

Amedeo Feniello
Alessandro Vanoli

*Storia
del
Mediterraneo
in
20 oggetti*

Editori **GLF** Laterza



Amedeo Feniello
Alessandro Vanoli

*Storia
del
Mediterraneo
in
20 oggetti*

Editori  Laterza

i Robinson / Letture

Amedeo Feniello - Alessandro Vanoli

Storia del Mediterraneo in 20 oggetti

Illustrazioni di Andrea Antinori



Editori Laterza

© 2018, Gius. Laterza & Figli

Edizione digitale: ottobre 2018

www.laterza.it

Proprietà letteraria riservata
Gius. Laterza & Figli Spa, Bari-Roma

Realizzato da Graphiservice s.r.l. - Bari (Italy)
per conto della
Gius. Laterza & Figli Spa

ISBN 9788858135013

È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata

Indice

[Introduzione](#)

[Il pane](#)

[La coppa](#)

[La padella](#)

[La lucerna](#)

[Il portapfumi](#)

[La rete](#)

[La chitarra](#)

[La valigia](#)

[L'anfora](#)

[Il corallo](#)

[La moneta](#)

[La bussola](#)

[L'abaco](#)

[I pupi](#)

[La spada](#)

[La catena](#)

[La cesoia](#)

[Il relitto](#)

[Il barcone](#)

La fontana

Note e ringraziamenti

Introduzione

Che cos'è il Mediterraneo? Un mare interno, una sorta di enorme lago compreso tra lo stretto di Gibilterra e le coste del Medio Oriente, tra Venezia e Alessandria d'Egitto. Un piccolo spazio d'acqua che la storia e la geografia hanno reso il mare interno per eccellenza: il «mare tra le terre», il Mediterraneo, appunto. Quanti tempi, quante civiltà, quante genti, religioni, vite, amori, terrori, passioni e paure si sono accavallate su questo mare. Per secoli. Per millenni.

Uno spazio mutevole e contraddittorio, solcato da rotte e destini diversi e comuni. Condivisi e dissonanti. Lo ripercorriamo oggi, come fosse la prima volta, guardandolo, sognandolo. Imprimendo le sue orme nella nostra memoria. E lo guardiamo attraverso semplici cose. Oggetti. Quotidiani e non. Strani e non. Ordinari e non. Oggetti però dotati di voce e capaci di raccontare cosa è stato questo mare, lungo i secoli.

Questi oggetti, questi venti oggetti, ne hanno di storie da narrare. Fatti, episodi, avvenimenti che si intersecano, combaciano, si legano fino a creare una trama, densa, che cambia colore da Djerba a Beirut, da Genova al Pireo, da Istanbul a Barcellona. E che da qui sovente si espande fino all'Africa, all'Asia centrale, all'India. Una trama che ha il volto di Ulisse e di Enea. Delle galee romane e dei loro profumi. Di suoni, cibi e tradizioni. Di anfore, crateri e botti. Una trama che racconta di guerre e di paci. Di contrabbandi e di ricchi affari. E di quanto splendido fosse questo mare color del vino, a partire da Omero fino ai «polverosi specchi dell'estate» dove «caduta è l'ombra» di un altro grande cantore contemporaneo, Giuseppe Ungaretti.

Nessuna pretesa di sistematicità. Ci siamo fatti spingere spesso dal vento e dal chiarore delle stelle. E siamo partiti da idee semplici per scegliere gli oggetti. Tre soprattutto che sono tipiche di ogni mare, e del Mediterraneo in particolare: scambio, navigazione, migrazione. Senza di loro, si potrebbe parlare di Mediterraneo? Pensiamo davvero di no. Lo scambio con la sua

estensione palpabile, fatto non solo di merci, ma di rade e di porti, di città e di mercati, di fondaci e di magazzini, di negozi e di uomini, di sapori, spezie, culture e ricchezze, di vita e di morte. Che si dipana nel tempo e si trasforma, dalla nave oneraria fino ad oggi, al moderno portacontainer.

Poi, la navigazione. Chi non pensa subito ad Ulisse, con la sua storia di viaggi, naufragi e approdi? Ulisse che

col timone guidava destramente, seduto; né il sonno gli cadeva sugli occhi guardando le Pleiadi, Boote che tardi tramonta, e l'Orsa che chiamano anche col nome di carro, che ruota in un punto e spia Orione: è la sola esclusa dai lavacri di Oceano. Gli aveva ingiunto Calipso, chiara fra le dee, di far rotta avendola a manca. (*Od.*, V, 270-277)

Navigazione che ha una miriade di facce. Che sa di naufragi, di mostri marini, di rivoluzioni nautiche, di vele e cannoni, di motori che cambiano tempi e velocità. Ma soprattutto di stagioni e di venti, a lungo i veri dominatori del Mediterraneo.

Cosa sarebbe infine il nostro mare senza migrazioni? E l'Italia, senza di esse? Terra da sempre rifugio di profughi, dai primi, da chi fuggiva dagli orrori della presa di Troia. Fino a ieri, ai musulmani che scappano dalla Sicilia, sospinti dalla ferocia normanna; ai greci che nel Settecento approdano in Sardegna; ai migranti dell'Ottocento, che «partono i bastimenti per terre assai lontane». Fino ad oggi. O all'ennesimo naufragio, domattina...

