni piccoli maiali selvatici. Sopravvissuto alla modificazione degli habitat questo piccolo insettivoro ancora oggi è predato dall’uomo per la bontà delle sue carni e per la facilità della cattura.

Primitivi e arcaici, risalenti al più lontano cretaceo, e sopravvissuti fino ai nostri giorni, anche se con un numero di specie ridotte, gli istrici aculeati erano in Cina una delle prede preferite insieme con alcuni suinidi e cani selvatici. Modificatosi soltanto superficialmente con il passare dei tanti millenni, l’istrice aculeato cinese di oggi è certamente identico, o quasi, a quello che sfamò i primi abitanti di quella regione. Simile ad un maialino, ma dalle gambe forse più corte, l’istrice veniva catturato soprattutto nel periodo del letargo parziale o totale, durante il quale rallentava tutte le sue capacità di reazione quale quella di fuggire o di arrotolarsi per difendersi dai suoi rari predatori.

Il porcospino, il più noto rappresentante degli istrici, era presente sia sulle tavole dell’uomo europeo, che si cibava della specie “*Erinaceus europaeus*”,



Armadoillo a 6 fasce

sia sulle tavole dell'uomo asiatico che cacciava una specie forse più piccola e pelosa di *Ericulus*.

Esistono ancora oggi, un po' in tutti i continenti, alcune specie di porcospino

che sopravvivono per la loro attitudine a difendersi da certi predatori. Cani e gatti selvatici, difficilmente riescono a risultare vincenti contro quest'animaletto preistorico, che può essere attaccato nell'unica parte delicata: la sua pancia priva di aculei. Anche se sa difendersi con sveltezza e abilità, dai piccoli felini e dai cani, non sempre resiste all'attacco di alcuni rapaci che ne trapassano lo strato di aculei fino a ghermirlo nella parte più interna.



Cacciato senza fatica dall'uomo del Mesolitico, il porcospino aculeato, cominciò a diventare una delle razioni più saporite per i primi piatti prelibati; arrostito sulla brace, e arricchito da erbe e spezie profumate, per esaltare il gusto della carne che somiglia alle migliori parti del suino, specie del tipo selvatico.

Ci sono popolazioni, in India, nelle isole del Pacifico e dell'Oceano Indiano che anche ai giorni nostri consumano Megachiroteri: i pipistrelli più in carne, considerati una vera ghiottoneria. Non esistono però molti resti di scheletri nei siti archeologici risalenti al Mesolitico, anche se in qualche luogo sono state trovate tracce, mal conservate, di questi mammiferi che venivano

catturati in gran quantità nelle grotte, dislocate accanto agli insediamenti umani ricavati dalle pareti, al limitare dei boschi.

Mentre in Europa, all'inizio del Mesolitico, la dieta carnea veniva soddisfatta con mammiferi, come i bovini, le capre, gli ovini e i suini, nelle regioni boschive



dell'America centro meridionale, gli abitanti di cinque o sei mila anni fa, mangiavano la carne di Bradipo (*Choloepus didactylus*) che ancora oggi viene consumata da alcuni indios delle zone amazzoniche.

La carne di quest'animale, facile da catturare, per la sua proverbiale lentezza, timido, e di gran tenerezza, non è di qualità pregiata ma ciò può ribadire che in caso di necessità, quello che non strozza ingrassa, come dice un proverbio, sempre attuale.

In Argentina, ma anche in altri siti del Sud America, sono stati trovati i resti di "Tatus novemcinctus", in altre parole l'Armadillo con la corazza a nove fasce. Doveva essere, anche allora, considerato una buona ragione di sapide proteine, specie quello gigante, se ancora oggi la sua carne è ricercatissima dai buongustai che rischiano di farli estinguere.

Si può dedurre che durante il Mesolitico, nei paesi del Sud America, n'erano presenti molte specie, soprattutto lo Xenartha, o armadillo gigante, scomparso completamente dalla scena. Se l'armadillo garantiva un successo a tavola, specie presso i primi abitanti delle zone più meridionali del Sud America, un altro animale: il Pangolino (*Manis pentadactyla*), un po' simile a lui ,per la corazza a squame che lo protegge, era abbastanza comune nell'estremo lembo asiatico e soprattutto in Cina e, anche se meno diffuso, in India.

La carne non era però prelibata come quella dell'armadillo, tanto che esistono ancora oggi differenti comportamenti nelle varie zone dove il pangolino è presente. In Africa, dove ne sopravvive una specie, leggermente diversa da quella che doveva essere presente in Asia, la carne viene utilizzata, anche se con una certa diffidenza per le sue non eccezionali qualità, e perché si attribuiscono all'animale proprietà magiche e quindi misteriose. Se il pangolino finiva cotto sulla brace, si suppone che venisse utilizzato anche per le prime sperimentazioni di magia da parte degli sciamani.

Un animale a noi molto familiare, e che oggi costituisce ancora una riserva di carne apprezzabile, è il coniglio selvatico, il quale rimase tale per molti millenni, e che l'uomo, forse a partire dal più recente Mesolitico, riuscì con successo ad addomesticare, allevandolo in recinti. Di questo non si ha una prova certa poiché si presume che l'addomesticamento specializzato vero e proprio del coniglio, con il ciclo riproduttivo in cattività, si realizzò soltanto nel Medioevo.

Diffuso nell'Europa centrale, e soprattutto occidentale, già nel Paleolitico, il coniglio selvatico veniva ricacciato a sud quando il clima si faceva sempre più rigido. Era arrivato nella penisola Iberica dalle zone magrebine dell'Africa mediterranea, importato, s'immagina, dai primi colonizzatori del Paleolitico superiore, e diffusosi in tutte le zone temperate del continente europeo. Più tardi i Fenici n'avrebbero fatto la conoscenza nelle loro incursioni continentali, provenienti dal cuore del Mediterraneo dove avevano certamente conosciuto un altro animale: l'Hiracoide, che aveva solo una lontana somiglianza con il coniglio selvatico. Era questo una specie di procavia che ha le dimensioni del



hGri

coniglio e, se osservato grossolanamente, si può scambiare per un leporide.

La diffusione del coniglio selvatico in Australia, in tempi recenti, avvenuta ad opera dell'uomo, ha determinato uno squilibrio, inimmaginabile agli inizi della sua forzata migrazione in quel continente. Anche durante il Mesolitico si dovette presentare una situazione di proliferazione esponenziale anche in Europa, pur se con differenti risultati, poiché il coniglio selvatico, in eterna competizione con la lepre, sua consimile, non riuscì a diffondersi con la stessa velocità anche a causa dell'habitat non ideale.

Tutta l'Europa era stata invasa, oltre che dal coniglio, anche dalla lepre, che colonizzò le varie zone, modificando le abitudini e anche il proprio aspetto, con delle rivoluzioni somatiche, mantenendo nel tempo, la pregevolezza delle sue carni, ambite dai primi cacciatori organizzati. Già nel Pleistocene anteriore si assisteva a una diffusione, anche se limitata, della lepre delle nevi: un interessante rappresentante dell'ordine dei Lagomorpha, del quale fanno parte anche il coniglio selvatico, la lepre, e i piccoli "lagomidi".

Scacciato a nord dalla lepre comune e dal coniglio selvatico, il "Lepus timidus", o Lepre delle nevi, colonizzò un po' alla volta le regioni più fredde e innevate, tanto che ancora oggi si trovano, in gran quantità, in Finlandia, nelle regioni nordiche dell'Europa occidentale, e nella parte più a nord della Russia.

Forse i primi cacciatori, abitanti delle zone fredde del continente europeo, già nel Mesolitico, avendo perfezionato le armi da lancio come le frecce, davano la caccia a questi animali mimetizzati tra la neve ma catturati anche nelle loro tane.

Se i cacciatori europei, in terreni aperti o nel limitare dei boschi o delle tundre, catturavano lepri, conigli e lepri delle nevi, nelle praterie dell'America del Nord si dava la caccia, in campo aperto, o nei loro rifugi, al "Cynomys socialis": il "cane della prateria", una specie di scoiattolo, dalle carni pregiate, soprattutto se di soggetti giovani.

Sui Ghiri si raccontano storie e leggende, nate nella cultura gastronomica della Roma imperiale; anche nel Mesolitico il Ghiro era cacciato per la preli-

batezza delle sue carni, che non raggiungevano la preziosità, vera o presunta, che i cuochi di corte avrebbero decretato, in seguito, a questo piccolo roditore, costretto ad ingrassare, chiuso in vasi di terracotta.

Per millenni, o decine di migliaia di anni, l'uomo per sopravvivere era ricorso anche alla caccia, più o meno organizzata o specializzata, o alla ripulitura di carcasse abbandonate da altri predatori, come avveniva ancora nel Paleolitico superiore o nel Mesolitico, era arrivato il momento di dedicare tempo e risorse alla cultura alimentare.

Il mangiare non era più considerato solo un bisogno estremo per la sopravvivenza, ma anche un riferimento delle civiltà nascenti, che avrebbero reso famoso il culto della tavola, fino a farne un rito che doveva rispondere alle regole non codificate, del vivere civile.

La grande rivoluzione fu determinata dalle attività umane, come la domesticazione di un numero, sempre maggiore, di quegli animali, ritenuti un tempo "selvatici perenni" e quindi non addomesticabili dall'uomo. Importanti furono anche l'agricoltura razionale, con la scelta delle specie vegetali più redditizie, e facili da coltivare in appositi campi preparati, la caccia specializzata, e la pesca effettuata con tecniche e strumenti studiati per migliorarne gli effetti e la resa, e, infine, la raccolta organizzata di frutti, bacche, e alcune specie vegetali allo stato selvatico.

Non fu solo l'intelligenza dell'uomo ha creare i presupposti di un miracolo alimentare che, con alti e bassi, e con differenti risultati da zona a zona, lo avrebbe affrancato dall'incertezza dell'alimentazione, fu merito anche della natura che, con le modificazioni dei vari habitat, facilitò l'espansione delle diverse colture.

Con l'avvento dell'era neolitica e con la nascita e l'affermazione delle varie civiltà in ogni angolo della terra, fatta eccezione di alcune "isole", rimaste selvagge fino ai nostri giorni, nasceva, e si sviluppava la civiltà alimentare, che avrebbe reso possibile la grande, e inarrestabile, marcia delle varie "civiltà della tavola".

Quali sono gli elementi che anticipano di qualche secolo, e forse di un mil-

lennio, l'arte di preparare la tavola per l'uso quotidiano, straordinario o per le cerimonie? Innanzi tutto, la qualità, e la varietà degli alimenti, disponibili per essere elaborati con pratiche di cottura, diventando cibo anche per gli occhi, oltre che per la bocca.

Particolari non trascurabili, sono gli accessori, come i vari contenitori, necessari non solo per accogliere il cibo, ma anche per poterlo cuocere e presentare a tavola. Per questo si dovettero attendere i vari periodi della preceramica, della ceramica, del bronzo, del rame, e in seguito del ferro.

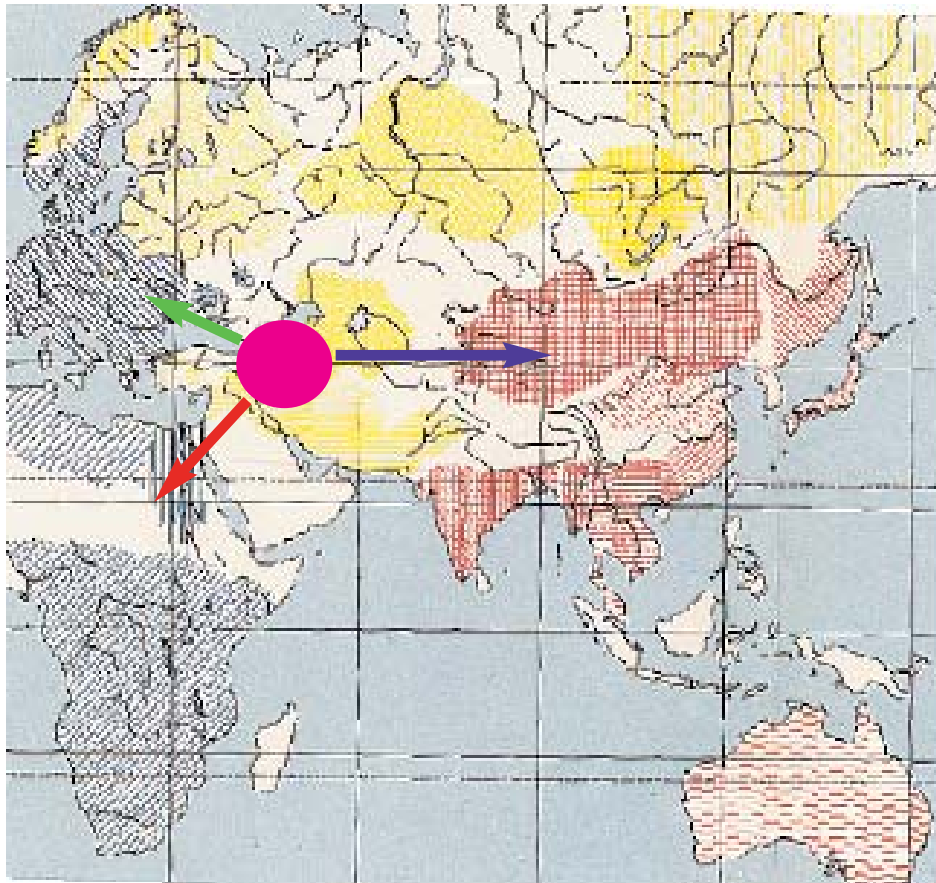
Per millenni, e prima ancora per milioni di anni, l'uomo nelle sue varie culture, dall'origine e fino al Paleolitico superiore, ha fatto soltanto dei piccoli passi, tanto che, per decine di migliaia di anni, ha mangiato le stesse cose, le ha consumate nell'identica maniera, procurandosele con la medesima tecnica. E' stato sufficiente solo qualche millennio per trasformare, in modo decisivo e importante, sia la sua dieta sia i modi di procurare il cibo e di confezionarlo per renderlo appetibile e più gustoso.

Bisognava cambiare in modo anche decisivo le operazioni che precedevano l'assunzione del cibo. All'inizio, la scoperta del fuoco non aveva aiutato l'uomo a risolvere i problemi della cottura di alcuni alimenti, sia vegetali, sia animali, ma è da ritenere che, con il passare dei millenni (quanti non è dato saperlo con esattezza), casualmente l'uomo abbia scoperto il miracolo della cottura, avendo a disposizione, carne in abbondanza, in modo regolare e definitivo.

I cibi cotti, anche se non tutti, erano più gustosi, succulenti, ed emanavano anche un appetitoso profumo: il primo "appeal" dei sensi creato artificialmente dall'uomo.

Il fuoco era stato scoperto, o meglio "avvistato" casualmente e non generato, o acceso dall'uomo all'origine della sua creazione, o durante la successiva evoluzione, ma sarà soltanto nei millenni, relativamente recenti, che riuscirà a dominarlo, condizionandone gli effetti.

Non sono di accordo con coloro che fanno risalire a 500 mila anni fa, l'utilizzo del fuoco per fini alimentari, da parte dell'uomo. E' più credibile che, soltanto verso il Paleolitico Superiore, l'uomo "aurignaziano" abbia utilizzato



Le nascenti civiltà agricole

il fuoco, per la cottura della carne, e per la lavorazione di alcuni strumenti lignei, e in seguito per tutti quegli alimenti, che, con la cottura, miglioravano le qualità organolettiche.

Non potendo fare delle incursioni in modo disordinato nei vari continenti e

nelle varie zone distanti tra loro, cerchiamo di analizzare alcuni luoghi rappresentativi delle nuove civiltà che si sarebbero evolute intorno al bacino mediterraneo come l'Anatolia, la Terra di Canaan, il Libano, la Siria o nelle terre viciniori come l'Iraq nordoccidentale, la Mesopotamia, o nei territori facenti parte dell'attuale Iran, a nord dei Monti Zagros.

In coincidenza con il tardo Neolitico, l'agricoltura, specie in alcune zone, ha rivoluzionato il modo di alimentarsi, e soprattutto di produrre gli alimenti, di raccogliarli e immagazzinarli per gli inevitabili momenti di carestia. La caccia e la pesca, fanno ancora parte, anche se marginalmente, delle risorse alimentari per le popolazioni neolitiche, che vivono in questi territori, anche se con differenti proporzioni tra loro, e anche rispetto ai prodotti animali, non prede di caccia, ma ottenuti da animali allevati con maggior perizia, rispetto ai millenni precedenti.

In alcuni periodi l'attività preminente è soprattutto l'agricoltura specializzata che richiederà di affinare l'arte di selezionare le sementi, il modo di seminarle, e la tecnica di irrigazione, necessaria per il buon andamento del raccolto. Va riconosciuto, a questa vasta zona mediorientale, il merito di aver reso l'uomo, raccoglitore di cibo, anche se evoluto, protagonista assoluto della cosiddetta "rivoluzione neolitica".

E' fuori di dubbio che proprio l'uomo dei territori dell'Asia sudoccidentale (meglio conosciuto come Medio Oriente), prima di altri, sia riuscito ad addomesticare gli animali, e a creare le prime, timide, coltivazioni di piante. Sarà attraverso un processo lungo, con alti e bassi, e alcuni ripensamenti, che si attuerà, in questa zona, il perfezionamento degli utensili e delle armi con cui catturare, uccidere e sezionare, le prede di qualunque grandezza e specie.

Poi arriveranno le prime sperimentazioni del vivere in gruppo, in insediamenti legati, per periodi lunghi, anche se non definitivi, ad alcuni particolari habitat che potevano garantire la disponibilità di cibo da raccogliere o catturare, la terra, e i vegetali da coltivare in modo più redditizio.

Indicativi, di questo nuovo modo di vivere, sono gli insediamenti in campo aperto, non più in anfratti o grotte naturali, di Zawi Chemi-Shanidar,

nell'Iraq settentrionale, di Eynan, sulle sponde del piccolo lago Huleh in Israele, di Beidha, poco lontano da Petra, e di Gerico. Ad esempio, in questi luoghi, sono state trovate tracce del primo allevamento ovino della preistoria.

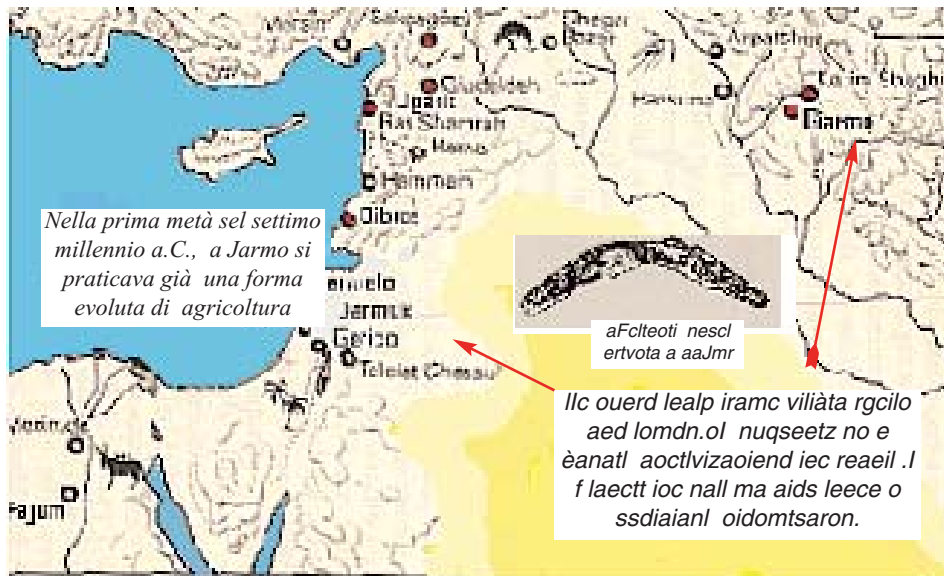
Le pecore erano facili da addomesticare, e rendevano latte, lana, e anche la carne gustosa e ricercata, pascolavano in prati, ricchi di vegetazione, e di facile reperimento in quelle zone.

Solo più tardi, verso il VI millennio a. C., appaiono alcuni vegetali coltivati, specie in Anatolia, e più precisamente nella parte occidentale verso Hacilar e ad Ali-Kush nella zona dei Monti Zagros.

I resti, rinvenuti nei siti, sono riferiti a cereali tra loro simili, tanto da far credere che il tipo di cereale più coltivato e utilizzato per ottenere farina, fosse identico, in tutti i vari siti, e sia stato trasferito con i primi scambi tra le popolazioni agricole della zona mediorientale. A conferma di ciò, è il ritrovamento di alcune macine a “sella” insieme con altre pietre, adatte alla macinazione dei chicchi di grano e orzo, o anche di cereali inferiori e più primitivi.

La presenza di falcetti, alcuni con patina di silice, fa pensare alla prima raccolta di specie vegetali, forse non tutte coltivate ma anche selvatiche, i cui chicchi erano macinati mescolati tra loro, prima ancora di selezionare le varie specie di cereali, per ottenere farine più pregiate.

Forse la “veccia amara”, presente in alcuni campi di cereali del centro meridione italiano, anche nei decenni seguenti all'ultimo dopoguerra, era già allora considerato fattore negativo per la qualità e la commestibilità delle farine, che sarebbero state troppo amare, qualora la presenza della veccia fosse stata elevata. Insieme ai cereali più noti (orzo e grano) si coltivavano, o si raccoglievano allo stato selvatico, anche piselli e lenticchie.



Con la scoperta delle razze di cereali, più indicate per dare farine di qualità accettabile, e con il miglioramento dei sistemi di selezione, di semina, di raccolta e macinazione, la coltivazione, e l'utilizzo dei cereali, si può considerare, vista la sua importanza anche ai nostri giorni, come il più prezioso "manufatto" dell'uomo che garantiva, come ha garantito ancora per millenni, il cibo principale dell'umanità.

Con l'aumento delle disponibilità di cereali, che oltretutto erano immagazzinati in buche foderate di scorze di alberi, o di mattoni essiccati al sole, e in seguito in recipienti di terracotta o ceramica, l'uomo fu affrancato dall'impellente necessità di ricercare il cibo. Si poteva così dedicare ad altre attività che gli avrebbero permesso un'ulteriore evoluzione, con la conquista delle varie specializzazioni artigiane.

La coltivazione delle specie vegetali più redditizie, e qualitativamente più idonee ad alimentare una popolazione in aumento, l'addomesticamento specializzato di alcuni animali, preziosi per dare, oltre alla carne, anche altri pro-

dotti come il latte, e in seguito il cacio, la costruzione di villaggi con manufatti resistenti alle intemperie, la produzione di utensili e strumenti di caccia sempre migliori e più mirati per le varie applicazioni in ogni attività quotidiana, furono le premesse per la creazione di comunità sempre più numerose, fino a formare gruppi etnici allargati, clan, villaggi, città, città-stato, regni e imperi.

Senza tema di peccare ancora una volta di eurocentrismo, o mediterraneo-centrismo, ci chiediamo del perché, solo nel Medio Oriente, allargato magari alle regioni confinanti, s'ebbe quest'esplosione culturale, e uno sviluppo impensabile altrove. La risposta non è difficile, anche se non vi è la certezza, suffragata da una documentazione di alta affidabilità.

Molti sono gli elementi che hanno permesso quest'evoluzione sistematica, e continua nel tempo e nello spazio, in quei territori conquistati dalla civiltà.

Nonostante i continui mutamenti climatici avvenuti, fino al termine della glaciazione, e quindi del periodo Postglaciale nel resto del continente, nella regione mediorientale si era stabilito un habitat ideale per ospitare, oltre all'uomo, ormai definitivamente evoluto, le specie di animali facilmente domesticabili, come le pecore, i bovini, i suini e le capre. Senza dimenticare i protagonisti del mondo vegetale quali i cereali primitivi, che in seguito generarono orzo e frumento, la veccia, anche se amara, le lenticchie, e alcuni frutti tipici delle zone termali, calde.

Determinante fu anche la presenza, in ogni stagione, dell'acqua, disponibile anche per irrigare i campi, senza dover attendere le periodiche precipitazioni. Sono convinto, avendo visitato più volte, oltre all'altipiano anatolico, le zone attualmente deserte dell'Asia centrale, i terreni pianeggianti nelle montagne del Caucaso, e le zone più elevate dell'antica Palestina, che questi luoghi dovevano essere habitat ideali per gli antenati diretti dei cereali che in seguito, in zone relativamente vicine, avrebbero reso possibile il miracolo dell'agricoltura, complementare all'allevamento.

Uomini, animali, e piante vegetali, di quelle specie che permisero all'uomo di iniziare, con successo, la prima gran rivoluzione neolitica, avevano trovato casualmente il loro riferimento ottimale per crescere, moltiplicarsi, ed

evolversi, in alcuni habitat ristretti del Medio Oriente, come la Palestina, il Libano, e la zona montuosa degli Zagros, nel versante iraniano e iracheno.

Qualcuno, come L. Dupré, in *“Prehistoric Archaeological Surveys and Excavations in Afghanistan”*, suggerisce anche le altre zone vicine quali patrie delle prime rivoluzioni agricole, e tra queste le pendici dell’Hindu Kush, e la zona meridionale dell’altipiano anatolico. Queste teorie, non ancora smentite, fanno ritenere errata la concezione che Mesopotamia ed Egitto siano stati culle delle prime civiltà agricole della regione.

In recenti scavi, proprio nella Valle di Gerico, sono stati trovati i resti di macine e pestelli per cereali, risalenti, secondo il metodo del radiocarbonio C 14, a circa 8000 anni a.C. Forse è un’esagerazione, ma questi dati ci permettono di poter affermare che le terre, ad ospitare per prime la civiltà dei cereali, non furono Mesopotamia ed Egitto.

Un esempio di cultura agricola avanzata è stata individuata anche a Qual’at Jarmo: un villaggio neolitico a ridosso di un uadi (o wadi, canale naturale che si riempie di acqua torrentizia), nell’estesa pianura di Chamchamal in Iraq. Si trattava di un piccolo insediamento, se confrontato con quelli, contemporanee di Gerico o di Catal Hüyük, ma ugualmente interessante per capire l’attività primaria dei suoi abitanti, forse solo qualche centinaio di individui, dediti all’agricoltura, relativamente avanzata rispetto alla datazione (VI millennio a.C.).

Il ritrovamento di strumenti litici di varie fogge, e in quantità elevata, realizzati con selce, e ossidiana importata dal cuore dell’Anatolia, non essendo presente in natura nel territorio di Jarmo, fanno capire che non si limitavano alla mietitura di vegetali o di steli di cereali selvatici. Quest’ultimi, forse, li avevano scoperti negli spazi aperti, durante le loro prime ricerche per il cibo, mentre ora li coltivavano, e quindi li mietevano con gran perizia, utilizzando poi i chicchi per ottenere degli sfarinati di varia qualità.

I cereali coltivati, almeno nella prima fase, dal punto di vista morfologico erano ancora primitivi, e più vicini alla forma selvatica. In seguito, attraverso le ibridazioni casuali, e le successive selezioni, il grano da amido, e l’orzo



Alcuni dei cereali che esistevano già allora anche se meno evoluti: da sin.:Triticum aestivum; Triticum Durum; Triticum Turgidum, Triticum Turgidum con rachide ramificata

nudo distico a due file, furono sostituiti da cereali più evoluti.

Questi non erano i soli ad essere coltivati, poiché si sono trovate numerose tracce di piselli, lenticchie e di altre erbacee: tipo le cicerchie e le tossiche papilionacee, come il mochi, o la vecciola.

Ghiande e pistacchi completavano la dieta vegetariana, mentre le proteine animali erano garantite dagli allevamenti di capre, di suini, e forse di canidi, mentre erano assenti gli ovini e i bovini, i quali, vivendo allo stato selvatico, erano saltuariamente cacciati al pari di cinghiali e gazzelle.

Le tracce abbondanti di lumache fanno capire che gli abitanti del villaggio non amassero molto la caccia, e la fatica richiesta da quest'attività, poiché sono rari i resti di animali selvatici poiché la cattura degli stessi era soltanto un fatto straordinario per sopravvivere in caso di carestia.

In Medio Oriente le comunità agricole si moltiplicano negli habitat ideali che uno dopo l'altro erano scoperti e colonizzati da popolazioni di pastori e potenziali neo-agricoltori nomadi che diventano stanziali non appena scoprono le opportunità offerte dal



luogo.

Determinanti sono stati, oltre al tipo di terreno, che in stagione ospita i vegetali spontanei, adatti per alimentare gli animali allevati in cattività, la frequenza delle precipitazioni che assicurino la crescita di vegetali selvatici o coltivati, la presenza di acque sorgive per dissetare gli uomini, e soprattutto l'insieme dell'habitat che deve essere la patria, conquistata per vivere, e non solo per sopravvivere, per un periodo quanto più lungo possibile.

Altro esempio di comunità agricola, sviluppatasi nelle pianure alluvionali nella zona meridionale dei Monti Zagros, è Bus Mordeh, monticolo di Ali-Kush, a



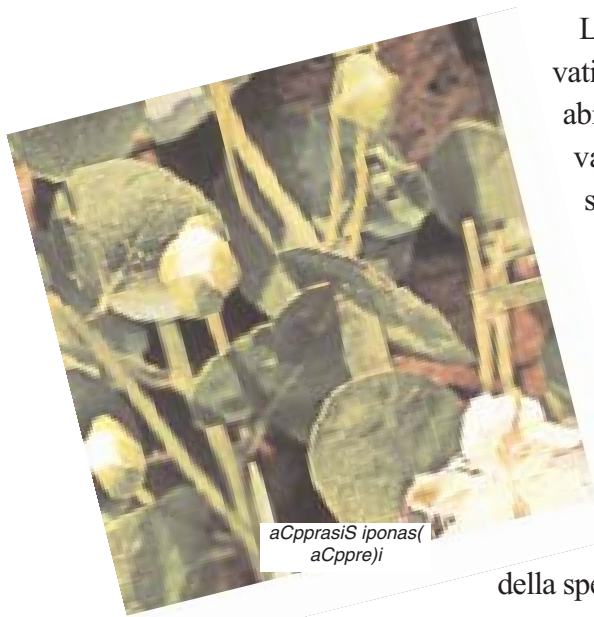
Prime macine in pietra

poco meno di 200 metri di quota dal livello del mare. La pianura ospita, nella stagione più fresca, i prati di erba che sono di estrema importanza per i primi tentativi di allevamento.

La piovosità ciclica è garantita dalla posizione della pianura rispetto al sistema montagnoso degli Zagros. Non vi è quindi la necessità, come invece vedremo poi nelle zone più aride della Mesopotamia, di irrigare le colture. La zona, probabilmente, fu scoperta da alcune carovane di nomadi, pastori di capre, che avevano osservato nelle loro migrazioni, le verdi praterie invernali, indispensabili, a bassa quota, per alimentare gli animali, che erano radunati, in gran numero, allo stato semidomestico.

Qui scoprirono anche la facilità di far attecchire i semi di alcuni legumi selvatici, importati dagli altopiani dei monti Zagros unitamente ad alcuni tipi di cereali, come l'orzo distico e il grano da amido.

Ma non tutto avvenne in pochi anni o secoli, dovettero passare almeno mille e più anni, prima che ad Ali Kush si potesse organizzare un'agricoltura fiorente che poi sarebbe stata superata, con il trascorrere del tempo, dall'allevamento intensivo di più specie animali, considerato più redditizio. Intanto agli albori di Ali Kush, oltre ai primi tentativi di agricoltura e allevamento, si cacciano la gazzella e l'onagro, mentre la parte preponderante delle prede è rappresentata da bovini selvatici e cinghiali.



aCpprasiS iponas(aCppre)i



Pistacia vera (Pistacchio)



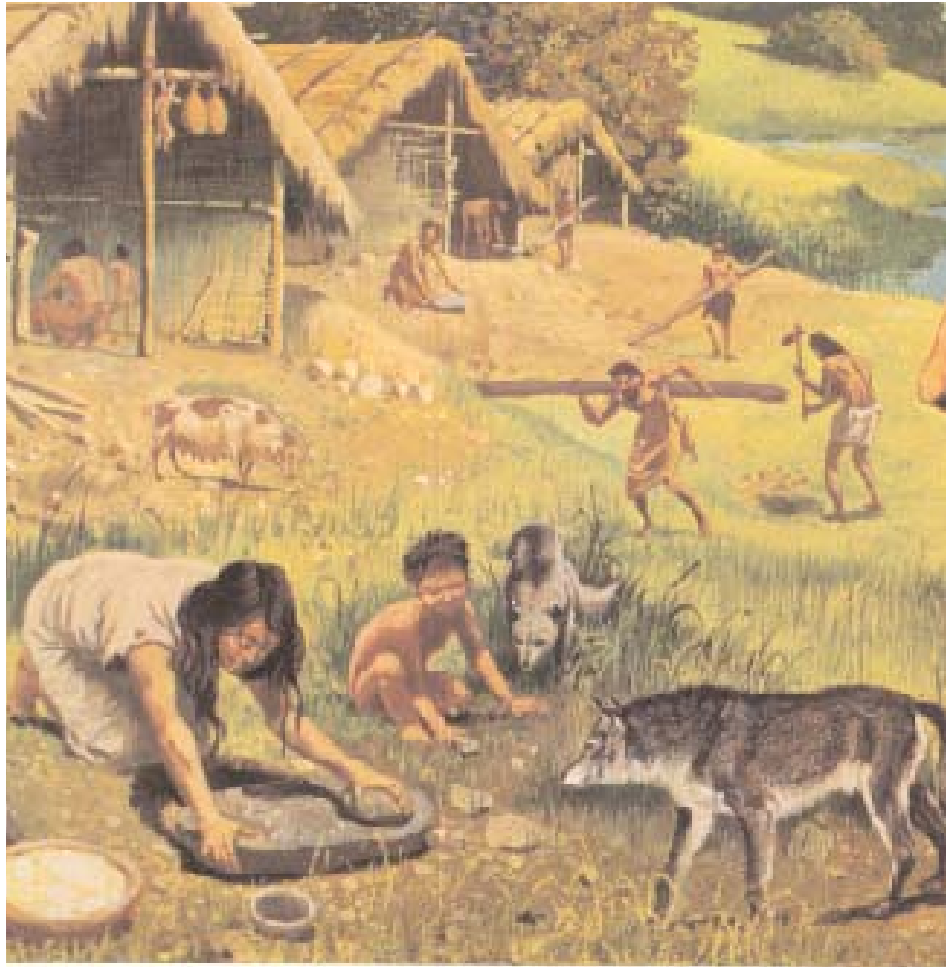
aDttre

L'onagro, una specie di asino selvatico, inizialmente preda di caccia abituale tra le popolazioni che vivevano all'ombra degli alti monti, solo verso il III millennio a.C. sarà addomesticato, e utilizzato, oltre che per la carne, ritenuta ottima, per il traino dei primi mezzi di trasporto a ruote.

Molta confusione si è fatta a proposito dell'onagro, in quanto, da molti è stato confuso con altri equidi della specie "Asinus taeniopus".

La caccia era complementare all'agricoltura, ma si ha la certezza che anche la pesca era praticata con successo, poiché carpe e pesci-gatto facevano parte della dieta, arricchita, saltuariamente, da tartarughe terrestri, molluschi, mitili e uccelli acquatici. Le macine, ritrovate negli insediamenti del villaggio, anche se di forma rozza, erano indispensabili per macinare i chicchi di grano e di orzo distico, che contendevano ai piselli, e alle lenticchie, il ruolo di protagonisti come proteine vegetali, che superavano, di molto, quelle di origine animale.

Sono stati trovati anche semi



carbonizzati di alfaalfa selvatica (una specie di erba medica), una delle varietà di astragalo primaverile (della famiglia delle papilionacee), e alcuni frutti di cappero selvatico.

Forse l'uomo scopre, per la prima volta, che è più conveniente dedicare fatiche e tempo alla coltivazione di cereali e legumi, e allevare qualche capo di bestiame per completare la dieta, poiché, dati i rudimentali mezzi, evoluti

però rispetto ai primitivi strumenti, la caccia era ancora mestiere faticoso, e non sempre garantiva la cattura di prede, necessarie a sfamare i gruppi di individui, sempre più numerosi.

Con il trascorrere di poco più di un millennio, in quella civiltà, si addomesticano anche capre e pecore, mentre, abbandonati i legumi, l'agricoltura si perfeziona con la coltivazione dei cereali come il grano da amido, il farro piccolo, l'orzo sgusciato e quello nudo.

Non deve meravigliare se, soltanto pochi secoli dopo, e precisamente verso il 5700 a.C., avviene una vera e propria rivoluzione, con una radicale trasformazione delle attività umane, tese a procacciare le materie prime, per un'alimentazione diversa, con un predominio delle proteine della carne, garantite da uno sviluppo improvviso dell'allevamento specializzato.

Questa modificazione, dovuta soprattutto all'alternanza dei raccolti, che non tutti gli anni garantiva la quantità di cereali, o di altri vegetali, riporta in auge la domesticazione e gli allevamenti, con una pastorizia specializzata, nella quale pecore e capre sono in maggior numero.

Elemento importante è la comparsa, o forse semplicemente la scoperta, delle qualità, di una pianta selvatica, tutta speciale: la *Prosopis*.

Questa si può identificare con le specie, che ancora oggi, nei paesi caldi, non solo dell'Asia sudoccidentale, ma anche dell'America Centrale, e specie in Messico, forniscono Leguminose per l'alimentazione animale.

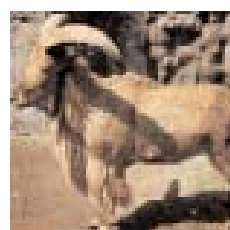
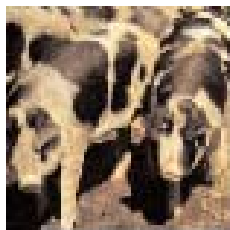
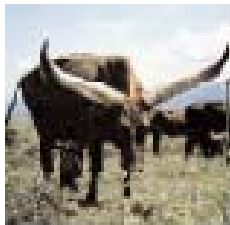
Caratterizzate da una gran resa nutrizionale, in virtù dei contenuti proteici, le specie *Prosopis Juliflora*, e *Prosopis pubescens*, sono utilizzate ancora oggi come foraggio in molte civiltà pastorali. Non che l'agricoltura e i suoi frutti siano abbandonati ma le scorte di carne, non più conquistate con la fatica della caccia e degli inseguimenti estenuanti, sono un riferimento più affidabile. Troviamo, infatti, una specializzazione nell'agricoltura che diminuisce come impegno ma assicura ancora una piccola fornitura di cereali, legumi, tuberi, cucurbitacee e forse di altri prodotti vegetali che beneficiano dei primi tentativi di irrigazione organizzata, specie nelle pianure più aride.

Siamo intorno al 5500 a.C. e dagli altipiani iranici giungono le prime cera-

miche di buona fattura che aiutano le comunità a raccogliere, a conservare e a distribuire gli alimenti, specie i vegetali secchi come legumi, semi ecc.

Sempre nell'altipiano iranico, e precisamente nel cuore dell'attuale regione del Kermanshah, che ha per capoluogo la città omonima (ora Bakhataran), si assiste invece ad un'ulteriore evoluzione alimentare, frutto di un'agricoltura più emancipata che scopre la possibilità di coltivare altri cereali, mentre con la raccolta si trovano pistacchi e ghiande dolci, melograni e datteri. Si fabbricano ciotole in pietra mentre avanza anche la produzione di contenitori in ceramica. La stessa evoluzione avviene sempre sull'altipiano, quasi a quota 1000 m sul livello del mare, precisamente al confine con la pianura di Hulalain.

Qui si scopre una doppia attività delle popolazioni seminomadi, o meglio stagionali, che alternano l'agricoltura e la pastorizia transumante, anche se in pascoli dislocati in zone relativamente vicine.



Con il passare degli anni, le popolazioni seminomadi, un po' alla volta, diventano stanziali, vivendo, oltre che di allevamento di capre, pascolate in branchi semidomestici, anche di caccia ai bovini selvatici, e della coltivazione di cereali più evoluti di quelli primitivi.

Questa nuova, fervida, attività agricola, è testimoniata dalla presenza di numerosi reperti di ossidiana, come i falchetti per mietere, e le macine per macinare cereali e forse anche leguminose. Un'alternativa alla dieta carnea

che aveva dominato la scena alimentare fino a quel momento.

Non si può, con certezza matematica stabilire, in quale sito, in quale zona, e in quale secolo preciso, siano avvenute le varie trasformazioni culturali, che avrebbero portato l'Homo sapiens sapiens: il nostro antenato più simile a noi come aspetto, come intelligenza, e come propensione all'acculturamento, a scoprire il gusto della tavola, inteso, non come semplice e ripetitiva assunzione di cibi e bevande, ma come quotidiana scoperta di gusti, sapori e profumi.

Troppe sono le differenti evoluzioni, avvenute nei più disparati luoghi, anche se il Medio Oriente, e più precisamente l'Anatolia e l'Iraq nordoccidentale, è la patria riconosciuta della prima gran rivoluzione alimentare del Neolitico.

Prima di andare a scoprire i Sumeri, gli Ittiti, gli Egizi, i Cananei e gli Assiri, vediamo da vicino la realtà di un piccolo sito: Palegawra, che già nel Pleistocene superiore aveva dato l'avvio ad una cultura alimentare più progredita; infatti, sono stati scoperti, in un unico insediamento, i resti di 14 specie di animali tra i quali l'onagro, la pecora, la capra, il cervo, la gazzella, il maiale, il bue, il ratto-talpa, la volpe rossa, la lepre, la martora, il tasso, ecc. Oltre ai resti di queste specie animali, sono stati rinvenuti molti reperti di strumenti di ossidiana di ottima fattura, adatti a mietere gli steli di vegetali selvatici o coltivati. Gli uomini di Palegawra si cibavano, probabilmente, anche di tartarughe, oltre a molluschi e granchi catturati nelle basse acque del vicino fiume. Non si praticava ancora l'allevamento poiché i resti ritrovati appartengono tutti ad animali adulti catturati forse con la caccia uccisi con armi litiche da getto, o escogitando trappole, mentre la pesca avveniva nelle acque basse del fiume con improvvisate reti formate da vegetali intrecciati o con arponi e ami primitivi.

Nel tardo Neolitico, gli abitanti degli altipiani, e delle zone submon-

tane del Medio Oriente, anche se non ancora affascinati dal rito della tavola imbandita, cominciarono a scoprire il gusto, rendendo più preziose, profumate e stuzzicanti le pietanze, arricchendole con capperi selvatici, foglie di menta, e forse con altre spezie o aromatizzanti, scoperti casualmente tra i vegetali raccolti durante le scorribande sui campi, o al limitare dei boschi, durante la ricerca del cibo, non proveniente esclusivamente dalla caccia, ma anche dalla raccolta di piccoli animali, di uova, o di vegetali.

L'utilizzo delle prime forme, in pietra, legno, terracotta, ceramica, rame, e altri materiali, come i primi metalli facilmente plasmabili per ottenere contenitori, permisero un ulteriore sviluppo creativo per la composizione della dieta quotidiana che cominciava ad essere varia.

La possibilità di frantumare, oltre ai semi, anche vegetali di altra natura, per mescolarli tra loro, aggiungendovi dei liquidi ottenuti da frutti, o dalla casuale fermentazione di piante, radici, foglie, è un'ulteriore occasione che aprirà la strada alla vera e propria cultura del cibo.

Complice provvidenziale di quest'evoluzione è anche la casa, che si trasforma in ricovero stabile e sicuro, ed offre anche varie opportunità



Per i cacciatori semistanziali: villaggi di capanne

come quella dei focolari fissi, utilizzati non solo per riscaldare l'ambiente, nelle stagioni più fredde, ma anche per cuocere gli alimenti, per arrostiti, e forse per confezionare le prime minestre con semi, farine, legumi o ciccioli di carni suine.

La conferma di questa prima emancipazione è data dal ritrovamento, in alcuni siti dell'Anatolia del sud, di “mestoli” e “cucchiai”, ottenuti dalla lavorazione di ossa e corna degli animali allevati, che nei primi villaggi neolitici del Medio Oriente, facevano ormai parte del mondo rurale e domestico. Altra conferma ci viene anche dal ritrovamento di vasi di varia foggia, utilizzati per raccogliere e conservare semi, cereali, legumi, e ogni altra specie vegetale, e forse utilizzati anche per le prime esperienze di cottura non a contatto diretto con la brace o la fiamma, sistema che era utilizzato, come di altronde ancora oggi, in quasi tutte le civiltà, sia evolute sia primitive, per arrostitire vegetali, tuberi e carne di varia natura. I materiali, che definirei “pirofilo”, oltre ad essere di più tipi, erano utilizzati per differenti applicazioni, fino ad essere protagonisti nel primitivo arredamento della casa, realizzata ancora in unica stanza.

A Çatal Hüyük, emerge, senza tema di smentite, l'evoluzione sistematica della coltivazione di cereali, tradizionali della zona e dell'epoca, come quelli primitivi (dicocco, monococco, e orzo distico), ma anche della specie più evoluta, come il *Triticum aestivum*, più idoneo per ottenere farina adatta alla panificazione.

L'allevamento, la ricerca continua di domesticazione di animali di varia specie, e la caccia ormai progredita, erano decisivi per garantire un rifornimento stabile di proteine animali.

La scoperta, negli scavi di Çatal Hüyük, di alcune abitazioni neolitiche, ci conferma che la struttura della casa ospitava più focolari, forni a parete, e alcune lastre di pietra sulle quali si porzionavano, e confezionavano i cibi, e forse erano utilizzate anche per consumare un primitivo “rito della tavola”.

In realtà questa non faceva ancora parte dell'arredo domestico e come tale sarà scoperta soltanto nella più recente civiltà egizia, e siro-palestinese. A dimostrazione di come in questa zona si fosse evoluta la caccia, la raccolta e l'allevamento, sono stati ritrovati recipienti in terracotta, ceramica, pietra e anche in legno, unitamente a strumenti litici per la caccia, perfezionati nella

forma, e realizzati con materiali più rispondenti allo scopo, oltre a falchetti di ossidiana, utensili agricoli, e lame per tagliare, squartare, spellare e affettare.

L'alimentazione iniziava ad essere più varia, anche se non ancora completa, dal punto di vista della quantità e qualità dei singoli nutrienti.

Nei villaggi ci troviamo di fronte a gruppi di individui, forse imparentati tra loro per discendenza o per acquisizione, che oltre alla cultura alimentare, apprendono l'arte della fabbricazione di ceramiche, dipinte e lavorate, e la pratica di prime manifestazioni religiose, anche se limitate alla sfera domestica.

I piccoli templi, ricavati in alcuni locali adiacenti a quelli nei quali si viveva abitualmente, ornati di simboli che riguardavano il mondo animale, e anche parti del corpo, fanno pensare che le varie comunità cercavano rifugio in manifestazioni e simboli, creati dalla fantasia o frutto delle prime sperimentazioni culturali. Non c'è ancora la volontà di riunirsi in grandi comunità per dar luogo alla fondazione di villaggi più grandi che potessero comprendere diverse tribù, non necessariamente legate tra loro da affetti o da vincoli di parentela.

Più che il vincolo di sangue comincia a fare breccia l'associazione tribale, tra comunità provenienti da diverse zone, magari non molto distanti tra loro, il cui unico segno distintivo comune può essere la conoscenza delle lavorazioni dei vari materiali, con identici stili nella produzione della ceramica e dei materiali litici più progrediti. Si dovrà attendere la civiltà mesopotamica, e la grande evoluzione della cultura sumerica, per giungere alle prime sperimentazioni di urbanizzazione, con una decisa evoluzione della società, con particolare riferimento all'agricoltura, alla pastorizia, all'allevamento, e alle manifestazioni di carattere culturale.

Gerico, e tutta la Valle del Giordano, sono luoghi rappresentativi di culture più avanzate, rispetto alle altre aree del Mediterraneo. Valga tra gli altri elementi di evoluzione, la costruzione delle case, che già nel VII millennio a.C. erano di ottima fattura.

Case grandi, con stanze realizzate per scopi precisi, e tutte che si affacciano su di un cortile comune. Classico esempio di abitazioni che diverranno un importante luogo per la prima, vera socializzazione dei gruppi, sia familiari, sia della stessa comunità.

I focolari, anche se non ancora rialzati, ma interrati al livello più basso del pavimento, hanno tuttavia l'aspetto di veri e propri luoghi "sacrali" dove si officia il rito della preparazione e della cottura dei cibi.

Stessa situazione si ritrova in alcune località della Siria, come Ras Shamra, e Tell Ramad a sudovest di Damasco. Anche qui troviamo focolari di ottima fattura, intonacati, e a volte di forma rotonda.

Si trovano, tra i reperti, macine in basalto, pestelli per la frantumazione di semi e altri vegetali, bulini di ossidiana o selce, e falcetti perfezionati con evidenti tracce di patina silicea. La presenza di punte, o cuspidi di frecce peduncolate, e pugnali di forma pratica e resistenti, lascia intuire un'evoluita tecnica di fabbricazione, sia di strumenti, sia di attrezzature per lavorare i cereali, per mietere e macinare.



U naromd lef uiemT giir

Cervi e gazzelle sono alcuni degli animali ritrovati, in gran numero, nei vari siti, mentre a Gerico, centro di una civiltà forse più avanzata, vi sono evidenti tracce di allevamento di caprini, di coltivazione dei cereali, come il grano da amido e le lenticchie.

Tra gli altri reperti si sono trovate molte statuette in argilla che rappresentano la “Dea madre”, e altre che imitano, nei minimi particolari, gli animali che fanno parte della vita quotidiana degli abitanti che vivono in comode case, in spazi domestici funzionali, situati tra campi di cereali coltivati, e nei quali crescono anche alberi da frutto, come le prugne, le mandorle, mentre si coltivano anche pistacchi e arbusti di “crataegus”: una forma primitiva di rosacee.

L'allevamento razionale di suini, pecore, capre, e bovini, oltre alla caccia alla gazzella, sono le fonti che garantiscono le proteine della carne, complementari a quelle vegetali rappresentate soprattutto dai cereali e da leguminose primitive.

Il cibo comincia ad essere più gradevole ed elaborato come preparazione, mentre i primi attrezzi da cucina cominciano a fare la loro comparsa. Dalla parte nord della Siria giungono bellissime ciotole, e altro vasellame, realizzato non più in calcare, ma in preziosa ceramica bianca, molto pesante e quindi resistente.

Soltanto popolazioni stabili, con attività, sia agricole sia di caccia, esercitate entro i confini di un territorio non troppo esteso, potevano sviluppare la fabbricazione, o l'uso di ceramica, e di vasellame di altra natura, importato, o scambiato con prodotti agricoli, con i pastori transumanti provenienti dal Nord.

A Ras Shamara assistiamo ad un'evoluzione della casa che si fa più grande, e può ospitare non solo un maggior numero di individui ma anche più attività domestiche. I focolari, ad esempio, cominciano ad elevarsi, e intorno a questi sono create delle vere e proprie banchine, o piattaforme, sia per disporre i cibi, sia per permettere agli ospiti di sedersi accanto al fuoco, per riscaldarsi ma anche per consumare i primi cibi caldi, ed elaborati, della storia.

Gli artigiani-vasai di queste zone, almeno i più dotati, producono tazze, ciotole, vassoi in genere, che cominciano a presentare colorazioni diverse da quelle neutre, con incorporati disegni geometrici di varia fattura. Statuette simboliche per scopi cultuali, ma anche esoterici, sono fabbricate insieme ai primi sigilli di carattere amministrativo o commerciale, per marchiare determinati prodotti.

Nel volume, "Ugaritica IV" - Parigi 1961, dedicato al villaggio di Ugarit, che si trova nella Siria mediterranea, scrive C. Schaeffer: "provenienti dalla cultura di Hassunah (sempre a Ras Shamara) troviamo anche dei vassoi per scartocciare il granoturco, chiamati "husking-trays". Non è chiaro il concetto, visto che non poteva esserci il grano turco, ritenuto grano esotico, ora universalmente definito mais, di origine Messicana, importato nel XVI secolo in Europa, e in seguito diffuso, soprattutto in Italia. Potrebbe trattarsi di un vassoio utilizzato per tritare le spighe di altri cereali, presenti nella zona, almeno in quel tempo.

Le condizioni, non sempre consolidate, degli agricoltori che iniziavano la loro attività in terre diverse da quelle delle origini, sono esasperate a Buqras, un villaggio della valle dell'Eufrate, in territorio siriano. I primi agricoltori di questa zona cercarono, oltre alla caccia di animali selvatici, e all'allevamento primitivo di



alcuni ovini e bovini, di sperimentare la coltivazione di cereali importati dalle montagne anatoliche.

Purtroppo, questi villaggi, dovettero essere, abbandonati poiché i cereali, importati e selezionati per essere trapiantati nella valle dell'Eufrate, non trovarono a Buqras un habitat ideale per la loro diffusione. Si può capire del perché, anche nel progredito villaggio di Ali-Kush, in Iraq, ben presto l'agricoltura, che si basava sulla coltivazione di cereali e altri semi importati dagli altipiani dei Monti Zagros, fosse abbandonata, per far posto ad altre attività, come l'allevamento razionale, e, in minor percentuale, alla coltivazione di vegetali più rispondenti all'ambiente della pianura.

Stessa sorte toccò anche ad altri villaggi di agricoltori della Palestina, e della parte settentrionale del Khuzistan, che dovettero essere abbandonati, dopo le fallite sperimentazioni di coltivazione, con semi e cereali provenienti da habitat completamente differenti.

Può sembrare un'elementare contraddizione definire la Mesopotamia "terra della prima civiltà", sapendo che proprio queste lande erano sprovviste di quel ben di Dio che avrebbe invece favorito altre civiltà, come quell'anatolica, palestinese, siriana, e quella degli altipiani iranici. Si sa che quando un popolo è costretto a sopravvivere in condizioni di difficoltà estreme, aguzza l'ingegno, crea gli strumenti, e attiva determinanti azioni, atte a recuperare lo svantaggio di partenza. Così la Mesopotamia, e comunque tutta la pianura irachena compresa



tra le due sponde dei fiumi Tigri ed Eufrate, prima del loro ricongiungimento, ed anche oltre i loro confini, diviene in breve, il centro di una civiltà nuova, che dovette affrontare le difficoltà di un ambiente arido, e privo soprattutto di quei materiali necessari per costruire strumenti, e realizzare tutte quelle “tecnologie” che sono indice di una società avanzata.

La vita stanziale, a carattere sia agricolo, sia pastorale, sviluppatasi sugli altipiani iranici e anatolici, era stata resa meno dura dalle precipitazioni piovose, che, anche se non abbondanti, erano state sufficienti a consentire la cosiddetta “aridocultura”.

Nella pianura mesopotamica, al contrario, privilegiata dai residui dell’inondazioni succedutesi nei millenni, la piovosità era scarsa: meno di 25 cm annui, e in alcuni anni inesistente. Si sa come vanno le cose quando l’umanità è costretta a “fare di ogni necessità virtù”.

Il paesaggio doveva apparire in quel tempo privo di alberi da legname, di foreste, e, soprattutto, mancante di cave di pietra, necessaria a costruire villaggi, e in seguito le città. Intorno ai fiumi si trovavano le terre umide e paludose, altrove sabbia e fango, e alcune piante, proprie di questi habitat caldi, come le palme, e soprattutto le canne palustri.

Se la piovosità era insufficiente, i terreni fertili potevano accogliere sementi, e più specie di vegetali, che sarebbero stati favoriti, nel loro sviluppo, e nella fruttificazione, da elaborati sistemi di irrigazione, visto che l’acqua era presente, in grande quantità, nelle terre adiacenti i due corsi di acqua, che favorì lo sviluppo di un’agricoltura specializzata. Le zone paludose erano abitate da popolazioni stanziali, o seminomadi di pescatori, e ben presto numerose comunità di individui sedentari, occuparono le terre rimaste libere, e quindi incolte, perché aride. Iniziò, così, la grande conquista degli spazi aperti, da parte di questi nuovi colonizzatori, che diedero inizio ad una civiltà progredita.

Se la terra irrigata era all’altezza di dare alimento, e cibi variegati, ad un numero elevato di individui, si rendeva necessaria una sostanziale modifica della società.

Non si poteva più fare affidamento all'egoistica attività dei singoli, o di gruppi familiari, o di piccole tribù: era necessario costruire i presupposti di una società allargata, retta da istituzioni forti, per garantire, non solo il rispetto dei doveri, ma anche l'adempimento, da parte dei singoli, di tutte quelle funzioni necessarie allo sviluppo di una società progredita. Una società che, pur essendo a carattere preminentemente agricolo, doveva darsi regole severe, e creare istituzioni socio-politiche all'altezza del compito assegnato ai vertici di ogni struttura sociale.

Le acque del Tigri e dell'Eufrate erano una ricchezza per l'irrigazione dei campi e degli orti,

ma rappresentavano anche un elemento di indiscutibile valore economico-politico, essendo una via di facile percorrenza, per i primi mezzi fluviali, utili per trasportare, dalle regioni confinanti, le materie prime mancanti nella pianura mesopotamica.

Quando esattamente le pianure alluvionali siano state colonizzate dai primi agricoltori-allevatori, non è dato sapere con esattezza, anche se alcuni scavi, come quello di Hassunah, poco a sud di Mosul, controllando con più accortezza i reperti ceramici di particolare interesse trovati in quel monticolo, avrebbero potuto dare un'indicazione più affidabile sulla datazione degli insediamenti.

I primi villaggi agricoli, intesi come agglomerati urbani di popolazioni dedite all'agricoltura, comparvero nella zona, compresa tra l'antica



*"Bottiglia" per bere acqua: cultura di Halaf
(Arpachiyah - metà V millennio a.C.)*

Ninive, e più precisamente in corrispondenza dell'attuale Al Mawsil (Mosul), e Samarra, sulla riva orientale del fiume Tigri.

La cultura evidenziata dagli scavi nei siti di Hassunah e di "Tell es-Sawwan", poco più a sud di Samarra, lascia intendere un'evoluzione anche delle abitazioni e di alcuni edifici di carattere comunitario con soluzioni che prevedevano l'utilizzo di mattoni crudi e un'architettura avanzata che non poteva certamente essere riferita ai nomadi abitatori del deserto. Popolazioni più evolute, provenienti dagli altipiani avevano portato con sé, la tecnica, e la possibilità pratica di fornirsi oltre dei materiali necessari alla costruzione di abitazioni, edifici pubblici e templi, soprattutto di sementi per iniziare una vera e propria agricoltura specializzata.

Oltre al grano da amido esastico, con spighe a sei file di grani, orzo nudo esastico, orzo mondato esastico e, in minor percentuale, farro minuto o piccolo, *Triti-cum aestivum*, erano tenute in gran considerazione anche altre piante come la *Prosopis* che, come abbiamo già visto, era importante per il nutrimento di animali addomesticati e anche semi-selvatici. Era diffuso un tipo di capperi il cui bottone floreale era utilizzato nella preparazione di pietanze, ma non si doveva trattare certamente di "*Capparis rupestris*" vista l'assenza di zone rocciose, pertanto si può presumere che si trattasse di "*Nymphaea lutea*" o "cappero di palude".

Sappiamo che nelle zone mediterranee, e anche del vicino Oriente, sono diffuse, ancora oggi, alcune specie come "*Capparis spinosa*", "*Capparis rupestris*" "*Capparis campestris*", e infine "*Capparis aegyptiaca*". Cardi selvatici e semi di lino, bisognosi di acqua erano aiutati nella loro crescita da elaborati sistemi di irrigazione.

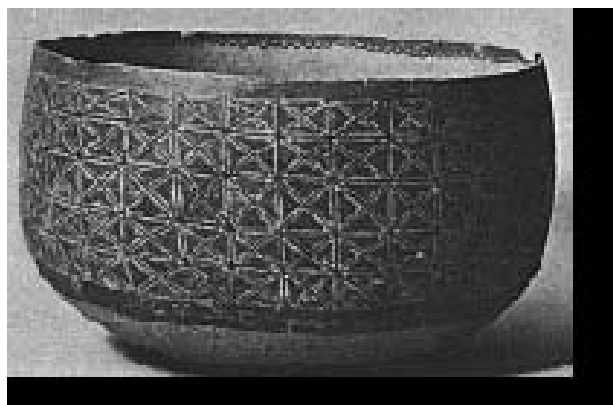
Gli attrezzi agricoli di natura litica realizzati con tecnica avanzata, come le zappe di arenaria e quarzite, provviste di manici di legno fissati con materiali bitumosi, si mescolano a strumenti di carattere edile come alcuni utensili da carpentiere a taglio polito (levigatissimo), numerose

lame di falchetti in ossidiana di sicura importazione, punte per armi da getto sempre in ossidiana di provenienza anatolica: una chiara dimostrazione di scambi commerciali con le popolazioni del Nordovest.

Macine, pestelli, falchetti, e altri strumenti in pietra levigata finemente, sono la testimonianza di un utilizzo agricolo specializzato. Sempre a Hassunah nelle stanze piccole e rettangolari di abitazioni, che davano tutte su un cortile comune abbastanza spazioso, vicino ai focolari, di cui alcuni sopraelevati, sono stati rinvenuti pestelli finemente lavorati, piccole macine “domestiche” per la frantumazione di cereali e molti recipienti utilizzati per la conservazione delle derrate alimentari.

I focolari interrati nel pavimento avevano le pareti rivestite di bitume e gesso. Proprio in questo sito sono comparsi alcuni recipienti di forma ovale con la parete interna fessurata e rugosa, che servivano, come accennato in altro capitolo a trebbiare mazzi di spighe essiccate di cereali.

Hassunah è il sito rappresentativo dello sviluppo di una cultura molto avanzata, poiché, nei vari strati si assiste anche all’evoluzione degli spazi domestici, con apposite parti riservate alle elaborazioni cucinarie vista la disposizione dei focolari, dei forni e delle prime banchine per sedersi accanto al fuoco e anche per consumare il cibo in recipienti comuni o in vassoi personali.



ilCtolo aep ricob(ucltru aidH lafa- I VimlInein o.a.C

Alcune ciotole a fondo piatto, specie quelle provenienti da Samarra, decorate con simboli allegorici come antilopi o piante tipo palme, sono utilizzati per servire a tavola le leguminose o altri vegetali, uniti a qual-

che scarsa razione di carne. Che si praticasse marginalmente la caccia è documentato dal ritrovamento di alcuni “proiettili” litici utilizzati con la fionda per abbattere piccoli animali o volatili.

I pavimenti non più in terra battuta o in materiali grezzi, sono ora coperti da funzionali stuoie che servono, oltre che per difendersi dall’umidità e dalla polvere, anche per riposare o consumare i cibi stando comodamente seduti in circolo attorno a recipienti in terracotta o ceramica, dai quali si prelevavano i cibi solidi, mentre con cucchiai primitivi si consumavano le prime minestre a base di cereali e vegetali vari.

Se la prima rivoluzione agricola della coltivazione era avvenuta lontano da questi luoghi, si è propensi a credere che in questa parte dell’antica Mesopotamia, nel cuore dell’attuale Iraq, sia avvenuto il primo tentativo di realizzare il rito comunitario della tavola, utilizzando prodotti vegetali e animali in simbiosi tra loro, per rendere più appetibili, e quindi gustosi, i cibi consumati.

Nella Mesopotamia del Nord e più precisamente presso “Ra’s al’Ayn”, a sud dell’attuale confine turco con la Siria, si sviluppa successivamente una cultura definita di Halaf, dalla denominazione del monticolo Tell Halaf che risale a poco più del V millennio a.C.

Luogo emblematico di questa cultura halafiana sarà la località di Arpachiyah nei pressi di Mosul, sulla riva occidentale del fiume Tigri. Vediamo cosa muta in questa cultura, grosso modo, contemporanea di quella di Samarra e di Hassunah. Innanzi tutto la tecnica di fabbricazione delle ceramiche, che si diffonde un po’ in tutte le zone confinanti: nell’Iraq settentrionale, in Siria, nelle zone pedemontane dei Monti Zagros, e nella fascia collinare dei Monti del Tauro nella parte sud dell’Anatolia. Questa diffusione, soprattutto verso nordovest, è da attribuire alla presenza di varie postazioni fisse create per gli scambi commerciali di manufatti ma anche di materie prime.

Le case, diverranno sempre più funzionali e spaziose tanto che presso Arpachiyah ne esistevano alcune con muri aventi uno spessore di 2,5 metri, comunicanti tra loro attraverso strade pavimentate con lastre in

pietra di buona fattura. Sono stati notati alcuni edifici di straordinaria architettura, più grandi delle case comuni: presumibilmente luoghi di culto e forse di ritrovo per l'intera comunità agricola del villaggio.

Sempre ad Arpachiyah, sono stati rinvenuti numerosi vasi di diversa grandezza, e in gran numero anche vasi in miniatura per uso personale: utilizzati forse per assumere cibo liquido o per riti culturali.

Apprendiamo in "*Prehistoric Assyria. The excavations at Tell Arpachiyah*" di Mallowan e Rose, che proprio da questo centro sia partita la diffusione della metallurgia nell'intero territorio mesopotamico. Intanto è proprio qui che si pratica un'agricoltura mista di coltivazione e raccolta per garantire scorte di cibo. La presenza di semi di lino in abbondanza fa presumere che qui sia iniziato il primo tentativo di tessitura.



Pecore, capre e bovini sono tra gli animali addomesticati. Sulle tavole comincia ad apparire un cibo più variegato composto di leguminose, semi essiccati, cereali triturati, foglie di vegetali che profumano e rendono più appetitose le pietanze, e naturalmente alcune carni ottenute da animali allevati o da quelli catturati con la caccia.

Quest'ultima attività diventa marginale ma interessante soprattutto per rifornirsi di volatili o di piumati in genere che in gran numero frequentano le paludi lungo le rive dei fiumi e dei laghi. Importante anche il ritrovamento di un locale che ha la parvenza di bottega artigiana per produrre i vasi. Accanto a questa sono venute alla luce alcune botteghe di arte primitiva per la produzione di "gioielli" in metallo che utilizzano particolari pietre, importate dalle zone pedemontane e degli altipiani.

Le ciotole in ceramica, decorate con simbologie geometriche, mostrano anche chiaramente simboli della natura faunistica come leopardi, cervi, capre, serpenti, uccelli e in alcuni casi anche pesci circon-



dati da uomini in atteggiamento di caccia. Questi manufatti erano senz'altro prodotti da specialisti che vivevano in comunità tra loro, dando il via alla produzione di ceramiche di raffinata eleganza come quelle che presentano complicati motivi pittorici.

Sono state rinvenute giare per contenere acqua e piatti per consumare cibi e in generale vasi per conservare cereali, semi, leguminose e anche frutta secca come le nocciole, i datteri che crescevano in quantità sulle palme ospitate lungo i corsi di acqua e anche in piccole oasi nelle zone più aride.

Per la prima volta si assiste all'amalgama di diverse culture come quella halafiana e quella anatolica che insieme conquistano zone più vaste diffondendo, oltre al gusto dell'arte della ceramica, la metallotecnica, la tessitura e forse, anche se non ben documentato, il primo reale approdo verso una cultura gastronomica di un certo interesse.

Abbiamo detto dell'incertezza nel determinare il periodo esatto della prima colonizzazione delle pianure alluvionali del sud, che sarebbero divenute ben presto lo scenario naturale di una nuova civiltà. Dagli scavi effettuati - come ci ricorda Grahame Clark nel suo "*World prehistory in new perspective*" - appare chiaro che gli abitanti più remoti della zona siano quelli del villaggio di All'Ubaid, leggermente sopraelevato rispetto alla pianura alluvionale, situato nella parte sud della Mesopotamia, sulla riva occidentale del fiume Eufrate.

Rispetto al nord che è più evoluto - la cultura di Halaf e in genere quella dell'Iraq settentrionale lo dimostrano - vi è un ritardo nella colonizzazione di queste terre. I primi abitatori, senz'altro nomadi provenienti dalle alte terre e dalle zone pedemontane dei Monti Zagros, si trovano di fronte una terra ricca di limo per le continue inondazioni del fiume. Queste sono terre relativamente nuove, emerse da poco, in quanto qualche millennio prima erano ancora occupate dal mare ricacciato più a sudest dalla crescita delle nuove terre alluvionali, create appunto dai riporti di fertile limo dei fiumi Tigri ed Eufrate.

Inizialmente i nuovi abitanti della Mesopotamia meridionale, riuniti

in tribù senza molte divisioni gerarchiche, devono aver esercitato la pesca, come unico mezzo di sussistenza, essendo la zona immersa in un “mare” di acqua dolce e salmastra. Vivevano in capanne, realizzate con canne palustri e sabbia, che dovevano essere continuamente ricostruite. Capanne dello stesso stile di quelle che ancora oggi si possono ammirare lungo le sponde del Tigri e dell’Eufrate.

Non deve essere passato molto tempo prima di raggiungere un’evoluzione facilitata anche dai continui contatti con tribù di altre zone con differenti culture.

Quest’immigrazione culturale e lo scambio di esperienze diverse fecero il miracolo di un radicale mutamento che portò gli abitanti delle zone alluvionali, poste nel meridione, a modificare di colpo la loro vita di pescatori per la sopravvivenza per farne degli agricoltori-allevatori. L’agricoltura un po’ alla volta domina la scena e i frutti di questa - soprattutto cereali e leguminose - sono ottenuti con attente lavorazioni.

La mietitura è effettuata con strumenti di avanzata tecnologia come i falchetti di ossidiana, anche se inizialmente i primi agricoltori devono aver utilizzato denti di selce, comuni sugli altipiani, ma anche falci realizzate con argilla cotta in appositi forni.

Si praticava anche l’allevamento selezionato degli animali più redditizi come i bovini da carne e da latte dal quale presumibilmente si ricava un primitivo “cacio”. Infatti, negli scavi della zona di Sumer saranno ritrovati i fregi di un antichissimo tempio raffigurante, in modo emblematico, l’attività lattiero-casearia con una mungitura razionale e la conservazione del latte in apposite giare, in pelli di pecora e in vasi di terracotta. Anche la caccia e la pesca erano praticate con buoni risultati tanto che scene di queste attività sono state immortalate in altrettanti fregi in ceramica. Tra i reperti è stata rinvenuta una specie di sagoma che ricorda da vicino quella delle barche - realizzate con fasciame di canne - come quelle che ancora oggi scivolano leggere sulle acque di fiumi e laghi.

La metallurgia praticata da questi popoli nomadi, divenuti stanziali

per necessità di sopravvivenza, è il segno di una loro evoluta civiltà artigianale. Asce, e in genere utensili agricoli in rame fuso, colato in appositi stampi realizzati in argilla, dimostrano la loro attitudine a modernizzare gli strumenti di lavoro per un'attività che ben presto avrebbe portato frutti impensati fino a quel momento.

Il gran numero di templi e le strutture abitative di maggior respiro rispetto alle piccole case di altri luoghi e le suppellettili di cucina o almeno presunti tali, fanno immaginare una vita sociale molto evoluta e un benessere alimentare di ottimo livello.

Abbiamo accennato alle terre attraversate dal Tigri e dall'Eufrate indicandole come Patria indiscussa della più antica delle civiltà tanto da esser anteriore a quella egizia anche se in seguito, e in parte, si troveranno a competere tra loro dal punto di vista culturale, commerciale e militare. Abbiamo anche accennato alle difficoltà di creare nella zona un'unica realtà socio-economica che avesse forma di stato, che si realizzerà solo nei secoli successivi.

I Sumeri, affrancati dalla lotta per la vita, sono ora baciati dal benessere materiale, dovuto, oltre che alle ricchezze interne, al frutto di documentate "rapine" a danno di popolazioni più barbare, e impreparate a difendersi. Con l'avvento di uno stato, padrone assoluto della vita dei suoi sudditi, si dovettero confrontare con le civiltà che si erano manifestate più a nord verso l'Assiria, e anche entro i confini con l'Anatolia e verso Est ad Elam.

L'Assiria, culla di un'agricoltura avanzata, pur rimanendo integra, almeno agli inizi, nelle sue abitudini alimentari e nel modo di coltivare i campi e di organizzare l'allevamento del bestiame, dovette, nei secoli successivi, rispondere alle diverse mire espansionistiche sia dei Babilonesi, sia degli Ittiti.

L'Assiria era un paese con scarsissime ricchezze naturali, pertanto i suoi abitanti dovevano accontentarsi di ricavare dal proprio territorio montagnoso rari prodotti agropastorali appena sufficienti alla loro

sopravvivenza. Non potendo quindi sfruttare con profitto la terra, anche se in possesso di una tecnica agricola, come già accennato, molto avanzata, gli Assiri furono costretti a dedicarsi al commercio e attraverso quest'attività procacciarsi il cibo e altre materie prime e mercanzie di varia natura.

Gli Assiri erano considerati maestri della filatura e tessitura oltre che delle tecniche di colorazione dei vari tessuti creati nei numerosi laboratori artigianali che lavoravano in serie per garantire i flussi commerciali con i popoli confinanti e con quelli di regioni molto lontane.

Si parla, nei documenti ritrovati negli scavi di Nuzi e di Arrapaha, di carovane assire organizzate che in gran numero trasportavano i prodotti artigianali verso l'esterno e riportavano in Patria altre merci necessarie al vivere quotidiano.

Anche se abitavano terreni montuosi e impervi e molte zone aride, gli Assiri erano riusciti ad organizzare anche una pastorizia decisamente evoluta con numerose greggi di pecore che pascolavano nelle strisce erbate delle terre confinanti con i territori del fiume Tigri.

Tornando alla Mesopotamia e alle genti che l'occuparono, a partire dal Neolitico in poi, si è sempre accennato ai due grandi fiumi che attraversano questa grande pianura, in gran parte alluvionale, senza fare riferimento alcuno ad altri due fiumi che ebbero un ruolo importante, sia nella naturale evoluzione di quel territorio sia dal punto di vista socio-economico. Si tratta dei fiumi Karun e Uadi El Batin che con la loro immissione di acqua e detriti nel corso dei millenni diedero una mano al Tigri e all'Eufrate per riempire di prezioso limo la grande pianura, inizialmente invasa senz'altro da paludi perenni.

Il limo, un po' alla volta, occupò gli spazi che erano stati dominio dell'acqua fino a ricacciare centinaia di chilometri più a Est le acque salate del Golfo. Su questo limo, trasportati sempre dall'acqua, dal vento, dagli uccelli, allignarono i semi per le piante da frutto, e i semi di cereali provenienti dagli altipiani del Nord-Est.

La fertilità della terra fece il miracolo creando un lembo di "Paradiso

terrestre” , non per due soli esseri umani, ma per migliaia di individui. Le stesse città che facevano parte del dominio sumerico, essendo città-stato, come Uruk, Eridu e Lagash, combattevano spesso tra loro per contendersi gli spazi più fertili, ma anche per il dominio delle acque dei canali.



In molte città-stato, la zona dei templi, oltre ad essere centro motore delle varie attività, era la “cittadella sacrale”, dove si svolgeva, o meglio si dirigeva, la vita sociale, economica e religiosa, attraverso il potere dei sacerdoti che radunavano nel tempio gli abitanti sempre più numerosi.

Per la prima volta si avverte la necessità di svincolare parte delle energie umane dal lavoro della terra per dedicarle ad altre attività che avrebbero liberato gli abitanti della zona dalla schiavitù di un’agricoltura, che anche se evoluta, era considerata in ogni caso di pura sussistenza, e da sola non avrebbe potuto garantire nel tempo una ricchezza per tutti. Si scopre l’importanza delle istituzioni pubbliche che avrebbero reso collettivo il lavoro della gente e sviluppato le attività produttive artigianali.

La civiltà sumerica si manifestò nelle città di Warka, e anche di Eridu (la prima sulla riva orientale e la seconda su quell’occidentale dell’Eufrate), con l’erezione di templi, nei quali sono state trovate tracce della prima scrittura a carattere economico-amministrativo.

Qualcuno ha formulato l’ipotesi di uno sfruttamento dei sudditi, da parte della casta sacerdotale, nonostante sia documentata nelle scritture contabili una specie di redistribuzione dei beni alimentari a favore delle categorie che, per mestiere o tipo di attività, non potevano accedere direttamente alle fonti di cibo come, al contrario, facevano i pastori e gli agricoltori.

Si trattava di una prima elargizione di beni di consumo alimentare ai dipendenti pubblici che in cambio delle loro quotidiane, o sporadiche presta-

zioni al servizio del tempio, dei sacerdoti e della comunità intera, ricevevano il necessario per la giornaliera razione di cibo.

Ipotesi interessante che dimostra l'avanzata civiltà che faceva del soddisfacimento della fame o del semplice appetito, un impegno serio da parte delle autorità, garantito dai numerosi magazzini che assicuravano, con scorte elevate, la sopravvivenza anche nei ricorrenti periodi di carestia, quando tempeste di sabbia, o improvvise inondazioni, cancellavano i raccolti.

Anche se oggi la zona dove si trovano i siti degli scavi - noti come Abu Shahrain - dista dal mare del Golfo Persico ben 240 km, in quel tempo la situazione doveva essere diversa.

La zona era senz'altro collegata con il mare, meno distante come già accennato, attraverso un sistema di paludi più o meno profonde, di laghi e dello stesso fiume Eufrate. A testimonianza di questa situazione orografica i Sumeri hanno lasciato scritto: "Tutte le terre erano mare[...] allora fu costruita Eridu" "The Babylonian Genesis" di A. Heidel.



Visitando oggi questi luoghi (Ur e Eridu) si assiste ad uno scenario certamente modificato rispetto a quello che doveva essere allora. Attualmente la depressione di Khor en-Nejeif - dove sorgeva Eridu - presenta due distinte e opposte situazioni: di inverno è tutta una palude e di estate si trasforma in un arido, assolato, soffocante deserto.

Come si può facilmente intuire, con il trascorrere dei secoli, la situazione alimentare doveva essere in continua trasformazione: ora migliore, ora precaria, in relazione agli eventi meteorologici, geologici e soprattutto orografici.

Eridu, considerata dai Sumeri una delle cinque città scampate da uno dei grandi diluvi succedutisi nei millenni, come si legge in "The Sumerian King-list" di T. Jacobsen, era considerata una città quasi marina per via delle pos-

sibilità di collegarsi, attraverso strade di acqua, con il mare, tanto che nella Terza Dinastia di Ur si teneva in gran conto quest'opportunità per realizzare traffici commerciali, anche per via mare, con le altre zone del Golfo.

Se nelle pianure alluvionali, l'agricoltura sopravviveva con alti e bassi, alle avversità e alle ricorrenti siccità, il cibo era composto anche di prodotti della pesca e dell'uccellazione, praticate nel grande "oceano" di acqua dolce, che diveniva salmastra quando l'acqua rifluiva dal mare con le inondazioni.

Con il trascorrere del tempo l'agricoltura diventava marginale. Ad esempio non erano più utilizzate macine di pietra levigata, come è documentato dal consumo di cereali a grana grossa e dura, macinati in modo approssimativo, tanto che i denti ritrovati nei reperti umani mostrano chiaramente un loro consumo esagerato dovuto alla masticazione prolungata dei chicchi.

Il pane rinvenuto negli scavi tra i rifiuti alimentari mostra la presenza di sabbia in quantità tale da far supporre che i cereali fossero macinati con macine realizzate non più con pietra dura ma morbida e tale da lasciare tracce di sabbia-arenaria nella farina utilizzata per la panificazione.

Oltre ai pesci e agli uccelli di palude erano catturati, e consumati da molti strati della popolazione, molluschi e chioccioline, sia di acqua sia terrestri. Anche se si trattava di un insediamento preistorico Eridu era caratterizzato da un'architettura abbastanza inusuale a quei tempi.

Da alcune tracce ritrovate, s'intuisce che fin dalla sua fondazione a Eridu era praticato, anche se in modo marginale, l'allevamento di alcuni animali. Sarà soltanto nel periodo di massimo splendore in coincidenza con la "Cultura di Uruk" che l'addomesticamento e l'allevamento saranno sviluppati.

La scoperta di alcuni canali è la testimonianza che la città era collegata con il fiume attraverso vie di acqua forzatamente incanalata. Le case, numerose e ben costruite, ospitavano una popolazione di circa 4000 individui: un grosso problema per gli amministratori-sacerdoti che dovevano garantire, a così tante persone, "pane e lavoro".

Nelle abitazioni, composte spesso di molti vani, erano presenti, anche se non in tutte, una o due tavole rettangolari, abbastanza grandi e tali da ospitare

sia le donne addette alla preparazione del cibo sia i commensali. Queste “tavole” erano formate da piattaforme stabili realizzate con pietre e muratura.

Si notano in alcune case dei veri e propri magazzini domestici per custodire i cereali, e alcuni trespoli in argilla per sostenere vasi o pentole per la cottura dei cibi.

Alcuni forni venuti alla luce, situati nell’ambiente cucina, erano composti di un rivestimento in argilla e presentavano un recipiente in ceramica o terracotta per contenere i cibi da cuocere. Si può immaginare un primo tentativo di arrostitire al forno gli animali di piccola taglia o anche porzioni di quelli più grandi, che erano cotti con il calore riflesso dalla cupola e dal pavimento del forno o dalla stessa brace ammonticchiata da una parte, dopo il raggiungimento di una temperatura elevata.

Se i templi erano il cuore socio-politico ed economico di Eridu, i resti si sono rivelati un archivio, tramandatoci attraverso i millenni e che ci aiuta a capire i comportamenti alimentari e culturali dei suoi abitanti. In una nicchia, di uno dei tanti templi, sono stati trovati, accanto ad un vaso di ceramica con simbologie riferite alla pesca, i resti ben conservati di alcuni pesci di acqua dolce. Poco distanti, verso l’altare, un corno di argilla e alcuni oggetti a forma di amo in terracotta: gli strumenti del lavoro che devoti pescatori avevano offerto, insieme ai pesci, a Enki, il Dio delle profondità.

Siamo arrivati finalmente al quarto millennio a.C. nella zona che fu patria indiscussa della più antica ed evoluta civiltà del Medio Oriente. Forse da questi luoghi partirono i primi segnali di civilizzazione che raggiunsero le terre dell’Asia occidentale. Bisognerà attendere il dominio delle varie dinastie per assistere all’affermazione di vere e proprie involuzioni culturali dal punto di vista sia della produzione del cibo che della sua elaborazione.

Vedremo in seguito l’Egitto attraverso i vari periodi dalla Preistoria - in corrispondenza del Neolitico - dal Dinastico antico al Primo Periodo Intermedio e fino alle ultime Dinastie che videro il loro declino, prima dell’avvento della dominazione persiana.

Con maggior tranquillità potremo seguire l’iter dell’evoluzione alimentare egizia, in virtù di una continuità nel governo della zona da parte delle

varie dinastie e dei relativi re. Non possiamo dire la stessa cosa per la Mesopotamia che nei primi millenni della sua civiltà fu costellata di città-stato autonome. Il loro passato alimentare e la cultura del reperimento del cibo non sono stati sempre documentati con fatti storici, archeologici, e quindi con cronache credibili, ma spesso sono stati collegati ad un trascorso leggendario.

Nonostante questo mosaico di realtà comunitarie fu certamente nella zona di Sumer e di Akkad che nacquero gli elementi che avrebbero permesso alle popolazioni babilonesi di considerare la lingua sumerica un idioma originale di tutta la regione fino a deciderne il tipo di scrittura, antenata del cuneiforme, che ha lasciato le tracce più affidabili di quel “continente” abitato da popolazioni spesso diverse tra loro e non solo come cultura.

Nonostante la confusione esistente nella zona, i reperti ben conservati, ritrovati nei numerosi templi (18 soltanto in uno scavo di Eridu) ci mostrano uno scenario che ci fa interpretare la vita sociale e religiosa di quei popoli in modo forse più vicino alla realtà. Vasi, fregi, e altre reperti, illustrano con dovizia di particolari quali erano i prodotti della terra, sia vegetali sia animali, che erano offerti agli dei e certamente erano anche il cibo dei numerosi abitanti ospiti delle campagne, dei villaggi e delle città.

Bisogna attendere però la fase dinastica per assistere in Mesopotamia ad una stabilizzazione della vita sociale, ad una razionalizzazione dei raccolti, degli allevamenti e di tutte quelle attività connesse con l'alimentazione di una popolazione sempre più in aumento.

Bisognerà attendere il 3000 a. C. per assistere al diffondersi del benessere collettivo e all'evoluzione anche culturale per tutti gli strati della popolazione, dovuti più che ai ritrovati tecnici ad una diffusa ricchezza.

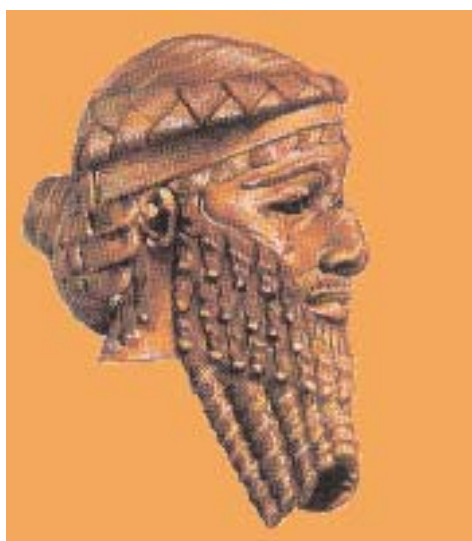
Il benessere favorisce anche il perfezionamento e la diffusione di strumenti e tecniche, collaudati nel tempo, che conquistano le regioni confinanti come la Siria, l'Anatolia e, attraverso il Caucaso, anche le zone della Russia meridionale e parte dell'Europa.

Tra le caratteristiche della cultura sumerica vi è anche la padronanza delle

tecniche che permettono lavorazioni più accurate dei metalli come la saldatura dei materiali, la forgiatura e la colatura in stampi, oltre alla produzione del bronzo con differenziate percentuali di stagno. Queste lavorazioni permettono la fabbricazione di vasi, vassoi, piatti e altri strumenti raffinati per i lavori agricoli e artigianali. L'impiego della ruota, anche se realizzata in modo elementare, permette di costruire mezzi di trasporto per uso civile e militare, mentre in campagna, per la prima volta, fa la comparsa l'uso di primitivi aratri in legno trascinati da asini o buoi.

Il benessere è diffuso anche a tavola sulla quale compaiono prodotti agricoli locali o di importazione e spesso predati alle truppe nemiche o razziati nei villaggi confinanti. La guerra diventa un mezzo per raggiungere ricchezza e benessere per alcuni a danno di altri che soccombono davanti agli eserciti ben equipaggiati. La terra diventa sempre più fertile in virtù, come accennato, delle prime irrigazioni razionali, realizzate con tecnica e soprattutto frutto di vere opere di ingegneria idraulica.

Ostacolo all'affermazione di un'unica grande civiltà è il frazionamento della regione in tante città-stato, spesso in lotta tra loro, che si contendono la ricchezza delle terre divenute fertili e quindi dei beni alimentari di largo consumo, come i cereali, le leguminose, i frutti, oltre naturalmente alla carne



ricavata da più specie di animali allevati con gran perizia. La civiltà sumerica attraverso la sua cultura agricola, sociale, e soprattutto commerciale, sarebbe stata rallentata ben presto proprio a causa della frammentazione in tante città-stato.

Soltanto con l'avvento della dinastia di Akkad, fondata da Sharukin (Sargon il Grande) fu possibile creare una prima ipotesi di Impero mesopotamico.

Il commercio voluto e agevolato da Sargon favorì l'espandersi della cultura semitica in una vasta zona che da Sumer arrivava ai Monti Zagros, alla Siria del Nord e fino alle zone pedemontane dei Monti Tauro in Anatolia.

Le antiche civiltà agricole sedentarie dei villaggi delle zone montuose dell'Iran e dell'Anatolia, rimasero però per molto tempo estranee alle grandi conquiste da parte di potenze che, comunque, anche raggiungendone i villaggi più marginali, non modificarono né le abitudini agricole o di allevamento, né, soprattutto, gli stili alimentari delle popolazioni, specie di quelle che abitavano negli altipiani.



Nonostante i limiti posti dalle recenti situazioni politiche e forse anche dalle difficoltà territoriali che hanno impedito di affrontare in modo razionale e globale le ricerche sul passato preistorico di questa interessante zona mediorientale, tuttavia la scoperta di alcuni siti, come quello di Catal Hüyük e di altri situati nella zona vulcanica a sud e ad est di Aksaray, nelle vicinanze del Lago di Tuz, hanno permesso di inquadrare realisticamente la vita socio-economica delle popolazioni del sud-est anatolico in coincidenza con la civiltà mesopotamica.

Emblematico di questa civiltà anatolica è il sito di Catal Hüyük nel cuore della pianura di Konia, uno dei più importanti dell'Asia Minore, che si sviluppò nell'arco di oltre un millennio prima che si trasferisse "armi e bagagli" al di là del fiume Tauro. Anche se dobbiamo tornare con la mente al lontano V millennio a.C. ci troviamo di fronte ad una società abbastanza organizzata. Vivevano in questo agglomerato "cittadino" (un villaggio di grandi dimensioni: circa 13 ettari) oltre diecimila persone. L'economia si basava sulla caccia e sull'allevamento di alcune specie animali e anche sulle pratiche agricole primitive con la coltivazione di alcune specie di cereali e altre piante vegetali e da frutto.

Vi sono indizi che fanno immaginare una sorta di commercio poiché essendo Catal Hüyük in una zona alluvionale non potevano essere presenti in loco, ma importati o scambiati con prodotti agricoli, i numerosi materiali ritrovati negli scavi. Si tratta di strumenti litici di selce, l'ossidiana, l'alabastro, la calcite, il calcare bianco e azzurro, il marmo bianco e la pietra verde utilizzata in quantità elevata per le asce.

Le macine, i pestelli per cereali e semi vari, i mortai di varie dimensioni e tutti gli attrezzi agricoli, erano in pietra vulcanica. Tutti questi materiali dovevano senz'altro provenire da varie zone, sia vicine sia lontane dal sito. Quindi è giustificata la tesi dell'esistenza di un commercio, anche se primitivo, limitato cioè a materiali per costruire strumenti adatti al lavoro agricolo e alla caccia.

Inizialmente si allevavano capre, pecore e cani, mentre venivano cacciati, in numero sufficiente per garantire rifornimenti proteici, bovini e ovini selvatici, daini rossi, caprioli, stambecchi, cervidi i generale e cinghiali, orsi, lepri e perfino leopardi e vari uccelli abbattuti con fionde o “zagaglie”. Alcuni pennuti venivano catturati sulle rive del fiume o nelle paludi.

La pesca era solo marginale in quanto non esistevano ancora strumenti adatti a rendere vantaggiosa questa attività. Onagri e asini, inizialmente cacciati per il consumo delle loro carni, vennero addomesticati e utilizzati come bestie da soma per il trasporto dei materiali importati dalle cave o dai primi centri di commercio.

La dieta degli abitanti di Catal Hüyük non solo era abbondante ma anche variegata. I cereali coltivati erano l’orzo nudo a sei file, l’orzo distico, il farro piccolo, il grano da amido e il frumento, alcuni tipi di piselli, le lenticchie, la veccia amara e una specie di crocifere dalle quale presumibilmente si estraeva l’olio per condire le pietanze; questo utilizzo non è stato sufficientemente documentato.

La frutta era sia selvatica sia coltivata. Mele e mandorle erano ottenute forse da piante coltivate mentre bacche di ginepro e ghiande venivano raccolte nelle piante selvatiche vicino agli insediamenti. I pistacchi e alcuni altri vegetali venivano importati dalle zone degli altipiani. Presumibilmente uva e bacche zuccherine venivano raccolte durante le spedizioni di caccia.

Una quantità di alimenti disponibili per elaborare pietanze variegata sia come tipo d’ingredienti sia come apporto nutrizionale. Si può senz’altro ritenere che, proprio a Catal Hüyük, l’uomo del vicino Oriente abbia cominciato a sperimentare una cucina gustosa e ricca, frutto non solo delle disponibilità di prodotti, sia animali sia vegetali, ma anche della fantasia dei primi “cucinieri” del Neolitico.

Oltre ai materiali già descritti, gli abitanti di Catal Hüyük importavano alcune sostanze coloranti naturali come la malachite, l’ematite, il vermiglione, il cinabro, la limonite e la lazurite. Tutti questi materiali servivano per colorare, prima in modo approssimativo e via via con tecniche

sempre più sofisticate, le ceramiche prodotte e utilizzate oltre che per scopi culturali anche per la cucina.

Sono state rinvenute serie di ciotole che servivano senz'altro per cuocere gli alimenti ed altre per assumere il cibo. Se la ceramica fu utilizzata, anche se non diffusamente, per molto tempo, ben presto fecero la comparsa anche alcuni recipienti ottenuti dalla lavorazione del legno, principalmente di abete, ma anche da altri tipi di legname ricavato dalle vicine foreste presenti sugli altipiani.

Piombo e rame, provenienti dalle “miniere” del Tauro, cominciarono a fare la loro comparsa nelle lavorazioni artigianali, mentre, pur non avendone trovate tracce significative, si conosceva anche l'oro e l'argento per usi vari.

Se le pecore davano carne, latte e forse cacio inacidito, le loro pelli servivano per arredare la casa, mentre la lana veniva lavorata, come d'altronde il lino, per i primi tentativi di tessitura. Le ossa, sia degli animali uccisi con la caccia sia di quelli allevati, ritenute più rispondenti e facili da lavorare, venivano utilizzate nelle lavorazioni artigianali per ottenere punteruoli, manici di utensili e strumenti per l'agricoltura, oltre a cucchiai, e recipienti per attingere acqua.

Anche se la caccia era marginale, rispetto alle altre attività di sussistenza, tuttavia si notano per la prima volta armi di difesa, e di caccia vera e propria, realizzate in modo quasi perfetto. Pugnali da caccia o per sgozzare gli animali nelle cerimonie culturali, coltelli di varia lunghezza e con differenti tipi di lame; “proiettili” per fionde, mazze e palle di argilla cotta al forno: erano tutto l'armamentario disponibile, sia per i cacciatori specializzati, sia per gli addetti alla preparazione delle carni e dei prodotti vegetali. Questi dovevano essere tagliati, porzionati o preparati per essere conservati in recipienti di legno o di ceramica nei magazzini presenti, specie nelle abitazioni più grandi. Anche in questo villaggio-città le case sono realizzate oltre che per servire come riparo dalle intemperie e per una certa “privacy”, anche per preparare il cibo, per cuocerlo, per consumarlo e per conservare quelle derrate alimentari più facilmente conservabili almeno per un breve periodo.

Fanno la loro apparizione le panche per sedersi accanto al fuoco o presso i ripiani dove era più facile consumare tutti insieme la razione alimentare. I cibi vengono presentati ai convitati sia allo stato naturale, sia cotti, arricchiti da spezie ed erbe aromatiche.

Anche se riferiti a tempi più recenti, rispetto alla prima edificazione del villaggio, a Catal Hüyük compaiono le prime raffinate decorazioni pittoriche nelle quali sono rappresentate scene cultuali come la Dea Madre e i suoi discendenti, realizzate con immagini antropomorfe, con la testa di toro o di ariete. Si notano anche animali diversi come i daini e alcuni felini, e spesso il leopardo o altri animali ritenuti sacri per la Dea.

Nelle scene funebri si notano, oltre a simbologie che evocano la morte, anche alcuni animali ritenuti gli “spazzini” delle carogne e dei rifiuti carnei. Ciò fa supporre che volpi, donnole e altri animali saprofagi, anche se non facevano parte della vita del villaggio, venivano avvistati durante la caccia o i lavori agricoli, intenti a ripulire i resti degli animali uccisi da altri o a scarnificare le parti di animali catturati dall’uomo e lasciate sul campo come avanzi di caccia.

Nelle pitture si notano oltre ai tori e le api, anche reti di pesca e di caccia, ciò farebbe supporre che questi mestieri erano praticati, anche se marginalmente. L’avvoltoio non era preda di caccia per uso alimentare poiché è indicato come elemento negativo in quanto mangiatore di cadaveri anche umani. Nonostante questa negativa considerazione, in qualche caso è rappresentato insieme al leopardo, animale sacro alla Dea Madre. Si poteva trattare di un presunto scongiuro oppure di due simboli: quello della vita idealizzata dalla bellezza e la forza del felino e il simbolo della morte e della “bruttezza” propria del rappresentate più emblematico dei saprofagi o “divoratori di carogne”.

La cultura di Catal Hüyük si propaga ben presto, portatavi forse da commercianti o da pastori seminomadi verso occidente, ad Hacilar, distante trecento chilometri. Non si sa con esattezza chi abbia fatto migrare questa cultura verso ovest, anche se potrebbe trattarsi di persone esterne alla zona conquistata culturalmente poiché tutti i reperti fanno riferimento a Catal Hüyük. Stessa cultura della ceramica, stessi alimenti e soprattutto un’identica economia agricola e d’allevamento.

Uniche modifiche, rispetto a Catal Hüyük, la comparsa di cortili nelle case, i magazzini più ampi e nelle stanze alcune piattaforme in pietra con stuoie per riposare sia di giorno sia di notte. Una civiltà in via d'evoluzione spontanea, anche se con radici non indigene, nella quale si notano delle innovazioni anche nell'artigianato, rispetto a quella di Catal Hüyük, come alcuni vasi, bicchieri e calici per le libagioni, oltre che per usi cultuali.

Caratteristica essenziale di questi contenitori è la rappresentazione teriomorfa come le teste di cervo, d'uccello, di vacca, di toro, di maiale e anche di orso. Animali che dovevano essere senz'altro presenti tra la fauna predata dai cacciatori o allevata in condizione forse semidomestica.

Altro elemento importante è la presenza di forni cupuliformi non più allocati all'interno delle case, ma nei cortili comuni. Inoltre le stanze sono decisamente più capienti e i magazzini per i cereali costruiti meglio per garantire la conservazione sia dei cereali per il consumo diretto, sia di quelli utili per la semina stagionale.

Nonostante il buon livello di civiltà e il soddisfacimento dei bisogni quotidiani garantito dal lavoro e dall'intuito dei rispettivi abitanti, Hacilar, la vicina Mersin e Catal Hüyük, scomparvero inghiottite probabilmente dagli incendi appiccati da nuovi conquistatori, o distrutte a causa delle lotte intestine tra dominatori interni alla stessa comunità. Le numerose tracce di alimenti, rinvenute con gli scavi, nei vari livelli di questi siti, dimostrano come la quantità e la qualità del cibo non sempre, da sole, sono sufficienti a garantire nel tempo la sopravvivenza di una cultura o di un popolo.



Per capire il successo e la potenza dei sumeri e di alcune città a loro legate, è necessario dare uno sguardo ad una delle realtà che più di altre si affermò, sia dal punto di vista della civiltà intesa come evoluzione materiale, sia come esempio di una prima vera

società organizzata in modo globale. Questa è Lagash. Se il metro per misurare il grado di civilizzazione - valido ancor oggi - è il benessere economico raggiunto da un popolo, possiamo affermare che questa città, situata sulle rive del canale che collegava i due grandi fiumi mesopotamici, era la più civile espressione di quella parte di Medio Oriente.

Come abbiamo accennato, segno di civiltà reale e non presunta, era soprattutto, almeno agli inizi, la fertilità della terra, conquistata o modificata con l'irrigazione. Proprio dalla terra venivano infatti i mezzi reali per conquistare il dominio dei mercati nella zona.

La grande quantità di cereali prodotti, oltre che merito della fertilità del suolo, ereditata o condizionata positivamente dalle fatiche dell'uomo, era merito anche dei metodi di coltivazione, delle sementi selezionate, dei lavori di mietitura e "trebbiatura", eseguiti con strumenti perfezionati rispetto alle altre culture.

Anche se Lagash non era la più grande città della Babilonia, sarà negli scavi di questa che verranno alla luce le famose tavolette che sono un po' come libri contabili e amministrativi di una società. Non una società aperta come l'avrebbe immaginata nel XX secolo d.C. Karl Popper, ma una società chiusa, il cui destino dipendeva dalla volontà del potere sacerdotale visto che energie e risorse erano tutte tese a far vivere bene coloro che lavoravano nel tempio e i dipendenti del potere centrale, lasciando agli altri cittadini il compito di produrre il cibo che doveva servire, non solo a sfamare gli abitanti, ma anche per gli scambi commerciali.

Il cibo, a questo punto nella storia del suo rapporto con l'uomo, veniva considerato non più elemento della sopravvivenza del gruppo, ma moneta contante gestita dal potere sacerdotale e dai burocrati del tempio che amministravano i sudditi, non secondo le necessità, ma in base al grado sociale di appartenenza.

Siamo passati da una società tribale, nella quale ognuno svolgeva un proprio compito, teso a raccogliere o produrre il cibo da consumare in modo comunitario, ad una società amministrata da coloro che non svolgevano attività collegate alla caccia, all'agricoltura, all'allevamento o alla raccolta degli elementi protagonisti della razione del cibo quotidiano.

In cambio di una prestazione di manodopera per la manutenzione del tempio, di un lavoro marginale, di un servizio anche solo virtuale come la preghiera, tutti i sudditi ricevevano un tributo sotto forma di razione alimentare e anche di beni materiali come le stoffe o altro. I contadini, gli agricoltori, i cacciatori e anche i pescatori, ricevevano, in cambio del loro lavoro, una piccola percentuale degli alimenti ch'erano frutto dell'impegno quotidiano.

Nel Tempio, o meglio nei suoi magazzini, venivano custoditi tutti gli alimenti non deperibili per essere amministrati, e quindi messi sul mercato o dati ai nuclei familiari, come razione giornaliera nei momenti di carestia o in caso di momentanea inattività dovuta al maltempo.

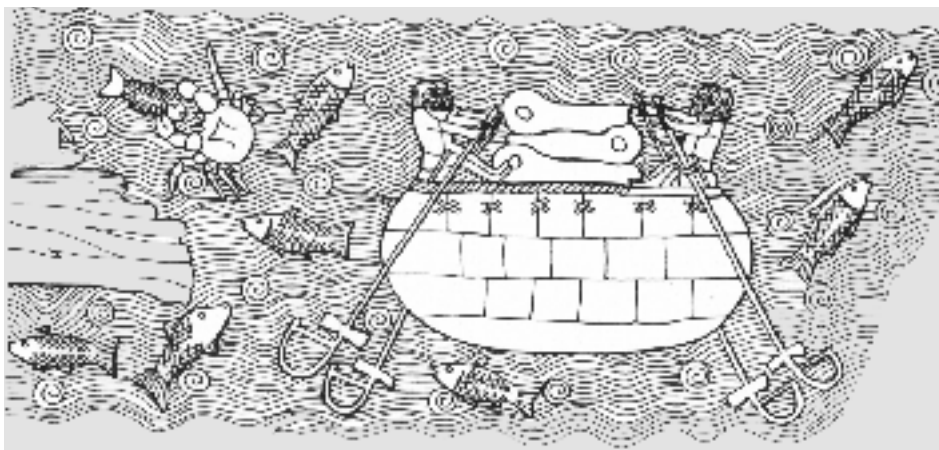
Essere "fedeli" del tempio significava anche diventare protagonisti nelle lavorazioni tese a produrre cibo. Si allevavano animali da carne e da latte, si custodivano gli animali adatti ai lavori agricoli, come tirare l'aratro o trasportare con i carri, i raccolti dai campi ai magazzini, e da questi ai luoghi per la successiva distribuzione ai sudditi.

L'orzo, ma non se ne conosce esattamente la varietà, anche se si doveva trattare di un "orzo" primitivo di forma esastica, era il cereale più diffuso e prezioso, ma si coltivavano altri tipi di cereali minori. Si produceva talmente tanto cereale che veniva utilizzato anche per il mangime degli animali da lavoro e d'allevamento, e per gli scambi commerciali con le popolazioni dei vicini territori nei quali si trovavano le materie prime non disponibili in natura nel territorio babilonese.

Si ha la, quasi certezza, che una specie di bevanda fermentata forse lontanamente somigliante alla birra attuale, venisse prodotta con la qualità migliore di cereale che veniva fatto fermentare in appositi locali allestiti allo scopo. Anche se la presunta birra sumerica, è solo frutto di un'errata interpretazione di segni e simboli, come vedremo in seguito, tuttavia appare realistica la capacità di quei popoli di produrre una bevanda popolare, una specie di tisana dal gusto acidulo e forse anche un po' alcolica, che serviva per soddisfare la sete, visto che l'acqua generalmente non era potabile ma degradata da cause diverse, come l'inquinamento fogliare o da escrementi umani.

Per la triturazione dei vari cereali, funzionavano i “molini” le cui macine, inizialmente mosse da energia umana, servivano a preparare la farina per la panificazione o per essere utilizzata come pagamento in cambio del lavoro o dei materiali importati.

La pesca, nel territorio governato dal tempio di Lagash, aveva raggiun-



to, nel periodo più fiorente, un livello tale da far sorgere vere e proprie “corporazioni”. I pescatori, infatti, non potevano in modo autonomo disporre del pesce pescato. Si trattava di veri e propri specialisti che utilizzavano reti intrecciate con tessuti o con vegetali freschi. Alcuni erano addetti alla pesca in acque dolci rappresentate da fiumi, laghi e paludi, altri praticavano la pesca in acqua salata o salmastra, sia nelle paludi acquitrinose del delta sia nel mare che in quel tempo non era distante da Lagash.

Le proteine erano assicurate da qualche bovino, da asini e più precisamente da onagri, da pecore, dal pesce sia di mare sia d’acqua dolce, dal latte e dai primitivi prodotti derivati: forse ricotta o cacio acido, dal grasso o burro. La frutta, sia fresca sia secca, i tuberi e le radici, spesso selvatici, garantivano gli apporti di nutrienti, propri di alcuni vegetali.

Il miele e la bevanda di cereali non mancavano mai sulla tavola degli abitanti di Lagash che consumavano il proprio cibo in comunità, durante i lavori o servizi alle dipendenze del tempio o dei sacerdoti o dei “parenti del dio” in voga in quel momento, o nell’intimità delle proprie case prov-

viste di focolari, di forni e anche di tavole e stoviglie realizzate in ceramica, osso e legno.

Sono state notate alcune forme che ricordano da vicino oltre al mestolo per versare minestre o comunque cibi liquidi, anche coltelli per la porzionatura della carne e di vegetali di grande formato, e anche una specie di “forchetta” con un rebbo la cui punta terminava con un leggero ripiegamento: un primo tentativo di prendere dal vassoio, o dalla tavola comune o dalla brace, qualche pezzo di carne “bollente”.

Mi meraviglio che molti parlino di posate soltanto riferite a periodi più vicini al Medioevo, mentre è quasi certo, che abili come erano, egizi e cananei senz’altro avessero già una specie di “trittico”, anche se non per uso personale ma comune: coltello, cucchiaio, e forse anche un piccolo “arpone” (forchetta ad un rebbo) per catturare pezzetti di cibo, come la carne o qualche tubero o radice, cotti sui carboni ardenti.

Lascio ad altro capitolo il tema, forse marginale, dei primi strumenti e stoviglie utilizzate dall’uomo consumatore di cibo caldo di varia natura. Per ora mi limito a ricordare che gli alimenti più diffusi, nei vari strati della popolazione, considerati quindi “popolari”, erano l’orzo, la farina ottenuta da questo o da altri cereali, e il pane.

Soltanto in occasioni particolari - tipo feste, cerimonie religiose, commemorazioni di vittorie ecc.- o per alcuni strati privilegiati, oltre all’orzo, alla farina e al pane, venivano distribuiti una bevanda fermentata (erroneamente definita birra) , il latte, il miele, la lana da tessere o tessuta, e alcuni tipi di frutta, sia fresca sia secca, come i pistacchi e i datteri.

Ci volle il revisionismo del re Urukagina, per mettere un po’ d’ordine nel mondo babilonese dell’epoca.

La casta sacerdotale, fino a quel momento padrona assoluta dei templi, della città, della terra e dei suoi prodotti, dell’acqua e quindi del pesce, ma anche dei sudditi senza distinzione di classe sociale, fu costretta ad accettare per la prima volta, la liberalizzazione del mondo del lavoro soprattutto di quello deputato a produrre il cibo per tutti. Pescatori, agricoltori, allevatori e cacciatori, oltre coloro che per mestiere dovevano traghettare con le barche, persone e cose, sui canali e sui fiumi della zona, non dovettero più subire le prepotenze dei “preti” e dei loro funzio-

nari fiscali. Urukagina, nonostante i suoi inizi violenti, fu un precursore del liberalismo “ante litteram” in un'epoca in cui spesso chi produceva cereali o le lenticchie, il miele o il latte, che allevava pecore o pescava lucci, non poteva assaggiare di questi alimenti che qualche residua e insufficiente razione.

Rimanendo sempre in zona, con l'avvento dell'Impero babilonese e delle sue successive evoluzioni attraverso i secoli, si assiste alla trasformazione completa del ruolo del cibo e dei vari componenti la razione alimentare, sia quotidiana sia straordinaria, che un po' alla volta diventano elementi d'ordinaria amministrazione, sempre disponibili per le tavole dei ricchi e della gente comune.

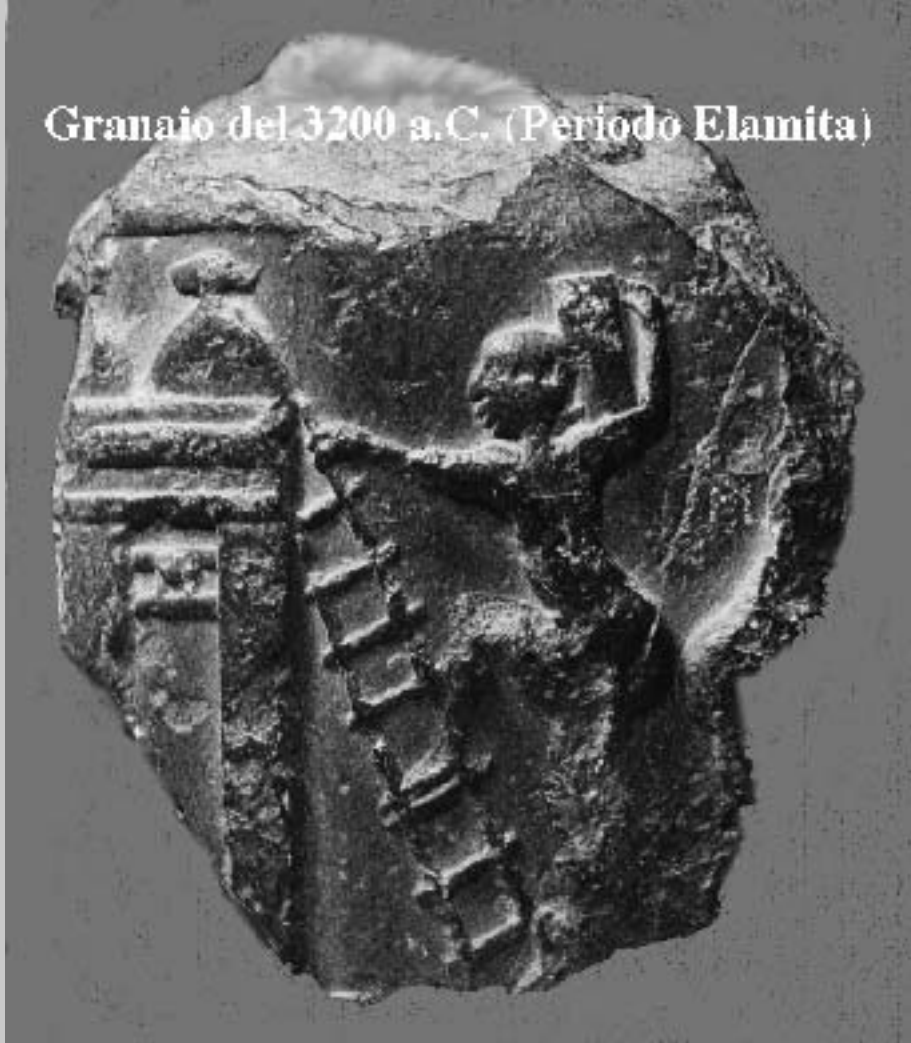
Ormai la civiltà alimentare ha fatto un passo avanti decisivo anche per le nuove strategie socioeconomiche dei vari popoli.

Vedremo in seguito, nelle altre civiltà che s'affacciano o gravitano sul Mediterraneo - come quella egizia, fenicia, cananea, greca, macedone, e in seguito romana e araba - cosa sarà riservato all'uomo dominatore della scena sociale, politica, economica e militare, ma sempre e comunque schiavo delle disponibilità alimentari e della loro incidenza nella formazione del carattere e del costume.

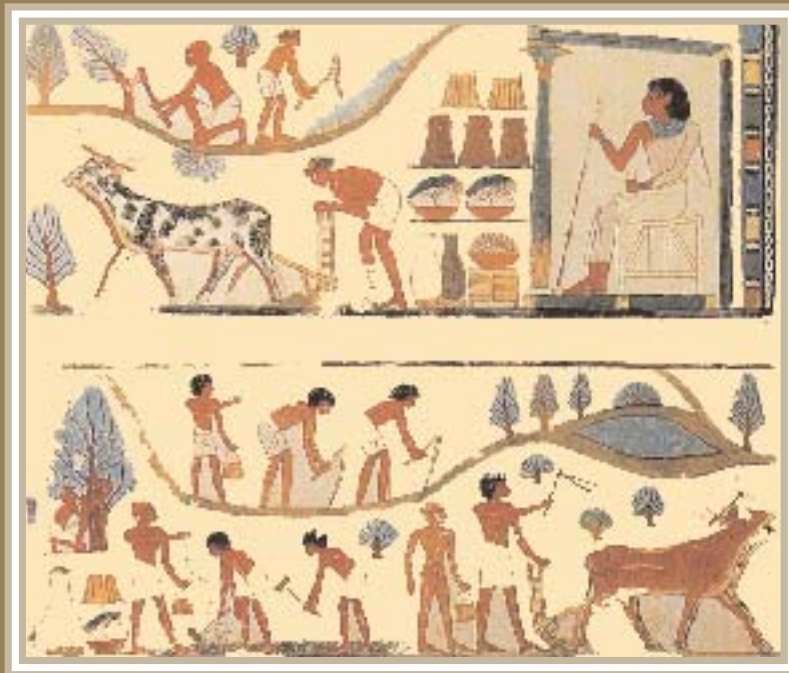
Dovranno passare ancora tanti secoli prima che il banchetto trovi nella casa uno spazio, non solo dal punto di vista logistico, e divenga consuetudine e riferimento quotidiano nelle abitudini e nei vizi di tutti gli esseri umani, sgravati finalmente - anche se non tutti - dalla miseria e dalla fame perenne.



Granaio del 3200 a.C. (Periodo Elamita)



E' giunto il momento di addentrarci nei secoli che videro sbocciare una delle più floride e sconvolgenti civiltà del Mediterraneo che abbiano lasciato tracce che superando le avversità meteorologiche e anche quelle che hanno visto l'uomo come protagonista sono giunte fino a noi fitte di mistero e di fascino. E' il momento della civiltà dei faraoni egizi.



GLI EGIZI

(I misteri di una civiltà alimentare)

Fino ad alcuni anni fa, e comunque prima che mi venisse in mente di scrivere questo “diario” sulla dieta quotidiana dell’uomo e sugli habitat che ospitarono gli alimenti vegetali e animali e che diventarono il suo cibo, ero convinto che l’egizio del XXV secolo a.C., artefice del più straordinario monumento mai eretto dall’uomo, fosse uno tra i più lontani rappresentanti della più antica civiltà umana. Ora sono assalito da un dubbio. Mi chiedo infatti come sia stato possibile che uomini, partoriti dalla primitiva civiltà del Paleolitico Superiore o del più recente Neolitico, abbiano potuto erigere un’opera di alta tecnologia ingegneristica e matematica come la grande Piramide di Giza, la cui costruzione spaventerebbe anche oggi qualsiasi progettista?

Non sarà, per caso, che una lontana civiltà, magari scomparsa definitivamente senza lasciare traccia, cancellata insieme alle sue terrene testimonianze da eventi catastrofici, abbia costruito questi monumenti “impossibili”?

Non voglio assolutamente lasciarmi condizionare da questo dubbio e come le tre scimmiette mi copro gli occhi, le orecchie e le labbra, e cancello questa mia sciocca considerazione, partendo dagli egizi del più recente Paleolitico Superiore

Ci avviciniamo con cautela, anche per quanto detto sopra, all’antica civiltà egizia, esplorando gli habitat che vedono il corso del Nilo protagonista delle fortune agricole dell’intera zona ma anche delle disgrazie causate dalle alluvioni improvvise.

Bisognerebbe partire dal ritrovamento del più antico sito abitato da primitivi raccoglitori-pescatori e cacciatori-agricoltori che nella località di Merimde svolgevano le loro attività riparando poi in misere capanne di giunchi e paglia. Per non soccombere, a causa delle inondazioni, questi individui costruirono i loro villaggi sulle alture che costeggiano la zona alluvionale lungo il corso del grande fiume.

Dando uno sguardo all’Egitto di oggi non si può comprendere il dramma degli egizi del periodo predinastico. Attualmente il Nilo, anche se con qualche rara eccezione, è guardato a vista, incanalato tra gli argini che lo guidano dall’Alto Egitto dove sorgono Biga e Knosso e via via giù verso

il delta fino a Merimda Beni Salama per giungere al Mediterraneo: a Rosetta e Damietta, in corrispondenza dei due principali bracci del fiume.

Un tempo il Nilo, invadeva periodicamente la terra alluvionale fino a lambire le zone leggermente sopraelevate, coperte in parte da una vegetazione oggi scomparsa. Anche per l'Egitto, come per la Mesopotamia con i fiumi Tigri ed Eufrate, nessuno può indicarci esattamente l'inizio della coltivazione della pianura alluvionale che costeggia il Nilo in tutta la sua lunghezza, almeno in territorio egiziano.

Se gli abitatori di queste zone venivano ricacciati verso le alture, ci deve essere stato un momento in cui i primi coltivatori riuscirono a sincronizzare il loro lavoro con l'andamento ripetitivo delle inondazioni che rendevano fertili le terre del fondovalle. La primitiva cultura egizia, in base alle esperienze passate, finì per stabilire con esattezza i "tempi" del fiume, e con l'aiuto di astronomi e studiosi, l'anno fu suddiviso in tre stagioni principali in base all'influsso lunare sulle acque del Nilo.

La prima stagione coincideva con l'inondazione e fu denominata akhit; seguiva perit (ritiro o "uscita" dell'acqua dalle pianure alluvionali), durante la quale si procedeva alla semina sul fertile limo facilmente arabile; infine shemu: periodo di tregua che coincideva con la maturazione delle messi e quindi con la mietitura o la raccolta.

Alcuni secoli prima del predinastico, l'uomo, immigrato forse da altre zone, si era trovato di fronte l'imprevedibilità del fiume dal quale attingeva le risorse alimentari con la pesca e con la raccolta lungo gli argini di radici e forse anche di molluschi. In seguito intuì l'importanza dei cicli vegetativi e le possibilità produttive della zona.

Oltre alla pesca, considerata la risorsa più importante, e alla raccolta, si praticava forse la cattura di ippopotami, frequentatori assidui delle acque dolci del fiume e degli immensi stagni, ma non sappiamo esattamente se con trappole o con la caccia vera e propria utilizzando armi litiche. Il ritrovamento di giare contenenti cereali di varia specie fa supporre che i primi coltivatori fossero già evoluti poiché avevano la possibilità di immagazzinare, in contenitori di ceramica, le loro scorte di cereali e di leguminose.

La depressione di El-Fayum, modificatasi con il trascorrere dei secoli a causa del parziale prosciugamento del Lago e delle paludi, ospitava cacciatori e pescatori provetti, oltre a gruppi di agricoltori che seminavano le terre fertili liberatesi dalle acque stagnanti della palude.

Veniva coltivato il frumento e in seguito anche il lino considerato ancora oggi una vera ricchezza dell'Egitto moderno. Si allevavano bovini, pecore, capre, ma raramente i suini; si cacciavano pennuti e volatili in generale, sia stanziali sia di passaggio nelle zone paludose.

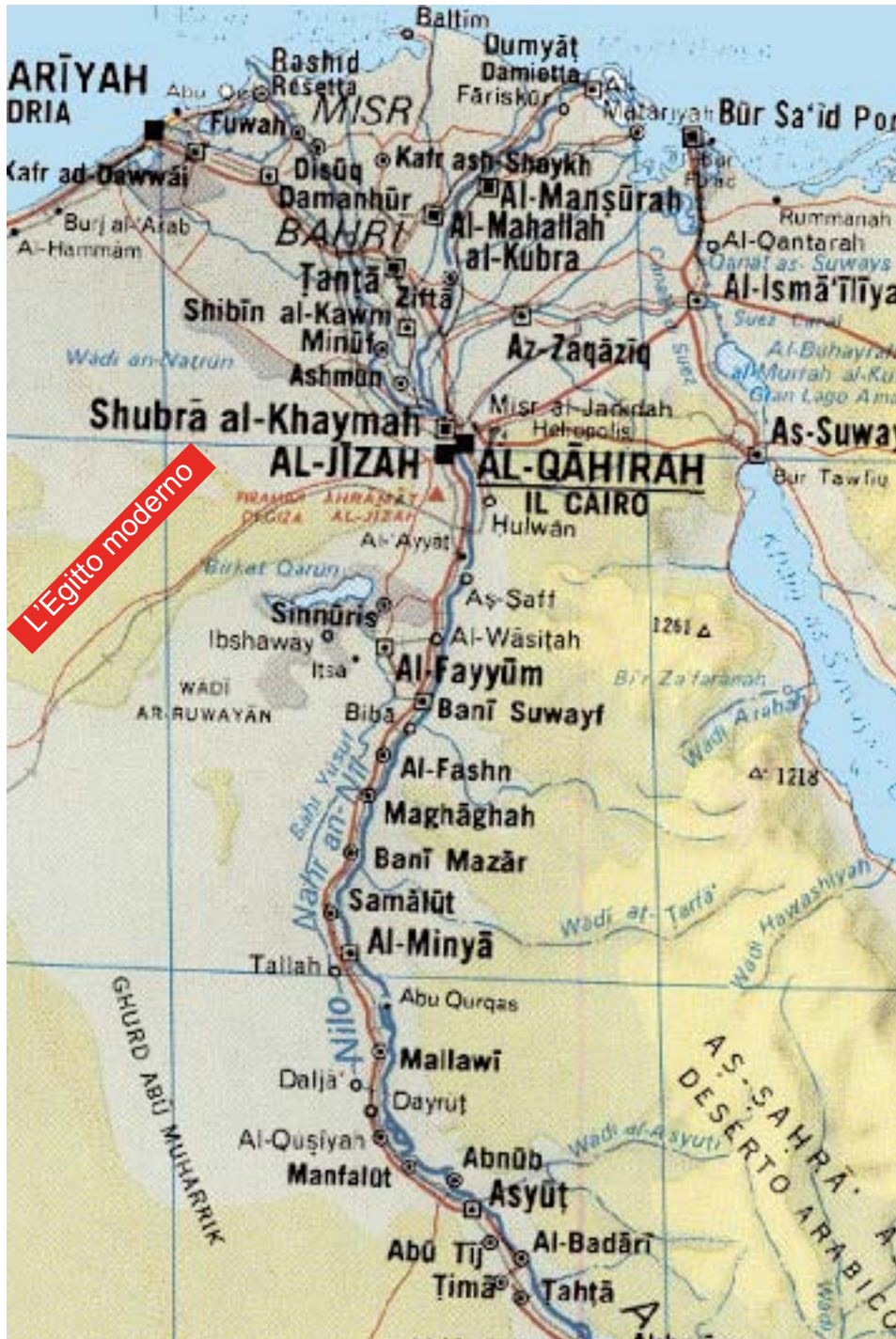
E' confermato, dagli scavi effettuati, che, anche se evoluti, gli abitanti di questa zona continuavano a vivere in tende o in semplici capanne. Il clima non ostile, la loro capacità di difendersi dagli animali predatori - se ce ne fossero stati - e forse anche la mancanza sia di materiali adatti sia di tecnologie appropriate, furono i motivi per cui gli egizi del predinastico non furono indotti a costruire abitazioni più stabili e resistenti. Consumavano il cibo, almeno inizialmente, in modo autonomo e non in comunità.

Soltanto in epoca più recente, disponendo di strumenti in selce, lavorati a forma di ascia, iniziarono ad utilizzare il legno, ricavato dagli alberi presenti a quel tempo nelle zone più elevate, per costruire capanne e abitazioni più solide e resistenti.

In seguito si sarebbero specializzati nella tessitura del lino, ma in generale, gli uomini di El-Fayum, e anche del fondovalle più vicino al Nilo, vivevano in una economia di semplice sussistenza.

Furono gli abitanti del profondo Egitto, molto più a sud di El-Fayum, a dare l'avvio, anche se in forma abbastanza elementare, alla prima cultura predinastica. Ad Hammamiya sono venute alla luce le testimonianze che ci inducono a ritenere che le popolazioni badariane (da El Badari) coltivassero alcuni tipi di frumento, tipo orzo e dicocco che mietevano con falchetti a lama litica bifacciale finemente seghettata, poi l'immagazzinavano in capaci "silos" di terracotta e vimini, mentre allevavano bovini, capre e pecore.

Erano sconosciuti i suinidi che facevano parte più della cultura mediorientale, e quindi si propagarono più facilmente nell'Alto Egitto e



da qui forse, per un certo periodo, esportati verso l'Egitto mediterraneo. A tale proposito Erodoto (storico di cultura ellenica, nato ad Alicarnasso, visitò l'Egitto intorno al 450 a.C.) anche se in tempi lontani da quelli presi in considerazione da noi, anche se non fu sempre fedele cronista, ci ricorda, anche per averlo sentito narrare da chi poteva averlo appreso da altri, che: "Il porco è considerato dagli Egizi un animale immondo. Gli Egizi non possono sacrificare porci agli dèi eccetto che a Selene e Dionisio, cui sacrificano contemporaneamente dei porci nel plenilunio, mangiandone anche le carni".

In altra parte Erodoto continua: "...mettono insieme l'estremità della coda, la milza e l'omento, avvolgendoli con tutto il grasso del ventre dell'animale, poi vi danno fuoco. Il resto viene mangiato durante il plenilunio in cui si è fatto il sacrificio, poiché in un altro giorno non se ne ciberebbero [...] I poveri poi per mancanza di mezzi, creano dei porci di pasta di spelta, li cuociono e offrono il sacrificio con questi".

Appare chiaro da questo resoconto che i maiali in genere erano animali non abituali della cultura alimentare egizia, essendo rari, costosi, e anche dannosi per le colture e per gli argini del fiume e dei canali. I suini erano destinati soltanto ai rari sacrifici e quindi non disponibili, almeno nell'epoca descritta dall'autore ellenico, per l'alimentazione degli Egizi.

Molte descrizioni postume sono frutto anche di testimonianze scritte e poi forse scomparse dai reperti archeologici, per questo Erodoto, anche se contemporaneo della XXVI dinastia egizia (VI sec. a.C.), può avere una certa credibilità su alcune cose che ci narra, avvenute secoli prima della sua esistenza.

Tornando ai manufatti utilizzati dagli Egizi per attività logistiche, numerosi canestri intrecciati servivano oltre che per contenere vegetali, per raccogliere frutta e radici o per trasportare la sabbia e la terra utilizzata per arginare, ove fosse necessario, le acque dei canali o per rinforzare gli argini del Nilo.

Elemento caratterizzante della civiltà e della cultura badariana era l'amore verso gli animali domestici che venivano sepolti con cura, avvolti in stoffe di lino, come se si trattasse di individui della famiglia o del clan tribale.

Era diffusa in Egitto, più che in altre civiltà, la zoolatria, tanto che moltissimi erano gli animali, sia domestici sia selvatici, venerati e adorati perché ritenuti spesso protagonisti dell'incarnazione di alcune deità. Bovini, montoni, cani, gatti, scimmie, leoni, coccodrilli, serpenti, falchi, ibis, gazzelle e anche ippopotami, erano le specie protette e salvaguardate per motivi soprannaturali.

Famoso era il “Bue Apis”: il toro che troneggiava su alcuni templi, mentre l'anima era spesso materializzata da un uccello, come si può ammirare nella Tomba di Arinefer a Tebe. «Ho dato pane all'affamato, acqua all'assetato, abiti all'ignudo. Ho avuto cura di ibis, falchi, gatti e cani divini, e li ho inumati secondo il rito, unti d'olio e fasciati in stoffe» di ciò si vantavano i cittadini meritevoli di stima.

Sembra che le prime culture, anziché conquistare i territori del Nord permettano che altre si manifestino ancora più a sud di El Badari. Infatti, sarà a Naqada, nel cuore della Valle dei Re, pochi chilometri a nord di Luxor, che si registra la presenza di una comunità, la quale, anche se primitiva, presenta una struttura sociale allargata.

Gli alimenti sono all'incirca gli stessi della cultura badariana. Bisognerà attendere il periodo predinastico recente per assistere ad un'evoluzione delle lavorazioni artigianali che vedono la metallurgia diffondersi con l'utilizzo del rame che è di origine locale o anche del vicino Sinai.

Attraverso il passaggio obbligato della penisola sinaica giungono altri metalli e nuove tecniche di lavorazione dalla Mesopotamia e in genere dalle zone medio-asiatiche.

In Egitto vi è un ritardo di almeno mille anni rispetto alle culture che si erano evolute in Mesopotamia e in Anatolia. In Egitto la diffusione della cultura alimentare e soprattutto dei prodotti agricoli e della pesca, avviene anche in virtù della navigazione della grande via d'acqua sulla

quale cominciano a comparire barche realizzate con fasciame di canne palustri, come avviene ancora ai nostri giorni in alcune zone del Nilo.

Dalle vicine civiltà s'importa l'arte di veleggiare e il fiume diventa così sempre di più il cuore dell'economia egiziana. In un Inno al Nilo del Regno Medio si legge: «Salute a te, o Nilo, che sei uscito dalla terra, che sei venuto per far vivere l'Egitto![...] per irrigare i campi, creato da Ra per far vivere tutto il bestiame: che disseta il deserto, lontano dall'acqua. Quando comincia ad alzarsi, il paese è in giubilo, tutti sono in gioia...».

Il fiume era così importante e ritenuto sacro tanto da dedicargli numerosi templi e officiare in suo onore complicatissimi riti.

Oltre che vita per le zone desertiche circostanti, che le rende fertili con le sue inondazioni, il grande fiume diventa anche una via per muoversi, viaggiare e fare commercio. La tessitura del lino permette la costruzione di vele di una certa dimensione, mentre lungo le rive le barche vengono trainate da asini che percorrono i sentieri ricavati sui profili degli argini.

Le popolazioni rivierasche vivono quasi esclusivamente di agricoltura



e marginalmente di pesca. Datteri, melograni, alcune cucurbitacee selvatiche come il cetriolo, piselli, fave e lenticchie, aglio e cipolle, ma anche frutti zuccherini propri di quelle zone, radici e tuberi, sono alcuni degli alimenti vegetali che partecipano, insieme ai cereali, alla dieta giornaliera degli egizi nel periodo dinastico. Anche se in seguito, vi furono in tutto l’Egitto le interferenze culturali dell’Asia Minore, con Mesopotamia e Anatolia in testa alla colonizzazione parziale e momentanea della civiltà egizia, tuttavia si può senz’altro affermare che nel pieno del periodo dinastico fu soltanto la cultura autoctona a primeggiare in tutto il territorio attraversato dal Nilo ed anche oltre i suoi confini. Il Nilo è stato l’artefice più credibile delle fortune, della vita e della morte per gli Egizi, specie nella loro prima espansione nel territorio lambito dal grande fiume.



Abbiamo accennato al primato, inteso come precedenza storica, della civiltà anatolica e mesopotamica rispetto a quella egizia, ma quest'ultima, nello spazio di un millennio, si affermerà come la più originale, lasciando, oltretutto, tracce ben conservate del suo passato.

La posizione geografica dell'Egitto, nel contesto del Mediterraneo e anche rispetto alle altre terre confinanti, (vedremo in altro capitolo le civiltà sahariane) gli permise di difendersi agevolmente dalle incursioni che al contrario avevano messo a dura prova le popolazioni sumeriche che dovevano difendere i propri confini dagli assalti continui da parte di bellicose popolazioni che vivevano sugli altipiani e sulle montagne che circondavano il loro territorio, sia a est sia, a nord.

Se agli inizi l'Egitto aveva visto giungere dall'Asia lumi di civiltà e di progresso, in seguito riuscì a seguire un percorso autonomo di civilizzazione, indisturbato e protetto a ovest e a est dalle regioni desertiche, favorito a sud dalla lontananza delle popolazioni della Nubia.

Molte però furono le difficoltà. Com'era avvenuto in Mesopotamia, così avveniva ora in Egitto: l'uomo doveva lottare ad armi impari con l'ambiente naturale, dominato in entrambi i casi dalle acque dei fiumi. Si trattava di governare, in modo quanto più globale, i fenomeni naturali, controllando il regime delle acque, sfruttando sapientemente la fertilità delle pianure alluvionali che potevano dare abbondanti raccolti soprattutto di cereali.

Tralasciando le varie evoluzioni, i cambiamenti socio-politici, le lotte tra fazioni e regni diversi come quello del nord e quello del sud, sarà soltanto dopo la sua unificazione che l'Egitto si avvierà culturalmente verso una posizione di assoluto dominio non solo in quella parte del Mediterraneo, rappresentata dalla sua primitiva zona d'influenza, ma anche in alcuni territori confinanti ad Est.

Dopo una lunga parentesi dei due regni (Alto e Basso Egitto) per merito di re Narmer (Men o Menes), fondatore della prima dinastia, tutto

il territorio si riunirà sotto un unico regno, come si legge in “Upper Egypt: Sites” di B. Porter e R.L.B. Moss.

Intorno al nome di Narmer, Men o Meni, troppe ipotesi sono state avanzate e tuttora non si è avuta una risposta certa che garantisca sull’origine del nome del fondatore della prima Dinastia.

Indipendentemente dal nome dell’illustre personaggio, forse leggendario, e certamente “misterioso”, inizia in quel periodo - siamo intorno al 3100 a.C.- la grande avventura della civiltà egizia che lascerà tracce del suo iter culturale ma anche delle sue disponibilità alimentari che servivano a sfamare i vivi e ad onorare i morti, specie se di nobile origine.

Al di là dell’attribuzione esatta del nome, Narmer fu il primo monarca che s’interessò, in modo strategico, su come imbrigliare l’acqua del Nilo per evitare che facesse disastri, sia alle coltivazioni, sia ai centri abitati. Si deve a lui la costruzione di uno sbarramento - una specie di primordiale diga - che impediva alle acque d’invadere la zona sulla quale sarebbe stata costruita Memphis: ma tutto torna in discussione a seconda delle fonti che si interpellano pertanto ci limitiamo a fare riferimento alla più semplice o forse più credibile.

Gli egizi, come risulta dalla cultura funeraria, dedicavano tempo e risorse alla costruzione delle loro tombe che rispecchiano, più delle abitazioni, il livello sociale e la ricchezza. Contrariamente alla civiltà sumerica, che dedicava meno sforzi sia economici sia di lavoro manuale, alla costruzione delle tombe riservando più attenzione alle abitazioni e agli edifici pubblici, la cultura egizia si preoccupò soprattutto del divenire ultraterreno non solo dei faraoni ma anche della gente comune.

La tomba rappresentava al meglio la materialità della vita quotidiana. Sarà proprio dalle tombe che si potranno raccogliere gli elementi per interpretare la dieta giornaliera o straordinaria degli egizi.

Rispetto alle culture e alle civiltà mediorientali, la civiltà egizia, “sfamata” dal Nilo e meglio nutrita dalle opportunità offerte dalle estese pianure alluvionali, protetta dagli assalti esterni dai deserti immensi, e parzialmente dalla loro civiltà tecnologica decisamente più evoluta, poté resistere per circa tre millenni indisturbata prima del suo declino.

Non è facile, lo abbiamo già detto, parlare di cifre e date esatte riferite alla civiltà alimentare di un popolo, specie se regna una certa confusione non solo sulle tracce lasciate dai nostri progenitori ma anche nell'interpretazione di segni, simbologie e resti di cibi disponibili in una determinata cultura.

E' difficile quindi descrivere esattamente la dieta quotidiana degli egizi del predinastico antico o dei loro discendenti di qualche millennio più vicini a noi, come invece sarà possibile farlo quando parleremo della civiltà romana e via via delle evoluzioni di varie culture alimentari in tempi relativamente recenti.

Non che manchino le fonti, che al contrario sono numerose e diversificate, a cominciare dalle rappresentazioni di facile interpretazione che illustrano i lavori dei campi, come l'aratura, la semina, la mietitura e la raccolta di vari vegetali e frutti; o l'allevamento e la caccia nelle zone desertiche o alberate oltre alla pesca sul Nilo e nella paludi.

Se si possono osservare scene di banchetti, nei dipinti o nei bassorilievi, riferite agli strati sociali più elevati o ai soli banchetti reali o dei sacerdoti d'alto rango, non sapremo mai con esattezza cosa mangiasse il "poverocristo" che lavorava sugli argini, intento ad impedire la tracimazione delle acque, o lo scalpellino che sotto il sole cocente dava forma alle celebri statue, o la moltitudine di schiavi nubiani o i "liberi lavoratori egizi" che partecipavano alla costruzione delle piramidi, che scavavano i canali o li ripulivano dal limo trasportato con le piene. Si sa con certezza che, specie nell'Egitto più recente, esistevano caste e classi sociali molto differenziate tra loro.

Erodoto, nelle sue Storie (Libro II-164) descrive così la ripartizione delle classi sociali egizie: «Ci sono sette caste di Egizi: sacerdoti, militari, bovani, porcari, mercanti, interpreti e piloti; i nomi di queste caste egiziane sono dovuti ai loro mestieri».

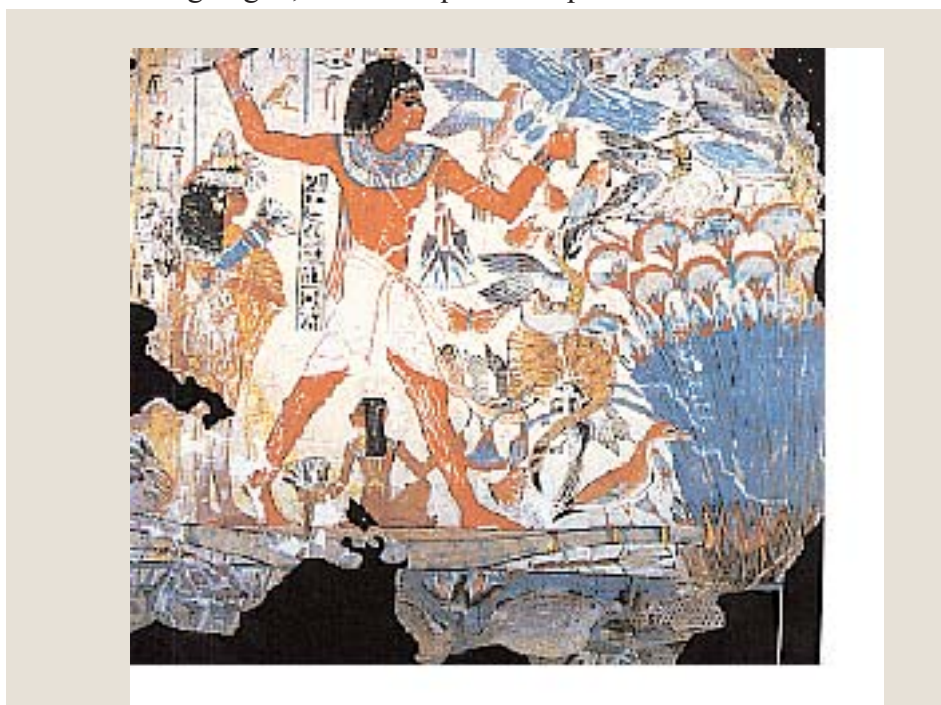
In realtà lo storico non ci ricorda le altre professioni, forse accomunate tutte ai livelli più bassi della società.

Non ci è data l'opportunità di conoscere con esattezza lo stile di vita a tavola di ognuna di queste classi, né d'individuare quale fosse l'alimentazione della gente comune, non essendo rimasta traccia alcuna e i relativi riferimenti.

Un mistero che nessuno potrà svelare poiché molto è forse sepolto sotto il limo del fondovalle, o cancellato dal tempo e dalle intemperie.

I resti o i rifiuti del cibo, inizialmente povero e rimasto tale per molti secoli, erano talmente fragili che si sono autodistrutti, complici i secoli, l'alternarsi del calore della sabbia, del sole cocente, dell'acqua piovana e forse anche dell'acqua del Nilo con le sue periodiche invasioni.

Solo il cibo dei ricchi potrà essere individuato con maggiore approssimazione rifacendosi ai documenti funerari. L'intuizione e la sensibilità dello storico del cibo lo aiuteranno a formulare ipotesi cercando d'interpretare, anche se non in modo esaustivo, il panorama alimentare se non riferito a tutti gli egizi, almeno a quello dei più fortunati.



Anche se molto è stato cancellato dal tempo e dai disastri naturali, tuttavia il particolare clima, e quindi le condizioni ambientali d'alcune zone del territorio egiziano hanno permesso la conservazione di pochi cibi, come quelli delle offerte funerarie, o immagazzinati in recipienti d'argilla, di ceramica o di legno.

Non è facile dare al cibo, ritrovato nelle tombe o dipinto nei luoghi funerari, lo stesso valore assoluto che potrebbe avere quello relativo alla dieta abituale degli egizi, poiché il culto dei morti esagerava quasi sempre nelle simbologie. Infatti venivano offerti, come valore culturale, cibi rari e preziosi che potevano anche non far parte delle quotidiane abitudini alimentari ma essere solo la rappresentazione di un "eden gastronomico" solo vagheggiato.

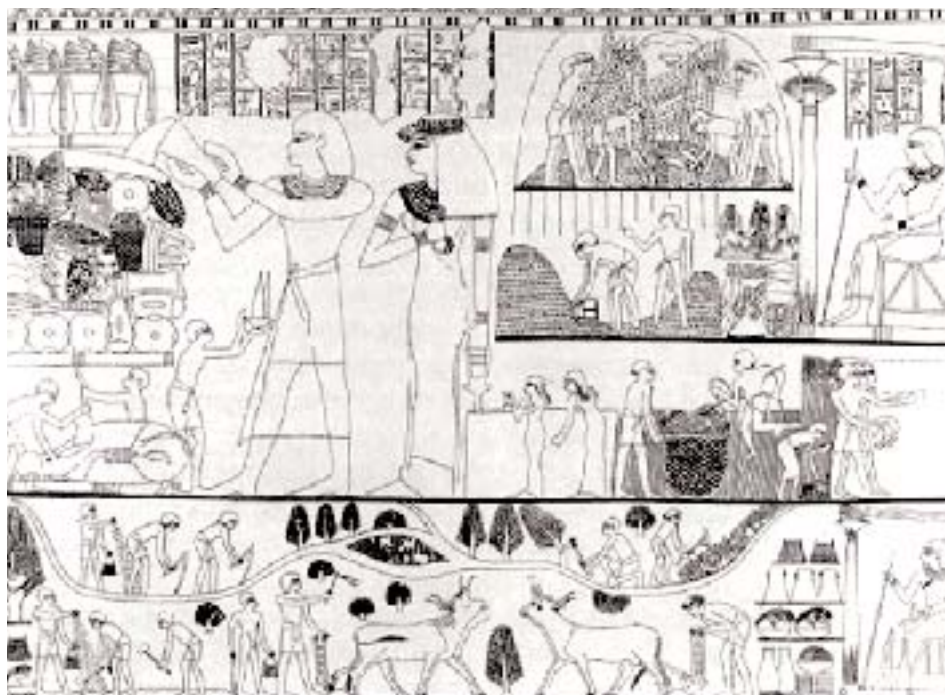
Rispetto ai "rifiuti" preistorici, e ai resti di cibo ritrovati negli scavi riferiti alla cultura anatolica o sumerica, rari e generalmente mal conservati, quelli delle tombe egizie sono conservati in modo ottimale: testimonianza fisica delle disponibilità del territorio anche se, come detto sopra, non sempre è possibile individuarli come riferimento assoluto di una specifica dieta.

Le rappresentazioni culturali di alcuni banchetti funerari, idealizzazione di un futuro da "bengodi", ci mostrano spesso interi pranzi con molte pietanze: pani di varia grandezza e foggia, frutta, verdura, tuberi, volatili e razioni di carne di più animali.

Talvolta s'individuano differenze anche minime tra i vari alimenti, come il "pane dolce" e il "pane salato", anatre di specie diverse, pesci d'acqua dolce o salata, e cereali di più varietà. E' interessante constatare che in alcuni banchetti funebri sono presenti, insieme a cibi solidi, anche la rappresentazione di cibi liquidi, come le minestre di verdure o di cereali, il vino e la presunta "birra" o una bevanda fermentata (a base d'orzo o di datteri), certamente lontane dalla birra come oggi la conosciamo. Come avviene ancora in molte civiltà meno evolute o più povere, o come avveniva anche in Italia e in altri paesi d'Europa fino a decenni addietro, in Egitto, specie in coincidenza con alcune dinastie meno prodighe verso la gente comune, v'era una netta differenza tra il cibo dei

poveri e il cibo dei ricchi. La gente comune si doveva accontentare di vegetali semplici, spesso selvatici, di radici e di tuberi, di qualche cucurbitacea, di cereali minori e qualche pesce (magari non pregiato) pescato nelle paludi, nelle acque del Nilo o nei numerosi canali naturali (wadi). La carne invece (bovina, di pollame, caprina e ovina) era generalmente riservata alle classi più elevate. Ad esempio le quaglie, i piccioni domestici o di passo, e i pesci più pregiati, erano appannaggio della classe sacerdotale o dei vari clan vicini alla corte faraonica.

La gente normale, in special modo coloro che avevano il compito di rifornire di prodotti i magazzini centrali o le dispense dei potenti, essendo a contatto quotidiano con i campi, e quindi con i prodotti della terra, facevano largo uso di cocomeri e meloni, di cipolle anche dolci, di moltissimo aglio e di tuberi consumati sia crudi sia cotti. La quantità e qualità dei vari alimenti disponibili, sia di natura vegetale, sia carnea, pesce compreso, erano assicurate dalle attività agricole, di allevamento, di pesca e di caccia, evolute e praticate da veri e propri specialisti dei singoli settori.



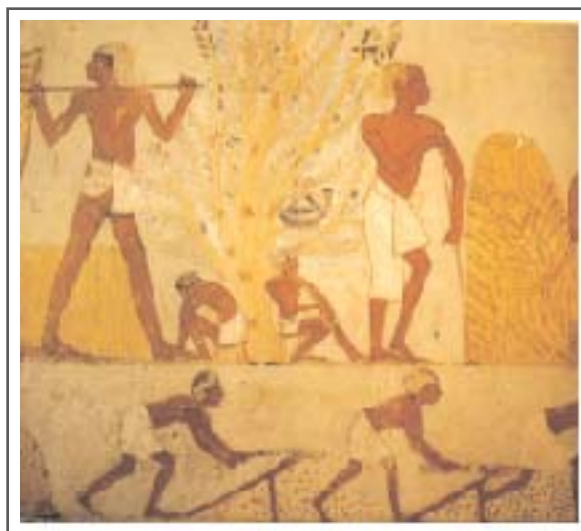
Come era successo in Mesopotamia, per il Tigri e l’Eufrate, anche nell’immenso territorio attraversato dal Nilo, si dovette provvedere alla canalizzazione delle acque, comprese quelle alluvionali, per poterle gestire e tenere sotto controllo nei momenti di piena, attraverso un sistema di canali, chiuse, sbarramenti fissi o modificabili a seconda delle necessità, per restituirle alla terra nei momenti di “magra” in caso di siccità prolungata. Nel periodo del Neolitico anche avanzato, le operazioni erano insufficienti a garantire da sole una pur minima regolamentazione delle acque, a causa della precarietà degli argini e dei dispositivi di sbarramento. Ci volle un’autorità centralizzata, che agisse sotto il controllo dello Stato, per assicurare, in coincidenza con la piena del Nilo, il convogliamento delle acque, e la distribuzione delle stesse, imbrigliate nei bacini, verso le terre da irrigare.

Decine di migliaia di persone erano adibite al controllo delle acque, allo scavo di canali e dei bacini irrigui, al mantenimento degli argini del fiume, dei canali e di tutti i bacini sia artificiali sia naturali.

Fu per merito di questo perfezionato ed esteso sistema irriguo che l’Egitto poté disporre, in tempi più recenti rispetto al Neolitico, di un’agricoltura efficiente e redditizia che assicurava il rifornimento soprattutto di cereali, utilizzati, oltre che per la panificazione e la produzione della

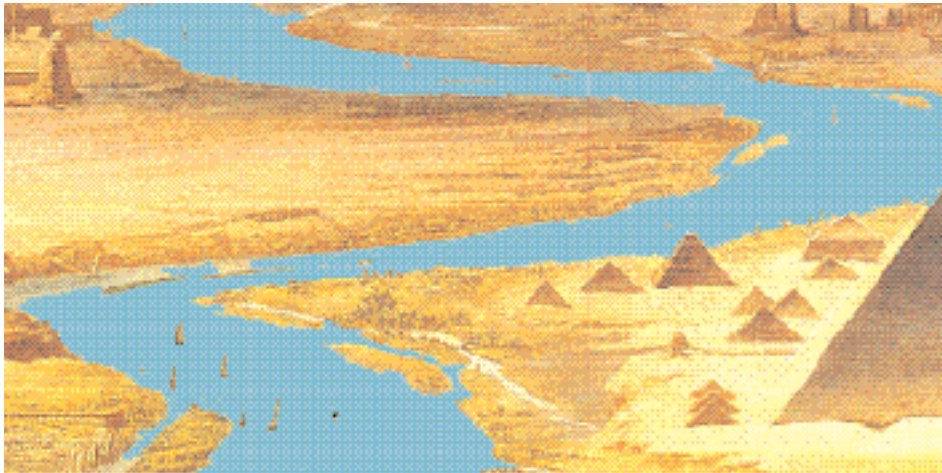
bevanda fermentata, anche come mangime per i numerosi allevamenti, specie di quelli stanziali ospitati nelle zone prive di terre pascolative. Non a caso l’Egitto verrà poi considerato il granaio dell’Impero Romano.

Se per l’Egitto, l’economia agricola rappresentava una ricchezza, rinnovabile in ogni stagione, essa





Caccia e dopo-caccia



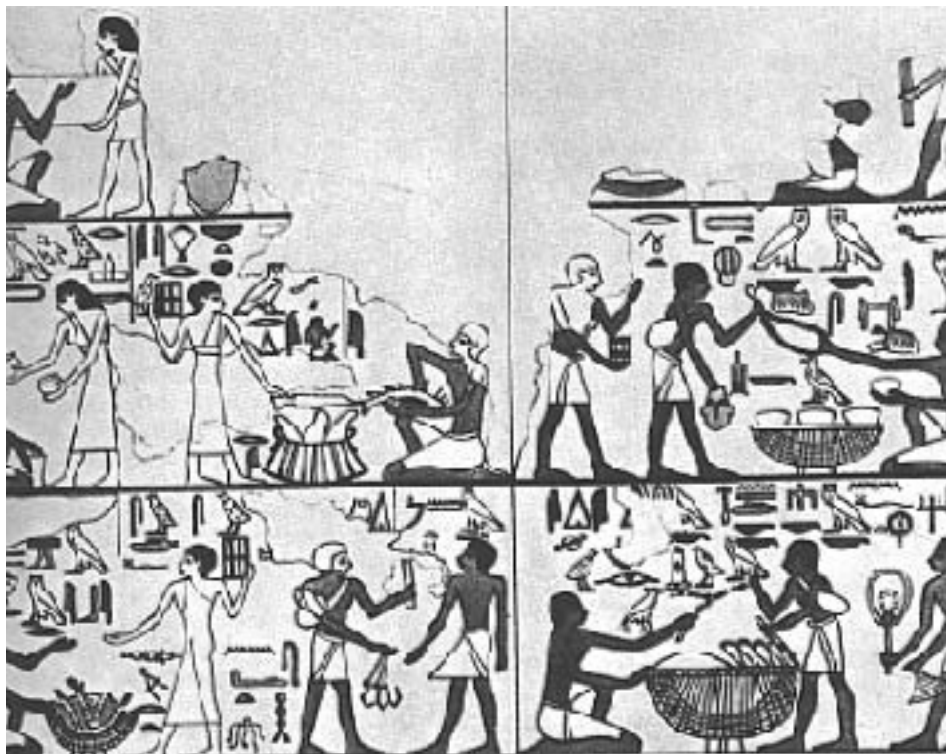
Il Nilo: la prima strada dell'Egitto

dipendeva molto dalla stabilità dello Stato. A volte, in coincidenza con la crisi di una dinastia, si verificava il parziale crollo dell'intero sistema irriguo del Paese con gravi ripercussioni sulle disponibilità alimentari.

Abitualmente dalle terre irrigate non giungevano solo cereali ma anche frutta fresca e secca, verdure di ogni genere, radici e tuberi, cucurbitace, aglio e cipolle oltre a molte qualità di piante aromatiche che cominciavano a fare la loro comparsa come correttori di sapori e profumi o come integratori naturali di molte pietanze a base di carne o di vegetali.

Abbiamo già accennato all'importanza dei cereali e dei suoi derivati: farine, pane e anche chicchi grossolanamente sbriciolati per farne minestre, nelle varie economie agricole del Neolitico. La cultura alimentare egizia era forse fin troppo cereali-dipendente per garantire il mantenimento costante delle scorte.

Era sufficiente che il Nilo si "rifiutasse" d'inondare per un lungo periodo, e quindi non più in grado di rifornire i canali e i bacini irrigui, per avere una grande



crisi produttiva che avrebbe lasciato all'asciutto non solo i canali e i campi ma anche i magazzini statali e quelli locali.

Siccome il riempimento dei bacini e dei canali dipendeva assolutamente dal livello delle acque del Nilo, soprattutto dalle sue piene, quando il livello del fiume era troppo basso non si poteva immettere acqua nei canali e quindi nei bacini.

Sarà soltanto molti secoli dopo, con l'avvento della civiltà Tolemaica, che Tolomeo II detto Filadelfo fece costruire il canale che collegava il Nilo al Mar Rosso che, in coincidenza con i periodi di magra del Nilo, l'acqua potrà essere sollevata artificialmente con un sistema a ruota (Saquia) mosso da forza animale ed eccezionalmente anche da schiavi o con un sistema a bilanciere - quest'ultimo in funzione fino ai nostri giorni lungo i fiumi africani e anche di altri continenti.

Negli oltre duemila anni del dominio dinastico dei faraoni, nulla mutò nella conduzione delle attività agricole. Oltre al lavoro e al modo di condurre l'economia agricola non mutarono neanche alcuni cereali come le farragini, farro: *triticum compactum* vulgare, *triticum dicoccum*, che hanno la cariosside vestita, la rachide fragile e le glumelle aderenti alla cariosside; o il "triticum aestivum" che è frumento più pregiato; e infine quello più rappresentato dalla cerealicoltura egizia: l'orzo o "*hordeum sativum* vulgare", esastico: a sei file di cariossidi.



Tavolo delle offerte di cibo

D'altronde lungo il corso dei secoli più che innovare ci si preoccupava di produrre quantità sempre maggiori di cereali per ovviare ai momenti di carestia d'acqua, aumentando la superficie delle terre coltivabili (irrigabili) piuttosto che dedicare energie e tempo alla ricerca di nuove varietà di cereali.

Da dove erano giunti questi tipi di cereali, non credendo al miracolo della "discesa dall'Eden"? Thibaud De Bernard, anche se condizionato dalla leggenda del Giove ospite degli etiopi, avanza l'ipotesi che il frumento sia risalito dall'Etiopia - terra d'origine - verso il basso Egitto attraverso il Nilo, portatovi dai primi colonizzatori nubiani o etiopi. Ma un'altra tesi è quella che accenna al probabile viaggio del frumento dalle pianure mesopotamiche, o dagli altipiani anatolici e comunque da una delle zone cerealicole del Medio Oriente.

Anche se in ritardo, rispetto ai coltivatori anatolici e mesopotamici che aprirono l'avventuroso cammino del frumento e dei cereali in genere, furono gli egizi a coltivarli in grande quantità e con sistemi avanzati di semina e di raccolta. Al di là dei primati, che non interessano questo nostro lavoro, possiamo affermare che all'Egitto spetta senz'altro il primato nell'arte della panificazione.

Non a caso Osiride (e non Iside come si legge nel volume "Il pane e la sua storia" di A. Luraschi - 1953) veniva dagli egizi considerato la deità protettrice dei campi, delle piante e dei cereali in particolare, come si può vedere nell'allegoria di "Osiride vegetante" raffigurato nel Papiro di Fumilhac, probabilmente di epoca tolemaica (?) nel quale Osiride sdraiato è raffigurato con decine di spighe che germogliano dal suo corpo.

Abbiamo accennato - in un capitolo precedente - che già nel periodo predinastico, lontano quindi dalla civiltà "cerealicola" propria delle dinastie faraoniche, gli egizi avevano la consuetudine d'immagazzinare i cereali in giare di terracotta. Si dà il caso che il primo cereale coltivato, almeno in modo razionale e in quantità, fosse proprio l'orzo che sarebbe divenuto ben presto anche la materia prima utilizzata per gli occasionali esperimenti di fermentazione che avrebbero portato alla "scoperta" della specie di birra e che in realtà altro non poteva essere che un'infuso leggermente fermentato a base di cereali acconciato con succo di datteri o altre diavolerie.

Sappiamo che il grano o altri tipi di cereali, una volta mietuti e quindi pronti per essere lavorati, necessitano di alcune operazioni come “lo scartoccamento” o “trebbiatura” per allontanare dalla cariosside la pula, la spiga e gli steli. L’husking-trays, un vaso ritrovato in Siria a Ras Shamara, erroneamente definito come un attrezzo “per scartocciare granturco” - come accennato nel capitolo XII - poteva essere uno strumento per allontanare la spiga e la pula dalla cariosside di alcuni cereali.

Dopo che la cariosside è stata più o meno nettata dalle parti non edibili, questa deve essere macinata per ottenere la farina a vari gradi di abbruttamento, salvo non consumarla allo stato naturale per la preparazione di minestre come avviene anche oggi con il farro o l’orzo anche non perlato. Il problema era quindi la macinazione delle cariossidi che in tutte le civiltà primitive è stata eseguita con materiali litici non sempre adatti che cedevano al macinato alcune impurità dannose alla masticazione oltre che poco digeribili.

Testimonianze del limite di queste lavorazioni dei cereali si sono avute osservando i denti delle mummie che, anche se di individui nobili, presentano gravi danneggiamenti dei denti, rovinati senz’altro dalla masticazione dei pani ottenuti con farine non perfettamente mondate dalle impurità, o con residui di pietra arenaria o similare, come succedeva in Mesopotamia. Sarà soltanto in epoche più recenti che si troverà una soluzione ottimale con l’utilizzo di macine realizzate con pietre dure, di origine granitica.

Inizialmente, come è mostrato in molti reperti venuti alla luce negli scavi, le donne addette alla macinazione dei cereali lavoravano curve, sfregando tra loro due pietre: una incava, e un’altra con una superficie convessa; tra queste venivano calati manualmente il frumento, o altri tipi di cereali. La qualità della farina dipendeva dalla forza delle braccia della donna “macinatrice”, dalla durezza delle due pietre, dal tipo di cereale, oltre che dal suo grado di essiccazione. Soltanto in tempi più recenti, rispetto al dinastico antico, verranno utilizzati i pestelli che faciliteranno il lavoro del “mugnaio” improvvisato, in attesa degli “specialisti” della macinazione.

Ad El-Mahasna, in un primitivo camposanto risalente al periodo predinastico, si ha la conferma che esistevano già dei pestelli o meglio delle “macine”. Queste erano formate da una lastra di pietra sulla quale veniva fatto rotolare una specie di cilindro, entrambi in pietra granitica decisamente più dura di altre pietre utilizzate anche in tempi più recenti rispetto al predinastico. Nello stesso luogo sono state ritrovate alcune stoviglie, ricolme di cereali, utilizzate quindi come piccoli contenitori che fungevano come piccoli magazzini, facilmente trasportabili.

Anche se il pestello e la lastra con macinatore a cilindro furono entrambi utilizzati ancora per molti secoli, fece la sua comparsa un mortaio di grandi dimensioni al quale lavorava uno specialista della macinazione. Il “pistore”, ritratto in modo emblematico sulla tomba di Rammesse III, l'ultimo grande faraone d'Egitto, ne è la testimonianza..

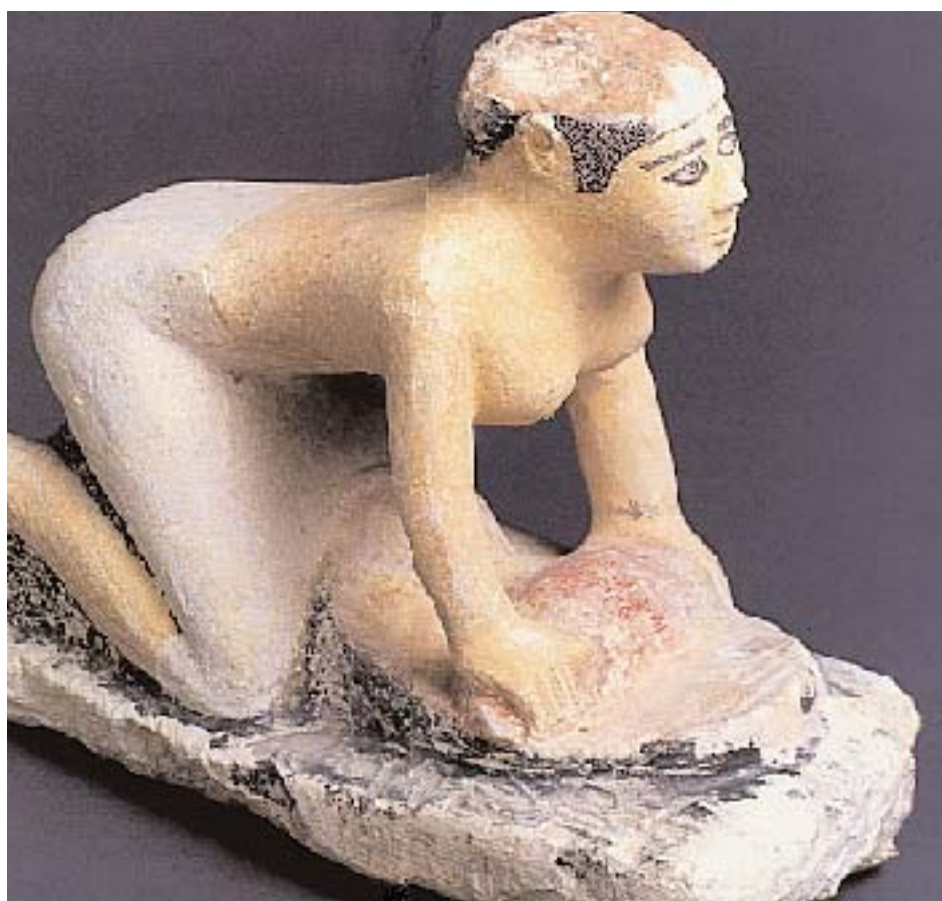
Vista la mole di lavoro che dovevano affrontare i pistores si pensò di ingrandire la base del mortaio. Il relativo pestello - pesante e di grosse dimensioni - non potendo essere più mosso verticalmente veniva fatto ruotare con l'impiego di schiavi e in seguito di asini o di altri animali domestici.

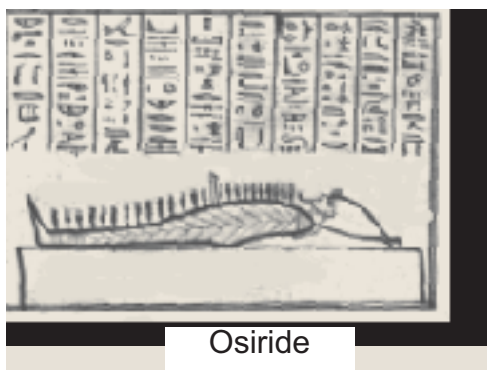
Un primo tentativo di molino, che ben presto si sarebbe trasformato nel “molino a palmenti” utilizzava due ruote in pietra dura, con le due superfici contrapposte, con scanalature per macinare le cariossidi. Furono gli egizi a perfezionare gli strumenti atti alla macinazione, e sempre loro i primi ad utilizzare una specie di setaccio per stacciare (burattare) la farina

Per molto tempo il pane era stato ottenuto utilizzando farina anche troppo “integrale” visti i risultati con gli effetti di abrasione dei denti. L'impasto per la produzione del pane per soddisfare una comunità, o comunque un elevato numero di consumatori, veniva lavorato con i piedi scalzi, da abili “pestatori” comunitari, che lavavano l'estremità con acqua del Nilo e dei canali. Al suono di un flauto, i lavoranti impastavano la massa ottenuta mescolando farina, acqua e forse un po' di lievito rappresentato da pasta inacidita, o da residui acidi dei cereali fermentati. Inizialmente i pani venivano essiccati, o “cotti” al sole cocente e in seguito su pietre riscaldate poste sul fuoco, fino alla scoperta del classico

forno egizio realizzato inizialmente con una struttura d'argilla. Anche se può essere considerata marginale, ai fini della nostra storia del cibo, la descrizione del forno egizio ci permette di capire come questo popolo, più di altri, abbia tenuto in grande considerazione la qualità del cibo finale da presentare sulla tavola, specie di quella riservata alle classi più agiate. D'altronde il pane è l'alimento principe della dieta di tutti gli Egizi tanto che esso appare in testa alla lista delle vivande, apprezzato non solo per il suo potere nutrizionale ma anche per le sue forme che invitavano il consumatore a degustarlo anche fuori pasto magari accompagnato da qualche frutto come i dolcissimi fichi o il miele.

Per definire un pane di qualità, non era sufficiente che molti ingredienti come miele, una specie di burro, latte, uova e forse anche uvetta





appassita o polpa di dattero, entrassero nella preparazione dell'impasto, era indispensabile che la cottura avvenisse nei tempi e nei modi più idonei per esaltare le caratteristiche organolettiche di questo alimento umile ma ricco di proprietà non solo nutrizionali.

La scoperta e l'utilizzo del forno egizio, avvenuta all'incirca nel XIII sec. a.C., diventano elemento determinante per l'evoluzione della cultura alimentare, oserei dire gastronomica, di quella civiltà. Il primitivo forno egizio era di forma conica con l'interno a volta che ospitava il fuoco. Il pane, a forma di sottili "lastre", ricavate dall'impasto, veniva appoggiato alla parte esterna del forno che diffondeva il calore sprigionato all'interno; quando il pane - che aveva la forma di una "pizza" - era cotto nel lato aderente alla "camicia" esterna realizzata in argilla, scivolava in basso, veniva raccolto e forse ripassato al calore per essere leggermente abbrustolito anche dalla parte meno cotta. Un esemplare di questo forno, scoperto nel 1929, si trova attualmente nel Museo di Berlino. Da questa iniziale soluzione ben presto si passò a quella più funzionale che sarebbe resistita, e resiste ancora oggi, presso le varie civiltà contadine. Ne ho la riprova da alcuni forni da me osservati nelle zone magrebine ma anche nel centro-meridione d'Italia.



Non un mastro birraio... come vorrebbero far credere

Nella mia famiglia ad esempio, nel cuore della Sabina reatina, si cuoceva il pane nel classico forno il cui principio fu adottato per



Alcuni esempi di forno egizio

la prima volta dalla cultura egizia. Si tratta di una cupola in mattoni, a volta o a “vela”, con una base piana realizzata in pietra o in mattoni.

In questa cupola-contenitore viene acceso il fuoco alimentato con legna, possibilmente asciutta o secca, per far raggiungere all’interno la temperatura idonea alla cottura dei pani. Si pulisce quindi il piano base con un “munnulu”, o frusciandolo di rami o fronde vegetali, generalmente di sambuco oppure d’olmo. Servendosi di una pala in legno, spolverata di farina per non farli attaccare, s’introducono i pani ottenuti porzionando in modo adeguato, e nella forma desiderata, l’impasto al termine della sua lievitazione.



La Regina di Punt con accanto un panettiere che reca un grosso pane

Purtroppo, agli inizi della panificazione, come abbiamo già accennato, il pane non era proprio una piacevole razione di cibo visto che piuttosto che di farina si trattava spesso di un insieme di chicchi, sbriciolati o pestati in modo approssimativo, mescolati a polvere di cereale e a granelli di arenaria lasciati dalla macina che non era di pietra dura e quindi poco resistente all’attrito.

Si può ipotizzare che, in un determinato stadio della “cultu-

ra del pane”, alcune lavorazioni abbiano raggiunto la quasi perfezione. Queste erano: la trebbiatura, la pulitura della cariosside, la macinazione del cereale con macine in pietra dura azionate a mano o con forza animale, la stacciatura della farina per allontanare tutte le scorie e le impurità, e infine il perfezionamento dell’impasto con l’aggiunta del lievito e degli eventuali “miglioranti” naturali (come aromi, frutta o spezie), e infine la cottura ottimale con un forno ideale. Per contatto, e anche per irradiazione il calore raggiungeva anche le parti più interne del pane.

Se nelle famiglie si continuava a fare il pane e a cuocerlo nella vecchia maniera, nelle panetterie reali vigevano severissime regole fatte rispettare da “maestri panettieri” che supervisionavano il lavoro di moltissimi operai della panificazione, controllando tutte le fasi che precedevano la cottura finale e la distribuzione dei pani stessi.

La storia, o meglio la leggenda, della scoperta casuale del lievito ad opera di una “domestica” egizia è poco credibile ma senz’altro questo fenomeno, determinante per la riuscita della panificazione, poté essere osservato durante la lavorazione di una bevanda lontanamente somigliante ad una specie di “specie d’infuso di cereali fermentati, che qualcuno ritiene essere anteriore al perfezionamento della panificazione stessa.

Per ottenere la bevanda l’orzo doveva essere macinato, impastato e ridotto in tanti pani eguali, poi essiccati prima al sole e poi cotti al forno o sulla piastra infuocata per innescare il processo di gelatinizzazione dell’amido e la coagulazione delle sostanze proteiche. A questo punto il pane doveva essere triturato o rimacinato grossolanamente, mescolato poi il tutto con grano o orzo allo stato di germogliazione. Si sarebbe potuta così ottenere la trasformazione dell’amido in zuccheri attraverso l’azione - inconsapevole - degli enzimi.

Il nuovo impasto si spalmava su foglie di sicomoro e deposto su delle assicelle, additivato quindi con una sostanza acquosa. Quando i lieviti avevano fatto la loro opera di trasformazione si filtrava il tutto. Il liquido ottenuto veniva travasato in grandi tini in attesa della fermentazione alcolica, poi con i suoi sapori, profumi e leggera alcolicità, dei quali non

ci è dato conoscere la valenza organolettica veniva versato in apposite giare tappate ermeticamente fino al momento della maturazione ottimale e quindi del consumo. Ma possibile che gli Egizi o i Sumeri fossero così padroni di queste lavorazioni, indispensabili per chiamare “quasi birra” quella bevanda leggermente fermentata?

Può essere stato l'effetto dei pani “definiti da alcuni traduttori “pani di birra” ad aver suggerito d'utilizzare la stessa bevanda inacidita, o parte dei residui dei pani sbriciolati con i quali era stata prodotta, per creare il primo lievito per la panificazione.

Il processo di fermentazione vero e proprio potrebbe essere stato scoperto casualmente, ma tant'è che gli egizi per primi si dedicarono allo studio di questi fenomeni, come qualcuno afferma.

Alcuni avanzano l'ipotesi che prima ancora degli Egizi, siano stati gli assiro-babilonesi a scoprire una specie di “birra” ma poche tracce rimangono di questo loro primato, tracce oltretutto non esaustive come quelle lasciateci nelle tombe egizie.



Appare credibile che una delle due civiltà abbia trasferito all'altra le proprie conoscenze sui metodi di fabbricazione della bevanda che con leggerezza alcuni hanno voluto definire birra.

A tale proposito non posso esimermi dal puntualizzare che alla tesi avanzata da molti che scopiazzandosi tra di loro, hanno chiamato birra, senza mezzi termini, la bevanda, egizia o sumerica, desidero dire la mia, che è frutto di ricerche specifiche, e che ha la stessa valenza delle altre tesi fin qui avanzate.

Questa parentesi sulle origini della birra, non vuole essere sterile polemica con chi insiste ancora a definire “birra” la bevanda scoperta, come loro affermano, da egizi, sumeri o da altri popoli mediorientali, ma un chiarimento per dimostrare, fin dove mi sarà possibile, che determinati falsi storici sono entrati nella narrativa, e nella letteratura anche ufficiale, che riguarda il cibo dell’uomo. Le ricerche sul campo, e gli scritti di centinaia d’autori antichi e recenti mi hanno convinto che la “birra” egizia o sumera non poteva essere altro che un semplice infuso di cereali e altre diavolerie di natura vegetale, casualmente fermentate. Non pretendo naturalmente, che vi fosse già allora una conoscenza, anche minima, della trasformazione in zucchero dell’amido in virtù di una sostanza azotata. Questa fu scoperta dallo scienziato russo Kischof (e non Kirchof come si legge in alcuni testi), i cui studi furono perfezionati dal chimico tedesco Gustav Mitscherlic nel 1827.

Il chimico francese Anselme Payen nel 1833, in collaborazione con Jean-François Persoz, riuscì ad isolare l’amilasi dall’estratto di malto, un enzima che attivava la “diastasi” (dal greco diastasis) o trasformazione dell’amido in maltosio. Il termine diastasi non fece giustizia poiché, in tempi antecedenti era riferito ai fermenti solubili presenti negli organismi viventi capaci di “degradare” glucidi, protidi e lipidi; di catalizzare i processi d’ossidazione, in pratica di provocare le reazioni chimiche che presiedono alla vita della cellula.

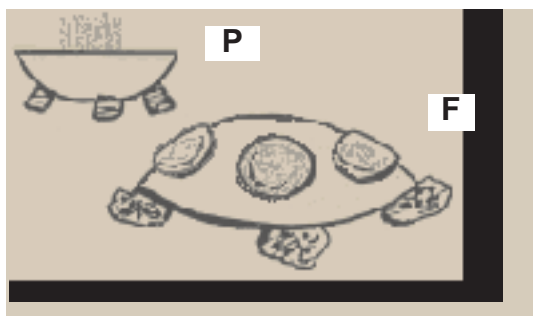
Questi fermenti, in seguito, sono stati definiti enzimi. Si affermerà che per secoli anche le popolazioni più avanzate culturalmente nella produzione di birra, a partire dal IX secolo, non erano a conoscenza di queste reazioni chimiche e che in ogni caso producevano le prime vere birre nello stile che poi si è affermato nell’arte birraria. Sono certo che la presunta birra di un tempo non aveva che una lontanissima parvenza di base, rispetto alla birra dei primi esperimenti nei monasteri e nelle taverne del nord Europa.

Ho terminato da poco, come storico del cibo, una piccola opera, di prossima pubblicazione dal titolo: “**Le vere origini della birra**”, intorno alla quale ho lavorato per più di un decennio. Da oltre 45 anni mi dedico alla ricerca della verità per far luce sui falsi storici, tramandati nei secoli, e che riguardano il cibo dell’uomo nelle varie civiltà. Ho dedicato anni di ricerca sul campo, interrogando studiosi di altre culture.

A proposito della birra, tra le tante leggende e presunte verità, ci sono altre ipotesi che avanzo, senza la presunzione che la mia sia la verità vera. Gli elementi raccolti, e soprattutto le approssimazioni riscontrate in alcuni autori, i quali, copiando precedenti ipotesi, hanno tramandato ai posteri una falsa verità sulle origini della birra, almeno come noi la intendiamo, ci hanno spinto a tracciare questi appunti.

Un conto è parlare d’infusioni di cereali, di tisane d’orzo, d’approssimative fermentazioni d’alcuni cereali, non meglio identificati, o di “beveroni” a base d’acqua e cereali, altro è parlare delle origini della nobile e preziosa bevanda, certamente nordica, e non nata sulle rive del Nilo, del Tigri, dell’Eufrate o del Mediterraneo.

E’ comprensibile che alcuni studiosi, scrivendo prima di noi, possano difendere ciò che hanno asserito, dedotto da altri scritti precedenti.



(F) Forno portatile dei nomadi che poteva essere rovesciato e utilizzato come “pentola” (P)



Vaso per la cottura del pane

D’altronde la ricercatrice, Jane Goodal, per essere creduta sulla propensione anche carnivora degli scimpanzé dovette filmarli mentre consumavano un pasto a base di carne predata sul campo, poiché era stata smentita da cattedratici burocrati e sedenta-



Fornai all'opera

ri i quali si dovettero ricredere: le loro asserzioni erano state desunte da scritti d'altri "studiosi" sedentari e approssimativi.

La birra, secondo alcuni autori, era già la bevanda preferita nelle prime civiltà note; vale a dire la sumerica ed egizia. Tutti, con una certa approssimazione, hanno voluto accreditare la produzione della birra da parte di popolazioni antiche (Egizi, Sumeri, Fenici, Cananei, Ittiti) per il fatto che si dà come scontata, la capacità anche di popolazioni primitive, non civilizzate o selvagge, di ottenere bevande euforizzanti, mediamente alcoliche, da frutti, bacche e altri vegetali.

In realtà le informazioni



Non solo pane..per gli Dei e per il Faraone

approssimative sono state desunte, complici alcuni studiosi di scrittura cuneiforme, dalle tavolette d'argilla scoperte negli scavi d'Uruk, di Lagash, di Umma e d'altri siti archeologici della zona, o da immagini dipinte sulle pareti di alcuni monumenti egizi, traendo conclusioni azzardate sull'esistenza della birra.

Qualcuno, ancora più sprovveduto, parla addirittura dell'esistenza di veri e propri "pub" che esistevano in alcuni villaggi, dove si degustavano birre di variegate qualità e tipologie.

Non possiamo contestare che vi fosse, in quei territori, un'evoluta civiltà dei cereali, come affermano alcuni moderni autori, quali Philippe Duboé-Laurence e Christian Berger, ma ciò che non ci trova d'accordo è la loro affermazione sull'esistenza di una vera e propria attività birraria, come conseguenza logica della disponibilità di cereali. Da quali fonti, ed elementi, i due autori, ma anche numerosi altri, traggono queste conclusioni?

Autori come Jean-Francois Revel, Maguelonne Toussaint-Samat, André Castelot, Eugenia Salsa Prima Ricotti, Phillis Glazern, R. Labat, M. Durand, B. Lapont, Isaac Myaer, C. Singer, Reay Tannhaill, G. Fagnez e tanti altri, almeno un centinaio, sono caduti nell'errore.



Per non parlare di moderni esaltatori delle birre babilonesi, come i cittadini d'Iron City o di San Francisco che nel 1989 hanno tentato di riprodurre una birra sumerica di 2800 anni prima di Cristo.

Altri, più o meno sprovveduti, si sono affidati al "si dice", dando credito agli scritti di coloro che, con leggerezza e in varie epoche, avevano redatto una falsa cronaca sulla produzione della birra da parte di Egizi, Sumeri, Babilonesi, Assiri e Cananei.

Autori antichi come Plinio, Ateneo e altri, indicati da moderni traduttori come cronisti affidabili della produzione birraria, in tempi antichissimi; in realtà nei loro scritti accennano semplicemente a bevande a base di cereali che non hanno nulla a che vedere con la birra.

Ci meraviglia che anche nella letteratura ufficiale degli attuali mastri birrai si faccia riferimento a quest'origine, errata dal punto di vista tecnico ma soprattutto storico, senza che si siano presa la briga di tentare un chiarimento o di formulare un'ipotesi credibile. Cosa ne direste se anche noi, trascrivessimo, pur ritenendolo errato, o bugiardo, quello che ogni tanto ci capita di leggere come ci è capitato ancora in questi giorni? Su un volume, tecnico-scientifico - "*L'industria della pasta alimentare*" - Editrice Molini d'Italia (Roma 1957) - si legge infatti che una antica leggenda trascritta da un'opera di Matilde Serao, che si riferiva all'anno 1220, ci ricorda che: "regnando Federico II di Svevia, Joannella moglie di un guattero napoletano {...} rapì il segreto per cucinare una divina vivanda. {...} vi mise un pezzo di carne; quando questa si fu crogiolata bene ed ebbe acquistato un colore bruno dorato, ella vi versò dentro il sugo denso dei pomodori che aveva spremuti in uno staccio".

Forse è inutile ricordare che i pomodori sarebbero giunti, nel Vecchio



Continente, solo nei primi decenni del secolo XVI, ed entrarono nella cultura alimentare soltanto verso la fine del XIX secolo.

Un errore banale, o forse una fantasiosa trascrizione della Serao, non certo esperta né storica del cibo, ma anche così si può tramandare ai posteri distratti una non verità che può essere ripresa da autori sedentari e approssimativi.

Il termine “birra”, di origine nordica e in ogni caso recente rispetto al periodo al quale si fa spesso riferimento, è stato dato con leggerezza ad un prodotto che solo lontanamente può ricordare la birra prodotta al tempo delle sue vere origini che risalgono probabilmente soltanto agli ultimi secoli del primo millennio d.C. Molti autori, scopiazzandosi tra loro, vogliono accreditare le origini della birra agli Egizi, ai Sumeri, e alcuni, come André Castelot, uno degli scrittori di cose storiche più in voga in Francia, addirittura agli uomini del Neolitico, come si legge nel suo volume “L’Histoire a Table” della Librairie Academique.

Lo stesso Castelot, con molta approssimazione, dichiara essere Venezia patria della botarga, e i veneziani grandi estimatori e consumatori di questa specialità. Imperdonabile inesattezza.

Scorrendo scritti di moltissimi autori, leggiamo sempre identiche, scarse descrizioni sulle origini della birra e non vi è alcuno, che se la sia sentita di avanzare ipotesi diverse, visto che non esiste una documentazione affidabile per le difficoltà di interpretazione dei rari reperti, sia pittorici, sia in caratteri cuneiformi.

Non è certo incoraggiante l’essere soli, o tra i pochi, pur documentati, a difendere la verità sulle origini della birra come noi la intendiamo oggi.

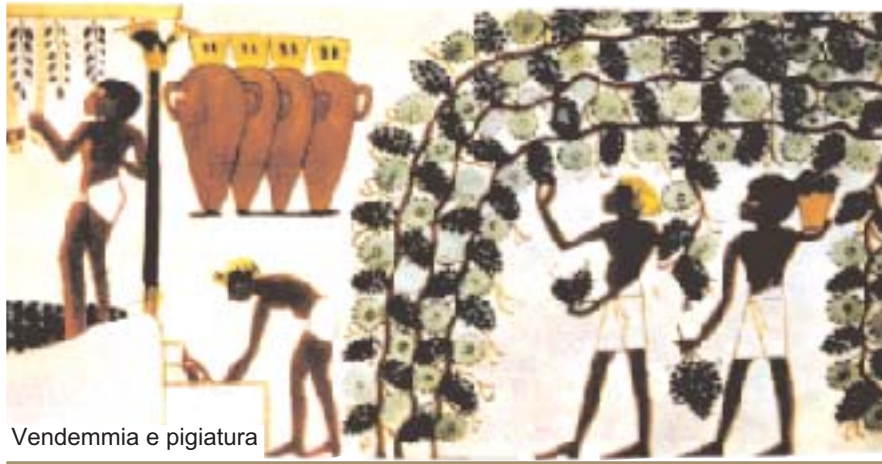
Ci conforta il pensiero d’essere stati coerenti, e da sempre contrari all’idea di considerare come primi birrai della storia: Egizi o Sumeri, Fenici o Assiri. Alcuni autori, parlando della birra, fanno riferimento alla Bibbia, come se l’indicazione di una bevanda a base di cereali, e di altri incerti ingredienti, descritta appunto nell’antico libro, fosse sufficiente a farla definire “birra” come oggi è codificata. Innanzi tutto a quali cereali ci si

riferisce, se vi è ancora oggi confusione sull'identificazione delle specie presenti a quel tempo nel mondo vegetale, sia spontaneo, sia coltivato?

Di là dalla verità sulle origini, non essendo in possesso di documenti certi, affidabili e soprattutto chiarificatori delle lavorazioni, degli ingredienti usati, non vediamo perché ci si debba ostinare a ritenere le origini di un prodotto, lontane quanto più possibile dalla propria civiltà, facendo di questa presunta vetustà un segno distintivo, come se discendendo dalla cultura egizia, o sumerica, la birra aumentasse il prestigio e l'appeal nelle preferenze dei consumatori.

André Castelot, pur nell'approssimazione delle sue asserzioni, in contraddizione con quanto afferma in alcuni passi della sua opera, ritiene tuttavia che la specie di birra prodotta dagli egizi era una cosa assolutamente diversa da come la s'immagina, non solo oggi ma da qualche secolo, nei paesi nordici che sono patria indiscussa delle origini della vera birra, e attuali grandi produttori e consumatori esperti di questa bevanda. Ci spingiamo più in là e affermiamo, senza attenderci compiacenti solidarietà, che quella degli egizi e dei sumeri, non era per nulla una bevanda simile alla birra attuale, ma una cosa completamente diversa.

In una parola: non era birra, e questo è ciò che conta. D'altronde molti autori, presunti storici dell'alimentazione, o redattori di fantasiose deduzioni, cadono in un banale errore visto che accomunano la birra alle molteplici bevande ottenute per fermentazione da frutti o vegetali più disparati, come si legge in "*The Golden Peaches of Samarkand: A Study of T'ang Exotic*" - di E.H.Schafer (Berkeley-Los Angeles 1963). "...mentre le persone di rango inferiore si preparavano bevande stimolanti con succo di canna da zucchero, jaggeri, miele, melasse, succo di melarose, del frutto del pane, infusi con un decotto di mesasringi (corteccia di un albero), e pepe lungo conservato per un mese, sei mesi o un anno, e poi miscelato con due tipi di cetriolo, fusto di canna da zucchero, frutto di mango e mirabolano un frutto astringente detto anche susino-ciliegio o amolo, dal quale, secondo il farmacologo cinese Su-kung, si poteva produrre un liquore molto forte".



Vendemmia e pigiatura



Uva



Melograni



Rafano



Datteri

Ma la fantasia di certi autori come la scrittrice inglese Reay Tannahill, ricercatrice storica (?) si spinge oltre, a proposito delle bevande indiane, e nel suo volume *“Food in History”* dopo averci ricordato il pensiero di E.H.Schafer scrive: "Si producevano anche birre di riso. Toddy o vino di palma e arrak, erano ottenuti facendo fermentare la linfa delle palme dei generi borasso e corifa. C'era inoltre una birra speciale per cerimonie, che poteva essere inebriante o no, fatta con zucchero, ricotta, erbe, e miele. Questa birra era offerta agli ospiti, a chi chiedeva la mano di un giovane o alle donne al quinto mese di gravidanza. Era usata anche per inumidire le labbra del primo figlio appena nato. Questa birra si chiamava anche madhuparka".

Non credo che vi siano da fare commenti: anche questa fantasiosa bevanda era birra, secondo certi autori. Appare evidente che l'errore consiste proprio nell'aver definito con il termine **'birra'**, bevande di tutt'altro genere.

In molti autori classici, affidabili secondo la prassi, si parla di vino, con riferimento a bevande fermentate, ottenute da frutti, da erbe, da carube, e da tanti altri abominevoli vegetali, miscelati al mosto d'uve diverse che erano un ingrediente marginale.

Ad esempio non si può che rimanere dubbiosi anche su alcuni vini dei Romani e dei Greci, dei Siriaci e dei Parti, scorrendo Plinio e Columella, Virgilio e Varrone, molto più vicini a noi che agli estensori, rari e imprecisi, del periodo dinastico o del tempo di Ninive o di Ur. Questi ultimi hanno lasciato rare tracce su tavolette, spesso indecifrabili, che accennerebbero ad alcune bevande, interpretate con leggerezza, da certi autori, come birre .

Si va dicendo e scrivendo, che il vino, come lo s'intende da qualche secolo, è quello ottenuto semplicemente facendo fermentare il mosto di uva di *“vitis vinifera”* senza aggiunta di altri ingredienti, e non con acqua marina, o mirra, aloe o resina, come si usava anche al tempo dei greci e dei romani. Quelle erano bevande idroalcoliche con la partecipazione, spesso marginale, del succo d'uva labrusca (abrostine) o anche vinifera, ma non erano assolutamente vini. Dovremmo altrimenti chiamare vino a

tutti gli effetti anche quello narrato da Plinio nella sua “*Naturalis Historia*” (III vol.- Libro XIV-101).

"Il tipo di vino seguente si fa col seme di miglio maturo compreso il gambo, (già in questa traduzione vi può essere un primo errore poiché qualcuno ha confuso il nome greco del miglio: Kéchros, con quello della “betonica”: Kestros, pianta da cui si estraeva - sempre secondo Plinio - un altro tipo di vino o un aceto) nella proporzione di una libra e un quarto per due congi di mosto: si fa macerare e dopo il settimo mese si filtra. [...] Anche dai frutti si ricavano vini che noi enumereremo, aggiungendo solo spiegazioni indispensabili, e primo fra tutti il “vino di datteri”, in uso presso i Parti, gli Indiani, e l’Oriente intero, che si ottiene dopo aver fatto macerare in tre congi d’acqua un moggio di datteri dolci, detti “cidei” (dal greco Chydaios) così chiamati dai Giudei e destinati nella cultura romana al culto degli dèi, datteri che vengono poi pressati.

Allo stesso modo dai fichi si ricava il vino “sicite”, che alcuni chiamano Pharnuprium, altri “trochis”; ovvero nel caso non si voglia servire (come vino) dolce, si aggiunge al posto dell’acqua, un’eguale quantità di vinaccia. [...] Si fa del vino anche dalla caruba siriana, dalle pere e da tutte le qualità di



mele, ma il vino rhoites è fatto aggiungendo melagrana; si ottiene vino dalle corniole, dalle nespole, dalle sorbe, dalle more secche, dai pinoli imbevuti di mosto d’uva che vengono poi pressati"

Plinio continua con chiarezza e metodo nella sua dissertazione sulle bevande prodotte allora nelle varie culture mediterranee facendoci sapere che si faceva vino mescolando anche radici d’asparago, origano, seme di

appio, abrodano, mentastro, ruta, nepitella, sermolino, marrobio, in un sestario di sapa (mosto di uva) e un'emina di acqua di mare (Libro XIV-105/106).

Plinio descrive molte elaborazioni di vini, i più diversi e orribili, secondo il nostro parere, e nessuno tra gli amanti, cultori o storici del vino, oserebbe definirli vini quelli descritti da Plinio, in base all'attuale cultura enologica.

Se per i vini esistono documentazioni esatte, puntigliose, che c'inducono a diffidenza della presunta abilità vinaria dei nostri avi cantinieri, immaginiamoci quale giudizio può sortire sulle presunte birre egizie o sumeriche, sulle quali esistono solo incomplete e approssimative indicazioni, alcune addirittura intraducibili.

Ci ricorda questo volersi rifare in modo supino a ciò che hanno scritto altri prima di noi senza affrontare i problemi reali, a quanto fu causato dalla letteratura, anche scientifica, sul contenuto in ferro degli spinaci che fino a tempi relativamente recenti era valutato in 27,9 mg (+/-) per ogni 100 g. di prodotto. Oggi si può leggere l'esatto contenuto, anche se con piccole variazioni, che corrisponde a 2,7 o al massimo a 3,0 mg. Cos'era accaduto? Verso la fine del secolo scorso, il proto, nel comporre la stampa di un volume scientifico, forse distratto, aveva semplicemente spostato la virgola facendo così aumentare di dieci volte il contenuto di ferro degli spinaci.

Per quasi mezzo secolo si è continuato a ripetere e trascrivere l'errore. Può essere capitata la stessa cosa per colpa di chi, con leggerezza, ha estrapolato le informazioni incorrendo in errori di valutazione, o traslitte- rando, in modo molto soggettivo, testi originali, o interpretato in chiave fantasiosa i geroglifici o segni grafici incerti, o la scrittura cuneiforme. L'eventuale riferimento alle bevande - egizie o sumeriche - a base di generici cereali, possono essere state definite impropriamente birre, da autori relativamente moderni.

Al di là di fantasiose ipotesi cerchiamo di dare una risposta, la più credibile possibile, sulle origini della birra, o di quella bevanda ottenuta da un cereale (orzo distico o esastico), materia prima essenziale per la produzione della stessa.

É scontato che sono almeno quattro gli elementi indispensabili per ottenere la birra (come si legge in tutta la letteratura scientifica, tecnica o merceologica) cioè: malto d'orzo, luppolo, acqua, e i lieviti necessari alla fermentazione. Stabilito questo, pur con piccole variazioni, riferite alla specie di cereale, non possiamo accettare che sia definita birra una bevanda ottenuta da ingredienti diversi o con tecniche produttive incerte, lontane dall'elementare filosofia produttiva della vera birra. Se non ce la sentiamo di chiamare vino alcuni di quelli indicati da Plinio, nei quali il mosto d'uva anche se non è marginale come quantità lo è senz'altro dal punto di vista dell'apporto di sapori, profumi, aromi e diavolerie varie, come possiamo accettare di chiamare birra quella tanto decantata degli Egizi e dai Sumeri, che alcuni moderni autori osano definire addirittura ottima?

Nessun grande estimatore del vino, definirebbe come ottimi, i vini descritti precedentemente, visto che s'intende per tale solo il prodotto, esclusivo della fermentazione di uve di "vitis vinifera", ottenuto nel rispetto di elementari regole.

Il mosto diventa materia prima indispensabile per ottenere un prodotto dalle qualità organolettiche più diverse, in base alle lavorazioni più o meno scrupolose, alla qualità delle uve, e di tanti altri fattori, tutti ugualmente importanti.

Anche un vino mediocre si può definire vino, come una birra non d'eccelse qualità è pur sempre birra, mentre non possiamo definire tale una bevanda che non somiglia neanche lontanamente alla birra d'oggi, o a quella, ottenuta secoli fa, dai primi mastri birrai della cultura nordica, nelle prime taverne o nelle abbazie benedettine o cistercensi.

Lo ripetiamo, se ce ne fosse bisogno, che anche una birra modesta è pur sempre un'ottima bevanda che della birra ha le basi produttive, anche se alcune etichette si lasciano scegliere da esperti ed esigenti cultori per le loro peculiarità, frutto, oltre che della qualità superiore della materia prima, del metodo e dei tempi di lavorazione. Smettiamola dunque di affermare che Egizi e Sumeri siano stati i primi scopritori e consumatori di birra. Alcuni autori non si limitano ad accennare a questa pro-

babilità, ma si avventurano in sperticati elogi alla memoria dei primi “birrai” egizi che producevano, sempre secondo costoro, anche birra di qualità elevata. Altri, addirittura, accennano alla presenza di molti pub (sic) nei villaggi sumerici dove si consumavano più tipi di birra, dalle differenti caratteristiche organolettiche. Non crediamo che sia indispensabile essere severi ricercatori per ritenere questi elementi dei falsi, oltre che plateali, sciocchi.

In realtà la presunta birra, egizia o sumerica, altro non poteva essere che una bevanda nella quale l’orzo o i cereali in genere, erano spesso marginali protagonisti, mentre i fantasiosi pub non erano altro che luoghi di ristoro o di consumo quotidiano di bevande elementari come tisane, infusi o primitivi “beveroni” a base d’acqua e cereali macinati e fermentati grossolanamente, e non certo dei locali attrezzati per consumare una presunta birra alla moda dei pub irlandesi o nostrani.

Desideriamo ricordare la nostra avventura di una trentina d’anni fa, quando in Sudan ci capitò l’occasione di assaggiare, rimanendone disgustati, un liquido denso che il nostro interprete aveva definito pomposamente: birra allo stile egizio. Si trattava di una bevanda a base di cereale macinato (probabilmente miglio), di alcune bacche e foglie di una specie di “*Humulus selvatico*” che ci fu mostrato essiccato, e altri ingredienti che non riuscimmo ad individuare con certezza essendo parzialmente distrutti dal processo di macerazione. La presunta birra ci fu servita con l’aggiunta di un mieloso succo di datteri che se non altro rendevano meno disgustosa la bevanda, ispirata, secondo i nostri ospiti sudanesi, alla cultura birraria egizia al tempo delle dinastie faraoniche.

Abbiamo letto di recente in un vecchio opuscolo della corporazione dei birrai che esistendo gli ingredienti base allo stato naturale anche al tempo degli egizi la birra fu un prodotto ovvio e conseguente poiché “esisteva potenzialmente in natura”.

Nulla di più banale e sciocco poiché anche allora, o millenni prima, era presente tra i vegetali l’uva, non soltanto del tipo “labrusca” ma forse anche più pregiata di questa. Ma soltanto in tempi più recenti, rispetto alle origini, nella cultura mediterranea si sono prodotte, dalla fermenta-

zione di uva, bevande di qualità che si potevano definire vino, senza far arrabbiare il dio Bacco. Pur non volendo passare per dei “bastian contrari”, desideriamo affermare, in sintonia con il giudizio di esperti birrai, non legati ad alcuna corporazione né sudditanza storica, una verità ovvia e scontata, almeno tra gli esperti: la birra deve avere come ingrediente certo e in parte predominante, l’orzo o il suo malto e in alcuni casi, in



percentuale minore, anche qualche altro cereale, o solo grano. D'altronde è da tutti condivisa l'idea che non si possono definire grappe, i distillati di rizomi, di bacche, di frutti tropicali, di pere o mele, di visciole, di amarene, di melagrana, visto che il termine grappa deve essere riferito soltanto ad un distillato di vinacce o di mosto d'uva. Vedremo in seguito se quello egizio era orzo o un altro cereale, magari non germinato o con scarse caratteristiche di maltazione. Sappiamo che i cereali, prima che nei paesi nordici, attuali grandi produttori di birre, di qualunque stile e caratteristiche, sono stati coltivati nei territori dell'Anatolia, e precisamente nella parte occidentale, verso Hacilar e ad Ali-Kush, nei pressi dei Monti Zagros.

L. Dupré in *“Prehistoric Archeological Surveyes and Excavation in Afghanistan”* indica come patria delle prime rivoluzioni agricole per la coltivazione di cereali, non solo primitivi, ma anche evoluti, anche altre zone vicine. Tra queste Dupré accenna alle pendici dell'Hindu Kush, e alla parte meridionale dell'altipiano anatolico.

Anche la Valle di Gerico, come risulta da scavi relativamente recenti, potrebbe essere stata patria delle prime coltivazioni di cereali, visto che sono venuti alla luce reperti risalenti a 8000 anni a.C., comprendenti fal-

cetti per la mietitura di steli, e pestelli in pietra per la frantumazione di chicchi di cereali. Di quali cereali si trattava?

Dobbiamo chiarire quest'aspetto per evitare di fare confusione sull'utilizzo di questo o quel cereale, e se è possibile individuare il tipo di "orzo", se d'orzo si trattava.

Affrontiamo il problema, pur con la leggerezza che si pretende in un testo non scientifico, fruibile per un numero maggiore di lettori non addetti ai lavori.



Cercheremo di essere chiari, per dare un umile contributo alla comprensione, e rendere disponibili i dati che attingiamo da varie pubblicazioni che sono opera di ricercatori e studiosi, sia di genetica agraria, sia di geo-agricoltura.

L'origine delle piante coltivate ha da sempre interessato studiosi d'ogni parte del mondo che hanno cercato di risalire ai primitivi cereali spontanei, come l'*Hordeum* (orzo), che risulta essere la prima pianta coltivata dall'uomo. Dobbiamo riferirci a quanto ha lasciato scritto Alphonse-Louis-Pyrame De Candolle che terminò la monumentale opera di 17 volumi, iniziata dal padre August, nella quale affronta sistematicamente il regno vegetale.

De Candolle, ad esempio, pur nel dubbio delle sue affermazioni scientifiche, asseriva che l'orzo esastico derivava, in tempi antichissimi, da forme distiche e che, in ogni caso, tale progenitore, esastico o tetrastico che fosse, era definitivamente scomparso.

Cinquanta anni dopo il genetista e botanico sovietico Nikolaj

Ivanovic Vavilov affermava che l’Etiopia doveva essere considerata la zona più importante dell’Africa dove si era verificata la massima differenziazione dell’orzo. Non si è potuto accertare se questa regione fosse stata anche patria delle origini dell’orzo primitivo.

Lo stesso Vavilov, viaggiatore e ricercatore serio e preparato, si convinse, infatti, che patria delle origini dell’orzo, come affermato anche da altri studiosi, poteva essere stata la regione che dall’Anatolia si protende verso la Palestina e la Mesopotamia. Questa tesi è supportata dalla presenza, in quella vasta zona mediorientale, di molte forme di *Hordeum spontaneum* (orzo spontaneo primitivo).

Ci dobbiamo chiedere se queste forme distiche vestite possano essere state progenitrici delle forme esastiche, oppure che da forme primitive esastiche siano derivate le forme attuali d’orzi esastici o distici. Non soddisfatti di queste conclusioni alcuni studiosi hanno avanzato l’ipotesi che un altro tipo d’orzo, del genere *Elymus*, sarebbe stato presente sulla scena cerealicola di quel tempo. Vi chiederete se sia necessario o utile affrontare il problema della specie d’orzo presente a quei tempi nello scenario mediorientale. E’ forse più importante sapere quando questa specie di cereale sia stata utilizzata per la prima volta come ingrediente principale nella produzione della “bevanda d’orzo”, mentre sappiamo con sicurezza, che la sua affermazione coincide con il massimo splendore della cerealicoltura mediterranea.



Uccelli arrostiti pronti per uno spuntino

Non che vi sia una confusione creata ad arte, ma è stato difficile, anche per i grandi genetisti, risolvere il problema della priorità delle specie, tanto che si è prospettata l’idea che l’*Hordeum spontaneum* possa essere tornato allo stato selvatico dai campi coltivati; in parole povere, l’*Hordeum spontaneum* potrebbe essere anche successivo all’orzo coltivato, e non solo suo progenitore.

Le ricerche di valenti biologi non hanno portato a conclusioni certe, ecco perché ci sembra illogico parlare con certezza di orzo distico, esastico o “spontaneum”, utilizzati nelle prime preparazioni pseudo-birrarie.

Nell’archeologia mediorientale sono state trovate numerose tracce di “hordeum” tanto che nella piramide di Sakkara, che risale però soltanto a 3000 anni a.C., una simbologia grafica è stata interpretata come emblematica dell’orzo distico, con lamina sottile e aspetto grinzoso. Altrove sono stati descritti, o meglio dipinti, orzi esastici o distici indifferente-mente, come se vi fosse stata una contaminazione delle forme, ma ciò non fa giustizia della verità sulla priorità dell’una o dell’altra specie.

Infatti ad Ur, nella Mesopotamia meridionale, sono rappresentati orzi esastici, mentre quelli distici risalgono a culture agricole più recenti: grosso modo nel periodo della dominazione islamica. Se si volesse data-



Una nobile principessa...con in bocca un uccello (forse un'oca)

re l’origine presunta del primo orzo (distico o esastico) coltivato, dobbiamo riferirci ai resti ben conservati di Jarmo (Iraq - 6750 a.C.). Nello stesso periodo, nella regione del fiume Giordano, si hanno alcuni orzi distici a rachide fragile. In Anatolia, altra zona privilegiata dall’orzo, sono stati trovati tipi esastici, probabilmente nudi, e forse coltivati in campi irrigui.



Sopra (sin): Probabili panettieri e non preparatori di birra come qualcuno afferma. (destra) Alcuni cestini contenenti semi vari (probabili offerte agli dei)



(Sopra): Offerte di alimenti e bevande da parte dei figli ai genitori. (Sotto): Una serie di pani di forme e tipologie diverse con mazzi di aglio, trovati in una tomba



Si arriva in ogni caso a delle conclusioni sommarie: l'orzo era già presente, magari allo stato spontaneo, fin dall'ottavo millennio a.C., mentre mille anni dopo si comincia a coltivarlo in alcune zone più favorevoli a questo tipo di coltura.

Verso il 6000 a.C. si affermano naturali differenziazioni, dei tipi esastici e nudi, nelle regioni pedemontane che vanno dalla Palestina verso l'Iran. E' quasi certo che queste specie d'orzo siano rimaste immutate fino alla comparsa dei moderni frumenti.

Alcuni avanzano l'ipotesi che comunque i primi orzi coltivati erano senz'altro della forma distica, e che l'*Hordeum spontaneum* (selvatico e distico) poteva sopravvivere solo nelle zone con almeno una minima possibilità d'irrigazione.