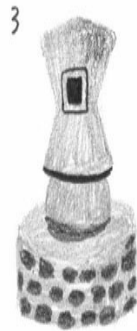
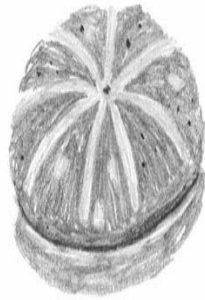
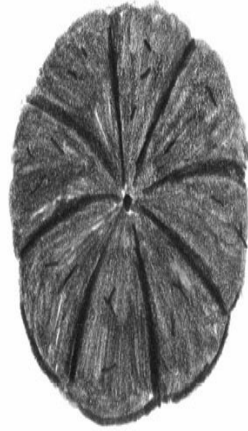
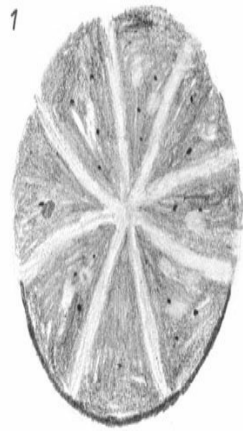
Tre riferimenti che potessero orientare facilmente noi e, speriamo, i lettori. Tre coordinate che sono altrettante occasioni per ripensare il nostro mare alla luce del presente.

Perché il Mediterraneo in questi ultimi decenni è cambiato. Tanto. C'è stato un momento, un bel momento – diciamo intorno agli anni Novanta – in cui il Mediterraneo ha rappresentato una speranza. Era al centro dell'attenzione politica. Dappertutto conferenze, occasioni di studio, rinnovato interesse. Oggetto di assidui sforzi collettivi e di interessi accademici. C'era, in una parola, entusiasmo. Per storici come noi che cominciavamo allora il mestiere, c'era il senso evidente di una storia antica, millenaria e grandiosa, fatta di civiltà, religioni, guerre, è vero. Una storia che sembrava però tracciare il senso di una comune mediterraneità. Un mito forse da cartolina. Spesso oleografico, fatto di stereotipi, di mari blu, di case bianche, di spiagge assolate e felici, di campanili e minareti, di porticcioli e cieli tersi. Ma, lasciatecelo dire, un bel mito. Davvero bello. Che portava con sé un'idea

coinvolgente. Anzi, di più, una convinzione: che questo mare più di ogni altro avesse contribuito a far parlare tra loro gli uomini. A metterli in contatto. A far correre, lungo le sue onde, idee e leggende, racconti e memorie. Un mare capace di fondere insieme Ulisse e Sinbad, Piri Reis e Colombo. Questo mare ci piaceva. Lo specchio d'acqua che, come pochi altri al mondo, era stato capace di far dialogare gente e culture delle varie sponde ci piaceva. Come se le sue stagioni, il suo clima, la sua bellezza e la sua geografia si fossero fusi insieme e avessero obbligato tutti a parlarsi...

Invece no, non è stato così. Questo mare è diventato negli ultimi tempi fonte di divisione. Di separazione. Di stillicidio quotidiano di orrori, di diffidenze, di morte. Luogo di deportazione e di schiavitù. Non è stato solo l'orrore di Lampedusa, nel 2015, a farci comprendere che il Mediterraneo era diventato non più il mare della possibilità ma della contabilità, una contabilità feroce e tetra, che sa di morte e si alimenta di paure, incomprensioni, razzismi. Questo mare, così, non ci piace. Di fronte a tutto questo forse è il caso di ricominciare da capo, dal silenzio positivo delle cose. Una storia di oggetti che possa aiutarci a conoscere e ricordare le nostre comuni radici.

Questo è in definitiva il nostro apporto. Il nostro piccolo contributo alla storia del Mediterraneo. Un esile punto di partenza fondato su cose vive e vitali, talvolta minuscole, infime, di esigua importanza, capaci di riportare al nostro sguardo una storia comune che riguarda tutti allo stesso modo, genti di sponde e paesi differenti. Storie non sempre belle, talvolta oscure e orribili, ma dominio condiviso da tutti qui nel Mediterraneo. Ambire a questa storia, a una storia con connotati comuni, però, non vuol dire necessariamente cercare nel passato le radici di un'improbabile (e mai esistita) concordia tra i popoli. Queste sono idee che vanno bene al massimo per la retorica dei politici. Una storia comune può e deve raccontare, nei limiti del possibile, tutto, il bello e il brutto. Ma ciò che conta è lo sforzo che bisogna fare di allargare lo sguardo, senza accontentarsi del proprio angusto spazio di casa, del proprio sterile cortile. In una dimensione ampia. Una dimensione che può avere solo il volto del nostro Mediterraneo.



1 DIVISO IN
OTTO PARTI

2 PANE NERO
RESTAURATO

3 MACINA PER
LA FARINA

Il pane

«Viator Pompeis panem gustas, Nuceriae bibes» («Viandante mangia il pane di Pompei ma bevi il vino di Nocera»), aveva scritto qualcuno a grandi lettere davanti alla taverna. E aveva ragione: il pane di Pompei era ottimo: tondo e segnato a spicchi, come una rosetta, fatto con una farina raffinata, pregiata, di grano tenero. Più di trenta i panifici in giro per la città: macine fatte di pietra lavica, forni a volta in mattoni e laboratori dove si lavorava il pane prima di infornarlo. «Hic habitat felicitas», qualcuno aveva scritto sulla parete del panificio Popidius Priscus: «Qui abita la felicità»... Era il 79 d.C.