Senza essere accusati di parteggiare per la cultura mediorientale, con riferimento ad alcune colture, possiamo affermare che per quanto riguarda l'orzo, i paesi affacciati sul Mediterraneo hanno avuto un ruolo predominante nella diffusione della specie *Hordeum*, tanto che solo in seguito India e Cina verranno conquistate dall'orzo, e dal frumento in genere.

Spesso si è voluta interpretare come orzo, la ricorrente simbologia cuneiforme, emblematica di una spiga, non sufficiente a risolvere l'interrogativo sulle vere origini, né utile per poter individuare le forme conosciute, o utilizzate in quel tempo, nella cultura egizia o sumerica.

A Nippur, nella zona sudorientale di Babilonia, nel XVII secolo a.C. è stata scoperta una documentazione, anche se di difficile interpretazione, dalla quale si deduce che un tipo di orzo sarebbe stato regolarmente coltivato e irrigato, e il cui seme forse era stato importato dalle montagne.

Non ci rimane che affidarci all'unica simbologia, che potrebbe essere riferita all'orzo, e che risale a circa 3000 anni a.C. Si tratta di una semplice spiga, indice della diffusione di questa specie di cereale, senza che si possa fare chiarezza di quale genotipo si tratti, e da quale regione sia arrivato in quella cultura cerealicola.

Egizi e Sumeri non ci danno una mano a chiarire gli equivoci, e soprattutto il mistero che avvolge l'origine dell'orzo, i suoi impieghi in cucina, in cantina, nei forni, e nelle presunte "birrerie".

Molto è stato creato artatamente da alcuni autori che, con leggerezza, hanno parlato di birra, d'orzo distico, di fermentazione, di schiuma chiara o rossastra, di birra tipo ale o premium. Una cosa è certa: è l'Etiopia, e non soltanto secondo Vavilov, ad essere il centro della maggior differenziazione dell'orzo. Ed è lì che si sono trovati orzi esastici e distici con spiga regolare o deficitaria, con lamina di colore nero, bianco o violaceo, e con cariosside blu, bianca, viola o nera. Non si hanno però indicazioni tali da far ritenere, proprio questa zona, come centro dell'origine dei primi orzi coltivati.

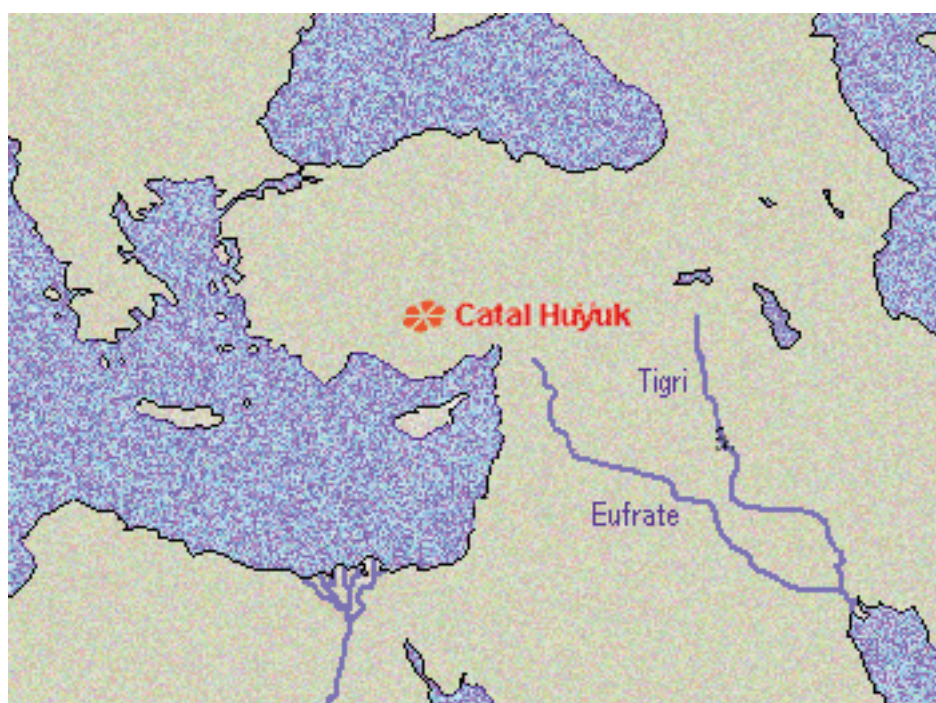
Sulla scorta di studi eseguiti negli ultimi secoli, da ricercatori, agronomi, genetisti, e sulla scorta d'elementi di tassonomia, biogeografia, genetica, ecologia, archeologia e protostoria, si deve ammettere che non si può ricostruire con esattezza l'evoluzione e la storia dell'orzo coltivato.

Sono state spesso sopravvalutate le differenziazioni tra orzo distico ed esastico, pur sapendo che la differenza genetica è relativamente modesta, tanto che l'*Hordeum spontaneum*, interpretato come progenitore, potrebbe essere invece il risultato di una regressione non trascurabile da parte delle forme coltivate, e quindi più evolute.

Si può dedurre che le prime popolazioni di orzo seguirono forzatamente gli uomini raccoglitori-agricoltori nelle loro migrazioni, e che forme primitive coltivate, una volta disperse dagli uomini, raccoglitori-agricoltori, si siano rinselvatichite, dando luogo ad una variabilità e ricombinazione mutagenetica che ha portato l'*Hordeum spontaneum* ad assumere un ruolo importante nell'alimentazione delle popolazioni che hanno occupato i territori colonizzati da queste specie rinselvatichite di cereali.

L'orzo, comunque, ne ha fatta di strada dalle origini ai nostri giorni. Non sappiamo quale specie fosse utilizzata da egizi o sumeri, sappiamo soltanto che oggi ne esistono un'infinità di tipologie o varietà, tanto che nel Dipartimento di Agricoltura degli Usa, sono catalogate circa 7000 varietà di orzo. Una grande famiglia che ha avuto origine forse dai primitivi orzi etiopi, anatolici, palestinesi, babilonesi, cananei o egizi. Vale la pena andare oltre e approfondire la materia per far comprendere che troppo hanno parlato di "orzo da birra" coltivato in quel tempo.

Non si può con leggerezza parlare d'orzo distico, di birra, di fermentazione, di birre rosse e chiare, leggere o forti, reali o paradisiache, senza approfondire quello che doveva essere lo scenario di allora, e non solo per quanto riguarda l'orzo, materia prima indispensabile, per fare della buona birra o anche una birra qualunque.



Seguendo le precedenti annotazioni non ci rimane che affermare che né la Mesopotamia, né tanto meno l'Egitto, furono le prime patrie della coltivazione di cereali, anche tutto ciò interessa solo in relazione all'ipotetica produzione della birra. Importanti, per le origini delle prime coltivazioni, sono, oltre a Jarmo, i siti di Gerico e di Catal Hüyük.

Ma se è vero che si parla – anche se con una certa presunzione - di attività agricole specializzate nella coltivazione e lavorazione successiva



Giara per l'olio, e a destra per il vino con il cartiglio del "controllore"

dei cereali, non si è mai chiarito se si trattasse di cereali primordiali o già evoluti come specie. Ci meraviglia leggere in "*Food of the Bible*" di Phillis Glazer (Ed. Masada Tel Aviv), giornalista-scrittrice nata negli Usa, e stabilitasi di recente in Israele, che "La bevanda inebriante, la sicera, dei Proverbi e di Isaia, è abitualmente interpretata dai lettori della Bibbia come un'altra espressione per dire il vino, ma in realtà la parola



I pergolati riprodotti sono senz'altro quelli delle rare vigne ospitate nei giardini delle ricche dimore dei sacerdoti o dei potenti. I cereali erano coltivati lungo le rive del Nilo rese fertili dal limo. Quindi: cereali, vino, frutta, latte e carne erano garantiti, se non a tutti, certamente alla 'corte' dei Faraoni e dei loro vassalli che facevano parte del numeroso 'staff' religioso, politico e militare del Regno.



ebraica sehar, come è spiegata più tardi nel Talmud, si riferisce ad una bevanda intossicante (sic,) ricavata da un cereale o, a volte, dai datteri. Il cereale, spiegano, è l'orzo, e la bevanda non è altro che la birra".

Forse la più gran confusione sulle origini della birra è stata creata, non certo ad arte, ma per la non conoscenza dell'evoluzione di questa bevanda attraverso i secoli, proprio dagli archeologi ed egittologi, oltre che da moderni cultori dalla penna facile che hanno semplicemente riscritto antichi errori, e non azzardato differenti interpretazioni.

La birra degli israeliti, o almeno quella descritta in più parti nei testi talmudici e anche in quelli riferiti ai Cananei di Ugarit, o ai Sumeri, altro non era che una bevanda a base anche di cereali macinati e fermentati, ma soprattutto di datteri maturi. Ne risultava forse una bevanda euforizzante, piacevole, anche se dolciastra, e a volte stomachevole, ma che non aveva nulla a che vedere con la birra che apparirà sulla scena solo più tardi, soprattutto per merito di alcuni popoli nordici: "guerrieri", monaci, osti o credenzieri di corte.

L'orzo "distico", almeno secondo alcuni mastri birrai che ci riferirono il loro parere nei lontani anni cinquanta, è la materia prima più importan-



te per ottenere una birra di qualità, anzi, per essere più precisi, l'orzo distico (cioè a due file) è il più ricercato, o almeno lo era, dalle industrie birrarie.

Anche in epoche passate era forse questo tipo d'orzo il preferito per ottenere bevande, che nelle varie culture erano prodotte mescolando la cariosside germinata parzialmente poi tritata, lasciata quindi fermentare in acqua o in altri liquidi, come il succo di datteri o d'altri frutti anche aciduli. Come abbiamo accennato sulle origini e la diffusione delle varie forme d'orzo, non si sa con certezza quale tipo fosse utilizzato al tempo degli Egizi; ancora più difficile individuare quello utilizzato da Sumeri, Assiri o Anatolici.

Abbiamo però la certezza che i cereali erano consumati anche in periodi predinastici, come confermano i ritrovamenti di cariossidi che risalgono anche a 7-8 mila anni a.C. Mentre non vi è traccia d'elementi chiarificatori, di là dalle ipotesi, sulle lavorazioni riguardanti le varie tipologie di bevande.

Alcuni addirittura parlano di una decina di tipi di birra prodotti nella cultura babilonese, avanzando l'ipotesi che, come avviene oggi, anche allora i "mastri birrai" si cimentavano in elaborazioni variegata, tanto da



Il mondo rappresentato dagli Egizi con la dea Nut inarcata sulla terra che è rappresentata in basso dal virile dio Geb...questo era il loro mondo

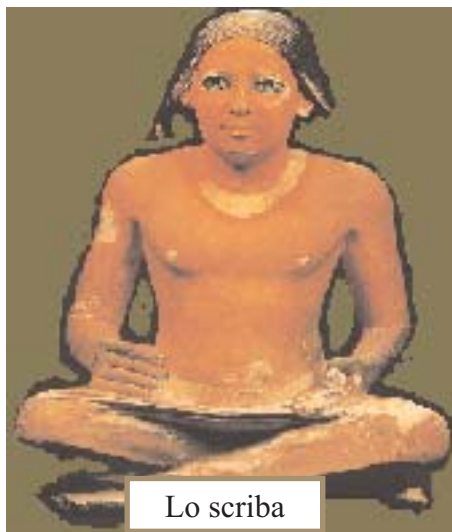
rendere disponibili per il consumo birre scure, birre rosse, birre bionde e leggere, birre tipo “premium”, birre di prima e di seconda qualità, fino alle birre speciali, definite “reali”, se non addirittura “divine”, visto che alcune tipologie erano riservate agli dèi.

Le differenti bevande, le diverse colorazioni o i differenti livelli alcolici o di amaritudine, erano semplicemente d’attribuire, di volta in volta, all’utilizzo di miele di fichi, di succo di datteri, di succo di radici o di altri frutti o bacche. Ci sembra esagerato definire birre quelle che oggi ci apparirebbero disgustose e imbevibili, ottenute macerando anche cariossidi di cereali minori, ma soprattutto impiegando erbe, frutti, e ogni altra “grazia di Dio” di vegetali.

Con interpretazioni azzardate, molti definiscono “pani di birra” quelli che si trovano dipinti in alcune scene “sacrificali” o di lavorazioni domestiche. In realtà si trattava di pani ottenuti impastando farina di cereali, macinati grossolanamente, induriti per essere un alimento disponibile per le truppe o per i funzionari al servizio dei faraoni, in missione lontano dal centro politico e amministrativo, o che potevano essere utilizzati anche per produrre bevande, inzuppandoli nel liquido e lasciati inacidire; bevande che risultavano leggere, forse dissetanti e rinfrescanti ma di scarso valore organolettico.

La molitura dei cereali era ancora un’arte non molto evoluta poiché le uniche macine erano fatte di pietra, a forma di sella, non rotanti, le quali, non avendo una superficie di attrito liscia ma scheggiata alla meglio, non potevano certo dare una farina fine ma le cariossidi erano triturate grossolanamente. S’impastava la graniglia con pasta di fichi secchi o datteri, con farina di carrube o altri vegetali essiccati e macinati a parte, poi lavorati insieme ai cereali.

Può essere accettabile l’idea che, per comodità di lavorazione, molti “birrai” egizi o sumerici, soprattutto i primi, in epoca più recente rispetto all’antichissima cultura mediorientale, abbiano prodotto dei pani d’orzo utilizzati anche per la bevanda con la semplice aggiunta d’acqua, per attivarne l’inacidimento, e con l’inserimento di un po’ d’orzo fresco macinato allo scopo.



Ci sembra esagerato affermare, come hanno fatto molti autori, che la birra sia molto più antica del vino. Può esservi stata una casuale contestualità, e solo in alcune culture o civiltà agricole progredite, ma crediamo che sia stato più facile ottenere un liquido acido-alcologico con la semplice spremitura degli acini d'uva, anche se spesso non adatta alla vinificazione, piuttosto che attivare la fermentazione controllata dei cereali.

L'uomo ha scoperto questi fenomeni senz'altro dopo avere conosciuto la vite labrusca (selvatica), "incontrata" per caso nella quotidiana ricerca e raccolta del cibo vegetale. L'uomo nasce raccoglitore, e per centinaia di migliaia d'anni ha raccolto frutti, bacche, radici, insetti, piccoli animali, uova, prima ancora di scoprire la possibilità di mangiare le cariossidi ancora tenere di cereali minori, privati del "vestito", per poi accorgersi che sarebbero state più saporite e nutrienti a maturazione completa.

L'uomo nella sua vita di frugivoro, di raccoglitore d'elementi vegetali più a portata di mano, può aver scoperto, prima ancora dei cereali, i grappoli spargoli di viti selvatiche. Raccolti in abbondanza e lasciati da parte su qualche pietra incava, magari con gli acini schiacciati per gustarne il succo, si sarà accorto di poterne ottenere una piacevole bevanda leggermente agro-alcolica.

Per i cereali invece è stato certamente più difficile individuarli in mezzo alle altre specie vegetali - di cui alcune tossiche - che infestavano gli spazi

accanto alle provviste d'acqua, indispensabili, più dei cereali e dell'uva, alla sopravvivenza. Altro errore è avere male interpretato i passi della Bibbia, in molti dei quali si parla di pane lievitato o azzimo, di bevande ottenute con cereali e frutti, radici e semi di vario genere.

Alcuni a supporto delle loro tesi, indicano alcuni passi, come quello dell'Esodo (Libro 12 - V. 15 e seg.), nel quale si dice: "Per sette giorni voi mangerete pani azzimi: già dal primo giorno farete scomparire il lievito dalle vostre case, chiunque mangerà del pane fermentato, dal primo al settimo giorno, questi sarà reciso da Israele".

Con leggerezza molti hanno volutamente travisato i concetti, alludendo alla birra come riferimento al pane lievitato. Un'imperdonabile approssimazione, e soprattutto una gran confusione. Prima della cultura ebraica, o israelitica, il Medioriente che s'affacciava sul Mediterraneo, era dominato dai Cananei, e già allora vi era l'esaltazione dei cereali come alimento principe della dieta giornaliera delle popolazioni, comprese quelle nomadiche o pastorali, ma non si trova alcun cenno concreto che faccia riferimento alla birra.

Ci meraviglia il fatto che dalle migliaia di tavolette ben conservate, ritrovate dopo millenni di sepoltura e dimenticanza, negli scavi di Ugarit del 1929, non sia venuto alla luce un benché minimo riferimento alla bevanda che aveva avuto in Egitto, in Assiria, e soprattutto tra i Sumeri, una grande considerazione fino ad elencarne più tipologie.

Gran parte delle descrizioni ugaritiche si ritrovano quasi identiche nella Bibbia, ma con un chiaro tentativo di falsificare alcuni significati religiosi, essendo quella ugaritica una civiltà politeistica, mentre l'israelitica era monoteistica. Che vi siano connessioni, o addirittura vere e proprie clonazioni letterarie e linguistiche, oltre che culturali, tra i testi



cananei o ugaritici e quelli biblici (talmudici), appare chiaro nell'epica narrativa di Kirtu che descrive le offerte cultuali del re omonimo.

Ci siamo chiesti come mai, in quest'immensa documentazione medio-orientale, tra la più comprensibile e chiarificatrice delle molte ipotesi alimentari di quell'epoca e di quel territorio, famoso per le coltivazioni di cereali, non si accenni alla "birra" o ad una bevanda che somigliasse a questa, visto che si narrano particolari minuziosi come quelli riferiti alla mattazione dell'agnello sacrificale e al vino.

"Smetti di piangere, Kirtu, di versare lacrime, o favorito, protetto di Illu, lavati e dipingiti (ritualmente) di rosso, lava le tue mani fino al gomito, le tue dita alle spalle; entra nell'ombra dell'ovile, prendi un agnello con la mano, un agnello sacrificale con la mano, un agnello sacrificale con la destra, un capretto con entrambe le mani, una misura del tuo pane offertuale, un volatile, un uccello sacrificale, in una coppa d'argento versa il vino, in una coppa d'oro (versa) il miele..." (CAT 1.14.II:7-26).

Può essere comprensibile il fatto di non trovare nella Bibbia cenni più evidenti e chiarificatori sulla "birra", o meglio sull'infuso di cereali fermentati, considerata bevanda euforizzante e nutriente, oltre che gratificante per i sensi, per la diversa impostazione delle due culture: la cananea e l'israelitica. La prima era sicuramente ricca e variegata, la seconda frugale, semplice, più vicina allo stile di vita nomadico delle popolazioni palestinesi. Come mai non si trova traccia nei testi della cultura alimentare ugaritica che è ricca, pregevole, sfarzosa, e maniacalmente presuntuosa, salvo rari cenni male interpretati?

In un testo mitologico, tratto da tavolette ritrovate nella campagna di scavi del 1961, sempre a Ugarit, si legge tra l'altro: "Mangiate, o dèi, e bevete, bevete vino fino a sazietà, mosto fino all'ubriachezza" (CAT 1.114: 1-4.14-22). In un testo mesopotamico, in lingua aramaica, è descritta una bevanda imprecisata, tradotta con il termine "birra", offerta in onore del dio Hadad: "...ho dedicato loro offerte funerarie di buoi, pecore ingrassate, pane, birra di qualità, vino, olio di sesamo, miele e ogni altro prodotto dell'orto...".

Quello che ci meraviglia è che tra le centinaia di voci elencate, come offerte agli dei, o come regalie alla sposa o al Re, nella cultura dei popoli mediorientali confinanti con la Siria e con il futuro Israele, non si accenna mai alla bevanda d'orzo, anche se sono elencate altre bevande di qualità diverse. Possibile che i potenti re, come Zimri-Lim di Mari, Ibiranu, Ammittamru II, o Ammurapi III, non abbiano avuto l'onore di bere la fantomatica bevanda che molti traduttori da altri testi (mesopotamici o egizi) hanno indicato con il vocabolo "birra"?

Se - come asserisce Juis Obermann nel 1946, con riferimento alle attinenze tra i testi d'Ugarit e quelli della Bibbia - i testi di Ugarit ci forniscono elementi di base per il folclore religioso, letterario e alimentare della Palestina, con argomentazioni più vicine all'Egitto e a Babilonia, che alla cultura Fenicia, perché nei testi biblici o talmudici si trovano, per effetto di traduzioni fantasiose, anche se deboli e incompleti, solo alcuni riferimenti alla "birra", mentre non se ne trovano affatto negli originali testi ugaritici, decisamente più completi per quanto riguardano orge, banchetti e offerte pagane, organizzati per soddisfare le voglie degli esseri umani, oltre che delle deità?

Una tavoletta (CAT 1.1 IV) anche se con molte lacune, e quindi di difficile interpretazione, ci viene in aiuto per far capire come una traslitterazione fantasiosa avrebbe potuto far emergere una non verità. Si tratta della descrizione di un convivio, in onore di Yammu: "[...] Latte fermentato dà da bere [una coppa ?] pone [in mano?] un boccale in entrambe le mani [...] simile a farinata, come graniglia amalgamata".

La tavoletta è la cronistoria fedele, anche se con evidenti lacune, di ciò che avvenne in occasione del banchetto nel quale sono elencati i vari alimenti offerti.

Il traduttore - in questo caso molto severo e puntiglioso - evita di definire, con leggerezza, "birra", o bevanda fermentata d'orzo identica ad una birra, ciò che in realtà era cosa diversa.

Si sarà trattato di una comune bevanda densa a base di "graniglia" o cereale triturato grossolanamente, offerta dopo il latte fermentato.

Quante altre volte, in decine di testi egizi o sumerici, meno chiari certamente di questi di Ugarit, si è scelto di definire "birra" anche una sem-

plice bevanda a base di cereali, un decotto o una specie di “tisana d’orzo”, come quelle descritte dal puntiglioso Plinio nella sua monumentale opera “*Naturalis Historia*”.

D’altronde leggiamo, in alcune tavolette, precisi riferimenti ai recipienti usati, sia per cerimonie culturali sia per libagioni e convivii, come giare, coppe, boccali, calici, nei quali erano versati il “sangue delle viti” (il vino) o il “sangue degli olivi” (olio), per brindare o alimentarsi o condire. Una delle rare volte che si accenna a qualcosa, che ha a che fare con i cereali, ci si riferisce alla “bevanda a base di graniglia”, oppure ad una “libagione che deve essere miscelata nella coppa” di cereali.

Ancora più evidente l’uso del solo vino nella cultura ugaritica, tanto che nell’apoteosi conviviale del dio Balu o di Haddu, si accenna, in ben otto righe sequenziali, al vino: "Versò vino agli dèi-capri, verso vino alle dee-agnelle, versò vino agli dèi-tori, versò vino alle dee-sedia, versò vino agli dèi-orci, versò vino alle dee-giara.[...] Bevvero calici di vino, con una coppa il sangue delle viti".

Un altro passo nel quale si può ravvisare l’uso sporadico di bevande a base di grano, che ritroviamo pari pari nei testi della Bibbia (Genesi 27, 28; Dt. 33, 28; Os 2,10) è quello (mutilato per illeggibilità dei segni grafici) della colonna quarta della tavoletta (CAT 1.5 IV): "Bevvero cali [<ci di vino>], con una coppa d’or[<o il sangue delle viti>]. Coppe d’argento [<riempirono.....>] calici... ed essi....[...] portarono il mosto". Ritroviamo la parola “mosto” (questo è il termine tradotto dal prof. Massimo Baldacci, uno dei più prestigiosi allievi del professor Mitchel Dahood, studioso di civiltà mediorientali, e in specie cananee) anche nei testi biblici ai quali abbiamo accennato sopra con la vicinanza (almeno nel testo) al grano o al frumento in generale.

Di quale mosto si tratti non è stato mai chiarito: potrebbe essere un riferimento al mosto dolce o inacidito dell’uva, o a quello ottenuto dall’addensamento della bevanda a base di cereali lasciati fermentare? Non ce la sentiamo di scartare o confermare che si tratti della presunta “birra” nello stile egizio o sumerico.

Qualcuno azzarda l’ipotesi che il “vino d’orzo”, al quale fanno riferi-

mento molti autori greci e latini, era una semplice bevanda, forse un po' alcolica, ottenuta immergendo cereali triturati, per un certo tempo, in acqua, come si faceva fino a qualche decennio addietro presso alcune tribù etiopi, e alla quale poteva essere aggiunto un dolcificante o un amaricante. Non può esservi in ogni caso un nesso, tra ciò e i dieci tipi di birra, prodotta ottomila anni fa - secondo alcuni autori - che, con leggerezza, hanno formulato tale ipotesi. Tutto è stato travisato dagli storici, dai cronisti dell'epoca, da autori stravaganti come Erodoto.

Nella letteratura ebraica antica, per motivi strettamente religiosi e non campanilistici, non si fa riferimento alla cultura e alle tradizioni cananee, dalle quali discendono quelle d'Israele, "imbrogliando" un po' la realtà di quel tempo

Sono talmente poco credibili gli autori classici, almeno quando descrivono lavorazioni e fatti riferiti all'agricoltura, tanto che altri, da questi ispirati, sono caduti nello stesso errore.

Plinio, a proposito di vino e di vinificazione, lascia scritto: "Sarà opportuno però parlare anche del procedimento con cui si tratta il vino dal momento che i Greci hanno messo a punto dei criteri speciali a tale proposito e ne hanno fatto un'arte, come Eufronio, Aristomaco, Commiade e Icesio. In Africa si tempera l'asprezza del vino col gesso e in alcune zone con la calce. In Grecia si ravviva la mitezza del vino con l'argilla, il marmo, il sale o l'acqua di mare, mentre in parte dell'Italia con la pece crapulana: ivi e nelle province confinanti è procedimento diffuso trattare il mosto con resina; in alcune zone esso è trattato con la feccia del vino dell'annata precedente o con aceto. [...] Il trattamento del mosto avviene dunque durante la prima fermentazione che si completa nel giro di nove giorni al massimo, cospargendolo di pece, per conferire al vino profumo e una punta di sapore"

Se si può chiamare vino il mosto addizionato di pece, di acqua di mare, di polvere di gesso, di marmo, di "succo pecioso di Terebinto", allora hanno ragione i vari "profeti" che parlano di birra egizia, sumerica o delle dieci tipologie di birra: dalla premium alla ale, dalla scura alla rossa, dalla speciale alla leggera.

Non essendo condizionati dal dire altrui, andiamo avanti nelle ricerche iniziate oltre 40 anni fa, non solo sui libri, ma presso le varie civiltà, tanto che siamo convinti, oggi più di ieri, che non si trattasse di birra, quella che si vuole far risalire alla cultura sumerica o egizia. La birra, come la intendiamo noi, è un'altra cosa, altrimenti potremmo dire che la "Somatostatina" esisteva già al tempo dei primi "speziali" che curavano i tumori con il cerfoglio, come si legge nel "Regimen Sanitatis": "Il cerfoglio pestato e col miele applicato sui tumori è medicina, bevuto col vino il dolore ai fianchi spesso è solito lenire...".

Buon Dio, ci vorrebbe molta fantasia a stabilire che ciò che intendiamo oggi, come antitumorale, sia la stessa cosa che intendevano i nostri avi, solo cinque secoli fa o poco più. Non scandalizzatevi di questo appunto: rimaniamo molto più inorriditi a sentire umiliata la meravigliosa bevanda, che oggi chiamiamo birra, essendo convinti che al tempo degli Egizi o dei Sumeri, non ne esistevano tali, né che le somigliassero, se non molto lontanamente.

Forse non ha riflettuto a lungo neanche Bill Yenne, che nel suo volume "Le birre del mondo", si avventura in macchinose ricostruzioni della birra egizia, sumerica, e addirittura d'Israele, facendo riferimento appunto ai passi, male interpretati, della Bibbia.

Prima di passare oltre ci piacerebbe chiarire, e non convincere gli altri alle nostre teorie, alcuni elementi tramandatici dalla letteratura laica o religiosa. La stessa autrice "ebrea" Phillis Glazer, indica nel "pane lievitato", richiamato in più passi nella Bibbia, la "birra" degli Israeliti. In realtà la Glazer, in altri passi della sua opera, già citata, si contraddice affermando che il pane "acido" o fermentato era una delle soluzioni scelte per produrre più tipi di pane, nelle culture mediorientali.

Per i nomadi, ma anche nel mondo pastorale mediorientale, e non solo in quello, il pane azzimo, quindi non lievitato, è stata una soluzione logistica, e non certo gastronomica.

Il pane azzimo, privo anche di umidità residua, e quindi meno soffice, meno ingombrante, più secco, e anche più leggero e serbevole, è stato da sempre il pane del nomadismo, in uso nelle varie culture mediterranee.

La Glezer, d'altronde, afferma, e siamo d'accordo, che "il pane lievitato era proibito nei sacrifici perché si riteneva che il lievito "corrompesse" la pasta".

Si legge nei Vangeli che Gesù amasse ripetere agli apostoli: "Guardatevi dal lievito dei Farisei e dei Sadducei...". La birra non c'entra proprio, almeno in questo caso. Se è vero che nella letteratura ebraica non si parla, di pane lievitato, o di lievito, prima dell'Esodo, è solo perché gli ebrei appresero l'arte della panificazione dagli egizi, considerati grandi coltivatori di cereali, e soprattutto esperti panificatori, e utilizzatori di lievito naturale.

Ora nella cultura mediorientale esistono le due versioni del pane: lievitato e azzimo, ma si tratta solo di gusto, di tradizione, di opportunità, e di scelte anche logistiche, oltre che religiose, come accennato precedentemente.

I "matzot" degli ebrei, o le cialde, sono senza lievito, come senza sono alcune gallette e i pani d'alcune tribù, ancora attive in Africa.

Dunque non lasciamoci ingannare dalla presunta individuazione della birra nel pane azzimo (non lievitato, e non fermentato) della cultura mediorientale, né tanto meno da altre proposte di bevande, che poco hanno a che fare con la birra ottenuta da orzo (trasformato in malto), acqua di particolare composizione (più o meno ricca di sali), lievito (microrganismi che trasformano lo zucchero in alcol e anidride carbonica) e il luppolo o la luppolina, il principio amaro estratto dai fiori del luppolo che ha potere aromatizzante, anche se il luppolo viene scoperto come ingrediente della birra solo intorno all'anno 1000 d.C.), Che poi la tecnica produttiva moderna utilizzi altre sostanze "affini" come il riso, il mais e il frumento, ciò non modifica la filosofia produttiva della birra, che noi apprezziamo nelle sue tipologie.

Un'antica stampa inglese, del 1849 - che si può ammirare al British Museum di Londra - rappresenta la produzione di una bevanda a base di cereali, come risulta dalle note dell'autore, che visitò personalmente la tribù Cafra, in Africa meridionale, a metà del secolo scorso. Una nostra più approfondita ricerca ci ha indotto a credere che i cereali immaginati,

potavano essere la granella di una graminacea come il miglio, che è comune nelle zone calde e sabbiose dell’Africa, ma lo è stata, e lo è ancora, nella civiltà agricola mediorientale.

Ora non volendo scendere in sottigliezze agronomiche o di genetica agraria ci limitiamo a specificare, avendone avute esperienze dirette, che, ancora oggi, molte tribù fanno uso di bevande, ottenute facendo fermentare in acqua cariossidi o granelli di cereali, o graminacee in genere, che devono avere, come elemento base, una commestibilità più o meno di buon livello.

Prima di tornare a Plinio per conoscere i vari utilizzi dell’orzo, del frumento, o d’altri cereali, bisognerebbe accennare ai primi tentativi di domesticazione di queste specie.

Botanici e genetisti, con la complicità, non sempre chiarificatrice, di archeologi e paleoetnologi, hanno apportato un certa conoscenza allo studio delle origini della domesticazione, con il ritrovamento di materiale paleobotanico, tanto da poter stabilire che intorno al 7000-5000 a.C. alcune tribù di protoagricoltori s’insediarono con i loro primitivi villaggi nel territorio mediorientale che comprende il Libano, l’attuale Israele, la Siria, il sud-est della Turchia, il confine tra Iraq e Iran fino alle rive del Golfo Persico.

L’orzo sembra avere una storia più certa, rispetto al primo frumento conosciuto nell’antichità, tanto che solo molto tardi, rispetto all’*Hordeum*, Columella ne descrive cinque specie: *Triticum aestivum*, *Triticum hybernum*, *Triticum turgidum*, *Triticum spelta* e *Triticum monococcum*, ai quali si aggiunsero, soltanto verso la fine del 1700 d.C., le specie *Triticum polonicum* e *Triticum compositum*.

Anche Columella non sempre è affidabile visto che nel libro X al verso 116, accenna alla “bevanda pelusiaca”, che alcuni, con leggerezza, hanno tradotto come “Birra di Pelusio”, ricordandoci che era la bevanda per la povera gente. Columella scrive che dopo aver masticato il Rafano

o comunque un piccante ramolaccio siriano, insieme agli amari lupini, si può meglio accettare di bere una bevanda Pelusiaca. A tale proposito lascia scritto: "Iam siser Assyrioque venit quae semine radix sectaque praebetur madido sociata lupino, ut Pelusiaci proritet pocula zythi." Alcuni hanno tradotto: "...e quella radice che viene d'Assirio seme e a pezzi si serve, col molle lupino perché di Pelusio la "birra" inviti a sorbire". L'autore non faceva certo riferimento alla "birra", perché accenna semplicemente ad una "bevanda di Pelusio". Una confusione imperdonabile, in quanto si riferiva ad una bevanda importata, come moda dall'Egitto, ottenuta forse da orzo, ma anche con altri ingredienti, spesso di pessima qualità. Non una birra certamente, ma forse solo una tisana d'orzo, o d'altro cereale.

Tornando ai cereali non è importante, ai fini della nostra breve trattazione, riconoscere una priorità a l'una o all'altra specie, ci basterà sapere, anche se con approssimazione, quando l'orzo cominciò ad essere protagonista in alcune lavorazioni, che esulavano dall'utilizzo tradizionale dei cereali che era quello di farne farina per focacce o pani, o consumato abbrustolito, allo stato naturale, come capitava ai primi coltivatori o raccoglitori.

Se n'è fatta di confusione sui cereali, sul frumento, sull'orzo, e sui derivati di questi, visto che anche i traduttori dello stesso Plinio si sono, con approssimazione, accontentati di tradurre con farro il termine "far". In realtà sembra che lui volesse intendere un particolare tipo di grano, conosciuto come "ador", o più probabilmente con le parole "far", e "ador", ci si riferiva al grano in generale, e non ad una specie particolare.

Plinio ci da una mano, nel libro XVIII par. 14, spiegandoci che i "pani d'orzo" (chiamati anche pani di birra da altri autori e da alcuni traduttori) importati dalla tradizione egiziana, con l'aumentato tenore di vita venivano, non solo snobbati, ma addirittura condannati, come si

legge nel seguente passo: "Panem ex hordeo antiquis usitatum vita damnavit, quadripedunque fere cibus est, cum tisanæ inde usus validissimus saluberrimusque tanto opere probetur". Plinio spiega ancora che lo stesso Ippocrate aveva dedicato un volume sulla bontà e le virtù della tisana d'orzo. Ma com'era dunque questa tisana d'orzo? Anche se lontana da quella della cultura sumerica ed egizia, Plinio, per avvalorare le sue tesi, si affida agli scritti di Turranio Gracile, prefetto d'Egitto, nel tentativo di farci comprendere come doveva essere questo prodotto liquido, che altri hanno definito "birra" a tutto tondo.

Non essendoci elementi altamente affidabili nei testi sumerici, cananei ed egizi, interpretati a volte con leggerezza, vale la pena di cercare di scoprire il reale significato, dai testi più completi e chiari, anche se recenti, rispetto a quelle civiltà.

Plinio, e gli autori suoi contemporanei, certamente più vicini a quelle tradizioni rispetto ai moderni autori e agli autori dei secoli recenti, hanno avuto più possibilità di interpretare meglio gli antichi testi, se ce ne fossero stati, utili a chiarire le origini della birra.

Si dirà che al tempo di Plinio e Columella, d'Erodoto e d'altri autori classici, non erano state ancora scoperte le testimonianze grafiche o archeologiche egizie, né erano state dissotterrate le tavolette mesopotamiche, e che quindi non vi era ancora traccia del famoso Codice del Re Ammurabi di Babilonia, reperti dai quali poter trarre elementi utili per scrivere di "birra" egizia o sumerica.

Non si può accettare l'idea che alcune culture mediterranee più recenti, rispetto a quelle antiche civiltà, non abbiano ereditato l'arte dei "famosi e capaci birrai" egizi o mesopotamici, o che non abbiano avuto le stesse opportunità di quelli, nel produrre una birra di qualità, ottima come quella descritta in alcuni testi di autori recenti, prodotta, secondo questi ultimi, da Egizi e Sumeri. I traduttori del Codice di Hammurabi hanno dato il nome di birra al prodotto, quasi alcolico, che era servito nei locali di mescita a Babilonia. Si trattava senz'altro d'una bevanda, ottenuta forse da orzo macerato, ma con caratteristiche differenti dalla birra vera e propria, e che certamente quei locali non erano, come hanno scrit-

to molti, somiglianti a dei “pub”, come di recente si è sentito affermare nella televisione di Stato, ma non dovevano neanche lontanamente avere una parvenza di locale di mescita, come lo intendiamo noi.

Sarà Plinio, più credibile come autore, più facile da tradurre o interpretare, a parlarci con dovizia di particolari della famosa bevanda d’orzo, definita anche tisana d’orzo, decotto d’orzo, o semplicemente “acqua d’orzo macerato”. Tra queste soluzioni approssimative e incerte, e la birra vera e propria, corre qualche millennio, dalla prima sperimentazione che ha portato all’affermazione della birra di stile “nordico”.

Contrariamente potremo dire che gli Ittiti avevano inventato un auto solare, visto che in antichi testi si descrivono carri con ruote, mossi dal sole del Dio supremo. Siamo seri, o, se si preferisce, severi, quando si vuol assegnare un nome attuale ad un prodotto che somiglia, solo nella fantasia dei vari traduttori, ad un prodotto conosciuto nelle civiltà attuali, o più vicine a noi. D’altronde qualche fantasioso ingegnere elettronico parla di “lampade e di trasformatori di tensione” creati dagli egizi oltre cinquemila anni fa, basandosi su alcuni simboli grafici che con molta fantasia sono stati riferiti agli oggetti sopra descritti.

Sarebbe troppo facile, per noi, e anche più credibile, e magari realistico o ‘veritiero’ scrivere che la birra fu inventata dalle popolazioni neolitiche di Starcevo, alla confluenza del fiume Sava (o Svàza) con il Danubio, visto che il radiocarbonio ha permesso di stabilire, con certezza assoluta, che già 7000 anni fa, in quella zona si coltivava non un cereale qualunque ma l’orzo distico, e si fabbricavano funzionali vasi in ceramica per far macerare cereali, erbe e bacche, per farne poi delle bevande alcoliche o analcoliche.

Vogliamo riportare un fatto più recente di “bufala”, o per essere più gentile verso gli estensori, una fola, che risale verso la fine degli anni ‘20, del secolo scorso, quando un giornalista americano scriveva nel suo articolo, dal titolo ‘**A Saga of Catay**’, che Marco Polo aveva scoperto gli “spaghetti” (si legge proprio spaghetti) mentre una donna cinese li cuoceva in una capace pentola. Si trattava di fili essiccati, forse a forma di spaghetti, tanto che Marco Polo, rimastone meravigliato portò a Venezia

la ricetta dei veri spaghetti. La notizia fu ripresa da un giornale italiano nel 1929, nel quale l'autore accreditando a Marco Polo la scoperta e l'importazione degli spaghetti, questi diventarono subito "piatto nazionale" della Penisola.

Gli errori sono molti. Prima di tutto l'americano aveva travisato ogni cosa, riferendosi agli appunti di Marco Polo; inoltre il viaggiatore veneziano non aveva portato per niente alcuna ricetta del genere in Venezia.

Gli spaghetti erano un'arte ligure, e forse siciliana, appresa dagli arabi conquistatori, tanto che si conoscevano i "fidei", prodotti dai "fidelari" liguri, prima ancora che Marco Polo si avventurasse nel viaggio verso la Cina. Si trattava di una pasta (simile agli spaghetti o sottili lasagnette) essiccata, tanto che si poteva conservare a lungo ed essere lasciata anche in eredità, come appare in un atto notarile, stilato in Genova almeno cinquanta anni prima della partenza di Marco Polo per il suo primo viaggio. Mentre la parola "spaghetti" appare, nella lessicografia italiana, soltanto intorno al 1819. Non siamo riusciti a trovarne traccia prima di questa data.

Non sarà per caso capitata la stessa cosa al vocabolo "birra", riferito alla birra attuale, o a quella prodotta sul finire del primo millennio o nei primi secoli del secondo, che qualcuno maldestramente, ha voluto riferire anche alle bevande d'orzo, alle tisane, ai decotti d'orzo, all'acqua d'orzo macerato degli Egizi, dei Sumeri, dei Cananei o degli Ittiti?

Non vogliamo passare per dei perfezionisti fuori luogo, né pretendiamo che quelle antiche popolazioni, o i loro "birrai", conoscessero alla perfezione l'importanza della germinazione, il fenomeno dell'idrolisi, le destrine, la diastasi e l'operazione esatta del maltaggio.

Siamo quasi certi, però, che il processo di trasformazione dell'amido, presente in natura nella maggior parte delle piante, e in particolare in tutti i semi dei cereali, sia stato causato da una vera e propria dimenticanza: per aver lasciato per troppo tempo il cereale (orzo o altro) in presenza di un liquido, magari dolciastro (scioppo di datteri?), o anche semplicemente d'acqua di sorgente o di fiume, non sempre garantita dal punto di vista igienico o della potabilità.

L'ammostatura che può avere determinato la casuale trasformazione dell'amido, da malto in zucchero o maltosio, e in composti succedanei di natura destrinosa, complice l'enzima presente nel malto stesso, può essere stato un fatto accidentale che, ripetutosi in altre occasioni, può avere suggerito il controllo, o la semplice registrazione del fenomeno.

S'insiste a definire "birra" o "cervogia quella che in realtà, come timidamente accenna Massimo Montanari e il coautore Jean-Louis Flandrin in **'Storia dell'alimentazione'** (Editori Laterza), altro non era che una bevanda a base d'orzo e succo di datteri.

Il vino che è nominato più volte negli antichi documenti sumerici o babilonesi, poteva essere una bevanda a base d'uva primitiva, magari mescolata con altri ingredienti vegetali, ma le bevande fermentate, alle quali si fa riferimento, definite "dizimtuḫḫum" o "kiziptuḫḫum", erano semplici bevande a base di cereali, con l'aggiunta di storace o "canna odorosa".

Alcuni traduttori definiscono birra, anche una delle bevande elencate nella lista di un banchetto, offerto da Assurnarsipal II, più recente, quindi, rispetto alla più antica "birra" dei Sumeri, ma chi ha tradotto con il termine "birra" non si è preoccupato d'indagare se si fosse trattato realmente di una bevanda simile (anche se diversa) alla birra prodotta dalla civiltà birraria medievale occidentale, o semplicemente di una bevanda dolciastra, ottenuta da cereale fermentato con succhi di frutta vari o altri vegetali. Se si fosse prodotta vera birra, al tempo degli Egizi o dei Sumeri, degli Assiri o Cananei, Israeliti o Ittiti, avremmo dovuto trovare tracce più evidenti, ampie descrizioni chiarificatrici, se non proprio delle ricette vere e proprie, negli scritti di autori più vicini a noi, come Columella, Virgilio, Plinio, Catone, Teofrasto e altri. In realtà l'unica fonte attendibile, per smentire la produzione e il consumo di birra, è proprio Plinio che tratteggia con perizia, ma soprattutto con puntigliosità, usi e costumi, riferiti al bere in generale, che comprendeva oltre al vino, anche altre liquide pozioni, ottenute da frutta e vegetali diversi.

Plinio ci fa conoscere i vari tipi di hordeum (orzo), utilizzati in vario modo, per farne pane, farinate, polentine, o semplicemente delle bevande

o tisane di più tipi che, secondo gli ingredienti aggiunti, venivano caratterizzate, prendendo il nome dell'ingrediente principale.

Che alcuni popoli, per risparmiare sul sale, usassero mescolare acqua marina per ammostare l'orzo, o un tipo di tritico, fa comprendere come tutto fosse approssimativo, nonostante che si parli già di una nuova e più evoluta civiltà alimentare.

"Galliae et Hispaniae, frumento in potum resolutum quibus, diximus generibus, spuma ita concreta pro fermento utuntur, qua de causa levior illis quam ceteris panis."

“Le Gallie e le Spagne, quando fanno macerare per prepararne una bevanda quei tipi di frumento che dicevamo, utilizzano come lievito la schiuma che si forma sulla superficie: per questa ragione il loro pane è più leggero che presso gli altri popoli”. Molti traduttori, come Ilaria Gozzini Giacosa nel suo **‘Mense e cibi nella Roma antica’**, si sono presi la briga di dare il nome di birra anche in questo caso, pur non essendoci, nel testo originale di Plinio, un riferimento preciso. Lui parla solo di bevanda, come quando accenna alla tisana.

Nella sua opera: **‘Les Religions du Proche Orient’**, R. Labat accenna alla birra, riferendosi alla descrizione di un banchetto babilonese, tratta da una tavoletta, interpretata in modo grossolano: "Mangiarono cereali, si dissetarono con birra forte [e] di dolce cervogia...a furia di bere birra... si sentivano fiacchi...". A quella bevanda euforizzante, forse alcolica, si è dato il nome di birra, o cervogia, senza che vi sia traccia o descrizione minuta di come in realtà fosse quella bevanda a base di “cereali macerati”. Un altro passo, interpretato con approssimazione, si trova in **‘Sumérien et Akkadien en pays amorrite’** di J.M. Durand. L'autore definisce birra la bevanda non meglio identificata alla quale si fa riferimento nel seguente passo originale: "Abbiamo mangiato il pane, abbiamo bevuto la birra e ci siamo unti d'olio".

D'altronde alcuni autori traducono con “cabaret”, la voce riferita ad una specie di taverna, nella quale si consumava il bere e anche qualche boccone, frequentata da viandanti, o anche da individui del luogo, attratti dal fatto che le “taverne” erano gestite da donne, più o meno di facili

costumi. Forse qualche autore può essere stato indotto a far risalire la nascita dei “pub”, o dei moderni “cabaret”, al tempo dei mesopotamici, per via di quest’approssimativa traduzione: "Se una sacerdotessa [...] ha aperto la porta di un cabaret o vi è entrata per bere la birra...".

Esistevano già allora i cabaret e la birra attuale? Nelle taverne si consumavano, forse, bevande euforizzanti, magari anche un po’ alcoliche, ottenute dalla fermentazione di cereali e datteri che comunque non avevano nulla che le facesse somigliare alla birra.

Meno male che nel capitolo secondo di **Storia dell’Alimentazione** (op. cit.) nel capitolo “**La funzione sociale del banchetto nelle prime civiltà**”, Francis Joannés ci viene in aiuto affermando: "Le pietanze sono annaffiate di vino e birra, quest’ultima è in realtà un miscuglio fermentato d’orzo o datteri...". Anche se l’autore non approfondisce l’argomento, accenna che il nome “birra” poteva essere riferito anche ad una semplice bevanda ottenuta da soli datteri fermentati. Imprecisi e comunque non chiarificatori sono gli accenni alla birra che leggiamo nell’opera in due volumi ‘**The Gift of Osiris**’ di W.J.Darby, P.Chalioungui, L. Grivetti. - New York 1976: "L’impiego di un lievito vero e proprio, i cui saccaromiceti in forma liquida, venivano ricavati dalla birra, di regola associata alla panetteria". In questo caso gli autori si spingono addirittura a parlare di saccaromiceti, con riferimento a ciò che è descritto grossolanamente come “schiuma che emerge da queste bevande o infusi, o decotti a base di cereali fermentati uniti a pasta di datteri”. Molti, a supporto delle loro deduzioni, fanno riferimento alle immagini trovate su alcune tombe e riproducenti lavorazioni artigiane a base di cereali per la panificazione. Si è formulata l’ipotesi che poteva trattarsi anche di contestuale lavorazione della birra da parte di veri e propri mastri birrai. In realtà noi abbiamo esaminato alcuni di questi affreschi, come quelli emblematici di Sakkara, e modellini di lavorazioni, ma non vi sono in essi segni chiarificatori per indurci a parlare di birra e di mastri birrai, al massimo si potevano riferire a lavorazioni secondarie che utilizzando anche cereali o graniglia si potevano ottenere delle “puls” molto liquide o semiliquide o delle vere e proprie bevande dense rinfrescanti.

Molti autori confermano la presenza della birra, in alcune civiltà, supportati dal ritrovamento di giare, o vasi potori, nei quali si sono trovate tracce di filtri. Ciò é solo un elemento valido per stabilire che molte bevande fossero filtrate prima del loro consumo, o travaso.

Nulla ci autorizza a credere che solo la presunta birra richiedesse la filtrazione. Qualunque bevanda a base di vegetali o frutta, ottenuta con lavorazioni grossolane, o con la macerazione delle materie prime (cereali, foglie, bacche, frutti ecc.), doveva essere, giocoforza, filtrata, se non altro per renderla commestibile, o almeno un po' più accettabile, non solo dal punto di vista dell'aspetto ma anche da quello organolettico.

Le indicazioni che ci vengono dai testi d'autori classici, più recenti rispetto alle indicazioni pittoriche, o alle descrizioni ricavate dai simboli grafici delle tavolette sumeriche e d'altre culture alimentari, non ci danno una mano per risolvere l'enigma.

Purtroppo la stessa traslitterazione di Plinio da testi di Teofrasto e d'altre fonti, non sempre chiarisce le specie di cereali, confrontabili con la realtà del tempo, mentre ci assicura che il grano e i cereali in genere, provenienti dalla Gallia e dal Chersoneso (quindi dal Nord), erano più leggeri. Dove Plinio ci da una mano per definire errata l'interpretazione data alle bevande a base di cereali, e d'orzo in particolare, da parte di autori recenti, è nella sua chiara esposizione di quella che questi ultimi chiamano "birra di riso".

Riferendosi agli Indi, Plinio lascia scritto: "Maxume quidem oryza gaudent, ex qua tisanam conficiunt, quam reliqui mortales ex ordeo." (Ma il loro cereale preferito è l'oriza, con cui fanno quella tisana che tutti gli altri uomini fanno con l'orzo). Disserta poi sulle varie tipologie di pane e sulle lavorazioni dell'orzo che veniva inumidito dopo un'ammostatura, abbrustolito e quindi macinato insieme ad altri cereali o ingredienti vegetali, come coriandolo e semi di lino.

Senza frapportarci con nostre interpretazioni lasciamo che sia Plinio a descrivere ancora l'utilizzo dell'orzo per farne decotti, tisane, insomma una specie di birra "ante litteram", che in realtà tale non era.

Molti amici, alcuni di loro esperti, altri presunti tali, insistono nell'affermare che anche se non era una vera birra come la s'intende oggi, era pur sempre una bevanda fermentata con la partecipazione di cereali. Questa approssimazione non mi fa desistere poiché, se si vuole essere puntigliosi ricostruttori di una verità, quanto più possibile vicina alla verità storica e tecnica, non si può essere approssimativi e affermare con leggerezza che, anche se diversa era pur sempre la "birra" di quel tempo.

Dallo stesso '**Codice di Hammurapi**' (XVIII secolo a.C.), custodito nel Museo del Louvre, alcuni interpretano così l'articolo 108: "Se un'ostessa non ha voluto accettare dell'orzo come pagamento di una certa quantità di birra ma ha preteso denaro contante, o se ha ridotto la quantità di birra rispetto a quella dell'orzo sia giudicata colpevole o annegata

D'altronde alcuni chiamano 'birra peruviana di mais' la "Chicha morada" ottenuta masticando chicchi di mais detto morado, di colore violetto, molto dolce che si coltiva intensamente nella Cordigliera delle Ande. In Giappone esiste un'altra "birra di riso", come l'avrebbero definita improvvisi autori; si tratta del sakè. Si ottiene dalla fermentazione del riso attivata da un lievito speciale (Koji). Un liquido di colore giallo tenue, con gradazione fino a 12% d'alcol.

In Macedonia si produce la Bosa, ottenuta da granoturco o miglio, con una gradazione bassissima, poco superiore all'1%. In Romania si prepara la Braga, ottenuta da cereali vari. Un liquido lattiginoso, giallognolo, che suma ed ha sapore acidulo e all'olfatto molto aromatica.

Ottenuta dalle mele ma con l'intervento anche del luppolo, in Polonia si produce la Miöd, che viene aromatizzata con Cardamone ed altre droghe.

In Africa esistono molte "birre" dalla Dolo che viene ottenuta con miglio nel Senegal. In Abissinia si prepara con orzo e miele, aromatizzati con radici amare, una bevanda-birra chiamata Meizè o Talla.

Ma esistono altre bevande ormai diffuse anche fuori dai confini originari, come la Pito, una bevanda preparata con mais e a volte con miglio

mescolati insieme. Con miglio germinato si preparano Bulbul-Gouerres e Baganich. Nel Sudan, ma anche in paesi confinanti, si usa una bevanda, chiamata erroneamente 'birra': la Merica Onbillil: si tratta di una bevanda densa, torbida, ottenuta dalla Dhura o Dura (*Sorghum vulgare*): una graminacea dalla cui cariosside macinata si ottiene una farina per panificazione; triturrata e messa a bagno se ne fa un mangime per animali, lasciata fermentare se ne ricava una specie di "birra" non sempre appetibile al gusto occidentale. L'abbiamo degustata, preparataci da una donna di una tribù sudanese (si era 1963) e quest'esperienza ci ha convinto sempre di più di andare avanti nella ricerca sulle false origini della birra.

Anche se non era birra, quella che più poteva somigliare a quella sumera, egizia o fenicia, è stata la bevanda che abbiamo degustato intorno al 1962 nella Guiana francese. Si trattava di una bevanda ottenuta facendo fermentare un presunto "pane di birra" sminuzzato in acqua; il pane era di farina di mais e cariossidi sminuzzate, spezzettato e lasciato a bagno nel liquido, fino al termine del processo di fermentazione e poi filtrato.

Una 'birra nobilissima', avrebbero detto gli untori-scrivani della civiltà egizia, sumera o cananea, noi più modesti realisti la definimmo "una bevanda acida, leggera, dal sapore di crusca dolciastra, troppo densa ed esageratamente sciropposa". Se le birre dei nostri birrai medio-orientali ed egizi erano come la **Chiao-coar** (o forse erano anche peggio), come si possono definire "birre" questa tipologia di bevande?

Birra poteva essere anche la bevanda alcolica dell'America Centrale, soprattutto del Messico, ottenuta facendo fermentare succo di polpa di Maguey (agave), il famoso Pulque: una specie di sidro un po' frizzante.

Avrebbero chiamato birra anche la Baiga cinese, che si beve nel deserto del Gobi, una bevanda ottenuta da miglio triturrato ed "escrementi" di piccioni ben nutriti. Si ottiene facendo scaldare la poltiglia che poi si lascia fermentare per farle raggiungere un'elevata alcolicità.

Le donne indios dell'Amazzonia regalano all'umanità un'altra birra allo stile sumero: si tratta di una bevanda ottenuta facendo fermentare per lungo tempo la manioca masticata e poi sputata in un capace otre.

Viene conservato il tutto per essere consumato in occasione di una festività. Dello stesso genere, ma cambiano alcuni ingredienti, è la Kava delle isole Sottovento, nelle Antille Meridionali, dove sono gli uomini a masticare e sputare in una capace scodella la polpa ottenuta dalla macerazione della radice della pianta del Pepe; l'intruglio viene poi fatto fermentare con l'aggiunta di acqua, e dopo una filtrazione, con fibre vegetali, si lascia rifermentare per consumarlo al bisogno.

Troppe volte ci siamo dovuti confrontare con autori, spesso disinformati o semplicemente privi di quella voglia di scoprire la verità, nelle testimonianze spesso fuorvianti, o nelle molteplici verità trascritte da disattenti "copiatori". Ricordo quando nel 1974 mi confrontai con il compianto Giuseppe Maffioli, in una civilissima discussione a proposito della sua opera che stava approntando: **'Storia piacevole della gastronomia'** (Casa Editrice Bietti- Milano). L'autore, che stimavo, aveva anche lui, come altri, ceduto alla tentazione di trascrivere ciò che erroneamente era stato scritto a proposito delle origini della birra. Ma rimasi contento quando all'apparire del primo volume, compresi la sua severità in quanto a proposito di birra, nel descrivere un reperto trovato nella tomba del principe Iti a El-Ghebelén, nella didascalia si legge: "Fornai intenti alla panificazione" mentre in altre decine di volumi che riportavano l'identica immagine si poteva leggere sempre "Fornai e birrai intenti nei loro rispettivi lavori". Ma dove apprezzai la serietà di Maffioli fu nella descrizione dell'ancella, ritratta mentre è intenta a spremere qualcosa in un capace vaso. Tutti avevano scritto: "Donna egizia intenta a produrre birra", mentre lui si limita a descrivere: "Ancella intenta a filtrare vinacce o birra" (?). Questo interrogativo gli faceva onore, anche se poi a pagina 28, dello stesso volume, si lascia andare anche il Maffioli in una descrizione fantasiosa sulla birra prodotta "industrialmente" sotto la Dinastia dei Tolomei. Ma dove Maffioli, va fuori dal seminato è quando, con riferimento alla complessa divinità egizia Osiride, così scrive: "E intanto invocava Osiride dea inventrice della birra, per non essere scoperta dagli sbirri".

Secondo Maffioli veniva invocata la dea dalla povera gente che si

faceva la birra di straforo in casa per evadere il fisco e che sperava nella munifica dea per non essere scoperta. Ma non era Osiride il dio-uomo figlio di Geb e di Nut? Può sembrare una sbadataggine, ma se Maffioli, attento in altre questioni, ripete l'errore anche nell'edizione della sua opera edita da Canesi, perché non debbo contestare le errate trascrizioni riferite a documenti antichissimi, illeggibili e comunque non chiarificatori? Osiride inventore della birra? Ma quando mai!

D'altronde la leggenda di Osiride e della moglie Iside si dipana in troppe fantasiose ricostruzioni, irreali, esoteriche, e soprattutto fallaci come riferimenti epocali. Sappiamo che Osiride lo s'immagina dotato di molteplici personalità e quindi capace anche di conquistare l'onnipresenza fino ad essere Sole e Luna, fino a soppiantare il Sole nelle credenze ultraterrene. Ma Osiride è soprattutto il dio della terra egizia, e della fertilità di questa terra. L'Osiride vegetante che alterna le paure della siccità, alla fertilità umida, dopo il ritiro delle acque del Nilo che depositavano lungo le sue rive il limo sul quale, per intercessione di Osiride, crescevano rigogliosi i vegetali.

Famosa, e forse un po' deviante, è l'immagine ritratta nel papiro di Fumilhac, di epoca tolemaica, nella quale Osiride è rappresentato come un corpo disteso, sui cui profili vegetano le spighe di un cereale sconosciuto (forse un primitivo orzo distico).

Certamente una distrazione, e non credo una volontaria disinformazione, quella nella quale è incorso il Maffioli. Non è poca cosa lasciare scritto che Osiride era una dea che andava ricordata soprattutto come "l'inventrice della birra". Un po' troppo, a dire la verità, anche per noi che ci sentiamo umani, quindi come tali soggetti a sbagliare, e non infallibili esseri superiori.

A proposito del pane, della sua produzione e quindi della cottura nei primi forni egizi, abbiamo un'eloquente descrizione che testimonia il lavoro dei fornai al tempo di Ramesse III. Su di un papiro trovato nella tomba dello stesso faraone si legge questo resoconto puntiglioso: "Il fornaio impasta e inforna mentre la sua testa è dentro il forno, un suo figliolo lo tiene per le gambe. Guai a lasciarsele sfuggire di mano: il fornaio

cadrebbe nelle fiamme...”. Un po’ esagerata forse la descrizione ma tale doveva essere il clima nel quale erano immersi i “panettieri” reali al servizio del padrone.

Che si producesse una grande quantità di pane, specie nelle ultime dinastie, è dimostrato da un papiro risalente al XIII secolo a. C. nel quale si legge una nota di rimprovero per un inusuale scarso impegno nella produzione di pane: “..il capo dei panettieri reali ha immagazzinato nel deposito del re soltanto 114.094 pani..” e non è poco, anche se da quelle scorte attingevano non solo i familiari del faraone ma anche i sudditi al suo servizio oltre ai vari cortigiani, ruffiani di corte e qualche burocrate magari non previsto dalla lista dei favoriti del re.

L’alto numero di pani documenta anche la lunga conservazione alla quale venivano sottoposti per far fronte alle necessità in caso di emergenza. La conservabilità era assicurata dall’impiego di un ottimo lievito e da una cottura ben eseguita. Le truppe di passaggio, avviate sui luoghi di battaglia o verso il confine per difenderlo da eventuali attacchi, forse si servivano dei magazzini di pane reali o di altri magazzini centralizzati a disposizione della comunità.

Il pane dunque, era un alimento importante, tenuto in grande considerazione tanto che è stato rinvenuto in quasi tutte le tombe, specie di uomini illustri: faraoni, sacerdoti, scriba e capi militari.

Si avanza anche l’ipotesi che il pane trovato ancora intatto sulle “tavole” apparecchiate per un convivio “post mortem”, per quando la vita dell’aldilà avrebbe preso il posto della vita terrena, non era come quello consumato abitualmente ma soltanto una sua glorificazione, sia come qualità, sia come forma. I pani trovati tra i resti dei banchetti funebri si differenziano tra loro per il tipo di farina anche se qualcuno presenta nell’impasto anche delle sostanze estranee come un insieme di frutta nel quale i chicchi d’uva prevalgono su altri frutti.

Si nota ad esempio un pane scuro ottenuto probabilmente da farina di segale con una forma cilindro-conica (la forma del contenitore nel quale era stato cotto al forno); un altro ha l’aspetto di un pane di farina di grano con un impasto ben lievitato che presenta una porosità regolare a

dimostrazione del tipo di lavorazione e cottura, forse con aggiunta di una sostanza che fa pensare al miele; un altro pane ha nel suo impasto chicchi di grano residui e anche dell'uva; un altro pane è completamente privo di mollica, quindi vuoto all'interno, di forma oblunga come uno sfilatino, ottenuto da farina di frumento e nell'incavo era stato aggiunto qualche ingrediente: forse un insaporitore; poi un pane molto pesante e di colore rosso scuro ottenuto da farina d'orzo.

Il tipo di colorazione può essere addebitato al procedimento di cottura; un altro pane sembra ottenuto dai residui dei pani utilizzati per la produzione della "specie di birra", ciò si deduce dal tipo di crusca che presenta evidenti residui di cariossidi e anche un frammento di foglia di sicomoro utilizzata per spalmarvi sopra l'impasto per produrre la bevanda; infine un pane che contiene soprattutto residui di più tipi di frutta ricoperta da una sottilissima sfoglia a base di farina e crusca di frumento: una specie di "dolce alla frutta".

Abbiamo così la conferma che il pane è elemento determinante per l'alimentazione degli egizi, d'altronde non si assiste, come in altre culture, alla presenza di resti di animali in gran numero e ciò può essere la dimostrazione che in Egitto si consumassero soprattutto vegetali e pesce. Ma gli animali, come si legge in molti resoconti di autori greci e latini, e come risulta anche dalle informazioni tratte da documenti, da scene illustrate nelle pitture e nei rilievi, sia delle tombe sia dei monumenti di carattere laico, erano comunque presenti nel territorio egiziano dalle origini preistoriche e fino a tempi recenti.

Questi erano soprattutto dei Mammiferi Artiodattili vegetariani, come l'Uro che per millenni era vissuto a branchi nel Delta e veniva inizialmente cacciato dalle tribù di cacciatori nilotici, ma anche bovini più mansueti che vivevano allo stato selvatico, e alcuni capi in condizione semidomestica, o addirittura ristretti in pascoli recintati. Questi bovini, diversi tra loro dal punto di vista morfologico, grassi e opulenti servivano per garantire carne e latte, altri asciutti e pieni di carattere, erano adatti a trainare carri o aratri.

L'allevamento si era sviluppato soprattutto nelle distese d'erba al

limitare degli argini del Nilo o sui terreni paludosi dove crescevano piante vegetali in gran numero, soprattutto papiri. I bovini, come già detto, oltre che per dare latte e garantire, in caso di necessità, l'approvvigionamento di carne, servivano per trascinare slitte sulle quali si caricavano le pietre necessarie ad erigere monumenti funerari, e per "pestare" le spighe di cereali, operazione indispensabile per separare la cariosside dalla paglia, dalla glumelle e da tutte le parti non edibili.

Se buoi e mucche sterili potevano essere sacrificate, e comunque utilizzate per motivi di carattere logistico o alimentare, le mucche da latte erano protette perché garantivano il liquido più gradito e venerato dagli Egizi, tanto che venivano offerte, anche alle deità, ciotole di bianco e purissimo latte.

La carne dei bovini, specie le parti più pregiate, erano riservate ai banchetti della gente "bene": dignitari, sacerdoti e frequentatori abituali della corte reale mentre la s'immolava, anche porzionata, sugli altari dedicati a questa o quella deità.

Ma altri animali minori si trovano a pascolare nei rari spazi erbosi come asini selvatici, antilopi, gazzelle, stambecchi, daini e capre, tutti vegetariani. Vi sono anche iene, ghepardi, volpi, linci e leoni, che si nutrono di carogne o predando animali pacifici che pascolano liberi negli spazi aperti. Marginali dunque gli animali, rispetto ai vegetali, ai cereali, ai pesci e ai volatili di palude.

Per saperne di più sentiamo cosa ci narra Erodoto nelle sue **Storie** a proposito del cibo e degli animali riferiti all'Egitto: "L'Egitto confina con la Libia, ma non vi vivono molti animali (che invece si trovano, almeno al tempo di Erodoto, nella Libia - n.d.A.); quelli che ci sono sono tutti considerati sacri, e alcuni crescono insieme agli uomini, altri no. Per gli animali vige questa usanza: per l'allevamento di ognuno, sono designati fra gli Egizi dei guardiani particolari, uomini e donne, che ricevono l'incarico di padre in figlio. Chi uccide uno di questi animali ha la pena di morire se fatto volontariamente, altrimenti paga la pena che i sacerdoti gli ordinano. Chi poi uccide un ibis o un falco, volutamente o no, è necessario che muoia".

“Molti sono gli animali che vengono allevati con gli uomini, ma molti più sarebbero se ai gatti non capitassero alcuni fatti (e qui narra le disavventure dei gatti che partoriscono)”.

“Gli orsi, che sono rari, e i lupi che sono poco più grandi delle volpi, vengono sepolti nello stesso luogo in cui vengono trovati stesi”.

“Gli ippopotami sono sacri nel nome di Papremi, non lo sono per gli altri Egizi...” - “Nel fiume vivono anche lontre, reputate sacre, sacro è reputato anche fra i pesci del Nilo il “lepidoto” e l’anguilla, fra gli uccelli le anatre volpine”.

“Fra gli Egizi, gli abitanti delle regioni coltivate, che più degli altri uomini hanno il culto del passato, sono di gran lunga i più dotti di quanti io ho conosciuto. La loro condotta di vita è la seguente: ogni mese si purgano per tre giorni di fila e cercano la salute da emetici e clisteri, convinti che tutte le malattie vengono agli uomini dai cibi di cui si nutrono...[...]. Mangiano pani fatti di spelta, che vengono chiamati killestis; usano vino d’orzo, perché nelle loro terre non ci sono viti. Mangiano pesci in parte crudi e seccati al sole, in parte messi in salamoia; fra i volatili, quaglie, anitre e piccoli uccelli, sono mangiati crudi sotto sale, gli altri uccelli e i pesci che ci vivono, a parte quelli reputati sacri, sono mangiati sia bolliti, sia arrostiti”.

“Nelle compagnie di benestanti, alla fine del pranzo un uomo porta in giro un cadavere di legno in una bara, imitato per forma e colore, grande per lo più un cubito o due, e lo mostra a ogni convitato dicendo: guardalo, bevi e godi, che da morto sarai così”.

“Fin qui gli usi degli Egizi che abitano al di là dalle paludi, quelli poi che abitano nelle paludi hanno le stesse usanze degli altri Egizi, come quella di vivere ognuno con una sola donna, come gli Elleni; per provvedersi facilmente il cibo hanno invece altri ritrovati. Quando il fiume è in piena, e allaga la pianura, nell’acqua crescono molti gigli, dagli Egizi chiamati loto; essi li colgono, li fan seccare al sole e ne tritano poi la parte centrale che è simile al papavero, per farne dei pani cotti al fuoco. Anche la radice del loto è commestibile: è piuttosto dolce, sferica, grande quanto una mela.

Ci sono altre liliacee simili alle rose, che crescono anche nel fiume, il cui frutto cresce dalla radice un baccello secondario che è molto simile al favo delle vespe: dentro ci sono molti grani commestibili grandi come un nocciolo d'oliva, e si mangiano freschi o secchi. Il papiro che cresce, con ciclo annuale, è tolto dalle paludi e la parte superiore viene tagliata via e volta ad altri usi, mentre la parte inferiore rimasta, lunga circa un cubito, viene mangiata o venduta; chi vuol usufruire del papiro nel modo migliore, lo mangia abbrustolito su un fornello rovente. Alcuni di loro vivono solo di pesci, che vengono presi, privati delle interiora, seccati al sole e mangiati così secchi”.

“Gli Egizi delle paludi usano olio ricavato dai frutti del ricino, e lo chiamano kiki; lo ricavano seminando lungo le rive del fiume e delle paludi il ricino che in Ellade cresce spontaneamente, selvatico; in Egitto è seminato e dà frutti abbondanti, ma dal cattivo odore.

Dopo il raccolto li pestano e li torchiano, oppure li tostano abbrustolandoli e raccolgono quel che ne cola: è un olio grasso e non meno adatto di quello d'oliva per le lucerne, ma ha un odore pesante”. Scopriamo così che gli egizi (almeno dopo il predinastico) non consumavano più regolarmente carne d'animali anche se alcuni autori, interpretano le rievocazioni figurative di processioni di animali avviati alla macellazione come riserve di carne commestibile per essere consumata regolarmente, ma potrebbe essersi trattato invece di animali condotti in massa al sacrificio per le deità implorate, in occasione di gravi difficoltà. D'altronde gli Egizi avevano a disposizione, almeno nel periodo delle “sette vacche grasse”, tanti cereali e certamente altri prodotti della terra.

Erodoto ci descrive le possibilità della cerealicoltura con riferimento ai tempi in cui la popolazione era aumentata di molto rispetto ai primi coltivatori del predinastico o del dinastico antico: “..sono costoro (gli Egizi) che traggono il frutto della terra con fatica minore: essi che non hanno la pena di aprire i solchi con l'aratro, né di usare la vanga, né di compiere alcuno di quei lavori che gli altri uomini fanno con fatica per le loro messi.

Ma quando il fiume per conto suo sia venuto a innaffiare i loro campi

e, dopo averli bagnati, se ne sia ritirato, allora ognuno getta la semente nel suo podere e v'immette una mandria di porci e, in seguito, quando con tale mezzo abbia fatto calpestare il seme, non ha che da aspettare il tempo della mietitura e così, dopo aver fatto battere il grano dai porci, se lo porta a casa".

L'Egitto quindi, come lo descrivono molti autori latini e greci, fu senz'altro il granaio di quei tempi, avendo sopravanzato, con il fortunato ausilio del Nilo, le colture cerealicole dei sumeri, degli anatolici, degli iranici e di tutte le altre colture mediorientali.

Vale la pena di spulciare ancora nelle Storie d'Erodoto, cercando d'inquadrare meglio la cultura alimentare degli Egizi attraverso i loro usi e costumi.

"Mi dilungo a raccontare dell'Egitto, perché vi sono numerosissime cose che fan meraviglia, e presenta opere, più che in ogni altro paese, meritevoli di menzione; perciò ne parlerò più a lungo. Così come il loro clima è diverso, e il loro fiume presenta un carattere contrastante con quello degli altri fiumi, così gli Egizi hanno per lo più usanze e leggi contrarie a quelle degli altri uomini, per esempio: le donne frequentano il mercato e commerciano, mentre gli uomini a casa tessono; tessendo poi gli altri spingono la trama in su, gli Egizi invece in giù. I pesi sono portati sulla testa degli uomini, sulle spalle dalle donne; le donne orinano in piedi, gli uomini seduti. Fanno i loro bisogni in casa, ma mangiano fuori sulla strada, perché dicono che bisogna soddisfare di nascosto alle necessità vergognose, ma pubblicamente a quelle che non sono tali".

"...gli altri conducono la loro vita, separati dagli animali, gli Egizi assieme con essi. Gli altri si nutrono con grano e orzo; fra gli Egizi chi se ne ciba è molto rimproverato, perché essi si fanno il pane con la spelta, che taluni chiamano "zeia". Impastano la farina con i piedi e il fango con le mani"

"Sono molto religiosi, più di tutti gli uomini, e hanno questi costumi:

bevono in tazze di bronzo che tutti, non alcuni sì e altri no, puliscono ogni giorno". A proposito della casta sacerdotale Erodoto (Libro II-37) ci ricorda: "Hanno poi ancora migliaia di cerimonie (i sacerdoti), per così dire; perciò godono altri non pochi benefici: infatti, non consumano, né spendono nulla di proprio, perché vengono cotte loro vivande sacre, e ogni giorno ognuno riceve una grande quantità di bue e d'oca, e anche vino d'uva; non possono però cibarsi di pesce.

Gli Egizi non seminano assolutamente nelle loro terre le fave, quelle che vi crescono non le mangiano neanche cotte, i sacerdoti anzi non ne tollerano neppure la vista, considerandole un legume impuro".

A proposito dei sacrifici dei bovini che devono rispondere a caratteristiche ben precise: essere maschi e non avere neanche un pelo nero ecc. Erodoto così descrive la cerimonia cultuale: "Il sacrificio si svolge così: portano l'animale contrassegnato (decretato puro) all'altare dove si fa il sacrificio, accendono il fuoco, vi versano il vino libando sulla vittima (una cerimonia quella della libagione che nel mondo antico era frequente: il vino, considerato bevanda paradisiaca, veniva versato sul fuoco sacro, sull'altare e sull'eventuale vittima da sacrificare), e la uccidono invocando il dio, poi tagliano la testa. Il corpo è scuoiato mentre sulla testa sono fatte le imprecazioni; poi, dove c'è un mercato con dei mercanti Elleni che vi risiedono, la testa viene portata lì e messa in vendita; mentre dove non ci sono Elleni essa viene gettata nel fiume. Le imprecazioni sulla testa si eseguono dicendo che i mali che dovrebbero capitare ai sacrificanti, o a tutto l'Egitto, ricadano su di essa.

Tutti gli Egizi nei sacrifici seguono queste stesse norme riguardo al capo delle vittime e alla libagione del vino: perciò nessun Egiziano mangerà la testa d'alcun animale. L'estrazione delle viscere, invece, e il bruciamento della vittima sono vari secondo i vari sacrifici; dirò come fanno per la divinità che considerano più importante (come Iside), quando la festeggiano nel modo più solenne. Scuoiano il bue e, pronunciando preghiere, n'estraggono tutti gli intestini; però lasciano nel corpo le frattaglie e l'adipe, mentre tagliano via gambe, estremità dell'anca, spalle e collo.

Dopo di ciò riempiono il tronco del bue con pani puri, miele, uva passa, fichi, incenso, mirra e altri profumi; quand'è ripieno lo bruciano versandovi olio in quantità. Il sacrificio è fatto dopo un digiuno, e quando la vittima è bruciata tutti si percuotono; finito questo, si preparano un banchetto con i resti della vittima".

"Tutti gli Egizi sacrificano così i buoi puri e i vitelli, mentre non è lecito sacrificare le vacche che sono sacre a Iside; la statua di Iside è, infatti, una figura femminile con corna bovine, come gli Elleni raffigurano Io; perciò tutti gli Egizi rispettano le vacche molto più d'ogni altro animale".

In altra parte delle **'Storie'** Erodoto insiste sulla "impurità" del porco: "Il porco è considerato dagli Egizi un animale impuro: se uno passando sfiora un porco, si immerge nel fiume con tutti i vestiti; d'altra parte i porcari, anche se di nazionalità egizia sono gli unici a non avere accesso ad alcun tempio egizio, e nessuno ne vuole prendere in moglie una figlia, né concede la propria: perciò i porcari danno e prendono in moglie le loro figlie tra loro". Si rafforza la tesi già espressa da Erodoto alcune pagine sopra a proposito dei suini o "porci" nella cultura alimentare e religiosa degli Egizi.

Prima di lasciare questa affascinante terra dei faraoni, che fu espressione di una civiltà nuova della quale ci sono giunti documenti di facile interpretazione, cerchiamo di fare il punto della situazione

Le mummie e le varie tombe hanno conservato intatte le varie testimonianze sulla storia alimentare di questo popolo attraverso i millenni. Per avere un quadro di più facile lettura, nell'interesse specifico delle nostre "avventurose deduzioni", cerchiamo di ridefinire quali cibi e bevande approdarono sulle tavole sia dei grandi faraoni sia della gente semplice, descrivendo almeno quelli più rappresentativi della cultura alimentare degli Egizi di un tempo.

Dopo aver accennato all'importanza della dieta vegetariana nella cultura alimentare egizia cerchiamo di capire quali erano i principali componenti della stessa. Predominante era il consumo dei cereali di varie specie, coltivati nei campi aperti delle pianure alluvionali. Negli orti

ricavati in ritagli di zone sabbiose vicine al fiume, accanto alle città o lungo le sponde delle paludi, si trovano alcune specie di cucurbitacee, meloni e zucche; le fave sono considerate dalle classi agiate e sacerdotali come “impure”.

Vengono prodotte anche le lenticchie, i ceci, i cetrioli, poi vari tipi di verdure come le insalate, i porri, l’aglio fresco o essiccato, e forse alcuni tuberi. Anche se non è ben documentato dovevano esistere molte erbe aromatiche allo stato selvatico, come il rafano, la menta piperita e la senape.

Le vigne, anche se non diffuse come in altre zone, davano uva più o meno dolce dalla quale si ricavava anche del vino di non gran qualità. I frutti sia selvatici, sia coltivati nei frutteti ben tenuti, erano in gran quantità e di molte specie. I più diffusi erano i fichi, i melagrani, alcune pomacee, il nebak, il frutto del sicomoro, e una specie di pera.

Esistevano, allo stato selvatico, anche i giaggioli, forse il carrubo (*ceratonia siliqua*), ma era certamente il dattero che primeggiava nella dieta dolce degli Egizi: esso era consumato quando aveva raggiunto la massima maturazione. L’importanza dei fichi, non riferiti al “fico di sicomoro”, ma ai fichi domestici (*Ficus carica sativa*) come noi li indichiamo oggi, è documentata da alcuni bassorilievi come quello riferito ad una tomba del XXIV sec. a.C., nel quale si vedono chiaramente alcuni cesti e anche vassoi ripieni di tale frutto. Nello stesso bassorilievo si notano anche volatili e molti cosciotti di pecora, di vitello e di altri animali. A pensarci bene i “morti” si trattavano proprio bene in fatto di cibo.

A proposito di olive e di olio molto si è scritto ma le mie ricerche sulle origini e la diffusione, sia dell’*olea silvestris*, sia dell’*olea europea*, mi hanno confermato la scarsità della presenza in Egitto sia di olive da tavola, sia da olio da. Rare erano le piante, e rarissimo l’olio che sotto alcune dinastie era importato dalla terra di Canaan o comunque dalle zone siriane. Solo in alcuni documenti si legge dell’esistenza, nell’oasi di Siwa, di molte piante d’olivo dalle quali si estraeva un olio di dubbia qualità. Il miele, inteso come prodotto delle api, rappresentava una piccola quantità rispetto al “miele di frutta”.

Quest'ultimo era ottenuto con la macerazione dei frutti (datteri, fichi e uva) e la successiva cottura con la quale si otteneva una specie di sciroppo dolcissimo a diversa densità. Il miele e lo sciroppo venivano utilizzati sia come dolcificanti di alcuni prodotti, come le "focacce" o il pane, e altri cibi, sia come vera e propria "pietanza" accompagnati al pane e in seguito aggiunti al latte come integratori alimentari o dolcificanti.

Il miele d'api, certamente più buono e pregiato, inizialmente veniva raccolto nei luoghi dove le api lo producevano in modo autonomo senza l'intervento dell'uomo. In seguito, in coincidenza con la V dinastia e il successivo perfezionamento, gli Egizi cominciarono ad allevare le api, costruendo appositi alveari realizzati con argilla, con recipienti di terracotta o "camere di ospitalità".

La raccolta del miele è illustrata in modo emblematico in un "murale" della tomba di Pabasa a Tebe nella quale si può vedere un apicoltore circondato da molti alveari e da api che gli volano intorno. In altre tombe, sempre nella zona di Tebe, si possono ammirare alcune attività, riferite a questo dolce prodotto naturale, come la costruzione di alveari, l'allevamento, la raccolta del miele anche a mezzo di affumicamento e infine la conservazione del prodotto in appositi vasi.

Il miele veniva utilizzato, come accennato, per dolcificare o come alimento importante ma anche come componente in vere e proprie ricette farmaceutiche. Si faceva largo uso di miele nelle cerimonie religiose o per produrre unguenti e balsami per la salute estetica del corpo. Era tale il consumo che l'Egitto, in Epoca Tarda, fu costretto ad importarlo da alcuni paesi del Medio Oriente come la Siria, e in seguito anche dalla Grecia.

Per quanto concerne la pesca, come abbiamo visto all'inizio di questo nostro viaggio in Egitto, era una delle attività principali, dopo quelle della coltivazione e della raccolta di prodotti vegetali. Oltre al mare, e al delta del grande fiume Nilo, anche i canali che lo collegavano alle zone desertiche, le paludi, i laghi e la celebre depressione di Al Faijum, ospitavano, allora più di oggi, una quantità enorme di pesci di varie specie. Quello più pregiato veniva consumato, naturalmente, dalle classi più ele-

vate, mentre il pesce più “popolare” era riservato alla gente comune.

Sembra però che il pesce fosse proibito a re, sacerdoti e ad ogni altro essere superiore (consacrato), i quali non potevano assolutamente cibarsene. I pescatori-cacciatori di Al Faijum, e delle zone lambite dalle acque dolci, con il trascorrere dei secoli, si organizzarono fino a diventare provetti predatori con strumenti sempre più perfezionati.

Oltre ai ciprinidi (carpe, tinche, barbi, ecc.), si pescavano anche alcuni siluridi, l'anguilla, il cefalo, il pesce persico di grandi dimensioni, certamente il famoso “nefash del Nilo” o “*Distichodus niloticus*” dal muso appuntito. Non è azzardato credere che il pesce in generale, insieme al pane e alla “specie di birra” magari di qualità scadente, oltre a qualche foglia di lattuga o un po' di latte acido, fossero gli unici componenti della dieta riservata alla povera gente. Per sopperire ai fabbisogni alimentari della moltitudine, sotto alcune dinastie, funzionavano delle vere squadre di pescatori provetti che dovevano assicurare il rifornimento di prodotti ittici, non solo per il vivere quotidiano ma anche per garantire le scorte. Il pesce mangiato fresco, cotto sulla brace, o forse anche bollito, si alternava con il pesce conservato sotto sale o essiccato al sole.

Il pesce in genere si può definire la razione di “carne” più a buon mercato che soddisfaceva non solo l'esigenze proteiche nutrizionali, ma anche il desiderio di una dieta variegata. Dunque la “carne del popolo”, imposta dall'alto, procurata dal lavoro di pescatori popolari, era l'emblema distintivo della differenza nelle proposte gastronomiche degli Egizi.

“Carne del popolo” ma non per tutti i giorni e non consumata in modo indiscriminato: ogni pesce, o meglio, ogni specie di pesce, aveva il suo tempo. Era necessario rispettare alcune credenze, sia popolari, sia religiose.

Alcuni pesci, come ad esempio il “mormiro”, erano vietati poiché erano stati elevati al rango di divinità presso alcune popolazioni che avevano la loro residenza lungo il fiume. Ma se questi divieti erano riferiti a sporadiche situazioni (tipo di pesce, periodi stagionali, ricorrenze ecc.) ogni specie aveva un “santo in paradiso” in quanto erano stati quasi tutti votati ad alcune specifiche deità. Scopriamo così che la sapida anguilla si

trasformava in messaggera del dio Heliopolis, il persico era votato al dio Neith mentre la “delfina” (femmina del delfino) godeva, da parte degli abitanti di Mendes, dell’appellativo di dea “eletta tra tutti i pesci”.

Vietati agli eletti, snobbati dalle classi più elevate, consumati dal popolo, non solo per sfamarsi ma anche per poter gustarne le qualità organolettiche, pescati nelle acque dolci o nel mare vicino al delta o verso est, o di fronte alla penisola del Sinai, con la lenza, con l’arpione o con le reti, i pesci rappresentavano anche un elemento di relazione con gli eventi governati dalla volontà misteriosa degli dei.

Si può ben dire: pesce e credulità, per sopravvivere anche nelle stagioni avverse o come antidoto verso il malefizio o per scongiurare luttuosi accadimenti.

Se i pesci erano esclusiva razione dei poveri, i pennuti di qualunque specie, grandezza e qualità gastronomica, erano, in genere, riservati alla tavola dei potenti o dei prepotenti, ma finivano anche sulla brace dei cacciatori ufficiali o di frodo che uccellavano tra i papiri delle paludi, o tra le frasche delle zone verdi, o sulle rive dei fiumi e dei laghi.

Se c’è un elemento che non manca in molte tombe egizie esso è rappresentato dagli animali piumati senza distinzione di specie, grandezza o pregevolezza delle loro carni. Vi sono tombe che sembrano il monumento alla bellezza di alcuni volatili, come le cinque gru ritratte in una tomba privata (mastaba) della necropoli di Saqqara, o lo stormo di volatili ritratti in un fregio che orna un’altra tomba, o le tante rappresentazioni di uccelli che volteggiano sulla cima dei papiri (spettacolari quelli rappresentati sulla tomba dello scriba Horemheb al servizio dei Thutmose IV), o che volano bassi sull’acqua delle paludi di Al Faijum o sul Nilo.

Ma si notano anche uccelli non commestibili (o meglio non molto graditi al palato) come alcuni pipistrelli, o gli avvoltoi che si cibavano, anche allora, di carogne.

Uccelli stanziali o di passaggio che avevano la sventura d’immettersi nelle reti degli uccellatori, o catturati perché sorpresi a beccare la fresca erba lungo le sponde degli acquitrini, come le anatre o le oche, o a catturare piccoli crostacei o pesci come è abitudine di aironi, pellicani e cor-

morani. Tutti erano appetiti, anche se piccioni, oche, anatre e i grassi passeracei che si cibavano di cereali o di dolcissimi fichi, erano tra i preferiti e si ritrovavano tutti insieme, e spesso, nella lista delle vivande.

Nelle case dei ricchi, del faraone, e anche dei beneficiati dalle deità, si amava fare un pranzetto a base di uccelli arrostiti sulla brace e annaffiati con vino o altre bevande.

Alcuni documenti ci rivelano che comunque, prima che si “scoprisse” la gallina (produttrice di uova), che giungerà in Egitto, proveniente dalla Siria, solo più tardi, era il grasso piccione, volatore instancabile, divoratore di semi, di cariossidi di cereali anche “nobili”, a fare la felicità dei primi gourmet della storia. Arrostito sulla brace ottenuta bruciando legna di qualità pregiata, condito con qualche goccia d’olio d’oliva (forse), o di sesamo (*Sesamum indicum*), arricchito da profumi e sapori per l’aggiunta di spezie e foglie aromatiche, il piccione era il cosiddetto “boccone del prete” o meglio del sacerdote.

Se la “specie di birra”, o la bevanda lontanamente somigliante, è meno ricordata del vino, tuttavia l’Egitto non è mai stato un paese di grandi tradizioni vinicole. Poche le vigne, rare le pratiche di vinificazione, almeno in corrispondenza del periodo predinastico e delle prime dinastie. Sarà soltanto con l’avvento della colonizzazione da parte degli elleni che anche in Egitto si cercherà di attivare una primitiva arte vitivinicola anche se con risultati sempre mediocri dal punto di vista, sia quantitativo, sia qualitativo.

Non è casuale che i vari re egizi conquistando anche solo per brevi periodi i territori mediorientali (siro-palestinesi) tenteranno di “catturare” giare piene di vino e anche di olio di oliva da riportare in patria.

La radice semitica delle parole riferite alla vite, al vigneto e forse anche al vino, fanno pensare ad una tardiva migrazione di quella coltura che aveva avuto origine probabilmente nell’Asia mediorientale. D’altronde per parlare di civiltà vitivinicola non è sufficiente disporre di qualche vitigno, magari selvatico, di qualche pergolato con tralci e grappoli d’uva spargola, buona da consumare come frutta ma certamente non adatta per ottenere un vino accettabile.

Molti autori parlano di vigne prosperose, di ricche vendemmie, di pergolati protetti dagli assalti degli uccelli attirati dai chicchi maturi e succosi, ma in realtà, senza tema di essere smentito, si trattava certamente di una viticoltura limitata a qualche vite, a qualche pergolato ospitato nei giardini e negli orti delle dimore dei ricchi e dei faraoni o alle poche vigne più estese che si trovavano vicine ai templi.

Esiste un papiro nel quale sono elencate alcune pratiche vitivinicole ma anche questo reperto non basta a documentare una presunta “arte” vitivinicola egizia. Che viti singole o pergolati facessero compagnia alle piante di fichi, alle palme da dattero o ai fichi di sicomoro, nei ricchi orto-giardini dell’Egitto, ciò non è sufficiente per poter parlare di un’attività vinicola in quella terra.

Si legge in qualche resoconto d’autori moderni che le vigne erano realizzate con sistemi a “pergola” a “spalliera” o ad “archetto”, in realtà era poca l’uva ma anche pochissimo il vino riservato per i boccali dei ricchi e dei faraoni.

Ritengo inverosimile ciò che si legge in alcune cronache postume, e cioè che gli Egizi dopo aver vendemmiato e pigiato le uve, conservavano il “vino” ottenuto, facendolo invecchiare anche per 200 e passa anni, in giare di terracotta, sigillate “ad usum” dei posteri. Immagino il vino egizio, fatto con uve non ideali per la vinificazione ma più adatte ad essere consumate al naturale, come una bevanda critica nelle sue qualità organolettiche, già nel suo primo anno di vita, diventare certamente imbevibile solo dopo qualche anno.

Lascio al lettore immaginare ciò che doveva essere dopo decenni o addirittura dopo due secoli. Un abbaglio bello e buono da parte di archeologi o di cronisti digiuni di quelle elementari nozioni che governano l’arte della vinificazione. La stessa cosa si può dire di coloro che hanno avanzato l’assurda ipotesi di tornare a far germinare cariossidi di cereali dopo qualche millennio dal loro seppellimento nelle tombe egizie o babilonesi.

Si parla in qualche scritto di produzioni vinicole che necessitavano di migliaia di giare per essere conservate, e il vino dopo un breve periodo

di maturazione, veniva fatto bollire e “aggiustato” con miele, forse con spezie o aromi di varia natura. Già i vini greci, faranno discutere in seguito per le loro “debolezze” vinali. Vini aggiustati con fieno, erbe varie, aromi, e resine.

Ci ricorda Gaio Plinio Secondo nella sua "**Storia Naturale**" (III-XIV-55) “...Durantque adhuc vina ea ducenti fere annis...” - "...si conservano tuttora vini di quell'anno vecchi, di quasi duecento anni, ormai trasformati in una sorta di miele amaro (è proprio questa la caratteristica dei vini invecchiati), che non si possono bere puri o stemperati in acqua, perché l'incorreggibile rancidezza conferisce loro un sapore amaro...”.

Plinio, dunque, pur nell'inesattezza della descrizione delle caratteristiche organolettiche, ci fa capire che quelli erano vini imbevibili. Anche se non si può parlare di soluzioni idroalcoliche ormai snaturate, il miele, la “pece” o le resine, aggiunti al vino d'origine, potevano avere fatto il miracolo della sopravvivenza di un liquido, comunque, non più classificabile come vino o come bevanda potabile.

Vedremo, quando parleremo dei cibi e delle bevande dei greci o dei romani, quali orribili misture si facevano per permettere al vino una longevità innaturale. Ecco perché i vini egizi, altro non erano che mediocri bevande, forse dolciastre all'inizio, che con il tempo si tramutavano in acide e ossidate soluzioni liquide. Tanto è vero che i pochi ricchi intenditori di vino cercarono d'importare dalla Siria, dalla Palestina e più tardi forse dalla Grecia, vini o comunque bevande più somiglianti ai vini mediterranei. Come abbiamo accennato, non può essere certo la “tomba delle vigne”, come è definita quella di Sennefer a Tebe, a fare da documento incontestabile della cultura vitivinicola delle popolazioni nilotiche.

Nelle terre più a nord, verso il Delta o al confine con la Libia o nelle terre che oggi ospitano vigne presso Abu Matamir e che danno vinelli abboccati, di poca struttura e di scarso valore commerciale, forse si ottenevano i vini “migliori”. Leggo nel resoconto di Georges Posener che sulle giare contenenti vino, erano tracciati i segni che sono riferiti al tipo di vino, al nome della vigna, alla qualità, al ceppo del vitigno, e con inse-

riti i dati riguardanti l'annata, la varietà delle uve, il particolare innesto, il tipo di terreno che ospitava le vigne, il nome del proprietario o del "tecnico viticoltore".

Non credo affatto a tutte queste descrizioni poiché per gli Egizi o per i Siriani non vi era, almeno allora, grande differenza tra un vitigno e l'altro e soprattutto non si aveva l'esatta cognizione delle elementari regole enologiche.

Forse i nomi, o i dati, erano solo un isolato fatto di costume o l'indicazione di una qualità presunta della quale menare vanto. Che sia stato ritenuto migliore il vino prodotto dalle vigne che crescevano sulle terre più adatte, come quelle dei terreni sassosi che si possono osservare verso il Delta o al confine con la Libia o nelle oasi a vocazione arboricola, è una normale scelta tra le diverse proposte vinali del tempo.

Il vino degli Egizi, in una parola, non doveva essere poi questo gran nettare descritto o presunto tale, tanto che i dominatori greci e romani, giunti in epoca più avanzata, non amarono molto i "vinelli della casa" prodotti in Egitto. Quando questi "imperialisti" si trovavano "esuli" in quella terra, si facevano inviare dalla Grecia e dalla Penisola italiana i vini ritenuti migliori.

Anche se ho cercato di demolire l'immagine del vino egizio poiché la sua qualità era mediocre, tuttavia sarà proprio tra le popolazioni nilotiche ed egizie in generale che la civiltà della tavola inizierà il suo faticoso cammino attraverso i millenni e i secoli. E' in Egitto che si creano i presupposti scenografici della cultura "gastronomica", con l'attivazione del rito della tavola intesa proprio come un ripiano, di pietra o legno, operativo e logistico, sul quale esporre il cibo per il godimento dei sensi (vista e odorato) per poi consumarlo seguendo delle precise regole.

Nell'antico Egitto, agli inizi della civiltà della tavola, il convito è rappresentato da ripiani a livello del pavimento sul quale sono esposti molti prodotti allo stato naturale come il pane, i pesci, pezzi di carne già porzionata, pollame e cacciagione, cestini contenenti uova, frutta varia come fichi, datteri, uva e altri frutti anche selvatici. Le bevande sono servite con le anfore comuni o su tazze personali. Si tratta generalmente di

bevande acide come la presunta “specie di birra” egizia, vino annacquato o la stessa acqua potabile.

In alcuni rilievi si notano commensali seduti per terra attorno al perimetro della tavola dalla quale assumono il cibo preferito anche con le mani. Si scorgono però, anche se non facilmente interpretabili, alcuni “strumenti” per portare il cibo alla bocca: una specie di cucchiari o palette. Sono presenti sulla tavola i primi “coltelli” sia in pietra dura finemente lavorata o anche d’osso o in seguito di bronzo e di ferro, che servono per tagliare e porzionare ulteriormente alcuni alimenti come la carne, e forse lo stesso pane.

Gli Egiziani, del periodo più recente, rispetto agli Egizi del predinastico, ci hanno tramandato, attraverso le loro tombe, anche la disposizione logistica della tavola e il suo ruolo nella vita terrena quotidiana. Ciò sta a significare che con il trascorrere del tempo non solo la qualità del cibo ma anche la “ritualità del mangiare” si evolvevano positivamente. Una tavola quindi ben apparecchiata, con una lista di vivande nelle case dei ricchi e delle famiglie abbienti, con pietanze diverse, con “specie di birra” e forse vino ma soprattutto con una serie di stoviglie in ceramica o di altro materiale.

I vasi utilizzati in casa erano di pregevole fattura, funzionali agli scopi come la brocca del latte o la piccola brocca per la “specie di birra”, poi i contenitori per presentare a tavola i vari cibi, per consumarli in gruppo o singolarmente. Rappresentativa delle stoviglie da tavola è la famosa scodella per alimenti dell’età predinastica, ritrovata negli scavi di Hammamija.

E’ confermato che si utilizzavano le posate per prendere il cibo dal piatto e portarlo alla bocca, per porzionarlo e per facilitarne il consumo, anche se questi strumenti erano riservati alle classi sociali più elevate mentre il popolo sorbiva dal bordo d’eventuali “scodelle” o tazze i cibi liquidi come zuppe, minestre ecc., e prendeva con le dita i cibi solidi portandoseli alla bocca e staccando con i denti la razione adatta al boccone.

Una grande varietà di vasi, di giare, di brocche, di scodelle, di bottiglie e barattoli, erano utilizzati in cucina e a tavola o nei magazzini per

conservare le derrate alimentari non deperibili come i legumi, i cereali, il pesce essiccato, l'olio, la bevanda fermentata e il vino.

Sono stati rinvenuti vasi in terracotta o ceramica di buona fattura, ma anche altri contenitori in rame, in bronzo, e alcuni, specie quelli utilizzati per le cerimonie religiose, in metallo prezioso. Tutto ciò faceva parte della dotazione abituale delle case dei ricchi, dei sacerdoti e soprattutto di quelle dei faraoni e dei loro cortigiani.

In un certo senso, anche se con differenti sfumature, si può dire che la civiltà della tavola egizia è più vicina alla raffinatezza di quella che sarà di scena a Roma che a quella approssimativa della cultura sumerica o babilonese. La tavola viene imbandita con accortezza e civetteria; vassoi e stoviglie anche d'oro vengono poste al centro, mentre eleganti "caraffe" sono riempite di bevande fermentate come il "seremet" ottenuto dai datteri che fanno concorrenza alla "specie di birra" e al vino dolce.

Ma quali erano le composizioni gastronomiche non è dato sapere poiché gli Egizi non ci hanno tramandato né ricette, né indicazioni delle loro elementari o sofisticate elaborazioni cucinarie.

Come facessero allora a preparare cibi variegati, se non esistevano né regole, né ricette scritte, come avverrà invece nella cultura romana, non è dato sapere, forse tutto era tramandato a voce, da padre in figlio, nel contesto familiare, e da cuoco a cuoco nelle dimore dei ricchi e dei faraoni.

Che nel pieno della civiltà dinastica non usassero più mangiare seduti a terra o accovacciati è documentato dalla visione di tavole riccamente imbandite di cibi e di bevande, di fiori e vasi contenenti carboni accesi sui quali bruciano essenze profumate, e tutt'intorno siedono, in appositi sgabelli o seggiole, i convitati.

Domestici in gran numero sono al servizio degli ospiti e dei padroni di casa per porzionare il cibo, per portare nuove vivande o portare via le stoviglie già usate o per versare nei calici le bevande che accompagnano l'intero convivio. Tutto questo non ci è tramandato da cronisti laici che visitano i palazzi, la corte o le case della gente comune, ma l'abbiamo potuto osservare nella ritualità descritta nei dipinti e nei rilievi delle ricche tombe funerarie.

Quale era in realtà la vita terrena a tavola di tutti i ceti sociali? Un

mistero che non riusciremo mai a svelare. Questo è l'Egitto con i suoi segreti mai rivelati; il fascino di una terra baciata dagli dei, lambita e resa fertile dalle acque del grande Padre Nilo, Patria indiscussa di una civiltà alimentare di estremo interesse i cui contorni rimangono però nascosti nel "buio" dei millenni trascorsi. Nessuno saprà mai - ad esempio - cosa mangiasse nei giorni normali o in quelli dedicati alle cerimonie religiose, il giovane faraone Tutankhamon della 18a dinastia, che, salito al trono ancora bambino, morì all'età di 19 anni, dopo soli dieci anni di sofferta reggenza.

D'altronde, anche se sono stati trovati oggetti d'arte preziosi e rari, la tomba era già stata "saccheggiata", forse da ladri di "polli", prima che gli inglesi Carter e Carnarvon la "riscoprissero" nel 1922. Anche questi misteri rendono ancora più affascinante la già di per se affascinante storia del popolo che ha lasciato tracce indistruttibili lungo il corso del fiume che fu fonte di vita e spesso anche presagio di morte per le genti che popolarono le sue rive.





**IL CIBO
nel
'MEDIORIENTE'
ABITATO
DA
CANANEI
EBREI
E
FENICI**

Partendo dalla terra di Canaan

E' necessario fare delle precisazioni prima di prendere in esame quella che ritengo sia stata una delle più interessanti civiltà mediorientali, dopo quella sumerica: cioè la cultura alimentare di quelle popolazioni che si stanziarono o furono di passaggio, lasciando traccia delle loro abitudini, nel territorio compreso tra il deserto siriano e le terre della riva occidentale del fiume Eufrate a est, i confini anatolici a nord, il mar Mediterraneo a ovest e la penisola del Sinai e i confini dell'Egitto a sud.

Un po' di confusione appare inevitabile se si vuole tracciare un quadro, quanto più credibile, dei vari popoli che abitarono questa zona che subì l'influenza della Mesopotamia, degli egizi, degli Assiri, dei "popoli del mare" che l'invasero e occuparono per un certo tempo, dei cananei o fenici, delle varie tribù che poi daranno vita, nella parte più meridionale, al regno d'Israele.

La Bibbia, non ci dà una grande mano per fare chiarezza sulla esatta composizione del territorio con riferimento a date certe. Anche se non ci interessa più di tanto, l'esatta cronologia dei tempi storici tuttavia, con riferimento ad Israele, ad esempio, ci piacerebbe conoscere dati affidabili dei vari insediamenti almeno nel periodo dei giudici che abbraccia i due secoli che vanno dalle fasi conclusive dell'insediamento delle tribù in Israele alla nascita del regno, cioè all'incirca dal 1200 al 1000 a.C. In questo periodo le tribù israelite, stanziate ad occidente e a oriente del fiume Giordano, agendo ciascuna in modo indipendente, anche se erano rimaste consapevoli del legame che le univa, dovettero difendere e proteggere i loro possedimenti da attacchi sui due lati.

Da una parte Israele dovette respingere gli attacchi degli stati vicini lungo tutti i confini e le incursioni dei beduini del deserto, che cavalcavano

i cammelli che venivano proprio allora introdotti in Siria e in Palestina. D'altra parte le sacche cananee ad occidente e a oriente del Giordano, soprattutto a nord, costituivano spesso una minaccia per la sfera d'Israele.

Nell'Antico Testamento, più particolarmente in Giudici (III, 7 XVI, 31) risulta che le tribù israelite sono sempre sulle difensive, ma è certo che talvolta gli attacchi partirono da Israele non tanto contro i nemici esterni, quanto contro quelle tribù di Canaan che rimanevano ancora nei loro territori o sui loro confini. «Le tribù israelite approfittarono sempre di circostanze favorevoli per accrescere ed allargare i loro territori.» (**The Early Period of the Judges in Israel di M.B. Rowton**)

Dunque parlando d'Israele bisogna tenere in considerazione che esiste una grande confusione nel racconto biblico. Il Pentateuco, ad esempio, è costituito da un insieme di narrazioni distinte tra loro, ma che hanno come riferimento un identico soggetto generale. I racconti non possono essere utili ai fini dell'iter storico dei vari fatti, poiché, specie nella narrativa popolare o fantasiosa, non si fa riferimento né al tempo né allo spazio. Una grande confusione basata soltanto su di un ordine genealogico dei personaggi, slegati spesso dalla realtà e quindi non riconducibili sempre ad elementi storici.

Il problema più difficile da risolvere, almeno per me parzialmente digiuno di elaborati e approfonditi studi biblici, è rappresentato dall'interrogativo «se si devono considerare i tre patriarchi e i dodici figli di Giacobbe, o almeno Giuseppe come individui o come personificazione di tribù, o come gruppi o sezioni di tribù.» (**The Cambridge Ancient History - Cambridge University London**) -

Nell'ideologia religiosa, o meglio nel pensiero israelita, era molto comune la personificazione di comunità o tribù tanto da considerare i personaggi di cui sopra come tali. Molti vedono nei patriarchi e nello stesso Giuseppe, individui realmente esistiti come persone fisiche, ma appartenenti alla preistoria d'Israele. Altri, anche se non numerosi, avanzano l'ipotesi che i tre patriarchi siano in realtà antiche deità, di origine e cultura cananea, e in seguito, per effetto della diffusione della cultura religiosa monoteistica israelitica, privati del loro aspetto divino.

Ciò che potrebbe interessare a noi per svolgere questo nostro lavoro, in relazione alla cultura alimentare d'Israele e dell'antica Terra di Canaan in generale, i periodi alla quale riferirli, è conoscere, anche se non con esattezza storica, a quale periodo risalgono questi patriarchi, indipendentemente dal loro carattere o natura. Sono, come vuole la tradizione ebraica, anteriori a Mosè, o appartengono piuttosto ad un periodo successivo o banalmente trasposti ad un periodo storico precedente?

Molte le divergenze tra studiosi anche se A. Parrot, nel suo **“Abraham et son temps”** (Neuchâtel 1962) sostiene che i Patriarchi siano veramente antecedenti al periodo di Mosè. Prima di Parrot, lo studioso inglese C.A. Simpson, nel suo **“The Early Tradition of Israel”** (Oxford 1948) aveva con forza avanzato l'ipotesi che i Patriarchi derivassero dal Pantheon cananeo perciò risalenti a remote antichità di quella cultura politeistica.. Ciò è avvalorato anche dal fatto che i precursori del popolo che sarebbe poi diventato Israele, stabilitisi nella Terra di Canaan, avevano adottato il culto dei cananei.

Non potendo con esattezza arrivare ad una esatta datazione dei Patriarchi, basata su dati cronologici dell'Antico Testamento, o da altri inaffidabili fonti, bisogna muoversi con molta cautela nel datare o pretendere di farlo, fatti e notizie che potrebbero ingannare prima dei nostri lettori noi stessi che ci accingiamo a descrivere queste notizie. Ci corre l'obbligo di fare questa parentesi poiché, ad esempio, per quanto concerne il ritorno del popolo d'Israele dall'Egitto verso la Terra Promessa, non si è potuto stabilire con esattezza la data poiché nell'Antico Testamento si riscontrano molte affermazioni contraddittorie.

I Patriarchi rimangono ancora oggi, per quanto concerne il loro carattere storico, figure “misteriose” o quanto meno avvolte nella nebbia imperscrutabile del tempo. Nessun elemento che riguardi la datazione è sicuro; ma possiamo, in linea generale, accettare l'idea che i fatti o le narrazioni più diverse che li riguardano, siano ascrivibili, con probabilità, ad un periodo di due secoli immediatamente precedenti al definitivo stanziamento del Popolo d'Israele nel territorio abitato dai cananei.

Prima dell'esodo degli israeliti verso l'Egitto, i territori più desolati

della steppa nord-arabica e di tutte le zone predesertiche a est del Giordano, solo in inverno erano disponibili per il pascolo degli animali allevati dalle varie tribù, ecco che allora la Palestina, fertile e generosa di pascoli era ambita dalle tribù provenienti dall'interno delle zone desertiche spesso inospitali. Ma poi capitò l'irrimediabile: una siccità prolungata costrinse alcune tribù nomadi o anche stanziali, ad abbandonare i territori dell'est. Alcuni pastori cercarono rifugio nella Palestina del Nord, altre preferirono avviarsi verso l'Egitto con le loro mandrie alla ricerca di pascoli e di acqua.

Popolo di pastori, con il ritorno dall'Egitto, gli israeliti avevano portato con se tradizioni e cultura, sviluppando la coltivazione di molti vegetali e cereali, migliorando quella che esisteva prima del loro esodo, favoriti in questo da un terreno più promettente di quello che avevano lasciato nei territori egiziani. Ma gli israeliti non erano i soli ad abitare quella vasta regione, poiché dovevano confrontarsi con altre tribù e soprattutto con alcuni vicini che ambivano occupare le loro fertili terre ad est e ovest del Giordano e soprattutto quelle più ricche e pianeggianti ai confini con la riva mediterranea.

Per poter entrare nell'affascinante mondo, descritto con dovizia di particolari dalla Bibbia, e da altre testimonianze, come quelle di Ugarit, e interpretarne la civiltà alimentare con il suo trascorso storico ed evolutivo, è necessario allargare l'orizzonte oltre i confini della terra dei Cananei. Per Canaan s'intende quella terra che occupa la costa del Mediterraneo, dalla Turchia ai confini con l'Egitto, quindi la Siria, il Libano, l'attuale Palestina e Israele.

Mi corre l'obbligo di accennare brevemente, a quel piccolo grande popolo che furono i Fenici che alcuni vogliono "confusi" con i cananei e con questi abbiano avuto comune matrice culturale. A tale proposito leggiamo nell'introduzione alla **"Storia dei Fenici"** di R. Pietschmann: «E un ramo dei Cananei furono i Fenici Anzi dalla Bibbia [...] oltre che da numerose fonti indigene, risulta che i Fenici stessi si definivano Cananei.»

Pur essendo inglobati territorialmente nella Terra di Canaan, a causa

delle difficili vie di comunicazione, essendo isolati verso Est dalle montagne del Libano, e a nord e sud da impraticabili vie d'accesso, forse i Fenici, promossero una propria cultura senza che venissero influenzati dalla cultura cananea vera e propria con centro a Ugarit. D'altronde il fatto di avere come unica via di fuga l'orizzonte marino, pensarono bene di organizzarsi indipendentemente dalle culture dell'entroterra facendo del mare Mediterraneo la strada più facile per espandersi e per mercanteggiare.

Abitavano, i fenici, una piccolissima striscia di terra che partendo da settentrione, all'altezza della foce del Nahr el-Kebir, giungeva probabilmente, nella sua parte meridionale ai piedi del Monte Carmelo. Si trattava di un territorio minuscolo, lungo poco più di 200 chilometri e largo, in alcuni punti qualche decina di metri, per allargarsi, fino qualche decina di chilometri, là dove le montagne si arrestano lontane dalla riva del mare. Alle spalle di questa minuscola fettuccia di terra c'erano alte montagne, inaccessibili, con l'eccezione di piccole rientranze e varchi aperti dai torrenti che provenienti dalle montagne o dall'interno della Siria, pur con, tante difficoltà, permettevano un difficile passaggio verso l'interno.

Se questo era lo scenario dell'antica Fenicia, gli abitanti, costretti a vivere sul mare e del mare, ben presto si fecero ardimentosi a tal punto da essere i più grandi colonizzatori del Mediterraneo. Se poche sono le tracce di altre culture mediorientali, per capire la loro alimentazione, inesistenti quelle riferite al territorio della madre patria fenicia.

Dovevano però essere fertili i rari spazi pianeggianti e i pochi rialzi coltivabili sui contrafforti delle montagne libanesi, se i fenici, pur con fatica, riuscivano a trarre da questo lembo di terra il necessario per vivere, garantito in gran parte dalla pesca marina.

Sarà intorno al 1200, dopo l'affievolimento e la fine di Ugarit, capitale cananea, che le città fenicie con Tiro e Biblo in prima posizione, divente-

ranno poli di attrazione dei commerci e dei traffici in generale tra il Mediterraneo e l'interno delle vaste zone mediorientali.

Accertata la superiorità dei Fenici come navigatori, si assisterà alla creazione di vari poli nel Mediterraneo, o meglio nelle terre da questi colonizzate. Non potendo i Fenici penetrare nel loro entroterra, come accennato, preferirono veleggiare conquistando un po' alla volta le isole vicine, a cominciare da Cipro, e via via tutte le coste elleniche fino alla Sicilia.

Non si salvarono da questo dominio alcune coste dell'Italia centrale, mentre nella parte meridionale del bacino mediterraneo l'Egitto, le coste dell'Africa settentrionale con in testa Cartagine, come pure le zone della Spagna vicine al mare.

Vedremo in seguito più da vicino questa civiltà che, quasi "assente" in patria, per quanto concerne i resti, ha lasciato tracce delle sue splendide navi sulle monete e sui bassorilievi e nei monumenti in tutto il Mediterraneo oltre a bellissime architetture urbanistiche, statue, finissime ceramiche e oggetti in pasta vitrea.

Poco però si sa della sua cultura alimentare anche se nelle zone conquistate devono aver portato l'arte difficile ma redditizia della pesca in mare aperto. Promettendo di tornare, anche se marginalmente, tra i fenici e farci invitare ospiti nelle loro case, nelle loro cantine e sulle loro barche da pesca o sulle navi commerciali, torniamo ora tra le popolazioni israelitiche.

Tralasciando la preistoria delle tribù o dei popoli di cui si parla nel resoconto biblico o nei testi ritrovati negli scavi di Ugarit, dobbiamo riconoscere che questi, usciti dal buio profondo e inaccessibile dei millenni lontani, praticassero già, con successo, una duplice attività. Alcuni erano pastori, allevatori nomadi, seminomadi o stanziali e oltre ad allevare greggi, in determinati periodi (quando il tempo, la natura, e la vegetazione permettevano una certa stanzialità) coltivavano, anche se non in pianta

stabile e definitiva, i campi per i cereali e gli orti per i vegetali freschi.

Per il nostro lavoro è questo che in realtà ci interessa, molto più degli accadimenti storici, spesso esagerati o distorti in modo casuale o volutamente dagli estensori dei vari testi. Possiamo ritenerci fortunati se proprio nei testi biblici troviamo elementi chiarificatori che ci aiutano a capire meglio come andavano le cose dalla terra alla tavola intorno al X secolo a. C. per arrivare poi al periodo più vicino all'era cristiana nella quale avvengono nella zona enormi mutamenti.



Tornando alle attività agricole di quel tempo ci viene parzialmente in aiuto il testo del sogno biblico di Giuseppe dal quale si può affermare che pastorizia e coltivazione dei cereali

andavano di pari passo in Israele anche prima del ritorno degli ebrei dall'Egitto.

«Ora Giuseppe fece un sogno e lo raccontò ai suoi fratelli ed essi presero ad odiarlo maggiormente. Egli dunque disse loro: ascoltate questo sogno che ho fatto: Ecco noi stavamo legando covoni in mezzo al campo, quand'ecco il mio covone si alza e sta dritto, ed ecco ancora i vostri covoni gli fanno corona e si inchinano al mio covone»...«Intanto i suoi fratelli erano andati a pascolare il gregge del loro padre in Sichem. E Israele disse a Giuseppe: non sono forse i tuoi fratelli a pascolare in Sichem. Vieni ti manderò da loro. Egli rispose: Eccomi! E gli disse: Va dunque a vedere come stanno i tuoi fratelli e come sta il gregge e portami notizie» - (Genesi 37 - 6-7 e 12-14).

Se questo viene narrato con precisione - si parla infatti di covoni, con

riferimento alla coltura di cereali, anche se primitivi, come “*Triticum monococcum*”, “*Aegilops speltoides*” o altri tipi di cereali - ciò fa supporre che esistessero numerosi campi coltivati in modo intensivo, con cereali mietuti nel momento più opportuno e raccolti a covoni in attesa di essere “trebbiati” e il cereale reso disponibile per essere macinato per farne farina da pane o consumato nelle minestre.

In Genesi si fa cenno anche alle greggi portate lontano a pascolare una



La “spulatura”

testimonianza della duplice attività all’interno dello stesso clan familiare: la pastorizia e l’agricoltura. Mi piace qui ricordare quanto si legge in “**Nomadi**” di E.E. Vardiman: «Per molto tempo Israele restò con un piede nella steppa e con l’altro nei campi»

A proposito di cereali, visto che saranno i protagonisti insostituibili di tante storie alimentari, non si può dire con assoluta certezza quale popolo nei territori del Medio Oriente abbia per primo scoperto e quindi diffusa l’arte di coltivare cereali, né siamo in grado di precisare i tempi esatti riferiti ad un ipotetico calendario storico, pur avendo avanzato l’ipotesi sugli anatolici come precursori della prima agricoltura.

Abbiamo però la certezza assoluta che i cereali, prima di ogni altra coltura, hanno avuto il privilegio di essere stati protagonisti assoluti nell’affermazione dell’agricoltura, rispetto alle altre attività di sussistenza. A

tale proposito, e per chiarire l'importanza assunta dai cereali anche nel territorio siro-palestinese, mi piace fare riferimento alla descrizione "romanzata" del personaggio Rut definita la "spigolatrice", ambientata in tempi più recenti, rispetto alle presunte origini della coltivazione dei cereali in quel territorio, ma tale da darci un'idea dell'importanza di questo alimento.

La storia in se stessa non affascina più di tanto ma ci permette di "fotografare" quell'ambiente agricolo. La descrizione della spigolatura facilitata dai mietitori che facevano cadere più spighe nel momento che le mietevano, è emblematica del ruolo dei cereali e del pane da questi ottenuto tanto che in Betlemme (Bethlehem) sorgeva il tempio del dispensatore di cibo, considerando quindi la cittadina agricola come "luogo del pane".

Tuttavia non sempre cereali e pane erano disponibili a causa delle ricorrenti carestie tanto che il personaggio di Rut, s'inserisce in uno scenario di "fame periodica" coincidente con raccolti avari di spighe e quindi di grano e orzo.

La tradizione mosaica, descritta in modo esaustivo nei libri biblici: Rut e Levitico, voleva che alle genti più povere e ai nomadi, per diritto fosse concesso di raccattare le spighe cadute durante la mietitura, anche in coincidenza di raccolti magri. In un certo senso era necessario, dal punto di vista etico-religioso spartire con le classi più indigenti anche i miseri frutti di periodiche carestie. Leggiamo a questo proposito: «Nel mietere la messe della vostra terra, non giungere fino al margine estremo del tuo campo da mietere, né raccogliere le spighe sfuggite alla tua mietitura, e non spigolare la tua messe; non raccattare anche i grappoli minuti e spargoli dalla tua vigna, né raccogliere gli acini caduti,; lascerai tutto questo per il povero e lo straniero».(Levitico 19, 9-10)

Nel Levitico vi sono altri consigli che non riguardano solo i cereali ma le altre piante da frutto: «Quando sarete entrati nella terra e avrete piantato un qualsiasi albero da frutta, lascerete il suo frutto crescere liberamente, come suo prepuzio. Per tre anni lo considererete una cosa incirconcisa: non se ne potrà mangiare. Al quarto anno tutti i suoi frutti saranno sacri al Signore, come una festa gioiosa, nel quinto anno ne potrete mangiare il

frutto e raccogliere per voi i suoi prodotti. Io sono il Signore, il vostro Dio. Non mangiate nulla con del sangue residuo» (Levitico 19, 23-26)

Avendo i mietitori ospitato Noemi e sua nuora Rut affinché potessero spigolare, raccattando tra le stoppie, le spighe cadute, o lasciate cadere appositamente secondo i consigli dei saggi, cerchiamo di interpretare questo passo un po' "romanzato": «Così tornò Noemi e con lei Rut la moabita sua nuora, dalla terra di Moab (regione storica a est del Mar Morto, della quale fu Re Moab, figlio di Lot, nato dall'incesto con la figlia maggiore), e giunsero a Betlemme quando s'incominciava la mietitura dell'orzo» (Rut 1, 2) E continua: «Rut la moabita disse a Noemi: "Voglio andare a spigolare nei campi di colui agli occhi del quale avrò trovato grazia". Rispose la suocera: "Va figlia mia".

Andò ella dunque nei campi a spigolare dietro ai mietitori e capitò per buona sorte in un campo appartenente a Booz, della famiglia di Elimelec (...) Il giovane preposto ai mietitori disse: «Mi ha detto (Rut): Desidero spigolare dietro ai mietitori....» [...] «Allora Booz disse a Rut: "Ascoltami figlia mia, non andare a spigolare in altri campi, non andartene di qui, ma sta' insieme ai miei servi (in alcune edizioni si legge: alle mie serve). Tieni d'occhio il campo dove stanno mietendo, e va' dietro loro. Ho dato ordine ai giovani mietitori di non darti fastidio» [...] All'ora delle refeziona Booz le disse: "Orsù avvicinati, mangia del cibo e intingi il tuo pane nell'agretto"» (Rut 2, 2-23). In alcune edizioni si legge appunto "agretto", in altre aceto, in altre ancora "agresto".

Si tratta in realtà di tre cose ben distinte: ecco perché non fa giustizia alla verità sugli alimenti consumati in quel tempo, la superficialità di alcuni traduttori o estensori. In questo caso si dovrebbe trattare di "agresto": un succo abbastanza acido, ottenuto frantumando gli acini di uva di grappoli non completamente maturi, oppure addirittura di aceto di vino mescolato all'acqua, come d'altronde era in uso tra i mietitori accaldati, nelle campagne del Lazio, nella pianura del Tevere, fino a qualche decennio addietro.

«Ella (Rut) sedette al fianco dei mietitori, ed egli (Booz) le presentò del grano abbrustolito. Ella ne mangiò e quando fu sazia, ne ripose gli

avanzi. Poi essa si alzò per spigolare. Allora Booz diede quest'ordine ai suoi servi: «Ella potrà spigolare anche fra i covoni, e voi quindi non la molesterete. Anzi, per lei, lasciate cadere spighe dai manipoli e le lascerete lì, perché le raccolga e voi non la sgriderete».

Ed ella spigolò nel campo fino a sera, poi batté quello che aveva raccolto e ne venne quasi un'efa d'orzo (circa 35 litri d'orzo, una quantità superiore all'equivalente di una giornata lavorativa). «Rut seguì per spigolare, i servi di Booz, fino al termine del tempo di mietitura dell'orzo e del grano» (Rut 2, 2-23)

Se il racconto di Rut, serve a darci un'immagine dei campi coltivati a cereali, la Bibbia in generale, considerata anche soltanto come riferimento storico del tempo, ci fa un quadro molto interessante della situazione alimentare, almeno dal punto di vista delle opportunità offerte dal mondo vegetale e animale. Un dato interessante che si ricava dalla lettura di questi resoconti o “storie” è il grado raggiunto dall'agricoltura siro-palestine, e quindi Israelitica e di tutto il territorio mediorientale.

Al di là delle separazioni, spesso strumentali, tra la realtà storica descritta dalle pagine dell'intera opera biblica e gli assunti teologici e confessionali, dobbiamo assegnare a questo antico documento un ruolo importante vista la difficoltà di trovare, in Israele, e comunque nei territori della loro influenza religiosa, reperti iconografici che illustrino, anche solo in modo approssimativo i frutti della terra e del lavoro umano, come invece è accaduto per la cultura Egizia. La Bibbia, dà ad ogni nostro interrogativo, risposte spesso esaurienti per comprendere il clima, gli habitat e le creature che vivevano in questo scenario diversificato, come ad esempio il dramma vissuto dal mondo pastorale alla ricerca di pascoli adatti a sfamare i numerosi greggi e le mandrie di bovini.

In Egitto, il “popolo eletto, aveva potuto osservare le usanze e la capacità degli Egizi di risolvere i vari problemi legati ai diversi territori e alle differenti risposte climatiche in base alla stagionalità e anche alla distanza dalle fertili zone irrigate dal Nilo.

Salta evidente, in moltissimi paragrafi dei Libri Storici, dei Libri Profetici, dei Libri Poetici e del Pentateuco, il ruolo determinante della

primitiva agricoltura che privilegiava la coltivazione dei cereali di varia specie, e della pastorizia anch'essa diversificata. Molte tradizioni sia religiose, sia laiche, in uso nelle religioni monoteistiche, hanno preso l'avvio dalla cultura cananea.

Alcune feste religiose, ancora oggi presenti tra i cristiani e gli ebrei furono celebrate per la prima volta, in origine, nella terra di Canaan. Ad esempio la festa del pane non lievitato, denominato massot, che viene celebrata al momento della raccolta dell'orzo, e la festa della raccolta del grano conosciuta come qasir

Le tribù nomadi, anche in Israele, come era avvenuto in Mesopotamia e in Egitto, praticavano il nomadismo, mestiere faticoso e non sempre redditizio, per mancanza di una specifica cultura agricola e per la scarsità di territori erbati che permettessero un pascolo sufficiente per alimentare le greggi e le mandrie.

Oltre al latte, da vari animali - capre, pecore, e anche bovini - i pastori ricavavano setole e peli utilizzando i più robusti per tessere delle stuoie o tappeti sui quali riposare e anche i teli per le tende sotto le quali ripararsi dal caldo del giorno e dal freddo della notte. Con il pelame più morbido confezionavano indumenti per proteggersi dagli elementi naturali e non solo per coprirsi per falsi pudori.

Con la pelle, specie di capra e pecora, i nomadi confezionavano, come avviene ancora oggi presso molte tribù nomadi del deserto arabico, siriano e dell'Egitto, gli otri per poter fare scorte di acqua, latte, olio e altri liquidi commestibili, e poterli così trasportare più facilmente durante le loro migrazioni, essendo, sia la ceramica sia la terracotta molto pesanti e difficili da trasportare.

Come documentato dalla Bibbia, soltanto i più ricchi disponevano di bovini e di pecore; ai più erano riservate le capre, considerate "animali poveri" in quanto si adattavano meglio ai climi duri e ai pascoli meno generosi. Le capre, come succede ancora oggi, nei terreni brulli, nelle zone rocciose o desertiche, riescono a trovare nutrimento anche dai rari cespugli e da "invisibili" ciuffi d'erba.

Difficilmente un nomade uccideva un capo del suo gregge per nutrir-

sene, limitandosi a consumare un po' di latte e il formaggio inacidito ottenuto con primitive, e certamente poco igieniche, lavorazioni. In particolari occasioni, come nelle feste, anche i pastori più poveri si permettevano il lusso di sacrificare un capo arrostandolo sui carboni, insaporendolo con erbe aromatiche.

In Genesi il vecchio Isacco chiama accanto a se il figlio Esaù (impersonato con un trucco dal fratello minore): «Ecco, io sono vecchio e ignoro il giorno della mia morte. Ebbene ti prego, prendi le tue armi, la tua feretra e il tuo arco, e va' per i campi e prendimi della selvaggina. Poi preparami un piatto saporito, come piace a me, portamelo e io lo mangerò, perché la mia anima ti benedica prima di morire». (Genesi 27 3-4) Al che la madre di Esaù convince il figlio dicendo: «Ora dunque, figlio mio, ascolta la mia voce in ciò che io ti comando: Va al gregge e prendimi di là due bei capretti, affinché io ne faccia un piatto saporito per tuo padre come piace a lui, poi lo porterai a tuo padre ed egli ne mangerà...» (Genesi 27, 8 - e seguenti)

Isacco oltre al capretto e alla selvaggina arrostita e profumata di aromi e spezie, insaporita da una sapiente cottura, bevve anche del vino, poi ringraziò suo figlio o le benedisse ancora: «Ecco l'odore del mio figlio, è come l'odore del campo che il Signore ha benedetto. Che Dio ti dia la rugiada dal cielo, fertilità della terra e abbondanza di frumento e mosto...». (Genesi 27, 27-28) Da questo breve dialogo salta evidente l'importanza della piccola caccia per procurarsi, non un cibo qualunque ma una razione saporita e ricercata. determinante è anche il ruolo del gregge dal quale, solo in momenti "sacrali" come la morte del Patriarca, si possono sottrarre due capretti.

Anche la rugiada, in zone desertiche e comunque con climi caldissimi, svolge un ruolo determinante per la sopravvivenza di uomini, animali e vegetali; infine il frumento e il mosto sono protagonisti assoluti in qualunque civiltà mediorientale, non solo perché considerati frutto di un lavoro faticosamente evolutosi, ma anche perché apportatori di sostanze nutritive, ed euforizzanti come nel caso del vino.

Ma la trilogia "pane, vino, capretto" tornano in scena anche in altri

passi della Bibbia; in uno si accenna al pastore Jesse il quale, per accattivarsi la benevolenza di Saul, inviò a questo il cibo prediletto: «Jesse prese del pane, un otre di vino e un capretto e li mandò a Saul per mezzo di David suo figlio». Scopriamo così, che pur essendo considerato un animale “povero”, perché si nutriva di “povere erbe e radici”, rispetto alle pecore che pascolavano in prati erbati molto più invitanti, il capretto veniva considerato piatto di grande valenza “gastronomica” specie se cucinato arrostito sulla brace con l’apporto di aromi e altri ingredienti insaporitori.

Interessandomi da sempre di strumenti per il cibo dell’uomo e quindi anche della posateria in generale e delle sue origini, scopro che ad esempio la forchetta che molti ritengono presente soltanto a partire dalla cucina romana e comunque da quel periodo, invece la Bibbia ci documenta in modo credibile l’esistenza di questo strumento: «Quando uno offriva un sacrificio, mentre la carne bolliva, veniva il sacerdote con un forchettone a tre denti (in altre edizioni si legge forcone, in altre grossa forchetta) in mano e lo piantava nella pentola o nella marmitta, nella caldaia o nel calderone (dipendeva naturalmente dalla grandezza dell’animale sacrificato); tutto ciò che il forchettone tirava su, il sacerdote lo prendeva per se. In tal modo essi agivano verso tutto Israele, quando venivano là, a Silo.

Inoltre, prima che fosse bruciato il grasso, il servo del sacerdote veniva e diceva a chi stava sacrificando.

Da’ un po’ di carne da arrostitire per il sacerdote, giacché egli non accetta da te carne cotta, ma cruda. Se però quell’uomo gli rispondeva: “Lascia prima che bruci il grasso, poi prendine quanta ne brama l’anima tua!” Lui diceva: “No/; me la devi dare adesso; se no, me la prendo con la forza!”.

Questo peccato dei giovani era assai grande al cospetto di Jahve, poiché erano uomini che disonoravano l’offerta fatta a Jahve» (I Libro di Samuele 2, 13-16)

Un particolare di non poco conto che ci fa capire come il grasso, fatto consumare e quindi allontanato dalla carne dopo bollitura o arrostitimento prolungato, fosse un gesto di rinuncia a questo “alimento gustoso e

nutriente” riservato, nel caso dei sacrifici, a Dio, e che al contrario, nella descrizione della Bibbia, i prepotenti volevano che rimanesse ancora nella struttura della carne, “rubata” con il forchettone, e non disperso o bruciato nel sacrificio totale dell’animale immolato.

Il Levitico ci chiarisce l’importanza di “sacrificare” il grasso insieme alle altre parti più gustose in occasione dei sacrifici a Jahve: «Egli offrirà una parte di questo sacrificio di comunione, quale sacrificio da consumarsi dal fuoco in onore di Jahve: il grasso, la coda intera, che distaccherà dall’osso sacro, il grasso che copre le viscere, e il grasso che è intorno alle viscere; i due reni con il loro grasso, il grasso che è intorno ai lombi e al lobo del fegato, che distaccherà insieme ai reni. Il sacerdote lo farà bruciare sull’altare, cibo da consumarsi dal fuoco per Jahve”

Il Levitico naturalmente si dilunga anche per altri animali sacrificati ma per tutti si deve ripetere la stessa operazione riguardante le parti grasse, considerate “un profumo soave per Jahve”. «Il sacerdote li farà bruciare sopra all’altare: è un cibo da consumarsi dal fuoco, di profumo soave. Tutto il grasso è per Jahve. Legge perpetua per le vostre generazioni, dovunque sia la vostra dimora: non mangerete né grasso né sangue» (Levitico 3, 9 e seg.). Il grasso infatti era interdetto nell’alimentazione dei credenti perché riservato alla divinità, mentre il sangue, perché è la sede dell’anima dei viventi.

Se in questo tipo di “sacrificio” definiti “di comunione” si parla di carne, di grasso e di sangue, in altri paragrafi, sempre del Levitico, le oblazioni vedono come protagonisti elementi vegetali: «Quando tu presenterai, come offerta, un’oblazione di pasta cotta al forno, il fior di farina sarà preparato in focacce senza lievito, intrise di olio, oppure schiacciate senza lievito (in alcune edizioni si parla di “sfoglie non lievitate), spalmate di olio.

Se la tua offerta è un’oblazione cotta in teglia, sarà di fior di farina intrisa d’olio, senza lievito. La spezzerai e verserai su di essa dell’olio: è un oblazione.

Se la tua offerta è un’oblazione cotta in padella, il fior di farina sarà preparato con olio» «Ogni oblazione, che voi offrirete a Jahve sarà preparata senza fermento, poiché non farete bruciare né lievito, né miele, come

sacrificio da consumarsi dal fuoco per Jahve» «Se tu offrirai a Jahve un'oblazione di primizie, offrirai spighe di grano abbrustolito al fuoco e chicchi di grano nuovo schiacciati, come oblazione delle tue primizie. Vi aggiungerai ancora olio, e vi porrai sopra dell'incenso: è un'oblazione. Il sacerdote farà bruciare il memoriale, con una parte dei chicchi e di olio e tutto l'incenso...» (Levitico 2, 4-16)

Queste preziosità alimentari, risultano dalla descrizione puntuale e minuta fatta da coloro che ebbero il privilegio di redigere i testi. Una cronaca fedele oltre che degli accadimenti, anche della vita logistica del "Popolo d'Israele" liberatosi dalle catene e guidato verso la Terra Promessa, non solo per ritrovare una Patria ma anche per iniziare una nuova civiltà. Questa sarà influenzata molto dalle pratiche in uso presso il popolo egizio ma anche dalle scorrerie di predoni, nomadi, soldati, imperatori, mercenari e conquistatori risoluti che "calpestarono" impunemente il suolo d'Israele, illuminandolo però anche di sprazzi provenienti da civiltà ed esperienze diverse. È il caso di ripercorrere timidamente, insieme agli Ebrei, le tappe del loro Esodo per giungere poi verso la libertà e verso la conquista culturale e religiosa della terra dei Cananei.

Nel Deutoromio si legge: «Ascolta, Israele: oggi stai per passare il Giordano per andare a conquistare nazioni grandi e potenti più di te, città grandi le cui fortificazioni raggiungono il cielo; un popolo grande e di alta statura come gli Anaqim che tu conosci e di cui hai sentito dire...».(Deuteronomio 9,1-2)

Erano questi i discendenti di popolazioni preistoriche, forse della stessa Palestina o discendenti da popoli venuti dall'Est, e precisamente dai territori mesopotamici.

In realtà soltanto intorno al VI secolo a.C. la potenza babilonese riuscirà a sottomettere alcune regioni confinanti a sudovest del grande fiume Eufrate con sbocchi sul Mediterraneo, sul Mar Rosso, e sul Golfo

Persico, contenuta ad ovest dalla potenza dei faraoni, a Sud dall'immenso deserto arabico e a nordest dalle montagne inaccessibili, baluardi naturali come confine. In questa terra Babilonia aveva portato la sua cultura scontrandosi con tradizioni alimentari consolidate, frutto di un habitat diverso, influenzato dalle varie culture come quella egiziana, siro-palestinese e assira.

Le lotte tra i vari popoli che avevano dominato, nei secoli precedenti, la zona mediorientale a cominciare dalle battaglie scatenate da Urartu e dagli Assiri giunti nel cuore della zona ovest in vista di Damasco, avevano reso possibile l'infiltrazione di nuovi elementi che modificarono, anche se non in modo traumatico, la civiltà della tavola nel territorio che sarebbe stato dei Cananei, dei Giudei, dei Fenici, dei Seleucidi, e via via di quei popoli che si sarebbero succeduti nel corso dei secoli prima dell'Era Cristiana.

Ugarit, il grande centro della Siria nordoccidentale, sulla costa mediterranea, distrutta intorno al 1200 a.C. dal "Popolo del Mare" ci testimonia, con il ritrovamento di alcuni testi, il passato splendore alimentare di questa regione.

In un testo, in alfabeto cuneiforme di Ugarit, si legge : «Olio faranno piovere i cieli, di miele fluiranno i torrenti» e nella Bibbia un'ulteriore prova della ricchezza alimentare di questa terra: «Io ho ben visto la miseria del mio popolo che è in Egitto; ho ascoltato le sue grida d'aiuto, provocate dai suoi aguzzini; sì, conosco bene le sue angosce. Per questo io sono sceso per liberarlo dalle mani degli Egizi, e per farlo uscire da quella terra verso un'altra terra prosperosa e vasta, dove scorre latte e miele» (Esodo 3, 7-8).

Ancora nella Bibbia: «Invia gli uomini per esplorare la terra di Canaan che io sono per dare ai figli d'Israele. S'inoltrarono fino alla valle di Eshol e colsero ivi un tralcio e un grappolo di uva e lo portarono, in due, sopra una stanga (tanto era grande), e delle melagrane e dei fichi. Quel luogo fu chiamato "Valle di Eshol" a motivo del grappolo che ivi raccolsero i figli d'Israele», (Numeri 13, 1-23)

Dunque la regione della quale stiamo per interessarci non è solo fatta

di zone desertiche, aspre e aride, come abbiamo descritto nel capitolo precedente, ma è anche terra prospera, fertile, dove scorrono piccoli corsi d'acqua che fluiscono sulla pianura dalle montagne e la rendono fertile tanto da essere poi "benefica per il grano nel solco".

Nei documenti ugaritici si indica il dio Balu come artefice della rigogliosa vegetazione. La terra, anche se rappresentata da strisce marginali, rispetto alle grandi superfici desertiche, è fecondata e resa fertile per la pioggia che è linfa vitale voluta dal dio Ba'lu.

Troviamo una certa discordanza sui poteri che governano gli eventi meteorologici come la pioggia e il succedersi delle stagioni che consentono alla terra di "regalare" frutti per sfamare i popoli della regione cananea. Nella cultura Ugaritica, come risulta dai documenti ritrovati, è il dio Ba'Lu che dona la pioggia, mentre negli scritti biblici la "cultura fertilistica della terra" attraverso la pioggia, dà per scontato che anche se Jahve è al di sopra delle attività naturali, non è certo il Dio d'Israele ad esercitare "pratiche fertilistiche" poiché questo Dio, al contrario delle deità cananee, non ha bisogno di affidarsi a culti o ad interventi eccezionali per governare gli eventi e, come in questo caso, la pioggia.

Nella cultura divinatoria dei sacerdoti di Ugarit al contrario si assegna al Dio della pioggia un ruolo determinante per rendere fertili i campi: come si legge in un frammento di testo di Ugarit: «La pioggia battente accarezza i tuoi piedi...La sua testa (del Dio) è nell'uragano, nei cieli: dal dio è l'abbondanza d'acqua»

Tralasciamo volutamente il lungo periodo che va dal Prececeramico (6500-6000 a.C.) al Bronzo Medio



(intorno al 2000 a.C.) durante il quale l'alimentazione dei popoli che abitavano questa zona non doveva differire di molto da quella dei popoli assiro-babilonesi anche se la vicinanza del mare Mediterraneo avrà senz'altro determinato uno stile di vita a tavola che forse privilegiava il consumo dei prodotti ittici. Ma prima di avviarsi verso i secoli più vicini a noi bisogna soffermarsi su un altro elemento importante che caratterizza questa terra siro-palestinese fin dalla sua preistoria: la presenza massiccia, e forse esclusiva di questa zona, delle piante di olivo i cui frutti venivano consumati cotti sulla brace, conservati sotto sale o utilizzati per estrarre il primo olio di oliva della storia.

Non a caso, prima di incamminarci risolti nella Terra d'Israele, abbiamo accennato, con l'aiuto di testi biblici, all'importanza dell'olio, del fior di farina, dei chicchi di grano ecc. L'importanza dell'agricoltura nella terra cananea e soprattutto di alcune colture come quella dell'olivo e dell'olio che se ne ricavava, dei cereali, della vite e della frutta, è testimoniata in molti documenti, sia biblici, sia "laici" come quelli della città di Ugarit.

Al di là di questa città, grande centro amministrativo, politico, economico e religioso, esistevano centinaia di villaggi i cui abitanti svolgevano attività preminentemente agricole con differenti specializzazioni: alcuni si dedicavano alla produzione di cereali come si legge in una iscrizione in aramaico «E di grano e d'orzo, e di cereali e miglio, c'era abbondanza ai suoi giorni...», o produzioni miste di cereali e vino come si legge nella Bibbia: «Onora Jahve con la tua ricchezza e con le primizie di tutti i tuoi frutti: e saranno pieni i tuoi granai di frumento, e di mosto i tuoi tini ridonderanno»

In altri villaggi, nei quali si presume ci fosse una predilezione per la coltura delle olive da olio, ad esempio le tasse venivano pagate con giare di olio come si legge in un altro documento ugaritico: «Totale dell'olio a carico degli abitanti di Slmy: in tutto 68 giare di olio».

Interessante è anche la descrizione tratta dal calendario di Gezer, una località della Palestina meridionale (1000 a.C.), nel quale, in ebraico antico, vi è un riferimento sui lavori agricoli che vengono effettuati in corri-

spondenza di precisi periodi per i quali si chiede anche l'intervento propiziatorio delle divinità o meglio, come in questo caso, della divinità locale. I periodi sono così suddivisi: Mesi del raccolto; Mesi della semina; Mesi dell'ultima semina: Mese della trebbiatura del lino; Mese della trebbiatura dell'orzo; Mese della mietitura e della misura; Mesi della potatura; Mese della raccolta della frutta.

Esaminando le innumerevoli testimonianze ritrovate a Ugarit si ha la netta sensazione che gli dei venissero implorati, e quindi chiamati in soccorso, soprattutto per interventi nelle attività agricole e pastorali, anche se probabilmente vi erano altre necessità meno materiali. Da un documento in lingua fenicia, che riporta il pronunciamento del re Kilamuwa (IX secolo a.C.), si evince che la pastorizia non era secondaria alle normali attività agricole: «E chi mai vide la faccia di una pecora, feci di lui proprietario di un branco, chi mai vide la faccia di un bue, feci di lui il proprietario di una mandria».

Le speranze di vedere accolte le richieste di aiuto divino per garantirsi cibo e salute sono altresì documentate in altri testi, sia della civiltà ugaritica sia della Bibbia. Non a caso il venir meno del dio Ba'lu (propiziatore delle piogge e quindi della fertilità dei campi) sconfitto dal dio della morte Motu, induce la dea 'Anatu ad una lamentazione rivolta alle altre divinità «Spaccati sono i solchi dei campi o Sapsu! Spaccati sono i solchi dei campi, o El! Riarsi, o Bal, sono i solchi del campo arato» e prosegue: «Coloro che arano alzano il loro capo verso coloro che seminano il grano: non c'era più farina nelle loro giare, non c'era più vino nei loro otri, non c'era più olio nei loro vasi»

Interessanti furono le differenze che si crearono tra gli antichi abitanti della terra di Canaan e il popolo d'Israele liberato dalla schiavitù in Egitto e trasferitosi, dopo la lunga marcia, nella nuova terra sottratta ai Cananei che l'avevano resa fertile con l'aiuto delle "mille divinità". Ai mille culti del popolo di Canaan, ora si sostituisce il culto dell'unico Dio: Yahweh, ma Ugarit rimane un punto fermo per comprendere la cultura dei popoli che abitarono la regione siro-palestinese verso nord.

Nonostante l'avanzata culturale del nuovo Popolo d'Israele saranno le testimonianze ugaritiche a fornirci gli elementi più interessanti per sco-

prire anche le origini e i primi passi della colonizzazione di Canaan da parte dei nuovi conquistatori che forse portarono dall'Egitto, da dove furono tratti e messi in libertà, anche gli elementi della cultura egizia che si era già affacciata nelle zone confinanti durante le dinastie più recenti.

Ugarit è un libro aperto per capire la cultura Cananea e le successive invasioni sia religiose sia culturali di nuove popolazioni. Distrutta nello spazio di un lustro (1195-1190 a.C.) la più grande città di Canaan ci fa conoscere, attraverso le testimonianze dei reperti e delle tavolette scritte in cuneiforme, le disponibilità alimentari, le case, gli orti, i campi agricoli, gli strumenti e le stoviglie in dotazione alle famiglie che abitavano a Ugarit e nei villaggi sparsi nel territorio.

Ma sarà la Bibbia, considerato il documento più affidabile, ad aiutarci per la ricostruzione di alcuni scenari come quello del costume, delle abitudini e disponibilità alimentari. Se seguiremo la Bibbia, o le sue indicazioni, non trascureremo però i suggerimenti che ci vengono da Ugarit i quali spesso si sovrappongono alle descrizioni bibliche entrando anche in conflitto con queste. Non a caso per quanto concerne il credo religioso vi fu una grande confusione nelle manifestazioni verso questa o quella divinità.

La cultura religiosa cananea in coincidenza con la colonizzazione fideistica d'Israele perdeva in parte la sua identità e si sovrapponeva al culto dei nuovi venuti che avevano Yahweh come "unica" divinità. Questa iniziale conflittualità e la successiva lotta per estirpare dal territorio siro-palestinese la religione e la cultura cananea, e le intromissioni di altre culture come quelle mitannica, ittita, mesopotamica, egizia manifestatesi nel corso dei secoli, modificarono, anche se marginalmente, la cultura alimentare del popolo di Canaan.

Differenze sostanziali esistevano tra le diverse culture religiose tanto che in un testo mitologico ugaritico, scoperto negli scavi di Ugarit, si legge: "Mangiate, o dèi, e bevete, bevete vino a sazietà, mosto fino all'ubriachezza...Sedette (il dio) Illu festeggiando per l'ebbrezza, sedette Illu nella sua associazione cultica: vino bevve fino a sazietà, mosto fino all'ubriachezza".

Da quanto sopra si evince che nella cultura cananea, religiosa e laica, l'eccesso nel bere e nel mangiare era considerato un "atto sublime" di

grande valore che trovava riscontro anche nella vita quotidiana della gente comune e non solo di quella facente parte di una associazione culturale.

Al contrario la cultura yahwista si fa portatrice di morigeratezza sia nel bere che nel mangiare. Ad esempio il vino, ritenuto un dono importante, e se offerto come libagione è gradito anche a Dio, viene però considerato anche strumento di perdizione e di peccato. Infatti nelle antiche scritture, nonostante che il cibo e il bere, insieme alle altre necessità dell'uomo, siano tutti "dono di Dio", Yahweh non viene mai rappresentato e descritto mentre mangia o beve.

Lui provvede al cibo dell'uomo tanto che in mancanza di cibo, ottenuto "naturalmente" dalla terra o dal mare, manda in dono al Popolo d'Israele il "grano dei cieli" (la manna): «...e spalancò le porte del cielo e fece piovere su loro manna per cibo e grano del cielo donò loro. Tutti mangiarono il pane dei forti, e cibo a sazietà fu loro largito» (Salmi 78 - 23, 25).

Vino e grano rappresentavano nella cultura cananea il simbolo della "deificazione" dei prodotti della terra, elevati al rango di offerte pagane alle varie deità. Con la stessa denominazione "divina", vengono assorbiti dalla cultura monoteista (yahwista) e trattati in vari passi della Bibbia come frutto della naturale benevolenza divina che li "regala" all'uomo per materiali godimenti. Isacco nel benedire il figlio, "finto" Esaù, così declama: «Sento l'odore del mio figlio come l'odore di un campo; che Jahwe ha benedetto. Ti dia Elohim rugiada dal cielo e le contrade più pingui della terra, (ti diano) grano e vino abbondanti».

Se possiamo servirci di testimonianze scritte, sulla cultura alimentare e sugli stili di vita, non solo a tavola, ma anche nella vita quotidiana, delle popolazioni cananee, giudaico-siriane e di tutte quelle popolazioni che abitarono i territori del Medio Oriente, lo si deve senz'altro al ritrovamento delle circa 1300 tavolette scoperte negli scavi di Ugarit. Redatte in cuneiforme semplice e stilizzato contrariamente a quelle mesopotamiche,

anatoliche e siro-palestinesi. Queste “testimonianze” di argilla furono interpretate e tradotte da Charles Virolleaud, che nel 1929, quale custode del servizio delle antichità di Beirut, ebbe il compito di rendere leggibili i documenti ugaritici. Trattandosi di una specie di primitivo alfabeto, fu facile per Virolleaud, e in seguito per Hans Bauer, decifrare la grande massa di documenti.

A questi studiosi si affiancò Edouard Dhorme, dell’Ecole Biblique di Gerusalemme, il quale apportò significative correzioni per la definitiva decifrazione della lingua “alfabetica” di Ugarit.

Anche se Israele, nella sua evoluzione religiosa, e nel suo definitivo abbraccio della religione e cultura yahwista, combatté la cultura e la politeistica religione cananea si assiste, per un periodo abbastanza lungo, ad una convivenza non solo teorica e culturale ma anche della vita quotidiana, quindi degli usi e dei costumi. Per continuare le nostre ricerche, riferite a quel periodo, possiamo avvalerci anche di ciò che la Bibbia ci racconta sulla vita a tavola e soprattutto sui singoli prodotti della terra e sulla loro preparazione per renderli disponibili come cibo quotidiano o della festa.

Non è soltanto la comune tradizione letteraria tra i cananei e il popolo d’Israele che ci garantisce la credibilità delle fonti, ma è anche la permanenza nella nuova cultura israelita per un periodo lunghissimo, di tradizioni alimentari e socio-economiche della terra di Canaan.

Molti autori, che hanno voluto raccontare il cibo dell’epoca non hanno tenuto conto della mescolanza delle due culture che, specie all’inizio, altro non erano che varianti divergenti di uno stesso ceppo culturale. A nord infatti prevaleva una cultura arcaica, quella di Ugarit (fenicio-cananea), più a sud quella biblica d’Israele.

Nel mio, talvolta “frivolo”, vagabondare sui testi di cultura israelitica o yahwista, ho fatto fatica ad accorgermi del tentativo di nascondere, da parte degli estensori, l’influsso e il condizionamento subito da parte della primitiva religione e cultura cananea di Ugarit nei confronti di quella israelitica.

Mi sono convinto soltanto scorrendo il testo emblematico dello studioso J. Oberman «**How Daniel was Blessed with a Son: An Incubation Scene in Ugarit**” (*New Haven 1946*). Tra l’altro nell’opera, con riferi-

mento ai testi di Ugarit, si legge: «Essi ci forniscono nuovi elementi di base per il folclore religioso e letterario della Palestina e dell'Antico Testamento: elementi di base molto più antichi di quelli della Fenicia e molto più vicini di quelli dell'Egitto o di Babilonia».

Chi, di voi lettori, non desidererebbe conoscere con esattezza dove si trovasse esattamente la terra considerata l'Eden descritto dai testi biblici? Rifacendosi comunque, alla mitologia ugaritica, e quindi alla cultura cananea, che indicavano in Ilu, il dio creatore, che abitava, o aveva la grande dimora, nei pressi degli abissi, delle sorgenti e dei fiumi, considerati "acque cosmiche" dalla mitologia ugaritica, nella Genesi si legge: «E dall'Eden usciva un fiume per irrigare il giardino e da lì si divideva formando quattro capi. Il nome del primo è Phison. esso scorre tutt'intorno al paese di Havila, nel quale c'è l'oro. E l'oro di quel paese è buono; ivi vi sono anche il;"bdelio" (una specie di gommarsina) e la pietra onice. E il nome del secondo fiume è Ghion (qualcuno avanza l'ipotesi che si trattasse del Nilo). Esso scorre tutt'intorno al paese di Cush (l'Etiopia o una regione dell'Armenia?). Ed il nome del terzo fiume è Tigri. Esso scorre a oriente di Assur. E il quarto fiume è l'Eufrate. E Yahve Elohim prese l'uomo e lo collocò nel giardino di Eden perché lo coltivasse e lo custodisse». (*Genesi 2, 10-17*)

Da questa rilettura del Genesi di chiaro c'è soltanto il riferimento al Tigri e all'Eufrate (rispettivamente Hiddeqel e Perat in lingua ebraica) che nascono in territorio armeno e che dopo aver attraversato, separatamente, estesi territori, si uniscono nello Shatt el Arab gettandosi nel Golfo Persico. Da ciò si dovrebbe dedurre che Pishon e Ghion non potevano essere molto distanti tra loro.

Forse, la soluzione più credibile è che la Bibbia faccia riferimento ai due fiumi mesopotamici mentre gli altri due potrebbero essere due dei numerosi canali naturali o artificiali che collegavano tra loro il Tigri e l'Eufrate. Soltanto se si farà chiarezza su questi interrogativi potremmo

stabilire i confini dell'Eden biblico. Assur (città posta sulla riva occidentale del Tigri) è un altro elemento incontestabile che ci fa ritenere che l'Eden, nell'interpretazione oleografica, fosse in realtà una zona fertile della Mesopotamia, compresa tra i due grandi fiumi.

Eden o non Eden, collocato come detto nel cuore della Mesopotamia, a leggere la Bibbia, o anche i testi di Ugarit, anche la terra di Canaan era senz'altro - almeno allora - una terra fertile, bagnata dalle acque dei ruscelli, dei torrenti e protetta da un clima favorevole allo sviluppo di una fiorente agricoltura mediterranea.

Come poi alcune delle terre d'Israele, della Palestina o dell'attuale Siria, siano potute diventare, se non inospitali, certamente desertiche e aride, è un mistero che ci lascia nel dubbio e non possiamo accettare supinamente il resoconto né della Bibbia né dei testi di Ugarit. Anche se forse è un po' esagerata la descrizione biblica di quelle terre mediorientali, lo scenario ambientale doveva essere diverso da quello attuale, probabilmente fatto di terre fertili e generose di frutti.

In una mia recente visita in Israele, ho potuto ammirare, ai confini delle zone desertiche a est di Tel Aviv, una delle più estese coltivazioni di frutti "tropicali" (avocado e mango) realizzate con il concorso del **"Volcani Institute for Agricultural Research"**.

Accompagnato da uno dei massimi ricercatori del centro, il dottor A. Blumenfeld, avevo potuto rendermi conto di persona della trasformazione in "moderno paradiso terrestre" di una delle zone più aride di Israele dove ho visto crescere piante prolifiche di frutti, abbeverate da un invisibile rivolo d'acqua. Era stato forse l'abbandono per secoli a rendere inospitale e arida quella terra, un tempo fertile e ricca di frutti, regalata da Dio al popolo d'Israele, se ora, sempre per merito di uomini, poteva tornare all'antica ricchezza?

Dove sono finite le numerose palme da datteri e le secolari piante di cedro ospitate, come ci narra la Bibbia, in tutto il territorio dei Cananei, nella piccola striscia di terra fenicia, e nella terra d'Israele? Oggi sono rare le une mentre le altre vivono allo stato protetto come fossero specie in via d'estinzione. Per distruggere l'antica, biblica fertilità e la ricchez-

za, sia della flora sia della fauna, fu davvero sufficiente meno di un millennio, cioè dall'invasione del re di Assur: Sennacherib (701 a.C. circa) alla tragica occupazione, relativamente più recente (75 d.C.) del sabino, Imperatore Tito?

Era Sennacherib re dell'Assiria, successore del potente Sargon II., con sede a Ninive. Scatenò guerre non solo per difendersi ma soprattutto per fini di bramosia imperialista. Combatté infatti i Cassiti, occupò la Siria e la Palestina. Invase la Giudea e portò l'assedio a Gerusalemme, nel tempo in cui era Re di Giudea Ezechia.

Oltre alla riscossione forzosa di tributi, il prepotente re assiro fece anche disastri all'ambiente tanto che nella Bibbia si può leggere: «L'anno quattordicesimo del re Ezechia, Sennacherib, re di Assur, attaccò tutte le città fortificate di Giuda e le occupò. Allora Ezechia, re di Giuda, spedì a Lachish, al re di Assur, un'ambasciata per dirgli: "Ho agito male! Ritirati da me, ciò che m'imporrai io eseguirò! Il re di Assur impose allora ad Ezechia, re di Giuda, trecento talenti d'argento e trenta talenti d'oro. Così Ezechia dovette consegnare tutto l'argento che si trovava nella casa di Jahve e nei tesori del palazzo reale. In quella circostanza Ezechia dovette sguarnire la porte del santuario di Jahve e i pilastri che Ezechia, re di Giuda, aveva rivestito d'oro, e ne fece dono al re di Assur.» (Libro secondo Re 18, 13-16)

Dopo altre imposizioni e reciproche vane promesse giunsero regole nuove da parte di Sennacherib: «Non date ascolto a Ezechia - così diceva ancora il re di Assur - : Fate pace e arrendetevi a me; ciascuno potrà mangiare, allora, il frutto della sua vigna e del suo fico e ciascuno potrà bere l'acqua della sua cisterna, fintantoché io venga e vi porti in una terra come la vostra terra, una terra di frumento e di mosto, terra di pane e di vigne, terra d'olio e di miele; così voi potrete vivere e non morire» (Re II - 18 - 31-32).

Come si può notare quella terra, al momento dell'invasione del Re

Sennacherib, doveva essere fertile e ricca di ogni ben di Dio. Vediamo cosa ha in mente di fare, secondo il profeta Isaia, l'occupante Sennacherib: «Con la massa dei carri miei le cime dei monti ho asceso sui fianchi del Libano; gli alti cedri ho reciso, i cipressi suoi migliori! L'estrema della sua dimora ho raggiunto, i giardini suoi boscosi. Io, acque straniere ho scavato e bevuto, tutti i canali di Masor con la pianta dei piedi miei ho prosciugato!» (Libro II Re 19, 23-24)

Forse, anche se non è ben documentato, le dominazioni, da parte dei vari eserciti, avranno senz'altro contribuito a minare la fertilità della terra d'Israele, distruggendo boschi, sradicando alberi da frutto e lasciando che le acque dei ruscelli si disperdessero in paludi come alcune di quelle che il popolo d'Israele incontrò nella "Terra Promessa".

Ma come fare a individuare con esattezza tutti gli elementi, sia di natura animale sia vegetale, che partecipavano alla dieta quotidiana degli abitanti della terra d'Israele, se la flora e la fauna odierne non possono essere testimonianza certa di quelle che erano ospitate nella terra e nelle acque di un tempo?

Sappiamo quanta fatica, ad esempio, ha accompagnato la rinascita del moderno Stato d'Israele, con la creazione di nuove colture e con l'immissione nei vari habitat di una fauna e di una flora diverse da quelle indigene.

Come già detto, ci aiutano un po' nella ricostruzione di cronache credibili, sia la Bibbia, sia le testimonianze di Ugarit anche se, specie per quanto riguarda la Bibbia, vi sono state molte inesatte interpretazioni causate dalle difficoltà rappresentate dai testi originali spesso incomprensibili.

Per quanto concerne le specie vegetali, soprattutto per le erbe aromatiche e le spezie verdi, importanti oggi come allora per la cucina medio-orientale, non ci potranno aiutare né l'archeologia, né la botanica, né lo studio delle attuali specie presenti in Israele.

Avendo visitato a più riprese sia la Siria, sia Israele, sia le altre terre che si affacciano nel Mediterraneo, e con l'aiuto della Bibbia e anche degli studi fatti da archeologi nei secoli passati, posso serenamente seguire l'affascinante "menu" che per qualche millennio è stato compagno dell'avventura gastronomica, dei Cananei un tempo, dei palestinesi, e in seguito del popolo d'Israele approdato per grazia di Dio, nella Terra

Promessa dopo la schiavitù in Egitto: “Per questo io sono sceso per liberarlo dalle mani degli Egizi, e per farlo uscire da quella terra verso un’altra terra prosperosa e vasta, dove scorre latte e miele»

Non ci rimangono testimonianze nell’arte pittorica o nella ceramica che facciano riferimento a cibi, animali o altri prodotti per facilitare le nostre ricerche sugli elementi che componevano la razione quotidiana degli israeliti.

L’iconografia di questo popolo, segue pedissequamente i divieti che nel Deuteronomio si fanno severi e precisi: «Ed egli vi espose il suo patto, che vi ordinò di eseguire, le dieci proposizioni, e le scrisse su due tavole di pietra. E in quel tempo il Signore mi ordinò di insegnarvi statuti e leggi perché voi le eseguiate nella terra, ove state andando per prenderne possesso. State però molto attenti, perché non vedeste alcuna figura nel giorno in cui il Signore parlò a voi in Oreb di mezzo al fuoco, di non corrompervi e farvi alcuna scultura, figura di qualsiasi idolo, della forma di uomo e di donna, della forma di qualsiasi animale sia sulla terra, della forma di qualsiasi uccello che voli nel cielo, della forma di qualsiasi bestia che strisci sulla terra, della forma di qualsiasi pesce che sia nell’acqua, sotto la terra» (Deuteronomio 4, 13-18)

Come si può notare ogni forma naturale che avrebbe potuto dare una mano ai posteri per interpretare meglio la vita quotidiana a tavola della popolazione che abitava la terra d’Israele, ci viene negata per motivi che rasentano un integralismo religioso incomprensibile a chi come me è lontano da queste ideologie.

E’ però comprensibile la paura di scatenare nel popolo eletto, il fenomeno dell’idolatria, radicato e diffuso in altre religioni.

Se i resti architettonici, archeologici, e le descrizioni della Bibbia, hanno resistito al tempo, non si può dire la stessa cosa dei vari elementi di natura animale e vegetale che facevano parte del quotidiano della vita di ogni componente della società d’Israele. Immaginatoli dunque cercando, con un po’ di fantasia e molta intuizione, di capire quale poteva essere lo scenario alimentare di quel popolo.

Una cosa è certa: la terra di Canaan, specie intorno al XIII o XIV seco-

lo a.C. si può considerare, almeno dal punto di vista delle abitudini alimentari e degli stili di vita a tavola, come un grande crocevia nel quale si fondono e quindi si confondono più culture essendo terra di passaggio e di stanzialità precaria per molti eserciti, tribù, popoli; mercanti e mercenari.

Non a caso popolazioni seminomadi, che si attestavano nei vari territori, ma specie in quelli riferiti alla Palestina del Nord erano impiegati saltuariamente come mercenari, non sempre fidati, dai re della varie città-stato cananee.

Queste tribù nomadi, forti e bellicose, e si può affermare anche di cultura autonoma, non facili quindi da assoggettare a nuove culture sia religiose sia alimentari, provenivano sia da sudovest: Egitto e Sinai, sia dal profondo est: come Mesopotamia e Khuzistan.

Si può affermare anzi, che proprio queste tribù, certamente numerose e tali da conquistare piuttosto che essere conquistate culturalmente, portarono e fecero affermare le loro culture alimentari d'origine nella nuova terra d'Israele. Gli stessi ebrei, portati fuori dall'Egitto per grazia divina, portarono con se abitudini e "tecniche" gastronomiche che si rifacevano alla cultura alimentare egiziana.

Se come abbiamo detto, specie nei primi tempi, vi fu una certa commistione o meglio confusione, tra la religione cananea e israelita, è facile immaginare che la primitiva cultura alimentare israelita abbia risentito in modo anche prepotente degli influssi sia cananei sia delle varie culture avvicendatesi in quella zona prima del "ritorno" degli ebrei nella Terra Promessa.

Qualcuno avanza l'ipotesi che non poteva esserci commistione tra la cultura di Ugarit, posto a nord della zona d'influenza cananea, quindi nella parte estrema siro-palestinese, con Israele collocato nella parte più meridionale del paese. Mi convincono invece altre teorie cioè che l'ipotesi più credibile sia quella che ritiene insufficiente la distanza geografica, relativamente grande ma non eccessiva per determinare un isolamento culturale, specie in tempi in cui iniziavano le grandi invasioni di carattere militare e quindi anche culturale provenienti dal mare oltre che dall'interno.

Dando uno sguardo alla cartografia di quella zona del Medio Oriente

si può facilmente ipotizzare che solo alcuni territori confinanti con il Mediterraneo, e che hanno alle spalle in modo quasi uniforme il complesso montagnoso, erano difficilmente raggiungibili da est. Ugualmente gli abitatori antichi e nuovi di quella vasta zona, ritengo che in parte, abbiano “confuso” le loro culture, scambiandosi esperienze e atteggiamenti, avendo a disposizione vari habitat per il reperimento dei prodotti alimentari necessari non solo alla sopravvivenza ma anche al consolidamento di una vera e propria cultura e civiltà della tavola, che gli Ebrei avrebbero fatte loro.

Diversi habitat, con due differenti collocazioni, che in seguito dettigheremo meglio: a nord campi fertili, oliveti e vigne, al sud pascoli rari, zone spesso aride ma tali da essere terreno adatto alla pastorizia nomade di capre e pecore. Ecco che a contrastare la nostra ipotesi di “interdipendenza” delle varie culture e habitat, ci giunge un passo del Deuteronomio: «Quando il Signore, tuo Dio, ti avrà introdotto nella terra, dove tu stai andando per prenderne possesso, e avrà cacciato numerose nazioni innanzi a te, gli Etei, i Girgasei, gli Amorrei, i Cananei, i Ferezei, gli Evei e i Gebusei, sette popoli, numerosi e potenti più di te, il Signore tuo Dio, li avrà dati in tuo potere e tu li avrai battuti, distruggili completamente. Non stipulare alcun patto con essi e non usare la loro grazia.

Non imparentarti con loro, non dare tua figlia a suo figlio, né prendere sua figlia per tuo figlio, poiché farebbero scostare tuo figlio da me e servirebbero altri dèi, e l’ira del Signore si accenderebbe contro di voi e ti distruggerebbe presto; Invece fate loro così: Demolite i loro altari, spezzate le loro stele, tagliate le loro ascere, bruciate nel fuoco le loro sculture perché tu sei un popolo consacrato al Signore, tuo Dio» (Deuteronomio 7, 1-6)

Lo scenario della terra d’Israele e i rapporti tra diverse culture dovevano essere completamente diversi da quelli da me immaginati poco sopra, visto che gli Ebrei, secondo l’apocalittica descrizione del Deuteronomio, avrebbero dovuto “cancellare” ogni traccia materiale e religiosa dei popoli che abitavano quella terra prima della loro “rimpatriata”. O forse, anche allora, come avviene ancora oggi, la civiltà della tavola di una regione non è considerato elemento di divisione come invece lo sono le motivazioni politico-religiose.

Gli Ebrei continuarono forse, senza pregiudizi, a seguire stili di vita a tavola e abitudini alimentari dei popoli - molti a sentire il Deuteronomio, e forse anche più numerosi di quelli elencati - che avevano abitato o invaso anche la terra riconquistata con l'aiuto di Yahweh.

Diamo per scontata questa ultima ipotesi e continuiamo il nostro viaggio nel grande mare delle soluzioni gastronomiche che a partire dall'età del bronzo e del ferro (dal XIII al VII secolo a.C.) furono adottate dai popoli abitatori delle zone siro-palestinesi.

Debbo innanzitutto criticare coloro, autori di testi e ricercatori vari, che hanno un atteggiamento ciecamente positivo verso gli alimenti definiti genuini perché non elaborati dall'uomo o dalla sua tecnologia, ma forse non sanno che moltissimi cibi "soltanto genuini" sono spesso di qualità mediocre. Chiarisco subito il concetto: non tutti i tipi di grano danno la stessa qualità di pane, e non tutte le farine hanno potere di panificazione ideale, ma non basta.

Ho ricordi diretti di quando, anche dopo l'ultimo dopoguerra, il pane sfornato dal nostro forno domestico, quindi rustico e contadino, era di pessima qualità, l'olio di oliva era anch'esso ai limiti della commestibilità, senza parlare poi di altri ingredienti. Ci salvavamo soltanto ricorrendo ai prodotti vegetali e alle erbe aromatiche per avere un po' di piacevolezza e un briciolo di gusto in più.

Ma voglio chiarire meglio. Il frumento, non sempre trova, nelle zone dove viene coltivato il suo habitat ideale, tanto che solo il miglioramento genetico delle varie specie e varietà hanno portato ad una evoluzione sfociata in un perfezionamento come quello attuale.

Anche le nuove, auspiccate lavorazioni, nel rispetto della natura, hanno allontanato dalla coltura granicole alcune specie di infestanti che "inquinavano" le farine così che il pane veniva modificato nei suoi sapori a causa della veccia, (Vicia di più varietà) che apportava un sapore disgustoso, aumentato anche da eventuali semi di Papavero rosso (*Papaver rhoeas*). Pane comunque che risentiva anche di lavorazioni approssimative che non facevano giustizia alle potenzialità organolettiche e quindi gastronomiche sia dei chicchi di grano sia delle farine ottenute dalla macinazione e dai diversi livelli di aburramento.

L'olio di oliva, e qui ho esperienza personale maturata in oltre quarant'anni di studi e ricerche nelle varie culture olivicole, un tempo era di qualità scadente a causa della raccolta indifferenziata di olive cadute da poco o da molto tempo, lasciate marcire, interrate e quindi responsabili di un inquinamento sia dei profumi sia dei sapori finali dell'olio oltre che della conservazione dello stesso.

Oggi, almeno in alcune zone olivicole della nostra penisola, la raccolta avviene nel momento ottimale della maturazione e si utilizzano solo olive raccolte scartando quelle cadute spontaneamente al suolo, macinandole entro breve tempo per evitare un degrado delle caratteristiche organolettiche originali del frutto.

Ho voluto affrontare questo problema poiché in una recente pubblicazione sulla cucina "biblica" si fa riferimento, come elemento di grande qualità, solo alla genuinità degli alimenti del periodo storico in Israele, senza tener conto dei miglioramenti apportati dall'uomo con la sua intelligenza e con la sua tenacia. In una parola, e per concludere questa parentesi: non sempre genuinità è indice di qualità.

Dico, senza tema di essere smentito, che il vino degli Fenici, degli Ebrei, degli Egizi, dei Greci e dei Romani erano senz'altro vino di qualità scadente, e forse neanche genuino, visto che alcuni venivano spesso addizionati di miele, di succo di datteri, di erbe aromatiche, di resine, di mirra e di ogni altro invasivo elemento vegetale e forse anche minerale. Affronteremo meglio tutto ciò che riguarda i singoli alimenti nella parte ad essi dedicata per essere esaustivi ed evitare interpretazioni errate da parte del lettore, per colpa nostra o meglio della nostra superficiale esposizione dei problemi in questa semplice e occasionale parentesi.

La Bibbia, se letta in modo approfondito, può darci un quadro abbastanza credibile e completo sulle opportunità offerte agli abitanti d'Israele e dintorni, dalla terra, dalle acque dolci, dal mare e dal cielo.

Anche se attualmente il territorio d'Israele è formato dal 60% circa di zone desertiche (molte in via di riappropriazione da parte dell'uomo che non solo ha bloccato il processo di desertificazione ma ha restituito alla fertilità molte zone) un tempo la superficie desertica era senz'altro inferiore.

Alcuni autori come ad esempio E.E. Vardiman, studioso del nomadismo, asseriscono che le zone desertiche rappresentavano solo il 20% circa. Riuscire a scoprire cosa mangiassero in Israele, ci permetterebbe, come è stato possibile per l'Egitto e la Mesopotamia, di capire il livello raggiunto dalle popolazioni di pastori nomadi o stanziali, di come era l'agricoltura, quali erano gli animali addomesticati e quali erano frutto della caccia.

Quali alberi partecipavano al sostentamento della gente con i loro frutti o le loro bacche. Quali erano le erbe aromatiche che crescevano spontanee o nei giardini e negli orti. Quali tipi di frumento era coltivato, o raccolto, spiga su spiga, negli spazi liberi. Quale era l'apporto dei pesci di acqua dolce e quale dei pesci del mare. Quali uccelli stanziali o di passo venivano catturati per rendere più ricca la cucina e quindi la tavola.

Un viaggio affascinante in un territorio che pur non dovendo subire, come era avvenuto per le terre tra il Tigri e l'Eufrate, e quelle che costeggiavano il Nilo, le periodiche disastrose, inondazioni, tuttavia doveva confrontarsi spesso con fenomeni atmosferici avversi e con una situazione ambientale non sempre paradisiaca. L'Eden non era certamente da queste parti.

E' proprio un peccato, quando si parla d'Israele, che non si possa accompagnare il nostro dire, con le immagini, tratte da rilievi o pitture, o comunque da altre forme d'arte, per la proibizione biblica di ritrarre il "naturale". Avventuriamoci allora tra le immagini egizie che grosso modo possono darci un'idea della vita quotidiana del tempo valida anche per la "Terra Promessa"?

Israele, o meglio il suo Popolo, per quarant'anni, tanto era durato il periodo dell'Esodo, si era dovuto confrontare con la vita nomadica, e molti, quasi certamente, non erano riusciti a superare la durezza di quell'esperienza. I nomadi venivano considerati miseri, generalmente provenienti dai paesi asiatici, selvaggi abitatori del "regno della sabbia" e a volte indicati come assassini e predoni.

Per comprendere meglio la situazione agroalimentare d'Israele, in coincidenza del ritorno del suo popolo dopo la schiavitù subita in Egitto, forse è il caso di individuare i ruoli svolti dalle diverse tipologie di individui o tribù. poiché ogni regione pretende di essere la patria primigenita

dell'agricoltura, (nel capitolo dedicato alla cultura anatolica, abbiamo assegnato a quella terra il primato di un'agricoltura evoluta) dobbiamo, per successivi studi e ricerche, ritenere che proprio nella zona compresa tra Palestina, Siria e l'attuale Iran, sia avvenuto il grande miracolo evolutivo che ha portato l'uomo raccoglitore e cacciatore, ad assumere un ruolo determinante nell'evoluzione agricola e agropastorale nel Medio Oriente.

I nomadi venivano dalle popolazioni stanziali definiti "miseri" e predoni poiché non conoscevano la grande civiltà rappresentata soltanto dalla coltivazione e raccolta di cereali e affini. Se abbiamo la certezza che proprio da queste parti ebbe inizio il processo di "agrarizzazione", questo fu molto lento e tardò qualche millennio prima di espandersi nell'intera regione e da qui, per merito dei Fenici, dei "primitivi popoli del mare", delle migrazioni via terra, si diffuse nel cuore dell'Europa e in seguito anche nelle regioni più a nord di questo continente.

Nel suo vagabondare e nelle tappe di avvicinamento verso la terra promessa, il popolo d'Israele forse ebbe svariati contatti con tribù nomadi o stanziali dalle quali apprese l'arte della pastorizia, delle prime coltivazioni e forse dell'elaborazione dei vari elementi. Vedremo in seguito come lo stesso Re Salomone, avendo sposato la figlia dell'ultimo faraone d'Egitto, da questa terra e dagli esperti Egizi, trasse insegnamenti per una più progredita agricoltura nella sua terra d'Israele.

Un'evoluzione vera e propria nella coltivazione dei campi e nella concezione più moderna della pastorizia si avrà soltanto intorno al I millennio a.C.. Anche se le date sono da più parti contestate, Salomone fu Re dal 965 al 926 a.C., ma già secoli prima la terra di Canaan aveva conosciuto un benessere agricolo di grande interesse.

Il nord, abitato da alcune tribù ebraiche tra il Monte Ermon e la pianura di Jesrael, presentava, oltre ad un clima migliore una condizione ottimale del terreno decisamente più fertile della parte meridionale.

Cereali e vino, olio e frutta, animali sempre grassi per merito dei pascoli ricchi d'erba, garantivano un benessere alimentare di tutto rispetto. Soprattutto la Galilea, considerata anche la Patria dell'olivo e quindi anche del prezioso "oro verde", contribuiva alla ricchezza del territorio.

Sembra che già nel XV secolo a.C. i "grandi predoni" guidati da capi militari scaltri e avidi facessero man bassa nei terreni agricoli e nei capaci magazzini. Uno di questi fu Thutmosis III, che riuscì a depredare una quantità enorme di cereali (oltre 200.000 sacchi): si trattava probabilmente di frumento della specie "Triticum monococcum".

Grande "protettore dell'agricoltura" fu Davide, secondo re ebraico, il quale diede inizio alla prima rivoluzione agricola della terra d'Israele. Qualcuno parla di vero e proprio boom in coincidenza con l'avvento dei regni ad opera dei vari Re, anche se Davide e dopo di lui Salomone, furono i grandi precursori delle civiltà agropastorale dell'intero Medio Oriente. Sembra che proprio in quel periodo venissero realizzate le prime monoculture specializzate.

La zona compresa, tra la costa del Mediterraneo a ovest, il Lago di Tiberiade (o Mare di Galilea) e parte del Giordano a est, i primi contrafforti del Libano a nord, e la piana di Esdrelon a sud, si trovava la Galilea, una terra, le cui colture erano dominate da oliveti che fornivano non soltanto olive da tavola ma anche quelle per estrarne olio utilizzato come condimento o per l'illuminazione. Oliveti si trovavano anche intorno a Gerusalemme e in altre "isole" del territorio d'Israele.

Più a sud, e precisamente nella zona di Hebron e Gabaon, ad ovest del Mar Morto, si trovavano le prime vere vigne che ospitavano alcune colture adatte a resistere, anzi ad essere beneficate, dal tipo di clima che caratterizzava la parte meridionale d'Israele.

Il vino prodotto, anche se non di eccelsa qualità, era tuttavia indispensabile a rendere meno monotona la dieta e soprattutto a garantire un apporto di calorie "euforiche", anche se meno preziose di quelle assicurate dai campi di frumento coltivato nelle pianure e anche sui costoni delle colline. Abbiamo accennato che dopo David ci fu l'avvento del re Salomone, il più illuminato e capace d'Israele, almeno per quanto ci

riguarda. Era questo monarca, un uomo decisamente di polso tanto che riuscì ad assicurare un lungo periodo di pace durante il quale dedicò tempo e risorse allo sviluppo dell'agricoltura.

Avendo sposato la figlia dell'ultimo (o forse del penultimo) faraone della ventunesima dinastia d'Egitto, da questo paese portò in patria le tecniche agricole e soprattutto gli avanzati sistemi d'irrigazione tanto che i territori, fino allora, aridi e improduttivi, in virtù di queste nuove tecniche, divennero ben presto fonte di approvvigionamento per i capaci magazzini statali.

Anche se non vi sono prove e riscontri altamente affidabili, salvo i cenni biblici, sembra che sia stato proprio Salomone ad attivare anche un'orticoltura nelle zone rese fertili dalla fatica dell'uomo. Leggiamo in Isaia una allegoria che ci fa immaginare una situazione agricola evoluta: "Rimasta è pertanto la figlia di Sion come una capanna in una vigna, un casotto in un cocomeraio, una città assediata" (Isaia 1, 8).

La capanna nella vigna e il "casotto" nel cocomeraio ci danno un quadro abbastanza chiaro di come nei territori d'Israele, sia la vigna, sia gli orti irrigati per allevare cocomeri e poponi, e forse zucche e altri ortaggi, fossero una realtà da difendere tanto da costruirvi un casotto di guardia di cui si parla in varie scritture.

Con Salomone iniziarono i traffici mercantili e non solo di animali, verso l'Egitto, ma forse anche ortaggi e cereali verso i territori dell'est. Se l'agricoltura era progredita e l'orticoltura efficiente e produttiva, i campi venivano certamente "visitati" da ladruncoli e predoni veri e propri che rapinavano non solo le scorte ma anche il prodotto prima della sua maturazione completa. Ecco perché la creazione in mezzo ai campi del "casotto" o della "capanna" per ospitare non solo i contadini e gli agricoltori ma anche i guardiani che dovevano difendere i raccolti dagli assalti di queste bande o di predoni solitari.

Era talmente ricca la terra d'Israele, tanto che Salomone, un po' per amore della patria di sua moglie, molto per rimpinguare le casse dello Stato, esportava le eccedenze agricole verso l'Egitto che era stato fino a secoli prima il grande forziere e la riserva di beni alimentari per tutte le

zone del Medioriente. Se Salomone si interessava del suo popolo per sgravarlo dall'antica fame, pensava molto a se stesso tanto che nella Bibbia possiamo leggere la sua "grandezza" ma anche le sue "entrate" più o meno forzose delle quali non si scandalizzarono più di tanto gli estensori delle cronache del tempo.

"Salomone stendeva il suo potere su tutti i regni dal fiume al paese dei Filistei e fino ai confini con l'Egitto. Essi portavano tributi e servivano Salomone per tutti i giorni della sua vita. E il vitto giornaliero di Salomone era: trenta cor di fior di farina e sessanta cor di farina (1 cor era l'equivalente di 393 litri circa), dieci buoi grassi, venti buoi da pascolo, e cento pecore, oltre i cervi, le gazzelle, le antilopi e i volatili da gabbia. poiché egli dominava per tutto l'Oltre-fiume, ebbe pace in tutti i suoi confini all'intorno. Perciò Giuda e Israele abitavano tranquillamente, ciascuno sotto la propria vite e sotto il proprio fico, da Dan fino a Bersabea, per tutti i giorni di Salomone.

Salomone ebbe anche quattromila scuderia di cavalli per i suoi carri e dodicimila cavalli da sella. E i prefetti sostentavano il re Salomone e quelli ammessi alla mensa del re Salomone, ciascuno il suo mese; non facevano mancare niente. L'orzo, la paglia per i cavalli e per le bestie veloci, li portavano al posto stabilito, ciascuno secondo il suo turno" (Primo Libro dei Re 5, 1-8) E a seguire: «Parlò perfino delle piante, dai cedri che sono sul Libano fino all'issopo che spunta sui muri; parlò anche degli animali e dei volatili, dei rettili e dei pesci. Perciò venivano da tutti i popoli per ascoltare la sapienza di Salomone da parte di tutti i re della terra, dovunque avevano notizia della sua sapienza» (5; 13-14)

Se in Egitto, gli agricoltori e gli "ortolani" avevano soltanto il compito di smuovere, con uno strumento a volte primitivo o con aratro di legno, il sottile strato di limo mescolato al ricco humus che rendeva fertile la superficie da coltivare, gli israeliti dovevano confrontarsi continuamente

con un ambiente non solo un po' più arido ma spesso sassoso e scosceso tanto da essere costretti a rubare pochi metri di terra coltivabile lungo i dorsali delle colline e sui bassi monti che caratterizzavano l'habitat della maggior parte della terra di qua e di là del Giordano.

I contadini dovevano togliere le pietre accatastandole lungo i perimetri dei fazzoletti di terra cercando di fare dei terrazzamenti per poter essere lavorati con l'aratro trainato da buoi o da altri animali addomesticati allo scopo.

Il segreto era individuare con esattezza il tipo di coltivazione adatta ad ogni tipo di terreno e ad ogni microclima. Gli orti ad esempio, come per l'Egitto, per la Mesopotamia e per le altre zone mediorientali, venivano ricavati accanto alle sorgenti d'acqua necessaria per coltivare ortaggi, e alberi da frutta che necessitavano di un clima leggermente umido per dare "buoni frutti".

Ancora la Bibbia in Genesi viene in nostro aiuto e chiarisce: «Ramo d'albero fruttifero è Giuseppe, ramo d'albero fruttifero, vicino ad una fonte, i cui rami si stendono lungo il muro» (Genesi 49, 22). Giuseppe viene paragonato ad una cultivar di vite rigogliosa, i cui tralci opimi si elevano sul muro di cinta. Si tratta anche qui di un'allegoria che però documenta chiaramente come accanto ad ogni pianta fruttifera importante dovesse esserci una sorgente d'acqua, e non solo per ristorare gli uomini accaldati ma per gratificare di giusta umidità gli alberi.

Immaginiamo quale sforzo dovevano compiere i contadini per alleviare la calura e la siccità incombente sull'apparato radicale delle colture che avevano trovato ospitalità sui pendii sassosi, resi fertili dalla fatica dell'uomo. Forse l'acqua veniva portata a spalla con otri o recipienti di legno, metallo o altro materiale, come le zucche vuote ed essiccate, come si usa ancora oggi in alcune zone della terra, dove si è costretti ad "arrangiarsi" senza poter scegliere un terreno più adatto. Fortunata, complice la genetica vegetale, è la pianta d'olivo considerata pianta xerofita per eccellenza che poteva benissimo resistere anzi preferire i terreni aridi mentre erano suoi nemici i terreni umidi e pianeggianti nei quali vi poteva essere ristagno di acqua e umidità in sospensione che si rendeva responsabile di attacchi patogeni.

Qualcuno si chiede ancora oggi del perché gli israeliti coltivassero sugli scoscesi pendii alberi da frutta, vigne e olivi, dovendo poi faticare molto per garantirne la sopravvivenza vegetativa in caso di siccità prolungata. In realtà, come avviene ancora oggi, le piante con apparati radicali resistenti e magari insinuanti nel sottosuolo sassoso, permettevano, in caso di piogge invernali o estive improvvise e devastanti, di trattenere la parte più ricca e quindi preziosa del terreno: lo strato superiore dove albergava l'humus: un prezioso tesoro per sperare in raccolti garantiti di anno in anno.

Se la pianura, era indicata per la coltivazione di cereali, e in presenza di acqua (canali, fiumi o sorgenti) anche per la coltivazione di ortaggi, come già accennato, i terreni scoscesi delle colline erano adatti per coltivazioni variegata tra loro compatibili. Un quadro veramente ricco di opportunità quello offerto dalla terra di Giuda e d'Israele se sotto Salomone e anche oltre, si viveva non solo di pastorizia specializzata, di allevamento anche di animali come i cavalli, i buoi e gli asini, adatti alla guerra, alla fatica dei campi, o semplicemente per dare latte e altre materie prime. Si praticava soprattutto un'agricoltura e orticoltura, ricche che garantivano nell'arco dei dodici mesi di nutrirsi in modo soddisfacente dal punto di vista quantitativo ma anche in modo variegato, tanto da attivare un remunerativo commercio nell'intera zona.

Non solo quelle terre, ma anche un po' tutto il Medio Oriente e i popoli mediterranei, vivevano questa fortunata congiuntura.

Nelle bibliche lamentazioni su Tiro, la città fenicia fondata intorno al 3000 a.C. famosa per le sue attività commerciali, dalle quali anche gli altri territori traevano convenienze, si legge a proposito: «Tarsis era tua negoziante per l'abbondanza di ogni tua ricchezza. Essi scambiavano le tue mercanzie con argento, ferro, stagno e piombo. (I popoli) Iavan, Tubal e Mosoc erano anch'essi tuoi commercianti, scambiavano la tua merce con schiavi e utensili di rame. Da Bet-Togarma scambiavano le tue mercanzie con cavalli, destrieri e muli.

I figli di Rodan erano tuoi commercianti: molte isole, un mercato al tuo servizio. Ti portavano come tributo corni d'avorio e legni di ebano.

Edom era tuo negoziante per l'abbondanza dei suoi prodotti: scambiavano le tue mercanzie con smeraldi, porpora, ricami, bisso, coralli e rubini. Giuda e il paese d'Israele, anch'essi erano tuoi commercianti: scambiavano la tua merce con frumento di Minnit, farina, miele, olio e balsamo. Damasco era tua negoziante per l'abbondanza dei tuoi prodotti, per l'abbondanza di ogni tua ricchezza: scambiavano le tue mercanzie con il vino di Elbon, con lana di Sacar, con grano e vino di Uzar: fra la tua merce c'era pure ferro lavorato, cassia, cannella aromatica. Dedan era tua commerciante in bardature per cavalli. L'Arabia e tutti i principi di Chedar (nomadi arabi del deserto siro-arabico) erano anch'essi tuoi negozianti. I commercianti di Seba e di Raema erano pure tuoi commercianti: scambiavano le tue mercanzie con i migliori aromi, con pietre preziose di ogni specie e con oro».

In tutto il Medio Oriente si viveva tra continue invasioni, devastazioni, rivalse tra popoli e tribù dello stesso territorio, tuttavia nei momenti di relativa tranquillità, ad esempio nella terra di Giuda e d'Israele, in coincidenza con il regno di Salomone, si ebbero quarant'anni circa di benessere e pacificazione.

Ma parte delle terre, erano ancora preda di nomadi e di popoli che le occupavano temporaneamente per pascolarvi le loro greggi e i loro armenti mentre là dove regnava una certa garanzia di legge rispettata da tutti, valevano ed erano rispettate le proprietà, tanto che nella Bibbia (ma anche nelle testimonianze di Ugarit e in quelle egizie) si ha un continuo riferimento all'illegale profanazione delle proprietà, dei confini e all'accaparramento irregolare di case e terreni sottratti agli altri.

«Se non avrai di che pagare, perché farti portar via il tuo giaciglio di sotto? Non spostare i confini antichi, che i tuoi padri hanno posto» (Proverbi 22; 27-28) - «Non parlare all'orecchio dello stolto, perché egli disprezzerà la saggezza dei tuoi ragionamenti. Non spostare i confini antichi e non invadere il campo degli orfani poiché il loro vendicatore è potente e difenderà la loro causa contro di te» (Proverbi 23, 10-11).

In Isaia salta ancora più evidente l'ira contro i mallevadori e contro coloro che sottraggono ai legittimi proprietari anche soltanto un'umile

cosa: «Guai a voi che aggiungere casa a casa e unite campo a campo sino a non lasciar più posto agli altri e abitare voi soli in luoghi migliori. Ma ho udito dal Signore delle schiere che tanti palazzi diverranno deserti, grandi e belli ma senza abitanti; che dieci iugeri di vigna (lo iugero corrisponde, secondo la Volgata all'ebraico zemed: un campo arabile in una giornata di lavoro da una coppia di buoi) produrranno un solo bat, e una soma di semente ne produrrà appena un'efa. Guai a quanti si levano di buon mattino alla caccia della sicera (bibita inebriante ottenuta dalla fermentazione di datteri stramaturi) e vi si attardano sino a sera, fino a che il vino non l'infiammi» (Isaia 5; 8-11).

Da queste documentazioni bibliche, al di là del loro significato “morale”o dell'etica religiosa, si capisce come la terra, e in modo specifico il proprio “pezzo”di terra, sia considerato sacro a tutti gli effetti. Si tratta di avere garantito l'indispensabile per la sopravvivenza. Non un lusso ma la fonte quotidiana di sostentamento. Dalla terra si traevano i frutti per alimentarsi o per scambiarli con altri e ottenere ciò che la propria terra non poteva produrre.

Ma possedere la terra, e il relativo minimo indispensabile per la propria famiglia, significava anche essere preda, come accennato, di rapinatori occasionali, di predoni professionisti o dei “predoni” più esigenti e spesso spietati, quali erano il re o comunque lo “Stato” ai quali bisognava pagare i tributi spesso superiori alle proprie entrate o alla proprie possibilità contributive.

Sembra che la storia, in fatto di tasse e di tributi più o meno ingiusti, si ripeta. Sentiamo a tale proposito cosa ci narra la Bibbia per bocca di Neemia (governatore della provincia giudaica) anche se il Libro è redatto in epoca successiva a quella alla quale ci stavamo riferendo a proposito dei Re: «Ora, si levò un grande lamento da parte del popolo e delle loro donne, contro i loro fratelli giudei. Alcuni dicevano: “Noi dobbiamo dare in pegno i nostri figli e le nostre figlie per comperare grano da mangiare e vivere”.

Altri dicevano: “Dobbiamo ipotecare i nostri campi, le nostre vigne e le nostre case, per avere del grano durante la carestia”. Altri ancora :

“Abbiamo preso del denaro a prestito sui nostri campi e sulle nostre vigne per pagare i tributi al re. E ora la nostra carne è come quella dei nostri fratelli, i nostri figli sono come i loro figli, ed ecco siamo costretti a mandare come schiavi i nostri figli e le nostre figlie, anzi alcune delle nostre figlie sono state violentate e noi non abbiamo la possibilità di riscattarle, perché i nostri campi e le nostre vigne sono già in possesso di altri”» (Neemia 5, 1-5).

Sentendo il lamento così continua il governatore Neemia rivolgendosi agli “usurai” del tempo: «Anch’io i miei fratelli e i miei servi, abbiamo prestato denaro e grano, ma condoniamo loro questo debito. Restituite loro oggi stesso i campi, le vigne, gli oliveti, le case e gli interessi del denaro, del grano, del vino e dell’olio che voi avete prestato» Risposero allora gli usurai (?): «Noi restituiamo senza esigere nulla da loro; faremo come tu dici» (Neemia 5; 10-12)

Poi Neemia, governatore giusto e saggio si lascia andare a critiche verso i suoi predecessori: «Dal giorno in cui il Re, mi stabilì governatore del paese di Giuda; ossia dall’anno ventesimo e fino all’anno trentaduesimo del re Artaserse, per dodici anni, né io, né i miei fratelli mangiammo mai il pane del governatore; mentre i governatori, che mi avevano preceduto, avevano gravato il popolo ricevendo ogni giorno da esso pane e vino per il valore di quaranta sicli d’argento; perfino i loro servi avevano angariato il popolo, ma io non ho mai fatto così per timore di Dio.

Anzi io lavorai per il restauro di queste mura (di Gerusalemme) e non ho comprato nessun campo...E avevo alla mia mensa centocinquanta uomini, giudei e notabili, senza contare quelli che venivano a noi dalle nazioni vicine. Ogni giorno, a mie spese, mi si apprestava un bue, sei montoni scelti e uccellame: e ogni dieci giorni vino per tutti in abbondanza; nonostante ciò mai domandai la provvigione di governatore perché il popolo era già gravato abbastanza» (Neemia 5: 14-18)

Dal Libro di Neemia appare chiara la differenza tra l’etica sociale e religiosa delle varie civiltà: in Egitto, come abbiamo potuto notare tutto apparteneva al Faraone, che impersonava il Dio, ed era lui che poteva disporre, naturalmente creando malumori e discriminazioni tra vari strati sociali poiché i ricchi, i sacerdoti, i boiardi di corte del Faraone, dispone-

vano di ogni ben di Dio mentre la classi più povere si dovevano arrangiare per sopravvivere.

Anche in Mesopotamia, era il Re che decideva in sintonia con la casta sacerdotale, della spartizione degli alimenti: i potenti pensavano alla propria pancia piena e non a quella vuota dei sudditi.

In Israele appare l'etica sociale, sensibile alla "divinazione" dei beni materiali. Infatti il cibo, la terra, i frutti di questa, tutti senza distinzione alcuna, appartengono a Dio e quindi a tutti gli uomini che devono in modo pacifico spartirsi ogni bene terreno senza prevaricazioni. In realtà, abbiamo già visto come alcuni esercitano con prepotenza il loro potere e molti derubano e ricattano con l'usura.

Abbiamo accennato, dei confini, dello spostamento di questi a danno di alcuni confinanti più deboli e indifesi e nella Bibbia, ma anche nei testi Ugaritici e nelle pitture egizie, si dà molto peso alla istituzione del confine per limitare le proprietà. Anche in Egitto e in Mesopotamia, e forse anche nella terra di Canaan al tempo dello splendore di Ugarit, il confine era tenuto in grande considerazione ma veniva fatto rispettare solo a favore dei potenti.

In ogni regione valeva il rispetto delle colture, dei canali di irrigazione, delle zone alberate e dei campi di cereali o degli orti, per la difesa dei raccolti che appartenevano al re, o al sacerdote o alle ricche famiglie nobiliari. In Israele, lo abbiamo già menzionato, i confini servivano a delimitare le grandi e le piccole proprietà, poiché chiunque poteva entrare in possesso di terreni coltivabili o adatti al pascolo degli animali.

Appare chiaro comunque che in tutte le regioni e presso tutte le civiltà il confine e la proprietà, salvo rare eccezioni, erano ritenuti sacri. In Israele questa sacralità viene ribadita in più punti nella Bibbia. Nel Deutoromio addirittura un paragrafo tratta esclusivamente dei confini: «Non spostare indietro il confine del tuo prossimo, stabilito dagli antichi, nella tua eredità che prenderai nella terra che il Signore, tuo Dio, ti dà per prenderne possesso» (Deutoromio 19;14)

Vale la pena di accennare alle "maledizioni" enunciate sempre nello stesso Libro subito dopo la maledizione riferita al vilipendio del padre e

della madre: «Maledetto colui che sposta indietro il confine del suo prossimo» (Deutoromio 27; 17) Maledizione che valeva per tutte le classi sociali, contrariamente alle altre civiltà mediorientali dove la prepotenza dei più forti prevaleva sui diritti dei più deboli o indifesi dei sudditi con il beneplacito del re, dei sacerdoti e degli dei.

Non è documentato l'iter che precedeva l'acquisizione di un terreno, di una proprietà legittima. Come avveniva e attraverso quali elementi un cittadino qualunque poteva entrare in possesso di un campo? In quasi tutte le civiltà, anche se con differente peso e rispetto, vi erano regole, più o meno severe, che governavano il mantenimento, la protezione, la cessione e l'eredità di un bene materiale ma ciò non è sufficiente a chiarire l'interrogativo. Si sa soltanto che in Israele, spesso il re o i suoi dignitari, o i governatori di una zona, per sorteggio o attraverso una "riffa" "ante litteram", assegnavano una proprietà demaniale o abbandonata.

Cerchiamo di scoprire, quale valore avevano, nella pratica amministrativa quotidiana, i "comandamenti" o le regole che sovrintendevano alle proprietà materiali. Una cosa è certa: la "Terra Promessa", era tale non solo in senso figurato: essa apparteneva a Dio. Tutta la terra di Palestina sarebbe stata data in usufrutto agli Ebrei come vedremo nel Levitico

Prima ancora che gli Ebrei, potessero ritornare nella loro Terra, Mosè aveva ricevuto alcune disposizioni, che al di là della loro valenza etico-religiosa, avrebbero condizionato in modo radicale la futura società d'Israele anche per quanto concerneva la terra e i suoi frutti.

«Parla ai figli d'Israele e di' loro: "Quando entrerete nella terra che io vi darò, fate che la terra riposi un sabato in onore di Jahve. Per sei anni seminerai il tuo campo e per sei anni potrai la tua vigna, raccogliendone i frutti. Ma il settimo anno la terra avrà il suo riposo completo, un sabato in onore di Jahve. Tu non seminerai il tuo campo né potrai la tua vigna. Non raccoglierai quello che cresce naturalmente dopo la mietitura, né vendemmiare l'uva della vite non potata; sarà per la terra un anno di riposo completo. Mentre la terra ha il suo sabato, provvederà il cibo per te, per il tuo schiavo, per la tua schiava, il tuo mercenario e il forestiero che dimorano nella tua casa.

Anche il tuo bestiame e gli animali della tua terra saranno nutriti con i suoi prodotti». (Levitico 25; 2-7)

Il Giubileo: «Conterai sette “settimane” di anni, sette volte sette anni, cioè quarantanove anni. Il settimo mese, il decimo giorno del mese farete echeggiare la tromba in tutta la vostra terra. Questo anno cinquantesimo lo dichiarerete santo, proclamando la libertà nella vostra terra per tutti i suoi abitanti. Sarà per voi un giubileo: ciascuno di voi tornerà alla propria famiglia. Questo anno cinquantesimo sarà per voi un anno giubilare. Non seminerete né mieterete ciò che cresce naturalmente, né vendemmierete l’uva della vite non potata. E’ un giubileo, sarà per voi una cosa santa; mangerete i prodotti del campo. In questo anno giubilare, ciascuno di voi ritornerà al proprio possedimento.

Se tu vendi al tuo prossimo o compri dal tuo prossimo, fate che nessuno frodi il suo fratello. Tu comprerai la terra del tuo prossimo in base al numero degli anni decorsi dal giubileo, come egli te la venderà in base al numero degli anni di produzione. Se il numero degli anni è grande; aumenterai il prezzo, se invece gli anni sono pochi lo diminuirai, perché egli ti vende un dato numero di raccolti. (...)

Se voi dite: “Cosa mangeremo durante questo settimo anno, se non possiamo seminare né raccogliere i nostri prodotti?” io impartirò, nel sesto anno, una tale benedizione sopra di voi che essa farà prodotti per tre anni. Quando seminerete nell’ottavo anno, voi potrete mangiare ancora del vecchio raccolto e fino al nono anno, fino a quando cioè il nuovo raccolto verrà, voi mangerete del vecchio» (Levitico 25; 8-22).

Riscatto della proprietà: “La terra non sarà venduta in perpetuo perché la terra è mia; voi non siete per me che forestieri e inquilini. Quindi in tutta la terra da voi posseduta darete alla terra il diritto del riscatto.

Perciò se tuo fratello caduto in povertà, vende parte del suo patrimonio, il suo prossimo parente verrà per riscattare ciò che fu venduto dal suo fratello. Se però, quest’uomo non ha alcun parente per fare il riscatto della terra, allora quando egli, divenuto ricco, avrà trovato mezzi necessari per fare il suo riscatto, dovrebbe calcolare gli anni che dovrebbe durare la sua vendita, e restituire al compratore l’ammontare degli anni che

devono decorrere, e rientrare nel suo patrimonio. Ma se non avrà mezzi sufficienti per averne la restituzione, allora la terra venduta rimarrà al compratore fino all'anno giubilare. Nel giubileo, la terra sarà lasciata libera ed egli ritornerà nel proprio patrimonio». (Levitico 25; 23-28)

Questi passi del Levitico, di alta e raffinata socialità, come quello che parla del “proprietario diventato povero, costretto a vendere, e che può rientrare in possesso della sua terra quando ne avrà i mezzi,” sono la prova di una cultura che con il passare dei secoli si è andata consumando negli egoismi e nelle sopraffazioni. Nonostante la minuziosa descrizione di ogni regola valida per il riscatto, non si comprende ancora attraverso quale atto un ebreo poteva diventare per la prima volta proprietario di un determinato terreno.

Si parla in qualche documento di “sorteggio” - come abbiamo accennato - che assegnava una determinata superficie di terreno, che veniva misurato, con differenti elementi di riferimento. Un *semed* (riferito al “gioco” che veniva applicato agli animali da soma) corrispondeva alla superficie di un campo che poteva essere arato nello spazio di un giorno da un aratro normale, tirato da una coppia di buoi, equivalente a poco meno di 2000 metri quadrati di superficie.

Generalmente un “campo” era la misura simbolica di un terreno che un'intera famiglia contadina media poteva lavorare senza ricorrere a manodopera estranea. Ma vi erano anche altri sistemi di misurazione come quello riferito alla quantità di semente necessaria per la semina della superficie in questione. D'altronde ancora oggi in molte parti del mondo si usa questa identificazione. Ho ricordi chiari della misura utilizzata da contadini nella mia terra, almeno fino a decenni addietro e forse anche attualmente, anche se ha preso piede la misura in ettari.

In Sabina, un tempo, si usava la “coppa di grano”, rappresentata da una bisaccia di tela, che messa a tracolla serviva per spargere sul campo la semente; questa conteneva circa 20 kg di frumento e copriva la necessità ricettiva di un campo che aveva la superficie di 1500 metri quadrati circa. Misure a dati non codificati naturalmente anche perché sono discordi le informazioni avute “sul campo”.

Visto che la spartizione, l'eredità, il sorteggio avvenivano tutti all'interno di un clan familiare, si presume che all'inizio i campi, anche se delimitati in modo grossolano, appartenessero tutti ad una comunità, o ad una tribù o forse anche a tribù amiche. Pascoli e sorgenti d'acqua appartenevano a tutta la collettività, utilizzabili anche dalle tribù di nomadi, poiché erano elementi indispensabili alla sopravvivenza degli uomini e degli animali.

La sacralità della terra e dei suoi confini valeva non solo per gli israeliti, poiché era stata tale anche per le antiche popolazioni anatoliche e mesopotamiche tanto che i cippi di confine erano spesso veri e propri simboli divini. Il kudurru, della civiltà babilonese, era un documento in pietra che oltre a servire da confine materiale recava incisi i dati che riguardavano la misura della superficie, il nome del proprietario e gli eventuali passaggi o le cessioni provvisorie come l'affitto.

Sappiamo a questo punto che Israele era un paese evoluto dal punto di vista agricolo e pastorale, avendo beneficiato delle esperienze dei popoli con i quali confinava, ma non possiamo limitarci al territorio, ai campi, alle opportunità offerte dai vari habitat per capire come l'uomo coltivasse, allevasse e soprattutto quale era il suo rapporto diretto con il cibo e con le operazioni atte a produrlo. La Bibbia nel Deuteronomio, documentata con parole chiare come gli Ebrei, "nomadi" forse più per costrizione che per vocazione, al loro rientro in patria abbiano avuto in concessione una terra fertile, ricca di acque e di sorgenti, anche se non sappiamo con esattezza fin dove è cronaca-verità e dove vi è la trasposizione del virtuale o del divino nel descrivere la Terra Promessa.

"Poiché Jahve, tuo Dio, ti sta conducendo verso una terra prospera, una terra ricca di torrenti d'acqua e di sorgenti che dagli abissi scaturiscono nelle pianure e sui monti; terra di frumento, di orzo, di viti, di fichi, e di melograni, terra di oliveti, di olio e di miele; terra dove non mangerai il pane in misera razione, dove non ti mancherà nulla; terra le cui pietre

sono ferruginose e dalle cui montagne caverai bronzo. Avrai da mangiare a sazietà e benedire Jahve, tuo Dio, per la terra fertile che ti ha donato». (Deuteronomio 8; 7-10)

Anche se nella realtà gli Ebrei dovettero rimboccarsi le maniche, per far rendere la terra al massimo, forse per merito dei cananei che li avevano preceduti la Palestina era già in condizioni tali da permettere un'agricoltura soddisfacente anche se non aveva la fertilità del limo come la Mesopotamia del Tigri e dell'Eufrate, e dell'Egitto del lungo Nilo, e non aveva beneficiato di secoli e secoli di lavoro umano come era avvenuto per altre zone del Medioriente.