Il pane nero così come lo potete vedere oggi l'hanno ricostruito briciola dopo briciola. L'eruzione del Vesuvio ha bloccato quel piccolo mondo nel suo ultimo istante. Pane compreso. Fissando così uno dei sensi profondi di quella civiltà che da Pompei guardava e guarda alle coste del Mediterraneo intero.

E il pane, a pensarci bene, ha davvero qualcosa a che fare con le forze della terra più profonda: il pane è nato nella cenere sulla pietra; e il mattone servì da modello a colui che doveva cuocere la prima focaccia: all'inizio terra e pasta forse si trovarono nel medesimo forno. Diceva Diogene Laerzio che l'universo stesso comincia con il pane; e a suo modo aveva ragione. Di sicuro è da quella profondità che bisogna partire per parlarne.

Si comincia dal grano, ovviamente. E il grano viene menzionato sulle tavolette di argilla ritrovate a Uruk e a Ebla, nei geroglifici di Menfi e di Tebe. Probabilmente è la Mesopotamia la terra dove è stato originariamente seminato e mietuto. Il pane seguì il grano, da subito: i mortai di pietra per sminuzzare i chicchi sono un tesoro di ogni antica civiltà mediterranea. I grandi libri degli antichi, l'Avesta, l'Epopea di Gilgamesh, tutti parlano del pane. E i nomi sono vari e complessi: il sumero *ninda*, l'accadico *akalu*: pane in generale, a quanto sembra, che poi i testi distinguono in base al lievito, al sale, alla dolcezza e così via. Nell'Antico Egitto il pane è *ta*, scritto con un

geroglifico disegnato come un semicerchio, che rappresenta una focaccia lievitata e che serve in generale per scrivere la lettera *t*. Poi come sempre si distingue: pane bianco *ta hegd* e pane verde *ta uagd*; e poi focacce, gallette, divise per forme e sapori diversi. Il pane è varietà, come sempre.

Cercare il grano, uno dei motivi principali per cui i greci si spostavano lungo il Mediterraneo. A sorvegliarne la crescita era Demetra, dea della terra e delle messi, che da essa crescevano. E il grano, anche per i greci, era soprattutto pane: non a caso in Sicilia la dea la chiamavano *Himalis*, protettrice delle macine, e nel corso dei festeggiamenti delle *Tesmoforie*, a Siracusa, venivano consacrati a Demetra e sua figlia *Persefone* dei pani dolci di sesamo e miele a forma di vagina. E i nomi anche per i greci si sprecavano: *artos* era chiamato il pane nell'*Odissea*; oppure *pyrnon*, che era una specie di focaccia di farina non setacciata, oppure ancora *maza*, che era il nutrimento dei poveri. E poi *escharites*, un pane cotto sulla brace, oppure *dìpyros*, un pane cotto due volte, o ancora il *làganon*, un pane che si digeriva facilmente, e via dicendo: nella sua opera perduta, l'*Artopoiikón*, la «Poetica del pane», *Crisippo di Thiana* sosteneva che in Grecia vi fossero settantadue specie di pane.

E così di porto in porto eccoci finalmente al pane romano e dunque al pane di Pompei. Di sicuro il culto di Cerere è più recente di quello di Demetra e altrettanto di sicuro a Roma il pane iniziarono a cuocerlo relativamente tardi: prima ci fu la polenta di grano, detta *puls*, oppure i semplici chicchi abbrustoliti. Forse fu la conquista di altri popoli, a cominciare dagli etruschi, che fece conoscere il pane ai romani. Ma di sicuro c'è che nel 79 d.C., ai tempi della devastante eruzione del Vesuvio, il pane, *panem*, era ormai una priorità per Roma: se a Pompei i forni erano più di trenta, sembra che la Città Eterna ne contasse oltre trecento, con associazioni professionali e feste dedicate in onore della dea dei forni.

Il grano veniva importato dalla Sicilia e dalla Tunisia e quasi un terzo del fabbisogno veniva dall'Egitto, con le navi che facevano la spola tra l'Africa settentrionale e Ostia. Giusto per avere un ordine di grandezza, si dice che a Roma giungessero in un anno 60.000.000 *modii* di grano, ovvero 1.200 grosse imbarcazioni contenenti 50.000 *modii*, circa 350 tonnellate. Togliete i mesi invernali, durante i quali non si navigava, e la media era di cinque grosse imbarcazioni al giorno che scaricavano il grano nei grandi porti del Sud per poi farlo procedere via terra o con imbarcazioni più piccole. Così

importante era la politica dello Stato in materia di cereali da avere un nome, *annona*, essendo in rapporto all'anno (*annus*) e alle stagioni. Politica, appunto: spesso anche di basso livello, stando almeno a un autore satirico come Giovenale: «Il popolo due sole cose ansiosamente desidera: pane e giochi circensi». *Panem et circenses...* uno dei grandi, intramontabili segreti della politica.

Ma il pane non è solo cibo, è anche accoglienza, condivisione, rito. E a pensarci è curioso come nello stesso periodo in cui Roma celebrava il suo trionfo anche col pane, dall'altro lato del Mediterraneo, a oriente, quel cibo si preparasse ad assumere un suo diverso significato universale; e tutto avesse inizio durante una cena, prima della Pasqua ebraica, alla periferia dell'impero. Era una questione antica: il pane attraversava la storia ebraica da protagonista. A cominciare dal racconto dell'Esodo: gli ebrei schiavi in Egitto e Mosè che preannuncia il loro riscatto; ma bisogna far presto, prepararsi a partire subito, anche se il pane non è lievitato. Ecco il pane al centro della storia sacra, gli *azzimi*; quel pane che avrebbe costituito la memoria del patto tra Dio e popolo ebraico per i secoli a venire:

Mosè disse al popolo: «Ricordati di questo giorno, nel quale siete usciti dall'Egitto, dalla condizione servile, perché con mano potente il Signore vi ha fatti uscire di là: non si mangi ciò che è lievitato. Oggi voi uscite nel mese di Abib. Per sette giorni mangerai azzimi. [...] Nel settimo vi sarà una festa in onore del Signore. Nei sette giorni si mangeranno azzimi e non ci sarà presso di te ciò che è lievitato; non ci sarà presso di te il lievito, entro tutti i tuoi confini. In quel giorno tu istruirai tuo figlio: È a causa di quanto ha fatto il Signore per me, quando sono uscito dall'Egitto. Sarà per te segno sulla tua mano e ricordo fra i tuoi occhi, perché la legge del Signore sia sulla tua bocca. Con mano potente infatti il Signore ti ha fatto uscire dall'Egitto. Osserverai questo rito alla sua ricorrenza ogni anno». (Es 13,3-10)

La Pasqua ebraica sarebbe stata celebrata per sempre così. Ma nel resto della storia di quel popolo il pane sarebbe stato inevitabilmente una presenza costante. Non solo azzimi, naturalmente: il pane della tavola, quello della condivisione e dell'ospitalità, ebbe anche qui molti nomi. Il più importante è *lehem*, ma anche *pat* e *ugah*. Come il pane che si poteva mangiare in Galilea ancora ai tempi dei romani; come il pane che i Vangeli dicono che Gesù abbia moltiplicato sul lago di Tiberiade:

«Il pane di Dio è colui che discende dal cielo e dà la vita al mondo». Allora gli dissero: «Signore, dacci sempre questo pane». Gesù rispose: «Io sono il pane della vita; chi viene a me non avrà più fame e chi crede in me non avrà più sete». (Gv 6,33-35)

E alla fine ecco il pane spezzato in quella cena in cui convergerà tutto:

Ora, mentre essi mangiavano, Gesù prese il pane e, pronunciata la benedizione, lo spezzò e lo diede ai discepoli dicendo: «Prendete e mangiate; questo è il mio corpo». Poi prese il calice e, dopo aver reso grazie, lo diede loro, dicendo: «Bevetene tutti, perché questo è il mio sangue dell'alleanza, versato per molti, in remissione dei peccati. Io vi dico che da ora non berrò più di questo frutto della vite fino al giorno in cui lo berrò nuovo con voi nel regno del Padre mio». (Mt 26,26-29)

Storia troppo lunga e complessa quella che segue: la teologia del pane attraversa in profondità il cristianesimo, nel suo diretto rapporto con la figura del Figlio di Dio: «dacci oggi il nostro pane quotidiano», recita il Padre nostro. Ma si potrebbe per questa via procedere oltre, di costa in costa, seguendo altre lingue e altre fedi. Il mondo islamico il pane lo incontrò presto. Il Corano parla spesso del grano, come nella sura *Qaf*:

Abbiamo fatto scendere dal cielo un'acqua benedetta, per mezzo della quale abbiamo fatto germogliare giardini e il grano delle messi, e palme slanciate dalle spate sovrapposte, sostentamento dei [Nostri] servi. Per suo tramite rivivifichiamo una terra che era morta, e in egual maniera [avverrà] la Resurrezione. (50,9-11)

Le tradizioni successive saranno però molto più dettagliate: ricorderanno ad esempio che il profeta Muhammad amava il pane d'orzo e lo consigliava anche agli ammalati; oppure che riteneva l'aceto il miglior condimento per il pane. Ma, soprattutto, l'islam incontrò il pane nella sua espansione, o meglio incontrò i pani: un mondo infinito di forme e sapori che dal Mediterraneo si estendeva alle vie dell'Asia. *Khubz* il nome arabo più diffuso, così diffuso da indicare talvolta il cibo stesso nel suo senso più generale. Poi da qui la consueta varietà: il pane cotto nella cenere (*Khubzu l-melle*), il pane bianco di midollo di frumento, o il pane più costoso, quello su cui è stato sparso il sesamo. Poi, avviandosi verso il mondo persiano, il pane diventava *nan*, un nome che avrebbe avuto grande fortuna, giungendo sino in India e oltre.

Sostentamento e base della tavola. Il pane entrò da subito negli usi dei pasti del mondo musulmano. In tal senso le confraternite dei mistici sufi contribuirono non poco a fare del nutrirsi un momento sacro, o perlomeno rituale. Ancora oggi molte loro regole sono parte delle buone abitudini turche: si comincia e si finisce il pranzo con il sale, si beve l'acqua a piccoli sorsi, ci si interrompe se qualcuno beve, si mangia da un piatto unico, e infine non si taglia il pane col coltello. Il pane si spezza.