Infatti se in Egitto e in Mesopotamia era stato facile "arare", smuovere superficialmente lo strato di limo o di terra alluvionale sedimentata, in Israele, era un po' più faticoso arare, seminare, irrigare. Non era sufficiente disporre di un semplice aratro in legno, anche se compatto e duro, poiché si doveva disporre di più tipologie di vomere adatte ognuna ad un tipo di terreno.

Già intorno all'anno 1000 a.C. in Israele, per lavorare i terreni più compatti e sassosi, si usavano aratri con il vomere di ferro o di bronzo.

Ma come è stato in Italia fino a tempi più recenti, specie quella più povera dal punto di vista agricolo, anche in Israele vi era l'abitudine di "assoldare" i "bovari" che disponevano di una coppia di robusti e resistenti buoi ai quali far tirare l'aratro in cambio di denaro o di prodotti della terra.

In Israele vi erano regole severe, da tutti rispettate, che governavano l'uso dei buoi e dell'aratro, dell'affitto o "noleggio" di questi da parte dell'agricoltore o del contadino più poveri che non potevano permettersi il lusso di buoi e dell'aratro di loro proprietà.

Non vi erano comunque in Israele, come capitava in alcuni strati più poveri della popolazione d'Egitto o della Mesopotamia, individui che soffrivano la fame, perché emarginati socialmente o perché tagliati fuori dal circuito della produzione e del consumo di beni agricoli o agropastorali. Se Israele, e l'antica terra di Canaan, non disponevano di una superficie coltivabile vasta come le due terre sopra descritte, tuttavia la terra

era lavorata in modo razionale cercando per ogni tipo di habitat una soluzione idonea.

La terra in Egitto, in prossimità del Nilo, beneficiava di una elevata fertilità che rendeva possibile una coltivazione intensiva di cereali. Come avremo occasione di constatare in seguito l'Egitto diventerà, per un certo periodo, il granaio dell'impero romano ma forse la ripartizione dei frutti della terra non era amministrata con equanimità.

Quella che vede l'aratro come protagonista la si potrebbe individuare come la civiltà dell'aratro tanto che ritroviamo questo provvidenziale strumento effigiato in pitture murali, in bassorilievi, in sigilli, fino a diventare simbolo ricorrente utilizzato in alcuni caratteri cuneiformi.

La Bibbia torna ad essere documento insostituibile per capire l'importanza dell'aratro e della conseguente pratica della semina e del raccolto nel periodo più tumultuoso che attraversava Israele, con le deviazioni morali, e forse anche sociali dell'intera comunità, specie a Gerusalemme.

Interessante è la parabola del terzo oracolo che tratta di agricoltura, e la figura di Dio appare come il "contadino-agricoltore" per eccellenza tanto da insegnare al suo popolo le regole base per ottenere buoni risultati sia nella semina sia nella trebbiatura finale.

"Prestate orecchio e ascoltate la mia voce, prestate attenzione e date ascolto alla mia parola. Ara forse tutti i giorni l'agricoltore (il bifolco) per seminare, e sempre rompe (fende) ed erpica (spiana) il suo campo? Dopo che ne ha appianata la superficie non vi sparge forse nigella (aneto) e comino (due erbe aromatiche); e depone in un luogo il grano, in un altro l'orzo, e un tratto lo riserva per la spelta?

E' Dio che gli ha insegnato queste norme, è lui che l'istruisce. Con la trebbia, infatti, non si pesta la nigella, né la ruota passa sul comino, ma la nigella si batte con la verga, mentre il comino si batte con il bastone. Si stritola forse il frumento? No! Né la trebbia a lungo lo lavora: ma vi gira sopra (dolcemente) la ruota della slitta che lo sgrana senza stritolarlo...» (Isaia 28; 23-28)

Da questa lettura, anche se breve, s'intuisce, al di là dei riferimenti soprannaturali, dei quali non ci interessiamo in questo nostro lavoro, che precise regole e insegnamenti permettevano di interpretare ed eseguire al meglio tutte le operazioni agricole, onde ottenere un prodotto finale di

buona qualità. Spesso, sia nei testi mesopotamici, sia in quelli cananei o ugaritici, si parla di “trebbia” riferita all’attrezzo utilizzato per “sgranare” le spighe di frumento, ma con questo termine si intende quella che viene definita, forse impropriamente, la “tavola mesopotamica”.

Era questa una tavola di legno, ricavata da un tronco d’albero compatto, che veniva lavorata fino a farne una base rettangolare, sulla quale venivano inseriti dei microliti a scheggia o delle sporgenze metalliche (di bronzo o di metallo qualunque). La “tavola” aveva così una superficie rugosa sulla quale si passavano, tenendole con le due mani, le spighe raccolte a mazzo (mannato), che sottoposte a sfregatura continua, specie se essiccate al punto giusto, lasciavano cadere i chicchi di frumento, liberandoli dal cascame non commestibile, come la paglia e la pula allontanate attraverso l’azione del vento (spulatura).

Può sembrare un’operazione preistorica ma debbo confermare che fino agli anni cinquanta e anche sessanta, di questo secolo, in molte zone d’Italia la “tavola mesopotamica” veniva ancora utilizzata per “scinicare” (sgranare) i “mannati” (mazzi di spighe raccolti nella spigolatura dei campi), e in Sabina questa tavola, che al posto delle schegge di selce aveva le teste di chiodi utilizzati anche per ferrare gli animali da soma, si chiamava “scinicarola”. Quanto sopra dimostra come alcune “invenzioni” o intuizioni dei nostri lontani predecessori, se valide, si veda il forno egizio e la tavola per sgranare, abbiano resistito nei millenni assolvendo pienamente il compito per le quali erano state ideate.

Anche se spesso la traduzione, nelle varie versioni della Bibbia, non solo non è identica ma spesso crea errate interpretazioni, tuttavia nella parabola d’Isaia, ricordata prima, si evidenziano le “attività” non marginali che contribuiscono a definire l’intero processo dalla terra all’aia.

«Ara, semina, rompe, erpica, appiana, sparge, trebbia, sgrana»: quante piccole ma concatenate operazioni che sono state valide fino a pochi

decenni addietro, eseguite ancora oggi in alcune civiltà non sofisticate come quella occidentale.

Abbiamo già visto come in Egitto, e nella stessa Mesopotamia, la coltivazione dei cereali avesse raggiunto un livello di perfezione tale da garantire il rifornimento dei magazzini statali per soddisfare le richieste in coincidenza con i frequenti periodi di carestia nei raccolti. Chi non ricorda la parabola di Giuseppe che parla dei periodi delle “sette vacche magre e delle sette vacche grasse”?

In Egitto tutto il processo veniva coordinato dagli “specialisti” che avevano il compito di immagazzinare le scorte delle sementi, scelte tra i migliori frumenti prodotti nell’annata, di distribuirle con parsimonia agli agricoltori e ai piccoli proprietari terrieri, oltre che agli isolati contadini della periferia. Vi era un controllo severissimo per evitare che le sementi migliori finissero nelle macine dei primitivi mulini per essere trasformate in farina da pane.

Vista la bassa resa del seminato di quei tempi era necessario immagazzinare molte scorte di frumento da semina che dovevano essere riposte in luoghi sicuri, per difenderle dalle inondazioni, dall’umidità, dal fuoco, dall’attacco di roditori, e dalle ruberie di funzionari disonesti.

Se i cereali, erano preziosi quanto e forse più dell’oro, anche altre sementi erano tenute in grande considerazione poiché, se il frumento attecchiva nelle pianure adiacenti il corso del Nilo, e in Mesopotamia in quelle altamente fertili tra il Tigri e l’Eufrate, in Israele, evolutesi la coltivazione cerealicola più che in altri luoghi, anche le sementi da orto o da campo libero venivano conservate gelosamente.

Purtroppo dobbiamo ricorrere alle documentazioni egizie per ammirare le gestualità dei seminatori, degli addetti all’aratura dei campi; gestualità che hanno resistito per millenni immutate e immutabili fino al sopraggiungere della meccanizzazione dell’intero processo nelle civiltà agricole occidentali. Ma ancora oggi si assiste alla stessa ieratica manualità, in uso presso alcuni popoli e tribù sia dell’Africa sia del continente asiatico.

Prima di approfondire le nostre conoscenze sull’utilizzo delle granelle di frumento, di orzo o di altri cereali, cerchiamo di capire l’origine di

alcuni di questi e di altre piante annuali dalle quali si ottenevano granella per essere consumata come tale, magari abbrustolita o cotta in acqua o macinata per estrarne farina a differente finezza e aburramento.

Sembra che il sorgo (o miglio), abbia avuto origine in Etiopia e da qui, attraverso l'Egitto, si sia diffuso in tutto il Medio Oriente.

Il frumento, anticamente, come ci ricorda Columella, era suddiviso in due specie o tipi: con il nome *Triticum* si intendevano i frumenti a rachide flessibile e cariosside nuda, mentre il nome di *Zea* era riferito ai tipi a rachide fragile e cariosside vestita.

Anche se più fonti sono in disaccordo sulla zona precisa del ritrovamento delle più antiche cariossidi, si ha quasi la certezza che proprio nella zona compresa tra l'Anatolia, l'alto corso del fiume Tigri, il confine occidentale dell'attuale Iran, e la parte nord dell'Iraq, sui contrafforti pianeggianti dei Monti Zagros e nelle zone limitrofe di questi, sia nata la più antica civiltà dei cereali avendo ritrovato proprio a Jarmo, poco distante da Kirkuk, una grande quantità di cariossidi di frumento diploide e tetraploide risalenti a circa 5000 anni a.C.

A contrastare questa teoria c'è il ritrovamento di falchetti di selce per mietere cereali, negli scavi del Monte Carmelo, che il metodo di rilevamento al carbonio fa risalire intorno ai 10-15.000 anni. Un po' esagerato in realtà rispetto alla maggior parte delle teorie espresse da eminenti studiosi. Un dato importante, che può smentire in parte la teoria sui falchetti del Carmelo, è che proprio nel territorio siro-palestinese solo dal VII/VI millennio a. C. si sono sviluppati i primi villaggi stanziali, abitati da popolazioni di primi protoagricoltori che cercavano di privilegiare la coltivazione dei cereali - anche se primitivi - per garantirsi il "pane quotidiano" e abbandonare il nomadismo.

Ci volle una grande prova di fiducia sulle proprie possibilità e sui fenomeni naturali, scegliendo la strada più ardua dello sfruttamento della terra con una razionale coltivazione di alcune specie vegetali. Nonostante sugli altipiani etiopici esistano attualmente alcune specie molto diffuse e differenziate tra loro, non sembra che l'orzo sia originario di quella terra, mentre alcuni studiosi nel secolo scorso, hanno avanzato quest'ipotesi.

Ancora una volta è l'Anatolia, e la zona siro-palestinese, ad avere il primato come patrie d'origine più affidabili per questo tipo di cereale utilissimo e di alta resa per merito della sua speciale cariosside. Cereale che resiste molto bene alle variazioni climatiche, come l'eventuale freddo o gelo in primavera, o la siccità, e resiste bene anche in terreni non ideali come quelli a base alcalina.

Se oggi è risaputo che ogni tipo di orzo ha sue specifiche applicazioni: malto per la birra, per la produzione del whisky, per uso zootecnico e per uso alimentare umano nelle varie soluzioni, anche al tempo degli Egizi, degli Assiri, dei Cananei e degli Israeliti si procedeva a delle selezioni per favorire questo o quel tipo a seconda del terreno, dell'utilizzo della sua cariosside e delle farine ricavate da questa.

Nell'evoluzione delle varie specie di frumento - orzo, miglio o altri cereali - spesso determinante è stato il ruolo delle erbe infestanti che hanno ostacolato la crescita e forse anche lo sviluppo qualitativo delle varie specie. Anche la Bibbia ci ricorda di alcune pericolose graminacee come il "loglio velenoso" e la "zizzania". In realtà si tratta sempre di due graminacee ma con differenti proprietà tossiche.

Il loglio della specie "*Lolium temulentum*" o "zizzania" è decisamente velenoso, mentre altri tipi di loglio possono risultare soltanto tossici o comunque non graditi nelle farine e nel pane. Vi sono poi altri tipi di loglio che non soltanto risultano innocui ma sono desiderati nei foraggi per l'alimentazione animale.

Purtroppo nelle traduzioni di un paragrafo di Giobbe, ancora una volta vi sono discordanze anche se il concetto è identico poiché si tratta sempre di vegetali estranei sia all'orzo sia al grano. «Se contro di me grida la mia terra e insieme hanno pianto i suoi solchi; se ho mangiato i suoi frutti senza pagare, e ho fatto esalare l'anima ai suoi padroni, nascano i cardi (altri parlano di spine) al posto del grano, l'erbaccia (o loglio) al posto dell'orzo».(Giobbe 31; 38-40)

Al di là delle marginali inesattezze delle traduzioni è chiaro il concetto: capitava di avere raccolti miseri a causa della proliferazione, tra le pianticelle di grano e di orzo, di "infestanti" di varia natura. In tal caso

entravano in azione le “mondine” di allora che avevano il compito di strappare le “erbacce” senza danneggiare i cereali.

Ma quale era il cereale più disponibile, o almeno quello più usato, nell'alimentazione delle popolazioni mediorientali? In Egitto, nonostante la presenza dell'orzo fosse stata massiccia, utilizzato soprattutto per fare la birra, o per ottenere anche farine nei momenti di scarsa produzione di grano, tuttavia questo cereale non divenne mai determinante nell'alimentazione degli Egizi.

E' invece in Iran che l'orzo trovava predilezione tanto che con la datazione al C-14 si è appurata la sua presenza in quella terra fin dal VIII secolo a.C. Si trattava senz'altro di orzo primitivo, quindi non solo di scarsa resa ma anche raccolto liberamente in campi aperti non coltivati. Come già detto, sarà quella di Jarmo (circa 6700 a.C.), nell'Iraq settentrionale, a rappresentare la prima coltivazione di orzo forse del tipo “distico a rachide fragile”.

Nello stesso periodo si coltivava, nella zona lungo il Giordano, un orzo simile, ma come già detto, è l'Anatolia che presenta lo scenario cerealicolo più evoluto. Nel 6000 a.C. per favorire un raccolto abbondante si ricorreva ad una primitiva irrigazione dei campi nei quali si coltivava un tipo di orzo esastico, molto probabilmente nudo.

Orzo esastico nudo, sarà la tipologia più diffusa anche nelle zone pedemontane della Palestina che correvano lungo l'asse Palestina-Iran. Questo tipo di cereale sarà in seguito coltivato per millenni tanto che lo ritroveremo più tardi diffuso ed apprezzato in vaste regioni, e ancora oggi, anche se di specie più evoluta, è presente in quasi tutte le colture cerealicole mediorientali.

Gli esperti studiosi di genetica agraria, specializzati in cerealicoltura, ci dicono che le differenze che si riscontrano nelle razze primitive dell'orzo coltivato non hanno permesso di stabilire con esattezza un'esclusiva zona d'origine. L'orzo in realtà, come per altri vegetali, può avere avuto origine, in epoche identiche o diverse, e in più zone, spesso lontane tra loro.

Tornando in Israele, ed avendo il conforto di ritrovamenti emblematici per questo tipo di reperto, si può senz'altro affermare che l'orzo veniva

coltivato in questa terra, sia sui declivi dei monti, favorito dalla pioggia, anche se rara, e quindi da un clima meno ostile, sia nelle assolate, aride spianate dal clima a volte canicolare. Rispetto all'orzo distico - a due file di granella - che era diffuso in Egitto, utilizzato soprattutto per la produzione di bevande fermentate, quello esastico a sei file si diffuse in virtù della fertilità, favorito anche dall'irrigazione, che forse facilitava la crescita di questo tipo d'orzo.

Era un cereale senza pretese che poteva attecchire anche in terreni difficili, e nonostante gli fosse preferito il grano, tuttavia l'orzo divenne, presso molte civiltà, l'elemento caratterizzante sia nelle colture, sia nell'alimentazione quotidiana di uomini e animali.

I campi di cereali coltivati erano considerati luoghi sacri per la sopravvivenza ma anche espressione massima della fatica e delle speranze per le popolazioni di un tempo.

A proposito di campi d'orzo non è facile per tutti comprendere il perché fosse proibito rubare o meglio approfittare dei campi d'orzo (o di grano) di un altro, portando via le spighe con tutto lo stelo mentre era permesso strappare e portarsi via le spighe - a due o a sei file di granella - ma non tutta la piantina. Veniva forse considerato un affronto al campo e al proprietario appropriarsi di tutta la pianta: spiga, stelo e radice compresa?

Sentiamo anche qui la Bibbia cosa ci dice sul fatto di "rubare" qualche frutto o qualche spiga dai campi altrui: «Se entrerai nella vigna del tuo prossimo, mangerai uva a tuo piacimento, a sazietà, però non metterne nel tuo recipiente. Se passerai attraverso i campi di frumento del tuo prossimo strapperai le spighe con la mano, però non alzare il falchetto sul frumento del tuo prossimo» (Deutoromio 23; 25-26).

In realtà la cosa potrebbe essere così interpretata: se prendi poche spighe, non è un gesto premeditato ma lo hai fatto solo per sfamarti, ma se porti con te il falchetto è perché ne vuoi rubare una quantità eccessiva.

D'altronde anche dalle mie parti in Sabina, e forse in tutte le comunità contadine, se il contadino ti sorprende a portar via una mela, ti perdona; ma se con te porti il cesto per raccattarne più del dovuto, allora sei considerato un ladruncolo da scacciare e al limite anche da bastonare.

Se, come abbiamo potuto osservare, la cerealicoltura in Israele era una conquista che garantiva non solo la sopravvivenza ma anche un diffuso benessere alimentare e anche sociale, visti gli scambi commerciali con le zone confinanti, anche le gestualità e la logistica che accompagnavano la semina, il raccolto, la mietitura e la trebbiatura, si erano affinate al punto da resistere per millenni immutate e immutabili, almeno nelle civiltà mediorientali.

L'aia era luogo d'incontro, nella quale convergevano tutte le forze disponibili per festeggiare l'evento. Una "piazza" nella quale si esibivano i covoni, gravidi di spighe, con gli addetti alla sgranatura o trebbiatura confusi nella polvere sollevata dall'azione precisa dei vagliatori che spulavano, sperando in un refole di vento che portasse via il cascame di paglia e di pula, lasciando la granella libera di mostrarsi con il suo colore dorato scuro, che sarebbe stata insilata nei capaci magazzini o divisa tra le famiglie e i responsabili delle tribù.

Buoi, asini, o cavalli, trascinavano la grande tavola (trebbio) che frantumava gli steli, facendo uscire dalle glumelle le preziose cariossidi e girava all'intorno nello spazio preventivamente spianato, dove gli uomini con le forche radunavano le spighe o gli steli interi che cercavano di accatastarsi ai lati fuori dal circuito preciso percorso dal trebbio. Il sole, pur recando calura e fatica agli uomini, era considerato un complice atteso poiché facilitava l'opera di sgranatura. Sull'aia si respirava un clima di serenità poiché si prendeva coscienza della quantità e qualità dei cereali che potevano essere immagazzinati per sfamare tutti in modo adeguato. L'aia in occasione della trebbiatura era pervasa da una grande animazione per i relativi lavori, ma diventava anche la "piazza" dove incontrarsi per fare festa, per confidarsi delusioni e speranze, tutti insieme, grandi e piccoli, anziani e uomini di fatica, mentre le donne preparavano nel forno comune le pizze o le focacce, cotte al momento, preparate con farina fresca ottenuta dai cereali appena "trebbiati".

Parlando di civiltà dei cereali, e quindi di un'evoluta forma dell'intero processo produttivo delle varie specie, in Israele come in Egitto, ci si preoccupava di produrre garantendo qualità e quantità di granella per

rispondere non soltanto alle normali esigenze di tutti ma anche per far fronte alle eventuali carestie. Queste non erano né rare né facilmente prevedibili in quei climi; dovute oltre che a piogge torrenziali e a siccità prolungata, anche a devastanti calamità: come cavallette, incendi, e assalti di predoni o di improvvisati nemici provenienti dai paesi confinanti.

I magazzini di cereali avevano contraddistinto la civiltà egizia, ancor più di quella mesopotamica, poiché l'Egitto aveva dovuto fare i conti con l'imprevedibilità del Nilo, con le inondazioni spesso troppo impetuose e prolungate o con la "pigrizia" delle acque che in qualche stagione amavano rimanere dormienti entro gli argini senza regalare né limo, né la giusta umidità, necessari entrambi per far sopravvivere la vegetazione naturale o gratificare le coltivazioni.

Un buon raccolto sarebbe stato possibile solo se il Nilo si fosse comportato in modo tale da agevolare, con il rispetto dei tempi e dei modi, tutto il ciclo: dall'aratura alla semina, dalla maturazione alla raccolta dei cereali e in parte anche degli ortaggi. I granai non rappresentavano soltanto le "scorte" per alimentare il popolo e i potenti che guidavano il paese, ma, ad esempio, proprio in Egitto, erano il frumento e i cereali in generale, a fungere da moneta sonante che poteva essere scambiata, per comperare qualunque altra merce, per pagare i tributi o le multe e per soddisfare le "esigenze terrene" del divino faraone e della sua corte.

I granai, e i magazzini di cereali in genere, erano un'istituzione strategica deputata a garantire la sicurezza per il domani, ad assicurare il potere, a sfamare gli eventuali eserciti pronti ad andare in guerra non solo per difendere i confini ma anche per occupare altre terre, o per blandire potenziali avversari politici. Era talmente importante immagazzinare cereali, che per gestire le scorte e far sì che queste fossero sempre attive e abbondanti, in Egitto veniva nominato un dignitario di corte come "custode, sorvegliante affidabile e scaltro" per garantire al faraone le giuste riserve di cereali.

Gli ebrei, avendo vissuto per molto tempo in Egitto, prima in posizione di privilegio e poi come schiavi, avevano appreso le soluzioni colturali più valide, affinando quelle ereditate da altri paesi mediorientali più a est

e degli stessi cananei, costruendo, dopo il loro ritorno in patria, numerosi granai pubblici: un'istituzione vera e propria con sede in varie città.

Si trattava, come risulta da scavi relativamente recenti, di costruzioni in muratura, di grandi dimensioni, di varie forme, che avevano in comune la funzionalità degli accessi per portare i cereali all'ammasso e un'apertura dalla quale si potevano prelevare.

Israele aveva copiato dall'Egitto la tecnica della costruzione di silos, di magazzini interrati parzialmente, o di vasche facilmente occultabili, diversa però era la sua politica di approvvigionamento. In Egitto solitamente i cereali servivano anche come scorte riservate agli eserciti in viaggio verso nuove conquiste, in Israele erano immagazzinati per alimentare indistintamente tutti i sudditi e gli eserciti posti a difesa dei propri confini dagli eventuali attacchi di eserciti invasori o di bande di predoni.

Se la cultura cerealicola aveva interessato tutte le civiltà mediorientali, non tutti, nello stesso tempo e con gli stessi metodi, si erano rivolti al cereale per farne l'alimento quotidiano per eccellenza.

Non esiste, e non potrebbe d'altronde esistere, una documentazione che chiarisca in modo, anche approssimativo, il cammino dei vari cereali dal loro stato selvatico - quando le rare spighe erano mescolate a tante altre graminacee o a erbe infestanti o comunque non commestibili, - fino a diventare una coltura razionale, altamente specializzata.

Come abbiamo accennato nei primi capitoli del nostro lavoro, l'uomo cominciò a mangiare, forse anche per curiosità, i primi chicchi immaturi di cereali minori o anche di semplici graminacee che producevano spighe con glumette non sterili.

Attualmente esistono nel globo circa 3500 specie di graminacee, disperse su tutti i continenti e nei più disparati habitat; a molte di queste si rivolgevano per sopravvivere anche popolazioni evolute dal punto di vista agricolo. Fu così anche per le popolazioni egizie, siro-palestinesi e per i primi abitanti della terra d'Israele?

Per avere un quadro, anche se approssimativo, cerchiamo di immagi-

nare i campi fertili o semiaridi di allora per scorgere tra le erbe infestanti le pianticelle dalle quali si traeva nutrimento e forse anche piacevolzze gastronomiche. Probabilmente non ci si limitava a scegliere solo tra le fragili piantine dei campi ma si ricercava qualcosa di commestibile anche dalle parti vegetali di piante più rigogliose che disponevano di frutti e bacche, di germogli e polpa. La famiglia delle Graminacee è stata, ed è attualmente, una delle più importanti per l'alimentazione, sia umana, sia animale. A questa famiglia appartengono naturalmente tutti i cereali utilizzati per i loro semi o cariossidi, atti a produrre farine dal loro albume, mentre gli scarti vengono riservati in genere per l'alimentazione animale, o dispersi nel terreno come "fertilizzante" naturale.

I cereali più importanti - oggi come allora - sono il frumento (*Triticum aestivum* e *Triticum monococcum*), la Segale (*Secale cereale*), l'Orzo (*Hordeum vulgare*), la Spelta (*Triticum aestivum*, varietà *Spelta*), il Mais o Granoturco (*Zea Mays*), e il Riso (*Oryza Sativa*). Vi sono poi altri cereali minori come il Sorgho (*Sorghum vulgare*), l'Avena (*Avena sativa*), il Panico (*Setaria Italica*), il Miglio (*Panicum miliacium*) e l'Eleusine (*Eleusine indica* o *Coracana*): questi ultimi forniscono solo farine per uso animale, almeno attualmente, ma forse un tempo venivano utilizzate anche per uso alimentare umano.

Le parti erbacee (steli) delle Graminacee servono in generale per l'alimentazione animale ma non tutte, almeno oggi, possono essere considerate di pregio, anzi alcune specie sono addirittura peggiorative del gusto e delle proprietà nutritive di quelle considerate "migliori". Di alcune graminacee vengono utilizzati i semi farinosi che, una volta pestati o allo stato naturale, sono utilizzati per curare alcune patologie, come emollienti o per cataplasmi.

I semi d'orzo germogliati, servivano, e servono tuttora, per produrre malto, e forse gli Egizi, i Mesopotamici, e anche in Israele venivano utilizzati per fare delle bevande euforizzanti: la birra senz'altro (almeno tra i Sumeri e gli Egizi).

I rizomi della gramigna che contengono amido e mucillaggini erano utilizzati per fare decotti come pure i semi d'Avena. Anche se rare, ci sono

graminacee tossiche o velenose. Basti pensare al Lolio - *Lolium temulum* o *temulentum* - che contiene una sostanza venefica, la Temulina: un alcaloide veramente pericoloso che ha proprietà narcotiche e irritanti. Anche nelle parti verdi del Sorgo (*Sorghum vulgare*) è contenuto un glucoside (Durrina) che per azione dell'emulsina si scinde producendo acido prussico che causa spesso avvelenamento anche negli animali

Questo scenario ci fa capire come l'uomo di un tempo ha dovuto, a sue spese, imparare a distinguere il commestibile dal tossico, il buono dal cattivo, il gradevole dal neutro: una lezione che deve essere durata per migliaia di anni prima di scoprire "vizi e virtù", convenienze e proprietà nutritive delle graminacee in generale ma anche dei cereali che in seguito verranno quotidianamente utilizzati.

Vediamo insieme quali altre piante vegetali potevano essere il riferimento - sia per la dieta quotidiana o straordinaria sia per le possibili cure - dei nostri antichi progenitori di quelle terre.

Delle Cyperaceae si utilizzavano forse alcuni rizomi, come quelli del *Cyperus esculentus* che ha sapore dolce, simile alle noci o alle nocciole, dai quali si estraeva pure l'olio utilizzato, anche in tempi più recenti, per emulsioni; il *Cyperus rotundus* che ha un gradevole sapore aromatico; il *Carex arenaria* che contiene, oltre all'amido e un po' di resina, un olio essenziale amarissimo che si usa, e forse si usava anche in tempi antichi, per curare malattie della pelle come l'erpis. Pochi sanno che il "*Cyperus papyrus*" oltre ad essere utilizzato come pianta ornamentale nei palazzi e nei giardini del faraone, forniva, con il suo midollo, la materia prima per "fabbricare la carta": i famosi papiri d'Egitto.

Egizi, Israeliti, Fenici, e prima di questi ultimi, i Cananei, utilizzavano i frutti della "*Phoenix dactylifera*", per dirlo più semplicemente: il dattero. Un frutto non solo altamente commestibile ma ricercato per il suo "glucosio" e per il sapore dolcissimo.

A proposito dei Fenici e dei datteri scomodiamo i Greci, che in tempi successivi al periodo del quale ci interessiamo, avendo conosciuto tramite i Fenici che li commercializzavano, i frutti della palma del dattero, la chiamarono “phoinix” in onore dei commercianti fenici. Phoinike (Fenicia ?) starebbe a significare il “paese delle palme da dattero”. Sembra infatti che nessun altro lembo di spiaggia marina, tra le coste mediterranee, sia stata ricca di piante fruttifere di quella specie come lo era la striscia di terra Fenicia.

Può essere vero quanto asserito nel 1889 da Riccardo Pietschmann nella sua “Storia dei Fenici” poiché la palma da dattero la ritroviamo effigiata nelle splendide monete sia di Cartagine (colonia fenicia) sia di Tiro. D'altronde, come risulta da numerosi documenti, i Fenici erano considerati come i più grandi produttori e commercianti di datteri dei territori mediterranei.

Tornando allo scenario arboreo mediorientale, in tempi remoti, gli abitanti di quelle terre che ospitavano la pianta fruttifera sapevano quale tipo di datteri scegliere, poiché vi era una grande differenza dal punto di vista organolettico tra le varie specie. La più rappresentativa dalla qualità indiscussa era il “dattero fenicio” e il “dattero di Alessandria”. Può sembrare strano ma non in tutte le zone mediorientali e africane il dattero riesce a maturare perfettamente assumendo quindi le caratteristiche ideali per essere gradito e quindi consumato.

Gli Egizi del Basso Egitto ne facevano grandi scorpacciate come pure gli abitanti di quelle zone siro-palestinesi adatte a questo tipo di coltura, nelle quali la temperatura non doveva scendere al di sotto dei 25°, almeno nei tre mesi ultimi della maturazione del frutto.

I datteri erano consumati al naturale, ma come accennato, erano anche utilizzati per farne scioppo e miele. Dai frutti essiccati si ricavano dolcissime farine che mescolate a grano macinato grossolanamente erano materia prima per confezionare ottime e gustose focacce.

Gli Egizi, e in generale i mediorientali - di oggi e del tempo dei faraoni e dei Re - per distillazione, ricavano dai datteri una bevanda alcolica dolce, e, con particolari procedimenti, anche un aceto aromatico e balsamico.

Egizi e Cananei consumavano una polpa dolce ottenuta dalla Palma nana (*Chamaerops humilis*), e di questa pianta le greggi ne brucavano i frutti, poco graditi all'uomo.

Pur non potendoci dilungare oltre sugli alimenti vegetali disponibili in Israele in tempi antichissimi, dedicando a questi più spazio nella parte apposita del presente lavoro, nella quale tratteremo di alimenti in generale, desideriamo accennare al ruolo importante svolto, oltre che dai cereali, dalle leguminose.

Non intendiamo naturalmente soltanto le quattro o cinque specie più conosciute ma alcune delle 7000 circa sparse in quasi tutto il globo ad eccezione delle zone antartiche e della Nuova Zelanda. Come vedremo alcune specie di fagioli per esempio giungeranno in Europa dalle Americhe, e si diffonderanno poi nel resto del mondo, a partire dalla conquista di quel Continente da parte degli spagnoli.

Utilizzati dall'uomo fin dalla preistoria, i legumi più classici sono la lenticchia (*Vicia lens*: ne parla a lungo la Bibbia), il pisello (*Pisum sativum*) i vari tipi di fagiolo (tra questi: *Phaseolus vulgaris*, *Phaseolus coccineus* e *Vigna unguiculata*), la fava (*Vicia faba*), il cece (*Cicer arietinum*), il lupino (*lupinus albus*), e la Cicerchia (*Lathyrus Cicera*). Se questi ultimi due sono rari nell'alimentazione moderna, un tempo venivano consumati più frequentemente ma nascondevano pericoli seri. Nel lupino e nella cicerchia è presente un alcaloide e nel lupino anche un glucoside, nocivi entrambi alla salute se consumati in quantità eccessiva. Per la cicerchia, alimento povero per povera gente, utilizzato fino ad alcuni anni addietro come legume alternativo ai più costosi fagioli, si registravano senz'altro casi di avvelenamento, con fenomeni morbosi come il latirismo, una sindrome di natura neurologica dovuta appunto all'ingestione prolungata di leguminose del genere *Lathyrus* come la cicerchia.

Della stessa famiglia delle Leguminose è famosa anche la Ceratonia Siliqua (carruba), che ha una polpa molto zuccherina, contenente il 18% di glucosio e il 32% di saccarosio, oltre a sostanze albuminoidi, peptiche e tannino. Dalle carrube, sottoposte a fermentazione, si ottiene circa il 25% di alcool .

Anticamente, nelle zone siro-palestinesi e anche nei territori confinanti, le carrube venivano consumate allo stato naturale o se ne ottenevano bevande zuccherine. Ottime e ricercate da alcuni animali come i cavalli, i muli e gli asini che le dovevano contendere agli uomini che ne erano golosi.

Ma non finiscono qui gli alimenti vegetali disponibili per gli uomini di un tempo. Una cosa è certa: dovevano, a proprie spese, imparare a riconoscere le specie buone da quelle tossiche o velenose. Un po' alla volta l'uomo, scoprendo i vegetali giusti, era riuscito a trarre dal suo habitat agricolo a campo aperto, gli elementi non solo per sopravvivere ma anche per elaborare razioni di buona cucina.

I legumi furono una delle scoperte più interessanti per confezionare piatti saporiti e gustosi oltre che di elevato nutrimento. Questi diventeranno protagonisti nella storia della gastronomia attraverso i secoli fino ad essere celebrati anche nella letteratura popolare.

Il fuoco forse è nato prima dell'uomo. Intendo parlare del fuoco "accidentale", quindi come fenomeno naturale dovuto magari ad un fulmine o ad un surriscaldamento di un particolare vegetale essiccato o allo strofinamento casuale di una pietra focaia "turbata" nella sua immobilità dallo zoccolo di qualche animale preistorico. Se il fuoco fu usato dall'uomo - come abbiamo visto in uno dei primi capitoli - fin dalla preistoria per rendere più buono qualche prodotto animale o vegetale, sarà il forno, che nasce senz'altro nella cultura mediorientale, ad elevare il livello qualitativo dei cibi, e a solleticare la fantasia creativa delle popolazioni che nei cereali avevano il riferimento principale della loro alimentazione.

Osiamo anche dire, fino a prova contraria, che siano stati gli Egizi ad inventare la "pizza," e la "focaccia", e comunque un tipo di pane sottile cotto al forno, identico al pane "carasau" che le popolazioni sarde fin da tempi remoti usano al posto del pane tradizionale e che forse i fenici avevano fatto conoscere un po' in tutti i paesi da loro "frequentati".

Leggo in un volume che tratta della cucina ebraica ai tempi della Bibbia, una ridicola inesattezza a proposito di come il grano veniva cotto per essere consumato bollito, come si fa ancora oggi, con alcuni cereali come il riso, l'orzo, il farro ecc.

Si descrive una specie di "pignatta" al naturale, rappresentata da una buca ricavata nel terreno, con le pareti rivestite di pietre, e nella quale veniva versata dell'acqua portata in ebollizione tramite pietre o sassi bollenti che venivano utilizzati anche per mantenere al caldo l'acqua di cottura.

Innanzitutto non è assolutamente possibile facendo una buca nel terreno, rivestendola di pietre, senza che vi sia una muratura o cementatura, trattenere l'acqua poiché verrebbe assorbita comunque dal terreno attraverso le fessure tra pietra e pietra; inoltre, neanche il ferro rovente può far elevare la temperatura dell'acqua fino a portarla al livello di cottura dei cereali. Una fantasticheria bella e buona.

Secondo il mio parere la bollitura dei cereali non può essere avvenuta che dopo la scoperta di ciotole in pietra al naturale, o contenitori di terra cotta, di pietra lavorata, di ceramica o di metallo. Mentre vi è la certezza che i cibi siano stati riscaldati prima e poi cotti o arrostiti direttamente sui carboni accesi o sulle pietre a loro volta riscaldate dal fuoco diretto. Si trattava comunque, di cibi solidi e non liquidi come nel caso della bollitura del grano o di altri alimenti.

Il fuoco come base, ma tanti saranno i tentativi verso una soluzione ottimale: dalla pietra posta sopra la fiamma ad una certa distanza, e su di essa, una volta rovente, fatti cuocere vari cibi sia di natura vegetale sia animale, per giungere alla scoperta forse casuale di una "camera" di fango o argilla con la quale "imbrigliare" il calore.

Forse non dovettero scervellarsi più di tanto gli Egizi, per scoprire una prima ipotesi realistica di forno con tanto di camera per il fuoco, con la parete esterna levigata sulla quale appoggiare la pasta ottenuta mescolando farina e acqua, farina e latte, e perché non anche farina e miele. Ne abbiamo parlato a lungo nel capitolo dedicato proprio alla cultura degli Egizi i quali privilegiando la cottura della pasta ottenuta da cereali furono quasi "costretti" ad inventare il forno.

Non lasciamoci distrarre da altre ipotesi, che possiamo leggere in qualche fantasioso resoconto cucinario poiché furono senz'altro gli Egizi che nei secoli XIII o XIV a. C. crearono un forno che aveva tutti i crismi per essere strumento ideale per la cottura del pane e di ogni altro tipo di impasto.

Gli Ebrei non dovettero faticare molto, né perdere tempo a sperimentare soluzioni e cercare la migliore: dall'Egitto avevano portato con se anche tecniche e segreti per la cottura al forno di molti alimenti, superando anche la civiltà mesopotamica che aveva già, prima degli Egizi, fatto dei tentativi, con il “forno sumerico”, realizzato con una leggera struttura di argilla, quindi fragile e non molto affidabile.

Fuoco e fiamma, cenere bollente e carboni accesi, erano stati gli unici “strumenti”, che si possono definire naturali, per cuocere o riscaldare i cibi ma ormai, nell'antica terra di Canaan, con il ritorno degli Ebrei dopo quarant'anni di peregrinazione nelle zone più inospitali del deserto e delle zone aride, il cibo dell'uomo diventava anche una sapida e gustosa razione fatta di sapori e profumi, di colori e di forme.

Il cibo oltre a sfamare o a saziare assurgeva a capolavoro della fantasia creativa dell'uomo che, a differenza degli animali che assumono il cibo come la natura glielo porge, riesce a trasformare, esaltare e condizionare gli elementi naturali con miscele e matrimoni prima timidi, poi sempre più sofisticati.

L'uomo comincia a regalarsi emozioni che soddisfano esigenze manifeste e latenti fino a fare fare dell'impellente, fisiologico bisogno naturale, il premio quotidiano per soddisfare non solo appetiti e voglie ma anche un'embrionale edonismo gastronomico.

I cereali non vengono più consumati in modo casuale: ora si scelgono i migliori, e si utilizzano in base alle loro risposte organolettiche e al soddisfacimento di determinate esigenze cucinarie.

L'orzo viene abbrustolito insieme ai ceci; in capaci pentole vengono fatte stufare radici dolci e amare, unitamente a lenticchie e fagioli. Le zuppe diventano saporite razioni nel cui liquido bollente cuociono verdure rese più vivaci da spezie e aromi, e nelle quali chicchi di grano, polpe di

vegetali, e tuberi, fanno la loro apparizione insieme o isolati a seconda della disponibilità.

Anche se l'acqua poteva scarseggiare negli aridi pascoli delle zone predesertiche, i pastori israeliti consumavano cereali essiccati, frantumati grossolanamente o fatti cuocere nella ciotola personale con l'aggiunta di latte. D'altronde vi sono popolazioni che ancora oggi cuociono cereali come grano e riso, orzo o mais, aggiungendo il latte che oltre ad essere liquido di governo per la cottura diventa anche piacevole razione calorica che rende dolce il piatto ammorbidendo i cereali, rendendoli oltretutto anche più digeribili e facili da masticare.

Abbiamo spesso accennato alle lenticchie, come riferimento abituale per la dieta quotidiana di molte popolazioni, ma credo sia giunto il momento di presentare un po' più a fondo questa leguminosa, della sottofamiglia delle Papilionacee, che ha trovato spazio in molti passi biblici e anche nella letteratura laica del mondo antico. In molti autori leggiamo, a proposito di "lenticchie", riferimenti a nomi latini diversi che potrebbero trarre in inganno il lettore meno esperto. Infatti questo legume, famoso e di grande valore nutrizionale, viene di volta in volta denominato *Vicia ervilia*, *Vicia lens*, *Lens esculenta*, *Ervum lens*. In realtà dovrebbe trattarsi di quella specie che viene definita in volgare Lente o Lenticchia, del genere *Vicia lens* al quale appartengono circa 125 specie aventi in comune alcune caratteristiche come i fiori, le foglie e la forma del legume ma differenti semi. La diversità consiste oltre che nella forma, nel colore, e nella grandezza, anche nel livello di commestibilità e piacevolezza gastronomica.

Forse le lenticchie alla quale accenna la Bibbia, e anche la letteratura in generale, sono riferite alla *Vicia Lens* (Adans., 1763) della quale fanno parte alcuni tipi che hanno solo minute differenze dovute forse alle modificazioni causate dall'habitat.

Il tipo più vicino alla specie mediorientale potrebbe essere la *Vicia Lens* Coss. et Germ (1845) che è pianta più o meno pelosa, eretta o ascendente, non rampicante come altre specie simili, con legume romboidale e semi discoidali con leggero rigonfiamento, dal diametro differen-

ziato a seconda delle tipologie, da mm 5-7, di colore giallastro, o bruno, a volte rossastri e delicatamente marmorati. Questo tipo di Vicia cresce abitualmente in luoghi erbosi aridi o in coltivazione sul campo, specie nelle regioni mediterranee.

Considerato erroneamente il cibo dei poveri anche perché la pianta è molto generosa nel regalare semi in abbondanza, ma anche perché alle lenticchie i “signori” dell’epoca preferivano forse i piselli e altre leguminose più facili da raccogliere e più apprezzate come gusto.

Conosciuta già agli albori delle civiltà mediorientali tanto che se ne parla come se facesse parte naturale dei campi e degli orti, è ricordata soprattutto per la faccenda del “piatto di lenticchie” di Esaù che vogliamo riscoprire insieme direttamente dalla Bibbia: «Ed una volta, Giacobbe si era preparata una minestra (dall’ebraico “zud”). Ed Esaù ritornava dalla campagna sfinito. E disse Esaù a Giacobbe: “Fammi divorare ti prego, questa roba rossa; di questa roba rossa qui; sono sfinito”.

Per questo gli imposero il nome di Edom. E Giacobbe rispose: “Véndimi subito la tua primogenitura”. Ed Esaù replicò: “Ecco, io vado alla morte a cosa mi giova la primogenitura?”

E Giacobbe gli disse: “Giuramelo prima.” E glielo giurò. E vendette la sua primogenitura a Giacobbe. E Giacobbe dette a Esaù del pane e la minestra di lenticchie. Ed Esaù mangiò e bevve, e alzatosi se ne andò disprezzando la primogenitura. [...] E Venne una carestia nel paese, oltre alla carestia precedente che ci fu al tempo di Abramo.» (Genesi 25; 29-34 e 26; 1)

Appare chiara la simbologia controversa su questo legume: da una parte con un piatto di lenticchie si poteva comperare una primogenitura, dall’altra le lenticchie erano piatto della sopravvivenza in caso di carestia imminente; soprattutto il colore “rosso” (Edom) della minestra di lenticchie (che appunto nel cuocere si colorano di rosso) era considerato un disonore per gli Edomiti.

Con il trascorrere dei secoli è diventato un simbolo tra gli alimenti portafortuna: mangiare lenticchie in particolari ricorrenze, è credenza popolare che “porta buono”. In realtà le lenticchie come vedremo in altra parte del lavoro, si prestano per molte elaborazioni in cucina.

In qualunque momento, in tutte le stagioni e in ogni luogo mediorientale, nella Terra di Canaan prima, in Israele poi, sarà comunque sempre il cereale a dominare sulla tavola dei potenti e della gente comune, diversamente da quanto succedeva in Egitto. Pur non dovendo sempre dar credito alla Bibbia, almeno come testimonianza di fatti realmente succeduti, tuttavia se in essa si parla di un determinato alimento è perché questo era certamente presente nella vita quotidiana o straordinaria di quei popoli.

Nel Secondo Libro di Samuele, in coincidenza della traversata del Giordano da parte del re David e delle sue truppe, si registra ancora una volta la presenza di alcuni alimenti cardine nella cultura non solo agricola ma anche “gastronomica” di quei popoli: «[...] e Machir, figlio di Ammiel da Lo Debar, e Barzillai il Galaadita da Roghelim, recarono letti, tappeti, piatti, vasi di coccio, grano, orzo, farina, grano abbrustolito, fave, lenticchie, miele, burro (in alcune traduzioni si legge: “latte acido”), formaggi di pecora e di mucca, che offrirono a David e al popolo ch’era con lui perché ne mangiassero; infatti si dicevano: “Questa è gente affamata, assetata e stanca per la marcia attraverso il deserto!”».

Anche in questo passo, grano, orzo e farina, sono i tre elementi che fanno capire come la cerealicoltura sia la produzione agricola più presente nell’antica terra di Canaan. Se non è sufficiente questo passo della Bibbia, facciamo un passo indietro nei documenti ugaritici risalenti al 1259 a.C., per capire come il grano fosse merce pregiata, prodotta e commercializzata in grande quantità.

Dalla vicina regione degli hittiti giunse al re cananeo ‘Ammurapi una richiesta di soccorso per far fronte, ad una grave carestia nei raccolti e anche per il fatto di essere stati invasi dai “Popoli del mare” che avevano devastato le messi scampate alla siccità: «Il re ti ha affrancato dal vassallaggio, ma quando ha sigillato e consegnato le lettere (di affrancamento), non vi era (scritto) sotto: “Ciò che lui (il re hittita) chiederà, lui (il re ugaritico) ascolterà e farà. Ora ciò che ti ho chiesto, perché non lo

fai?...Al momento gli abitanti di Ura mancano di tutto, e hanno chiesto al Sole vettovagliamenti. Il Sole ha loro assegnato, 200 (misure) di grano proveniente da Muskis.

Tu da parte tua dà loro una grande nave e uomini d'equipaggio così che portino questo grano nel loro paese. Lo porteranno con uno o due (carichi) ma tu non fai mancare la nave. (...) Dagliela: è (una questione di) vita o (di) morte» (Archivi di Ugarit-RS 20.212:5' - 3 - M. Baldacci "La scoperta di Ugarit") Si legge nella nota a margine del passo dell'Archivio di Ugarit, che il grano da trasportare, doveva ammontare a 450 tonnellate circa. Una quantità tale che lascia intendere quale fosse la potenzialità cerealicola di quella piccola regione mediorientale.

Se in Egitto, come abbiamo appreso, il pane era di varia foggia e ottenuto da più tipi di cereali, almeno quello del rito sacrificale o funerario, in Israele esso diventa protagonista assoluto della tavola con varie proposte che seguono, oltre che le regole del gusto, le disponibilità dei cereali adatti alla panificazione, e alcune indicazioni di natura religiosa. Il pane nella cultura Jahvista diviene anche un simbolo intorno al quale si svolge il rito quotidiano dell'esaltazione della religiosità del popolo.

Non solo nella Bibbia questo alimento è indicato come simbolo caratterizzante l'espressione massima del dono di Dio; anche nella cultura cananea si nota la stessa predilezione per il pane considerato alimento superiore, tanto da diventare strumento sacrificale di grande valore.

Se in Genesi si legge che Lot, ospitando gli angeli mandati a Sodoma, «...imbandì loro un banchetto, facendo cuocere pani azzimi; ed essi mangiarono...» (Genesi 19; 3) nella narrativa di Kirtu, il pane, insieme ad altri alimenti, è protagonista delle offerte agli dei: «Smetti di piangere, Kirtu, di versar lacrime, o favorito protetto da Ilu. lavati e dipingiti (secondo il rito) di rosso, lava le tue mani fino al gomito, le tue dita fino alle spalle; entra nell'ombra dell'ovile, prendi un agnello con la mano, un agnello sacrificale con la destra, un capretto con entrambe le mani, una misura

del tuo pane offertuale, un volatile, un uccello sacrificale; in una coppa d'argento versa il vino, in una coppa d'oro il miele...» (Cat 1. 14. II:7-26)

Il pane, come si può leggere, è sempre presente, ma nell'offerta culturale non ci si limita a offrire i cibi ma si pretende anche il rispetto di gestualità che sono anch'esse, come il pane e il vino, elementi caratterizzanti la simbologia religiosa delle culture cananea e israelitica.

Come ci ricorda Vardiman il termine ebraico "lehem" nella cultura di quel popolo significava, almeno all'inizio, sia il pane, sia la vita e quindi l'esistenza. E' facile comprendere il perché di questo simbolismo che può apparire esagerato, se ci si rifà alla storia dei popoli mediorientali che legavano le speranze della loro sopravvivenza alle disponibilità di cereali adatti alla panificazione.

E' facile capire la preferenza del pane anche rispetto ad altri alimenti, che gastronomicamente potevano essere più graditi, ma spesso risultare insidiosi. Per capirlo scorriamo un bellissimo passo del Libro Secondo dei Re: «Eliseo se ne ritornò a Ghilgal mentre la fame regnava nel paese. Stando i figli dei profeti dinanzi a lui, disse al suo servo: "Metti la pentola grande sul fuoco e fai cuocere la minestra per i figli dei profeti".

Uno (dei servi) uscì alla campagna a raccogliere verdure e avendo trovato una specie di vite selvatica, colse da essa delle coloquintide campestri riempiendosi le vesti. Appena ritornato le tagliò a pezzi nella pentola della minestra non sapendo di che si trattava. Ne versò poi per gli uomini perché ne mangiassero.

Ma quando cominciarono a mangiare di quella minestra, emisero un grido dicendo: "Uomo di Dio! C'è la morte nella pentola!" e non ne poterono mangiare. Disse allora Eliseo ai suoi servi: "Portatemi della farina." La gettò poi nella pentola e ordinò: "Versate alla gente perché mangi giacché non c'è più niente di cattivo nella pentola." Un uomo venne da Baal Shalisha e portò all'uomo di Dio del pane di primizie, venti pani di orzo e delle spighe nuove nel suo sacco. Eliseo disse: Distribuiscili alla gente perché mangi"».(Libro Secondo dei Re 4; 38-43)

Da questo passo della Bibbia si possono trarre due conclusioni: innanzitutto il pane è l'unico alimento che può risolvere, con elevata affidabi-

lità, qualunque situazione alimentare anche in momenti drammatici come quello descritto. Inoltre la pericolosità di alcuni alimenti sconosciuti poteva provocare gravi intossicazioni o addirittura avvelenamenti.

Nel caso descritto si tratta di effetti secondari provocati da alcune cucurbitacee selvatiche (coloquintide campestri), poco più grande di un agrume, di forma sferica, con buccia liscia che racchiude una polpa spugnosa decisamente amara, usata in medicina come potentissimo purgante.

Nella valle del Giordano, le “coloquintide” dovevano essere presenti in grande quantità visto che ancora oggi se ne trovano in varie zone della Palestina. L’aspetto piacevole, invitante di questi “frutti” avevano ingannato gli inesperti servi del profeta Eliseo.

Se il pane era il prodotto terminale più pregevole della cerealicoltura, si può affermare che i cereali trovavano un’ampia convergenza da parte di consumatori più o meno esigenti anche allo stato di semplici semi da mangiare abbrustoliti o crudi, macinati più o meno finemente. Era normale, e capita anche oggi, consumare i chicchi prima della loro maturazione tanto che in Luca possiamo leggere che i discepoli di Gesù mentre si recavano all’incontro con il Messia, attraversando i campi di frumento ne raccoglievano le spighe ancora verdi e ne mangiavano le granelle tenere che sapevano di latte e di farina.

Come e forse più del pane è il grano abbrustolito che viene ricordato in molti passi sia della Bibbia sia dei testi ugaritici e mesopotamici. Cibo se non di raffinato valore gastronomico era certamente gustoso visto che anche dopo la scoperta del suo utilizzo come farina per pane e focacce, veniva ancora consumato abbrustolendo la cariosside sulle pietre roventi o ancora racchiuso nelle spighe, quindi sgranato e mescolato a miele e noci.

Anche in tempi recenti, rispetto al primitivo insediamento in Palestina del popolo d’Israele, nella vicina Assiria, essendo gran signore di quelle terre il Re Assurbanipal II, durante un banchetto reale con molti invitati furono serviti cento cesti di grano abbrustolito mescolato a noci e ai pistacchi e forse legati tra loro con miele di datteri.

Prigionieri delle abitudini che per secoli consigliavano il cereale consumato ancora fresco, prima della sua completa maturazione, egizi e

mesopotamici prima e in seguito cananei e israeliti, scoprirono che il grano maturato alla perfezione era decisamente migliore come gusto e anche più redditizio, dal punto di vista nutrizionale, del frumento ottenuto da spighe ancora verdi. I chicchi maturi, quindi essiccati, risultavano gustosi, vi era però un inconveniente insuperabile: non potevano essere consumati sempre e solo crudi risultando spesso duri e difficili da masticare. Si scoprirono a questo punto alcune soluzioni ottimali: servirlo cotto dopo una bollitura, magari mescolato a verdure, oppure abbrustolito o macinato grossolanamente e mescolato a miele, latte o anche ad altri ingredienti liquidi.

Se il forno era stato in Egitto la soluzione più premiante per consumare le farine ottenute da vari tipi di frumento, dopo che queste erano state trasformate in pasta, sarà soltanto in coincidenza del massimo splendore della cultura cerealicola d'Israele che, sull'esempio di quando era già prassi nella terra dei faraoni, alcune lavorazioni sono in grado di garantire la qualità massima nella produzione di pani di varie tipologie. Una cosa a parte era il pane sacrificale che doveva rispondere a determinate indicazioni di natura strettamente religiosa, che si erano andate codificando con il passare dei secoli e che non si diversificano di molto nelle due ideologie: quella politeistica di Canaan e quella monoteistica d'Israele. Il pane oggi lo immaginiamo variegato, gustoso, confezionato in centinaia di forme, diversificato nei gusti e nelle aromatizzazioni aggiunte, e, cosa più importante, nelle lavorazioni e nell'utilizzo di farine di più cereali e ingredienti diversi.

Il pane all'inizio, non parliamo naturalmente dei pani primitivi ma di quelli riferiti alle prime vere culture cerealicole e della panificazione artigianale, era forzatamente "azzimo", ottenuto semplicemente impastando farina di frumento, macinato in modo grossolano senza una stacciatura o aburramento, con acqua e poi cotta sulla brace, su una pietra calda o nel primitivo forno, senza l'aggiunta di alcunché.

Con la scoperta, certamente casuale, del lievito, sotto forma di pasta inacidita, il pane verrà prodotto con o senza lievito. Sappiamo che per lievito naturale, rimasto tale per millenni, si intende la pasta inacidita che

lasciata all'aria si corrompe al punto tale da scatenare la formazione di una flora di microrganismi che partecipano alla "lievitazione" o all'aumento della massa impastata.

Per gli Ebrei, il lievito veniva considerato un elemento "corruttivo" della genuinità del pane, utilizzato soltanto per rispondere ad esigenze puramente "materialiste" come quelle di rendere il pane senz'altro più buono dal punto di vista del gusto, della sofficità, della leggerezza e digeribilità, dei profumi e sapori, che una buona lievitazione apportavano naturalmente, aggiungendovi, in sede di preparazione, la pasta appositamente lasciata inacidire. Il pane sacrificale doveva quindi rispondere all'idea della massima purezza oltre che della naturalità.

Anche se riferita a tempi più recenti rispetto agli albori dell'ebraismo, troviamo una testimonianza di questo convincimento "solo ideologico" nel Nuovo Testamento e precisamente nella Prima Lettera ai Corinti. È l'apostolo Paolo che chiamando il popolo di Corinto ad una maggiore coerenza con i dettami del cristianesimo, fa riferimento ad un'antica tradizione ebraica a proposito del pane azimo e del lievito: «Non è bello questo vostro gloriarvi. Non sapete voi che un po' di lievito fa fermentare tutta la pasta?

Togliete via il vecchio fermento, affinché siate una nuova pasta, (così) come siete (voi) senza lievito (cioè puri e non ancora corrotti). Poiché la nostra Pasqua, cioè Cristo, è già stata immacolata. Celebriamo così la festa, non con lievito vecchio, né con lievito di malizia e di perversità, ma con gli azzimi della purità e della verità.» (N.T.- Prima Lettera ai Corinti 5; 6-8)

Appare chiaro il riferimento simbolico ma si tratta di una precisazione che rende l'idea di come il pane "azzimo" fosse considerato più puro del pane ottenuto con pasta lievitata e che anche il lievito, se utilizzato, doveva essere sottoposto a ricambi per rendere più pura la stessa lievitazione. In prossimità della Pasqua gli ebrei dovevano assolutamente ripulire le loro madie e la loro casa da ogni eventuale piccolo residuo di pasta inacidita.

Anche se in Genesi, come già accennato, si parla di un banchetto nel quale viene offerto solo pane azzimo, allora, come succede ancora oggi,

oltre a questo tipo di pane si consumava pane normalmente lievitato. Ciò fa supporre che solo per motivi esclusivamente religiosi e in determinate occasioni si doveva consumare soltanto pane purissimo, quindi azzimo.

Oltre a rispondere a quei requisiti prima suggeriti e forse, solo in seguito, imposti, questo tipo di pane rispondeva anche ad una necessità logistica. Capita ancora oggi tra i beduini, i nomadi del deserto e i pastori di zone lontane dai centri abitati, i quali preferiscono portare nelle loro scorte focacce o pani sottili, essiccati, che contengono quindi poca umidità residua, di peso limitato ma con elevato potere nutrizionale, anche perché il pane azzimo, al momento del consumo può essere bagnato con acqua o latte per renderlo più facile da mangiare e per aumentare le sue proprietà atte a saziare oltre che nutrire.

In Israele, ancor più che in Egitto, il pane diventava con il trascorrere del tempo, un alimento diversificato, suddiviso, come appare chiaro, in due tipologie principali: lievitato e non lievitato: cioè azzimo. Queste due classificazioni, al loro interno, comprendevano pani ottenuti con l'utilizzo di grano e cereali diversi e più tipi di panificazione, che apportavano al prodotto finale gusti e proprietà nutritive e gastronomiche differenziate.

La Bibbia o i testi ugaritici non ci danno molte informazioni che possano aiutarci a definire con esattezza scientifica i differenti tipi di pane ma ugualmente possiamo immaginarle, in base alle sporadiche descrizioni di alcuni ingredienti utilizzati dai primi panettieri o nelle lavorazioni di pane "casareccio" (termine orribile per indicare il pane artigianale).

Si sa con certezza che il pane in Egitto, veniva definito con un segno grafico identico alla parola "sacrificio", quindi si presume che un tipo di pane era riservato, e quindi esclusivo, per le offerte culturali. Questo doveva essere del tipo non lievitato e non cotto di recente, quindi pane vecchio ottenuto anche allora da semplice farina di grano, acqua e sale, definito "sale dell'alleanza".

Ritroviamo, anche in Mesopotamia, identiche lavorazioni, descritte però in modo più approssimativo. D'altronde la storia del pane "azzimo" per le offerte sacrificali, come vedremo in seguito, rimarranno valide

anche nella cultura religiosa di Roma, tanto che ai sacerdoti era assolutamente vietato toccare con le mani il pane che non fosse azzimo.

In Israele si utilizzava, come era avvenuto in Egitto, fiore di farina di un solo tipo di frumento ideale per la panificazione, o farina più grossolana di vari tipi di cereale. Ciò che caratterizzerà il pane degli Ebrei, rispetto ai precedenti pani egizi o mesopotamici, saranno gli ingredienti che nella cultura cananea e in seguito israelitica, verranno codificati per determinare le qualità organolettiche dei vari tipi.

Una cosa è certa: almeno per ora le farine ottenute da vari cereali servono per farne pane, focacce, frittelle, pizze, schiacciate, o minestre allungate con acqua o latte, spesso mescolate con cereali interi o frantumati grossolanamente poi bolliti a lungo, unitamente a varie specie di vegetali o legumi.

Mi meraviglia leggere nel volume **“Il pane e la sua storia”** di A. Luraschi un'imperdonabile inesattezza: «Ma gli Egiziani conobbero tutti i piaceri della mensa, indubbiamente essi erano dei commensali per vocazione: carni fresche, tagliatelle e maccheroni rendevano invitanti i loro banchetti.» Tagliatelle e maccheroni in realtà appariranno per la prima volta, e comunque non contestualmente, in epoche più recenti rispetto alla cultura alimentare egizia o dell'intero Medio Oriente.

Come vedremo in seguito saranno gli etruschi a produrre per primi le paste fresche, mentre gli arabi (e non i liguri o i cinesi) i primi a “fabbricare”, intorno al X secolo d.C., le prime paste di frumento essiccate. Al contrario, per qualche millennio i popoli mediorientali, e tra questi anche cananei, israeliti, fenici, anatolici, si limitarono a consumare cereali e farine soltanto come minestre o trasformati in pani di varia foggia e qualità. Anche se nelle tombe egizie i pani rinvenuti, rinsecchiti dal tempo, sono di varia grandezza e anche di spessore diverso, generalmente i pani mediorientali erano non grandi e soprattutto non di spessore elevato, ad eccezione di alcune pagnotte egizie e siro-palestinesi. Il pane infatti, se azimo, e ben cotto, e non fresco di forno, sarebbe stato difficile da spezzare, visto che non si poteva usare il coltello.

Nel rispetto della ritualità - soprattutto in Israele - il pane veniva spez-

zato con le mani. Andavano di moda pani bassi, focacce, schiacciate, quando non addirittura dei sottilissimi dischi, o cialde, che poco si discostavano dal classico pane “carasau” sardo.

Pane di “fiore di farina” di grano; pane azzimo “liscio” cioè senza l’aggiunta di ingredienti (fatta eccezione di un po’ di sale); pane lievitato con pasta acida; pane lievitato con pasta utilizzata per la birra; pane azzimo con aggiunta di spezie (cumino, erbe profumate aromatizzanti o insaporitori); pane di grano, di orzo, di spelta, di frumento con aggiunta di farina di ceci ecc.

Il pane primitivo, era forse alla portata di tutti o almeno di chi poteva permetterselo acquistandolo o barattandolo con altri prodotti vegetali o con la propria fatica lavorativa; o di chi poteva coltivare cereali, macinarli in casa, con le pietre apposite e farsi il pane per l’autoconsumo.

Ma presto il pane, nelle varie culture, diventa simbolo anche di differenti classi sociali. Per i beduini e i pastori delle zone predesertiche c’era disponibile il cosiddetto “pane di fuoco”. Si trattava di pane rustico confezionato con cereali macinati alla meglio e mescolati con acqua o latte e un po’ di sale, poi cotto nel cuore del fuoco ottenuto bruciando escrementi delle mandrie o del gregge, direttamente a contatto con la brace o immersi nella cenere calda.

C’erano il pane della sopravvivenza, il pane quotidiano, il pane della festa e infine il pane “speciale” riservato alle classi agiate, ottenuto da pregiate farine di frumento mescolate ad ingredienti che apportavano sapori e aromi rendendolo gustoso e ricercato.

Le caste sacerdotali, specie in Egitto, ma in certi periodi anche in Israele, prediligevano il “pane bianco”, ottenuto da farine di frumento purissime con alto tasso di aburramento. Queste venivano stacciate in modo perfetto utilizzando “setacci” a maglie strette per allontanare non solo le impurità estranee al cereale, come pietruzze, paglia e pula, ma anche le parti del pericarpo e spermoderma, componenti della cariosside, e quelle interessanti dal punto di vista alimentare come gli strati aleuronici e le parti cellulosiche (fibre) che facilitano il flusso intestinale degli alimenti.

Sarà solo in tempi recentissimi, che una nuova cultura alimentare pri-

vilegerà anche le parti cellulosiche della cariosside tanto da attivare un commercio, spesso strumentale, delle parti cruscali riservate fino a decenni addietro all'alimentazione animale.

Terenzio Varrone, il grande agronomo e scrittore sabino, già duemila anni fa, auspicava per il suo popolo l'avvento generalizzato del pane "bianco", riservato anche allora, nella Roma imperiale, alle classi aristocratiche e alle caste militari. Corsi e ricorsi della storia alimentare dell'umanità.

Se in Egitto, come timidamente ci ricorda E.E. Vardiman, erano circa cinquanta i modi di preparare il pane. Le varianti dipendevano dai tipi di farina, quindi dal cereale usato, dalla mescolanza di questi, dalla lavorazione, dal tipo di lievito, dalla forma - grandezza e spessore - oltre che dagli ingredienti aggiunti, varianti esistenti certamente anche in Israele, i cui panettieri offrivano moltissime tipologie.

Anticamente, soprattutto nelle zone cerealicole mediorientali, e in varie culture, vie erano perfino il pane per gli ammalati, il pane degli sposi, il pane dei morti, il pane sacrificale, il pane afrodisiaco o sessuale e poi via via tutti i pani che dovevano rispondere, spesso solo in modo virtuale, ad ogni particolare esigenza logistica o della moda.

A proposito dei tipi di pane vediamo come ancora una volta la Bibbia ci ricorda gestualità e fatti anche drammatici legati al pane e comunque a prodotti derivati dai cereali. Il passo riferito al principe Amnon, tratto dal Secondo Libro di Samuele, induce a pensare che ci fossero anche dei particolari pani che potevano esercitare influenze più o meno benefiche, o il contrario apportatrici di malefici.

D'altronde ancora oggi molti popoli o civiltà si rifugiano nella credulità sulle proprietà taumaturgiche, euforizzanti o afrodisiache di alcuni cibi o "elementi" come il corno del rinoceronte, o il contenuto delle valve di alcuni molluschi come l'ostrica.

Tornando al principe Amnon seguiamo la cronaca biblica nella quale un tipo di pane tutto speciale è muto protagonista di un fatto scabroso, emblematico di un costume erotico-sessuale da stigmatizzare «Absalom, figlio di David, aveva una sorella bellissima di nome Tamar. Amnon, pure figlio di David s'innamorò di lei. Amnon si trovò in tale tormento da

cader malato a causa di sua sorella Tamar, perché ella era vergine e agli occhi di Amnon sembrava impossibile di poterle fare alcunché. Amnon andava dicendo: Sono innamorato di Tamar, sorella di mio fratello Absalom. Allora Jonadab gli disse: «Mettiti a letto e fingiti malato. Verrà tuo padre a vederti e gli dirai: -Permetti che mia sorella Tamar venga a rifocillarmi con un po' di cibo, ch'ella prepari la vivanda sotto i miei occhi perché io possa vederla e mangiare dalla sua mano-. Amnon si mise a letto, fingendosi malato.

Venne il re a vederlo e Amnon disse al re: - Permetti che mia sorella venga e che prepari sotto i miei occhi due "pani speciali" ch'io prenderò dalla sua mano -. Allora David mandò da Tamar, (in casa, a dirle): - Va alla casa di tuo fratello Amnon e preparagli una vivanda -. E Tamar andò a casa di suo fratello Amnon che stava a giacere. Ella prese della farina, l'impastò, fece due "frittelle" (in realtà si trattava di due piccoli pani a forma di cuore, dal gusto particolare) e le cosse sotto i suoi occhi. Poi prese la teglia e le versò davanti a lui. (...) E Amnon disse a Tamar: "Reca la vivanda in camera, ch'io possa mangiare dalla tua mano". (...) Come glielo accostò perché le mangiasse, lui l'afferrò e disse: -Vieni giaci con me, sorella mia! -. Ma ella gli rispose: -No, fratello mio, non mi far violenza! Non si usa così in Israele; non commettere quest'infamia! E io, dove porterei il mio disonore? Tu poi diverresti un ignobile in Israele! Piuttosto, parlane al re: certamente non impedirà che io sia tua -. Ma lui non volle ascoltare la sua voce; l'afferrò, e le fece violenza e giacque con essa». (Libro Secondo di Samuele 13, 1-14)

E' chiaro il riferimento erotico-alimentare di questa breve storia che ha il pane come punto d'incontro o scusa. Ritroviamo anche in Geremia un'evidente riferimento ad un pane con simbologie "erotiche": «Non vedi cosa fanno costoro nella città di Giuda e nelle vie di Gerusalemme? I figli raccolgono la legna, i padri accendono il fuoco, e le donne impastano il fior di farina per fare focacce (da offrire) alla Regina del cielo e libare agli dèi stranieri per offendermi». La Regina del cielo al quale fa riferimento il passo è Ishtar di Babilonia, dea dell'amore e ispiratrice di atti sessuali. Questo avveniva nella severa terra d'Israele in un momento di

dissoluzione della società che vedeva emergere il culto verso le deità che simboleggiavano il materialismo più dissacrante.

Anche in Mesopotamia spesso il pane era riferimento di simboli sessuali come alcuni pani a forma di fallo o di organi genitali femminili; pani che venivano chiamati “Kavarnu”. D'altronde ancora oggi in alcune zone d'Italia, si plasmano, con la pasta da pane, forme che hanno riferimento più o meno allusivo ai simboli sessuali sia maschili sia femminili.

Mi è capitato più volte di vedere cuocere sulle pietre infuocate dei forni a legna dei pani oblungi, con intagli nella parte terminale che somigliavano ad un prepuzio e due uova alla base con chiaro riferimento ai testicoli, oppure dei pani piatti, schiacciati al centro a forma romboidale, con i bordi marcati con chiaro riferimento all'organo femminile. Una simbologia beneaugurante per la fertilità oppure una scanzonata, esibizione dell'erotismo represso?

L'orzo, anche se oggi viene rivalutato, sembrava scomparso per qualche secolo dall'alimentazione delle popolazioni che si erano rifugiate nei cereali come alimento per la sopravvivenza. Come abbiamo già detto, la coltura dell'orzo sviluppatasi nel territorio anatolico e da qui scesa verso la Mesopotamia, la Palestina, l'Egitto e in tutte le zone affacciantesi sul Mediterraneo, diventò riferimento affidabile, oltre che per la produzione di birra anche per farne del pane.

Come è stato appurato, sia l'orzo coltivato sia quello selvatico, appartenevano tutti ad un'unica specie: l'*Hordeum vulgare* (secondo Limneo) e da questa prese il via la diffusione delle molteplici varietà di orzo. Citato nella Bibbia, ma anche nelle documentazioni mesopotamiche, egizie e cananee, questo cereale era apprezzato soprattutto per la sua resistenza ai vari climi e alle avversità, ma anche per la sua maturazione anticipata rispetto agli altri tipi di cereale.

Veniva consumato, specie in Israele, liscio per la birra e per la preparazione di alcuni pani ma poteva trovare un facile assemblaggio con altri cereali e con legumi, non sempre gradito, come si legge in Ezechiele. Nel passo riferito al drammatico assedio di Gerusalemme si fa riferimento al cibo degli Israeliti che non sarà abbondante né “puro né genuino” ma cor-

rotto, oltre che dalla mescolanza, anche dalla cottura con escrementi umani.

«Dirigerai quindi il tuo sguardo e il tuo braccio denudato verso Gerusalemme assediata e profetizzerai contro di essa. Ecco che io ti metto delle catene, sicché tu non possa voltarti dall'uno all'altro lato, finché non saranno compiuti i giorni del tuo assedio. Prenditi, intanto, frumento, orzo, fave, lenticchie, miglio e spelta, mettili in un unico recipiente e fatti del pane per te; ne mangerai per il numero di giorni che rimarrai coricato sul tuo fianco, cioè per trecentonovanta giorni.

Come nutrimento ne mangerai in misura di venti sicli al giorno; ne mangerai da un giorno all'altro. Anche l'acqua ne berrai a misura, una terza parte di hin, ne berrai da un giorno all'altro. Mangerai questo cibo sotto forma di una schiacciata di orzo, che farai cuocere (sul fuoco fatto) con escrementi umani sotto i loro occhi. Così - disse Jahve - mangeranno immondo il loro pane, i figli d'Israele, in mezzo alle genti tra le quali io li scaccerò. Esclamai allora: "Ah Signore Jahve, la mia anima non si è mai macchiata, dalla mia giovinezza a oggi non ha mai mangiato bestia morta o sbranata, né mai è entrata nella mia bocca carne immonda".

Ed egli mi rispose: "Vedi io ti concedo escrementi di bove, invece di escrementi umani: su di essi cuocerai il tuo cibo". Mi disse ancora: "Figlio d'uomo, ecco ch'io rompo il sostegno del pane in Gerusalemme; e mangeranno nell'angoscia il pane strettamente misurato e berranno in preda all'affanno l'acqua misurata con parsimonia. Cosicché privati di pane e di acqua, languiranno gli uni e gli altri e periranno per le loro iniquità.» (Ezechiele 4; 7-17)

Tralasciando il significato morale di questo passo della Bibbia, credo che i riferimenti al cibo, possono essere validi per capire il ruolo dei vari alimenti anche in un contesto drammatico come quello dell'assedio di Gerusalemme.

Tre sono le considerazioni: prima di tutto l'elencazione dei cereali e dei legumi disponibili per essere miscelati per farne buone o mediocri razioni di cibo; poi l'importanza della disponibilità dell'acqua in una regione dove il naturale liquido era scarso e non sempre a portata di

mano; infine la scelta dei tipi di fuoco sul quale far cuocere gli alimenti.

Vi era il convincimento che la qualità e “purezza” del pane o dei cibi in generale molto dipendesse anche dal tipo di materiali usati per il fuoco e sul quale dovevano essere cotti. Gli alimenti potevano essere influenzati dal tipo di fuoco utilizzato modificandoli dal punto di vista “spirituale” e organolettico per gli odori o profumi che potevano essere indotti nell’anima del cibo.

D'altronde ancora oggi si usa dire di un cibo che è “impreziosito” dalla cottura su carboni di un legno particolare come può essere quello di rosmarino, di olivo o di piante aromatizzanti.

Se i cereali erano determinanti, come lo sono tuttora - per diversificare qualità e gusto del pane, nelle culture mediorientali vi fu una evoluzione lenta per quanto concerne il tipo di macinazione. Si passò dall'utilizzo di semplici pietre sfregate tra loro interponendo a queste le cariossidi da macinare o frantumare, per giungere a dei sistemi più evoluti con la creazione delle “macine”, o ruote in pietra, di varia durezza, più o meno grandi a seconda che servissero per uso familiare o artigianale per i “molini” comuni.

La macina, lenta e faticosa da smuovere per farla rotolare sul piano nel quale veniva immesso il cereale essiccato, diventò in Israele un simbolo di vita e di benessere. Uno strumento quasi “sacro” poiché, come ci ricorda la Bibbia, non poteva, ad esempio, essere dato in pegno.

Nelle case o nei luoghi dai quali si levava il rumore prodotto dalla macina in movimento regnava la pace e il benessere era assicurato. Sentiamo a questo proposito cosa ci ricorda la Bibbia in fatto di pene messe in atto per non aver ascoltato la voce del Signore: «Farò cessare di mezzo a loro la voce della gioia e la voce dell'allegria, la voce dello sposo e la voce della sposa, il rumore della mola (la macina) e la luce della lampada.» (Geremia 25; 10) Il rumore dell'attrito prodotto nel macinare era come una soave musica che rompeva il silenzio della monotonia e anche della miseria.

Nel Deutoromio a proposito di misure protettive, messe in atto per salvaguardare i diritti essenziali del popolo, si legge: «Non si possono pren-

dere in pegno le due mole, né la mola mobile (la ruota); sarebbe come prendere in pegno la vista stessa». (Deutoromio 24; 6)

Il piccolo “molino” familiare composto di una piccola pietra e un ruota che veniva fatta girare per macinare modeste quantità di frumento, era un indispensabile strumento per la sopravvivenza e non poteva essere neanche dato o preso in pegno da chicchessia.

Il pane, come abbiamo potuto notare fin qui, si conferma un prodotto di aspetto multiforme, di sapore, profumo e sostanza, diversi; unico riferimento comune è, in linea di massima come abbiamo già visto, la cottura. A partire da un certo momento e in una zona ben definita, anche se vasta, come è il Medio Oriente e l’Egitto, modi, tempi e strumenti per cuocere il pane, si affermano, rimanendo per un tempo lunghissimo (fino a tre millenni circa) immutato nella sostanza, fatta eccezione di marginali perfezionamenti.

Il forno, nella cultura egizia del periodo dinastico di massimo splendore, come pure in quella d’Israele, è ormai evoluto al punto da essere rimasto tale e quale, come struttura e accorgimenti, per moltissimi secoli. Forni validi ancora oggi in alcuni paesi del Medio Oriente e presso altre culture in regioni anche lontane. Si tratta di forni “stanziali” o “stabili” e non più improvvisati come quelli approntati di volta in volta dalle tribù nomadi, scavando una semplice buca nel terreno.

Parlando della cultura alimentare egizia e mediorientale in genere, molto spazio abbiamo dato ai cereali fino ad assegnare loro un ruolo primario e ciò può aver tratto in inganno il lettore facendo a volte immaginare questi prodotti vegetali unici e inconciliabili con altre fonti di sostentamento. Ci piace credere che grano e frumento in genere, orzo o spelta, siano stati i più affidabili e facili da gestire e da consumare.

La pesca, la caccia e la ricerca fortunosa di altri alimenti (radici, tuberi, frutti e bacche) che erano stati l’unica risorsa per la sopravvivenza dell’uomo nel periodo preistorico, in coincidenza della massima civiltà cerealicola, possono essere apparsi secondari ma non certo insignificanti o marginali rispetto alle grandi opportunità, sia gastronomiche sia nutrizionali, offerte dai cereali coltivati.

In realtà, proprio in Israele e nelle regioni limitrofe, come in parte anche in Egitto, oltre ai cereali, anche le attività lattiero-casearie, la pesca, la frutticoltura, l'olivicoltura e la vitivinicoltura, erano tenute in grande considerazione e partecipavano in modo elevato alla formazione della ricchezza alimentare di quelle popolazioni. Nel capitolo d'introduzione dedicato alla "Terra Promessa" dopo il ritorno degli ebrei dall'Egitto, tratta da Esodo abbiamo letto la promessa di Jahve che avrebbe condotto il suo popolo "verso un'altra terra prosperosa e vasta, dove scorre latte e miele» (Esodo 3, 7-8).

Israele è quindi una terra ricca di ogni ben di Dio anche se si parla solo di "latte e miele": forse una semplificazione per indicare la fertilità e la ricchezza sia per quanto riguarda i prodotti vegetali sia animali. Abbiamo la conferma delle nostre supposizioni da molte allusioni che puntuali ritroviamo nella Bibbia a proposito della "terra dove scorre latte e miele".

Oltre a Esodo, leggiamo con riferimento alla Terra d'Israele: «E' terra stillante latte e miele.» (Deuteronomio 6; 3); «Voi prenderete possesso del loro suolo, io stesso ve la darò in proprietà, terra ove scorre latte e miele.» (Levitico 20; 24)

In Numeri, gli uomini mandati da Mosè in avanscoperta della Terra Promessa, avevano raccolto enormi grappoli d'uva: «...era il tempo delle primizie dell'uva. [...] S'inoltrarono fino alla Valle di Eshcol dove vi tagliarono un tralcio con un grappolo d'uva e lo portarono in due, sopra una stanga, delle melagrane e dei fichi. Quel luogo fu chiamato Valle di Eshcol a motivo del grappolo che ivi tagliarono i figli d'Israele. [...] Essi così riferirono: «Siamo andati al paese dove ci hai mandato e veramente scorre latte e miele: eccone i frutti.» (Numeri 13; 20-27)

In questo passo si chiarisce la simbologia "latte e miele" poiché i frutti che gli uomini inviati a scoprire quella terra (per avere credibilità sulla ricchezza e sulla fertilità simboleggiate da latte e miele) non mostrano né latte né miele, ma grappoli d'uva, fichi e melagrane.

Ritroviamo la stessa simbologia nella punizione per i figli d'Israele che non avevano ascoltato la voce del Signore: «...perciò il Signore aveva giurato loro di non far vedere ad essi il paese che il Signore aveva giurato

ai loro padri di darci: un paese dove scorre latte e miele.» In Geremia si ripresenta la stessa formula: «Ascoltate la mia voce ed eseguite quanto io vi ordino: allora voi sarete il mio popolo e io sarò il vostro Dio, perché attui il giuramento che ho fatto ai vostri padri, di dare loro una terra dove scorre latte e miele, come è oggi.» (Geremia 11; 4-5)

In Ezechiele più volte viene enunciato il riferimento al “latte e miele” e ci sorge ancora il dubbio sul significato allegorico di questi due elementi, classici di una cultura agricola e pastorale. «In quel giorno, alzai ad essi la mia mano per condurli fuori dal paese d’Egitto verso un paese che io avevo esplorato per essi, in cui scorre latte e miele, che è il gioiello di tutte le regioni.» (Ezechiele 20; 6 e seg.)

In Giobbe il discorso si fa più puntuale: «Non potrà vedere i ruscelli, i fiumi, i torrenti di miele e di panna, Renderà il frutto delle sue fatiche e non lo potrà inghiottire; quante son le sue ricchezze, tante dovrà restituirne e non ne godrà.» (Giobbe 20; 17-18)

Anche in altri passi della Bibbia, come in Baruc, si accenna a questa duplice simbologia, ma terminiamo con l’Ecclesiastico: «Così soltanto loro due furono risparmiati, tra seicentomila uomini, per essere introdotti nell’eredità, nella terra che stilla latte e miele.» (Ecclesiastico 46; 8). Come abbiamo notato, si parla generalmente di “latte e miele” e in alcuni passi di “panna e miele”: due simbologie classiche della Terra Promessa, forse per esprimere, come abbiamo accennato, soltanto una presunta fertilità.

Si legge poi in alcuni documenti che durante il regno di Giuda, al “latte e miele” o alla “panna e miele” venissero preferiti altri prodotti considerati più pregiati anche se meno genuini. Il fatto che gli Ebrei fossero costretti in tempi di carestia a mangiare latte e miele, garantiti per la sopravvivenza, ciò era considerato un fatto regressivo dal punto di vista della civiltà alimentare. Questi momenti coincidevano con le ricorrenti siccità o con la distruzione dei raccolti da parte di fenomeni occasionali come le locuste o quelli meteorologici negativi.

Per una maggiore precisione è necessario chiarire che i testi sacri non parlano in realtà di “latte” ma di “hema”, parola riferita ad una specie di panna o “latte acido rappreso”, che si usa ancora oggi nei paesi arabi come rinfrescante. Si presume che “latte e miele” o “panna e miele”, vista la

loro presenza quantitativa in Israele dominato per secoli dall'attività pastorale, fossero l'unica risorsa per non morire di fame in periodi di magra.

Possiamo avere conferma di ciò dal passo che leggiamo in Isaia riferito all'invasione degli Assiri guidati dal Re Senecharib che portarono morte e distruzione oltre ad assediare per lungo tempo Gerusalemme: «E avverrà che in quel giorno fischierà Jahve alla mosca che è sulle sponde dei canali in Egitto, e all'ape che è nella terra di Assur.

E verranno e dimoreranno tutte nelle valli dei luoghi desolati, e nelle caverne delle rupi, e su tutti i cespugli e in tutti gli abbeveratoi. (...) E avverrà in quel tempo che ognuno allevierà una vacca e due pecore, avverrà che, per l'abbondanza del latte che daranno si mangerà burro, in verità burro e miele mangerà chiunque sia rimasto nel paese. E avverrà in quel tempo che ogni luogo, dove erano mille viti valutate in mille sicli d'argento, sarà ridotto a spine e pruni.

Vi si entrerà con le saette e con l'arco; perché di spine e pruni sarà (coperta) tutta la regione. E (in quanto) a tutti i monti che erano stati vangati (facilmente) con il sarchiello; non vi giungerà timore di spine e di pruni (perché) sarà dominio degli armenti e pascolo delle pecore.» (Isaia 7; 18-25)

Questo breve passo potrebbe, definitivamente, farci ricredere sulla positività dell'allegoria del "latte e miele" come simbolo di benessere, di ricchezza e quindi di fertilità della terra. Questo binomio, al quale fa riferimento la Bibbia in più passi, si riferisce, probabilmente, alla provvidenza elementare che garantisce sopravvivenza ma non certo l'abbondanza o la ricchezza delle colture agricole o di altri prodotti naturali. Oppure, come qualcuno asserisce, si tratta di una caratterizzazione della Terra palestinese che pur non essendo ricca di ogni ben di Dio è tuttavia capace di provvedere alla sopravvivenza del suo popolo con umiltà ma con continuità: quindi "latte e miele" non simbolo di abbondanza ma certezza nella frugalità.

Dovendo, una volta per tutte, decidere sul vero significato dell'allegoria "latte e miele" riferito alla terra di Canaan, sappiamo che il "paradiso terrestre" luogo di magnificenza, di ricchezza per i prodotti disponibili non era, come abbiamo accennato, in questi luoghi ma in terra mesopota-

mica. Dunque la ricchezza e il benessere di un popolo, o meglio il soddisfacimento, anche edonistico, del proprio appetito era affidato alla frutta che cresceva soprattutto nei giardini imperiali o reali, nelle vicinanze del tempio, e nelle case della nobiltà.

Non si vantava infatti il re Assurbanipal, ricco, colto ed emancipato re dell'Assiria, di avere, prima di ogni altro, creato le basi per uno sviluppo generalizzato della frutticoltura in tutto il suo regno? Non frutta qualunque, poiché il sovrano, con l'aiuto di valenti agronomi - se può valere per quel tempo questo titolo di specializzazione - era riuscito a trapiantare nelle zone fertili, sia delle regioni con autonomia amministrativa sia nelle terre conquistate, tutti i tipi di cultivar che davano frutti di ogni specie, portati dai vari luoghi conquistati dalle sue truppe.

Per capire l'importanza dei frutteti, in tutto il Medioriente bisogna rifarsi alla cultura assira, che con l'occupazione di tutta una vasta regione ad opera di Sennacherib prima, e Assurbanipal poi, diffuse l'arte di impiantare frutteti in modo razionale scegliendo per ogni tipo di terreno il cultivar più adatto.

Ninive, che era stata eletta nella cultura assira, come luogo prediletto dalla dea dell'amore Ishtar, accoglieva nei suoi giardini, che ospitavano templi e palazzi di elevato valore architettonico, una selezione di piante da frutto che si erano presto ambientate nel nuovo habitat.

In un breve passo tratto da alcune tavole ritrovate negli scavi di Ninive si legge: «In Ninive, città eminente, la preferita dalla dea Ishtar, dove sorgono santuari agli dei e alle dee..un grande giardino nel quale si possono trovare (...) tutti gli alberi odorosi e da frutta. Per creare il frutteto ho diviso in porzioni un campo a monte della città (...) sono entrato (nei campi) con zappe di ferro e vi ho fatto passare un canale. A tre ore di distanza ho preso l'acqua dal fiume Hasur e l'ho fatta arrivare fin qui facendola scorrere in fossati tra le piante.»

Vi era una grande attenzione da parte di alcune guardie "forestali" - ante litteram - sull'andamento di vari cicli produttivi, con la salvaguardia di ogni singola pianta fruttifera che non poteva assolutamente essere abbattuta, senza specifica autorizzazione.

La diffusione di questa cultura agricola può essere stata esportata

anche in altre zone del Medioriente; sappiamo infatti che gli Assiri per un certo periodo avevano occupato una vasta zona che giungeva fino alla Terra di Canaan.

Se la Palestina o Terra d'Israele non disponeva dei tipi di frutta presenti in altre zone, come la Mesopotamia e l'Assiria, tuttavia, fin dal XV secolo a.C. era riuscita ad esportare in Egitto le classiche piante che possiamo definire "siro-palestinesi" come il fico, la vite, il melograno e l'olivo che cresceva in grande quantità fin da tempi lontanissimi, oltre a moltissime piante aromatiche e balsamiche.

Ma in Israele c'era abbondanza anche di datteri, di mandorle, noci, mele e pere, pistacchi, more, gelsi e forse anche pesche selvatiche. Abbiamo letto nel passo riferito ai messi inviati da Mosè che la Terra Promessa offriva alcuni di questi di frutti.

L'archeologo Vardiman, esperto d'Israele, chiarisce a modo suo, il significato di "latte e miele" proprio in relazione all'abbondanza di frutta. Si tratta, secondo Vardiman, non di "latte e di miele" come noi intendiamo il senso letterale. Nel linguaggio poetico con la parola "latte" si fa riferimento alla presenza in quella terra di numerose greggi, mentre con "miele" si intendevano le grandi distese di alberi da frutta, soprattutto fichi e datteri, dai quali si ricavava un liquido dolce, una specie di sciropo somigliante al miele, ottenuto spremendo i frutti maturi.

Se, come abbiamo visto, in Assiria sotto Assurbanipal, venivano curati gli alberi da frutto, in Israele addirittura era punito chiunque osasse tagliare anche una piccola pianta da frutto, non solo in Patria ma anche nelle terre nemiche occupate. Si trattava di proteggere una fonte naturale, sicura e affidabile, per la sopravvivenza anche in tempo di carestia.

Solo gli Assiri, soprattutto ad opera del re Sennacherib, per annientare i propri nemici, ne occupavano le terre abbattendone tutte le piante da frutto, olivi e viti comprese.

Alcuni avanzano l'ipotesi che la pianta di fico (*Ficus carica*) sia stata importata nella regione siro-palestinese, dalle regioni interne dell'Asia occidentale; si può certamente dire che in questa nuova patria, da tempi antichissimi, abbia trovato un habitat ideale vista la sua diffusione.

Si presume anche un'origine anatolico-siriana del fico selvatico diffusi in seguito in tutto il perimetro mediterraneo dall'Africa, alla Grecia, all'Italia meridionale e certamente, in modo più esteso nella Palestina.

Esistono molte varietà di fichi, qualcuno parla di 600 e anche oltre, ma in realtà quelli commestibili, quindi adatti ad essere consumati sia freschi sia essiccati, sono una decina. In tutte le culture mediorientali il fico ha avuto un ruolo importante nell'alimentazione per le sue caratteristiche organolettiche e anche nutrizionali per l'elevato contenuto zuccherino oltre che per i suoi sapori. Frutto gustoso che esprime il massimo nel momento ottimale della sua maturazione. Specie nelle zone siro-palestinesi si potevano trovare fichi da fine maggio all'autunno inoltrato.

Oltre ad essere menzionato nei testi mesopotamici e ugaritici, nella Bibbia troviamo molti passi che accennano a questo frutto emblematico della terra d'Israele.

Se i frutti erano graditi e ricercati, il suo legno era quanto di più negativo ci fosse a causa della sua povertà inadatto per costruire e di scarsa consistenza per essere utilizzato come legna da ardere.

Alimento fondamentale i fichi venivano consumati freschi al naturale o accompagnati dal pane croccante, ma una volta essiccati venivano consumati insieme a noci e mandorle, ma se ne otteneva anche una specie di sciroppo dolciastro utilizzato come bevanda o per preparare delle paste dolci mescolandolo alla farina o al cereale solo frantumato.

Con i fichi essiccati, poi tagliati, dopo averne estratto il "miele", se ne facevano dei pani, non molto pregiati a dire la verità ma sufficienti a soddisfare l'appetito in tempo di carestia e soprattutto a fornire un po' di preziose calorie.

Prediligendo terreni aridi e particolarmente soleggiati, il "Ficus carica", nei millenni, si era facilmente insediato nelle terre siro-palestinesi. La pianta di fico, veniva elevata anche a rango di "ricovero" sia per ripararsi dai raggi del sole sia per premunirsi in caso di mancanza di cibi alternativi. Vediamo a questo proposito cosa ci dice la Bibbia.

Abbiamo accennato precedentemente al passo del I Libro dei Re, a proposito di Salomone: «[...]Perciò Giuda e Israele abitavano tranquilla-

mente, ciascuno sotto la propria vite e sotto il proprio fico.» - «Chi coltiva il fico ne mangerà il frutto e chi ha cura del suo signore, ne riceverà onori.» (Proverbi 27; 18)

Ma non erano tutte “rose e fiori” la Terra Promessa, e una prima contraddizione la leggiamo nel Libro dei Numeri dove si accenna alla delusione del popolo d’Israele nel suo primo contatto con il deserto privo naturalmente della ricchezza che avevano conosciuta in Egitto. D’altronde, era naturale che nell’attraversare il deserto ci fosse un periodo di magra fatto di sofferenze anche alimentari.

In realtà la Terra Promessa era ancora più a Nordest e lì avrebbero trovato un habitat molto simile, dal punto di vista dei frutti, a quello dell’Egitto. «Perché avete condotto l’assemblea del Signore in questo deserto? A morirvi noi e il nostro bestiame. Perché ci avete fatto salire dall’Egitto per condurci in questo luogo inospitale? Non è luogo da semina, né da fichi, né da viti, né da melograni e non c’è acqua da bere.» Forse non è casuale che i fichi siano al primo posto, in questa “lamentazione”, forse si trattava, anche per gli ebrei in esilio, di un riferimento alimentare quotidiano. Appare sempre di più emblematico questo frutto visto che viene preso molte volte come simbolo di benessere o di sopravvivenza come nel caso del Cantico dei Cantici: «I fiori sono riapparsi nella contrada, la stagione dei canti è arrivata e la voce della tortora si fa sentire nella nostra terra. Il fico matura i suoi primi frutti e le viti in fiore spandono il loro profumo.» (Cantico dei Cantici 2;12-13)

In Geremia addirittura viene dedicato un intero passo ai fichi; per facilitare la comprensione del ruolo svolto da questo frutto lo riportiamo quasi per intero. «Jahve mi mostrò in visione due canestri di fichi posti davanti al tempio di Jahve, dopo che Nabuconodosor, re di Babilonia, aveva deportato da Gerusalemme Jeconia, figlio di Joachim, re di Giuda, e insieme ai capi di Giuda, gli artigiani e i fabbri e li aveva condotti in Babilonia.

Uno dei canestri conteneva dei fichi molto buoni, fichi primaticci, e l'altro canestro dei fichi molto cattivi (forse perché guasti) che non si potevano mangiare tanto erano cattivi. Poi così mi parlò Jahve "Che cosa vedi Geremia?" Io dissi: "Dei fichi buoni, molto buoni, e dei fichi molto cattivi, così cattivi che non si possono mangiare.» Poi così mi fu rivolta la parola di Jahve: "Così parla Jahve Dio d'Israele: Come si trattano questi fichi buoni, così guarderò con benignità gli esiliati di Giuda che ho mandato da questo luogo nella terra dei Caldei. Porrò i miei occhi su di essi con benevolenza, li ricondurrò in questo paese, li ricostituirò e non li distruggerò, li planterò e non li sradicherò più.» Ma la pianta di fico non solo dava frutti, il lattice che scorreva dall'apice della foglia o del frutto, serviva per cagliare, come pure i frutti ancora verdi venivano utilizzati dai pastori per far cagliare il latte e farne formaggio. Anche Columella e Plinio accenneranno in tempi più recenti a queste proprietà del "lattice" di fico.

Anche se non esistono molte testimonianze forse anche i fichi ancora giovani, non solo verdi ma teneri, venivano consumati facendoli bollire oppure cotti in un tegame insieme all'olio di oliva. Questo piatto - indicato tra i contadini sabini- come "ficocilli 'ntegame" si è consumato fino a decenni addietro anche nelle zone centro-meridionali dell'Italia. Un piatto singolarissimo, ma appetitoso, specie se elaborato con spezie, aglio, rosmarino e olive.

La Bibbia rimane comunque il documento più ampio e affidabile nel descrivere il fico non solo come simbologia religiosa ma anche come cibo o per il suo utilizzo in medicina, come si può rilevare dal 2 Libro dei Re a proposito della guarigione di Ezechia: «E Isaia disse: "Prendete una torta di fichi." La presero e l'applicarono sull'ulcera, che guarì.»

Anche se meno importante, ma ugualmente gradito, c'era il frutto del sicomoro (*Ficus Sycomorus*) che in Egitto veniva consumato dalle classi meno abbienti, dagli schiavi e dai numerosi "serventi" addetti alla costruzione delle piramidi. Si tratta di un frutto meno pregiato del *Ficus carica*, meno dolce e forse anche non gustoso come il primo.

Scorriamo il Libro Primo delle Cronache a proposito delle cariche o

dei compiti delegati agli “specialisti” che dovevano sovrintendere ad alcune attività agricole tra le quali viene elencata anche quella riservata ai sicomori: «Azmavet, figlio di Adiel, era preposto ai tesori del re; Gionata, figlio di Uzzia, ai tesori raccolti nella campagna, nella città, nei villaggi e nelle torri. Ezri, figlio di Chelubn sorvegliava quelli che lavoravano nei campi per coltivare la terra. Simi, da Rama, era preposto ai vigneti; Zabdi il Sifimita, era preposto ai depositi del vino; Baal-Anan di Gheder, agli oliveti e ai sicomori della Sefela; Ioas ai depositi di olio. Sitrai di Saron al bestiame delle valli. Obil, l’Ismaelita, ai cammelli; Iedeia da Meronot alle asine; Iaziz, l’Agareno, al gregge. Tutti coloro erano capi delle proprietà appartenenti al re David.» (Libro I delle Cronache 27; 25-31)

Questa descrizione puntigliosa dei vari compiti, non presente nelle altre culture, ci fa capire come Israele fosse sulla strada di una evoluzione senza precedenti, nelle attività agro-economiche.

Tutto era seguito con precisione per assicurare non soltanto il cibo per il quotidiano ma anche le scorte per i periodi di carestia e per le cerimonie cultuali come si legge ancora nelle Cronache: «Di essi, altri erano incaricati dei vasi, di tutti i vasi sacri, del fior di farina, del vino, dell’olio, dell’incenso e degli aromi. Alcuni dei figli dei sacerdoti dovevano mescolare l’unguento agli aromi. Uno dei Leviti [...] sorvegliava la preparazione di ciò che cuoceva nelle teglie. Alcuni dei figli dei Cheatiti, tra i loro fratelli, attendevano al pane della presenza, per disporlo di sabato in sabato.» (Libro I delle Cronache, 9; 28-32)

Può sembrare una frivola enunciazione l’incarico a Baal-Anan, per quanto riguardava i sicomori ma in realtà questo frutto era importante nell’economia alimentare sia dell’Egitto, sia di Israele. Non si trattava di frutti pregiati e per di più erano attaccati, forse anche allora, da un insetto che si sviluppava all’interno della parte carnosa e che poteva essere reso innocuo, dopo la maturazione del frutto soltanto incidendo i frutti. Si presume che per svolgere questo lavoro ci fosse una persona apposita tanto che in Amos leggiamo: «Non era profeta io e non ero nemmeno figlio di profeta io. Ma mandriano ero io e incisore (coltivatore) di sicomori.»

Vi è discordanza tra le diverse traduzioni della Bibbia poiché in alcune si legge “coltivatore di sicomori” in altre, più credibili, come nell’originale testo greco, si legge “incisore di sicomori”; questa ultima definizione ci fa intendere che per vederlo giungere sano alla sua maturazione, il sicomoro, doveva necessariamente essere inciso.

Abbiamo volentieri dedicato spazio a questo umile, piccolo frutto, poiché, a suo modo, fu anche lui protagonista non solo della storia minima ma anche delle risorse alimentari, della terra d’Israele. Se non ai frutti del sicomoro, almeno al suo legno, in Egitto veniva riservata una grande attenzione.

Dai fusti delle piante di sicomoro si ricavava il legno per costruire le splendide bare che dovevano custodire le mummie di personaggi importanti. Si presume che questo fosse, almeno allora, il legno più duro conosciuto dagli egizi e forse il più disponibile, prima dei legni più pregiati provenienti dalle terre dove nasceva il Nilo, nel cuore dell’Africa.

Un’altro frutto che ricorre spesso e non solo nell’allegoria, a volte incomprensibile per un profano laico, è la melagrana. Si tratta di una bacca che ha il pericarpo spugnoso e separabile in numerose porzioni, nell’interno delle quali si trovano i semi che è poi la parte edule, avvolti questi da tegumenti succosi vivacemente colorati di rosso.

Del frutto si utilizzano non solo i semi, comprensivi del tegumento succoso, delicatamente aciduli, di gusto vivace e piacevole, dai quali si estraevano con un torchio il liquido che veniva definito “vino di melagrana”, ma anche la buccia della bacca. Inoltre le radici o meglio la corteccia di queste erano utilizzate e lo sono tuttora per alcune applicazioni in medicina. Anche i fiori erano utilizzati come astringenti e per limitare eventuali emorragie intestinali. Il melograno è una pianta di piccola taglia, ormai ambientatasi in quasi tutte i paesi che si affacciano sul Mediterraneo, anche se le sue origini risalgono in tempi antichissimi, e sembra che proprio la zona siro-palestinese sia stata la sua patria ideale.

Anche se la pianta di melograno, era di piccola taglia e un po’ insignificante dal punto di vista spettacolare, tuttavia doveva essere tenuta in grande considerazione se ad essa si fa riferimento in più passi delle antiche scritture e non solo della Bibbia.

A leggere il Libro Primo di Samuele potrebbe sembrare che la pianta fosse di grandi dimensioni, almeno quella alla quale fa riferimento il profeta Samuele. «Saul stava seduto al lato di Gabaa, sotto il melograno, in località di Migron, ed erano con lui circa seicento uomini.» Si parla di un melograno specifico, come se si trattasse di un monumento nazionale, famoso quindi e facilmente individuabile poiché la Bibbia non accenna ad “un melograno” qualunque ma “il melograno di Migron”.

Naturalmente anche se utilizzata per più scopi, la melagrana non rappresentava un frutto della salvezza in caso di carestia per le sue scarse proprietà nutrizionali ma anche per la mancanza di una polpa che satollasse chi ne mangiava. Nonostante la sua “pochezza” alimentare era un riferimento costante della cultura monoteistica d’Israele.