E questo in modo non troppo simbolico vale per la tavola e per tutti: il pane si spezza tra i commensali e il pane si dona per alleviare le sofferenze

dell'indigenza, materiale e spirituale. Come ha scritto uno dei più grandi maestri sufi, Jalal al-Din Rumi:

Fornaio, dona del pane a chi desidera del pane... lascia sognare in un un angolo l'innamorato che è affamato di pane. [...] O vita della mia vita, siamo forse venuti qui solo per il pane [...] in questo mulino entra la luce della luna che poi torna indietro alla luna passando accanto al posto dove viene offerto il pane.

Fede, condivisione, nutrimento, primo antidoto alla fame: per secoli il pane ha continuato ad essere tutte queste cose.

Non stupisce che quasi tutte le rivoluzioni moderne l'abbiano invocato, come soluzione, come necessità, come appello alla dignità. «Pane, pane», è il grido dei rivoltosi nei *Promessi sposi*. «Pane!» gridavano i rivoluzionari per le strade di Parigi (e a questo la storia aggiunse il commento – sicuramente mai davvero pronunciato – di Maria Antonietta che suggeriva di mangiare *brioche*). «Pane!» hanno gridato in molti durante le recenti primavere arabe. Pane chiedono i tanti che si affacciano al Mediterraneo, mostrando in quella parola ogni suo nesso antico: condivisione, nutrimento, dignità; e fatica, naturalmente.

Difficile se non impossibile dimenticare la fatica parlando del pane. C'è la coltivazione innanzi tutto: l'aratro, la zappa, poi quel continuo separare e ripulire i campi di grano dalla zizzania, i chicchi dalla paglia, le farine dalla crusca; e i parassiti da cui difendere il raccolto: cavallette e bruchi. Poi quel grano che deve diventare farina nel duro lavoro della macina, trascinato da stanchi animali o da schiavi. E infine la fatica di chi spesso se ne è nutrito. Perché non c'era solo il pane dei ricchi o delle feste, c'era il biscotto o la galletta dei marinai; oppure il misero nutrimento dei carcerati, a pane e acqua. Predrag Matvejević, il grande scrittore del Mediterraneo, ha descritto tutto ciò con grande poesia; e queste poche pagine non sono altro che un piccolo omaggio alla sua opera e alla sua memoria.

Anche da questo punto di vista il pane di Pompei ha qualcosa da raccontarci. Tra la casa dei Pittori al Lavoro e l'incrocio principale di via dell'Abbondanza si trovava una panetteria. Era grande rispetto a molte altre: un edificio a due piani, con un balcone che affacciava sulla strada. Una porta conduceva al laboratorio, un'altra dava accesso alla bottega. Ogni avventore poteva vedere e udire la lavorazione del pane, perché il forno principale, come oggi quelli delle pizzerie, era situato a vista a pochi metri di distanza.

Accanto c'era una grande stanza adibita alla preparazione dell'impasto, dove era stata aperta una finestra che faceva penetrare un po' di luce dall'esterno per coloro che mescolavano la farina, lavoravano la pasta in grandi vasche di pietra e la impastavano a forma di pagnotte su un asse di legno. Talvolta è capitato di ritrovare alcune di quelle pagnotte con impresso una sorta di marchio: «Fatto da Celer, schiavo di Quintinus Granius Vero». Sono passati quasi duemila anni da allora. Ma quando si spezza il pane, tutto questo val la pena di ricordarlo.



1



2

1 NESTORE (ILIADÉ) 2 VITIS VINIFERA

La coppa

Quando è cominciato tutto? Impossibile dirlo. Forse un giorno d'estate, sotto un sole giallo e meridiano. All'ombra di una tenda agitata dal vento. E attorno il silenzio del mare e delle cicale. Lontano, come un sordo brusio degli inferi, il cozzare delle armi e le grida di battaglia; il rumore di una guerra ormai infinita. Quella forse dovrebbe essere la scena principale: sotto le mura di Troia, quando Diomede colpisce Ettore; mentre Paride scocca una freccia; o quando Odisseo, furioso come un cinghiale tra i cani, si scaglia infine contro i nemici. I troiani e gli achei; in quei loro gesti sovrumani che paiono eterni, come già fossero scritti per statue e bassorilievi. Invece è l'accampamento sulla riva quello che conta. E nell'accampamento quella tenda.

All'interno il medico Macaone, ferito in battaglia, accanto a lui l'anziano Nestore, l'eroe che lo accoglie e lo cura. Ma ancora non siamo arrivati al punto. Perché è la coppa quella che conta davvero. Una coppa bellissima, che Nestore si è portato da casa: cosparsa di borchie d'oro, i quattro manici ornati ciascuno da due colombe in atto di beccare. Ognuno l'avrebbe sollevata a fatica tanto era piena, ma l'anziano la prende come se nulla fosse e la fa servire: colma del vino di Pramno, su cui hanno cosperso farina e cacio caprino. I due eroi bevono ed è come se tutto improvvisamente svanisse attorno a quella tenda: la battaglia, sempre più remota, le navi, gli achei, i troiani. Ci sono solo Macaone, Patroclo giunto ora dal campo di battaglia, e Nestore che beve, ricorda e racconta. E a ben guardare è tutto lì, ciò che conta: in quella coppa, nella sua bevanda speziata e nel simposio che, attorno ad essa, si apre.

Certo, lo sappiamo: qui tutto è favola e mito: nell'*Iliade* ogni cosa risuona delle gesta degli eroi e della presenza incombente degli dèi. Anche per la coppa è così e i suoi lettori, compresi quelli più antichi, l'hanno sempre saputo. Dunque, da subito, cominciarono a ragionare su cosa davvero volesse

dire quella scena: forse la coppa non era una semplice coppa, forse il vino non era vino, disse qualcuno, e magari era invece il nettare della filosofia. Si era forse attorno all'VIII secolo a.C. quando il poema smise di essere tramandato oralmente e divenne l'*Iliade* che oggi conosciamo. Attorno alla coppa di Nestore si continuò a ragionare. In molti dissero che esisteva davvero: qualcuno, ad esempio, raccontava di averla vista in Campania, nel santuario di Artemide a Capua. In molti sentirono l'importanza di quel lungo simposio, di quella strana atmosfera sospesa e del legame profondo tra i commensali.

Forse in tutto questo giocava pure l'elemento in sé: quel vino che un po' pareva la bevanda per eccellenza. Quello di Pramno poi... difficile trovarne uno di qualità più fine: lo producevano soprattutto nell'isola di Lesbo e a Smirne; era corposo, dolce e profumato, ed erano in molti a sostenere che sapesse curare tanto il corpo quanto lo spirito. Forse, chissà, era proprio nel vino che tutta questa storia trovava la sua essenza più intima e concreta. E a modo loro gli antichi già lo sapevano: perché dell'importanza di quella mitica coppa e del suo contenuto abbiamo almeno una prova a dir poco concreta.

La prova la trovate sull'isola di Ischia, in una sala del museo archeologico di Pitheculae. Una coppa, una *kotyle*, a voler essere precisi: cioè un recipiente per bere, di circa dieci centimetri di diametro, con due piccole anse appena sotto l'orlo. Uno di quegli oggetti di cui le tombe antiche sono letteralmente stracolme. E anche questa non fa eccezione, visto che era parte di un corredo funebre di una tomba a cremazione della Valle di San Montano, a Ischia, l'antica Pitheculae. Dal punto di vista artistico non è nulla di particolare: qualche fregio geometrico sulla parte alta e una lavorazione non particolarmente raffinata. Insomma, si potrebbe definire quasi bruttina. Se non fosse per la sua datazione e per una scritta.

A giudicare dalla stratigrafia, infatti, la coppa è a dir poco antica: ultimo quarto dell'VIII secolo a.C. Più o meno nel periodo in cui si metteva per iscritto l'*Iliade*. E ciò che ancora più conta è la scritta: una delle prime attestazioni di alfabeto euboico, un antichissimo tipo di scrittura greca, che si scriveva ancora in forma retrograda come quella dei fenici, e che ebbe un ruolo particolarmente importante nella colonizzazione dell'Italia meridionale e per i rapporti con gli etruschi. E ancora più sorprendente è ciò che c'è scritto; più o meno letteralmente: «Di Nestore... la coppa buona a bersi. Ma chi beva da questa coppa, subito quello sarà preso dal desiderio d'amore per

Afrodite dalla bella corona». E se Nestore è proprio lui, l'anziano eroe dell'*Iliade*, allora si tratta del più antico riferimento diretto al poema epico. Un risultato non da poco per una piccola coppa. Ovviamente nulla è facile da capire quando si tratta di oggetti e scritti così antichi, ma quei versi parlano davvero del mitico oggetto. Anzi, quasi sicuramente il senso era quello di contrapporre poeticamente le due coppe: quella mitica del poema, così bella e dunque piacevole al bere, e quella della scritta, ben più modesta, ma capace di contenere liquidi dai poteri afrodisiaci.

A ben guardare, insomma, di tutta questa storia il vero protagonista è il vino. Ma anche in questo senso la coppa racconta molte cose e bisogna distinguere. Cominciamo dall'inizio: dalla pianta. *Vitis vinifera*: una pianta che ai tempi dell'origine, quando la natura non era stata ancora toccata dall'uomo, cresceva spontanea ai margini delle foreste; una pianta che sarebbe stata protagonista di uno dei più impressionanti fenomeni di domesticazione agricola a cui il Mediterraneo e l'intero mondo avrebbero assistito. La coltura si diffuse nel Vicino Oriente che si era ancora all'alba della storia: in Fenicia e in Palestina, oltre che nei regni degli ittiti e degli assiri. Sappiamo che a Cipro la vite fu coltivata dal IV millennio a.C. e che in Grecia fece la sua comparsa attorno al 2500 a.C.: il vino era conservato nei palazzi di Cnosso, Pilo e Micene.

Ma non solo. Il vino già a quel tempo era diventato soprattutto un prodotto da esportazione. Non poco di questo lavoro lo fecero i fenici e poi i greci, a partire dai loro empori, che nel corso del I millennio si trovavano ormai un po' ovunque in tutto il Mediterraneo. In un certo senso, anzi, l'espansione greca in Italia è direttamente legata all'espansione della viticoltura. Pitechusae fu una delle prime colonie, poi venne creata Cuma e, ancora nell'VIII secolo, Siracusa, Nasso, Messina, Sibari e Crotone, dove la coltura si sviluppò molto presto. Intorno al V secolo alcuni scrittori greci, tra cui Erodoto, chiamavano l'Italia meridionale *Enotria*, «terra del vino», per l'importanza che ormai vi aveva assunto la coltivazione della vite.