Più che l’utilità del melograno forse era la bellezza dei suoi fiori e il colore molto vivo dei suoi numerosi semi a scatenare un certo interesse, e forse anche il gusto della bevanda che si otteneva pigiando il tegumento.

Una cosa è certa che la bacca aveva affascinato gli artisti che la utilizzavano nelle loro pitture e anche nelle sculture o bassorilievi. «...tutt’intorno al capitello vi era un fregio a rete e delle melagrane pensili, tutte di bronzo; così era anche la seconda colonna, con delle melagrane. Si contavano novantasei melagrane pensili; in tutto vi erano cento melagrane in giro sul fregio a rete» (Geremia 52; 22-23)

Simbologia esagerata anche quella che leggiamo in un passo dell’Esodo che tratta delle vesti sacerdotali: «Fecero ai lembi del manto melagrane di porpora violetta e rossa, di cremisi, di lino fino ritorto. Fecero sonagli d’oro puro e posero i sonagli in mezzo alle melagrane, ai lembi del manto tutt’intorno, fra le melagrane: un sonaglio e una melagrana, un sonaglio e una melagrana ai lembi del manto tutt’intorno, per officiare, come il Signore aveva ordinato a Mosè.» (Esodo 39; 24-26)

Forse lo stesso legno della pianta di melograno era utilizzato per essere bruciato in onore di qualche deità già nella cultura cananea, visto che anche in Israele questo legno veniva utilizzato per arrostire i cibi di origine animale in occasione della festa pasquale. Oltre ad utilizzi alimentari, la buccia della bacca e i fiori, venivano utilizzati per farne delle tinture per pelli o per tessuti.

Bellissimo il passo del Cantico dei Cantici a proposito del “succo di melagrana” ottenuto pressando con un piccolo torchio manuale i semi impolpati dal tegumento. «Oh, vieni, mio diletto, e verso di me è rivolto il suo desio. Oh, vieni, mio diletto, usciamo in campagna, passiamo la notte nei villaggi! All'alba andremo nelle vigne, a vedere se la vite ha messo i germogli e i fiori si schiudono; se fiorisce il melograno.

Là io ti darò il mio amore! Le mandragore esalano il loro profumo e presso le nostre porte vi sono frutta squisite; fresche e conservate: le ho serbate per te, diletto mio! Oh, se tu fossi mio fratello, allattato al seno di mia madre! Incontrandoti all'aperto io ti potrei baciare, senza disprezzo di alcuno. Ti condurrei e ti introdurrei nella casa di mia madre; tu mi istruiresti. Ti disseterei con vino profumato, di mosto dolcissimo delle mie melagrane.»

In altre traduzioni si legge, a proposito del succo di melograno: «Ti disseterai con vino aromatizzato e col succo delle mie melagrane»; dal che si può dedurre che sono due le bevande: il vino aromatizzato e il succo di melograno, mentre al contrario nella prima tradizione si parla di “un vino profumato fatto con mosto dolcissimo di melagrane”.

Si sa con certezza che anche in Egitto si produceva una specie di “vino” che in realtà vino non era poiché al posto dei grappoli si utilizzavano, di volta in volta, bacche o tegumenti polposi di varie tipologie di frutta. In altre traduzioni si legge “vino d'orzo” a proposito di “birra” ottenuta con la germinazione delle cariossidi di cereale, orzo soprattutto. Ma si accenna anche al “vino di datteri” che altro non era che un miele molto liquido, ottenuto facendo bollire e poi spremere i datteri.

Un po' di imprecisione da addebitare in parte agli scribi di allora, e molto alle diverse interpretazioni di coloro che hanno cercato di “leggere” i testi tracciati con simboli alfabetici il cui significato spesso è stato difficile da individuare con esattezza.

Anche se la simbologia religiosa, sia nelle culture politeistiche che in seguito in quelle monoteistiche, rammentano spesso alcuni prodotti diventati simboli insostituibili come il latte e il miele, il vino e il pane, l'uva e le melagrane, l'olio e i fichi, il sicomoro e le mele, l'agnello e i

capretti, i pesci e gli uccelli,. Questi alimenti, sia di origine vegetale sia animale, facevano parte del mondo alimentare se non di tutte le classi sociali certamente di quelle più fortunate. Ecco che allora la Bibbia, i testi talmutici, ugaritici, egizi e mesopotamici passano in rassegna, spesso con dovizia di particolari, l'intero panorama delle opportunità in fatto di cibi e bevande di quei popoli.

Il latte, considerato “forza della natura” per il suo potere nutrizionale e anche perché era parallelo alla vita dei piccoli nati degli animali, sia domestici sia selvatici, era riservato, agli inizi delle varie culture religiose (ad eccezione di quella israelitica), come offerta sacrificale di grande “effetto” pertanto non poteva essere consumato dagli esseri normali ma soltanto dalla casta sacerdotale e forse “rubato” furtivamente dai mungitori o dai servi pastori che accompagnavano il gregge e le mandrie alla ricerca del pascolo giusto.

Con l'allevamento razionale, in Mesopotamia, in Anatolia, in seguito nella terra di Canaan e in Egitto, si rese disponibile una sempre maggiore quantità di latte, sia vaccino sia ovino e caprino, tanto da essere alla portata anche del popolo in senso più vasto.

Nonostante i vari popoli si fossero interessati a questo alimento sarà proprio in Israele che il latte diventerà emblematico di una disponibilità troppo diffusa per considerarlo alimento nobile e quindi meritevole di essere donato nei sacrifici. Considerato ovvio dalla cultura monoteistica d'Israele si pensò di riservare al latte un ruolo “naturale e con elevato potere nutritivo ma anche di basso profilo come immagine” tanto da non far parte dei prodotti riservati al culto. Un'apparente contraddizione, che rivela un discutibile comportamento da parte dei sacerdoti i quali avevano a disposizione per il loro personale consumo capre e pecore ospitate in recinti accanto al tempio o alle loro abitazioni, e dalle quali, oltre alla carne, ottenevano il latte per il soddisfacimento delle loro necessità.

Gli ebrei, durante la loro permanenza in Egitto avevano potuto osservare come la disponibilità di latte fosse stata in quel paese un fattore determinante non solo dal punto di vista alimentare ma anche perché veniva utilizzato nelle offerte per le varie deità.

Ad esempio Osiride veniva onorato versando davanti al suo altare una quantità di latte inverosimile: circa 350 brocche. Numerosi erano anche i vasi di latte che venivano aggiunti alle offerte sacrificali e a quelle di auspicio per la vita sovranaturale, deposte accanto alle tombe delle persone che contavano: re, principi e sacerdoti.

Il latte, in Egitto, era anche riferimento della vita e della generazione di questa. Molte dee venivano raffigurate mentre allattavano i loro pargoli, simbolo di forza e di continuità. In Egitto, il latte era utilizzato anche nelle lavorazioni casearie, in quanto alimenti conservabili e facilmente trasportabili, anche se non duraturi come i moderni formaggi a pasta dura e cotta. Nella Bibbia, leggiamo un primo cenno ad uno di questi prodotti: «Abramo allora se ne andò in fretta nella tenda da Sara e le disse: “Presto, prendi tre seà di fior di farina, impastala e fanne delle focacce”.

Poi Abramo corse all'armento, prese un vitello tenero e buono o lo diede al servo che s'affrettò a prepararlo; quindi prese della giuncata, del latte e il vitello che aveva preparato e li pose davanti a loro...(Genesi 18; 6-8). La giuncata, così tradotto il termine *lebben* o *labné*, altro non era che un formaggio fresco, bianchissimo, dal colore identico alla ricotta, ottenuto da una miscela di latte di pecora e capra o separatamente da uno dei due tipi di latte, al quale si aggiungeva il caglio e veniva, dopo rappreso, raccolto in cestelli di vimini o giunchi, da ciò la definizione di “giuncata” che ancora oggi nel Lazio, presso alcuni pastori di pecore e capre, viene prodotta in particolari occasioni o ricorrenze.

Una formaggella talmente fresca, che cola ancora parte del siero, che sa di latte fresco, con un delicato gusto acidulo, che può farlo somigliare ad un moderno yogurt un po' più consistente, prodotto artigianalmente senza aggiunta né di coloranti vegetali, né di altri ingredienti aromatizzanti. Questo particolare tipo di formaggio veniva anche mescolato a farina di cereali, tipo orzo, e poi fatto essiccare al sole e polverizzato per essere consumato anche dopo molti giorni dalla sua produzione.

Questa specie di “farina lattea” veniva consumata sciogliendola in acqua. Considerata una bevanda nutriente e rinfrescante è stata per secoli, e lo è ancora presso alcune tribù nomadi, un'interessante razione alimentare d'emergenza, quando per motivi diversi non è disponibile il latte fresco.

La nascita del formaggio e dello yogurt erroneamente si vorrebbe far risalire alla storiella del cammelliere nomade. Costui avendo messo il latte avanzato da una mungitura abbondante in un otre di pelle di vitello o di pecora, dopo aver ripreso il cammino nel deserto, un po' per la temperatura alta, un po' per lo sbattimento del latte nell'otre, e molto, forse, per via delle residue parti di caglio, o sostanza acida presente nell'abomaso dei ruminanti, assistette alla cagliatura e quindi alla nascita del primo formaggio.

Il "cacio" fu certamente una scoperta casuale, dovuta forse ad una conservazione accidentale del latte in un otre, da parte di un pastore di una zona calda o temperata. Costui vide il latte rapprendersi, per merito di un residuo di caglio o per aver fatto cadere nel liquido tiepido un vegetale avente le proprietà di coagulamento del latte con la relativa formazione del siero e quindi della pasta più solida fino alla formazione del primo "cacio" fresco.

E' da scartare l'ipotesi che questa scoperta, sia avvenuta in territorio elvetico o in Europa in generale, come si legge in qualche frivolo resoconto giornalistico, poiché è in una della zone mediorientali o africane che è avvenuto il primo "miracolo" caseario.

Che poi Svizzera, Francia, Italia e altri paesi europei abbiano, nel breve volgere dei secoli, conquistata una posizione di assoluto predominio nella produzione di varie tipologie di formaggi è una constatazione incontrovertibile ma non autorizza inutili, fantasiosi, campanilismi.

Mesopotamia, Egitto, Israele, Anatolia e tutte le zone pastorali del Medio Oriente sono state, forse anche contemporaneamente, inconsapevoli patrie dei primi fortunosi "caci".

Alcuni autori, anche di provata e indiscussa professionalità, sbagliano quando si vogliono rifare ad autori del medioevo come "testimonianze" credibili sulla cultura alimentare dei nostri progenitori del Neolitico e del più recente periodo biblico.

E' più facile dar credito a molti studiosi del nostro tempo che sono supportati nelle loro dissertazioni da elementi più affidabili come i ritrovamenti di vari reperti e l'individuazione esatta del periodo dedotto con il

metodo del radiocarbonio. Anche in tempi più recenti, come il ritrovamento nella zona di Petra, da parte dello storico Carl Jakob Burckardt - avvenuta nel 1812 - di residui di “lebben” (formaggio in polvere), non si poté determinare il periodo esatto del suo utilizzo per mancanza di sistemi scientifici di datazione, immaginiamo maggiori difficoltà e imprecisioni nei periodi precedenti.

Ancora oggi i pastori nomadi del deserto Siriaco e giordano-palestinese, seguendo una tradizione millenaria confezionano un formaggio simile a lebben. Scavano una buca nel terreno e utilizzando un panno di lino, o altro tessuto simile, permettono alla massa caseosa liquida di liberarsi del siero che trasuda dalla trama del panno trattenendo la parte più consistente che poi viene impastata con farina ed essiccata al sole, per essere consumata nel momento opportuno facendola sciogliere in acqua.

Un modo per affrontare le crisi produttive quando, a causa del caldo e della mancanza di erba fresca, pecore e capre non producono più latte. Giustamente, come riferisce la scrittrice francese Maguelonne Toussaint-Samat, nella sua **“Histoire de la nourriture”**, la Bibbia non fa molti riferimenti al formaggio, mentre dedica interi passi al vino, al miele, al latte, al grano, al pane e ai pesci.

Non s’individua però il vero motivo di questa scarsità di informazioni ma pensiamo che il formaggio o “cacio” come noi lo intendiamo, sia stato prodotto in modo costante solo in tempi più recenti rispetto alla cagliata e alla panna. Questo discorso vale se intendiamo come formaggio il prodotto di una vera arte della caseificazione, anche se primitiva. Questo avverrà con la scoperta della “zangola” (recipiente di pelle, di legno o di terracotta), o di altro strumento, e del sistema adatto a facilitare l’indurimento della pasta e a rendere funzionale l’intero processo di caseificazione.

Forse per molto tempo, prima dell’ideazione di veri e propri centri di produzione del formaggio, in pianta stabile o “stanziali”, i pastori nomadi, i cammellieri, o comunque coloro che per sopravvivere dovevano spostarsi continuamente, producevano il formaggio utilizzando zangole fatte con pelle di pecora o di capra. In questi recipienti veniva messo il latte

appena munto, poi appesi sul dorso del cammello o degli asini o altre bestie da soma, lo sbattimento del latte produceva la separazione della parte liquida da quella solida formando così una pasta morbida, leggermente acida, che a seconda della quantità e del tipo di caglio si rapprendeva in modo diverso.

La morbidezza della pasta ottenuta, senza essere pressata e quindi spurgata del suo siero, poteva far intendere che fosse una “ricotta”, in realtà si trattava di un formaggio vero e proprio non completamente purificato del siero. Nonostante queste imprecisioni e lacune, ugualmente la Bibbia accenna alla ricotta e al formaggio fresco “di giornata” come il *lebben*.

«Ora disse Isaia a suo figlio David: Su, prendi per i tuoi fratelli quest’efa di grano abbrustolito e questi dieci pani, e corri al campo dai tuoi fratelli. Queste dieci formelle di cacio le porterai invece al capo del migliaio.»

Come sempre discordanti le traduzioni, poiché in alcune, al posto di “dieci formelle di cacio” si legge: “dieci forme di ricotta”. E’ chiaro che l’estensore della Bibbia voleva intendere forse un cacio fresco, quasi di giornata, non essiccato ma raccolto, ancora parzialmente imbibito di siero, nei cestelli di giunco o di vimini.

Probabilmente la ricotta, come la intendiamo oggi, ottenuta dai residui della produzione casearia, non veniva prodotta in quei tempi. Ma questa è una mia ipotesi, quindi confutabile come quelle di altri autori..

Anche se ne abbiamo già parlato vediamo come la Bibbia accenna ai formaggi nel passo del Libro II di Samuele: «...recarono (...) grano, orzo, farina, grano abbrustolito, fave, lenticchie, miele, burro, formaggio di pecora e di vacca...» Un primo abbozzo di formula della caseificazione si ha in Giobbe: «Invero come latte mi hai fatto scorrere ed ora come il formaggio mi hai rappreso»; in altre traduzioni si legge un identico significato : «...non mi hai forse fatto colare come latte e coagulato come formaggio?»mChe il latte fosse importante in quella regione ce ne dà testimonianza anche la cultura cananea nel passo che narra la celebrazione di un convivio in onore di Yammu: «Latte fermentato dà da bere: (una coppa) pone in mano, un boccale pone in entrambe le mani,...simile a

farina, come graniglia amalgamata...» (CAT 1.1 IV; 9-11) Si tratta forse di latte inacidito e parzialmente rappreso, mescolato a orzo triturato. - Ma non solo latte fermentato per il grande banchetto in onore della divinità ma anche altre prelibatezze materiali e profane: «Macellò buoi e anche ovini, abbatté tori e montoni ingrassati, vitelli di un anno, pecore e una moltitudine di agnelli.» (CAT 1.1 IV; 30-33)

Prima di abbandonare il favoloso mondo del “latte e miele” intendo con ciò l’antica terra dei cananei e la terra delle tribù d’Israele, ricordiamo che, nonostante le contraddizioni, le lacune, i divieti e gli abusi, il latte, nella cultura israelitica, e in generale nel mondo pastorale dell’intero Medio Oriente, era un’ancora di salvezza per nutrirsi, e per dissetarsi nel deserto dove poteva venire a mancare improvvisamente l’acqua degli otri svuotati per le troppe “bevute”, o delle polle rese sterili dalla siccità.

Per fortuna il latte era sempre disponibile nelle mammelle più o meno turgide delle pecore, delle capre, dei cammelli e delle vacche. Ma non tutto il latte era guardato con riverenza: ad esempio quello degli animali da soma o da basto (non ruminanti), non era permesso in alcune culture religiose. Quello del cammello era considerato addirittura impuro e assolutamente vietato per gli ebrei.

Il latte era oltre che alimento e bevanda per dissetarsi, anche liquido di governo per cucinare vegetali e carne. Elevato a rango di bevanda paradisiaca, per il suo potere nutrizionale e anche perché legato alla vita dei piccoli appena partoriti, insostituibile, fornitore di benessere, utile all’uomo e agli animali per vivere e procreare, simbolo di vita, anche se a vari livelli utilizzato da alcuni come alimento nelle offerte cultuali, dovette tuttavia essere difeso anche dagli attacchi di persuasori occulti che, specie in Israele, lo consideravano - in modo improprio - “bevanda afrodisiaca”, con elevato potere nella stimolazione degli istinti sessuali e come tale da tenere lontano dalle abitudini alimentari delle ragazze e dei giovani.

Il latte onorato, avversato, desiderato, offerto, gradito, bevuto tiepido appena munto, acido e fresco allungato con acqua, lasciato cagliare e inacidire, sbattuto fino a ricavarne panna o burro come si legge con differente interpretazione in Proverbi: «perché chi batte per lungo tempo, il latte ne fa uscire il burro, o la panna un po’ consistente».

Consumato liscio o con aggiunta di erbe aromatiche, di spezie, di orzo tritato, di grano o di farina, secondo la Bibbia e gli altri testi storici dell'epoca, é una bevanda indispensabile e la più attesa dalla natura, come regalo delle divinità, insieme all'acqua delle sorgenti.

Forse l'attività lattiero-casearia di quei tempi non riusciva a trarre dalla latte tutte quelle sofisticate o elaborate produzioni di oggi che nel mondo ammontano a: migliaia, ma l'arte del lavorare il latte, fu prodromico di una grande rivoluzione nella cultura alimentare dell'uomo.

Anche se non più del latte, l'olivo, i suoi frutti e il suo olio, furono i grandi protagonisti della storia alimentare della terra di Canaan e in seguito d'Israele ma anche dell'intera regione mediorientale come Libano, Turchia, Siria, Giordania. Essendo la pianta d'olivo (non ulivo, visto che deriva dal latino "olea", d'altronde Dante scrive: "E come messaggera che porta olivo, tragge la gente per udir novelle") un'importante risorsa per il prezioso legno, per i frutti (o drupa), ma soprattutto per il suo olio, fu tenuta in grande considerazione e venne coltivata togliendola dalle sue origini di pianta cespugliosa e selvatica.

Ebbe origine, senz'altro, nella zona siro-palestinese, e più precisamente nella parte nord dell'antica terra di Canaan, verso i confini dell'Anatolia. Mentre ben presto si affermò nelle zone collinari della Palestina e da qui si diffuse in tutto il Medio Oriente. Furono poi i navigatori Fenici, abitatori della piccola striscia di terra dei Cananei nella parte nord dell'attuale Libano, a diffondere in tutto il Mediterraneo la coltivazione razionale dell'olivo e forse anche l'arte di fabbricare i primi frantoi in pietra.

Molte però sono le controversie sulla precisa zona nella quale fu generata la prima specie di olea, magari del tipo selvatico. Alcuni addirittura ne fanno risalire le origini sugli altipiani etiopi, come ci ricorda anche il De Gasparin, uno studioso italiano che ha insistito molto sulle origini

“africane” della pianta mediterranea per eccellenza. Altri autori parlano dell’origine egizia dell’olivo poiché secondo questi vi era una olivicoltura organizzata già al tempo dei faraoni che avevano nell’oasi di Siwa il loro oliveto che produceva olio per le esigenze della corte.

A tale proposito avevo già scritto in un mio saggio: «Anche se non è credibile l’ipotesi delle origini egiziane dell’olivo (oasi di Siwa) furono certamente le truppe del Faraone della XIX dinastia a portare in patria l’olivo da trapiantare e l’olio, conosciuti tra le popolazioni conquistate in Asia Minore.» (da ‘**L’olivo i suoi frutti il suo olio**’ A.Q.Lazzari) . Si può tranquillamente negare l’ipotesi che la pianta di olivo da olio sia stata generata nelle terre egizie o in Etiopia.

«Il De Gasparin, studioso delle colture olivicole, fa risalire la prima coltivazione dell’olivo nel cuore dell’Etiopia mentre è accertato che in quella terra non trova habitat ideale l’olivo da olio, sia spontaneo sia coltivato, mentre è diffusa una cultivar spontanea (*Olea Chrysophilla*) le cui rare bacche non sono utilizzabili per estrarre olio commestibile.»

«Avendo visitato alcune zone proprio in Etiopia, più vicine all’ambiente ideale per generare una pianta di “olea” e anche se la guerra ci ha impedito di visitare a fondo quella regione, non abbiamo trovato traccia di questa possibilità remota alla quale accenna il De Gasparin il quale asserisce che dall’Etiopia la pianta di olivo sarebbe risalita al nord verso l’Egitto e da qui forse propagatasi in tutto il bacino mediterraneo.»

«Nostre esperienze di viaggio ci hanno permesso di azzardare un’ipotesi credibile: che, l’antica Terra di Canaan, in corrispondenza del territorio medio e medio-alto attualmente facente parte dello Stato d’Israele, del Libano e in parte della Siria di Nord-Est e una striscia di terra ai confini anatolici, sia stata la patria di questa prodigiosa e fruttifera pianta». «In realtà da quelle parti anche cespugli di “oleaster” allo stato selvatico e spontaneo, specie in alcune stagioni, portano a compimento drupe dalle quali si estrae un buon olio commestibile, decisamente fruttato anche se con elevato contenuto di gliceridi solidi.» (A.Q.Lazzari op. cit.)

Diamo quindi per scontato che proprio in Israele e nelle terre limitrofe i primi olivi da olio abbiano trovato habitat ideale e che proprio qui sia

stata per la prima volta attivata una razionale coltivazione e raccolta delle olive da tavola e in seguito, con la scoperta delle prime mole in pietra, queste siano state sfrante per estrarne olio.

Per capire l'importanza della pianta d'olivo, delle olive, e dell'olio, in quella regione, non possiamo limitarci ai testi biblici, anche se in questi sono menzionati più volte. Pensiamo che se si fossero trovati intatti più testi delle cultura ugaritica avremmo meglio compreso la realtà della Terra di Canaan e quindi del futuro Regno d'Israele. Purtroppo, non sempre la Bibbia tramanda verità assolute che possano avere la credibilità di una cronaca fedele, poiché ha dovuto subire modificazioni e censure per allontanare alcuni riferimenti quanto più vicini all'ideologia politeistica, e quindi "pagana", di Canaan. Basti pensare che nella cultura popolare della regione, prima ancora dell'esilio degli ebrei in Egitto, accanto a Yahweh (come ci ricorda Massimo Baldacci nella sua traduzione dei testi ugaritici) apparivano molte figure femminili, che furono allontanate dai testi, o meglio censurate dalla cultura monoteistica d'Israele.

Nei testi ugaritici, si dà grande spazio al vino, chiamato spesso "sangue delle viti", ma alcune volte si nomina l'olio o i suoi frutti. Ecco alcuni accenni: «Il sangue dei soldati fu spazzato via dalla casa, olio di pace fu versato dal recipiente.» - «Versò per se l'acqua e si lavò con la rugiada dei cieli e l'olio della terra, con la pioggia del Cavaliere delle nubi.» (CAT 1.3 II versetti 31-32 e 38-39) - «Entrò Balu nei suoi visceri, nella sua bocca discese come un oliva abbrustolita.» (CAT 1.5 I:2-5) Capita di leggere anche la specifica di un olio alimentare diverso da quello d'oliva come in un testo mesopotamico: «[...] ho dedicato loro le offerte funerarie di buoi, pecore ingrassate, pane, birra di buona qualità, vino, olio di sesamo, e ogni prodotto dell'orto [...]»

Non possono essere gli alberi millenari sopravvissuti alla distruzione sistematica dell'uomo, o anche agli eventi meteorologici, a darci un quadro esatto della sontuosità e dell'importanza degli oliveti che numerosi erano ospitati in terra d'Israele, nel Libano, e nella parte nord dell'antica terra cananea. Se così fosse, sia Israele, sia le altre terre menzionate, sarebbero soppiantate come patrie indiscusse delle prime coltivazioni oli-

vicole, poiché troviamo splendidi e millenari olivi in Calabria, in Puglia, e perfino nel cuore dell'alto Lazio, e precisamente sui declivi della bassa Sabina. Infatti è proprio a Canneto di Fara Sabina che si può ammirare ancora oggi vivo e vegeto, un monumento alla magnificenza olivicola della Penisola; qui si trova infatti uno dei più grandi, vetusti, ben conservati e rigogliosi alberi di olivo del Mediterraneo che alla prova del radiocarbonio C14 sembra risalire intorno al X secolo a.C.

Ma è in Israele, dove ho potuto visitare a più riprese oliveti e singole piante millenarie, che si trova l'albero di olivo più "antico" che si conosca: quello sul Monte degli Olivi che dovrebbe risalire al XX secolo a.C. e che mi ha dato un'idea e la conferma, di quella che doveva essere la cultura olivicola di quella terra.

Ciò che mi ha però convinto più degli antichissimi e longevi olivi, compresi quelli che numerosi ho potuto osservare sui bordi della strada che collega Haifa al Lago di Tiberiade, sono stati i resti di antichissimi frantoi: veri e propri monumenti dell'archeologia olearia: una testimonianza incancellabile dei progressi raggiunti in Israele e in Canaan, nel settore dell'olivicoltura.

Abbiamo accennato alla preziosità del legno di olivo che per la bellezza delle sue venature, per la resistenza e compattezza, non aveva competitori in tempi antichi, tanto che gli stipiti e le grandiose porte del Tempio di Gerusalemme furono realizzati con questo legno. Qualche autore, non avvezzo alla vetustà autentica di questa pianta, mette in dubbio i molti secoli o i millenni attribuiti ad alcuni olivi. Per crederci, e convincersene, oltre che essere degli esperti, bisogna aver visitato gli oliveti di tutto il Medio Oriente e quelli ospitati in altre regioni come la Spagna e la Penisola italica nella zona di Sibari o verso Monopoli in Puglia, e anche, come accennato, nel cuore dell'alto Lazio.

Non è errato definire la Terra di Canaan e i territori limitrofi come patria originaria della pianta d'olivo e che da queste zone, per via terra o via mare, almeno la specie "olea europea" come noi oggi la conosciamo, sia stata diffusa in molte regioni, dai Fenici, dai "Popoli del mare", dai Cartaginesi, dai Greci, dagli Arabi, e in seguito dai Romani, diventando

pianta emblematica della civiltà mediterranea, ancora più della vite.

E' dunque accertato che la terra d'Israele e le terre limitrofe, siano state habitat ideali per questa pianta xerofita, amante quindi dei terreni e climi asciutti, che resiste più alla siccità che alle umidità permanenti, e che quindi si può considerare partner ideale dei territori siro-palestinesi come soltanto pochi altri alberi. La Bibbia esalta questo albero fino ad eleggerlo come re delle coltivazioni arboree, spesso abbinandolo alla vite. Cominciamo dal Deuteronomio: «Quando Jahve tuo Dio, ti ha fatto pervenire alla terra che giurò ai tuoi padri, Abramo, Isacco e Giacobbe, di darti con città grandi e belle che tu non hai edificato, con case piene di ogni bene che tu non hai riempito, con pozzi che tu non hai scavato, con vigne e oliveti che non hai piantato; quando avrai mangiato a sazietà, bada di non dimenticarti di Jahve che ti ha tratto fuori dall'Egitto, dalla casa della schiavitù.» (Deuteronomio 6; 10-12)

Ma è nell'apologo di Jotam contro Abimelec e Sichem che l'albero dell'olivo diventa protagonista sublime: «Ascoltatemi capi di Sichem, e così Dio ascolti voi. Gli alberi andarono per ungersi un Re e dissero all'olivo: Regna su noi! Ma rispose loro l'olivo: Perché rinunciare al mio olio con cui si onorano gli dèi e gli uomini, per andare ad agitarmi sopra gli altri alberi? Allora gli alberi dissero al fico: Vieni tu e regna su di noi.

E il fico rispose: Rinuncerò alla mia dolcezza e al mio frutto prelibato, e andrò ad agitarmi sopra gli altri alberi? Gli alberi dissero allora alla vite: Vieni tu e regna su di noi. Ma la vite rispose loro: Rinuncerò al mio mosto che rallegra Dio e gli uomini e andrò ad agitarmi sopra gli altri alberi? Allora tutti gli alberi dissero al pruno: Vieni tu e regna sopra di noi. E il pruno rispose agli alberi: Se veramente mi ungete a vostro re, venite e riparatevi alla mia ombra, perché altrimenti uscirà il fuoco dal mio rovetto che divorerà i cedri del Libano» (Giudici 9; 7-9)

L'apologo, come si può notare, interroga, nell'ordine, anche altri alberi come il fico, la vite e il pruno; l'aver messo in apertura proprio l'olivo sta a dimostrare la grande importanza di questa pianta e del suo olio, pianta che doveva primeggiare su tutte le altre colture arboree della Palestina.

Nel Libro di Gioele si accenna ancora all'olio unitamente ad altri prodotti della terra. In questo passo possiamo assistere ad una tragedia che colpisce l'intero patrimonio arboreo, in coincidenza di una calamità naturale, come le cavallette, elevata poi a maledizione divina.: «Destatevi, ubriaconi e piangete; gemete, voi tutti, crapuloni, per il vino che vi è tolto di bocca! Perché il mio paese è stato assalito da un popolo forte e innumerevole: ha i denti come quelli di leone e le mascelle di leonessa. Ha ridotto la mia vigna ad un deserto e ha fatto a pezzi la mia pianta di fico; le ha tutte scortecciate e abbattute; i loro rami sono diventati bianchi! Gemi come una vergine, cinta di sacco, sul signore della sua giovinezza. E' soppressa l'oblazione e la libagione dalla casa del Signore. gemete voi sacerdoti ministri di Jahve.

E' devastata la campagna, è reso squallido il suolo, poiché è devastato il grano, svanito il mosto, inaridito l'olio fresco. Siate sgomenti, lavoratori, fate lamento vignaioli, a causa del frumento e dell'orzo, poiché è perduto il raccolto dei campi. La vite è disseccata e il fico inaridito. Melograni e persino palme e meli, tutte le piante dei campi si sono seccate. Sì, è scomparsa la gioia tra i figli dell'uomo.» (Gioele 1; 7-12)

Naturalmente tutto veniva distrutto dall'invasione delle cavallette, ma in questo passo si accenna soltanto alle piante considerate il simbolo naturale della terra d'Israele, come il fico e la vigna, l'olio d'oliva e il grano.

Sempre in Gioele si assiste alla grazia che Dio fa al suo popolo risparmiandolo dalla distruzione, mentre promette nuovi alimenti: «E rispose Jahve e disse al suo popolo: Ecco vi mando grano, vino e olio e così vi sazierete, né più vi esporrò al ludibrio delle genti. [...] E anche voi non temete, animali campestri, perché già verdeggiano le praterie e gli alberi danno i loro frutti, come il fico e la vite. [...] Le aie si riempiranno di grano e i tini traboccheranno di mosto e di olio d'olivo.» (Gioele 2; 19-24)

Nel Medio Oriente l'olio veniva utilizzato oltre che per il consumo alimentare, anche per l'illuminazione e per le pratiche culturali.

Con l'olio venivano infatti unti i sacerdoti e gli officianti durante le cerimonie sacrificali. Ma l'olio di oliva, specie quello relativamente

migliore, ottenuto spremendo delicatamente le olive sfrante da una macina in pietra che ruotava mossa da forza umana su un basamento anch'esso di pietra dura, veniva utilizzato come condimento. Anche se lontani dal cuore delle produzioni quantitativamente più importanti, gli abitanti della città di Mari, consumavano una grande quantità di olio già nel XVIII secolo a.C. Presso la corte del re Zimrilim, grande signore di Mari si consumavano circa 30 litri di olio al giorno sia per le cerimonie culturali sia per l'alimentazione dei dignitari di corte.

L'olio veniva forse importato dalle colline della Siria di nord-est vicino ad Aleppo avendo il re Zimrilim, stabilito rapporti di amicizia e fedeltà oltre che con Babilonia anche con la vicina città siriana. Mari, per merito del sovrano, lungimirante e grande diplomatico, era considerato un importante nodo per i traffici mercantili tra l'oriente di levante e le coste occidentali del Medio Oriente.

Da queste parti passavano anche i prodotti alimentari, come la frutta, i cereali, il vino, e soprattutto l'olio proveniente dagli oliveti della costa mediterranea. Nonostante l'elevata produzione sembra che proprio i fenici, grandi consumatori di olio, ma 'padroni' solo di una sottilissima striscia di terra, fossero costretti ad importarne dall'Anatolia e dalla Siria.

Tiro, grande centro commerciale fenicio, infatti, diventò ben presto il più importante ed attrezzato punto di traffici per quanto concerneva l'olio di oliva che veniva anche esportato verso l'Egitto. Israele, specie in certi periodi, veniva considerato il più grande produttore, oltre che consumatore di olio di oliva. Sentiamo la Bibbia, a proposito dei guardiani di varie colture: «[...]Zabdi il Sufimita, era preposto ai depositi di vino; Baal-Anan di Gheder, agli oliveti e ai sicomori della Sefala; Ioas ai depositi di olio.» (Libro Primo delle Cronache 27; 27-28)

Torna di scena l'importanza del pagamento a mezzo dei prodotti alimentari come l'olio, in occasione della preparazione dei lavori per la costruzione del tempio di Gerusalemme. E' Salomone che si rivolge ad Hiram, re di Tiro: «Inviami pure del legname di cedro, di cipresso e di sandalo del Libano, perché so che i tuoi servi sono abili nel tagliare le piante del Libano.

Ecco, con i tuoi servi lavoreranno pure i miei servi, per preparare molto legname, perché grande e stupenda deve essere la casa che edificherò. Ecco, pertanto, che ai taglialegna che abbattono le piante, cioè ai tuoi servi, darò per vettovagliamento ventimila kor (1 kor = 364 litri) di frumento, ventimila kor di orzo, ventimila bat (1bat = 22 litri circa) di vino e ventimila bat di olio» (Libro Secondo delle Cronache 2; 7-9)

Se l'olio veniva immagazzinato, tenuto per molto tempo negli orci, doveva trattarsi di un olio "pulito". Per purificarlo ne venivano allontanate tutte le sostanze estranee e garantirne così la conservazione e anche il trasporto via terra e via mare con un viaggio che durava magari molto tempo.

L'olio d'altronde, anche per far fronte alle stagioni di scarsa produzione, dovute all'alternanza propria delle piante d'olivo, doveva poter essere conservato anche per qualche anno. Si era però convinti che l'olio fresco di "annata", quindi non degradato dal lungo immagazzinamento, era il migliore, tanto che se ne accenna in molti passi anche della Bibbia.

L'olio era considerato anche denaro contante da pagare i tributi al potere centrale. I Re d'Israele tenevano in gran conto la possibilità di impinguare le proprie scorte di olio, versato dai sudditi come tasse nei magazzini reali e poi utilizzato come merce di baratto sia all'interno del regno d'Israele sia verso quei paesi con i quali si effettuavano scambi commerciali.

Negli scavi della città di Samaria, sono stati trovati i resti di numerose anfore olearie. Su alcune di queste si leggono il nome dell'oliveto dal quale l'olio era prodotto, e il nome del proprietario.

L'importanza di Tiro, come centro dei commerci nel Medio Oriente viene ricordata anche nella Bibbia nelle famose "lamentazioni su Tiro" in Ezechiele: «Giuda e il paese d'Israele, anch'essi erano tuoi commercianti: scambiavano la tua merce con frumento di Minnit, miele, farina, olio e balsamo. Damasco era tua negoziante per l'abbondanza dei tuoi prodotti, per l'abbondanza di ogni tua ricchezza: scambiavano le tue mercanzie con vino di Elbom, con lana di Sacar, con grano e vino di Uzzal, fra la tua merce c'era pure ferro lavorato, cassia, cannella aromatica. [...] L'Arabia e tutti i principi di Chedar erano anch'essi negozianti per conto tuo in

agnelli, montoni e capre: proprio in questi animali erano tuoi negozianti.» (Ezechiele 27; 16-21)

La grande, e antichissima, tradizione olearia d'Israele è documentata dal ritrovamento avvenuto negli scavi effettuati da David Eitham nei primi anni ottanta, nei pressi di Tel Aviv. Nel luogo archeologico denominato Tel Mique Akron, sono stati rinvenuti un centinaio di frantoi: un vero e proprio impianto "cooperativo" per la frantumazione delle olive che gli olivicoltori filistei (intorno all'anno 1000 a.C.) raccoglievano sulle colline e nelle pianure di fronte al mare Mediterraneo.

Se già allora esisteva una concentrazione elevata di presse per l'olio, anche se primitive, comunque funzionali allo scopo, nessuno può contraddire la nostra affermazione: Israele e tutta la regione dell'antica terra fenicio-cananea doveva essere patria indiscussa, se non della prima pianta d'olivo, senz'altro della più antica attività olearia dell'intero pianeta. Tel Mique Akron, rimane un monumento alla civiltà dell'olio di oliva che servì non solo ad illuminare, ad ungere nelle cerimonie culturali, a condire e rendere più appetibili vegetali e carni, soprattutto ad essere merce di scambio per i più antichi trafficanti del Mediterraneo.

Qualcuno avanza l'ipotesi, che non mi sento né di smentire, né di accettare a "scatola chiusa", che nel complesso "industriale" di Tel Mique Akron, in quei tempi, si lavorassero circa 1500 quintali di olio ogni anno, soprattutto in coincidenza con le stagioni di massima produzione di olive.

Possiamo, prima di terminare questa nostra carrellata sull'olio d'oliva in Medio Oriente, accennare come in Israele fosse sempre presente la necessità di disporre di scorte di olio di oliva, nelle capaci giare di terracotta o ceramica, per essere utilizzato soprattutto per garantire una fonte energetica oltre che sapida, anche in tempo di carestia o di guerre locali.

In David, a proposito dell'eventuale attacco da parte dell'Egitto a Gerusalemme, si legge: «Così Roboamo rimase a Gerusalemme e costruì città fortificate in Giuda. Costruì Betlemme, Etam, Tecoa, Betsur, Soco, Adulla, Gat, Maresa, Zif, Adoraim, Lachis, Azeca, Saraa, Aialon ed Ebron: queste città fortificate erano in Giuda e Beniamino. Egli rafforzò

le fortificazioni e stabili in esse dei comandanti e dei depositi di viveri, soprattutto olio di oliva e vino.» (Libro Secondo delle Cronache 11; 11) Questo breve passo ci fa capire, come in caso di attacco da parte del nemico, fosse indispensabile avere sufficienti scorte di alimenti. Il fatto che si parli soprattutto di olio di oliva e vino ciò fa intendere l'importanza di questi due prodotti agricoli, nella cultura alimentare israelitica. Non a caso è stato scelto proprio l'olivo, (i cui rami sono intrecciati intorno al candelabro), per essere effigiato sullo stemma ufficiale del moderno stato d'Israele, come testimone di un messaggio di pace e di prosperità, oltre che simbolo di quella terra.

Se l'olio era il prodotto principe dell'olivicoltura israelitica, e medio-orientale in genere, anche i frutti o drupe, erano tenuti in grande considerazione; utilizzate in molti modi per uso alimentare. Se nella Bibbia troviamo pochi riferimenti al frutto dell'olivo, è nel Talmud (un'opera della letteratura religiosa giudaica) che troviamo un riferimento emblematico sulla drupa dell'olivo. Anche se redatto in tempi più recenti, rispetto alla Bibbia, il Talmud fa riferimento a racconti orali tramandati a voce e mai tradotti prima di quest'epoca in scrittura.

Nell'opera si legge che: "Vi erano vari tipi di olive da mangiare, olive che potevano essere essiccate, olive da olio.[...] l'uso più comune è di mangiare olive appena raccolte fresche, essiccate, o salate, oppure venivano schiacciate per allontanare il sapore pungente.» (Talmud JT Pesachim 2, 5)

Le olive, come capita ancora oggi in molte regioni del Mediterraneo a vocazione olivicola, venivano consumate nell'arco di alcune stagioni, anche lontano dal periodo della raccolta. Naturalmente per poterle conservare a lungo dovevano essere trattate. L'essiccazione e la salagione, e l'utilizzo di vini acerbi o agri, o acetificati, erano alcuni tra gli espedienti utili alla conservazione di prodotti vegetali.

Non vi sono documentazioni affidabili che lascino spazio all'ipotesi che le olive fossero conservate anche come pasta di olive, anche se la frantumazione parziale per allontanare parte dell'olio pungente potrebbe far pensare alla produzione estemporanea di "pasta d'olive".

Molti frutti venivano consumati al momento della raccolta, cotti sotto la brace e magari cosparsi di un po' di sale. Un companatico, "rustico" il cui gusto amarognolo rendeva più appetibile il pane che l'accompagnava. Quest'usanza rimane ancora viva nella cultura mediorientale. Presente anche in Italia, Spagna e Grecia, va scomparendo con il sopraggiungere, nelle zone rurali povere, di un benessere alimentare che fa dimenticare profumi e sapori di un tempo che potrebbero avere ancora un loro spazio nella moderna civiltà della tavola.

Le olive venivano anche conservate al naturale immerse in erbe aromatiche e spezie, con aggiunta di un po' di sale per garantirsi la conservazione per un certo periodo.

Si può pensare anche che spezie e erbe aromatiche siano state usate per conservare olive immerse in acqua marina ad alta salinità.

Un breve cenno alle tecniche usate per raccogliere le olive al momento ottimale della loro maturazione.

Quando nella Bibbia o nel Talmud si parla di olio finissimo vi è una comprensibile esagerazione dovuta alla disinformazione e ai limiti della conoscenza dei processi di acidificazione del frutto dell'olea europea da parte degli olivicoltori o "frantoiani" del tempo.

Solo da alcuni decenni l'olio di oliva ha raggiunto una qualità organolettica e igienica prima d'allora sconosciuta. Basti pensare, e ne ho personale esperienza, che fino al 1960 circa, anche in Italia si usava mettere insieme sia le olive raccolte dopo essere state bacchiate dalla pianta, sia le olive raccattate per terra, cadute spontaneamente perché malate o stramature, interrate da tempo, inacidite o marce, poi ammassate in sacchi di iuta che ne depauperavano le caratteristiche organolettiche già degradate all'origine.

L'olio definito, in quel tempo, finissimo con i moderni sistemi di analisi, sia strumentale sia sensoriale, presenterebbero dei lati negativi, come l'alta acidità, la presenza massiccia di gliceridi solidi, rispetto ai gliceridi liquidi, oltre a profumi e sapori arroganti e non sempre accettabili da un palato raffinato o semplicemente "acculturato", pronto cioè ad interpretare pregi e difetti di un prodotto naturale. D'altronde, solo da pochi

decenni, e io lo vado scrivendo da tempo, che non è sufficiente che un prodotto sia genuino per essere definito di qualità: cioè la genuinità non è sempre sinonimo di qualità.

Quante volte nella mia attività di studioso di problemi alimentari nel mondo, ospite in case contadine, nelle varie culture, ho dovuto punire la mia sensibilità olfattiva e gustativa e ingoiare, o far finta di farlo, prodotti non solo scadenti ma anche pessimi dal punto di vista organolettico e anche igienico: vini acescenti al massimo, o con composti solforati eccessivi, allappanti, con eccesso di tannino, rancidi per fermentazioni batteriche, decrepiti o maderizzati o comunque imbevibili per difetti di natura olfattiva e gustativa.

Per non parlare dell'olio, sempre sottovalutato nelle sue caratteristiche organolettiche, spesso intime e nascoste che possono essere coperte dalla cottura o dalla mescolanza con altri alimenti ma risultano evidenti all'assaggio, come l'untuosità dovuta ad eccesso di gliceridi solidi, oli rancidi, che sanno di muffa, troppo acidi per l'elevata acidità oleica, oppure semplicemente ottenuti da olive non perfettamente sane e soprattutto malconservate.

Immagino come doveva essere l'olio di oliva di un tempo quando non vi era il rispetto delle più elementari regole nella raccolta e nell'immagazzinamento delle olive e nella loro frantumazione e pressatura. Un po' mi viene da sorridere nel leggere esaltate "qualità", come mi è capitato spesso, a proposito dell'olio prodotto nei tempi biblici.

Nel Talmud si legge infatti: «..olive da olio e da esse si ottiene il più fino degli oli..», in realtà per millenni è stato di qualità appena sufficiente a renderlo commestibile. Ma ciò può valere non solo l'olio, visto che anche il vino degli antichi, fuori dalla retorica poetica di molti autori doveva essere veramente non bevanda paradisiaca visto che per farlo sopravvivere al tempo veniva mescolato con ogni sorta di ingredienti: dal fieno alle erbe aromatiche, alla resina e via dicendo.

D'altronde non ci sarebbe una civiltà della tavola se si fosse rimasti tutti legati alle antiche credenze, seguendo pedissequamente regole o costumanze non sempre in linea con la qualità finale del prodotto.

Dobbiamo però riconoscere agli antichi popoli del Medio Oriente,

soprattutto ai Sumeri, agli Anatolici, ai Siro-palestinesi e agli Israeliti, il merito di aver lasciato testimonianze scritte in caratteri cuneiformi o alfabetici, con tracce della loro primitiva, antichissima civiltà agro-pastorale, antesignana di un grande futuro sviluppo per la cultura alimentare mediterranea.

Per importanza, ed anche per il valore simbolico, nelle varie culture mediorientali, avremmo dovuto anteporre il vino ad altri prodotti ma non era nelle nostre intenzioni stilare classifiche o determinare priorità nell'espone i vari argomenti ma non possiamo esimerci dal dare lo spazio che questa bevanda merita soprattutto nella simbologia religiosa d'Israele.

Non vogliamo dilungarci sulle origini del primo tralcio di "vitis vinifera" dalla quale fu tratto, forse per errore o come casuale scoperta, il liquido vinale. Sarebbe un discorso troppo lungo e dovremmo smentire e forse essere smentiti visto che molte sono le patrie vere o presunte di questa pianta benefica che ha portato euforia nel culto della tavola attraverso i millenni.

Leggo su "**The Story of Wine**" di Hugh Johnson, e ne rimango abbastanza sorpreso, che «l'uva e gli uomini per raccoglierla, esistono da più di due milioni di anni, sarebbe strano che i nomadi primitivi non avessero scoperto il vino per caso.» Addirittura si parla che forse gli uomini di Cro-Magnon possano aver conosciuto il vino. Sempre in *The Story of Wine* si precipita il tempo per giungere ai «Vari scavi eseguiti in Turchia (a Catal Hüyük), a Damasco in Siria, a Biblo nel Libano e in Giordania, hanno rilevato la presenza di semi d'uva in un periodo chiamato neolitico B, circa ottomila anni prima di Cristo.

Ma i più vecchi semi finora scoperti e datati con il metodo al carbonio - con sufficiente sicurezza, almeno secondo gli scopritori - provengono dalla Georgia del Sud e appartengono al periodo 7000-5000 a.C.». Dunque una plateale discordanza tra i 2 milioni di anni (ai tempi dell'Australopiteco) ai 5000 anni a.C. quando già in Egitto si consumava

vino, nonostante quella terra fosse povera di vigne e vitigni come abbiamo accennato precedentemente parlando dell'Egitto.

Innanzitutto non può il ritrovamento di semi, siano essi di *vitis vinifera* o *rupestris* o *riparia* o addirittura *sylvestris*, essere la testimonianza di attività vinicola, anche se primitiva o casuale. Tutti i frutti che hanno un seme, cadendo in modo spontaneo al termine della maturazione, lasciano nel suolo i semi che però non documentano affatto né l'intervento dell'uomo, né di eventuali animali frugivori, che possano avere in qualche modo collaborato con l'utilizzo del frutto stesso e al susseguente interrimento del seme conservato per caso a perenne ricordo del loro frutto d'origine.

Come il ritrovamento di resti ossei di una iena o di un qualunque animale preistorico accanto a resti di ominidi o uomini primitivi, non può assolutamente significare complicità tra loro, come protagonisti attivi o passivi di un qualunque evento, nel ruolo di prede o di predatori.

Ho il convincimento, per quanto può valere una mia personale asserzione, che il vino non sia così antico come si vuol far credere, anche se per vino intendiamo anche la più banale espressione di "grappoli o acini schiacciati e fermentati" dai quali si sia potuto ottenere un liquido commestibile indipendentemente dalla sua qualità.

Può essere più credibile far risalire tra il VII e l'ottavo millennio a.C. la prima raccolta di grappoli di uva selvatica, da parte di uomini evoluti come raccoglitori, dai quali abbiano cominciato a trarre il liquido vinale prima ancora della sua completa fermentazione, bevuto quindi ancora dolciastro come un normale succo d'uva.

In seguito, uomini ancora più evoluti e comunque più attenti ai fenomeni naturali che accompagnavano ogni prodotto nel suo processo evolutivo, possono avere, prima in modo empirico poi sempre più attento, dato il via alla primitiva arte della vinificazione. Che poi questo sia avvenuto in Georgia, in Egitto, in Mesopotamia, in Anatolia o in altre regioni del Mediterraneo, ciò non complica le nostre ricerche.

E' credibile che, forse, proprio in Medio Oriente siano nati i primi riusciti tentativi di trasformare gli acini d'uva o i frutti della "*vitis vinifera*", in una piacevole bevanda fermentata e quindi alcolica.

Se la Bibbia, come abbiamo accennato, ha descritto in modo esteso e puntuale il vino e le sue prerogative euforizzanti e nutrizionali oltre che emblematiche di una allegoria spesso parossistica, ciò dimostra che a quei tempi l'arte di vinificare era ormai di casa in tutto il Medio Oriente, anche se con differenti risultati qualitativi nelle diverse regioni di quel territorio.

La simbologia dell'enorme grappolo, descritto nel passo del Libro dei Numeri, lascia intuire come la vite fosse una coltivazione ormai estesa nelle zone predilette da questo tipo di coltura. Qualcuno avanza l'ipotesi che il grappolo, nella sua magnificenza, rappresentasse, oltre alla vigna simbolo di prosperità, la fertilità della terra rispetto al deserto che gli israeliti avevano attraversato per lasciare l'Egitto.

Ma dobbiamo ritenere che la vigna, la vite, il grappolo, gli acini e il vino che se ne ricavava, erano simboli del benessere, della prosperità, dell'allegria e soprattutto un segno tangibile per rimarcare la differenza tra la vita nomadica e la fruttuosa stanzialità degli agricoltori.

Le tribù fino a quel momento avevano dovuto affidare alla transumanza la loro sopravvivenza, per ricercare nuovi pascoli e soprattutto per garantirsi il cibo dal quale trarre nutrimento oltre al latte e all'eventuale formaggio molle e acido assicurato dalla loro attività pastorale.

Se in alcune pitture egizie, di cui alcune risalenti al XXV secolo a.C., si notano scene che rievocano oltre all'arte di allevare viti a pergola o ad alberello, la vendemmia, la pigiatura e la conservazione del vino in appositi recipienti di terracotta o ceramica, si può intuire che gli ebrei avessero senz'altro perfezionato, nel loro più recente soggiorno in terra egizia, le loro primitive tecniche, apprese magari dai mesopotamici o da altri popoli confinanti a nord con i quali, molto prima del loro esodo, avevano avuto contatti commerciali o scambiato esperienze.

A questo punto si può, senza tema di incorrere in imperdonabili inesattezze, avanzare l'ipotesi che l'arte dell'allevare viti e fare vino sia in realtà nata tra le popolazioni più vicine al Caucaso, anche se non esistono documenti in tal senso.

Si ha invece quasi la certezza che nei territori compresi tra le Georgia del Sud e la Megreljia (nell'antica Colchide) sia nata la "vitis vinifera",

con foglie cordiformi, a cinque lobi sinuoso-dentati, che produce un grappolo più o meno spargolo di varia grandezza, con bacche globulose (acini) con più o meno granelli, o vinaccioli, mentre alcune vitis producono frutti apireni (senza seme). Di queste ultime ne esistono alcune varietà, presenti forse anche in tempi remoti, nelle regioni dell'Europa sud-mediterranea come la Turchia, a Corinto, a Damasco in Siria, e in altre zone con queste confinanti.

Le molte fonti, consultate a livello internazionale, suggeriscono differenti patrie d'origine della prima vitis vinifera, pertanto a noi non rimane che immaginare che questa pianta, benefica per l'umanità, abbia avuto origine, in contemporanea, in regioni vicine tra loro aventi come baricentro la parte nordorientale della Turchia, confinante con la Georgia, con l'Armenia e con l'Azerbaijan e che da qui sia stata poi trasferita e quindi coltivata nei territori siro-palestinesi e in seguito, anche se marginalmente, in Egitto.

Qualche autore accenna anche all'ipotesi che siano stati gli egiziani a diffonderla, durante le loro conquiste nei territori mediorientali e che da questi luoghi i Fenici abbiano dato seguito all'espansione della vite e della cultura vitivinicola in genere, nelle terre affacciantesi sul Mediterraneo

Tralasciamo, la ricerca delle origini viste le difficoltà, e accontentiamoci di seguire la diffusione della preziosa bevanda nei territori siro-palestinesi. E' ancora una volta la Bibbia che ci viene in aiuto e rinforza la nostra ipotesi che vede proprio la Terra di Canaan come patria, se non originaria, certamente patria adottiva con tanti meriti. Se tutti in Israele (profeti, sacerdoti, scribi, apostoli, e gente comune) accennano alla vite come simbolo superiore, non è azzardato definire Canaan, e in seguito anche Israele, habitat ideali eletti a "vigna universale" per la gioia dei sensi ma anche dello spirito. Presente senz'altro, fin dal III millennio a. C. circa, nei territori di Gerico e Lachish, la vite, giunta, anche secondo la leggenda di Noè, dai territori a nord della regione siro-anatolica, al ritorno degli ebrei dall'Egitto, si era diffusa in tutto il territorio del Regno d'Israele, naturalmente solo nelle terre compatibili con questo tipo di coltura.

Come Getzemani, rappresentava l'espressione massima della molitura delle olive in quanto il vocabolo derivava da Gat = pressa e Shemen = olio, così nella Bibbia troviamo enunciazioni di luoghi che riguardano il grappolo, come è il caso della Valle di Eshcol o Valle del "grappolo"; o la vigna: Monte Carmelo o Monte della "vigna del Signore"; o le viti: Abel Cheramin o Pianura delle viti e così via.

In Israele, se nel mondo dei nomadi e comunque degli abitanti delle zone un po' aride, era il latte la bevanda alla quale si ricorreva più spesso anche per la mancanza di sorgenti, nei territori agricoli dove erano coltivate le viti, dopo l'acqua la bevanda più diffusa e consumata era senz'altro il vino.

Per capire meglio la differenza della vita dei nomadi - costretti spesso a vivere in zone desertiche e da ciò condizionati anche nei loro costumi - e quella degli "agricoltori" che vivevano, si può dire "all'ombra delle viti e dei sicomori" leggiamo cosa è scritto in Geremia sul gruppo etnico dei "Recabiti", i quali, pur avendo relazioni stabili con gli Ebrei, abitavano generalmente in zone desertiche, seguendo ferree regole religiose e anche costumi morigerati nel rispetto dei suggerimenti avuti dai padri: «Va' al casato dei Recabiti e parla con essi; conducili nella casa di Jahve, in una delle stanze e da' loro da bere del vino. Io presi allora Jazania, figlio di Geremia, figlio di Habassinia, coi suoi fratelli e tutti i suoi figli e tutto il casato dei Recabiti.[...] E posi dei boccali ricolmi di vino e calici dinanzi ai figli del casato dei Recabiti e dissi loro: - Bevete del vino! Ma essi risposero: Noi non beviamo vino, perché il nostro progenitore Jonadab, figlio di Recab ci ha dato quest'ordine: Non berrete vino né voi, né i vostri figli, in eterno [...] non seminerete, non planterete vigne e non ne avrete in possesso; ma abiterete sotto le tende per tutta la vostra vita, affinché possiate vivere lungamente nel suolo dove vivere come stranieri.» (Geremia 35; 1-7)

Questo passo, fa riferimento alla severità dei costumi alla quale erano costretti i Recabiti, nomadi e quindi abituati alla frugalità e forse anche a fare a meno di un po' d'acqua quando questa nel deserto si faceva rara. Ma è anche un rimprovero al lassismo dei figli di Giuda e degli abitanti

di Gerusalemme che forse si davano ai bagordi e soprattutto continuavano ad adorare le deità cananee.

Si legge in **“Nomadi”** di *E.E. Vardiman*: «Per i Recabiti il vino rappresentava il primo passo verso la civilizzazione e, in un paese dove la sete era di casa, privarsene costituiva una forma di ascesi.»

Leggendo i testi di Ugarit, può venire in mente di assegnare ai Cananei il ruolo di supremi cantinieri i quali, come i credenzieri del Medioevo, assicuravano scorte di più tipi di vino in occasione di banchetti reali o in cerimonie di tipo cultuale con banchetto finale.

Il re cananeo forse pensava molto agli dèi ma certamente non dimenticava di soddisfare i propri sensi e le voglie dei sudditi accreditati presso il palazzo reale. In uno dei documenti, tratti dall'Archivio di sud-ovest, ritrovati negli scavi del 1955 (**“La scoperta di Ugarit”** di *Massimo Baldacci*) vi è l'elenco di alcune località agricole dalle quali provenivano i vari tipi di vino utilizzato per le cerimonie culturali con banchetto. Si trattava di vini particolari, selezionati per ingraziarsi la benevolenza del sovrano ma anche delle deità “interessate” alla bevuta cultuale.

«Vino che è stato consumato da [i sacerdoti] nei sacrifici del re: sacrificio di Sapanu [...] (Villaggio di) lbnm 10 (giare) di vino, (Villaggio di) hlb gngnt 3 (giare) di vino. Dopo una elencazione di vari vini provenienti da diversi villaggi l'elenco termina con: (Villaggio di) bir 10 (giare) di vino del tipo msb e 2 (giare) di vino del tipo hasp.» (CAT 1.91: 1-9)

Ritroviamo l'esaltazione del vino anche in Isaia, dove si ravvisa la presenza del Dio della Morte di chiara origine cananea: «E su questo monte il Signore delle schiere, allestirà per tutti i popoli un convivio di grasse vivande, un convivio di vini generosi, vivande succulente e vini raffinati [...] Distruggerà per sempre la Morte, asciugherà le lacrime da ogni volto.» (Isaia 25;6-8) Si parla di vivande prelibate, grasse e succulente ma anche vini generosi e raffinati: quindi non un convivio con cibi e vini comuni, ma cibi e vini di particolare bontà e ricercatezza, propri delle occasioni importanti.

Sempre nella cultura cananea leggiamo il breve passo della lamentazione della dea 'Anatu: «Coloro che arano alzano il capo verso coloro

che seminano il grano: non c'era più farina nelle loro giare, non c'era più vino nei loro otri, non c'era più olio nei loro vasi.» (CAT 16.III: 12-16) E' ancora il vino menzionato in un messaggio di rappacificazione e di non abbandono del suo popolo da parte di Jahweh: «Ecco che vengono dei giorni, oracolo del Signore, in cui chi ara verrà dietro il mietitore e chi pigia l'uva a chi getta il seme, i monti stilleranno succo d'uva e tutte le alture si liquefaranno,. trarrò di prigionia il mio popolo d'Israele ed essi ricostruiranno le città distrutte e le abiteranno, planteranno vigne e ne berranno il vino, coltiveranno orti e ne mangeranno i frutti.» (Amos 9; 13-14) E Jahve regala ancora vino al suo popolo facendolo scendere (il vino) dalle montagne: «E avverrà in quel giorno che i monti stilleranno succo d'uva (o vino nuovo), le colline faranno scorrere latte e per tutti i torrenti di Giuda scorreranno le acque.» (Gioele 4; 18)

Come si può notare in questi versi è ancora il vino che viene nominato prima di altre bevande: dopo il vino, il latte e l'acqua. Può essere questo un ordine non casuale ma emblematico dell'importanza che il vino aveva nell'alimentazione del popolo d'Israele o quanto meno nell'allegoria religiosa monoteistica?

Sarebbe stato interessante, scoprire, attraverso i testi di Ugarit, una qualunque traccia che indicasse, in modo affidabile, le differenze alimentari tra le diverse culture che si alternarono nel territorio che fu dei cananei (fenici) e in seguito degli Israeliti, dei libanesi o dei siro-palestinesi. In realtà, unica eccezione, la differente considerazione che si aveva del rapporto tra il vino e gli dei nelle religioni politeistiche e nel monoteismo d'Israele.

Come accennato, gli dei cananei erano ubriaconi impenitenti, per Israele, al contrario, il vino era considerato bevanda superiore alla quale rivolgersi senza eccessi, punibili questi ultimi. D'altronde nella religione cananea che doveva essere poi sostituita in seguito, dopo il ritorno degli ebrei dall'Egitto (almeno nella parte centromeridionale del territorio) dalla nuova religione, vi era una «profonda depravazione e malvagità» come ci ricorda U. Oldenburgh in **“The Conflict between El an Ba'al in Canaanite Religion”**.

Contraddizioni a parte - evidenziate da vari autori che descrivono uno stesso clima comportamentale, almeno per un certo periodo, nelle due realtà religiose e sociali - si ravvisa nel monoteismo israelitico, fin dal principio, il tentativo verso una codificazione, che diverrà in seguito molto severa, nei rapporti dell'uomo con i diversi tipi di cibo, proibendone alcuni perché definiti impuri o peccaminosi.

Si ha la conferma di una materialità che rasenta l'ingordigia e la depravazione dei sensi diffusa nella cultura religiosa dei cananei, scorrendo un passo tratto da una delle tavolette contenente i testi della mitologia ugaritica: «Partirono i valletti senza arrestarsi [Ecco, il volto] in vero rivolsero nel mezzo del monte della Notte, verso l'Assemblea congregata. Gli dèi erano seduti a mangiare, i figli del Santo a desinare» (CAT 1.2 I: 20-seg.ti)

Giustamente Massimo Baldacci nelle sue note a margine riscontra nei testi di Ugarit, una frequenza delle descrizioni riferite alle agapi divine. Una conferma della materialità spinta di questa cultura politeistica che individua nel bere e nel mangiare oltre misura degli dei, una specie di "virtù divina". Non una debolezza passeggera ma il simbolo di una "animalità" indiscussa vista la rappresentazione antropomorfa di molte deità cananee.

Al contrario lo Jahwismo, non concede molte licenziose esibizioni goderecce dal punto di vista alimentare, anche se in alcuni passi della Bibbia, forse legati ancora all'influenza cananea, si esaltano banchetti propiziatori a base di grassi montoni, e torelli, immolati in onore di Jahve. Ma in realtà, specie in epoche lontane dall'arcaismo che si riscontra in alcuni passi, la Bibbia rappresenta Jahve immune dalla necessità di alimentarsi.

In Deuteronomio (32; 38) si legge: «Allora egli dirà; - Dove sono i suoi dèi, la roccia in cui cercavano rifugio? Quelli che mangiavano il grasso dei loro sacrifici, che bevevano il vino delle loro libagioni? » In Salmi (Salmo di Asaf) è ancora più chiaro il comportamento nel vero culto di Jahve: «Non ti rimprovero per i tuoi sacrifici, (riferiti agli olocausti quotidiani), i tuoi olocausti sono sempre dinanzi a me. Neppure voglio asportare dalle tue case un vitello, o dai tuoi ovili qualche montone.

Già, sono mie, tutte le fiere dei boschi, e le bestie sui monti più alti!
Conosco tutti gli uccelli del cielo e ciò che si muove nei campi è mio.

Se avessi fame lo direi a te: è tutto mio il mondo e quanto lo riempie.
Mangio forse la carne dei tori io? O sangue di montoni io bevo? Offri a Dio il sacrificio di lode...» (Salmi 50; 8-14)

Nell'ultima frase (Offri a Dio il sacrificio di lode) è racchiusa tutta la differenza tra il politeismo antropomorfo cananeo e la superiore divinità di Jahve che non vuole ridurre l'olocausto in una manifestazione prettamente materiale, banchettando in modo ingordo con cibi e vino.

In un altro testo ugaritico nella cerimonia di un convivio sono descritti più contenitori di cibo e bevande, dimostrazione di come fosse evoluta la logistica nel rito quotidiano dell'alimentazione. Si presume che anche se riservato al dio Ba'lu, l'armamentario era usuale se non in tutte le case, certamente in quelle delle classi benestanti. «...servì il potente Ba'lu, nutrì il Principe, signore della terra. Cominciò a servirlo e gli diede da mangiare.

Al suo cospetto tagliò in pezzi il petto, con un coltello salato (?) un pezzo di vitello ingrassato. Si alzò, cominciò a versare e gli diede da bere: una coppa mise nelle sue mani, una caraffa in entrambe le mani, un grande boccale, una possente giara, un orcio degli uomini dei cieli, una coppa santa (come) mai donna vide, una caraffa (come) mai Atiratu (moglie di Ilu e dea madre degli dei ugaritici) vide. Mille brocche prese dalla sua anfora (vinaria), diecimila ne miscelò dal suo tino. Alzandosi, intonò e cantò con i cembali nelle mani.» (CAT 1.3 I: 2-19)

Ritroviamo un paragone simile, riferito alla coppa vinaria, anche nella Bibbia, però il significato è diverso in quanto la coppa contenente vino pessimo sta ad indicare la collera divina verso i sudditi d'Israele, non meritevoli: «Poiché né da oriente, né da occidente, né dal deserto, né dai monti, ma da Dio viene il Giudizio, egli umilia questo ed esalta quello. Ché il Signore tiene in mano una coppa ove fermenta un vino pieno di droghe (artefatto quindi). Egli lo mesce; ne succhiano pure le fecce, ne bevono tutti gli empi della terra.» (Salmi 75; 7-9) In questo passo per indicare la collera di Jahve si fa riferimento ad un vino cattivo fatto di

fecce, quindi un avanzo del tino o dell'otre e per di più mescolato a droghe per risultare ancora più cattivo di un normale vino.

Leggiamo ancora un testo ugaritico a proposito di un altro convito nel quale sono ancora gli dèi ad "abbuffarsi": «Mangiarono e bevvero gli dèi, si nutrirono con animali da latte, con un coltello affilato tagliarono (un bue ingrassato?). Bevvero calici di vino, e con una coppa d'oro il sangue delle viti.» (CAT 1.4 III: 40-44) Ricorre spesso, anche nei testi biblici la terminologia "sangue delle viti" per indicare il mosto o il vino, oppure il "sangue dell'olivo" per indicare l'olio di oliva.

Anche se si tratta spesso di testi esclusivamente poetici nei quali prevalgono le più svariate simbologie, tuttavia si può dedurre che ciò che viene descritto fa parte comunque anche della vita quotidiana. In una parola i riferimenti sono realistici per quanto concerne i prodotti enunciati, questi infatti facevano parte della vita quotidiana dei cananei, dei siro-palestinesi e degli israeliti.

Deve essere chiaro che ogni riferimento, poetico, simbolico o esclusivamente divino, ha un suo chiaro aggancio con la realtà; basti pensare ai versi, sia ugaritici sia biblici, che accennano ad una casa importante costruita utilizzando la pianta di cedro. «Dovunque andavo con tutti i figli d'Israele, non ho mai diretto una parola ad una delle tribù d'Israele, a cui abbia ordinato di pascere il mio popolo d'Israele col dire: "Perché non mi avete costruito una casa di cedro?"» (Libro secondo di Samuele, 7; 7). Leggiamo ora un passo ugaritico: «Una casa di cedro possa essere costruita per lui, una casa in pietra possa essere edificata per lui.» (CAT 1.4 V:10-11) Questa allegoria, o simbolo del cedro, utilizzata per un'ipotetica casa da costruire per Jahve e quella che viene auspicata che si costruisse per il dio Ba'lu, nella realtà pratica presso i due popoli o culture, rappresentava il massimo, poiché il cedro del Libano era ricercatissimo, prima di tutto per la sua mole (alcuni tronchi raggiungevano un diametro di 15-17 metri) poi per la pregevolezza del legno. I templi e le case dei sacerdoti venivano infatti edificati utilizzando legno di cedro con il quale si costruivano soprattutto le colonne portanti della struttura.

Ora se la simbologia del cedro del Libano, aveva un riferimento pratico

nella vita quotidiana, credo che sia corretto ritenere che anche i cibi e le gestualità allegoriche dei testi biblici e ugaritici avessero eguale riscontro.

Ciò che può mandarci in confusione sull'epoca della diffusione del vino in Medio Oriente sono i testi ritrovati nel Palazzo reale di Mari; Infatti prima ancora del re Zimrilim si parla di traffici di vino e anche di depositi di questa bevanda racchiusa in migliaia di giare vinarie.

Si descrivono i vari siti dove il vino veniva venduto a grossisti e mercanti regolari e anche a trafficanti di bassa lega. Famosa era la città assira di Sippar e soprattutto Ugarit, sulla costa del Mediterraneo che oltre ad ospitare il più grande e importante emporio di vini e di altre mercanzie, era il luogo da dove partivano i traffici verso l'Egitto per portare vino e anche frutta secca.

Comunque non sono certo i ritrovamenti di vinaccioli o i reperti lignei di cultivar conservati magari in qualche tomba o trovati sotto la sabbia, a dimostrare che si praticasse la viticoltura o meglio che si producesse vino; unica prova potrebbe essere il ritrovamento di qualche "strumento" adatto a pigiare l'uva o a contenere vino o mosto.

Purtroppo i pochi reperti in tal senso, come una specie di pressa per grappoli d'uva, sono stati ritrovati in Palestina databili intorno al 3000 a.C. Il resto è pura fantasia o tollerabile intuizione di qualche volenteroso "scriba" dei tempi moderni.

Vino e uva, per fortuna, sono presenti in molti passi della Bibbia, e negli antichi testi cananei, o assiro-babilonesi. L'uva prima del suo generalizzato utilizzo per fare il vino, era un frutto ambito sia fresco, sia essiccato al sole o spremuto per farne delle bevande dolci o anche leggermente acidule mescolate all'acqua. Si parla in molti casi di "uva passa", termine che significava semplicemente essiccata al sole, posta su graticci o teli, o, specie all'inizio, su frasche o foglie di vite (pampini).

Di uva passa si parla in Samuele a proposito dell'incontro che avrà la bellissima Abigail, moglie dello stolto Nabal il quale aveva offeso i giovani mandati da David: «Allora Abigail si affrettò a prendere duecento pani, due otri di vino, cinque pecore già preparate, cinque "sea" di grano abbrustolito, cento grappoli di uva passa e duecento focacce di fichi sec-

chi e fece caricare tutto sugli asini. Disse poi ai suoi garzoni: -Andate avanti a me, io vi vengo appresso.» (Libro Primo di Samuele, 25; 18-19)

Se in genere il vino, l'uva o la vigna, sono l'emblema della fertilità, della gioia e del benessere in generale, a volte questi stessi elementi diventano riferimento di disgrazie e di vendette come è scritto in alcuni passi del Deuteronomio, nei quali si leggono i due "volti" del bene e del male.

Nel primo, si descrive l'amore di Jahve per il suo popolo che l'ha tolto dal deserto e dalla desolazione per portarlo nella nuova Terra Promessa: «Il Signore solo l'ha condotto; non v'è con lui un dio straniero. L'ha fatto salire sulle alture della terra e ha mangiato i frutti dei campi; gli ha fatto succhiare il miele dalla roccia e olio dalla dura rupe, il burro delle vacche, e il latte delle pecore, gli ha dato grasso degli agnelli, montoni di Basan (fertile terra della Transgiordania famosa in per i suoi ricchi pascoli) e capri, il fior di farina di frumento, e sangue d'uva bevesti spumeggiante.» (Deuteronomio 32 12-14).

Ora leggiamo il contrappasso dopo che alcuni appartenenti al popolo eletto hanno tradito la legge del Signore scegliendo altri dei e quindi il ritorno al paganesimo: «[...] se la loro Rupe non li avesse venduti, se il Signore non l'avesse abbandonati?

Infatti, non come la nostra Rupe è la loro Rupe, e i nostri stessi nemici ne sono giudici, perché la loro vite viene dalla vite (dalla vigna) di Sodoma, dai campi di Gomorra; la loro uva è uva velenosa e i loro grappoli sono intossicati. Veleno di draghi è il loro vino, crudele veleno di aspidi.» (Deuteronomio 32 30-33)

Il fatto che sia il vino ad essere portatore di sventure, come vendetta del Signore, può far intendere come fosse importante nella cultura alimentare israelitica, visto che è proprio questo prodotto ad essere "inquinato" dalle nefandezze, e dalla simbologia del veleno dell'aspide e del venefico drago. Una punizione severa poiché il vino, oltre ad essere bevanda ricercata, era disponibile nel quotidiano come l'acqua delle sorgenti e il pane.

Non possiamo però non accennare al bellissimo "Inno della vigna" che è descritto in Isaia, per capire ancora meglio l'importanza della vite e

della sua uva in Israele che secondo ricerche effettuate, sia dall'Accademia Agricola sia dal Volcani Center vicino a Tel Aviv, nel periodo biblico tutte i dossi, le colline, e i dolci pendii di questa terra, erano pieni di vigne: «Voglio cantare per il mio Diletto una canzone del suo amore per la sua vigna. Una vigna possedeva il mio Diletto in cima a un fertile colle. L'aveva vangata, liberata dai sassi, vi aveva piantato scelti "maglioli"(talea) di vite, e al suo centro aveva costruito una torre e financo un tino vi aveva scavato. Aspettava che facesse uve (dolci) ma fece al contrario uve acide (brusche).

Or dunque, abitanti di Gerusalemme, e voi uomini di Giuda, giudicate voi stessi, tra me e la mia vigna. Cosa doveva ancora farsi nella mia vigna, che io non abbia fatto? Perché mentre ero in attesa che facesse uve (dolci) ha fatto uve acide?

E ora voglio farvi conoscere cosa sto per fare alla mia vigna: toglierò la siepe di spine perché (la vigna) sia calpestata. L'abbandonerò alla desolazione: non sarà pertanto più zappata, né potata, vi cresceranno il pruno e le spine; alle nubi proibirò di mandarvi sopra la pioggia. La vigna infatti di Jahve Sebaot è la casa d'Israele, e gli uomini di Giuda sua diletta piantagione [...]» (Isaia 5; 1-7)

E' chiara l'allegoria della vigna con il Popolo di Giuda ma nulla è trascurato nella simbologia, dalla terra che ospita la vigna ai lavori da compiere per renderla fruttuosa, alle uve che devono essere dolci e non "brusche" o acide.

Importanza speciale assunsero i luoghi che oltre a coltivare viti, e avere abili vinificatori (abili per quel tempo naturalmente) avevano anche la fortuna di essere nodo importante dei commerci come lo fu Megiddo, l'antica città della Palestina, adagiata sui crinali del Monte Carmelo. Di lì passava la strada carovaniere che univa la Siria all'Egitto. Occupata prima dai Cananei, dagli Hyksos, dagli Egizi e quindi dalle tribù Israelite, divenne punto strategico per dominare l'intera zona.

Vi era a Megiddo un'evoluta vitivinicoltura tanto che il faraone Thutmotis III, della XVIII dinastia, appena salito al trono, succeduto a Hatshepsut, volle imbarcarsi nell'avventura verso Megiddo, attirato forse

più dalla fama del vino di quelle vigne, che da sete di conquiste, visto che giunto in quella città si preoccupò soltanto di riportarsi in patria circa duecento giare o vasi di vino “dolcissimo e soave”. Forse la tanto decantata arte vinaria egizia non era poi così importante se Thutmotis, anziché oro o altri beni preziosi, pensò bene di “conquistare” 200 vasi di vino prodotto con uve delle vigne che ricoprivano i declivi del Monte Carmelo e i terreni della pianura più in basso dove correva la battutissima carovaniera.

Forse ad attirare la golosità vinale del giovane faraone, fu la fama conquistata dalle vigne cananee, che dominavano lo scenario arboricolo del Medio Oriente visto che nella stessa Mesopotamia, in Assiria, per non parlare dell’Egitto, si beveva più birra e “vino di datteri” che il “vero” vino ottenuto dall’uva con il processo di vinificazione.

Che l’Egitto importasse vino e fosse costretto a farlo ce lo ricorda anche Erodoto: «Vi dirò ora una cosa che pochi, fra quanti navigando toccano l’Egitto, hanno notato: da tutta l’Ellade e anche dalla Fenicia ogni anno vengono portati in Egitto vasi pieni di vino, eppure non vi si può vedere un solo vaso di vino vuoto.

Che cosa se ne fa? potrebbe chiedere qualcuno; vi dirò anche questo: il capo di ogni distretto deve raccogliere nella sua zona tutti i vasi e mandarli a Menfi; da qui, pieni d’acqua, essi vengono portati in questo deserto siriano. Così i vasi che arrivano in Egitto e vi vengono scaricati sono poi portati in Siria, (pieni di acqua naturalmente)» (Libro III-6) Si può quindi confermare che Canaan è terra di vigna e di vino, almeno così narrano gli storici. Non a caso la Bibbia e i testi di Ugarit, documenti sempre della terra di Canaan, citano qualche centinaio di volte il vino: bevanda “nazionale” o meglio territoriale, in virtù degli habitat nei quali era favorito l’allevamento delle viti ai campi estesi di orzo.

Dal lamento di Moab in Geremia, salta ancor più evidente la diffusione delle vigne anche nei territori poco distanti dal Mar Morto, e la breve descrizione della vigna e del vino è emblematica di una situazione fiorente prima della maledizione: «Più che su Iazer io piango per te, o vigna di Sibma.

Le tue propaggini oltrepassavano il mare, giungevano fino a Iazer: sulla tua vendemmia e la tua raccolta è piombato il devastatore. Sono scomparse la gioia e l'allegrezza dal frutteto e dal paese di Moab, ho fatto sparire il vino dai colatoi, più non si pigia con canto giulivo, più non risuona il grido di gioia.» (Geremia 48; 32-33)

Al di là della simbologia religiosa, è quasi “cronaca” la descrizione della vigna di Sibma, che estende i suoi rami o tralci (propaggini) lontano dalla pianta..

Ora che è arrivata la distruzione di questa ricchissima vigna, non, si assiste più alla festa della vendemmia, della pigiatura, che era festa per tutti, vissuta nella fatica del lavoro ma anche nella soddisfazione provata nel vedere il vino “colare” dai grappoli pigiati dalla gente festante. Il grido di gioia al quale accenna il passo di Geremia, è lo stesso che per secoli ha accompagnato la cerimonia delle pigiatura e della svinatura per gustare il vino novello che cola dalla massa di acini sfranti.

Anche se spesso le simbologie israelitiche e quelle di altre religioni, politeistiche o monoteistiche, disorientano discostandosi dalla realtà quotidiana, in Geremia il riferimento alle attività vinali fa capire esattamente quale era l'importanza delle vigne e del vino che si otteneva dai grappoli che venivano pigiati con i piedi, come è avvenuto ancora per molti secoli, e avviene ancora oggi, più per tradizione che per convenienza pratica, in alcune culture agricole marginali.

La Bibbia, non si limita a ricordarci della distruzione della vigna dei Moabiti in Geremia; si ripete infatti in Isaia con un bellissimo passo che rasenta il lirismo più toccante: «Abbiamo udito dell'orgoglio di Moab, così superbo! La sua alterigia e la sua boria, la sua arroganza e le sue vane millanterie. Perciò gemono i Moabiti su Moab, tutti gemono in coro: per le sospirate focacce d'uva di Qhir-Areset, pur essendo battuti. Ed è desolata la campagna di Heshbon, e la vigna di Sibma; i signori delle nazioni hanno calpestato le sue viti scelte, i cui tralci giungevano fino a Jaazer, attraversavano il deserto, le sue propaggini (delle vigne) giungevano fino al mare.

Perciò col pianto di Jaazer, piango la vigna di Sibma; con le mie lacri-

me ti bagno, o Ebson, o Eleale, perché sul tuo raccolto e sulla tua vendemmia è giunto l'urlo del devastatore. E' sparita l'allegria e il tripudio dei campi, nelle vigne più non si giubila, non si fa più festa, non si pigia più l'uva nei tini, cessato è il grido di gioia.» (Isaia 16; 6-10)

Si parla di focacce d'uva preparate con farina finissima ottenuta da un frumento di qualità, e mescolata con uva fresca o anche uva "passa" se la stagione della vendemmia era lontana. Si servivano durante le cerimonie religiose e venivano spezzate con le mani con una gestualità ripetitiva ma obbligatoria.

L'accento alle focacce di Qir Hareshet è giustificato dalla bontà di queste, una vera specialità del luogo, tanto da essere offerte, come è ricordato in Osea (3; 1), alle deità pagane, soprattutto alla dea Astarte, la cananea regina dei cieli.

Di questa dea si interessò Tuthmosis III, il cui culto e la statua fu da lui portata in Egitto tanto che pur essendo una deità mediorientale, le fu eretto un tempio. In seguito non ebbe fortuna questa dea "delle focacce d'uva" poiché la sua statua fu gettata in un lago dal leggendario veggente ellenico Mopso.

Anche l'accento alle vigne di Sibma; è un importante elemento per individuare altre zone vitivinicole nella terra di Canaan. Era Sibma, un centro agricolo, vicinissimo a Eshbon, città della tribù di Ruben, i cui campi erano molto fertili, pieni di vigneti, che penetravano anche nelle zone predesertiche fino alla steppa di Moab e a Jaazer. Le viti erano ricercate tanto che i "maioli" venivano piantati finanche nella terra di Giuda oltre il Mar Morto; I vini di Sibma, che qualcuno vuole identificare con Qurn el-Kibs, erano talmente famosi da essere ricercati dai re e dai ricchi mercanti del Medio Oriente. La maledizione che scende sulle vigne dei Moabiti ammutoliranno i giovani addetti alla pigiatura i quali, pestando con i piedi gli acini gonfi di nettare, urlavano gioiosamente "hedad!"(urrà!)

Non esistono documentazioni tecniche particolareggiate che distinguono i vari tipi di vino, ottenuti in base a differenti metodi di vinificazione e alla scelta di particolari cultivar, ma si può ugualmente avanzare l'ipotesi

che si producevano almeno due o tre diversi vini base. Certamente uno dolce, zuccherino, privo di gradazione alcolica ottenuto raccogliendo in speciali vasi vinari il liquido che scendeva dal tino della pigiatura senza che venisse prima messo a fermentare.

Un altro tipo di vino, ottenuto lasciando che il mosto fermentasse e solo per breve tempo (qualche giorno), in presenza di graspi e bucce. Infine un vino più robusto, con colorazione intensa (oro o rossa a seconda del tipo di uve) e con una certa gradazione: era questo il tipo di vino che poteva essere anche immagazzinato nelle capaci anfore vinarie, chiuse ermeticamente.

Valga come esempio l'ostrakon, di coccio, ritrovato negli scavi di Samaria, con incisa una scritta riguardante l'anno di produzione del vino, il nome del vignaiolo-cantiniere, la misura o capacità e il tipo di vino: dolce o stagionato e quindi alcolico e secco.

Non è stato facile chiarire l'utilizzo preminente degli ostrakon. Probabilmente servivano a mantenere il vino fino alla completa maturazione, nel tal caso veniva praticato un foro nella parte del boccaglio, che era stato sigillato con dell'argilla, onde permettere le fuoriuscita dei volatili gassosi che si formavano nel processo di fermentazione.

Altra ipotesi per poter stoccare, nei magazzini pubblici, cooperativi o privati, una certa scorta di vino. Forse, erano ancora gli ostrakon i contenitori con i quali il vino veniva avviato verso i mercati vicini, oppure con navi o barche, trasportato lontano per un mercato specializzato, un grossista o per essere consumato da clienti importanti: re, principi, faraoni, o ricchi signori della nomenclatura religiosa o militare.

La stessa giara veniva utilizzata più volte, purtroppo senza procedere al lavaggio, perché si era convinti che mettendo il vino nuovo "in botte vecchia", o nel vaso di coccio o di terracotta già usato e quindi con probabili residui di feccia magari inacidita, il vino migliorasse come gusto e profumo. Particolare che mi fa dubitare sulla bravura di quei vignaioli.

Leggo nell'interessante volume "**Foods of the Bible**" di *Phyllis Glazer (Massada Ltd Tel Aviv)* che in Israele il riutilizzo delle giare, che contenevano feccia e residui vinali magari essiccati (quindi acidi), era

pratica diffusa tanto che si preferivano poiché ne guadagnavano il sapore e il gusto, migliorandosi. L'autrice porta come testimonianza un passo di Isaia che viene interpretato forse in modo non corretto. Vediamo cosa è scritto: «E farà [...] un convito di grasse vivande, un convito di vino generoso, di vivande succulente, di vino raffinato.» (Isaia 25; 6)

Il termine “raffinato” - identico in quasi tutte le edizioni (traduzioni) della Bibbia da me consultate - potrebbe riferirsi ad un vino scelto, migliore, dalle “raffinate caratteristiche organolettiche”. Non credo che possa essere riferito ad una “pratica enologica” che contrasterebbe con la qualità del prodotto: cioè la “filtrazione” (come intende l'autrice) per allontanare i residui fecciosi che si trovavano nella giara vecchia al momento del riempimento con vino nuovo. Anche se con la filtrazione si potevano allontanare le scorie palpabili, come la feccia lasciata dal vino vecchio, non sarebbe stato possibile allontanare le negatività prodotte nel vino novello di qualità, dai residui fecciosi riscontrabili nel profumo e nel sapore del vino nuovo.

E' talmente vero quanto sopra che l'arte della vinificazione vuole che siano allontanate dalla botte usata tutte le impurità, sia liquide, sia quelle incrostate sulla superficie interna della botte o del vaso vinario, almeno che non si tratti, come nella pratica moderna, di invecchiare distillati scozzesi in botti che hanno residui di profumi e sapori del vino Porto, impregnati nel legno stesso.

In Isaia si parla di vino “raffinato,” che non può significare né “rettificato”, né “filtrato” ma soltanto un vino che ha “gusto raro e squisito”, quindi di eccezionale finezza e ricercatezza. Per avvalorare la mia tesi, può forse valere anche la puntigliosa ricerca in altri passi di antiche scritture e testi specifici, nei quali non ho mai trovato simili interventi da parte dei “vinattieri” d'Israele. Ma mi attendo una smentita e ne sarei felice poiché c'è sempre tempo per imparare cose nuove. Vale anche qui la massima, scontata e ovvia, “Verba volant...” con il resto, che nelle mie pagine rimarrà come esempio di una mia eventuale, imperdonabile o frivola “disinformazione”.

Non vuole essere una polemica con l'autrice - il cui lavoro è di pregevole

fattura - né sminuire la grandezza enoica delle terre di Canaan e d'Israele, visto che il vino "cananeo", o presunto tale, percorse le carovaniere e il mare verso l'Egitto per oltre mille anni, fino all'avvento della potenza ellenica.

L'Egitto, terra di scarse vigne e di più scarsi vini, fu per tanto tempo colonizzato dai profumi e dai sapori del vino cananeo: la più bella lode che si possa fare alla "grande vigna" mediorientale che vide passare tra i suoi filari colmi di grappoli succulenti, i calzari degli Assiri, dei Babilonesi, degli Hittiti, degli Egizi, degli Aramei, degli Amorriti e in seguito dei Persiani e dei Romani. Tutti questi "invasori" furono conquistati dal nettare che colava dai tini al momento della pigiatura e tutti concordarono che quella era la patria indiscussa, oltre che dell'olio di oliva, della vite e del vino.

Abbiamo accennato solo ai tre vini principali che si potevano ottenere al momento della pigiatura ma, anche se non sempre credibile, esiste un'ampia descrizione sia nei testi biblici sia in quelli talmudici sulle specie di vino che veniva consumato o venduto in Israele. Differenti tipologie erano prodotte, come succede ancora oggi in alcune civiltà enoiche marginali, con l'aggiunta di ingredienti di natura vegetale estranei all'uva, oppure con lavorazioni aggiuntive alla normale vinificazione di uve fresche raccolte e pigiate.

L'uva poteva essere anche leggermente appassita, lasciata per qualche giorno asciugare al sole su graticci o teli, oppure essiccata al calore poi pigiata e lasciata per poco tempo a fermentare. Da queste uve, per l'evaporazione dell'acqua di vegetazione, si otteneva un vino denso, dolce, filante, a volte un po' stomachevole per l'elevato grado zuccherino. Questo liquido "mieloso" forse serviva, allungato con acqua, per farne una bevanda da bere senza tema di ubriacarsi.

In alcuni testi, o resoconti anche di autori moderni, si parla di varie tipologie di "vino", tra queste ci sono il vino di capperi, di mele, di melagrane, di datteri ecc., ma se vogliamo essere precisi e chiamare "vino" il vino, allora dobbiamo anche dire che di vino non si trattava, visto che questa bevanda è prodotta soltanto con l'uva e la fermentazione, parziale o completa del mosto.

Nella letteratura talmudica, come si legge nel già citato “Foods of the Bible”, sembra che vengano elencati almeno sessanta tipi di vino, tra questi naturalmente i vini non vini, come quelli descritti sopra. Ma in realtà, sempre prodotti dall’uva vi erano senz’altro, oltre alle tre principali tipologie, più specie di vini come il “vino affumicato”, che certamente non ricorda un vino francese che ha nella sua anima una delicata reminiscenza di “fumo”.

Il vino affumicato doveva essere ottenuto proprio “affumicandolo” in qualche fase della lavorazione con il fumo prodotto da particolari vegetali (frasche o tralci) bruciati nei contenitori che poi avrebbero dovuto contenere la bevanda.

Si parla spesso, nei testi biblici, di vini miscelati ma non è chiaro, almeno dalle differenti traduzioni, a quale miscela ci si riferisse. Si legge in alcune traduzioni: “diluito” (si presume con acqua) in altre “temperato” o “miscelato”.- come nei versi tratti dai Proverbi (9; 2 e 5) - ma non viene specificato se con acqua, spezie, droghe varie o con vini dalle caratteristiche differenti. Forse questi aggettivi: miscelato, diluito, temperato, erano riferiti ad una pratica abituale alla quale si dovevano attenere tutti per evitare di servire a un ospite, a un familiare o a un amico, un vino troppo alcolico o forse troppo denso, e quindi di non facile digestione o magari dannoso per gli “equilibri” del bevitore. La diluizione veniva praticata regolarmente, come vedremo in seguito, nella cultura enoica sia greca sia romana.

In Omero leggiamo che il vino, specie quello riservato alle cerimonie culturali, se risultava troppo forte - si presume troppo alcolico - si diluiva con venti parti d’acqua: una specie di “acquetta” come quella insignificante che si consumava, fino a decenni addietro, anche in Italia, in tutte le case contadine, ottenuta risciacquando i tini e i graspi dopo la svinatura. Si trattava di una bevanda leggerissima, quasi analcolica, di gusto medio-cro, leggermente acidula che serviva, se bevuta fresca, a dare un senso di sollievo.

Si parla spesso di vini-base, modificati nel gusto e nel profumo, utilizzando, ad esempio, i profumatissimi cachi, oppure le mele, il coriandolo, o altre spezie come la “mirra” che, per l’esattezza, non era una spezia ma

una gommoresina ricavata da una pianta della specie “Commiphora”.

Si parla anche di un vino denominato “Kaphrisin” che alcuni, come ci ricorda Phyllis Glazer, lo definiscono “vino di Cipro”, altri “vino di capperi”. Ci è difficile, dopo qualche millennio, accertare a che tipo di vino fosse riferito; avanziamo l’ipotesi che i navigatori fenici o il “popolo del mare”, entrambi grandi trafficanti da e per le coste orientali, avessero portato da Cipro un particolare vino dolce ottenuto da uve lasciate appassire sui graticci, che nell’isola veniva già prodotto a quei tempi, come avremo occasione di vedere più avanti.

Altra ipotesi è che i capperi, ovvero i boccioli (o bottoni fiorali) delle specie “spinosa”, “campestris” o “aegyptiaca”, al momento della loro non completa maturazione venissero utilizzati per aromatizzare il vino rendendolo più stimolante o come aperitivo, viste la proprietà del capperi mediterraneo, presente senz’altro in grande quantità nella terra di Canaan e in tutto il Medio Oriente. C’era poi il vino cotto, ottenuto dalla bollitura dei mosti, come avviene ancora oggi in molte realtà vitivinicole. Si parla anche di un vino nel quale si utilizzavano, per infusione, le foglie o le sommità fiorite dell’assenzio (*Artemisa Absinthium*): una pianta composta diffusa in Medio Oriente, che, oltre all’odore altamente aromatico, conferiva al vino anche un presunto potere corroborante per lo stomaco viste le proprietà amare dell’absintina contenuta nelle foglie.

Questa ipotesi potrebbe cadere se si dovesse tenere conto delle negatività prodotte dall’assenzio che in Proverbi (5;4) viene enunciato come fatto negativo: «...Non credere all’inganno della donna [...] il suo intimo è amarissimo come l’assenzio, affilato come la spada a doppio taglio...»

A questo punto non saprei scegliere tra la negatività dell’assenzio e quella della resina di “*Pinus Halepensis*”. Vi erano poi alcuni vini che venivano addizionati soltanto con essenze profumate vegetali per rendere la bevanda più “esotica” e forse, nell’immaginario collettivo dei bevitori del tempo, “più vicina al paradiso degli dèi”.

Orribile usanza, era quella di aggiungere resina, come si usa fare ancora oggi per alcuni vini dell’Egeo, o per il “retsina” greco. I vini di quel tempo non dovevano poi essere così buoni, come si trova scritto in molti testi, sia

laici sia religiosi, e la resinatura non li migliorava ma serviva forse per nascondere qualche “magagna” o per aiutare la natura a mantenerlo nel tempo.

L’uso della resina di pino, è documentato dal simbolo di una pigna, ritratta accanto al dio del vino, somigliante al falso frutto proprio dei famosi pini di Aleppo o di Gerusalemme (si trattava, quasi certamente del *Pinus halepensis*).

La resina veniva raccolta incidendo il tronco e lasciando stillare alcune gocce di resina, utilizzate poi per “verniciare” la parte interna dei vasi vinari. Il vino, dopo un periodo di sosta in queste anfore “cananee”, assumeva il caratteristico aroma e il gusto della resina. Si può ben dire che “De gustibus...”.

Anche la pratica di aggiungere acqua marina ai vini marina era diffusa in Medio Oriente, specie nei depositi di vino lungo le coste del Mediterraneo. Potrebbe darsi che proprio i Fenici, grandi mercanti di vino, spesso senza scrupoli, non abbiano per primi tentato il “miracolo” della moltiplicazione del vino nelle giare, annacquandolo con acqua di mare.

Buono o mediocre che fosse, il vino era bevanda quotidiana, per le popolazioni mediorientali ma diventava anche elemento di ricatto in caso di una punizione. Infatti chi commetteva un reato, in stato di euforia conclamata, veniva punito a bere solo acqua di fonte.

In Deuteromio si fa passare come “punizione” il fatto che per i quaranta anni passati nel deserto agli ebrei fu negato il vino e il pane, e la “birra di datteri”, elementi che erano stati compagni quasi quotidiani soprattutto per i più fortunati, nel loro esilio in Egitto.

Comunque siano andate esattamente le cose a proposito del negare o regalare le emozioni, bevendo o astenendosi dal bere, questo nettare è stato un “alimento” tanto esaltato anche se a volte negletto e osteggiato.

Nel libro dei Proverbi, e precisamente nei “Detti del re Lemuel”, troviamo riassunti sinteticamente i pro e i contro di questa antica bevanda: «Non dare alle donne il tuo vigore, né i tuoi costumi alla corruttrici del re. Non si addice ai re, o Lemuel, non si addice ai re bere vino, né per i principi (governanti) bere bevande inebrianti (liquori) Affinché bevendo non si dimentichino le leggi, e tradiscano così il diritto dei figli della

miseria (dei poveri). Date bevande inebrianti agli afflitti, e il vino a chi ha l'animo amareggiato: poiché bevendo dimenticherà la sua miseria e del suo travaglio non avrà più ricordo.» (Proverbi 31; 3-7)

Se l'esaltazione del vino è preminente nella letteratura biblica e talmudica, oltre che nei testi mesopotamici, egizi e cananei, tuttavia si assiste in più parti, ad una condanna momentanea del vino, riferita sempre ad accadimenti che contrastavano con la morale e con l'etica quando non addirittura con la legge vigente presso quei popoli.

Tralasciamo la leggendaria "sbornia" di Noè che oltretutto, agli occhi attenti di un osservatore, appare come un'invenzione bella e buona; basti pensare che Noè lo si fa vivere novecentocinquanta anni complessivamente considerando prima e dopo il diluvio.

Nella più "immorale" delle storie narrate dalla Bibbia, quella riferita alle figlie di Lot, il vino è utilizzato come mezzo per raggiungere un turpe scopo, anche se nelle intenzioni delle figlie non c'era volontà di commettere un incesto ma quella di poter procreare per continuare la discendenza.

La figlia maggiore di Lot disse alla sorella minore: «Nostro padre è vecchio e non vi è uomo sulla terra che possa unirsi a noi secondo l'usanza di tutta la terra. Andiamo! Diamo da bere a nostro padre del vino e corichiamoci con lui e conserveremo dal nostro padre la discendenza. Quella notte stessa, dunque, diedero da bere del vino al loro padre, il quale non s'accorse né quando ella giacque (si unì) con lui, né quando si levò.

E accadde, il giorno seguente, la figlia maggiore disse alla minore: - La notte scorsa ho giaciuto con mio padre; diamogli da bere del vino anche questa notte e tu va' a giacere con lui così da nostro padre daremo vita alla discendenza. E diedero anche in quella notte al loro padre da bere del vino, e si alzò la minore e si unì a lui, ed egli non si accorse né quando ella giacque né quando si alzò. E rimasero incinte le due figlie di Lot, del loro padre.» (Genesi 19;31-36)

Interessante è anche il passo dell'ubriaco tratto dai Proverbi: un invito alla morigeratezza senza la quale bere vino può significare la perdizione non solo dello spirito ma anche del corpo. In pochi versi è descritta l'ubriachezza e i suoi effetti negativi, sufficienti a far capire che spesso le

cose che più ci aggradano, abusandone se ne hanno conseguenze anche drammatiche. Questo naturalmente non vale solo per il vino poiché i moderni “tutori” della salute umana consigliano di non abusare mai di alcun cibo poiché anche quelli piacevoli, gustosi e anche importanti per il nostro organismo, possono, se assunti in quantità esagerata, apportare nocimento.

Anche senza essere grandi dietologi, forse al tempo descritto dai passi biblici valevano queste stesse regole e nei Proverbi se ne ha una prova: «Di chi sono gli ahimé? Di chi il fracasso? Di chi le risse? Di chi il lamento? Di chi le percosse senza motivo? Di chi il rossore degli occhi? Di quelli che indugiano nel vino, di quelli che gustano il vino aromatico. Non guardare il vino quando rosseggia, quando dà nel bicchiere il suo splendore; scende dritto, alla sua fine, qual serpente morderà; e qual basilisco schizzerà veleno; i tuoi occhi guarderanno le straniere, e il tuo cuore dirà cose perverse; e sarai come assopito nel cuore del mare, e come assopito in cima all'albero (della nave) e dirai: Mi hanno percosso, non sento dolore; mi hanno battuto, non l'ho avvertito; quando mi sveglierò, continuerò a cercarlo ancora (il vino s'intende).» (Proverbi 23; 29-35)

Non è difficile interpretare l'emblematico passo dei Proverbi poiché chiaramente descrive gli effetti negativi del troppo bere. Interessante è il fatto che viene menzionato il “vino aromatico” come responsabile di guai; ciò fa intendere che si aggiungeva al vino qualche ingrediente dannoso alla salute specie se assunto in quantità eccessiva.

D'altronde vi era l'abitudine, specie agli inizi della cultura enologica, un po' più avanzata, di mescolare al mosto, o al vino dopo la svinatura, alcuni ingredienti vegetali e minerali che senz'altro apportavano modificazioni, non solo organolettiche ma anche chimico-fisiche, recando guai all'organismo, specie dei deboli di stomaco. Notevole è anche la suggestione che il vino emana con la sua schiuma rosseggiante, e con i suoi caldi riflessi ingannatori. Mirabile è la descrizione degli effetti sulla mente e sul fisico del beone, come quella di sentirsi in balia delle onde del mare e soprattutto il fatto che dopo l'ubriacatura si cerca ancora il vino che come una droga condiziona la volontà del bevitore incallito.

Il vino comunque era circondato da un alone surreale non solo per i suoi effetti inebrianti ma anche in fase di preparazione della pigiatura. Ce lo ricordano i dipinti egizi, nei quali si ammirano tini e giare che devono raccogliere la bevanda che fluirà nei tini, al momento della pigiatura dei grappoli, che erano “pressati” sempre con i piedi. Se il clima era di festa, per coloro che assistevano alle cerimonie agresti della vendemmia e della vinificazione, non era la stessa cosa per coloro che per ore e ore dovevano subire gli effluvi ubriacanti del mosto, stremati dalla fatica e, ironia della sorte, anche dalla sete, come ci ricorda la Bibbia in Giobbe: «Passano il meriggio tra i filari e pigiano i grappoli nei tini soffrendo la sete»

Potrebbe sembrare un controsenso poiché il succo d’uva appena spremuto poteva dissetare ma forse era proibito assumere il vino in fase di elaborazione, oppure si riteneva, ed è giusto, che non ci si può dissetare bevendo vino poiché per questa funzione solo l’acqua di sorgente è naturalmente deputata a spegnere la sete dell’uomo.

Abbiamo parlato di giare, di vasi vinari, di tini per pressare i grappoli, ma mi sembra giusto accennare, anche se sommariamente, agli strumenti e alle regole necessarie per vivere in simbiosi con il vino dal momento della vendemmia al consumo finale.

I vignaioli anche se raggiungevano la vigna di buon mattino, attendevano che l’aria calda del sole nascente rimuovesse dai grappoli l’umidità della notte e poi aiutandosi con un corto falchetto, o anche con una semplice lama, staccavano il grappolo depositandolo su cesti di vimini o di canne lacustri. Poi i cesti venivano posti sui carri che si avviavano verso il luogo dove si trovavano numerosi tini nei quali si rovesciavano i grappoli non ancora sfranti anche se alcuni per il peso lasciavano trasudare il mosto.