Le anfore colme di vino viaggiarono via mare diffondendo gusti, abitudini, pratiche agronomiche e non pochi culti. Nel V secolo, trecento anni dopo la sepoltura della nostra coppa, da Ischia e dal resto dell'Italia meridionale il commercio del vino era diventato ormai una professione vera e propria: sigilli di garanzia, tasse, interventi legislativi volti a tutelare la qualità e a calmierare i mercati. Nello stesso periodo, tramite le colonie del Sud Italia, il vino giunse

a nord, sino in Etruria. E assieme ad esso arrivò anche il culto a cui ormai era legato. Il mito diceva che Dioniso avesse insegnato ad Anfizione, re di Atene, come controllare il vino. Occorreva innanzi tutto miscelarlo con altre sostanze, con l'acqua ma non solo. Berlo puro conduceva alla follia; e Dioniso di questa follia era a dir poco un esperto.

Non a caso l'ebbrezza aveva un ruolo centrale nei suoi riti: Dioniso era accompagnato dalle sue Menadi, donne che ne celebravano il culto cantando e danzando in stato di ubriachezza; e tra i prodigi che esse potevano compiere vi era quello di trasformare l'acqua in vino. Per questo alla vigilia della grande epifania di Dioniso, nella notte tra il 5 e il 6 gennaio, si ponevano nei templi tre brocche d'acqua, per ritrovarle al mattino colme di vino. Nel mondo latino, Dioniso divenne Bacco e portò con sé il delirio estatico dei suoi seguaci. Ci volle poco perché quelle grida e quei vaneggiamenti ispirati dal vino e dal suo dio facessero breccia: attorno al II secolo a.C. i Bacchanali erano già sicuramente praticati a Roma. Attorno a quel periodo, i latini dimostrarono di avere ben imparato dai greci, sapendo distinguere anche nel bere: facendo invecchiare il vino o riuscendo a selezionare con buona precisione i vitigni.

Vi erano ad esempio le varietà aminee (cioè introdotte dai greci aminei) e le apianee, così chiamate perché attiravano api e mosche (da cui il nome «moscato») sugli acini dolci e aromatici. Ai tempi dell'impero uno dei migliori vini era il falerno, prodotto nei dintorni dei sontuosi centri di villeggiatura campani e del porto di Napoli. Certi cultori possedevano cantine a dir poco imponenti: l'avvocato Ortensio poteva vantare alla morte circa cinquantamila anfore, classificate per provenienza e annate. Plinio enumerava sedici vini pregiati, dividendoli in differenti categorie: alcuni secchi, altri pastosi, altri ancora liquorosi. Per lo più si trattava di vini a basso contenuto alcolico: otto o nove gradi circa. Vini che inoltre venivano consumati tagliati con acqua calda o fredda. Mischiando le parti in un cratere. Erano i non greci a berlo spesso puro: gli sciti, i persiani e i barbari in generale. Come oggi, a certi livelli di degustazione corrispondeva una precisa idea di lusso e di atteggiamento elegante. I *convivia* romani erano il luogo dove sorseggiare vino, discettando di filosofia o di poesia. Un lusso per pochi, consapevoli eletti. Il vino, insomma, era vita, letteralmente; lo scrivevano i poeti e lo ricordavano persino i defunti negli epitaffi: «Le terme, i vini, gli amori, ci rovinano la salute, ma le terme, i vini, gli amori sono la vita!».

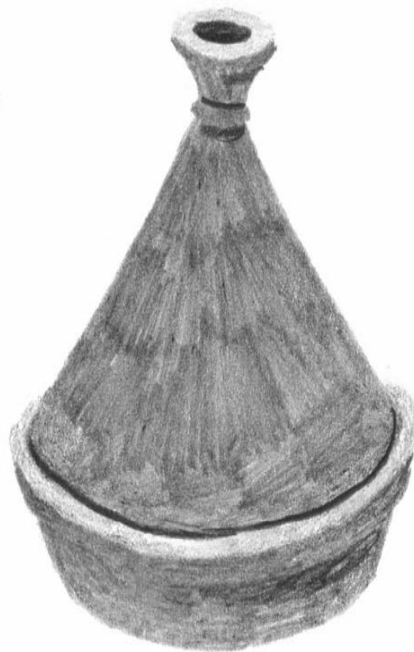
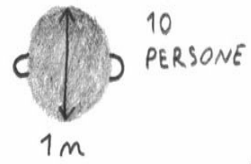
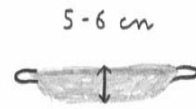
Letteralmente: la vita. Il cristianesimo raccolse una grande, antica tradizione facendo del vino uno degli elementi centrali delle sue narrazioni e dei suoi riti. In fondo Gesù scelse le nozze di Cana per rivelare la sua divinità. E lo fece attraverso un miracolo piuttosto curioso (ma non per gli adepti di Dioniso), mutare acqua in vino: quando sua madre infatti gli disse che non avevano più vino, egli comandò di riempire d'acqua tre giare e di portarle a tavola e ai commensali fu così servito un vino talmente buono da far lamentare lo sposo il quale obiettò che una bevanda simile non si addiceva a un pasto quasi concluso e a commensali ormai ubriachi (Gv 2). Un inizio che prefigura una fine: per tre anni il vino avrebbe continuato ad essere presente nella predicazione di Gesù, come a preparare i credenti per il calice eucaristico della salvezza eterna:

Poi prese il calice e, dopo aver reso grazie, lo diede loro, dicendo: «Bevetene tutti, perché questo è il mio sangue [...].