Prima della scoperta del rudimentale torchio, i grappoli si pigiavano, come già descritto, in appositi tini, pestandoli con i piedi che dovevano essere lavati accuratamente durante una cerimonia festosa. Generalmente il luogo della pigiatura era una specie di grotta scavata nella roccia, oppure ricavata dal terreno come si usa ancora oggi in alcune regioni.

Pochi sono i reperti o le pitture murali mesopotamiche che illustrino le varie fasi delle attività enoiche di quel popolo, anche se nella regione, specie sui piccoli rialzi tra i due fiumi Tigri ed Eufrate, esistevano certamente alcuni vigneti. L'arte di coltivare viti, i mesopotamici dovevano averla appresa nei loro contatti sporadici, almeno all'inizio, con i vignaioli di Aleppo e forse di Ugarit.

Una specie di bevanda fermentata, a base di cereali, monopolizzava i calici dei primi bevitori non permettendo al vino di dominare la scena dei brindisi e soprattutto del bere quotidiano della gente. Forse le rare vigne e i pochi grappoli venivano pigiati per fare un po' di vino per essere consumato soltanto dai re e dai loro cortigiani.

Uno documento, o almeno il più antico che si conosca di quella cultura vinale, ritrae un manipolo di "bevitori" che alzano un calice, come per brindare al re ma non si sa con certezza se questi calici contenessero vino o la suddetta bevanda. Sembra una cerimonia di alto valore simbolico con i sudditi che brindano al re seduto comodamente su di un trono.

Un avvenimento quasi "privato", senza la partecipazione del popolo, ma limitato al re e ai suoi fedeli cortigiani. Si poteva trattare di vino, che non essendo per tutti, perché raro e prezioso, era considerato bevanda "esotica", forse anche straniera, riservata soltanto al re e alle "bevute" furtive dei suoi consiglieri. Se nel pannello, denominato "stendardo di Ur" che risale ad oltre cinquemila anni fa, i calici simboleggiano un brindisi a base di vino, sarebbe la più antica rappresentazione di "bevitori di vino" esistente al mondo. Diamola per buona anche perché è difficile testimoniare il contrario. Per quanto riguarda l'intero ciclo della vitivinicoltura non potendo rifarci a pitture cananee o mesopotamiche, è ancora l'Egitto che ci offre una varietà di soluzioni veramente interessanti che, senza ombra di dubbio, saranno state identiche nelle varie civiltà medio-orientali visti i continui contatti tra i vari popoli.

Contatti di natura commerciale o per le reciproche, alterne invasioni e occupazioni, responsabili della diffusione di metodi e tecniche identiche e generalizzate, riguardanti i lavori agricoli, compresi quelli della vigna e della cantina..

In uno dei numerosi affreschi delle tombe di Tebe, tra i meglio conservati, vi è la rappresentazione emblematica delle principali operazioni riguardanti la vigna, l'uva e il vino. Anche se non si ha conferma dei metodi di coltura delle viti, queste generalmente vengono rappresentate in forma di pergole, anche se queste potevano essere riferite soltanto ai poderi reali e ai giardini dei templi o di quelli privati dei sacerdoti.

Visto il calore riflesso dal terreno, i tralci venivano allevati protesi verso l'alto o su alberelli sostenuti da pali o canne, o in pergolati veri e propri per poter proteggere, con i pampini, i grappoli d'uva maturi, dal sole cocente specie nelle ore di massima insolazione.

In questa pittura si notano chiaramente due pergolati sotto i quali lavorano dei vignaioli: c'è chi regge il cesto nel quale vengono riposti i grappoli e chi li stacca delicatamente dalla vite. Si nota accanto, nella fase riferita alla vendemmia, uno scriba che prende nota dei cesti di uva raccolti. La cosa più interessante è una specie di vasca nella quale sono raccolti i grappoli con più individui che, reggendosi a delle corde per non cadere, schiacciano con i piedi scalzi la massa d'uva. Il succo veniva fatto colare attraverso dei fori aperti nella parte bassa della vasca, raccogliendolo in appositi vasi nei quali era messo a fermentare. In altra parte del dipinto si notano individui che trasportano, verso una nave attraccata alla riva di un fiume, alcuni vasi sollevati con una pertica sostenuta a spalle dai servi.

In un altro affresco egizio, più recente del primo, si nota meglio la forma della vasca con i fori dai quali esce il liquido, ottenuto dalla pigiatura effettuata da ben sei "pigiatori", che viene raccolto in appositi recipienti.

E' ancora un affresco a mostrarci il travaso del vino da alcuni grandi recipienti in apposite anfore che hanno forme diverse, almeno per quanto riguarda la base e gli ornamenti dei bordi.

Emblematico è l'affresco del "vino cotto" nel quale si vede chiaramente un individuo che con una paletta smuove probabilmente i grappoli o i datteri, che sono messi a bollire per facilitare poi la filtrazione della poltiglia ottenuta utilizzando un panno (forse) di lino che quattro persone tengono per i lembi, mentre con un legno cercano di far passare il liquido che deve colare in un apposito recipiente.

I contenitori per il vino erano generalmente di terracotta, ma anche di legno, di pietra lavorata grossolanamente, e in tempi più recenti di metallo. Qualcuno avanza l'ipotesi che molto prima dell'era cristiana, e anche intorno al II millennio a.C., si utilizzassero, per far bollire il vino, recipienti di stagno: metallo scoperto già nel III millennio a.C.

Anche se nell'Egitto dei Faraoni non è comprovato l'uso di questo materiale, si ha la certezza che Greci e Romani, per cuocere il mosto utilizzassero recipienti di stagno che producevano un lento ma inesorabile avvelenamento causato dalla formazione di solforati.

I recipienti per contenere il vino, sia nei magazzini, sia per essere trasportato via terra o via mare, erano rappresentati da anfore, denominate "anfore vinarie", mentre in Medio Oriente si caratterizzarono con l'anfora "cananita", inventata dai vignaioli o dai cantinieri di Canaan o molto più realisticamente dai mercanti fenici.

Esportata come modello in Egitto, in seguito alla dominazione egiziana della terra mediorientale, si diffuse fino a diventare emblematica per ogni necessità riferita al vino. A differenza di quelle originarie della cultura enoica egizia, che non avevano i manici, come si può notare in tutti gli affreschi nelle scene riferite alla bevanda vino, le anfore cananee avevano due manici contrapposti per poterle maneggiare meglio e anche per sollevarle con corde o altri "legacci" vegetali.

Essendo di terracotta, materiale poco costoso, facile da maneggiare, le anfore erano utilizzate per molti scopi, anche se erano state create per contenere esclusivamente vino. In realtà furono utilizzate oltre che per prodotti alimentari come vino, olio, bevande a base di miele di succo di datteri fermentati e cereali, anche per conservare le carni e i pesci sotto sale, per i legumi, per l'aceto e per altri liquidi come acqua di sorgente o acqua marina.

Le anfore venivano riutilizzate spesso per lo stesso scopo, ma anche per altri impieghi, diversi dal primo utilizzo; ad esempio come urne funerarie per contenere i resti dei bambini defunti.

L'anfora che conteneva il vino in fase di fermentazione, veniva tappata provvisoriamente lasciando un piccolo sfogo per i vapori gassosi. Una

volta che il vino era giunto a maturazione il contenitore veniva chiuso ermeticamente con argilla e sigillato con pece.

Al momento della loro fabbricazione, alcune anfore venivano contrassegnate con un sigillo, riferito al nome del luogo, della tribù, del proprietario, dei beni alimentari custoditi nell'anfora quando non addirittura con la specifica del prodotto e l'anno di produzione.

In alcuni testi si fa cenno anche a vasi vinari in vetro, ma, vista la sua fragilità, questo materiale, conosciuto in Medio Oriente, e soprattutto in Egitto, dove sembra che sia stato scoperto intorno al XV o XIV sec. a. C. fu abbandonato per riapparire in seguito come dominatore sulla scena alimentare nei recipienti per immagazzinare e per trasportare, nei calici per bere e nei piccoli recipienti di uso domestico per consumare cibi.

Si ha la certezza che le bevande venivano portate alle labbra, con delle ciotole, più antiche dei calici in vetro. Queste ciotole erano, almeno inizialmente, ricavate da pietre facili da lavorare, o in legno, oppure in terracotta.

Già nel XIII o XII sec. a.C. le ciotole, tra i cananei, gli egizi e gli Assiri, avevano raggiunto una certa perfezione nelle linee, come si può ammirare in un reperto in avorio, riferito ad una cerimonia che ritrae un re cananeo mentre beve da una ciotola bassa e raccolta, portata alle labbra con le due mani.

Il vino, comunque lo si possa giudicare oggi, in tempi antichissimi nel Medio Oriente ma soprattutto tra i cananei e gli israeliti, era considerato bevanda dalle virtù salutari ma anche elemento di perdizione.

Consumato in pubblico e in privato, nelle feste e nelle cerimonie per le libagioni cultuali, ma, come ci ricorda la Bibbia, anche per curare qualche malanno, polivalente a tal punto da essere anche utilizzato per distruggere la mente di qualcuno se mescolato all'incenso o alla mirra, all'olio o alle radici amare di qualche pianta venefica o tossica.

Grande propiziatore di benessere, come è ricordato nei testi biblici o talmudici, in caso di qualche lieve affezione, sia del corpo che dell'anima. Un toccasana naturale se consumato con parsimonia.

Ho ricordi personali di quando la vecchia Giocondina, la centenaria

contadina del mio villaggio mi diceva sottovoce: «Una tazza di vino rosso fa sangue e rinforza i muscoli». Non so se avesse ragione almeno per quei tempi; una cosa è certa che solo se si sta bene un bicchiere di buon vino può aiutare, in caso contrario, possono essere guai.

La stessa cosa doveva accadere nella lontana era precristiana nella terra di Giuda e anche in altre parti del mondo allora conosciuto.

A proposito del Medio Oriente mediterraneo, abbiamo dedicato molto spazio a quei prodotti che rappresentano o caratterizzano soprattutto la cultura alimentare dell'antica Terra di Canaan, privilegiando i cereali e i suoi derivati come pane e focacce, l'olio, alcuni frutti emblematici di quei luoghi e il vino come bevanda importante. Non possiamo però sorvolare su alcuni altri classici alimenti, che senz'altro furono presenti, anche se non determinanti per l'alimentazione di quei popoli.

Se poteva essere impossibile trovare il pesce tra i nomadi del deserto siriano, o la lattuga tra i pastori delle brulle montagne della Palestina, forse era più difficile trovare carne tra i pescatori del Lago di Tiberiade o della costa mediterranea.

Accingiamoci dunque a concludere il menu dei cananei e degli israeliti partendo dagli orti delle fertili pianure bagnate dal Giordano dove c'era- no senz'altro orti e campi nei quali venivano coltivati verdure e legumi, mentre radici, tuberi, cicorie e insalate allo stato selvatico erano raccolti nei campi aperti.

Se in Egitto, specie nei terreni accanto alle rive del Nilo, abbiamo trovato campi e orti che davano verdure e piante aromatiche, frutta e altri vegetali interessanti per una dieta variegata, pensiamo che nella terra di Canaan, e nel resto dei territori verso est, dove c'era possibilità di irrigare o di avere a disposizione campi relativamente fertili, vi fossero identiche opportunità.

Dopo la conquista e l'utilizzo massiccio, ormai irreversibile, dei cerea-

li, l'uomo contadino-agricoltore dai campi cerca di trarre altri elementi vegetali che partecipassero, non marginalmente, alla dieta quotidiana, sia per gli abitanti della città, sia per i nuclei famigliari rurali, protagonisti attivi di nuove colture agricole.

I legumi erano conosciuti da tempo nelle varie civiltà alimentari mediorientali, tanto che la stessa Bibbia ne parla diffusamente.

Vi sono anche rari cenni che riguardano gli ortaggi e soprattutto l'orticoltura come arte per trarre dai campi fertili e irrigati ogni sorta di vegetale da consumare sia fresco sia essiccato. Era importante avere l'orto "sotto casa" nel quale, oltre alle verdure, zucche, e erbe aromatiche, venivano coltivate anche le prime piante da frutto addomesticate, per avere a portata di mano fichi e sicomori, mele e melagrane.

Questo modo di concepire un "campo" che fosse disponibile per alcune coltivazioni accanto alle dimore, lo si legge nel documento di fondazione della città di Ninive, in Mesopotamia: «A Ninive, città eminente, preferita da Ishtar [la dea babilonese dell'amore], dove sorgono santuari agli dei e alle dee [...] (ho piantato) un grande giardino nel quale si possono trovare[...] tutti gli alberi odorosi e da frutta. Per creare il frutteto ho diviso in porzioni un campo poco sopra la città [...] per rendere fertili le zone basse [...] sono entrato [in altri campi] con arnesi di ferro e vi ho fatto passare un canale. A tre ore di distanza ho preso l'acqua del fiume Husur e l'ho fatta arrivare fin qui facendola scorrere in fossati tra le piante».

Nella Bibbia salta evidente l'importanza di possedere, oltre ai campi nei quali far pascolare gli animali addomesticati o produrre cereali, o allevare vigne, anche un orto vicino a casa. Leggiamo cosa dice la Bibbia a proposito della vigna di Nabot: «Nabot iezraelita, che è in Iezrael, aveva una vigna accanto al palazzo di Cab, re di Samaria. Parlò, dunque, Cab a Nabot dicendo: - Cedimi la tua vigna ne voglio fare un orto da erbaggi, già che essa è attigua alla mia casa, e io in cambio ti darò una vigna migliore di quella o, se più ti piace ai tuoi occhi, ti darò di questa l'equivalente prezzo in argento». (Libro Primo dei Re 21; 2-3)

Il bisogno di avere un orto diventa impellente per sopperire alla mancanza di verdura fresca nei magazzini comuni dove invece si potevano

trovare grano e vino, olio e frutta secca. Sull'esempio di quando era avvenuto in Mesopotamia e in parte in Egitto, con la possibilità di irrigare costruendo canali, piccoli fossati o rivoli per far scorrere l'acqua ristoratrice delle radici, anche in Israele si cominciò a sfruttare l'acqua delle sorgenti o di fiume, per dirigerla forzatamente verso i poderi e gli orti.

In Deuteronomio si accenna alle tecniche d'irrigazione che gli ebrei avevano potuto osservare e apprendere dagli egiziani, durante il loro esilio: «Infatti la terra dove tu stai andando per prenderne possesso, non è come la terra d'Egitto donde siete usciti, in cui seminavi il tuo seme e che irrigavi con il tuo piede (forse un sistema di sollevamento dell'acqua a pedale ?) come un orto per erbaggi, ma la terra dove state passando per prenderne possesso è una terra di monti e di valli, che dalla pioggia del cielo beve acqua [...] allora darò la pioggia alla vostra terra a suo tempo, pioggia d'autunno e pioggia di primavera e raccoglierai il tuo grano, il tuo mosto e il tuo olio, darò erba nel tuo campo per la tua bestia, mangerai e ti sazierai». (Deuteronomio 11; 10-15). Questo passo ci fa capire delle difficoltà, almeno iniziali, che avrebbero dovuto superare gli ebrei nel loro ritorno nella Terra d'Israele.

La scarsità d'acqua, problema presente ancora oggi, avrebbe reso più dura la fatica e incerti i raccolti.

Gli israeliti, dovevano affidarsi alla pioggia che si sperava giungesse nel momento opportuno per "dissetare" i campi riarsi, mentre dovevano attivare, con immensi sforzi, un primo tentativo d'irrigazione, superando problemi e ostacoli che al contrario in Egitto e in Mesopotamia, erano facilmente risolti per l'abbondanza (spesso anche troppa) di acqua disponibile per irrigare in modo razionale orti, frutteti, e campi di cereali. Mentre in Israele, anche a causa del terreno impervio che non permetteva di scavare facilmente canali o fossati, era un problema per tutti rifornirsi di acqua.

La soluzione per alcuni la possiamo leggere in Ecclesiaste: «Così feci grandi case [...] mi piantai vigne. Mi feci giardini e orti e vi piantai ogni specie di alberi: mi costruii cisterne per irrigare con l'acqua il bosco pieno di alberi. Comprai schiavi e schiave ed ebbi servi nati in casa, ebbi

anche armenti di buoi e greggi di pecore molto più numerosi di tutti quelli che mi avevano preceduto in Gerusalemme» (Ecclesiaste 2; 4-7)

Se dunque dall'Egitto, definito "il grande orto pieno di verdure", gli ebrei avevano potuto apprendere l'arte di coltivare verdure e alberi da frutto, irrigare e scavare canali o sbarrare l'acqua per deviarla in altre direzioni, non avevano potuto certamente ricreare lo stesso clima o avere identica conformazione e tipo di terreno. Tuttavia seppero con intelligenza, e con "l'aiuto di Jahve", coltivare orti e frutteti, vigne e giardini, che però non avevano l'opulenza di quelli di Babilonia né di quelli dei territori lungo le rive del Nilo.

Che in Egitto fosse più facile coltivare orti e campi in genere lo possiamo leggere in Erodoto (Libro II-14):«[...] essi (gli egiziani vicini al Nilo) ricavano frutti dal terreno con minor fatica sia delle altre genti tutte sia degli altri Egiziani (lontani dal Nilo): non fanno fatica di tracciare i solchi con l'aratro, né di sarchiare, né di fare altro lavoro di quelli fatti negli orti degli altri, solo quando il fiume da solo va ad irrigare i terreni, e poi si ritira, ognuno semina il suo (orto)...»

Agli, cipolle, lattuga di vari tipi, porri, e alcuni legumi erano gli ingredienti delle diete "vegetariane" che venivano suggerite da alcuni cultori della salute fisica e mentale.

«Daniele propose in cuor suo di non contaminarsi col cibo del re, né con il vino ch'egli beveva; perciò prego il maestro degli eunuchi di non farlo contaminare. [...] allora disse a Daniele: - Temo assai che il mio signore, il re, il quale fissò quello che dovete mangiare e bere, si accorga che i vostri volti sono più macilenti di quelli dei giovinetti della vostra età. [...]

Fa' dunque la prova, ti prego, sui tuoi servi per dieci giorni; ci diano dei legumi a mangiare e dell'acqua a bere. [...] E al termine dei dieci giorni le loro facce comparvero più belle e grasse di quelle di tutti i giovinetti che si cibavano del cibo del re. Allora il guardiano fece togliere il cibo e il vino loro destinati e diede loro dei legumi» (Daniele 1; 10-16)

Il "cibo del re", è risaputo, era lo stesso che veniva prima offerto agli dei. Consisteva in carne e vino come base, proibito ai Giudei poiché era la legge mosaica che ne proibiva il consumo. Il passo è riferito al re di

Babilonia Nabucodonosor, che assediò Gerusalemme nel tentativo di dominare la capitale e tutta la Palestina.

La “dieta” a base di legumi, preferita a quella suggerita da Ashfenaz, maestro degli Eunuchi di corte del re babilonese, senz’altro comprendeva le cipolle che era diffusissime sia in Egitto sia nella terra di Canaan e quindi in Palestina.

Coltivate in grande quantità, se ne trovavano alcune specie anche allo stato selvatico ma nelle descrizioni bibliche o talmudiche non si comprende sempre se per cipolla si intende la specie *Allium cepa* oppure l’*Allium cepa Aggregatum* o il consimile *Allium ascalonicum* ovvero lo “scalogno”; definito “*ascalonicum*” dal nome di una delle cinque città reali dei Filistei (l’attuale Asqelom a nord della striscia di Gaza).

Ascalom era famosa per la produzione di vino, olio di oliva, noci, melagrane, ortaggi e soprattutto “scalogni”, sia allo stato selvatico sia coltivati in speciali campi riservati a questa Gigliacea commestibile, ricercata dai buongustai non solo d’Israele.

Esistevano senz’altro più varietà orticole di cipolle, l’aglio vero e proprio (*Allium sativum*) il porro (*Allium porrum*) l’erba cipollina (*Allium schoenoprasum*) e, diffuso in molte regione del Medio Oriente, anche l’aglio “romano” che in realtà era stato importato dall’Egitto (*Allium scorodoprasum*) o “cipolla d’Egitto”.

Anche allora, come oggi, in quelle terre forse si coltivavano altri tipi di “*lilium*”, come piante orticole di un certo interesse, delle quali si utilizzavano i bulbi. Ma di questo non c’è traccia, si può solo desumere dalla presenza attualmente diffusa di queste piante.

Ma l’ortaggio più famoso è senz’altro, come accennato, la “cipolla”. Ne esistono e ne esistevano anche allora numerosissime specie del genere “*Allium*” della famiglia delle Liliacee (Monocotiledoni).

Anche se non si ha la certezza del luogo d’origine si presume che le prime cipolle selvatiche siano apparse e individuate come commestibili dall’uomo, nelle zone mediorientali e soprattutto in Egitto e nella Terra di Canaan. Erano talmente diffuse che gli Egizi le fecero conoscere nell’ordine, ai cananei, agli Assiri, ai babilonesi, agli anatolici e poi ai greci e ai

romani. Se ne trova traccia sulla Bibbia, nel Corano e anche in alcuni testi sacri indiani.

Forse la cipolla era giunta da quelle parti, in epoche più recenti, attraverso i trafficanti di droghe e spezie. In quei tempi se ne conoscevano soltanto due o tre tipi: a bulbo unico; a bulbo multiplo, e quella con bulbi sotterranei poco sviluppati. Le più comuni erano quelle a bulbo unico e forse se ne coltivavano alcune specie con diverse caratteristiche.

Alcune diversità erano rappresentate dal colore esterno, dalla forma del bulbo, e dal sapore che poteva essere più o meno dolce a seconda dei composti solforati presenti nel bulbo stesso che scompaiono con la cottura, mentre rimane, e si esalta, il gusto dolciastro proprio della parte zuccherina del bulbo.

Lo scalogno (*Allium cepa aggregatum*) presente anch'esso in grande quantità soprattutto nella parte meridionale della Palestina, si è confuso per molto tempo con il bulbo simile chiamato anch'esso "scalogno" (*Allium ascalonicum*). È formato da una corona di bulbi di colore rossiccio o bianco-verdastri, compattati fino a formare un solo bulbo apparente. Utilizzato non solo per essere consumato, almeno a quei tempi, crudo o per preparare condimenti e salse, ma anche bollito o cotto sotto la brace.

Anche se l'aglio o *Allium sativum*, oggi lo si trova soltanto allo stato coltivato, un tempo, prima della sua "domesticazione negli orti" si raccoglieva nei campi aperti come le altre Gigliacee. Povero di contenuto, essendo solo il 40% la sostanza secca, l'aglio era ricercato per il suo aroma e sapore dovuti alla presenza massiccia del composto solforato "allicina", utilizzata anche per le sue proprietà farmacologiche.

Ricercato per aromatizzare verdure cotte e crude veniva molto usato nella cottura delle carni. Porro e erba cipollina venivano consumati cotti, ma alcuni, specie gli egizi e i cananei li utilizzavano crudi in insalata. Ne devono aver mangiati molti quintali, i "terrazzeri" e gli "scalpellini" che lavoravano alla costruzione delle piramidi e degli altri grandiosi monumenti litici egizi.

A questo proposito anche se Erodoto, sbaglia date e nomi, riferiti ad un determinato periodo, non possiamo non ricordare cosa ci lascia scritto

- con riferimento alla costruzione di una piramide e del “cibo” consumato dai centomila e passa lavoranti che per vent’anni furono impegnati nella costruzione del monumento funebre.

Abbiamo la conferma che aglio e cipolla ne avevano mangiato a iosa schiavi e “lavoranti” addetti alla costruzione della piramide sotto il regno di Cheope. Certamente gli “ortolani” di stato o anche agricoltori privati dovettero darsi un gran da fare per rifornire di scorte la immaginifica tavola sulla quale venivano consumati i frugali pasti.

«Con lettere egizie venne indicato sulla piramide quanto si usò, per i lavoratori, di rafani, aglio e cipolle [...] tanto che vi furono spesi milleseicento talenti d’argento» (Erodoto Libro II-125)

Se Erodoto parla anche di “rafani”, come vegetali facenti parte della dieta vegetariana dei lavoratori impegnati alla costruzione dei monumenti, forse anche questa crucifera, meglio conosciuta, come “Ramolaccio selvatico” o “Rapastrello” il cui nome scientifico è “*Raphanus raphanistrum* L.”, era presente nei campi o forse coltivato in Egitto e in seguito nelle zone più fertili siro-palestinesi. Si intuisce da questo che in Egitto vari tipi di verdura selvatica o coltivata, erano consumati abitualmente, soprattutto dalle classi meno abbienti.

Infatti l’aglio non era molto gradito agli aristocratici che l’osteggiavano per via del non gradevole odore che lasciava in bocca e nelle mani. Nonostante ciò la cipolla era offerta agli dei, ma sacerdoti e officianti e anche semplici fedeli non potevano toccarla con le mani a causa del suddetto odore, non solo penetrante ma anche difficile da allontanare se se ne veniva a contatto.

Agli freschi e cipollotti - e forse anche un tipo di ramolaccio - fanno bella mostra di se, deposti con accuratezza sui cesti di vimini e nei vasi di coccio, insieme alle altre verdure come l’insalata. Su un bassorilievo, nel quale sono rappresentati molti tipi di frutta e verdura, si notano anche quelli che potrebbero essere degli asparagi. E’ d’altronde provato che in Egitto e in altre zone mediorientali, l’asparago selvatico era raccolto normalmente e forse anche coltivato, ma non esistono prove documentali per quest’ultima soluzione.

Cavoli e cetrioli, zucche e bietole erano gli altri tipi di verdure disponibili negli orti coltivati con cura in piccoli rettangoli di terra ben lavorata e irrigata, mentre venivano raccolte, di volta in volta, nei campi aperti verdure selvatiche come la cicoria, il dente di leone (*Taraxacum officinalis*), il rosolaccio (*Papaver rhoeas*), il lampascione (*Muscari comosum*), e forse il finocchio selvatico.

Notizie controverse sul consumo di cetrioli (*Cucumis sativus*) della famiglia delle cucurbitacee, appaiono in vari scritti. Qualcuno avanza l'ipotesi che essendo il cetriolo, presumibilmente originario dell'India, non poteva essere presente, al tempo dei faraoni, né in Egitto, né nelle altre zone mediorientali.

Ancora una volta non sono d'accordo con queste asserzioni e credo che i cetrioli, come d'altronde altre cucurbitacee abbiano fatto parte dello scenario orticolo dell'Egitto e che da questa terra, il cetriolo sia stato poi esportato, come coltura e anche come coltura del suo consumo, in Palestina e in tutta la Terra di Canaan. Potrebbe infatti essere arrivato in Egitto, dalle terre mesopotamiche fin dal III millennio a. C. o prima, e che nelle fertili pianure solcate dal Tigri e dall'Eufrate sia giunto attraverso migrazioni occasionali dal cuore dell'Oriente. Quest'ipotesi mi viene suggerita dal fatto che molti autori di cultura greca e romana accennano a quest'antico vegetale giunto in Europa, si presume proprio dalle coste egiziane in uno dei frequenti viaggi dei navigatori Fenici verso le coste elleniche o italiche. Una cosa è certa che gli Ebrei, dopo il loro ritorno dall'Egitto, ne importarono l'abitudine al consumo e anche il modo di coltivarli in terreni adatti.

Dagli arbusti si raccoglieva il ribes, dal nome arabo "ribas" - sia rosso sia nero - diffusissimo nella parte meridionale della Fenicia (attuale Libano); veniva utilizzato per farne delle bevande spremute in vasi di terracotta o utilizzato per le essenze medicinali. Ma anche qui bisogna andarci cauti, poiché potrebbe trattarsi non del *Ribes rubrum* o *Ribes nigrum* - il cui nome "ribes" deriva dall'arabo "ribas", ma del *Ribes grossularia*, ovvero dell'uva spina. Si tratta di una specie spontanea nell'Europa e nell'Africa Settentrionale, e gli Egizi prima, i Cananei poi,

potevano averlo utilizzato, come si fa ancora oggi in alcune regioni, per farne una specie di “vino” o anche marmellate e gelatine. Il carrubo veniva raccolto dai pastori nomadi e completavano la dieta della gente che abitava le campagne, insieme ai pistacchi; questi ultimi arrivavano anche sulle tavole dei ricchi, consumati al naturale o utilizzati per fare focacce dolci a base anche di orzo tritato.

Che gli egizi siano stati grandi maestri per gli israeliti, per quanto concerne le coltivazioni orticole, lo si può desumere, oltre che dalle intuizioni, anche da un breve passo sulle lamentazioni del Popolo d’Israele verso Mosè: «Chi ci darà carne da mangiare? Ci sovviene il pesce che mangiavamo in Egitto gratuitamente, i cocomeri, i meloni, i porri, le cipolle e gli aglio; ora il nostro spirito deperisce, non c’è più niente, soltanto la manna vedono i nostri occhi» (Numeri 11; 4-6)

Oltre alle varietà di alimenti, non solo essenziali, ma facili da reperire e comunque facenti parte dell’habitat “naturale” o delle prime tecniche colturali, in Medio Oriente le verdure, come abbiamo potuto vedere, divennero talmente importanti da essere ricercate, coltivate, raccolte liberamente nei campi o acquistate nei primi mercatini di ortofrutta che nelle città e nei villaggi sorsero per permettere a tutti di approvvigionarsi di queste razioni di cibo vegetale.

Nonostante la leggenda vuole che il re Salomone si nutrisse soprattutto di verdure e che “pretendeva di averne disponibili e di vari tipi sulla sua tavola” (da “**Food of the Bible**”), erano ritenute alimenti “inferiori” in quanto considerati poveri. Ciò è dimostrato anche dall’esaltazione che si fa nei vari testi dei cibi riservati ai re e ai potenti e sacerdoti rappresentati da carni “pure”, cioè permesse dalla legge religiosa, da bevande inebrianti come il vino, dai succhi ottenuti da datteri, dal miele, e da alcuni tipi di pane di cereali “nobili”. A sostegno di quest’ipotesi giungono i versi dei Proverbi: «E’ meglio poco con il timore del Signore, che grandi tesori con inquietudine.

E' meglio un piatto di erbe dove c'è amore, che un bue ingrassato dove c'è odio» (Proverbi 15; 16-17).

Appare chiaro che il meglio sarebbe possedere grandi tesori e grassa carne di bue disponibile da mangiare ma, pur di stare in serenità , si deve preferire il “poco” e il “meno buono”.

Quindi le verdure o le deliziose erbe dei campi o degli orti sono un rifugio per la sopravvivenza e non un cibo aristocratico o di grande appetibilità, almeno per quei tempi. Come si spiega allora la venerazione di alcuni per verdura e frutta se dalla Bibbia s'intuisce non essere questo il cibo preferito dagli egizi e dagli israeliti? Forse la verità è in una via di mezzo: buone, fresche e saporite verdure possono essere un matrimonio felice a tavola se unite alla carne, ai formaggi, al pesce nelle varie elaborazioni cucinarie anche a base di cereali o legumi.

A leggere le poche testimonianze, tramandateci dagli scribi o dagli affrescatori egizi s'intuisce che doveva esserci una grande curiosità verso alimenti nuovi, spesso esotici, comunque inusuali in determinate culture alimentari.

Come gli americani in divisa, durante l'ultima Guerra Mondiale, portarono, insieme alle sigarette aromatizzate anche la Coca Cola, diversa da quella che poi avrebbe conquistato il Vecchio Continente e il mondo intero, e il consumo esagerato di “canned meat” o di “bacon”, così dovette succedere nei vari paesi del Medio Oriente, dove le truppe d'invasione e occupazione portarono nuovi prodotti e soprattutto riportarono in patria nuovi usi e novità alimentari. Una vera e propria migrazione tra le varie culture, delle abitudini alimentari, dei cibi, di piante, di tecniche di allevamento e coltivazione.

Se diamo per scontato che Mesopotamia e Anatolia siano state le prime culle dell'agricoltura, dell'irrigazione, della creazione, quindi, di campi, orti e giardini irrigati che potevano ospitare piante e verdure nemiche della siccità, va da sé che tutte le zone conquistate e i popoli con i quali vi erano stati contatti sporadici o stabili, dovevano aver appreso i segreti delle varie colture. Non a caso, proprio nel periodo paleobabilonese, e anche sotto il governo di Hammurabi, 6° re della I dinastia di Babilonia, intorno al XVIII sec. a.C., erano state emanate severissime

leggi per proteggere la produzione di cereali, ortaggi, la presunta “birra”, e soprattutto, il re, aveva regolamentato la raccolta dei datteri e incrementato gli scambi commerciali non solo di derrate alimentari.

Da Babilonia i vari re succedutisi, facevano giungere ai paesi, con i quali intrattenevano rapporti, l’argento e il rame dalle regioni più occidentali dell’Asia Minore, lo stagno dall’Assiria, in cambio ad esempio di legname pregiato dalla Siria, di cibi prelibati e vini da altri paesi.

Inviava in questi, a mezzo di carovane guidate da liberi commercianti itineranti, oltre ad alcuni tipi di cereale e legumi, i semi di ortaggi, i datteri essiccati o ridotti in poltiglia come un miele, o il succo di datteri.

Anche se la produzione cerealicola mesopotamica era sufficiente ai fabbisogni della popolazione e delle truppe, tuttavia, in coincidenza con periodiche carestie, dalla parte settentrionale della Siria, arrivavano grandi scorte di grano e altri prodotti agricoli.

Mari, specie sotto la reggenza di Zimrilim, oltre ad essere capitale del medio Eufrate, era anche crocevia dei commerci di tutta la zona. Vi erano stretti rapporti con Ugarit e Byblos poiché da questi porti mediterranei oltre a giungere derrate alimentari della zona, arrivavano anche prodotti da Cipro e Creta, come il rame e le stoffe.

Documentano questi traffici i capaci magazzini ubicati nel cuore del palazzo reale di Mari, nei quali sono state ritrovate numerosissime giare, che, come testimoniato dalle tracce ritrovate, avevano contenuto, vino e olio ma anche cereali.

Era talmente potente Mari proiettata verso occidente, rispetto a Sippar posta più a sud-est sempre lungo il corso dell’Eufrate e più vicina al cuore della Babilonia, che controllava anche i traffici provenienti dal vicino oriente asiatico.

Mari, privilegiato dalla sua posizione sull’Eufrate, a metà strada tra l’oriente e l’occidente, si era legata a Carchemish, altra città sull’Eufrate, considerata la porta aperta per arrivare oltre le montagne del Tauro verso l’Anatolia, regione di tanti traffici soprattutto di prodotti agricoli. I rapporti con la città di Qatna, (Siria nordoccidentale) nel cuore della fertile pianura di Homs, considerata un’altra grande patria di cereali, dell’olivo

e della vite, avevano favorito lo sviluppo di un commercio specializzato per questi prodotti.

A quei tempi erano famosi i pascoli di questa pianura, che ospitava mandrie e greggi in gran numero tanto da assicurare il rifornimento di carne, lana, latte e derivati, utilizzati per gli scambi commerciali con altre zone. Nonostante i “miracoli” di alcune zone, beneficate da un clima non avverso alle coltivazioni, in tutto il Medioriente si doveva sempre sperare nel miracolo della pioggia che spesso latitava per periodi lunghissimi rischiando di rendere sterili le fonti di approvvigionamento dell’acqua, necessaria non solo per le esigenze fisiologiche dell’uomo e degli animali ma anche per le colture agricole.

Se vi fu progresso e un grande sviluppo dell’agricoltura “verde”, bisognosa di acqua e di temperature in sintonia con il tipo di colture, lo si deve anche alla fatica e al genio dell’uomo agricoltore che seppe imbrigliare le acque, immagazzinandole in bacini e facendole deviare verso i luoghi interessati a specifiche coltivazioni.

Date le difficoltà nel garantire il giusto grado di umidità a tutta la terra, per la scarsità delle piogge in un habitat più indicato per pascoli in condizioni di aridocultura, nei quali venivano privilegiati prati con una vegetazione xerofita, vi era una grande attenzione per quelle “isole” colturali nelle quali si riusciva ad allevare in orti recintati, e con un minimo di irrigazione forzata, erbe e vegetali per uso alimentare.

Severissime regole proteggevano questi rari orti e soprattutto le colture frutticole. Infatti, sotto Hammurabi, gli alberi da frutto godevano di particolare attenzione tanto che un testo emanato dallo stesso re così recitava: «Al governatore di Larsa, Shamash-chasir, Hammurabi ha detto: - Dal funzionario Igmilsin sono stato informato di questo: Come piace al mio signore, ho ispezionato i giardini di proprietà della corona ed ho riscontrato che alcuni alberi sono stati abbattuti in quanto nessuno era a custodirli. Così mi ha detto.

Quando leggerai questo scritto [...] gli orti che ti ho affidato devono essere custoditi. Quanto agli alberi abbattuti, è opera dei guardiani o di altra mano sacrilega? Scopriilo e dammene notizia.»

Se furono i babilonesi a commercializzare per primi verso occidente i loro prodotti agricoli, ci pensò anche Tuthmosis III, uno dei più grandi e munifici faraoni d'Egitto, a portare in Patria, dalle terre conquistate di Siria e Canaan, i prodotti agricoli freschi o essiccati, spesso sconosciuti in Egitto, oltre ad animali e tecniche agronomiche..

Tra le merci facenti parte del bottino, riferito ad una delle invasioni egizie di quei territori, ci furono: «2041 cavalli, 191 bestie giovani, 6 stalloni e un certo numero di puledri.

I cavalli erano ancora rari in Egitto, quindi questo considerevole bottino doveva risultare gradito agli Egiziani [...] Parte del bestiame, mucche, capre e pecore, facenti parte del bottino devono esser stati adoperati per nutrire i componenti del numeroso esercito» (**“Der Einfluss des Militärführer in der 18. ägyptischen Dynastie”** di Helck W.)

Oltre al bottino sopra descritto, il re egizio portò con se in Patria anche moltissime giare di vino, miele, datteri essiccati, frutta secca, vasi e anfore olearie e soprattutto semi di ortaggi e piante da giardino sconosciute nella sua terra.

Nel tempio dei dio Amon-Re, edificato a Karnak, il faraone Tuhtmosis III, fece dipingere in un affresco di grande interesse iconografico, alcune piante da frutto e semi di varie pianticelle che mettono i primi germogli riportati in Patria dai territori conquistati.

Si sa con certezza che anche se alcune specie erano presenti in Egitto, magari marginali rispetto alle colture tradizionali, dalla terra di Canaan e dalla Siria il faraone riportò con se, trapiantandoli nel giardino della sua dimora e nei giardini dei templi: melograni, fichi di qualità diverse, alcuni polloni di pianta d'olivo, e moltissime erbe e piantine aromatiche sconosciute nella cucina vegetariana dell'Egitto. Che i potenti faraoni, al di là delle invasioni e conquiste, tenessero buoni rapporti con i popoli mediorientali è ricordato in moltissimi reperti e documenti. Basti pensare che nella famosa “stele di Karnak” è menzionata perfino una regalia fatta

al dio Amon-Re, da un potente re cananeo o siriano, di una barca di “purissimo e nuovo legno dei Terrazzi” (cioè di cedro del Libano).

Questo potrebbe documentare come ci fosse con Byblos, con Sidone, con Tiro, e con altre città e regioni mediorientali, un proficuo commercio e uno scambio di tradizioni e usi, anche alimentari, visto che Tuhtmosis III si preoccupò di riportare in Patria, dopo l’assedio e la conquista di alcune tra le principali città cananee, vino e olio, datteri lavorati in maniera diversa da quella che si usava in Egitto e soprattutto piante da frutto e semi di verdure sconosciute.

Il riconoscimento per ciò che il sovrano aveva fatto a favore dell’agricoltura arborea egiziana, con la propagazione delle piante da frutto e dei vegetali da orto, è raffigurato nel dipinto murale, realizzato dagli artisti di corte, nel quale si vede il faraone “allattato” da mammelle che escono dai rami di un “albero sacro”.

Leggende e storie affascinanti hanno avuto come protagonisti frutti e piante vegetali. Se i sicomori e i melograni, come i datteri e l’uva, sono gli elementi più ricorrenti, in qualche passo, come nel Cantico dei Cantici e in Genesi, si accenna anche al “misterioso” frutto della mandragora o mandragola. Ci sentiamo autorizzati a definirlo “misterioso” poiché presso molte civiltà, sia mediorientali, sia, in seguito, presso i greci e i romani, questa solanacea mediterranea era usata nella farmacopea popolare e anche per attizzare desideri erotici. In realtà dai frutti, una specie di “pomi” di colore rossastro, si otteneva un liquido non gradevole, con azione dannosa per la mente.

Dalle radici, somiglianti vagamente alla struttura di un corpo umano, per questo fatto definita da Pitagora come “antropomorfa”, si estraeva un succo utilizzato, di volta in volta, da finti guaritori, da ciarlatani, e offerto alla curiosità di creduloni come liquido erotizzante.

Dal passo del Libro della Genesi s’intuisce già l’aureola di mistero che circonda questa solanacea visto che assume, almeno come allegoria, un ruolo fin troppo esagerato nella disputa tra la “sterile” Rachele e la passionale Lea: «E Ruben uscì nei giorni della messe del grano e trovò delle mandragole nel campo e le portò a Lea sua madre. E disse Rachele a Lea:

“Dammi ti prego, le mandragole di tuo figlio.” Ed ella rispose: “Come se fosse poco di esserti presa mio marito, vorresti prenderti le mandragole di mio figlio?” Ma Rachele rispose: “Va bene! Dorma con te questa notte in cambio delle mandragole di tuo figlio. Quando adunque la sera Giacobbe ritornò dal campo, Lea gli andò incontro dicendogli: Vieni, entra da me, perché ho pagato il diritto di averti con le mandragole di mio figlio. Così quella notte egli dormì con lei.»

Dunque le mandragore - in ebraico dudain, da dod: amore - erano considerate, oltre che un vero e proprio stimolante sessuale, anche un portafortuna per conquistare denaro e la disponibilità amorosa di chiunque ne fosse entrato in contatto.

Pur non essendo, come accennato, commestibile per le sue negative virtù “annebiatrici” dell’intelletto, tuttavia la mandragora godeva di una particolare attenzione tanto che nella stessa Bibbia assume il ruolo di propiziatrice di voglie sessuali per la “famelica” Lia e di opportunità generative per la “infeconda” Rachele.

Si può quindi concludere che spesso alcuni vegetali, al di là delle loro reali proprietà alimentari, a vari livelli nutrizionali, possedevano, secondo la credenza popolare sollecitata da ciarlatani, proprietà, di volta in volta, taumaturgiche, euforizzanti ed erotizzanti.

La mandragora, come vedremo in seguito, sarà protagonista in altre storie e in misteriosi “intrugli”, come accenna anche Plinio che la descrive come elemento utile per la preparazione dei famosi “vina odore condita” o vini aromatizzati.

E’ difficile oggi, interpretare in modo corretto alcune descrizioni che si fanno nei testi egizi, mesopotamici, cananei o israeliti, visto che anche per le specie vegetali più facili da interpretare si è incorso in alcuni errori. D’altronde nessuno, ad eccezione di qualche rara immagine affrescata o incisa, ci può dare il riferimento della specie esatta alla quale appartengono i vegetali descritti nei racconti biblici o talmudici per non parlare di quelli mesopotamici o ugaritici.

Avendo diretto per anni una rivista tecnica di agricoltura ed essendomi trovato spesso a dover affrontare con serietà la traduzione di testi in lingua straniera mi sorge un dubbio a proposito dei nomi di vegetali presenti nella flora di questa o quella regione, riportati in alcuni scritti. Valga come esempio la parola “maluah” (Giobbe 30; 4) della quale esistono contrastanti interpretazioni, rilevate nelle varie edizioni italiane o inglesi, come pure di quelle che leggo nel volume della Glazer e in altri documenti tradotti dall’originale.

Nella lussuosa edizione italiana della Garzanti, tradotta da testi originali da eminenti professori di Sacra Scrittura sotto la direzione di P. Bonaventura Mariani, è scritto esattamente: “Nella penuria e nella squalida carestia brucano la regione riarsa. Continua devastazione e desolazione! Essi strappano un ‘erba salsa al cespuglio, la radice di ginestra è loro pane;» (Giobbe; 30; 3-4)

In Blazer si legge che il termine maluah «in alcune edizioni inglesi è tradotta con “salt wort” (salicornia) in altre con malva (in inglese “mallow”) o viene individuata come *Atriplex Halimus* (alimo o porcellana di mare), nelle edizioni italiane è spesso tradotta come “erba salsa” oppure come “acetosa”»

Non mi rimane che il tentativo di chiarire il significato dei diversi vocaboli riportati dalle varie interpretazioni. Alcuni contrastano tra loro, trattandosi di vegetali di specie diversa quando non addirittura di genere differente. Innanzitutto non esiste un “erba salsa” nella nomenclatura sia scientifica, sia volgare, delle descrizioni analitiche della flora vegetale, mentre esistono almeno 150 nomi volgari riferiti al vocabolo “erba”: ad esempio erba storna, erba acetina (*Fumaria officinalis*), e anche erba brusca, riferita quest’ultima alla *Rumex acetosa*, e via dicendo per altri centocinquanta nomi volgari.

A proposito della parola inglese “Salt-wort” non credo sia riferita alla “Salicornia” ma alla pianta di “*Salsola Kali* L.” un’improbabile pianta biblica del genere *Chenopodiaceae*.

Sempre dello stesso genere viene data come possibile la “*Atriplex Halimus* L.”, poco somigliante alle precedenti “erbe” ma con alcune ha in

comune l'habitat con terreni aridi, invasi da salsedine o da situazioni saline diverse da quella indotta dal mare.

La Salicornia è anch'essa dello stesso genere della "Salsola Kali" e della "Atriplex Halimus".

I traduttori della Bibbia - edizione italiana Garzanti - potrebbero essere stati tratti in inganno dal termine, riferito ad una pianta vegetale che somiglia alla "Rumex acetosa" definita in volgare "erba brusca" comunque non "erba salsa". Quest'ultima potrebbe avere una giustificazione in quanto tutte le erbe elencate amano vivere in luoghi aridi e salati e forse "erba salsa" poteva derivare da "salsedine", quindi un'erba le cui foglie hanno tracce di sale marino o sale minerale (salgemma) o addirittura sale di un bacino lacuale ad alta salinità.

La mia esperienza di vita, trascorsa nei campi, specie nei lontani anni '30 e fino agli anni '50, mi suggerisce, ma anch'io potrei essere tratto in inganno, che l'erba alla quale fa riferimento il passo di Giobbe potrebbe essere l'acidula e deliziosa "acetosella" che cresceva, anche se rara, nei campi a prato libero, non risparmiata dalle pecore che ne andavano ghiotte ma piaceva anche a noi ragazzi per il suo particolare gusto acidulo. Si tratterebbe in tal caso di "Rumex acetosella L." che somiglia moltissimo, ed ha lo stesso gusto acidulo e fresco, alla "Rumex acetosa L." A questo punto potrei avere chiarito l'equivoco, ma non ne sono convinto poiché, vista l'ira di Giobbe contro coloro che lo deridevano, il vocabolo ebraico poteva riferirsi ad un'erba le cui foglie erano rese salatissime, quindi immangiabili, oppure all'acetosella che vive anche in terreni sterili e salmastri come quelli che erano presenti nel sud della Giudea lungo il Mar Morto.

Mi lascia ancora un po' di confusione l'abbinamento di queste foglie tenere, anche se salate e acidule, alle immangiabili radici dello "Spartium L". volgarmente conosciuto come "ginestra gialla" o "ginestra odorosa".

Ho cercato di avventurarmi in un tentativo di chiarimento anche per far capire al lettore meno smaliziato, che non è facile ricollegarsi alle cose che appartengono ad un lontano passato se non si interrogano tutte le possibilità offerte dai testi storici, dai reperti archeologici, dalle tenui

tracce consunte dal tempo, ma soprattutto se non ci si affida alle azzardate intuizioni, frutto di studi e ricerche continue sulle materie trattate.

Per concludere questo argomento, se la parola *maluah*, come leggo in Blazer, significa anche “salato”: potrebbe allora trattarsi di un'erba, appartenente ad uno dei generi descritti sopra (Chenopodiaceae - Polygonaceae) magari non commestibile o a qualcuno ad essi somigliante. Forse una delle tante piante erbacee che crescono su terreni arenosi dei litorali o di altre zone con influenze saline, nelle regioni mediterranee. Un'erba di medio fusto, sdraiato o ascendente, con foglie lanceolate, tenere se giovani, altrimenti resistenti per effetto anche della salsedine accumulata sulla superficie. Non sapremo mai la verità, anche se attualmente il genere di pianta, alla quale accenna Giobbe, potrebbe essere ancora presente nello scenario erbivo della regione che fu la Giudea.

Potrebbe non essere necessario, ai fini del nostro lavoro, elencare con puntigliosità tutti i generi e le specie vegetali usate abitualmente, o in rare occasioni, dalle popolazioni mediorientali, è necessario però inquadrare con una certa verosimiglianza gli habitat dei campi erbati, sterili, sassosi o sabbiosi, acquitrinosi o normali, situati a varie quote, vicini o distanti dal mare, per immaginare, con più possibilità di “vedere” il giusto, quali alimenti, vegetali e frutta, facessero parte dell'alimentazione dell'uomo presso i vari popoli vissuti nelle diverse epoche.

Nonostante le difficoltà incontrate per codificare un nome, volgare o scientifico, riferendolo soprattutto a un cereale, a un'erba, o verdura in genere, possiamo sperare che al termine di questa nostra fatica di avere un'idea, quanto più credibile e vicina alla realtà, su cosa in realtà mangiassero e bevessero i nostri progenitori, almeno a partire dal Neolitico e fino a tempi recenti.

Tornando nella terra che fu patria di una delle prime culture dobbiamo ritenere che i Sumeri erano talmente evoluti, dal punto di vista agricolo, tanto da aver messo “nero su bianco” redigendo un «trattato sumerico sulla coltivazione, che, per quanto presentato in una veste religiosa (sotto

forma di istruzioni di un dio) e sebbene opera probabilmente di uno scriba “esperto” piuttosto che di un vero contadino, segue molto dettagliatamente le “opere e i giorni” dell’anno dell’agricoltore.

Unito alle informazioni contenute in un lavoro retorico più noto e alle notizie che si ricavano fortuitamente dai contratti, questo notevole saggio di letteratura scientifica dà la descrizione non solo più antica, ma anche la più concreta della produzione di derrate agricole che ci sia pervenuta dall’antichità» **“The Sumerians: their History, Culture, and Character”** di Kramer S.N.)

Purtroppo non tutto si è salvato del trattato, andato in parte distrutto, ma ciò che ci è giunto quasi intatto è stato sufficiente a farci capire le evolute tecniche sia produttive sia dell’irrigazione.

I grandi risultati ottenuti dai Sumeri, e anche dalle altre civiltà della regione, rappresentati da giardini, orti e campi fertili e altamente produttivi, soprattutto con riferimento a vegetali freschi e frutta, non sarebbero stati raggiunti se non si fosse evoluta e perfezionata la tecnica irrigatoria.

Dalle grandi canalizzazioni, considerate vie d’acqua principali, si diramava una quantità di vie minori che diminuivano in ampiezza fino formare delle fosse, considerate nodi di scambio dai quali si dipartivano piccoli rivoli che irrigavano i singoli campi privati.

Acqua, terra finissima e soffice, canali e rivoli, furono fonti della grande ricchezza che permise di portare a tavola, cereali e frutta, verdure e latticini, pesce e saporite carni di più specie animali allevati nei ricchi pascoli della pianura mesopotamica.

A proposito di carne dobbiamo ricordare che in alcune culture medio-orientali questo alimento rappresentava un lusso riservato soltanto a coloro che procedevano al rito sacrificale o quantomeno alle classi più agiate. Non tutti i tipi di carne avevano stesso significato simbolico e identico trattamento poiché, come vedremo in seguito, nella cultura fenicia e siripalestinese, diverse erano le considerazioni e il livello di gradimento, sia da parte degli uomini, sia da parte degli dèi.

Emblematico è il passo che traggo da **“I Nomadi”** di E. E. Vardiman nel quale si legge che alla corte di Zimri-Lim, re di Mari, veniva data una

grande importanza alla varietà dei cibi da portare in tavola. Infatti delle 25.000 tavolette ritrovate negli scavi del palazzo reale ben 1300 sono dedicate all'elencazione puntuale dei viveri riservati al re, ai dignitari di corte, ai funzionari e ai soldati. Questa lista prevedeva tra l'altro: «...295 litri di pane comune, 150 litri di pane alla frutta, 16 litri di pane fermentato, 84 litri di dolci e 42 litri di shipku...»

Per shipku (versare) si intendeva un cibo liquido che appunto si poteva "versare" in una scodella o in una tazza personale. Si trattava senz'altro di una minestra a base di orzo tritato, o anche macinato finemente: una specie di pappa, addizionata di miele per renderla dolce ma anche più nutriente, alla maniera "mesopotamica".

Forse questa specie di cibo-bevanda, interpretata da alcuni come birra, altro non era che un modo pratico di trasformare i chicchi dei cereali in graniglia, allungata con acqua, miele e succhi zuccherini di altri frutti o bacche, e utilizzata per farne delle porzioni da mangiare "bevendole". Anche se può apparire una frivola storiella, o un pettegolezzo da cortigiani, sembra che il re Era-imitti, preso dalla voracità e dal piacere, nel mangiare una minestra come quella sopra descritta si sia strafogato al punto da lasciarci le penne.

Tornando alle tavolette di Mari, nel lungo elenco di vivande e ricette non appare affatto la carne. Non certo una dimenticanza ma qualcosa di più serio. La carne era un alimento considerato "ricco" e quindi riservato a pochi e in poche occasioni. Prima di tutto era cibo da re e al massimo per le persone che vivevano a corte: dignitari, sacerdoti e cortigiani e non certamente per i soldati semplici o per la gente comune.

Ma come mai dalla lista dei viveri - riservati questa volta oltre che al re anche ai soldati - manca proprio la carne? Forse era la riservatezza e diciamo pure anche un certo puritanesimo, nel voler nascondere ciò che "bolliva in pentola" nella cucina del re e dei suoi boiardi.

Se la carne era riservata solo a pochi e non di tutte le tipologie, chi consumava quella che era protagonista nei sacrifici? Si può immaginare che "passata la festa gabbato lo santo" e tutto finiva nella pancia degli addetti ai "lavori" con buona pace degli dèi.

Scarsa era la carne di vitello o di bue in uno scenario zootecnico dominato da ovini e caprini. Non era difficile per i pecorai e i caprai fare uno strappo alla regola e regalarsi uno spiedino di carni saporite cotte alla brace, divorandolo senza tante cerimonie. O forse anche per loro era proibito fare abuso di carne anche se ottenuta da animali del proprio gregge, ridotti quindi, per le severe regole, a gustarne qualche raro pezzetto soltanto due o tre volte l'anno. D'altronde gli animali dovevano servire a dare latte e a procreare per arricchire il patrimonio e a garantire la disponibilità di proteine animali per le mense reali e degli altri personaggi altolocati.

Che la carne, specie di capretto o di pecora, fosse gradita e ricercata dai golosi non solo della corte, è testimoniato anche nella Bibbia, come accennato in un precedente capitolo, a proposito del patriarca Isaia la cui moglie Rebecca pregava il figlio di portare al padre, oltre alla cacciagione, anche dei capretti: «Va' al gregge e prendimi di là due bei capretti e con essi preparerò una vivanda gustosa per tuo padre come piace a lui...».

E' ancora nella Bibbia che si parla di carne insieme ad altri cibi: «Allora Saul mandò dei messi a Isaia, a dirgli: "Mandami tuo figlio David, quello che sta con il gregge." Isaia caricò su un asino dei pani, un otre di vino e un capretto e li mandò, per mano di suo figlio David, a Saul» (I Libro di Samuele 16; 19-20)

Si può ritenere che, data la scarsità di carne, al ritorno dall'Egitto e anche ai primordi delle tribù israelite, agli ebrei non era permesso mangiare carne e vi era la scelta forzata di rivolgersi per il proprio sostentamento, al regno vegetale.

In seguito, al tempo di Noè, si cominciò di nuovo a gustare le sapide carni ricordate in Genesi: «E il timore di voi e il terrore di voi sarà su tutti gli animali selvatici e su tutti i volatili del cielo e con tutto ciò che brulica (che si muove) sulla terra e con ogni pesce del mare. Son dati nelle vostre mani. Ogni essere che si muove e che vive sarà cibo per voi, come la verde erba, do a voi tutto. Ma la carne nella sua anima, il suo sangue non mangerete» (Genesi 9; 2-4)

Appare chiaro che almeno in un certo periodo della loro storia, non crepuscolare, gli ebrei devono aver mangiato carne senza limitazioni di

sorta, fatta eccezione per il sangue che non doveva essere mangiato, ma allontanato dalla carne.

Soltanto nella restaurazione messianica riappare, se non il divieto, l'auspicio, che in futuro, per vivere o sopravvivere, non si debba più mangiare carne come è descritto in Isaia: «Il lupo dimorerà insieme all'agnello, il leopardo si sdraierà vicino al capretto; vitello e leone e la pecora insieme e un piccolo fanciullo li guiderà. E la vacca e l'orso vivranno in compagnia, insieme si accovaccieranno i loro figli; e il leone, come il bue, si ciberà di paglia.» (Isaia, 11; 6-7)

In questo caso non si tratta di un "consiglio" o una speranza di nuove regole dietetiche ma di una "riconciliazione universale degli esseri viventi". Non sarà soltanto l'uomo a non mangiare più carne ma anche il leone e il leopardo, l'orso e gli altri animali "carnivori"; per sopravvivere, tutti gli esseri, non dovranno più cibarsi di "amici" della foresta o della savana.

Un futuro vegetariano per tutti; una teoria trascendentale che non si affermerà almeno nella cultura occidentale e in altre culture alimentari onnivore. E' già molto che siano scomparse nell'intero pianeta, almeno si spera, le culture che devono al cannibalismo di sussistenza o propiziatorio, la loro vita materiale o il culto esoterico.

Un po' di confusione si genera nel cercare di interpretare i passi biblici e talmudici poiché nelle biblica disponibilità degli animali "che si muovono sulla terra" immagino una certa "provvidenza divina" nel dare una mano al Popolo eletto che nella sua traversata del deserto può approfittare di ogni animale che si rendesse disponibile, sacrificandolo prima davanti al tempio portatile (Tabernacolo), nel quale sono custodite le Tavole della Legge e altri oggetti sacri, per poi mangiarne le carni tutti insieme. Non è chiaro se in questo caso ci si riferisca agli animali che si trovano per caso o a quelli facenti parte di qualche gregge di proprietà di pastori. Infatti nel Talmud - secondo il mio parere - l'interpretazione è diversa poiché è un invito a consumare soltanto carne del proprio gregge - sempre dopo averla offerta come sacrificio - e non carne acquistata o regalata. Questo per evitare che ripetuti, anche se occasionali, "sacrifici" si potessero, con il passare del tempo, trasformare in un'irreversibile idolatria.

Forse l'ambiente del deserto, la speranza di sopravvivere alle difficoltà, spesso insuperabili, la fratellanza nata dalla convivenza forzata nella lunga marcia verso la Terra Promessa, verso Canaan, verso la libertà, avrebbero potuto far degenerare, quello che era un semplice sacrificio culturale, in una fanatica devozione che sarebbe presto sfociata in gestualità paganeggianti. Si suppone quanto detto poiché al raggiungimento del traguardo con il ritorno nella Terra di Canaan, i divieti sarebbero stati cancellati senza alcuna restrizione, almeno all'inizio, visto che il Tempio, collocato a Gerusalemme, non sarebbe stato alla portata di tutte le tribù d'Israele, sparse nel vasto territorio cananeo.

La religione si sostituisce alla logica alimentare delle disponibilità, inculcando le prime regole, che governeranno nei secoli le abitudini alimentari di molti popoli, soprattutto mediorientali e della lontana Asia. Riteniamo indispensabile elencare tutte le specie animali, considerate pure o impure, dalla religione ebraica, o almeno dai resoconti biblici come quelli puntigliosi del Levitico e del Deuteronomio, che servono a farci capire divieti e permissività che seguivano non solo esigenze di natura alimentare, e quindi di commestibilità, ma forse anche "credenze", "tradizioni religiose" e le incertezze della scienza alimentare di quel tempo.

A proposito di "proteine animali" pure o impure, partiamo dal passo del Deuteronomio 14; 3-21: «Non mangerete nessuna cosa abominevole. Questi sono gli animali che mangerete: Bue, agnello, capretto, cervo, capriolo, daino, stambecco, antilope, bufalo, camoscio ed ogni animale che ha l'unghia fessa (spaccata) e il piede forcuto e che sia anche ruminante fra gli animali, quello mangerete.

Ma tra i ruminanti non forniti di unghia fessa non mangerete questi: il cammello, la lepre e il "coniglio" (in alcune traduzioni si legge: irace, della famiglia degli "iracodei", grande come un coniglio ma decisamente di altra specie) poiché nonostante siano ruminanti non hanno le unghie fesse (zoccolo diviso). Così il porco è impuro per voi, poiché pur avendo l'unghia fessa non è ruminante.

Non mangerete le loro carni e non toccherete (o sfiorerete) il loro

cadavere. Di quanti vivono nell'acqua mangerete solo quelli che hanno pinne e squame. Non mangerete perciò quelli che non hanno né pinne, né squame: essi sono impuri per voi. Mangerete ogni volatile puro, ma di questi non mangerete fra essi: l'aquila, l'avvoltoio, l'aquila marina, lo smeriglio, ogni specie di nibbio, ogni specie di corvo, il pellicano, il gufo, il cigno, il cuculo, lo smergo (anatra tuffatrice), la cicogna, il pappagallo di qualunque specie, l'upupa, e il pipistrello. Ogni insetto alato è impuro per voi: non ne mangerete. Non mangerete alcun animale morto naturalmente: questo dallo al forestiero che è entro le mura della tua città o vendilo allo straniero poiché tu appartieni al popolo consacrato al Signore, tuo Dio, e non potrai cucinare un capretto nel latte di sua madre (secondo l'uso cananeo).

Purtroppo alcuni nomi degli animali sono stati tratti in modo approssimativo dal testo originale, travisando la realtà; tanto che ci sono differenze tra una traduzione e l'altra come d'altronde anche per i nomi di molti vegetali. Nel Levitico vi è una identica elencazione di animali puri o impuri, di quelli che si possono o non si possono mangiare, pertanto non vale la pena di ripeterli.

Si nota poi una precisazione per quanto concerne gli "insetti alati" che nel Deuteronomio vengono considerati impuri senza distinzione alcuna, mentre nel Levitico si legge: «Ogni bestiola alata che cammina su quattro zampe, sarà per voi in abominio. ma tra le bestiole alate che camminano su quattro zampe, potrete mangiare quelle che hanno due zampe sopra i piedi per saltare sulla terra, e cioè potrete mangiare le varie specie di locuste, di cavallette, di acridi, di grilli. Ogni altra bestiola alata che cammina su quattro zampe, sarà per voi in abominio.

Da esse contrarrete impurità: chiunque tocca la loro carogna diventa impuro fino a sera, e chiunque trasporta la loro carogna laverà le proprie vesti e diventerà impuro fino a sera.» (Levitico 11; 21-25)

Molto spazio la Bibbia concede all'impurità degli animali morti e delle cose che vengono in contatto con questi come l'acqua, i recipienti, le parti del corpo, le vesti e ogni altra cosa che poi potrebbe venire a contatto con l'essere umano, il quale deve purificarsi nella evenienza che per errore sia stato in contatto o abbia solo sfiorato qualcosa di impuro.

Se per la carne vi erano limitazioni nel consumo, con riferimento a culti, ad esclusioni secondo le specie, o alcune parti della struttura come sangue, cuore, fegato, per i nomadi e i pastori, non era difficile in tutto il Medioriente, cibarsi di alcuni ortotteri.

Ne esistono migliaia di specie ma la più appetita, ancora oggi, dai pastori africani e del deserto arabo, è la “cavalletta del deserto” o *Schistocerca gregaria*, il cui areale si estende dall’Africa Settentrionale e lungo la fascia mediorientale per giungere fino in India.

Considerata una vera calamità, specie nel periodo (fase gregaria) durante il quale abbandona l’atteggiamento solitario per unirsi in “stormi”. Composti da milioni, o forse miliardi di esemplari, questi invadono territori immensi con vegetazione fresca o anche in aridocultura, distruggendo ogni cosa.

Ebbene queste cavallette, anche allora costituivano una piacevole razione gastronomica soprattutto in Egitto, nel territorio cananeo e in Assiria, tanto che in quest’ultima regione venivano offerte al re, come si può ammirare in uno splendido “murales”, infilzate in un lunghissimo spiedo. Venivano consumate, generalmente arrostate o fritte in olio, oppure, dopo aver tolto la parti coriacee, essiccate e pestate in un mortaio fino ad ottenere una specie di farina che serviva per preparare delle squisite minestre a base di proteine.

Accenniamo ora al ruolo svolto dai pesci nell’alimentazione degli egizi e degli altri popoli mediorientali che avevano la fortuna di abitare sulle sponde del mare, dei laghi o lungo i fiumi e i canali

Anche se nella cucina del Medio Oriente predominanti sono la carne di montone, di capretto, di agnello e alcuni tipi di cereali, i pesci, o almeno alcuni tipi, erano disponibili abitualmente sulle tavole specie di alcune fortunate popolazioni che se li procuravano direttamente con la pesca per uso familiare o acquistandoli da improvvisati mercatini fuori porta come capitava a Gerusalemme fuori della Porta dei Pesci.

Non si trovano molte tracce del consumo e della cattura del pesce nella letteratura talmudica; ciò può significare un ruolo marginale di questo alimento, almeno in alcune zone d'Israele, poiché negli antichi testi biblici e nel Nuovo Testamento, alcune metafore, allegorie, simboli di natura religiosa ma anche sociale, riguardano proprio i pesci sia di mare sia di acqua dolce. Può essere comprensibile l'assenza di riferimenti ai pesci e alla pesca nei testi talmudici, solo perché, almeno per lunghi periodi, il mare si trovava lontano dai luoghi abitualmente frequentati dagli ebrei. Infatti la loro specializzazione agro-pastorale è indice di questa presunta marginalità e isolamento. Tra le rive del mare e i loro campi o le zone coltivate in arido-cultura, c'erano altri territori abitati da popolazioni come i cananei a nord, I Fenici e i Filistei più a sud.

Agli ebrei non rimanevano che le acque dei rari fiumi, di qualche lago e degli stagni, per pescare saltuariamente una razione di pesce per un uso occasionale, mentre in alcuni periodi della loro storia potevano acquistare pesce al mercato o direttamente da pescatori solitari.

Prezioso alimento, genuino, buono, nutriente e soprattutto disponibile per piatti fantasiosi, potendosi consumare crudo, bollito, arrosto sulla brace, fritto, essiccato al sole, o conservato sotto sale o con alcuni altri ingredienti come l'aceto e vari tipi di spezie. Il pesce tuttavia non fu immune da credenze popolari, da proibizioni di natura religiosa, e da feroci divieti di carattere scaramantico.

Gli stessi Fenici - come leggiamo in "**Storia dei Fenici**" di *Riccardo Pietschmann* - dovettero sottostare, nonostante la loro liberalità, alle severe regole delle usanze discriminatorie verso questo e quell'alimento, coinvolgendo tra gli altri anche i pesci.

A proposito delle interferenze tra cibo in generale e religiosità leggiamo il passo che tratta dei sacrifici in uso presso i Fenici: «[...] si conservò perciò purissima l'influenza delle opinioni basate sull'antropomorfismo, che cioè, tutto quello che l'uomo prendesse per sé, dovesse essere anche un dono grato alla divinità, per esempio, frutti dei campi, torte, focacce di pane, latte, olio e grasso.

Alla divinità vengono immolati tori, vitelli, montoni, becchi, capre e

pecore, volatili, anche uccelli rapaci; questi ultimi però forse a scopi di oracolo. La carne degli animali sacrificati viene offerta o come “Kalil”, come olocausto, o colui che fa fare il sacrificio ne porta a casa una parte, a seconda che il sacrificio deve essere di preghiera (in fenicio: Sw’at) o di ringraziamento (Schelem). Il sacrificio di ringraziamento non occorre che sia Kalil, il sacrificio di preghiera deve essere tale.

Nel sacrificio di preghiera l’offerta di uccelli è esclusa. Siccome sta nel beneplacito della persona che fa fare un sacrificio di ringraziamento il tenersi per sé una parte della carne, perciò il sacrificio di ringraziamento fu in origine talvolta considerato come un banchetto solenne, al quale si faceva prendere parte la divinità. Ad eccezione degli uccelli selvatici, entrambe le tariffe non registrano alcuna preda di caccia. Chi ha un obbligo verso una divinità e vuole mostrarsi riconoscente, deve cederle proprio qualcosa del suo.

L’elenco delle vittime che offre l’epigrafe di Massilia (Marsiglia) contiene perciò deliberatamente tutte le qualità di animali che nei tempi, nei quali i Fenici incominciarono ad immolare animali alle divinità, furono da essi allevati, e la carne dei quali allora serviva come cibo. [...] Altrettanto proibita come la carne suina, deve per i Fenici essere stata la carne di vacca.

Un Fenicio avrebbe mangiato carne umana piuttosto che carne di vacca, così almeno assicura Tirio Porfirio, un filosofo neoplatonico, che scriveva verso la metà del III secolo a. C.» (“**Storia dei Fenici**” *Op. cit.*)

Tornando ai prodotti ittici, almeno in un certo periodo, per i Fenici ci fu il divieto assoluto di mangiare pesce a motivo di credenze popolari. «Siccome l’usanza presupponeva che una divinità abitasse nel fondo (del fiume dedicato ad Eschumun), così fu raccontato, che non la dea stessa ma sua figlia, il cui nome però non è ricordato, si era precipitata nel mare ed era stata trasformata in un pesce. [...] In simile guisa, alla circostanza che presso Askalon il tempio di Atargate si trovava presso uno stagno, il quale era considerato come incantato, si unì il mito, che in questo stagno Atargate aveva tentato di annegarsi, ma era stata mutata in un pesce.» (“**Storia dei Fenici**” *op.cit.*)

Così si spiega del perché fosse proibito mangiare pesce di molte rive marine e di acque dolci, come fiumi, stagni e laghi.

Per comprendere meglio i condizionamenti religiosi di un tempo accenno a fatti più recenti, rispetto ai lontani secoli prima dell'era cristiana. A nord di Tripoli, nel cuore dell'antica Fenicia, esiste un piccolo fiume - lungo le rive del quale venne edificata la tomba di un santo maomettano - i cui pesci, appartenenti alla specie dei Capoeta fratercula, non venivano consumati, anzi erano nutriti religiosamente da tutti, gettando mangime nelle acque poco profonde; questo succedeva ancora alla fine del secolo XIX.

Dobbiamo non lasciarci condizionare dai testi talmudici, nei quali, come accennato, non compaiono che rare descrizioni dei cibi a base di pesce. Con il modificarsi dei confini, con l'andare e il venire di vari popoli che occuparono l'intero territorio, per gli ebrei fu senz'altro più facile rifornirsi di pesce facendone anzi un protagonista di molte preparazioni gastronomiche.

Il fatto che i libri dei Profeti e il Nuovo Testamento dedichino più spazio a questo cibo, che è quasi assente nel Talmud, può dipendere appunto dalle variazioni avvenute nei secoli anche nell'alimentazione di alcune popolazioni, fino a quel momento costrette da monoculture o da attività pastorali a fare a meno di alcune tipologie di alimenti, magari difficili da reperire.

Ma il retaggio di antiche usanze, risalenti ai periodi storici dei vari regni, da David a Salomone, durante i quali Israele confinava direttamente con il mare dal quale successive modificazioni lo costrinsero ad allontanarsene, rimanevano ancora vive tra alcune tribù.

Il pesce comunque non solo era conosciuto e utilizzato, anche se non abitualmente, ma certamente era apprezzato dagli israeliti tanto che in Genesi si fa riferimento, con un po' di rimpianto, al "buon pesce" che veniva consumato dagli stessi, durante il loro "esilio" nelle terre egizie, specie lungo il Nilo.

Forse alcune tribù ebraiche, disperse nel territorio che fu abitato dai Cananei e venute in contatto con i Fenici, non solo consumavano pesce ma potrebbero essere state loro stesse protagoniste di una attività di pesca

anche organizzata. In Neemia si parla, a proposito della ricostruzione di Gerusalemme, della Porta dei Pesci che si trovava nella zona settentrionale delle mura, poco distante dal luogo dove in un mercato pubblico si vendeva il pesce.

Ciò può senz'altro significare che gli ebrei non solo lo consumavano ma addirittura ne facevano lucroso commercio in accordo con gli abili "mercanti di Tiro" che venivano definiti "negozianti di pesce", tanto da gestire alcuni mercati stabili, in molte città palestinesi, il più grande dei quali, come accennato, si trovava proprio a ridosso delle mura di Gerusalemme.

Ecco che la Bibbia, anche se timidamente, si sostituisce al Talmud per farci scoprire gli ebrei di quel tempo come consumatori di pesce che oltre a provenire dal mare Mediterraneo, era pescato direttamente o acquistato dai pescatori di altre tribù o popoli. Parte veniva catturato anche nei bacini di acqua dolce come il lago di Galilea o di Tiberiade (l'ebraica Tabariya, costruita dall'imperatore Tiberio), o in quello paludoso di Huleh (o Hula) a nord della Galilea, prosciugato negli anni '30 di questo secolo, per ricavarne terreno fertile per le coltivazioni.

Pesce doveva essercene anche nel fiume Giordano e in uno dei suoi affluenti: lo Yarmùk. Allora, dovevano esistere anche molti stagni di acqua dolce, in seguito prosciugati per intervento dell'uomo o per evaporazione.

Comunque gli ebrei, come pure gli egizi, non furono mai né grandi pescatori, né abili navigatori, intimiditi e condizionati nell'arte della navigazione dai Fenici che costretti a vivere in una piccolissima striscia di terra rubata al mare e ai dirupi delle montagne che in alcuni tratti scendevano a picco sulla spiaggia, per sopravvivere finirono col diventare i più abili, coraggiosi ed esperti navigatori di tutto il bacino Mediterraneo.

Purtroppo bisogna riconoscere che condizionamenti religiosi, e alcune leggende, create più per dissuadere che per informare, in tutto il Medioriente, il pesce, sia di acqua dolce sia salata, fu spesso protagonista di incomprensibili divieti come lo fu in Egitto, in Mesopotamia, e presso alcuni popoli e tribù di quei territori.

Ai babilonesi adoratori di un dio che aveva l'aspetto di un determinato pesce, era proibito mangiarne di quella specie. Gli Assiri, contaminati da queste tradizioni allevavano in appositi stagni e piccoli laghetti, alcuni tipi di pesce, accuditi da personale addetto che oltre ad alimentarli li proteggevano da eventuali "sacrileghi" che li potevano catturare facilmente per mangiarseli arrostiti.

Ma non tutti i pesci erano sacri poiché la maggior parte finiva comunque per arricchire le proposte gastronomiche di molte popolazioni che abitavano in quei territori, specie se confinanti con il mare o in vicinanza di fiumi.

Erodoto a questo proposito narra: «Ci sono tre loro tribù (in Babilonia) che non mangiano altro che pesce; essi li catturano e dopo averli fatti essiccare al sole li mettono in un mortaio, li pestano poi con un setaccio di tela; chi vuole li impasta e ne fa focacce, altri invece li cuociono come il pane.» (**'Storie'** - *Erodoto I-206*)

Con la diffusione di alcune culture che facevano della pesca e del consumo del pesce un'abitudine quasi quotidiana, gli ebrei, appresero con interesse ciò che era più conveniente fare per ottenere il massimo da ogni attività, compresa quella ittica. Perfezionarono alcune tecniche per la conservazione del pesce eccedente il consumo quotidiano.

La salagione e l'essiccazione, oltre alla miscelazione con aceto e spezie, furono i metodi che permisero agli ebrei, e anche alle altre popolazioni che abitavano le coste del Mediterraneo e del Mar Rosso, di garantire le scorte ma anche di iniziare scambi commerciali con altre realtà.

Anche se saranno i romani a rendere famoso il "garum" nei paesi del Mediterraneo, l'arte di confezionare questa salsa di pesce (di origine greca), i Fenici e i Cananei l'avevano appresa, attraverso i loro contatti via mare, dai popoli dell'Egeo, diffondendola un po' alla volta in tutto il territorio siro-palestinese. Il garum si usava dunque anche in Israele, ma non se ne hanno vere e proprie ricette anche se il Talmud accenna a più tipi di "garum" (in ebr. tzir). Durante l'occupazione romana gli Ebrei avrebbero in seguito appreso i segreti per fare altri ottimi tipi di garum che differivano tra loro per gli ingredienti aggiunti ma anche per le specie di

pesce utilizzate nella macerazione del “liquame”: un intruglio puzzolente ma sapido e gustoso tanto da essere utilizzato per insaporire molti piatti.

La mancanza di una descrizione puntuale sulla pesca e sul mestiere di pescatori, è quindi da intendere che queste attività fossero veramente marginali, almeno per alcune tribù israelite, anche quando vivevano vicini alle rive del Mediterraneo.

In Deuteronomio si ha, al contrario, la certezza che alcune tribù vivendo a stretto contatto con le popolazioni rivierasche, e per la vicinanza del mare, raccoglievano preziosi frutti, impensabili nell’entroterra: «Rallegrati, Zabulon, nel tuo uscire e tu, Issacar, nelle tue tende. Chiameranno i popoli al monte, là offriranno sacrifici di giustizia, perché succhieranno le dovizie del mare e i tesori nascosti nella sabbia.» (Deuteronomio 33:18-19)

Qualcuno nei “tesori del mare” ha voluto immaginare la pescosità di quelle coste, in realtà i più individuano in questo accenno la ricchezza dei traffici effettuati dalle due tribù sia via terra sia via mare.

Ad Acco, porto mercantile sul Mediterraneo, situato poco a nord della penisola del Monte Carmelo, si trovava infatti il terminale della grande carovaniera che collegava le coste della Galilea con Damasco.

Gli scarni accenni agli strumenti di pesca: amo, lenza, arpione e reti, sono una conferma di questa “assenza” nello scenario delle attività ittiche soprattutto degli ebrei. In Giobbe leggiamo un fuggevole cenno a questi elementi indispensabili per catturare il pesce in mare, nei fiumi e nei bacini lacustri in genere.

«Puoi forse prendere all’amo il Leviathan (o Leviatan) (coccodrillo ?) e con la lenza attirare la sua lingua? Puoi infilare un giunco nelle sue narici e con un arpione forargli la mascella? [...] Empirai di arpioni la sua pelle e con la fiocina lo colpirai al capo? (Giobbe 40; 25-26-31)

In Ezechiele si leggono riferimenti più precisi al mare, alla pesca, alle reti, ai pescatori, anche se ciò non è sufficiente a definire gli israeliti dei “pescatori professionisti”. Il passo che segue, tratto appunto da Ezechiele, si riferisce ad un mare insolito come il Mar Morto, la cui densità salina impediva ai pesci di vivere, tanto che quelli portati dalla corrente del Giordano morivano quasi subito, soffocati dalla salinità.

«Queste acque scorrono verso il distretto orientale, scendono nella steppa, per entrare nel mare, cioè nelle acque salse, e le acque vengono risanate. E avverrà che dovunque giungerà il loro torrente, ogni essere vivente che brulica vivrà, e il pesce sarà molto abbondante, poiché quando vi saranno giunte quelle acque, le acque del mare saranno risanate.

E avverrà che sulla sua riva staranno dei pescatori, da Egadi a Englaim sarà tutto uno stenditoio di reti, i pesci secondo le loro specie vi saranno molto abbondanti, come i pesci del mare grande (Mediterraneo). Le sue paludi però e i suoi stagni non saranno risanati: saranno destinati per il sale » (Ezechiele 47; 8-11)

Che i pesci, fossero una ricchezza per alcuni, lo si deduce da un passo tratto ancora da Ezechiele nel quale il profeta dialoga con il faraone simbolizzato da un cocodrillo che così si esprime: «Miei sono i corsi del Nilo; son io che li ho fatti.»

Risponde Ezechiele: «Metterò dei raffi (ami) alle tue mascelle, farò sì che i pesci dei tuoi corsi d'acqua insieme a tutti i pesci dei tuoi corsi, siano attaccati alle tue squame. E ti getterò nel deserto, te e tutti i tuoi pesci dei tuoi corsi d'acqua.» (Ezechiele 29; 3-5)

In questo breve passo Ezechiele profetizza devastazioni per l'Egitto - la cui potenza è qui simbolizzata dal cocodrillo del Nilo - preannunciando la fine della ricchezza delle sue acque, soprattutto dei vari "corsi d'acqua" - o bracci della foce - che brulicavano di pesci, una dimostrazione dell'importanza di questi non solo per l'alimentazione della popolazione ma forse anche per i suoi traffici commerciali.

Anche se grande confusione si fa ancora oggi su date, dati e nomi, riferiti alle varie dinastie e a singoli regnanti non possiamo non concludere questo argomento, senza rifarci ancora una volta all'affascinante storia dei faraoni egizi.

Ramesse II, la cui reggenza viene collocata in età diverse dai vari storici che però possiamo presumere avvenuta dal 1290 (o 1304)) al 1224 (o 1237), fece conoscere all'Egitto un lungo periodo (67 anni circa) di benessere. Avendo occupato intere regioni come la terra di Canaan fino alla capitale Ugarit, esportò cultura e tradizioni ma riportò in Egitto, anche se sfumate, abitudini alimentari apprese tra i popoli conquistati.

Nella sua splendida, nuova capitale che fece costruire sul braccio tani-tico del Nilo e che fu chiamata Pi Ramessu (attuale San el-Hagar) organizzò dei veri e propri acquari che forse aveva potuto osservare nelle sue scorrerie in qualche paese mediorientale lungo le coste mediterranee o nell'interno.

In una iscrizione ritrovata in un dei numerosi monumenti fatti erigere in vari punti lungo il Nilo, si può leggere che Ramesse II aveva organizzato intorno alla sua nuova sede immensi campi di cereali, orti e giardini lungo le rive del grande fiume, e proprio accanto alla reggia una specie di vasca per allevare più tipi di pesce.

Leggiamo da "*I Nomadi*" (*op.cit.*): «I suoi granai sono colmi d'orzo e grano e sono alti fino al cielo. Gli orti sono pieni di cetrioli, aglio, rafani e ortaggi; nei frutteti crescono più palme, melograni, olivi e viti.

I suoi specchi d'acqua sono pieni di pesci Beg e Ad, i suoi canali portano pesci rossi Uz e i fiumi pesci Bet-in. Negli stagni dei papiri ci sono moltissimi uccelli. Il vino Tebi di Ka-em-keme è più dolce del miele; da bere c'è inoltre la birra».

Fantasia e imprecisione a parte, se le iscrizioni sono testimonianza di qualcosa di reale si può senz'altro concludere che, se non tutti i popoli di quella regione consumavano abbondanti razioni di pesce, gli Egizi, almeno i nobili e ricchi, ne avevano di che saziarsi non solo per la quantità, visto che lo distribuivano gratuitamente agli ebrei che lavoravano nella costruzione dei templi, ma anche per la varietà delle specie.

Che poi non ne facessero razioni gastronomiche elaborate è un altro discorso ma certamente il bisogno e le molteplici occasioni di consumo potrebbero avere aguzzato l'ingegno dei primi "pescivendoli" o dei pescatori nilotici.

Parlare dell’Egitto, del Nilo, senza aver fatto un cenno al cuore dell’Africa o almeno alle zone desertiche che si trovano a ovest del grande Fiume per spingersi fino al Sahara occidentale, al Marocco e alla Mauritania a ovest e Algeria, Tunisia e Libia a nord, con Niger, Mali, Chad e Sudan a sud, ci sembra di fare un torto al più grande deserto del continente che fu abitato da individui, prima della completa desertificazione che avrebbe impedito migrazioni e vita stabile. Abitato da una fauna, quasi estinta nella zona, come ippopotami, rinoceronti, hippidion (mammiferi perissodattili, antesignani del futuro cavallo berbero?), felini e alcuni insettivori e roditori, non ospitava, almeno come contemporanei di questa fauna, esseri umani o primati evoluti.

Sarà lo scienziato Raymond Dart, del quale abbiamo parlato in un precedente capitolo, a scoprire il primo cranio di un presunto ominide oltretutto lontano dal Sahara.

Ma l’Africa, dalle cui viscere, almeno secondo molti scienziati, dovette nascere il primo essere umano, non poteva non essere poi stata più abitata da individui con sembianze umane o umanoidi. Nella gola di Olduvai (1959) a più riprese furono scoperti alcuni ominidi come l’australopiteco definito *Zinjtrhopus boisei* (risalente a 1,7 milioni di anni), nella stessa zona qualche anno più tardi (1964) è stato scoperto un altro ominide definito già *Homo habilis* e subito dopo un ominide più recente (700.000 anni) appartenente alla specie *Homo erectus*.

Bisogna attendere il 1974 per scoprire, nel comprensorio desertico di Afar nei pressi di Gibuti quello che si ritiene il più probabile nostro progenitore, che deambulava in posizione eretta nonostante i suoi 3 milioni di anni.

Chi non ricorda la celebre canzone dei Beatles : «*Lucy in the sky vith diamonds*...» che parlava appunto della trentenne “Lucy” i cui resti, quasi intatti, hanno permesso di definire l’Africa come la Patria più accreditata del primo uomo apparso sulla Terra.

Ma l’Africa è immensa, e noi interessandoci della parte settentrionale, o meglio del Sahara, cerchiamo di capire se questo scenario sabbioso fu “calpestato” da esseri umani più vicini a noi che alla Lucy del deserto di Afar, e che cosa abbiano mangiato nella loro dura esistenza quotidiana.

Purtroppo dobbiamo accontentarci di un probabile nostro progenitore, di circa 20 mila anni fa, abitante della zona desertica sahariana, i cui resti sono stati trovati in una falesia del Ciad, anche se si parla di altri abitatori della zona risalenti a 90.000 anni orsono,.

Questi ultimi vivevano di caccia nel territorio che prima della desertificazione completa aveva grandi spazi erbati o almeno con una vegetazione adatta alla sopravvivenza di alcuni animali, che erano poi prede di caccia per i primi cacciatori nomadi. Questi individui vivevano in gruppi tribali che si spostavano alla ricerca di nuove fonti di sostentamento, anche se preferivano tendere agguati agli animali che si recavano in punti fissi per l'abbeverata.

L'uomo cattura animali di piccola taglia o si nutre di avanzi di prede uccise da altri predatori, utilizzando strumenti litici primordiali che servono per squartare o scuoiare. Bisognerà però attendere un periodo più recente (circa 50-60 mila anni fa) per incontrare il primo uomo veramente evoluto che possiamo definire l'archetipo dell'uomo sahariano che vivrà fino al Neolitico subendo i capricci della natura tra aridità diffusa e umidità.

Qualcuno in modo razzistico pretende che l'evoluzione culturale anche per quanto riguarda l'alimentazione sia dipesa da una ipotetica invasione di culture continentali europee che possono aver colonizzato la primitive culture afro-sahariane.

In realtà si può immaginare che l'abitatore del primitivo Sahara che ospitava una vegetazione sufficiente alla sopravvivenza, sia migrato da est e da sud-est e non secondo l'eurocentrico concetto dell'asse evolutivo nord-sud.

Purtroppo di quell'epoca non ci sono resti umani né di "hominidi" tali da permettere un confronto affidabile tra le varie teorie poiché in questa zona immensa sono stati trovati soltanto reperti litici riguardanti i vari stadi evolutivi di questi strumenti. La cultura "ateriana" (da Bir-el-Ater - Algeria) ha lasciato tracce che fanno immaginare che eventualmente l'uomo sahariano può essere giunto da quelle parti proveniente dall'asse est-ovest cioè dal lontano Medio Oriente.

Altra ipotesi, da non scartare, è che questa cultura nordafricana (ateria-

na) si il frutto di un incontro non casuale con una cultura “meridionale” proveniente dai territori del Sudan che a sua volta abbia avuto origine dalla penisola arabica e da qui, attraverso molti secoli di micromigrazioni, abbia conquistato i territori verso il Nord-Ovest.

Una scoperta interessante riguarda il ritrovamento del sito di Launey nell’Hoggar, di alcuni reperti di ceramiche primordiali che risalgono a circa 10.000 anni orsono, almeno secondo la prova al radiocarbonio.

Con successivi ritrovamenti nei siti del Fezzan, a sud della Tripolitania, sono state rinvenute ceramiche più evolute nelle quali si riscontrano elementi artistici propri dell’area nilotica. Ciò può far supporre che la ceramica dell’Hoggar o del Fezzan se non inventata in loco sia stata frutto di commistioni culturali inquisite da fattori anche esterni, che assegnano comunque agli abitanti del Sahara il ruolo, se non esclusivo, di essere culla, condiviso con altre regioni vicine, della ceramica primordiale.

In uno dei più antichi insediamenti umani con un artigianato progredito nella lavorazione della ceramica come quello di Tagalagal sono stati rinvenuti alcuni “modelli” di vasi con motivi decorativi ottenuti con il sistema a pettine, identico alle ceramiche dei siti nilotici, che fanno immaginare una certa evoluzione anche degli stili di vita alimentare.

Alcuni vasi con pancia ampia e bocca rastremata venivano utilizzati per la conservazione di granaglie o comunque di semi di graminacee o di altri prodotti vegetali essiccati, e altri vasi bassi e larghi utilizzati per la cottura delle prime zuppe o una specie di piccole ciotole adatte più a raccogliere acqua da bere come uso personale.

Determinanti, per stabilire una evoluzione neolitica precoce in questo sito, sono i reperti litici riferiti a vere e proprie macine per cereali e alcuni pestelli adatti per tritare prodotti vegetali freschi o essiccati.

La copresenza, nel sito di più specie di vasi, adatti, come accennato, a raccogliere semi di graminacee per essere utilizzati subito o conservati nel tempo, lasciano immaginare che l’attività cerealicola era sviluppata rispetto ad altre culture.

Non vi è tuttavia la possibilità di stabilire se nel Sahara, ancora con zone a vegetazione verde (graminacee in genere), sia stata messa in atto, in quel periodo (8.000 anni orsono) una raccolta variegata di graminacee

oppure si tratti di un primitivo tentativo di coltivazione. In quest'ultimo caso è l'inizio della trasformazione delle attività preminentemente di raccolta e caccia in attività agricole e quindi di coltivazione anche se non ancora selettiva.

Il processo, irreversibile, di desertificazione e inaridimento che investe tutto il territorio del Sahara, anticipa la scomparsa di alcune specie animali che non hanno più un habitat ideale mentre le attività migratorie umane si spostano sempre più lungo le coste mediterranee.

L'uomo del neolitico sahariano è decisamente evoluto, poiché si specializza e cerca, dove è possibile, di contrastare le avversità della natura. Si raccoglie in gruppi sempre più numerosi, coltiva e raccoglie, caccia saltuariamente, cuoce i propri alimenti iniziando proprio dai cereali ma soprattutto sceglie, nell'immensità del deserto sahariano, delle "isole" di sopravvivenza che accolgono uno o più gruppi tribali. L'allevamento di alcuni animali, come capre e buoi è il primo passo per l'abbandono, quasi definitivo dell'arte della caccia. Ogni componente maschio delle tribù o del gruppo eterogeneo, per necessità di sopravvivenza si specializza in una determinata attività iniziando, con un certo anticipo, una società formata da individui interdipendenti tra loro per la conquista quotidiana o straordinaria del cibo.

Bisogna accettare l'idea che un po' alla volta, con il trascorrere dei millenni, la civiltà primitive del Sahara siano dovute migrare verso nord e verso Nord-Ovest scontrandosi o mescolandosi (siamo ormai intorno al I millennio a.C.) con le civiltà migrate dall'Egitto, dalla Fenicia e da altre zone costiere o interne del Medio Oriente.

Odiato e amato il Sahara, diventato decisamente un "mare di sabbia" sposa la sua calura con la distesa delle acque mediterranee: un matrimonio tra due deserti. L'uno accecante con la calura estrema delle sue dune, l'altro umido e fresco che per lunghi periodi dell'anno viene baciato dalla temperatura del Sahara che trasforma le coste, soprattutto a nord del Mediterraneo, e che si affacciano sulle sue acque, in "paradisi estivi" di benessere.

I grandi spazi del Sahara del Nord, lungo le coste, è segnato dai camminamenti, dalle piste, spesso cancellate dal vento che trasporta sabbia

del deserto, e che sono percorse da nomadi, da carovane di cammelli, di dromedari, di asini berberi, dalle greggi di pecore e di capre che cercano fili d'erba tra gli aridi anfratti.

Il nomadismo prima e la transumanza ripetitiva dopo, segnano i confini e permettono alle varie culture: alimentari, della pastorizia e dell'aridocultura, di mescolarsi. Saranno però i nomadi provenienti dai territori mediorientali a portare la loro civiltà in attesa che siano i Fenici e stabilire, senza tema di confusioni culturali, il loro dominio su alcune zone del Mediterraneo medio-occidentale, seguiti poi da greci e dai romani..

Dopo questo breve preambolo preistorico sul Sahara è arrivato il momento di parlare della civiltà alimentare mediterranea, che dall'entroterra delle coste d'Africa è stata influenzata e che molto farà parlare di se. Interpretata spesso con forzature culturali inesistenti questa civiltà alimentare è nata nelle terre che si affacciano in questo immenso bacino di "antiche" acque marine.

Bisogna riconoscere al popolo fenicio, la primogenitura di questa tradizione alimentare mediterranea che più che dal mare seppe trarre dalla sua terra e dalle terre conquistate nelle loro migrazioni lungo le coste, gli elementi cardine di una cultura che si imporrà nei secoli seguenti facendo molti proseliti a partire dai greci e soprattutto dai romani, futuri dominatori entrambi del Mediterraneo.

Qui il pesce scarseggia, rispetto ai mari ideali per la proliferazione di più specie ittiche, alimentate dal plancton e dalle positività di habitat marini come quelli dei mari del Nord o dei mari che circondano le isole e le coste dell'Estremo Oriente o quelle pescosissime dell'America del Nord.

I lontani progenitori "mediterranei" dei Greci, dei Fenici, dei Cananei, degli Egizi della foce, dei Berberi, dei Cartaginesi, degli Hispanici, dei Siculi, non ebbero dal mare una condizione di privilegio per la scarsità del pesce, rispetto come detto, ai mari pescosissimi. Furono però beneficiati

dalla quadruplice fonte alimentare che per millenni sarebbe stata, e in parte lo è ancora, garanzia di sostentamento e di benessere alimentare. Cereali, olio, verdure e vino: caratterizzeranno, condizionandola, complici i Fenici, la vita dei popoli mediterranei. Sulla pescosità dei siti mediorientali, bisogna fare una precisazione partendo dal presupposto che la presunta ricchezza dei mari e dei bacini di acqua dolce si riscontra nei vari testi e documenti senza una relazione con altri mari allora sconosciuti e che certamente dovevano essere ad alta pescosità. Ad esempio qualcuno avanza l'ipotesi che la città fenicia di Sidone (che significa pesca) sia stata così denominata per la ricchezza del mare sulla riva del quale fu costruita. Si tratta del Mediterraneo orientale che in realtà, per la sua conformazione e anche per la mancanza di zone ideali per il ripopolamento e per l'alimentazione del pesce, non poteva essere così ricco come viene ricordato.

Come abbiamo già scritto nel capitolo dedicato al pesce consumato in Medio Oriente, la mancanza di riferimenti a questo cibo in molti testi, che al contrario parlano di cereali e di altri prodotti agricoli, può confermare la scarsità di questo alimento oltretutto difficile da catturare con barche non adatte ad affrontare il mare aperto, anche se i Fenici erano grandi navigatori.

Il riferimento agli scambi tra il re di Tiro Hiram I e il re Salomone sono chiarificatori di una situazione consolidata in fatto di prodotti agricoli protagonisti di scambi frequenti a quell'epoca. Ricordiamo che in cambio di legno pregiato per la costruzione del tempio di Gerusalemme, Salomone inviò al re fenicio gli alimenti emblematici della cultura, cananea prima e israelitica poi: prodotti vegetali, grano, vino e olio di oliva.

La leggendaria fondazione nel Mediterraneo occidentale, di Cartagine (Kart-hadasht): una città tributaria della Fenicia, dopo quella di Kition più vicina alle coste fenicie, fu opera di Didone principessa di Tiro. Era costei sorella del re fenicio Pigmalione dal quale fuggì, con una ristretta corte, dopo che le aveva ucciso il marito.

Con la fondazione di "Cartago" iniziò la colonizzazione anche culturale delle coste mediterranee a partire da quelle tunisine. La facilità con la quale i fenici conquistarono terre e popoli fa presumere che recassero con

se motivi di grande interesse per le popolazioni che entravano in contatto con la loro civiltà. I Fenici ad esempio, diffusero nelle terre al cui centro era stata edificata Cartagine, se non le piante di olivo, forse esistenti già allo stato cespuglioso, certamente le tecniche colturali con la scelta le cultivar più adatte a dare olio, impiantando anche i primi oleifici che nella terra di Canaan, in Siria, in Palestina e in parte nella Fenicia, avevano avuto un grande sviluppo con una emancipata tecnica molitoria.

Anche se vi è una certa confusione sui tempi e sugli avvenimenti che precedettero e seguirono le prime colonizzazioni del Mediterraneo da parte dei fenici, si sa con certezza che questo popolo di navigatori, ma anche esperti agricoltori, insieme alla loro esperienza di cose marine fecero migrare dalle coste siriane, cananee, palestinesi, e dalla loro ridotta lingua di terra fenicia, anche un cultura silvo-agro-pastorale. D'altronde non dobbiamo dimenticare che i Fenici, indicati spesso da storici affidabili con diversi nomi, non devono essere disgiunti dai Cananei e soprattutto da quelle popolazioni preisraelitiche che abitarono la parte più settentrionale della Palestina.

E' necessario, quindi, quando si parla di "migrazione della cultura fenicia" fare riferimento alla migrazione della cultura più evoluta dei Cananei i quali, per motivi di carattere logistico o per sopravvivenza, si erano stabiliti lungo le sponde del Mediterraneo.

Ecco che affrontando il tema della cultura alimentare fenicia, possiamo parlare, senza tema di essere lontani dalla verità, di una primitiva, ma collaudata "dieta mediterranea" e quindi di uno stile di vita a tavola, sperimentato e fatto proprio dalle popolazioni che abitavano i territori che possiamo definire siro-palestinesi. Se tra i "Cananei" del litorale, nelle zone comprese tra Sidone, Tiro e Byblos, e i Cananei che abitavano i territori più interni, vi fu una certa differenziazione dovuta alle diversità degli habitat e delle fonti di approvvigionamento alimentare, tuttavia le comuni origini avevano determinato un eguale carattere genetico.

A identiche origini fecero da contraltare differenti comportamenti sociali e anche alimentari, tanto che la storia e gli eventi decretarono "diversità" che diventeranno più evidenti con il trascorrere dei secoli.

Cananei in origine, Fenici per evoluzione culturale a tal punto che solo gli abitanti di Tiro, di Biblo, di Sidone e le popolazioni delle colonie da loro fondate o conquistate economicamente e culturalmente, si poterono, con diritto, definire “Fenici”.

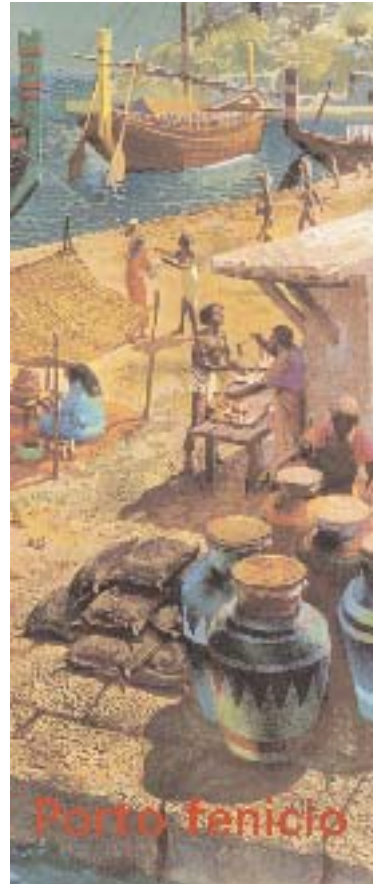
La civiltà alimentare mediterranea dalla quale, in tempi recenti, fantasiosi ricercatori e scienziati di culture addirittura transatlantiche hanno voluto far discendere la tanto conclamata “dieta mediterranea”, in realtà non aveva una scontata intercambiabilità, né somiglianze con le varie zone che si affacciano nell’immenso bacino.

Esistono differenze sostanziali, quando non addirittura contrapposizioni esasperate, anche tra le civiltà alimentari dello stesso versante ma collocate in habitat diversi come quelli della pianura, dell’altipiano e della montagna. Si può affermare che la geologia, e i condizionamenti climatici hanno in modo decisivo stabilito e codificato le differenze più sostanziali.

Il cibo delle popolazioni che abitano sulle montagne dell’Atlante magrebino, dei Balcani, del Libano, degli Appennini e delle catene della Spagna centrale e settentrionale, non può essere identico a quello delle popolazioni che abitano le calde pianure dell’Africa settentrionale, della Sicilia, della Grecia, della Palestina, della Languedoc o il piatto litorale che si diparte dal Sahel tunisino fino al delta del Nilo.

Le diversità alimentari, più che dai meridiani o dai paralleli sono spesso definite dalle caratteristiche altimetriche e micro-ambientali dei vari habitat regionali anche se due essenziali differenze sono da ricercare nelle contrapposizioni tra nord e sud del Mediterraneo.

Nelle regione a nord del bacino assistiamo ad una sequenza di panora-



mi, spesso identici tra loro, fatti di montagne che si alternano a pianure e a litorali con vegetazioni classiche dell'Europa mediterranea e quelle del Nord Africa che possiamo definire preminentemente di aridocoltura.

Il confine a nord corrisponde al territorio più settentrionale dove può trovare ospitalità anche una solitaria pianta d'olivo, a sud quello dove inizia la più nordica coltivazione di qualche rara palma che ha trovato un habitat sufficiente alla sua sopravvivenza, facilitata dalla presenza dell'acqua "nascosta" tra le viscere della terra.

In questo clima mediterraneo-meridionale, certamente non altamente benevolo per la vita delle piante che sopravvivono in virtù di mutamenti e relativi adattamenti al clima, esiste una cultura diversa anche se con qualche tenue somiglianza con quella di alcune delle zone poste a nord del Mediterraneo.

L'uomo è stato artefice di mutamenti sostanziali poiché ha riportato in alcune aride zone del deserto, in fazzoletti di superfici erbate, armenti e greggi collegando tra loro, attraverso piste assolate, le oasi ricreate con il rinvenimento di polle rifluite nel cuore del deserto.

In un ideale migrazione da nord a sud, partendo dal più settentrionale olivo sopravvissuto al clima non propizio, poco lontano dalla Chiusa di Donzère nel dipartimento di Drôme, sulla riva del Rodano, si può raggiungere il più nordico degli aggregati di palme da dattero e il più meridionale asilo per l'olivo, ai piedi del massiccio dell'Aures in Algeria a ovest del confine tunisino. Un ideale corridoio mediterraneo che attraversa culture e colture differenti, influenzate, a vari livelli, dal clima mediterraneo e atlantico.

La vegetazione di sopravvivenza delle zone meridionali del Mediterraneo, nella quale spicca l'olivo come monumento emblematico delle specie xerofite, è caratterizzata da piante con foglie grasse, lanuginose; alcune ricoperte da un sottile strato ceroso per resistere alla siccità della lunga estate, alcune che procurano essenze profumate e altre piccoli frutti dolcissimi. Il visitatore distratto rimane affascinato dal paesaggio incantevole: essenziale, rude, circondato da una luce vivissima, ma non si accorge dell'impetosa durezza che riserva il clima e la geologia che

caratterizzano gli habitat mediterranei che non furono mai generosi paradisi terrestri offerti dalla natura all'uomo, che ha dovuto sempre lottare con la pioggia, spesso torrenziale, e con i ricorrenti periodi di siccità.

I Fenici, e prima di loro altri popoli mediterranei, dovettero fare i conti con questo clima irrequieto che alternava stagioni ricche di messi ad altre responsabili di carestie.

Anche l'acqua, non reggimentata, improvvisa, torrenziale, devastava raccolti e trascinava via il sottile strato di terra coltivabile, dilavando il terreno, rendendolo improduttivo, anche perché il fragile aratro di legno "accarezzava" la terra senza scavarla nelle viscere, né era capace di rivoltarla come fanno oggi i moderni escavatori meccanici. La montagna era impercorribile, le acque torrenziali trascinavano via le piccole terrazze approntate sui bassi dorsali, e la pianura sottratta alle acque malsane del ristagno di inondazioni, conquistata all'agricoltura con fatica e con lavori di drenaggio, necessitava di cure continue per garantire raccolti accettabili. L'uomo, anche al tempo dei Fenici, scelse le alture per difendersi dalla malaria ma dovette faticare per erigere le sue case e per coltivare i ristretti spazi dei terrazzamenti.

A distanza di poco meno di tre millenni, un osservatore attento alle cose che riguardano le coltivazioni emblematiche delle coste mediterranee, non può disconoscere che i primi navigatori Fenici, e soprattutto i loro discendenti, siano stati i grandi propagatori dell'olivo oltre che delle tecniche di fabbricazione delle prime vere navi per navigare in mare aperto. Non a caso, i potenti faraoni d'Egitto chiedevano in prestito ai Cananei, e in seguito ai Fenici, le navi per la loro flotta "militare" per navigare sia sul Nilo, sia nel Mediterraneo.

Queste erano fabbricate dagli abili "armatori-carpentieri" di Tiro, come risulta dalle lettere ritrovate negli scavi del Tel di el-Amarna, custodite in un comune archivio, insieme alle più antiche corrispondenze tra l'eretico faraone Akhenaton e i paesi vassalli dell'Egitto come Siria, Babilonia, Cipro, e la terra di Canaan.

D'altronde lo stesso Thutmosis II, per le sue campagne militari, utilizzava navi cananee, che riforniva di olio di oliva, vino, cereali e altre provviste alimentari come i legumi e la frutta secca. Cipro era teatro naturale di traffici tanto che l'isola divenne in quel periodo un grande centro di commerci alimentati dai mercanti di Ugarit e in seguito dagli stessi Fenici.

Erano fenicie anche le grandi navi che per conto degli Ittiti trasportavano elevate quantità di cereali verso i porti del Mediterraneo. Questa capacità di navigare, almeno lungo le coste, anche per tragitti più lunghi, con una navigazione a vista, permise ai fenici, di trasportare, oltre ai viveri e agli strumenti per la caccia e altri per lavorare i campi, anche molte specie di vegetali che trapiantarono nelle terre da loro colonizzate.

Non fu difficile quindi per i Fenici, dopo che di costa in costa avevano "visitato" tutto l'Egeo attraverso rotte che definiremo settentrionali, spingersi con una rotta meridionale lungo le coste dell'Africa Settentrionale fino allo stretto di Gibilterra e forse da qui verso il nord della penisola

spagnola fino a Cadice, e nelle isole lungo la costa mediterranea. Immagini classiche di questi possibili itinerari fenici, oltre ai numerosi reperti archeologici, sono gli oliveti che punteggiano le coste e le zone interne dei territori da loro conquistati.

I Cartaginesi dovettero, nel corso dei secoli, scontrarsi di volta in volta, con i Greci, con gli Etruschi, con i Romani, con i Persiani e con i Macedoni; alternando lotte accanite a pacificazioni e alleanze.

Intorno al III secolo a.C. I greci decisero di battersi contro Cartagine nel suo stesso territorio. Il tiranno di Siracusa Agathoklès mosse contro



Cartagine ma non riuscì a sottometterla. Diodoro Siculo descrive come videro i Greci, la florida situazione agricola della colonia fenicio-punica che aveva mantenuto intatte le sue strutture essendo riuscita a portare la guerra sempre fuori dai suoi confini.

«Il territorio intermedio, che bisognava attraversare, era disseminato di giardini e frutteti di ogni genere, poiché molti rivi erano incanalati e irrigavano ogni luogo. Apparivano senza interruzione, case di campagna edificate con lusso e imbiancate a calce, che attestavano la ricchezza dei proprietari.



Questo, grosso modo è il teatro d'azione dal quali partirono i navigatori fenici che con l'astuzia, l'ingegno, la pratica marinara, e i sacrifici di ognuno, conquistarono, colonizzandole, alcune terre i cui confini erano lambiti dal mare, lasciando scritte pagine di civiltà.

Le ville erano piene di tutto ciò che contribuisce ai piaceri della vita, dato che gli abitanti, in un lungo periodo di pace, avevano messo da parte una grande quantità di beni. La terra era coltivata in parte a vite, in parte a olivo, ed era ricca pure di altri alberi da frutta. Nelle restanti zone pascolavano in pianura mandrie di buoi e greggi di pecore, e i prati vicini erano pieni di cavalli al pascolo.

In una parola, in quella zona si trovava un'opulenza varia, perché i Cartaginesi più nobili avevano là i loro possedimenti e, grazie alle loro risorse, potevano dedicarsi al godimento dei piaceri della vita.

Si deve anche ai fenici, la diffusione di oggetti in pasta vitrea e più tardi anche alla fabbricazione di veri e propri recipienti in vetro, come bicchieri, bottiglie e vasi per uso alimentare. Il vetro era stato scoperto dagli Egizi ma furono i Fenici a diffonderne la fabbricazione in tutto il Mediterraneo.

La presenza di silicato di calcio nelle sabbie marine delle coste fenicie, materia prima indispensabile per ottenere il vetro, aveva indotto questo popolo a perfezionare l'arte vetraria per farne lucroso commercio. La ceramica fenicia, veniva prodotta esclusivamente per motivi di carattere logistico-commerciale come i recipienti per il trasporto di derrate alimentari. Anfore in ceramica con il piede di appoggio in forma cuspidata, contenevano granaglie, carni essiccate o conservate in macerazione con vino; pesce conservato sotto sale e granaglie di ogni genere.

Non è dato conoscere se il naviglio fenicio trasportasse anche anfore contenenti olio o vino poiché la forma dell'apertura superiore di questi contenitori era svasata e larga, tale comunque da non permettere una facile tappatura. Sono state però ritrovate anfore, nella stessa Cartagine, adatte forse al trasporto di liquidi (vino o olio) poiché la parte terminale alta si restringe e termina con un foro molto stretto tale da fare pensare ad un'ipotesi di chiusura ermetica, con un tappo in legno fatto aderire con l'aggiunta di fibre vegetali.

Per quanto concerne le attività di pesca dei Cartaginesi, emblematici sono i ritrovamenti a Cadice di monete effigiate con più specie di pesci mediterranei come il pesce azzurro (sardine, acciughe e sgombri). Con le acciughe, come succedeva nella Palestina e nella terra d'origine dei

Fenici, e un po' presso tutti i popoli mediterranei, si produceva il "garum" al quale abbiamo accennato nei capitoli precedenti.

Molto si è scritto del rito di Astarte, la dea dell'amore e della fecondità, trasferita dalla cultura semitica a quella fenicia, greca e romana, e al cui culto veniva officiato il rito della "prostituzione sacra" che nella cultura fenicia, più che in altre, si affermò come uno degli aspetti culturali più interessanti.

Si trattava di giovani donne, che a turno si offrivano al desiderio dello "straniero" di passaggio al tempio, e che sborsava una somma stabilita che andava ad impinguare le casse dell'erario e non solo della cassa del santuario. Questi "santuari" eretti in onore della dea Astarte erano dislocati soprattutto lungo le strade carovaniere e sulle coste di più facile accesso per gli stranieri.

Sembra che in un giorno particolare, oltre ai soldi, prima dell'atto sessuale, di natura squisitamente godereccia (anche se si tentava di farlo passare come un simbolico atto culturale a favore della fertilità), il cliente doveva versare su appositi altari anche alimenti come frutta pregiata, miele, incenso e spezie rare.

Un modo come un altro per fare quattrini che gli uomini politici, o comunque legati al potere, avrebbero utilizzato per scopi personali o per intrallazzi clientelari. Ma le attività culturali, tese al guadagno, non si limitavano a sporadiche occasioni. Intorno al III secolo a.C., come si rileva da una documentazione in caratteri fenici ritrovata a Cartagine, queste attività erano pratica quotidiana e soggette a severissime regole che prevedevano tariffe diversificate per i vari tipi di sacrifici.

Le vittime di queste cerimonie culturali erano arieti, vitelli, buoi, agnelli, animali da cortile, volatili e selvaggina.

In realtà, si può affermare che il rito era spesso la scusa per un vero e proprio convivio, come pure un convivio a base di carne si poteva trasformare in un momento rituale.

Ai sacerdoti officianti era riservata una forte somma di denaro mentre una parte della carcassa degli animali sacrificati, la migliore naturalmente, serviva per l'alimentazione dei sacerdoti del tempio. Venivano stabiliti

per legge, tempi, modi e frequenza di questi riti che dovevano soddisfare più che la spiritualità, gli appetiti della classe sacerdotale, e rimpinguare le casse del santuario.

A Cartagine, e in seguito nella cultura ellenica, il sacrificio di animali alle varie deità era un modo come un altro per garantire un pasto a base di carne sia per l'offerente sia per i cerimonieri.

Solo nei momenti di maggior pericolo per la comunità, ad esempio in caso di assedio o di battaglie cruente nei pressi delle mura cittadine, il sacrificio animale veniva sostituito dal sacrificio umano. Furono proprio i fenicio-cartaginesi a immolare per primi un gran numero di fanciulli al dio Baal trasferito nel culto ellenico come Krònos: il dio-padre del tempo, reggitore di tutta l'umanità, assimilato in seguito a Saturno dio dei Romani.

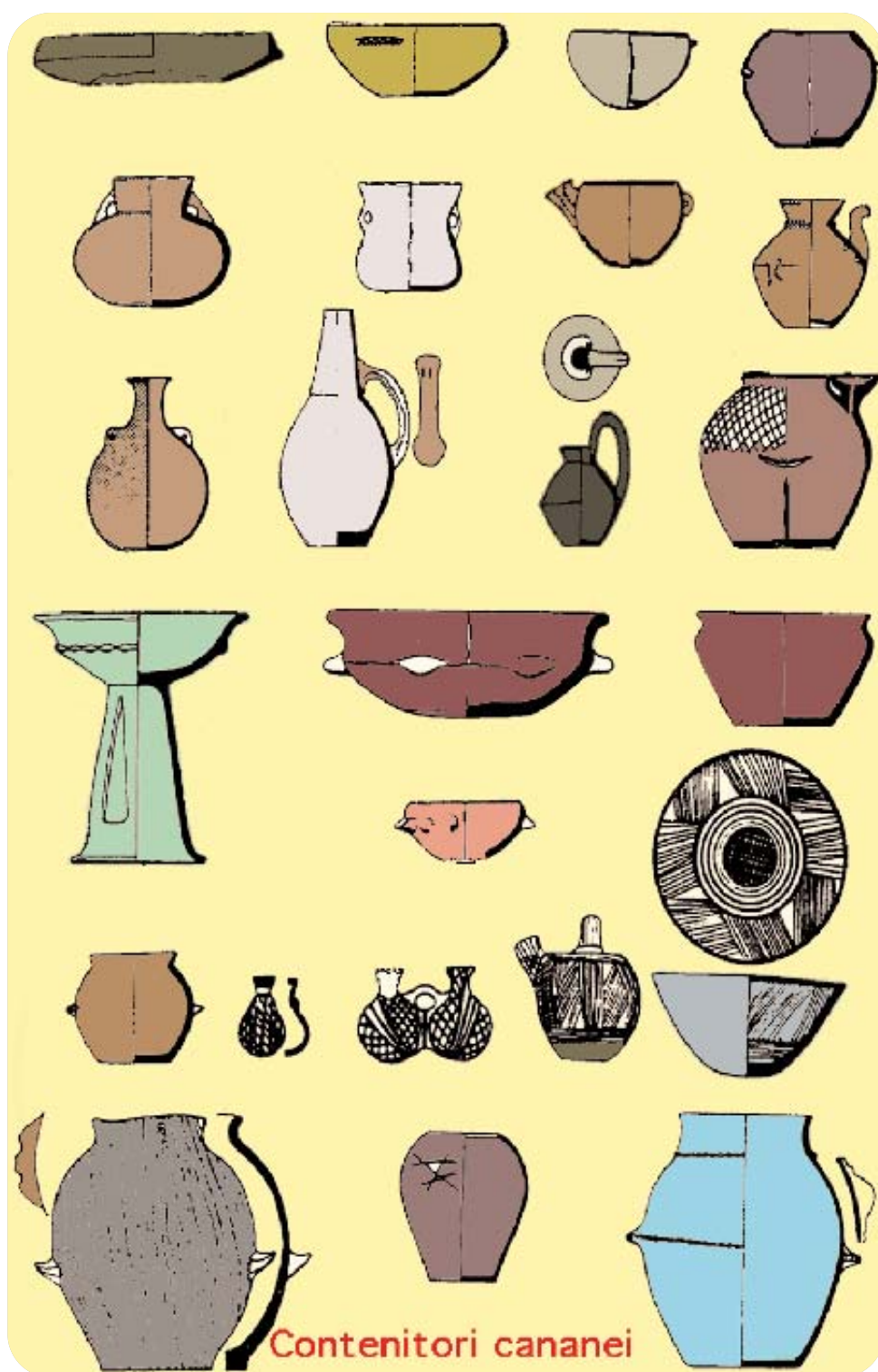
I Fenici, e prima di loro, i Cananei e le popolazioni della costa che possiamo definire protofenicie, avevano l'isola di Cipro come punto di riferimento delle loro iniziali scorrerie nel Mediterraneo. Quest'isola fu il punto di incontro più importante delle civiltà dell'Egeo e di quelle frontaliere verso oriente.

Non si conosce con esattezza quando i Fenici, o altri popoli medio-orientali, siano venuti in contatto con le popolazioni autoctone dell'Isola ma si presume che si debba far risalire molto tempo prima che come vuole la leggenda, il re dei Sidoni Belo, fondasse Kitiom, la moderna Larnaca. Cipro e i Fenici ebbero in comune molte storie e certamente, la cultura agro-alimentare cipriota subì l'influsso - anche se non predominante rispetto a quella egea - della cultura cananea e in seguito fenicia.

La viticoltura, l'olivicoltura, e la perizia marinara, i ciprioti e in seguito anche le popolazioni egee, l'appresero dagli evoluti Fenici. Kition rimase fenicia per moltissimi secoli, anche dopo che gli Assiri, sotto il regno di Sargon III, l'invasero dominandola per lungo tempo.

Di fenicio a Cipro molti reperti, oltre al meraviglioso tempio della dea Astarte nel cui perimetro si ripeteva il rito della "prostituzione sacra" da parte delle "ierodule" (Hierodulos dal greco hieròs, sacro e dûlos, schiavo).

Anche in questo tempio i riti presumevano un convivio riservato ai sacerdoti officianti e ad alcuni tra i devoti offerenti più considerati.



Contenitori cananei

Vasi, anfore fenicio-cananee per contenere cereali e granaglie in genere, coppe, brocche, piatti dalle pareti sottilissime e altre stoviglie di fattura decisamente fenicia, sono state ritrovate in gran numero sia negli scavi di Kition sia in altre località dell'isola.

Interessanti tracce fenicie, riferite soprattutto alla cultura agricola di questo popolo mediorientale, si ritrovano a Malta, dove a S. Pawl Milqi, in corrispondenza della St. Pauli's Bay, è stata rinvenuta una vera e propria fattoria agricola, con i resti di macine e mole per cereali e forse anche per l'olio, oltre a vasche per il vino

Anche in Sicilia e in Sardegna i fenici hanno fondato fattorie agricole che si rifacevano alla cultura cananea o siro-palestinese nelle quali si effettuavano tutte le lavorazioni che avevano per protagonisti: cereali, olive, uva e i prodotti lattiero-caseari e forse anche altri elementi vegetali dei quali non è rimasta traccia. Una cosa può essere certa: i Fenici trasferivano nei territori occupati, non solo la loro tradizione agricola e agropastorale, e la loro esperienza di marinai provetti, ma anche tradizioni, attività e tecniche, apprese dalle popolazioni autoctone dei luoghi visitati o colonizzati.

Se è vero che ritroviamo in molte lavorazioni ceramiche, e dei metalli, nei luoghi che furono occupate per periodi variabili dai Fenici, il "timbro" della loro cultura e tecnica, spesso i manufatti si confondono o si armonizzano con tecniche e lavorazioni proprie degli artigiani locali.

Purtroppo non ci è dato conoscere con esattezza, cosa i Fenici appresero e cosa insegnarono dal punto di vista alimentare nei loro contatti con le varie culture. Sappiamo che in Sardegna, ad esempio, i Fenici dovettero subire - traendone positivi insegnamenti - la cultura paleosarda per quanto concerne l'assetto del territorio che le popolazioni locali avevano già avuto modo di modificare adeguandosi ai primitivi colonizzatori arrivati, come è ovvio, dal mare e precisamente dal lontano arcipelago Egeo.

Conoscevano i Sardi la vite e l'olivo, prima che i Fenici giungessero a Nora, a Sulcis o a Tharros? I Fenici, salvo rare influenze sulla civiltà rurale, dovettero accontentarsi di ridisegnare solo in parte l'economia agricola di questo territorio, e sull'esempio di sperimentazioni eseguite in

altre colonie del Mediterraneo, potenziare gli approdi costruiti intelligentemente dalla cultura paleosarda, con interventi di ingegneria “portuale” nella quale i Fenici erano maestri.

Sono propenso a credere che l’agro-pastorizia dei Sardi non abbia subito modificazioni con la colonizzazione dei Fenici anche se, essendo questi ultimi abili e scaltri commercianti, i pastori dell’entroterra, soprattutto nella parte sudorientale dell’Isola, possono aver appreso i segreti per esigere sul mercato i prodotti freschi o stagionati per ricavarne profitti maggiori.

Forse gli abili navigatori fenicio-punici possono avere influito positivamente sulla tecnica locale per quanto concerne la produzione di natanti o di semplici barche per la pesca, mentre una svolta decisiva deve essere avvenuta nella progettazione dei siti abitativi rispetto alla paleosarda cultura nuragica.

I Fenici, che avevano nella loro madre patria conosciuta l’arte di costruire manufatti in pietra di differente durezza per la molitura di cereali e soprattutto per ottenere olio dalla spremitura delle olive, possono aver determinato miglioramenti nei manufatti litici locali.

Vi sono evidenti contraddizioni sulla produzione cerealicola, soprattutto di grano, della Sardegna. Anche se non tutti sono d’accordo, sotto l’influenza di Cartagine l’Isola era diventata fornitrice ufficiale di grano per l’intera colonia africana.

Siamo ormai verso il tramonto del dominio di Cartagine e della sua cultura nella terra dei Nuraghi. Roma si avvicina sempre più prepotentemente tanto che Cartagine è costretta, nel 238 a.C., ad abbandonare definitivamente la sua più “avanzata e duratura” colonia del Mediterraneo occidentale.

Non si può escludere che i coloni fenici, pur non integrandosi completamente con le popolazioni locali, abbiano determinato modificazioni ed evoluzioni, anche se non sostanziali nel modo di alimentarsi degli isolani, abili pastori, e in seguito provetti agricoltori e occasionali pescatori. Questi parteciparono attivamente e per secoli, a fornire di cereali i colonizzatori ma anche popolazioni continentali tanto che l’Isola fu per molto

tempo insostituibile granaio di buona parte del Mediterraneo romano.

Prima di lasciare i Fenici al loro destino storico, per passare oltre, verso civiltà, spesso contaminate da questa cultura o altre distanti e incorrotte, cerchiamo di capire quali popoli i Fenici “inquinarono” con la loro civiltà, cosa appresero nei loro contatti con i numerosi popoli conquistati o soltanto “visitati”, e cosa soprattutto portarono come elemento innovativo nella cultura alimentare delle varie regioni mediterranee.

Se è vero che i Fenici in parte modificarono le culture e quindi anche le colture dei popoli conquistati, a loro volta, se non conquistati dalle culture adiacenti ai territori da loro abitati, certamente furono influenzati a vari livelli, dalle culture lontane dalla loro terra d’origine.

Gli Egiziani visitarono i territori siro-palestinesi fin dal III, e molto più attivamente, nel II millennio a.C., ma non si può parlare ancora di Fenici ma soltanto di popolazioni che abitavano nell’immenso territorio, quasi tutto desertico, che sta tra la riva destra del Nilo e la parte meridionale della Palestina.

Gli Egiziani d’altronde, definiti popolo caratterizzato dalla “civiltà delle oasi”, non erano inclini a lasciarsi contaminare né a confrontarsi culturalmente con popoli lontani dai loro confini. Conosceranno i Fenici, ovvero gli individui che nei territori cananei, avevano in modo autonomo prodotto una civiltà diversa da quella delle popolazioni dell’interno, soltanto verso il 1200 a.C..

Più che con i siro-palestinesi fu con i Fenici che gli Egizi scambiarono tendenze e conoscenze, soprattutto per via della capacità dei Fenici di affrontare il mare con un naviglio tecnicamente più evoluto rispetto alle barche “casalinghe” degli altri abitatori delle coste orientali del Mediterraneo.

Se gli Egizi fecero conoscere ai Fenici la bevanda fermentata, in seguito definita birra (?), e il modo di confezionare pizze e pani sottili prodotti con cereali nobili, questi ultimi insegnarono ai discendenti delle antiche dinastie egizie l’arte di vinificare e di fare un buon olio da olive di particolare pregio, più adatte per ottenere il liquido oro-verde che a loro volta i Fenici della costa avevano appreso dai Cananei.

Che gli egiziani trafficassero con i Fenici è testimoniato dai reperti archeologici ritrovati a Biblo che hanno l'inconfondibile marchio delle popolazioni nilotiche.

Gli Egiziani, dopo un lungo periodo di scambi commerciali con i vicini popoli mediorientali, con i quali avevano diviso tradizioni e cultura alimentare, importando prodotti della terra come l'olio, il vino e i favolosi legni del Libano, per colpa dei "Popoli del Mare", che tentarono di invadere il delta del Nilo, si rinchiusero nei loro territori protetti dal grande fiume e dal deserto.

Continuò in seguito un interscambio con i Fenici dei quali apprezzavano l'arte della navigazione, la costruzione delle navi, la pesca in mare aperto e soprattutto alcuni emblematici "piatti" della tradizione alimentare fenicio-cananea mediata da quella siro-palestinese.

Anche gli Etruschi, entrarono nell'orbita commerciale dei Fenici, anzi erano interessati alla comune opposizione verso i Greci, tanto da allearsi in svariate operazioni militari contro gli Elleni ma per lungo tempo vi fu, tra Etruschi e Fenici, una completa compenetrazione nei rapporti sia militari, sia commerciali tanto da sentirsi legati e fare fronte comune contro altri popoli e vivere in armonia non solo nel Mediterraneo ma soprattutto in coabitazione nel Tirreno. Senz'altro tra le due civiltà ci fu un travaso, anche se non ben definito, di esperienze, di tradizioni e l'assimilazione di una civiltà alimentare consolidatasi nei due popoli con l'interscambio di conoscenze non solo per l'utilizzo appropriato di alcuni prodotti agricoli ma anche con la scoperta di innovazioni cucinarie importate e fatte proprie per la comunanza di vita domestica vissuta dalle truppe e anche dalle comunità non impegnate in azioni militari.

Non è stato sufficiente per comprendere fino in fondo la cultura alimentare dei Fenici, esplorare le origini, i movimenti migratori, le colonizzazioni, le relazioni intersocietarie tra popoli affini e popoli diversi, ma appare evidente che i due fari della civiltà Fenicia furono Tiro e Cartagine.

Nonostante che i Fenici fossero stati i creatori della scrittura alfabetica, non sono rimaste molte tracce letterarie, epigrafiche o anche solo

didascaliche sulla loro cultura agricola e agroalimentare redatte nella loro patria d'origine. Unica opera, e non certo didascalica, fu senz'altro il trattato di agricoltura redatto, in ventotto volumi, dallo scrittore cartaginese Magone, nel II secolo a.C. L'opera tradotta in greco e in latino ispirò molti autori che si interessarono a questa materia. Purtroppo come altre rare opere il tutto fu cancellato dal tempo e dalla forzosa "dimenticanza" dei romani che vollero cancellare le tracce della cultura dei Fenici, loro acerrimi nemici.

Ma i Fenici ebbero più detrattori interessati che disinteressati cronisti. Vi sono infatti evidenti contraddizioni nei vari autori sia greci sia romani. Questi due popoli più di altri erano interessati a fare cattiva propaganda sulle capacità militari, culturali e socio-economiche di questo antico popolo. Partiti con piccole navi, perfette nella linea e nella struttura, visitarono tutto il Mediterraneo, colonizzando, conquistando, portando il simbolo della loro cultura agro-alimentare come il vino e l'olio, la colorazione dei tessuti, la pesca e soprattutto l'arte del navigare, l'astuzia e la capacità nel commercializzare ogni prodotto sia agricoli sia artigianale.

Perfezionarono senz'altro alcune colture, classiche dei territori mediterranei, ma diffusero l'arte, nata nella loro terra e in quella confinante di Canaan e siro-palestinese di coltivare, con una tecnica agronomica evoluta, olive sia da tavola sia da olio e soprattutto di frangerle, con apposti ruote da frantoio, per ottenere l'olio che avrebbe poi caratterizzato tutta l'alimentazione e il commercio delle terre affacciate sul Mediterraneo.

Terminiamo questo nostro breve incontro con la cultura fenicia con due emblematici passi "pro e contro" questo popolo che seppe scatenare ammirazione ma anche gelosie e inimicizie. Scrive Plutarco, a proposito dei Fenici: *«Sono un popolo rude e tetro, sottomessi con coloro che li governano, ma dispotici nei confronti di coloro che sono da essi governati; sono abietti nei momenti di paura ma feroci nella collera, irremovibili nelle loro decisioni e rigidi a tal punto da non curarsi dei piaceri e delle gioie della vita».*

Diodoro ce li presenta in modo più positivo: «I Fenici, che sin dai tempi antichi hanno effettuato continui viaggi per ragioni commerciali, impiantarono numerose colonie in Libia e non meno numerose nelle



regioni occidentali dell'Europa. Dal momento che le loro imprese si realizzarono pienamente secondo le loro aspettative, essi misero insieme ingenti ricchezze e intrapresero a navigare al di là delle Colonne d'Ercole nel mare che gli uomini chiamano Oceano». Diodoro, con una riflessione finale, che può essere considerata la verità intermedia sui Fenici così termina: «I Fenici dunque, come sembra, sin dai tempi antichi furono abili nel fare scoperte in vista del proprio guadagno».

A proposito dei Fenici concludo, scrivendolo, che furono...

“Abili, furfanti, navigatori senza eguali, insuperabili nella produzione di colori per tessuti, commercianti disincantati, pastori o capaci agricoltori, strateghi, anche se feroci, guerrieri non sempre vincitori, costretti dalla ristrettezza dei loro spazi nella Patria d'origine ad inventare il mare come loro patria adottiva; furono per secoli padroni di tutto il Mediterraneo. Di un popolo così, si può anche parlare male: per gelosia naturalmente”.

Fine del Primo volume (Dalle Origini ai Fenici)

BIBLIOGRAFIA PREISTORIA

1. Bar Yosef O., Vandermeersch B., 1981. Mousterian layers in Qafzeb Cave. *Préhistoire du Levant*, Paris.
2. Bar Yosef O., 1981. Epipaleolithic in the Southern Levant. *Préhistoire du Levant*. Paris.
3. Bayer L., 1928. Das zeitliche und kulturelle Verhältniss zwischen den Kulturen des Schmalk lingenkul turkreis während des Diluviums in Europa. *Eiszeit und Urgeschichte*, vol. 5.
4. Binford S., 1966. Me'arat Shovakh (Mugharet esh. Shuhbabiq). *The Jsrael Exploration journal* vol. 16,
5. Binford L., 1966. «A preliminary analysis of funelional variahilitv in the Mousterian of Levallois Facies), in J. D. Clark, F. C. Howell (a cura di), *Recent studies in Palaeoanthropology*.
6. Binford L., 1972. «Post-Pleistocene adaptations», in S.R. Binford and L. Binford (a cura di), *New Perspectives in Archaeology*, Chicago.
7. Binford L., 1972. Mode 1 Building-Paradigma and the current state of Palaeolithic research. *An Archaeological Perspective*, Seminar Pron, New York.
8. Binford L., Binford S., 1968. Stone tools and human behaviour. *Scientific American*.
9. Blanc A.C., 1956. *Origine e sviluppo dei popoli cacciatori e raccoglitori*, Roma.
10. Bohmers A., Wouters A., 1956. Statistica and graphs in the study of flint assemblages *Palaeohistoria*, vol. 5.
11. Bonifay E., 1975. «L'Ere Quaternaire, definition, limites et subdivisions sur la base de la chronologie méditerranéenne», in *Bull. de la Société Géologique de Frane*, vol. 17. Sept. serie.
12. Bordes F., 1947. Etude comparative des differentes techniques de taille du silex et des roches dure, *L'Anthropologie*, vol. 51.
13. Bordes F., 1950 a. Principes d'une méthode d'etude des techniques et de la typologie du Paleolithique ancien et mole. *L'Anthropologie*, vol. 54.
14. Bordes F., 1950 h. L'evolution buissonnante des industries en Europe occidentale. *Considérations theori-ques sur le Paleolithique ancien et moyen*. *L'Anthropologie*, vol. 54.
15. Bordes F., 1958. Nouvelles fouilles a Laugerie Haute. *Premiers resultats*. *L'Anthropologie*, vol. 62.
16. Bordes F., 1958. Position stratigraphique de l'Aurignacien v a Laugerie Haute Est. *L'Anthropologie*, vol. 62.
17. Cheynier A., 1949. Badegoule station solutrenne e tprotomagdlaleniene. *Archives I.P.H.*, memoire 23.
18. Cheynier A., 1958. «Improptu sur la séquence des pointes du Paléolithique supérieur», in *Bulletin de la S.P.F.*
19. Chmielewski W., 1975. Paleolit srodkowy i gorny (Il Paleolitico medio e superiore) *Prahistoria Ziem Polskich t.1* Wroclaw.
20. Clarke D., 1969. *Analytical archaeology*, London.
21. Clark J.D., 1980. «Human populations and cultural adaptations in the Sahara and Nile during prehistoric tir-nes», in: M.M. Williams, H. Faure, (a cura di), *The Sahara and the Nile*, Rotterdam.
22. Clark D.J., Isaac G. (a cura di), 1976. Les plus anciennes industries en Afrique, *UISPP, Congrès, Nice*.
23. Clark D., Kurashina H., 1976. New Plio-Pleistocene archaeological occurrences from the Plain of Gadeb, Upper Webi Shebela basin, Ethiopia and a statistic comparison of the Gadeb sites with other early stone age assemblages. *Colloque, UISPP Congrès, Nice*.
24. Combier J., 1955. Solutré. Les fouilles de 1907 à 1925, Lyon.
25. Combier J., 1967. Le Paléolithique de l'Ardeche, Institut de Préhistoire - Université de Bordeaux, *Memoire*
26. David N.C., 1973. «On Upper Palaeolithic society, ecology and technological change: the Noaillan case», in: C. Renfrew (a cura di), *The Explanation of Culture Change*, London.
27. de Heinzelin J., 1977. Analyse comparée des plus anciennes industries lithiques, *Recherches Archéologiques*, Krakow.
28. Delpoch E., 1978. Les faunes du Paleolithique supérieur dans les Sud-Ouest de la France, *Cahiers du Quaternaire*,
29. Deipech F., Rigaud J. Ph., 1974. Etude de la fragmentation et de la repartition des restes osseux dans un niveau de l'habitat paléolithique. *Colloque international sur l'industrie en os dans la Préhistoire*, Aix-en-Provence.
30. Delporte H., 1954. Les faciès castelperroniens et leur répartition géographique, *Chroniques du. 4e Congrès UISPP, Madrid*.
31. Delporte F., 1955. La grotte des Fees a Chateiperron, *Congrès Prehistorique de France, Poitiers-Angouleme*.
32. Delporte H., 1956. Les faciès castelperroniens et leur repartition géographique, *4e Congrès U.I.S.P.*, Madrid.
33. Delporte H. (a cura di), 1984. Le grand Abri de La Ferrassie-Fouilles 1968-1973. *Etudes Quaternaires*, Paris.

34. Delporte H., Maziere G., Djindjian F., 1977. «L'Aurignacien de la Ferrassie: observations préliminaires à la suite des fouilles récentes», in Bulletin de la S.P.F.
35. de Lurniey H. (a cura di), 1969. Une cabane acheuléenne dans la grotte de Lazaret-Nicel, Memoires de la Société Préhistorique Française, vol. 7.
36. de Lurniey H. (a cura di), 1976. La Préhistoire Française, vol. 1, 11, Paris.
37. de Mortillet G., 1869. Essai d'une classification des cavernes et des stations sous abris fondée sur le produit de l'industrie humaine. Comptes rendus de l'Académie des Sciences de Paris. de Sonnevile-Bordes D., 1955. La question du Périgordien II, Bulletin de la Société Préhistorique Française, vol. 52.
38. de Sonnevile-Bordes D., 1958. Problèmes généraux du paléolithique supérieur dans le Sud-Ouest de la France. L'Anthropologie, vol. 61.
39. de Sonnevile-Bordes D., 1960. Le paléolithique supérieur en Périgord, Bordeaux.
40. de Sonnevile-Bordes D., 1975. Les listes types. Observations de méthode, Quaternaria vol. 18.
41. de Sonnevile-Bordes D., 1980. L'évolution des industries aurignaciennes en France. Laurignacien et le Gravettien dans leur cadre écologique, Nitra-Cracovie.
42. de Sonnevile-Bordes D., Perrot J., 1953. «Lexique typologique du Paléolithique supérieur», in Bulletin de la S.P.F.
43. Doran J.E., Hodson F.R., 1966. A digital computer analysis of palaeolithic flint assemblages, Nature, vol. 210.
44. Efimenko P.I., 1953. Pervobytnoye obschestvo (Società primitiva), Kiev.
45. Forte J. (a cura di), 1984. Scripta praehistorica Francisco Jorda oblata, Salamanca.
46. Freund G., 1958. Die Blattspitzen des Paläolithikums in Europa, Quartaer Bibliothek vol. 1.
47. Gabon M., 1976. Les civilisations du paléolithique moyen entre les Alpes et l'Oural - Esquisse historique, Budapest.
48. Garrod D., 1955. The Mugharet el Emireh in Lower Galilee. Type station of the Emirian Industry. Journal of the Royal Anthropological Institute, vol. 85.
49. G.E.E.M., 1969. «Les microlithes géométriques» in Bull. Soc. Préhist. Française, 66.
50. G.E.E.M., 1972. «Les armatures non géométriques» in Bull. Soc. Préhist. Française, 69.
51. G.F.E.M., 1975. «Uoutillage du fond commun», in Bull. Soc. Préhist. Française, 72.
52. Gladikh G.P., 1977. Nekotorye kriterii opredelenia kulturnoy prinalozhnosti pozdnepalaeoliticheskikh pamiatnikov. (Criteri d'attribuzione culturale dei siti del Paleolitico superiore). Problemy paleolita Vostochnoy i Centralnoy Evropy, ed. N.D. Praslov. Moskva.
53. Gonzales Echegaray J., Freeman L.G., 1971. Cueva Morin. Excavaciones 1966-1968, Santander.
54. Gonzales Echegaray J., Freeman L., 1973. Cueva Morin. Excavaciones 1969, Santander.
55. Gramsch B., 1981. Mesolithikum in Europa. 2. Internationales Symposium Potsdam, Berlin.
56. Grigoriev G.P., 1966. Kremenskaya, villendorfskaya i pavlovskaya kultury v Sredney Evrope. (Le culture di Krems, Willendorf e Pavlov in Europa centrale), Arkheologiya Starogo i Novogo Sveta, Moskva.
57. Grigoriev G.P. 1970. Verkhniypaleolit (Il Paleolitico superiore) Kamiennyi Vek na Territorii SSSR, Moskva.
58. Gvozdover M.D., Grigoriev G.P., 1975. O facialnosti v verkhnem paleolita (Sulla differenziazione di facies nel Paleolitico superiore), Kratkiye Soobshchzenia Institute Arkhelogui vol. 141.
59. Hahn J., 1972. Das Aurignacien in Mittel-und Osteuropa, Acta Praehistorica et Archaeologica, vol. 3.
60. Hahn J., 1977. Aurignacien. Das altere Jungpaläolithikum in Mittel-und Osteuropa, Fundamenta, vol. A9.
61. Hanikara J., Akazawa H., 1979. «Palaeolithic site of Douara Cave and Palaeogeography of Palmyra basin in Syria», University of Tokyo Museum, Bulletin, vol. 16.
62. Higgs E.S., 1968. The stone industries of Greece. Préhistoire - problèmes et tendances, Paris.
63. Hinout J. 1984. «Les outils et les armatures-standards mésolithiques dans le Bassin Parisien par l'analyse des données», Revue Archéologique de Picardie, 1-2.
64. Howell F.C., 1966. «Observations on the earlier phases of the European Lower Palaeolithic», in J. D. Clark and F.C. Howell (a cura di), Recent Studies in Palaeoanthropology.
65. Klein dienst M.R., 1961. Variability within the Late Acheulian assemblage: an analytic approach, South African Archaeological Bulletin, vol. 16.
66. Klima B., 1962. Domi Vestonice, Praha.
67. Koltsov L.V. 1973. Nekotorye problemy mezolita Volgo Okskogo Mejdouretchia (Sul Mesolitico tra Volga e Oka), Mesolithic in Europe, ed. S.K. Kozlowski, Warszawa.
68. Kolosov G. 1979. Specificheskiye tipi orudii Akkayskoy mousterskoy kultury v Krymu (Gli strumenti specifici della Cultura di Ak-Kaya in Crimea). Orudia kamennogo veka, Kiev.
69. Köppen W., 1931. Grundriss der Klimakunde, Berlin-Leipzig.
70. Isaac G.L. 1977. Olorgesailie. Archaeological studies of a Middle Pleistocene Lake Basin in Kenya, Chicago.

71. Jacobi R.M., 1981. The Late Weichselian peopling of Britain and Nord-West-Europe. *Archaeologia* 1°
72. Kozłowski J.K., 1965. Studia nad zróżnicowaniem kulturowym w paleolicie górnej Europy środkowej (Studi sulla differenziazione culturale del Paleolitico superiore nell'Europa centrale), Kraków.
73. Kozłowski J.K., 1972. The origin of lithic raw material used in the Palaeolithic of the Carpathian countries, *Acta Archaeologica Carpathica*, vol. 13.
74. Kozłowski J.K., 1980. Technological and typological differentiation of lithic assemblages in the Upper Palaeolithic, *Unconventional Archaeology* ed. R. Schild.
75. Kozłowski J.K. (a cura di), 1982. Excavations in Bacho Kiro Cave (Bulgaria), Final Report,
76. Kozłowski J.K., 1981 - Paléohistoire de la Grande Plaine Européenne, *Archaeologia Interregionalis*, vol. 1.
77. Kozłowski J.K., (a cura di), 1973. The Mesolithic in Europe, Warsaw.
78. Lacorre F., 1960. La Gravette - le Gravettien et le Bayacien, Paris.
79. Laplace G., 1957. Typologie analytique. Application d'une nouvelle méthode d'études et des structures aux industries à lames et à lamelles, *Quaternaria*, vol. 4.
80. Laplace G., 1961. Recherches sur l'origine et l'évolution des complexes léptolithiques, *Quaternaria*, vol. 5.
81. Laplace G., 1964. Essai de typologie systématique. *Annali dell'Università di Ferrara*, n. 5., suppl. 11, vol. I.
82. Laplace G., 1968. Recherches de typologie analytique, *Origini*, vol. 2.
83. Laplace G., 1974. «De la dynamique de l'analyse structurale ou la typologie analytique», in *Riv. Scienze Preistoriche*, XXIX.
84. Laplace G., 1977. «Il Riparo Mochi ai Balzi Rossi di Grimaldi (Fouilles 1938/1949). Les industries léptolithiques.», in *Riv. Scienze Preistoriche*, XXXII.
85. Laritchev V. P. 1976. Paleolit Madjourii, Vnutrennoy Mongoli i Vostochnoy Sibiri (Il paleolitico della Manciuria, della Mongolia interna e della Siberia orientale), *Sibir, Centralnaya i Vostochnaya Azia v drebnosti, Novosibirsk*.
86. Lavine H., 1975. Climatologia et chronologie du Paléolithique en Périgord, *Etudes Quaternaires*, vol. 4.
87. Movius H. 1966. The Hearths of the Upper Perigordian and Aurignacian horizons at the Abri Pataud, Les Eyzies (Dordogne) and their possible significance, *American Anthropologist*, vol. 68, n. 2.
88. Movius H. 1977. Excavation of the Abri Pataud, Les Eyzies, *Stratigraphy*, Cambridge.
89. Movius H.L., David N.C., Bricker H.M., Clay H.B., 1968. «The analysis of certain major tool classes of upper Palaeolithic stone tools», in *Bull. of American School of Prehistoric Res.* vol. 26.
90. Müller-Beck H. J., 1965. Eme Wurzel-Industrie der Vogelherd Aurignacien, *Fundberichte aus Schwabed* 91.
91. Müller-Beck H. J., 1979. Zur Archäologie der amerikanischen Arktik. Beiträge zur Allgemeine und Vergleichende Archäologie, vol. I.
92. Neuville R., 1951. Le Paléolithique et le Mésolithique du Desert de Judée, *Archives I.P.H.*, memoire n. 24.
93. Newell R., 1981. Mesolithic dwelling structures. *Mesolithic in Europa*, Potsdam.
94. Okladnikov A.P., Vasilevski R.S., 1980. Severniaya Azia na zariye istorii (L'Asia settentrionale all'alba della storia), *Novosibirsk*.
95. Oliva M., 1980. Vyznam moravskich lokalit pro koncepci aurignacienu (L'importanza dei siti moravi per la definizione dell'Aurignaciano), *Archeologické Rozhledy*, vol. 32.
96. Otte M. (a cura di), 1985. La signification culturelle des industries lithiques, *Actes Coll. Liège. BAR int. Series*, 239.
97. Palma di Cesoolo A., 1965/1966. «Il Paleolitico superiore arcaico (facies uluzziana) della Grotta del Cavallo», *Lecce, Rivista di Scienze Preistoriche.*, voll. 19, 20.
98. Palma di Cesoolo A., 1971. «Il Gravettiano evoluto della Grotta della Cala a Marina di Camerota (Salemo)», *Riv. Scienze Preistoriche*, vol. 26.
99. Palma di Cesoolo A., 1975. «11 Gravettiano Grotta Paglicci nel Gargano», «*Scienze Preistoriche*», vol.30.
100. Penck A., Bruimer E., 1901. *Die Alpen im Eiszeitalter*; Leipzig.
101. Peyrony D., 1933. «Industries aurignaciennes dans le bassin de la Vézère. Aurignacien et Périgordien», *Bull. de la S.P. F.* vol. 30.
102. Peyrony D., 1936. «Le Périgordien et l'Aurignacien. Nouvelles observations» in *Bull. de la S. P. F.*, vol. 33.
103. Peyrony D. E., 1936. *Laugerie Haute*, *Archives de l'Institut de Paleontologia Humaine*, vol. 19.
104. Price T.D., 1981. Regional approaches to human adaptation in the Mesolithic of the North European Plain, *Veröffentlichungen des Museums für Vor- und Frühgeschichte*, Potsdam, V. 14 15.
105. Radmilli A.M. (a cura di), 1975. *Guida della Preistoria italiana*.
106. Rigaud J. Ph., 1970. «Etude préliminaire des industries magdaléniennes de l'Abri du Flageolet II (commune de Bézénac, Dordogne)», in *Bulletin de la S.P.E.*, vol. 67 fasc. 2.
107. Rigaud J. Ph., 1978. The significance of variability among lithic artefacts: a specific case from Southwest

- Frante, *Journal of Anthropological Research*, vol. 34.
108. Rigaud J. Ph., 1982. *Le Paléolithique en Périgord: les données du Sud-Ouest sarlandais et leurs implications*. Thèse doct. d'Etat ès Sciences, Univ. Bordeaux.
109. Rogatchev A. N., 1956. *Mnogosloynnye stoyanki kostenkovsko-borchevskogo rayona na Donu i problema rozvitiia kultury v epokhu verkhnego paleolita na Russkoy Ravninie*, (I siti con più livelli d'occupazione della regione di Kostenki. Borshevo sul Don e il problema dello sviluppo della civilizzazione nel Paleolitico superiore della Pianura Russa), *Materiali i issledovanya po arkhologii SRRR*, vol. 59
110. Valoch K., 1971. *Le Paléolithique inférieur et moyen en Europe Orientale*, VIII Congrès UISPP; Rapports, Vol. I, Beograd.

BIBLIOGRAFIA SAHARA E AFRICA

1. ALIMEN H., *Chronologie préhistorique du Sahara*, Livingston, Congresso Pan-Africano di Preistoria, 1955.
2. ALIMEN H., *Préhistoire de l'Afrique*, Parigi, Boubée et Cie., 1955.
3. ALMAGRO-BASCH M., *PreNstoria del Norte de Africa y del Sahara Espanol*, Barcellona, Consejo Superior de Investigaciones Cientificas, 1964.
4. ALMASY L.E., *Récents explorations dans le désert Libyque*, Il Cairo, Publications de la Société de Géographie d'Egypte, 1936.
5. ANATI E., *Metodi di rilevamento e di analisi delle incisioni rupestri*, Capo di Ponte-Valcamonica, Colloquio del Centro Camuno di Studi Preistorici, 1974.
6. D'ARAMBOURG C., *Mission scientifique de l'Omo (1931-1933)*. *Anthropologie et Géologie*, Parigi, Ed. du Musée d'Histoire Naturelle, 1943.
7. ARKELL A.J., *Early Khartoum*, in « *Antiquity* », vol. XXI, Londra, 1947.
8. ARKELL A.J., *The Old Stone Age in the Anglo-Egyptian Sudan*, Cambridge, Sudan Antiquities Service, Occasiona) Papers 1, 1949.
9. ARKELL A.J., *The relations of the Nile Valley with the Southern Sahara in Neolithic times*, Algeri, Secondo Congresso Pan-Africano di Preistoria, 1952.
10. ARKELL A.J., *Esh-Shaheinab*, Londra, Oxford University Press, 1953.
11. ASCARI M.C., *La Tripolitania nella preistoria*, in « *Rivista delle Colonie italiane* » Roma, 1932.
12. AUMASSIP G., *Néolithique sans poteries dans la région de l'Oued Mya*, in « *Mém. du Crape* », Algeri, 1973.
13. BAGNOLD R.A.-MYERS O.H.-PEEL R.F.-WINKLER H.A., *An Expedition to the Gilf and Uweinat (1938)*, in « *The Geographical Journal* », vol. XCII Londra
14. BAILLOUD O., *Les peintures rupestres archaïques de l'Ennedi (7chad)*, in « *L'Anthropologie* », n. 64, Parigi, 1960.
15. BAISTROCCHI M., *Missioni nel Ténére e nell'Ar*, *Atti del Convegno italo-francese di Studi Sahariana* (Parigi 1981), in « *La Nouvelle Revue Antropologique* », Parigi, 1981.
16. BAISTROCCHI M., *Monumenti funerari preislami del Sahara*, *Atti del Convegno « Il passato del Sahara e aree limitrofe dai Garamanti al Medio Evo »*, in « *Universo* », 1984.
17. BAISTROCCHI M., *Passato e presente dei pastori nomadi del Sahel e del Sahara: lo studio del passato come contributo alla comprensione del patrimonio culturale delle genti sahariane moderne*. *Atti del Convegno Euro-africano sul « Sahara e Sahel: dalle indipendenza alla siccità »* (Firenze 1985),
18. BAISTROCCHI M., *Pre-islamic funerary monuments of the northern Tadrart Acacus*, « *Archeology and Environment in the Lybian Sahara. Excavations at Tadrart Acacus 1978-1983* », a cura di BARICH B., University of Cambridge, Oxford, B.A.R. Series, 1986.
19. BALOUT L., *Le peuplement préhistorique de l'Algérie*, XIII Congresso Preistorico di Francia, Parigi, 1950.
20. BALOUT L.-BRIGGS C., *Mecha-el-Arbi*, *Trav. du Lab. d'Anthropologie et d'Archéologie Préhistorique du Musée du Bardo*, vol. III-IV, Algeri, 1951.
21. BALSAN F., *L'expédition Panhard-Capricorne*, Parigi, 1952.
22. BARICH B., *La serie stratigrafica dell'Uadi Ti-n-Torha (Acacus, Libia)*, in « *Origini* », n. VIII, Roma, 1974.
23. BARICH B., *La tradizione autoctona nella definizione storica del Sahar fezzanese*, in « *Universo* », a. LXIV, n. 5, Firenze, 1984.
24. BARICH B., (a cura di), *Archeology and Environment in the Lybian Sahara - Excavations of Tadrart Acacus 1978-1983*, B.A.R. Series, University of Cambridge, Oxford, 1986.
25. BARICH B.-MORI F., *Missione paleontologica italiana nel Sahara libico. Risultati della campagna del 1969*, « *Origini* », n. IV, Roma, 1970.
26. BARTH LI., *Reisen und Entdeckungen in Nord und Centrai-Africa*, J. Perthes, vol. I, Gotha, 1857.

27. BELTRAMI V., Repertorio dei monumenti pro-islamici presenti nel territorio dell'AD, ed aree limitrofe, in « Africa », n. 34, Roma, 1979.
28. BARICH B., Repertorio dei siti paleolitici e neolitici e dei resti umani reperibili nel territorio dell'AD, ed aree limitrofe, in « Africa », n. 35, Roma, 1980.
29. BARICH B., Repertorio delle incisioni, pitture e iscrizioni rupestri presenti nel territorio dell'Aire aree limitrofe, in « Africa », n. 36, Roma, 1981.
30. BARICH B., Una corona per Agadès, Roma, de Feo editore, 1982.
31. BLANGUERNON C., Le Hoggar, Parigi, Arthrand, 1985.
32. BRENTJES B., African Rock Art, Londra, 1969.
33. BREUIL H., L'Afrique préhistorique, « Cahiers d'Art », n. 5, Parigi, 1930.
34. BREUIL H. -KEMAL EL-DIN, Les gravures rupestres du Djebel Ouennat, Revue Scientifique, Parigi, 1929.
35. BREUIL H. - LHOTE H., Les roches peintes du Tassili n'Ajjer, d'après les relevés du col Brenans avec la collaboration de H. Lhote, Atti del Congresso Pan-Africano di Preistoria (Algeri 1952), Algeri, 1954.
36. BREZILLON M.N., La dénomination des objets de plein taillée, suppl. di « Gallia Préhistorique », n. IV, Parigi, CNRS, 1974.
37. CAMPS G., Corpus des poteries modelées retirées des monument sprotohistoriques de l'Afrique du Nord, in « Mém. du Crape », n. 3, Parigi, AMO, 1964.
38. CAMPS G., Monuments et rites funéraire sprotohistoriques de l'Afrique du Nord, in « Mém. du Crape », Hors série, Parigi, AMG, 1965.
39. CAMPS G., Céramique protohistorique du Maghreb, Fiches Typologiques Africaines, « Mém. du Crape », n. 5, Parigi, AMG, 1967.
40. CAMPS G., Amekni, Néolithique ancien du Hoggar, in « Mém. du Crape », n. 10, Parigi, AMG, 1968.
41. CAMPS G., Les civilisations préhistoriques de l'Afrique du Nord et du Sahara, Parigi, ed. Doin, 1974.
42. CAMPS G., Tableau chronologique de la Préhistoire récente du Nord de l'Afrique (Deuxième synthèse des datations absolues obtenues par le carbone 14), Bulletin de la Société Préhistorique Française (Etud. et Trav.), n. 71, Parigi, 1974.
43. CAMPS G., Berbères, Aux marges de l'histoire, Ed. des Hespérides, Tolosa, 1980.
44. CAMPS G. -FABER H., Metière et Art mobilier dans la Préhistoire nord2fricaine et saharienne, in « Mém. du Crape », Parigi, AMG, 1966.
45. CAMPS G., FABER H Industrie de l'os Epipaléolithique et Néolithique, Fiches Typologiques Africaines, « Cahiers du Crape », n. 6-7, Parigi, AMG, 1968.
46. CAPOT REY R., Le Sahara jran~cais (Afrique blanche franpis), Parigi, PUF, 1953.
47. CATON-THOMPSON G., The Aterian Industry, its Piacce and Significance in the Paleolithic World, Londra Ruxley Memoria) Lecture, Journal of the Royal Anthro. Inst. of G. Britain and Ireland, 1946.
48. CHAMLA M.C., Populations anciennes du Sahara et des régions limitrphes, études des restes osseux humains néolithiques et préhistoriques, « Mém. du Crape », n. 9, Parigi, AMG, 1970.
49. CHASSELOUP-LAUBAT F. DE, Art rupestre au Hoggar (Haut Mertoutek), Parigi, Plon, 1938.
50. CLARK J.D., The Prehistory of Afirca, Londra, Thames and Hudson, 1970.
51. CLARK J.D., Preliminary report on the Archeological Reconnaissance in the Northern AW and Ténééré, Republic of Niger, Londra, The British expedition to the Air mountains, 1970.
52. CLARK J.D., An Archeological Survey of the Northern Air and Ténééré, in « Geographical Journal », Londra, 1971.
53. CLARK J.D., The Tenerian Neolithic, « Quaternaria », n. XVIII, 1973.
54. CLARK J.D., The domestication process in Sub-Saharan Africa, IX Congresso dell'Unione Internazionale di Scienze Storiche e Protostoriche, Nizza, 1976.
55. CLARK J.D., (a cura di), The Cambridge History of Africa -From the earliest times to c. 500 B.C., vol. I, Cambridge, 1981.
56. COUVERT M., Atlas d'anatomie des charbons defoyers préhistoriques de l'Afrique du Nord tempéré, in «Mém. du Crape», Algeri, 1977.
57. DALLONI M., Mission au Tibesti (1930~1931), Mém. de l'Academie des Sciences, n. 6, Parigi, 1935.
58. DALLONI M., Mission scientifique au Fezzan, Géologie et Préhistoire, Trav. de l'Institut de Recherches Sahariennes, vol. VI, Parigi, 1948.
59. DESIO A., Il Tibesti nord-orientale, Roma, Società Italiana Arti Gratriche, 1942.
60. FAGE J.D., An Atlas of African History, Londra, Amold, 1965.
61. FAGE J.D., (a cura di), The Cambridge History of Africa. From c. 500 B.C. to A.D. 1050, vol. II, Cambridge, 1982.
62. FANTIN M., Tuareg, Tassili, Sahara, Bologna, Tamari, 1971.

63. FEDELE F.-TURCO O., Preistoria del Ténéré, Bra, Museo Civico Craveri di Storia Naturale, 1982.
64. FLAMAND O.B.M., Les Pierres écrites (Hadjrat-Mektoubat), Parigi, Masson, 1921.
65. FORSCHUNGSSTATION BARDAI FOR GEOLOGEN IN DER ZENTRAL SAHARA; Informationen aus Lehre und Forschung an der Freien Universität Berlin, Pressendienst Wissenschaft, vol. V, Berlino, 1974.
66. FOUREAU F., Documents scientifiques de la mission saharienne: Mission Foureau-Lamy, Publ. Soc. Géogr., Parigi, Masson, 1905.
67. FROBENIUS L., L'art africain, « Cahiers d'Art », n. 5, Parigi, 1930.
68. FROBENIUS L., Histoire de la civilisation africaine, Parigi, 1936.
69. FROBENIUS L., Ekade: Ektab die Felsbilder Fezzans, Lipsia, Forschungsinstitut für Kulturmorphologie, Lipsia, 1937.
70. FROBENIUS L.-BREUIL H., Afrique, Parigi, 1931.
71. FROBENIUS L.-OBERMAIER H., Hadschra Maktuba, Urzeitliche Felsbilder Kleinafrikas, Monaco, 1925.
72. FURON R., Documents pour servir à la préhistoire du Sahara meridional, Congrès International Saharien, Parigi, 1938.
73. FURON R., Manuale di preistoria, Bologna, Tamari, 1970.
74. GABRIEL B., Bauelemente priiislamischer Glibertypen im Tibesti-Gebirge (Zentrale Ost Sahara), APA, n. 1, 1970.
75. GARDI E., Sahara, Berna, Kummerly & Frey, 1970.
76. GAUDIO A., Peintures rupestres préhistoriques du Sahara Algéro-Lybie, Parigi, 1964.
77. GAUDIO A.-BAISTROCCHI M.-BARICHI B.-BELTRAMI V.-GRAZIOSI P.-MORI F., Il Sahara prima del deserto, in « Geodes », a. III, n. 11, Milano, 1981.
78. GAUTHIER F.F., Gravures rupestres sud-oranaises et sahariennes, in « L'Anthropologie », Parigi, 1904.
79. GAUTHIER F.F., Le Sahara, Parigi, Payot, 1928.
80. GAUTHIER F.F., Le passé de l'Afrique du Nord, Parigi, Payot, 1937.
80. 81. GAUTHIER F.F.-CHUDEAU R., Mission au Sahara, Parigi, Colin, 1910.
82. GAUTHIER F.F.-REYGASSE M., Rapport sur une mission au Sahara Centrai (Oued Djerat), Parigi, Académie des Inscriptions et Belles Lettres, 1935.
83. GRAZIOSI P., Recherches préhistoriques au Fezzan et dans la Tripolitaine du Nord, in « L'Anthropologie », vol. 44, Parigi, 1934.
84. GRAZIOSI P., Le nostre conoscenze paleontologiche sulla Libia sino al 1938, Annali del Museo Libico di Storia Naturale, vol. I, Tripoli, 1939.
85. GRAZIOSI P., Arte rupestre della Libia, Mostra d'Oltremare, 2 voll., Napoli, 1942. ID., La Libia preistorica, la Libia nella scienza e nella storia, Roma, Ministero dell'Africa Italiana, 1943.
86. GRAZIOSI P., L'arte rupestre del Sahara libico, Firenze, 1962.
87. GRAZIOSI P.-Di CAPORIACCO L., Le pitture rupestri di Aik Doua, Centro di Studi Coloniali, vol. XII, Firenze, 1934.
88. GREBENART O., Mission de Recherches Préhistoriques dans l'AD-Niger, Aixen-Provence, LAPEMO, 1976.
89. GSELL ST., Histoire ancienne de l'Afrique du Nord, 6 voll., Parigi, Hachette, 1913-1927.
90. HUARD P., Etat des recherches au Tchad, Parigi, Tropiques, 1952-1953.
91. HUARD P., Gravures rupestres des confins nigéro-tchadiens, Dakar, Boll. del'IFAN, 1953.
92. HUARD P.-LECLANT J., La culture des chasseurs du Nil et du Sahara, « Mém. du Crape », 2 voll., Algeri, 1980.
93. HUARD P.-MILBURN M., Nouvelles station rupestres des confins nigeroalgeriens, Boll. de VIFAN, vol. 40, ser. B, n. 1, Dakar, 1978.
94. HUARD P. -PETIT J., Les chasseurs-graveurs du Hoggar, « Mém. du Crape », Libyca, vol. XXIII, Algeri, 1975.
95. HUGOT H.J., Premier aperçu sur la Préhistoire du Ténéré au Tafessasset, Missione Berliet Ténéré-Tchad. Documenta Scientifiques, Parigi, A.M.O., 1962.
96. HUGOT H.J., Recherches préhistoriques dans l'Ahaggar nord-occidental 1950-1957, « Mém. du Crape », Parigi, AMO, 1963.
97. HUGOT H.J., Le Sahara avant le Désert, Tolosa, Ed. des Hespérides, 1974.
98. OHANSON D.-EDLEY M., Lucy. Le origini dell'umanità, Milano, Mondadori, 1982.
99. JOUBERT G.-VAUFREY R., Le Néolithique au Ténéré, in « L'Anthropologie », vol. 50, Parigi, 1946.
100. JULIEN CH.-A. (revisione di Courtois Ch.), Histoire de l'Afrique du Nord (des origines à la conquête arabe), Parigi/SNED - Algeri, Payot, 1951.
101. KAZUYOSHI N., Sahara, Milano, Mondadori, 1977.

102. KILIAN C., Quelques observations et découvertes de ma mission 1927-1928 aux confins Imouhar-Teda dans le Sahara central et orientai, Parigi, Académie des Inscriptions et Belles Lettres, 1929.
103. KUNZ J., Neue Felsbilde in der Westlichen Tassili n'Ajjer (Algerien), in « Paiduma », n. 23, 1977.
104. KUNZ J., Felsbilder der Westlichen Tassili n'Ajjer (Algerien), in « Beiträge zur Allgemeinen und Vergleichenden Archäologie », n. 1, 1979.
105. LAJOUX J.D., Merveilles du Tassili n'Ajjer, Parigi, 1962.
106. LAW R.G., The Garamantes in classical times, in « Journal of African History », n. 8, Londra, 1967.
107. LEAKEY L.S.B., The Oldoway Human Skeleton Nature, New York, 1932.
108. LEAKEY L.S.B.-LEAKEY M.D., Excavations at the Njoro River Cave, Stone Age cremated Burials in Kenya Colony, Oxford, Oxford University Press, 1950.
109. LEAKEY R.E.-LEWIN R., Origini. Nascita e possibile futuro dell'uomo, Bari, Laterza, 1983.
110. LEFEBRE G.-LEFEBRE L., Corpus des Gravures et peintures rupestres de la région de Constantine, « Mém. du Crape », Parigi, AMG, 1967.
111. LHOTE H., A la décou verte defresques du Tassili, Parigi, Arthaud, 1958.
112. LHOTE H., L'épopée du Ténéré, Parigi, Gallimard, 1961.
113. LHOTE H., The Rock Art of the Maghreb and Sahara, Art of the Stone Age, Art of the World Series, Londra,
114. LHOTE H., Les gravures rupestres du Sud Oranais, « Mém. du Crape », n. 16, Parigi, AMG, 1970.
115. LHOTE H., Les gravures rupestres de l'Oued Djerat (Tassili n'Ajjer), 2 voll., « Mém. du Crape », n. 24, Algeri,
116. LHOTE H., Vers d'Autres Tassilis, Parigi, Arthaud, 1976.
117. LHOTE H., Les chars rupestres sahariens, Tolosa, Ed. des Hespérides, 1982.
118. LIGABUE G.- PINNA G.- ALLAROLI A.-TAQUET PE, I Dinosauri del Ténéré, Milano, Longanesi, 1972.
119. MAITRE J.P., Contribution à la Préhistoire de l'Ahaggar (Tefedest central), « Mém. du Crape », Parigi, AMG,
120. MAUNY R., Afrique occidentale française. Préhistoire, Encyclopédie de l'Empire français, Encyclopédie Coloniale et Maritime, Parigi, 1949.
121. MAUNY R., Etat actuel de nos Connaissances sur la Préhistoire de la colonie du Niger, Boll. de FIFANII
122. MAUNY R., Essai sur l'histoire de métaux en Afrique occidentale, Boll. de l'I.F.A.N., vol. XIV, Dakar, 1952.
123. PUGLISI S.M., Coordinamento delle ricerche Paleontologiche nel Sahara e nell'Alto Nilo Civiltà Preistoriche del Sahara e dell'Alto Nilo, Roma, C.N.R., 1976.
124. REYGASSE M., Contribution à l'étude des gravures rupestres et inscription tiffinagh du Sahara central Algeri, 1932.
125. MAUNY R., Gravures et peintures rupestres du Tassili n'Ajjer, in « L'Anthropologie », vol. 45, Parigi, 1935.
126. MAUNY R., Monuments funéraires préislamiques de l'Afrique du Nord, Publications du Gouv. Général de l'Algérie, Missions archéologiques, Algeri, 1950.
127. ROSET J.P., Les plus vieilles céramiques du Sahara, in « Archeologia », Parigi, ottobre 1983.
128. MAUNY R., Nouvelles données sur le problème de la néolithisation du Sahara Meridional l'AW et le Ténéré, au Niger, in Atti del XI Congresso dell'INQUA (Mosca, 1982), in « Cahiers de l'ORSTROM », n. 2, 1983.
129. ROSET J.P.-PARIS F., La nécropole d'Iwelen dans l'Air Septentrional (Niger), in « Travaux et Documenta de l'ORSTROM » [
130. ROUBET C.-HUGOT H.J.-SoUviiLE O. e AL., Préhistoire Africaine. Mélanges offerts au Doyen L. Babui, Parigi, Ed. ADFP, 1983.
131. RUHLMANN A., Le Maroc préhistorique, Soc. Nat. du Maroc, Rabat, 1948. Sahara, 10000 Jahre Zwischen Weide und Wüste, Colonia, 1978.
132. SAVARY J.P., Monuments en Pierres sèches du Fadnoun (Tassili n'Ajjer), « Mém. du Crape », vol. VI, Algeri, 1966.
133. SIMONEAU A., Images inédites du Draa Moyen (Maroc du Sud), Boll. del Centro Camuno di Studi Preistorici, Capo di Ponte-Valcamonica, 1971.
134. MAUNY R., Nuove scoperte d'arte rupestre nel Marocco Meridionale, Boll. del Centro Camuno di Studi Preistorici, Capo di Ponte-Valcamonica, 1973.
135. MAUNY R., Catalogue des Sites Rupestres du Sud Maroc, Rabat, 1974.
136. TAQUET PH., Géologie et Paléontologie du Gisement de Gadoufaoua (Aptien du Niger), Cahiers de Paléontologie, Parigi, CNRS, 1976.
137. TIXIER J., Le Ténéréen de l'Adrar Bous, Mission Berliet Ténéré-Tchad, Documenta scientifiques, Parigi,

138. TIXIER J., Typologie de l'Épipaléolithique du Magreb, « Mém. du Crape », vol. II, Parigi, AMG, 1963.
139. URVOY Y., Histoire des Populations du Soudan Centrai, Parigi, Larose, 1936.
140. VALORI B., Osservazioni sui rapporti preistorici fra l'Egitto e la Libia, Atti della prima riunione dell'Istituto di Paleontologia Umana, Firenze, 1927.
141. VAUFREY R., L'art rupestre nord-africain, Mem. de l'Inst. Pa. Hum., vol. XX, Parigi, 1939.
142. VAYSON DE PRADERNE, La Préhistoire, Parigi, Colin, 1938.
143. WEYER H.-LHOTE H., Sahara, Bema, Kummerly & Frey, 1980.
144. WILLCOX A.R., The Rock Art of Africa, New York, Holmes & Meier, 1984.
145. ZELTNER F. De, Grottes à peintures du Soudan fraWais, in « L'Anthropologie », vol. XXIV, Parigi, 1911.

BIBLIOGRAFIA MEDIORIENTE

1. AA.VV., Bilinguismo e traduzione nell'Antico Oriente, VO 3 (1980), passim.
2. AA.VV., Naissance de l'écriture. Cunéiformes et hiéroglyphes, Paris 1982.
3. Adams, R. McC. - Nissen, H.J., The Uruk Countryside. The Natural Setting of Urban Societies, - Chicago .
- Biggs, R.D., Inscriptions from Teli Abu Salabih, Chicago - London 1974. S. Brinkman, J.A., A Political History of Post-Kassite Babylonia, Roma 1968.
6. Brinkman, J.A., Materiale and Studies for Kassite History, I, Chicago 1976.
7. Brinkman, J.A., Merodach-Baladan 11, in: Studies. .. Oppenheim, Chicago 1964, pp. 6-53.
8. Cagni, L. (a cura di), La lingua di Ebla, Napoli 1981.
9. Cagni, L. (a cura di), Il bilinguismo a Ebla, Napoli 1984.
10. Cooper, J.S., Sumerian and Akkadian in Sumer and Akkad, OrNS 42 (1973), pp. 239-246.
11. Diakonoff, I.M., Die Arier im Vorderen Orienta Ende eines Mythos, OrNS 41(1972), pp. 91-120.
12. Diakonoff, I.M., Hurrisch und Urartidsch, Munchen 1971.
13. Ellis, R.S., A Bibliography of Mesopotamian Archaeological Sites, Wiesbaden 1972.
14. Eph'al, I., The Ancient Arabe, Jerusalem - Leiden 1982. 1
15. Edzard, D.O., Die 'Zweite Zwischenzeit' Babylonien, Wiesbaden 1957.
16. Fales, F.M., Aramaic Epigraphs on Clay Tablets of the Neo-Assyrian Period, Roma 1986.
17. Falkenstein, A., Das Sumerische, Leiden 1959.
18. Fronzaroli, P. (a cura di), Studies on the Language of Ebla, Firenze 1984.
19. Garbini, G., Storia e problemi dell'epigrafia semitica, Napoli 1979.
20. Garbini, G., Le lingue semitiche, Napoli 1985.
21. Garelli, P., Le palaia et la royauté, Paris 1974.
22. Gelb, I.J., A Study of Writing, Chicago 1952.
23. Gelb, I.J., The Inscription of Jibbit-Lim, King of Ebla, Studia Orientalia Fennica 55 (Helsinki 1984) 24. Gelb, I.J., On the Alle ged Tempie and State Economies in Ancient Mesopotamia, in: Studi E. Volterra, VI, Milano 1969, pp. 137-154.
25. Grayson, A.K., Assyrian Royal Inscription, I-II, Wiesbaden 1972.
26. Grayson, A.K., Assyrian and Babylonian Chronicles, Locust Valley 1975.
27. Helck, W., Die Beziehungen Aegyptens zu Vorderasien im 3. und 2. Jahrtausend v. Chr., Wiesbaden 1962.
28. Hirsch, H., Die Inschriften der Könige von Agade, AfO 20 (1963), pp. 1-82.
29. Jones, T.B., Sumerian Administrative Documents: An Essay, in: Studies Jacobsen, Chicago 1975, pp. 41-62.
30. Kammenhuber, A., The Linguistic Situation of the 2nd Millennium B. C. in Ancient Anatolia, JRAS 2
31. Kitchen, K.A., Pharaoh Triumphant. The Life and Times of Ramses II King of Egypt, Warminster 1988
32. Kitchen, K.A., Suppiluliuma and the Amarna Pharaohs. A Study in Relative Chronology, Liverpool 1962.
33. Klengel, H., Geschichte Syriens im 2. Jahrtausend, 1-111, Berlin 1965-1970.
34. Kupper, L.-R., Les nomades en Mésopotamie au temps des rois de Mari, Paris 1975.
35. Kraus, F.R., Sumerer und Akkader. Ein Problem der altmesopotamischen Geschichte, Amsterdam - London
36. Larsen, M.T., The Old Assyrian City State and its Colonies, Copenhagen 1976.
37. Lieberman, S.J., Of Clay Pebbles, Hollow Clay Balls, and Writing: A Sumerian View, AJA 84 (1980)
38. Liverani, M., Il fuoruscitismo in Siria nella tarda età del Bronzo, RSO 77 (1965), pp. 315-336.
39. Liverani, M., Antico Oriente. Storia società economia, Bari 1988.
40. Moscati, S., L'alba della civiltà. Società, economia e pensiero nel Vicino Oriente antico, 1-111, Torino 1976.
41. Naveh, J., The Development of the Aramaic Script, Jerusalem 1970.
42. Nissen, H.-J. - Renger, J., Mesopotamien und seine Nachbarn, 1-11, Berlin 1982.
43. Oppenheim, A.L., Ancient Mesopotamia. Portrait of a Dead Civilization, Chicago 1964 (tr. it. 1978).

44. Pettinato, G., Il commercio con l'estero della Mesopotamia meridionale nel 3. Millennio av. Cr. alla luce delle fonti letterarie e lessicali sumeriche, *Mesopotamia* 7 (1972), pp. 43-166.
45. Pettinato, G., Testi lessicali bilingui della biblioteca L.2769 (= MEE IV), Napoli 1982.
46. Perkins, A.L., *The Comparative Archaeology of Early Mesopotamia*, Chicago 1949.
47. Piotrovski, B., *Il regno di Van: Urartu*, Roma 1966.
48. Postgate, J.N., *Taxation and Conscription in the Assyrian Empire*, Roma 1974.
49. Redman, C.L., *The Rise of Civilization*, San Francisco 1978.
50. Rowton, M. B., *The Role of Watercourses in the Growth of Mesopotamian Civilization*, in: *Festschrift von Soden, Neukirchen-Vluyn* 1969, pp. 307-316.
51. Schmandt-Besserat, D., *An Archaic Recording System and the Origin of Writing*, *SMS* 1/2 (1977), pp.31-70.
52. Sjöberg, A., *The Old Babylonian Eduba*, in: *Studies Jacobsen*, Chicago 1976, pp. 159-180.
53. Steinkeller, P., *Seal Practice in the Ur III Period*, in *SSANE*, Malibu 1977, pp. 41-53.
54. Vajman, A.A., *Über die Protosumerische Schrift*, in: *Wirtschaft und Gesellschaft im alten Vorderasien*, Budapest 1976, pp. 15-27.
55. Vallai, F., *Suse et l'Elam*, Paris 1980.
56. Veenhof, K., *Aspects of Old Assyrian Trade and its Terminology*, Leiden 1972.
57. Veenhof, K. (Ed.), *Cuneiform Archives and Libraries*, Leiden 1986.
58. von Soden, W., *Zweisprachigkeit in der geistigen Kultur Babyloniens*, Wien 1960.
59. Wilcke, C., *Neue Quellen aus Isin zur Geschichte der Ur-III Zeit und der L Dynastie von Isin*, *OrNS* 54
60. Wilhelm, G., *Grundzüge der Geschichte und Kultur der Hurriter*, Darmstadt 1982.
61. Wiseman, D.J., *Nebuchadrezzar and Babylon*, Oxford 1985.
62. Young, H.D. (Ed.), *Ugarit in Retrospect*, Winona Lake 1981.

BIBLIOGRAFIA REPERTI ARTE EGIZIA

1. Badaway, A., *A History of Egyptian Architecture*. vol. I-III. Giza 1954 e Los Angeles 1966-1968.
2. Brooklyn Museum, *Five Years of Collecting Egyptian Art, 1951-1956*-Brooklyn 1956
3. Edwards, I.E.S., Gadd, C.J.,
4. Hammond, N.G.L. E Sollberger, E., *The Cambridge Ancient History*, Vol. I (cap. XI, XIV, XX), vol. II (cap. II, III, VIII, IX, XIX, XXIII, XXXV), 3a ed. Cambridge 1952-1959
5. S. Hayes, W.C., *The Scepter of Egypt*, I- II. New York 1952-1959
6. Hornung, E., *Der Eine und die vielen*. Darmstadt 1971.
7. Lange, K. and Hirmer, M., *Egypt Architecture, Sculpture, Painting*, 4a ed. Londra 1968.
8. Leclant, J., (ac.di), *Le monde égyptien, Les Pharaons*, vol. 1-III (L'Univers des Formes). Parigi 1978-1980.
9. Smith, W.S., *The Art and Architecture of Ancient Egypt*. Harmondsworth 1965
10. Vandier, J., *Manuel d'archéologie égyptienne*, vol. I-VI. Parigi 1952-78
11. Vanderslyen, C., *Das alte Ägypten (Propyläen Kunstgeschichte, 15)*. Berlino 1975

BIBLIOGRAFIA SUI CEREALI

1. ACERBO, G., 1954 - I cereali - Studio storico-economico. *Encicl. Agr. Ital.*, II Vol., Reda, Roma.
2. ALLAN, R. E., 1959 Monosomic analysis studies. *Wheat Newsletter*, Vol. VI.
3. ALALA, R. E., HEYNE, E. G., ELMER, T. and JOHNSTON, C. O., 1959 - Genetic analyses of ten sources of Hessian fly resistance, their interrelationship and association with leaf rust reaction in wheat. *Kansas Agr. Exp. Sta. Rech Bul.*
4. ALLAN, R. E. and VOGEL, O. A., 1960 - F, Monosomic analysis involving a smooth awn durum wheat. *Wheat Information Service*.
5. ALLAN, R. E. and VOGEL, O. A., 1963 - F, Monosomic analysis of culm length in wheat crosses involving semidwarf Norin 10-Brevor 14 and the Chinese Spring series. *Crop Science*.
6. ALLAN, R. E. and VOGEL, O. A., 1964 - F, Monosomic analysis of coleoptile and fast-leaf development in two series of wheat crosses. *Crop Science*.
7. ANDERSON, E., 1949 - Introgressive hybridization. John Wiley, New York.
8. BARABAS, Z., 1959 - An induced mutant in *Triticum carthlicum* with the diagnostic feature of *T. vavilovi*.
9. BIFFEN, R. H., 1907 - Studies in the inheritance of disease resistance. *Journ. Agri. Sci.*
10. BOWDRN, W. M., 1959 - The taxonomy and nomenclature of the wheats, barleys and oats and their wild relatives. *Canad. J. Bot.*
11. BOZZINI, A. e AVANZI, S., 1963 - «Solid stem»: a radiation induced mutation in *Triticum durum* Desf. *Caryologia*.

12. BOZZINI, A., D'AMATO, F., MONTI L. M., e SCARASCIA MUGNOZZA, G. T., 1964 - Analisi dell'allogamia in frumento duro per mezzo di un marcatore genetico. Gen. Agr.
13. BOZZINI, A., 1965 - Sphaerococcoid, a radiation induced mutation in *Triticum durum* Desf. Use md. Mut. Plani Breed. FAO-IAEA Meeting, Rome 1964. Pergamon Press.
14. BOZZINI, A. e GIORGI, B., 1969 - Karyotype analysis in *Triticum* - II. Analysis of *T. araraticum* Jacubz and *T. timophaevi* Zhuk and their relationships with other
15. BRIGGLE, L. W. and SEARS, E. R., 1966 - Linkage of resistance to *Erysiphe graminis* f SP. tritici (Pm3) and Hairy glume (Hg) on chromosome 1 A of wheat. Crop Science.
16. CAMPBELL, A. B. and MCGINNIS, R. C., 1958 - A monosomic analysis of stem rust reaction and awn expression in Redman wheat. Canadian Journal Plant Science.
17. D'AMATO, F., SCARASCIA, G. T., MONTI, L. M. and B077INI, A., 1962 - Types and frequencies of chlorophyll mutations in durum wheat induced by radiations and chemicals. Radiation Botany.
18. DARWIN, E., 1968 - Animals and Plants under domestication.
19. DRISCOLL and JENSEN, 1963 - Monosomic analysis of awnedness and time of maturity in wheat. (Abstr.)
20. DRISCOLL, C. J. and JENSEN, N. F., 1964 - Chromosomes associateti with waxlessness, awnedness and time of maturity oJ common wheat. Canad. J. Genet. and Cytol.
21. FELDMAN, M., 1966 - Identification of unpaired chromosomes in FI hybrids involving *Triticum aestivum* and *T. timopheevi*. Canad. J. Genet. and Cytol.
22. FLAKSBERGER, C. A., 1935 - Flora of cultivated Plants. (ed. E.V. Wulff). I. Cereals. Lenin Acad. Agric. Sci. URSS Inst. Plant md. Sta. Agric. Publ. Co.
23. FLAKSBERGER, C. A., ANTROPOV, V. I., BAKHTEEV, F. H. and MORDVINKIN, V. I., 1939 - Key to true Cereals. Wheat, rye, barley, oats. People's Comm. Agric. URSS; Lenin Mem. A11-Union Ac. Sci. Inst. Pi.
24. FORLANI, R., 1954 - Il Frumento. Monografia. Genetica Agraria Pavia.
25. FRANKRL, O. H., MUNDAY, A. and LEWIS, S., 1962 - Genetics of flower morphogenesis in wheat. (Abst.) Canberra CSIRO Div. Plant Ind. Ann. Rep.
26. GALLUN, R. L. and PATTERSON, F. L., 1964, cfr. MORRIS, 1965 - Add. lists Chromos. locations of genes for wheat characters. Wheat Newsletter.
27. GIORGI, B., 1964 - Analisi cariotipica di *Triticum durum* Desf. var. Cappelli. Genetica Agraria.
28. GIORGI, B., 1966 - Analisi cariotipica di alcune *Triticinae*. Atti A.G.I 2
29. GIORGI, B. and BOZZINI, A., 1969 - Karyotype analysis in *Triticum* - L Analysis of *Triticum turgidum* (L.) Thell and soma related tetraploid wheats. Caryologia.
30. GIORGI, B. and BOZZINI, A., 1969b - Karyotype analysis in *Triticum* - III. Analysis of the presumed diploid progenitors of polyploid wheats.
31. GIORGI, B. and B077INI, A., 1969 - Karyotype analysis in *Triticum* - N. Analysis of (*Aegilops speltoides*, *Triticum boeoticum*) hybrid and a hypothesis of origin of tetraploid wheats. Caryologia.
32. GIORGI, B., B077INI, A. e CARLUCCIO, F., 1967 Analisi cariotipica dei genomi A, B e D in *Triticum*. Atti
33. GIORGI, B., BOZZINI, A. e CARLUCCIO, F., 1968 - Analisi cariotipica in frumenti tetraploidi. Atti A.G.I.
34. GREIN, G. I. and KNOTT, D. R., 1962 - Aduli plant reaction to stem rust of lines of Marquis wheat with substituted genes for resistente Can. I. Plant Science.
35. HARLAN, I. R. and ZOHARY, D., 1966 - Distribution of wild wheats and barley. Science.
36. HELBAEK, H., 1959 - Domestication of food plants in the old world. Science.
37. HERMSEN, I. G. TH., 1963 - The localization of two genes for dwarfing in the variety Timstein by means of substitution lines. Euphytica.
38. REYNE (cfr. MORRIS R., 1961) - Locations ot genes for wheat Characters by chromosomes. Wheat
39. HEYNE, E. G. and JOHNSON, C. O., 1954 - Inheritance of leaf rust reaction and other characters in crosses among Timstein, Pawnee and Red Chif wheats. Agronomy bur.
40. HYNE, E. G. and LIVFRS, W., 1953 - Monosomic analysis of leaf rust reaction, awnedness, winter injury and seed color in Pawnee wheat. Agronomy Jour.
41. HURD, E. A. and MCGINNIS, R. C., 1958 Note on the location of genes of dwarfing in Redman wheat. Canadian Jour. Plant Science.
42. JAKUBZINER, M. M., 1958 - New wheat species. Proc. Ist. interr. Wheat Genet. Symp. Public Press Ltd. Winnipeg.
43. JAKUBZINER, M. M., 1962 - Wheat species and varieties as resources in plant breeding. Symp. on genetics and wheat breeding. Agr. Res. Inst. Hung Ac. Sci. Martouvasar.
44. JHA, K. K., 1964 - The association of a gene for purple coleoptile with chromosome 7D of common wheat. Canad. Jour. Genet. and Cytol.

45. JOHNSTON (cfr. R. MORRIS, 1961 - Locations of genes for wheat characters by chromosomes. Wheat
46. KAO, F. T., and CALDECOTT, R. S., 1964 - The mutagenic effect of recurrent irradiation in Triticum. Genetics.
47. KEMPANNA, C., 1963 - Investigations into the genetic regulation of meiotic chromosome behaviour in Triticum aestivum. Ph. D. thesis University of Cambridge, England.
48. KIHARA, -, 1924 - Cytologische und genetische Studien bei wichtigen Getreidearten. Mém. Coli. Sci., Kyoto Univ.
49. KIHARA, H., 1930 - Genomanalyse bei Triticum und Aegilops L Cytologia.
50. KIHARA, R., 1931 - Genomanalyse bei Triticum und Aegilops - II Aegilotriticum und Aegilops cylindrica. Cytologia.
51. KIHARA, H. and YAMASHITA, 1954 - X-ray induced mutants and reciprocal translocation types and their linkage in einkorn wheats. W.I.S.
52. KIHARA, H., 1966 - Factors affecting the evaluation of common wheat. *md. 1. Genet. 26A (Symp).*
53. KNOTT, D. R., 1959 - The inheritance of rust resistance - IV. Monosomic analysis of rust resistance and some other characters in six varieties of wheat including Gabo and Kenya Farmer. *Canad. Journ. Plant Science.*
54. KOSTOFF, D., 1936 - Studies on the polyploid plants - XI. Amphidiploid Triticum timopheevi Zhuk x Triticum monococcum L. *Zeit M. Zücht.*
55. KRITZINGER, A., 1962 - Monosomic analysis of Triticum vulgare varieties, Mentana, Kenya, Supremo, Kenya Farmer and Timstein (Abst.). *Agr. Res. (So. Africa)*
56. KUCKUCK, H., 1959 - Neuere Arbeiten zur Entstehung der hexaploiden Kulturweizen. *Zeit. Pflzücht.*
57. KUCKUCK, H., 1959 - On the findings of Triticum spelta L. in Iran and on the arising of Triticum aestivum type through crossing of different spelta-type. W.I.S.
58. KUSPIRA J. and MILLIS, L. A., 1967 - Cytogenetic analysis of tetraploid wheats using hexaploid wheat aneuploids. *Canad. J. Genet. Cytol.*
59. KUSPIRA, J. and UNRAU, J., 1957 - Genetic analyses of certain characters in common wheat using whole chromosome substitution lines. *Canad. Jour. Plant. Science,*
60. KUSPIRA, J. and UNRAU, J., 1958 - Determination of the number and dominant relationships of genes on substituted chromosomes in common wheat, Triticum aestivum L. *Canad. Jour. Plant Science.*
61. KUSPIRA J. and UNRAU, J., 1960 - Determination of gene-chromosome associations and establishment of chromosome markers by aneuploid analysis in common wheat - L F2 analyses of glume pubescent, spike density and culm color. *Canad. Jour. Genet. and Cytology.*
62. LARSON, R. I., 1952 - Aneuploid analysis of inheritance of solid stem in common wheat. *Genetics.*
63. LARSON, R. I., 1959 - Cytogenetics of solid stem in common wheat - L Monosomic F, analysis of the variety S-615. *Canad. Jour. Botany.*
64. LARSON, R. J., 1959 - Inheritance of the type al solid stem in Golden Ball (Triticum durum), Cytogenetics of the relation between solid stem and other morphological characters in hexaploid F5 lines of a hybrid with Rescue (T. aestivum). *Canad. Jour. Botany.*
65. LARSON, R., 1966 - Aneuploid analysis of quantitative characters in wheat. *Proc. II Internat. Wheat Gen Symp. Hereditas Suppl.*
66. LARSON, R. I. and McDONALD, M. D., 1959 - Cytogenetics of solid stem in common wheat -II. Stem solidness of monosomic lines of the variety S-15. *Canad. Jour. Botany.*
67. LARSON, R. I. and McDONALD, M. D., 1959 - Cytogenetics of solid stem in common wheat -III. Culm measurements and their relation to stem solidness in monosomic lines of the variety S-615. *Canad. Jour. Botany.*
68. LARSON, R. I. and McDONALD, M. D., 1962 - Cytogenetics of solid stem in common wheat - Aneuploid lines of the variety Rescue. *Canad. Jour. Genetics and Cytol.*
69. LAW, C. N., 1965 - Biometrical analysis using chromosome substitutions within a species. chromosome manipulations in plant genetics. *Suppl. Hereditas*
70. LAW, C. N., 1966 - The location of genetic factors affecting a quantitative character in wheat *Genetics.*
71. LAW, C. N. and WOLFE, M. S., 1966 - Location of genetic factor for mildew resistance and ear emergent time on chromosome 7B of wheat. *Canad. J. Genet. Cytol.*
72. LOEGERING (cfr. Morris, 1961) - Locations of genes for wheat characters by chromosomes. *Wheat*
73. LOEGERING, W. Q. and SEARS, E. R., 1961 - Distortion of inheritance of Timstein resistance to Stem rust by a pollen killing gene. *Agronomy Abstracts.*
74. LANGWELL, I. and SEARS, E. R., 1963 - Nullisomics in tetraploid wheat. *Amer. Nat.*
75. MAC KEY, I., 1954 - The taxonomy of hexaploid wheat. *Svensk Bot. Tidskr.*
76. MAC KEY, I., 1954 - Neutron and X-ray experiments in wheat and a revision of the speltoid problem. *Hereditas.*

77. MAC KEY, 3., 1966 - Species relationship in Triticum. Proc. 2nd Intern. Wheat Genet. Symp. Hereditas
78. MANGELSDORF, P. G., 1953 - Wheat. Sci. Amer.
79. MATSUMURA, S., 1952 - Chromosome analysis of the dinkel genome in the offspring of a pentaploid wheat hybrid 111. 29 Chromosome D-haplosomics and their relation to nullisomics. Cytologia.
80. MATSUMURA, S. and MOTIZUKI, A., 1943 - Koppelungsstudien an weizen L. Rep. Kihara Inst. Biol. Res.
81. MCFADDEN, E. S. and SEARS, E. R., 1946 - The origin of Triticum spelta and its free threshing hexaploid relatives. J. Hered.
82. MCGINNIS, R. C. and BOYD, W. J. R., 1963 - A monosomic analysis of leaf rust resistance in five varieties of Triticum aestivum L. (Abst.). Proc. XI Intern. Congr. Genet. Vol. I.
83. MCGINNIS, R. C. and CAMPBELL, A. B., 1961 - Differential inheritance in crosses involving three phenotypically similar wheat varieties with Redman monosomics. Canad. J. Genet. and Cytol., 3: 10-12.
84. MCINTOSH, R. A. and BAKER, E. P., 1966 - Chromosome location of mature plant leaf rust resistance in Chinese spring wheat. Australian J. Biol. Sci.
85. MENABDE, V. L. and ERITZJAN, A. A., 1960 - K izutjeniju grusinskoj psejerniziju «Zanduri». Sodosj. Akad. Nauk Grusinskoj SSR, Tiflis.
86. METZGER cfr. R. MORRIS (1961) - Locations of genes for wheat characters by chromosomes.
87. METZGER (1964) cfr. k. MORRIS (1965) - Add. List. Chromos. location of genes for wheat characters. Wheat Newsletter, 1965.
88. METZGER, R. J. (1966) cfr. R. MORRIS (1967) - Chromosomal locations of genes for wheat characters.
89. MORRIS, R., 1964 - Additions to lists of chromosomal locations of genes for wheat characters.
90. MORRIS, R., SCHMIDT, J. W., MATTERN, P. J. and JOHNSON, V. A., 1966 - Chromosomal location of genes for flour quality in the wheat variety Cheyenne using substitution lines. Crop Science.
91. MURAMATSU, M. (1964) cfr. R. MORRIS (1965) - Add. lists chromos. locations of genes for wheat characters. Wheat Newsletter,
92. MURAMATSU, M. and SEARS, E. R. (1964) cfr. R. MORRIS - Add. to Lists chromos. Locations of genes for wheat characters. Wheat Newsletter.
93. NILLSON-EHLE, R., 1908 - Einige Ergebnisse von Krenzungen bei Ha/er und Weizen. Botaniska Notiser
94. NORONHA WAGNER, M. and MELLO SAMPAYO, T., 1966 - Aneuploids in durum wheat. Proc. II Int. Wheat Genet. Symp. Hereditas suppl.
95. NYQUIST, W. E., 1957 - Monosomie analysis of stem rust resistance of a common wheat strain derived from Triticum timopheevi. Agronomy Journal.
96. OKAMOTO, M., 1957 - Asynaptic effect of chromosome V. Wheat Inf. Service.
97. OKAMOTO, M., 1960 - An awn suppressor located on chromosome 5B. Wheat Information Service.
98. O-MARA, J. G., 1947 - The substitution of a specific Secale cereale chromosome for a specific Triticum vulgare chromosome. Genetics.
99. PATHAK, G. N., 1940 - Studies in the cytology of cereals. Journ. Genet.
100. PERCIVAL, J., 1921 - The wheat plant. A monograph. Duckworth and Co. London.
101. PINTHUS, M., 1966 - Contribution to the genetics of heading date in spring wheat. Proc. II Int. Wheat Genet. Symp. Hereditas suppl.
102. PLESSERS, A. G., 1954 - Genetic studies of stem rust reaction in crosses of Lee wheat with Chinese monosomic testers. Agr. Inst. Rev.
103. RILEY, R., 1967 - Aspetti teorici e pratici dell'appaiamento cromosomico. Sementi Elette.
104. RILEY, R., CHAPMAN, V. and KIMBER, G., 1960 - Position of the gene determining the diploidlike meiotic behaviour of wheat. Nature.
105. RILEY, R., CHAPMAN, V., YOUNG, R. M. and BELFIELD, A. M., 1966 - Control of meiotic chromosome pairing by the chromosome of homeologous group 5 of Triticum aestivum. Nature.
106. ROBERTSON, L. D. and CURTIS, B. C., 1966 - Monosomic analysis of fertility restoration in common wheat (Triticum aestivum L.). Agron., Abst.
107. SACHS, L., 1953 - Chromosome behaviour in species hybrids with Triticum timopheevi. Hereditas.
108. SAKAMURA, T., 1918 - Kurze Mitteilung über die Chromosomenzahlen und die verwandtschaftsverhältnisse der Triticum arten. Bot. Mag. Tokyo.

109. SASAKI (cfr. MORRIS, R., 1967) - Locations of genes for wheat characters by chromosomes. Wheat Newsletter.
110. SEARS, E. R., 1956 - The transfer of leaf rust resistance from *Aegilops umbellulata* to wheat. Brookhaven Symp. in Biology, 9: 1-22.
111. SEARE, E. R., 1958 - The aneuploids of common wheat. First International wheat Genetics symposium Winnipeg, Canada.
112. SNYDER, L. A., MILLER, K. D. and PR, C. P., 1963 - Aneuploid analysis of resistance in a Kenya wheat to isolates of Stem rust rate 15 B. Canad. J. Genet. and Cytol.
113. SOLIMAN, A. S., HEYNE, E. G. and JOHNSTON, C. O., 1964 - Genetics analysis for leaf rust resistance on the eight differential varieties of wheat. Crop Science.
114. STADLER, L. J., 1929 - Chromosome number and the mutation rate in *Avena* and *Triticum*. Proc. Nat. Ac.
115. STEBBINS, R., 1957 - Genetics and the origin of species. III Edit. Columbia Univ. Press.
116. STRAMPELLI, N., 1907 - Alla ricerca e creazione di nuove varietà di frumento a mezzo dell'ibridazione. Conferenza per il Congresso agrario di Cotogna Veneta.
117. SWAMINATHAN, M. S. and RAO, M. V. P., 1961 -
118. Macro-mutatis and subspecific differentiation in *Triticum*. Inf. Serv.
119. TSUNEWAKS, K., 1964 - Genetic studies of a 6x derivative from an 8x Triticale. Canad. Jour. Genet. Cytol.
120. TSUNEWAKI, K., 1966 - Comparative gene analysis of common wheat and its ancestral species -III. Glume Hairness. Genetics.
121. VAVILOV, N. I., 1926 - Centers of origin of cultivated plants. Trudi po Prikl. Bot Gen i Selekt.
122. VAVILOV, N. I., 1930 - Problems of origin of cultivated plants as currently understood. Trudi Vses. Sezda po Gen. Sel. Semenov, i Plemen Zhivotn Leningrad, 1929.
123. VAVILOV, N. I., 1935 - Immunity of plants from infectious diseases. Selkhozgiz, Leningrad.
124. VAVILOV, N. I., 1950 - The origin, variation, immunity and breeding of cultivated plants. Chronica Botanica.
125. WACENAAR, E. B., 1961 - Studies of the genome constitution of *Triticum timopheevi* Zhuk - I. Evidence for genetic control of meiotic irregularities in tetraploid hybrids. Canad. J. Genet. Cytol.

BIBLIOGRAFIA ORZO

1. ABERG, E. (1938) - *Hordeum agriocrithon* nova sp., a wild six-rowed barley, «Ann. Roy. Agr. Col. Sweden»
2. ANDERSEN, S. e K. ANDERSEN (1970) - Sources of genes which promote resistance to races of *Heterodera avenae* Woll. Eppo Pobi. Ser. A.
3. BROOKS, D. N. (1970) - Powdery mildew of barley and its control, Outlook o, agriculture
4. CALDECOTT, R. S. (1961) - Seedling height, oxygen availability, storage and temperature: their relation to radiation induced genetic and seedling injury in barley, in «Effects of ionizing radiations on seeds», IAEA, Vienna.
5. COTTELA, J. e J. D. HAYES (1969) - Genetic resistance to the cereal cyst nematode (*Heterodera avenae*). «Heredity»
6. FAVRET, E. A. (1960) - Induced mutations for resistance to disease, «Genetica agraria», XIII.
7. GALE, M. D. e H. REES (1970) - Genes controlling chiasma frequency in *Hordeum*. «Heredity».
8. GEBREKIDAN, B. e D. C. RASMUSSEN (1970) - Evaluating parental cultivars for use in hybrids and heterosis in barley. «Crop Science».
9. GUSTAFSSON, A., (1969) - A study of induced mutations in plants, in «Induced mutations in plants» IAEA, Vienna.
10. HAGBERG, A. e G. PERSOLA (1968) - Induced mutations in barley breeding. «Hereditas».
11. HARLAN, J. R. (1968) - On the origin of barley, in «BARLEY: Origin, botany, culture, winterhardness, genetics, utilization, pests», «Agriculture Randbopk». U.S.A. Wash. D.C.
12. HARLAN, H. V. e M. L. MARTINI (1929) - A composite hybrid mixture. «Amer. Soc. Agron. Journ.»
13. HESLOT, H. (1960) - Induction de mutations chez les plantes cultivées. Recherches effectuées par quelques agronomes français, «Genetica agraria»
14. HOCETT, E. A. e R. F. ESLICK (1970) - Natural outcrossing on genetic male sterile barley, «Crop Science»
15. JOINSON, V. A. e W. SCHMIDT (1968) - Hybrid wheat, «Adv. Agronomy»
16. KAMM, A. (1954) - The discovery of wild six-rowed barley and wild *Hordeum intermedium* in Israel. «Ann. Roy. Agr. Col. Sweden»

17. KONZAK, C. F., R. A. NILAN, J. WAGNER e R. J. FOSTER (1965) - Efficient chemical mutagenesis, in «The use of induced mutations in plant breeding» Pergamon Press. Oxford.
18. KRAMER, S. N. (1959) - History begins at Sumer, Doubleday Anchor Books, Doubleday & Co., Inc. New York.
19. LUNDQUIST, U. (1969) - Locus distribution of induced mutants in barley. «Hereditas»
20. McDANIEL, M. E. e B. R. HATHCOCK (1969) - Linkage of the PA and Mi18 loci in barley. «Crop. Sci»
21. MUNCK, L., K. E. KARLSSON, A. HAGBERG and B. O. EGGUM (1970) -Gene for improved nutritional value seed production. «Science»
22. NILAN, R. A., C. F. KONZAK, . WAGNER e R. R. LEGAULT (1965) - Effectiveness of radiations for inducing genetic and cytogenetic changes, in «The use of induced mutations in plant breeding», Pergamon Press., Oxford
23. PRICE, P. B. (1968) - Interspecific and intergeneric crosses of barley, in «BARLEY: Origin, botany, culture, winterhardness, genetics, utilization, pests» - «Agricoltore Handbook» n. 338, Usa.
24. RAMALE, R. T. e A. D. DAY (1960) - Separation of trisomic and diploid barley seeds produced by interchange heterozygotes. «Agron. Journ»
25. ROBERTSON, D. W., G. A. WIEBE, R. G. SHANDS e A. HAGBERG (1965) -A summary of linkage studies in cultivated barley, Hordeurn species, supplernent 111, 1954-1963. «Crop. Science»
26. ROANE, C. W. e T. M. STARLING (1970) - Inheritance of reaction to Puccinia hordei in barley. III. Genes in the cultivars Cebada Capa and Franger. «Phytopathology»
27. SIGURBJORNSSON, B. e A. MICKE (1969) - Progress in mutation breeding, in « Induced mutation in plants », IAEA, Vienna.
28. SUNESON, C. A. (1940) - A male sterile character in barley, «J. Hered».
29. SUNESON, C. A. e G. A. WIEBE (1962) - A «Paul Bunyon» plani breeding enterprise with barley, «Crop. Sci.».
30. STADLER, L. J, (1928) - Mutations in barley induced by X-rays and Radium. «Science».
31. TAKAHASHI, R. e I. MORIVA (1969) - Inheritance and linkages studies in barley. IV. Linkages of four variegated mutants. Ber. Obara Inst.
32. WIEBE, G. A. (1968) - Genetics, in «BARLEY: Origin, botany, culture, winterhardiness, genetics, utilization, pests» - « Agricoltore Handbook».
33. WJEBE, G. A. (1969) - Hybrid Barley, «Wallerstein comunications».