Al momento definitivo, nell'ultima cena, quella somiglianza sempre evocata si fa dunque realtà: vino, sangue, vita. È ancora una coppa, un calice, a rappresentare il punto focale della scena: la leggenda successiva vorrà che nello stesso calice Giuseppe di Arimatea avesse raccolto il sangue colato dal Cristo sulla croce: sangue, vita e vino, appunto.

Ma questo l'anonimo poeta della coppa di Pithecusae non poteva immaginarlo. Non tutto, almeno. Anche se tanto di questa storia si era già messo in moto. Per prima cosa c'era il vino. E il senso di una bevanda che rigenera e guarisce (persino le ferite, in qualche caso). C'era l'idea del bere inteso come momento di elevazione comune, il ricrearsi attingendo da una stessa coppa in un'atmosfera serena che possa giovare allo spirito e all'intelletto. C'era il legame profondo che il vino aveva già contribuito a intessere tra i popoli del Mediterraneo. Un legame che si rispecchiava in culti comuni e condivisi, in conoscenze agricole, in gusti più o meno raffinati; e naturalmente in una fitta rete di scambi e di commerci. Le anfore stivate nelle navi, poggiate dietro i banconi delle taverne, collezionate gelosamente dai senatori romani, raccontavano di vasti traffici e fitte relazioni tra mondi spesso lontani. Allora come oggi, ogni volta che dalle anfore il vino scendeva nelle coppe era come se in quegli odori e in quegli aromi fosse possibile sentire qualcosa delle terre lontane e assolate dove era stato coltivato: il vento salato del mare, il sentore aspro della terra, gli odori dei frutti e dei fiori che

vi crescevano attorno; forse talvolta persino l'eco lontana del sangue e delle armi e con essa il rumore sordo di guerre ormai antiche.



La padella

Le vedete lì appese al muro, di misure diverse: piccole, medie, talune davvero enormi. Forse non tanto vecchie ma già annerite dall'uso e dal fuoco. Le vedete da sempre, in ogni taverna o in ogni cucina che si rispetti; quasi non ci fate più caso. Eppure queste grandi padelle scure meritano una riflessione e anche un po' di gratitudine: senza di loro la *paella* valenciana non esisterebbe. A cominciare dal nome, ovviamente: il contenitore per il contenuto. *Paella*, «padella» appunto, è strumento e cibo assieme. E in questa sintesi si nasconde una storia mediterranea che merita di essere raccontata.

Insomma, parlare della *paella* per parlare di un'idea che ci portiamo dietro, quella di una cucina mediterranea fatta di piatti dove convergono gli ingredienti più svariati; piatti poveri legati a un mondo antico e per lo più rurale; piatti che creano regole e abitudini conviviali e che uniscono attorno alla tavola vasti gruppi di individui. Un'idea, appunto: fatta di qualche verità, di molte esagerazioni e di alcune invenzioni belle e buone. Cominciamo dalla fine, però: dalla *paella* così come oggi è. Una padella di ferro (meglio) o di acciaio con due piccoli manici, di poca profondità (cinque o sei centimetri) e ampia superficie: la giusta proporzione per garantire un'adeguata evaporazione. La prima volta che la si usa è meglio lavarla con olio e sabbia, per privarla per sempre del sapore metallico. Si prepari il fuoco, che dovrebbe essere vivo, perché la legna doni alla *paella* un leggero sapore affumicato. Poi si prenda il riso, che a voler essere tecnici si dovrebbe scegliere tra le varietà locali: il Calasparra di Murcia, oppure il riso di Valencia, quello dai grani tondi. Cuocerlo con una punta di sale per una ventina di minuti: l'importante è che abbia assorbito bene il brodo e i grani siano al dente e separati. Vi sarà una parte leggermente bruciata, che a Valencia chiamano *socarrat* e che gli intenditori sapranno particolarmente apprezzare. Riguardo alle verdure, si utilizzino pomodori innanzi tutto, poi fagiolini, di quella qualità conosciuta come *judía verde*, e in valenciano come *bajoqueta*, infine

fagioli. Si prenda poi la carne, si faccia soffriggere in olio e si aggiungano in seguito fagiolini e fagioli, infine il pomodoro. Si aggiunga zafferano e peperoncini a guarnire. Da qui in poi cominciano le varianti possibili, alcune impensabili per un serio valenciano, altre ormai ampiamente accettate, come la *paella marinera*, con gamberi e molluschi, o quella mista che ai frutti di mare aggiunge pollo e altre carni.

Tutto questo è ormai più di un piatto: è una vera e propria immagine della Spagna. È un simbolo globale: un'idea che sa di tradizione e di abitudini antiche. In realtà, come spesso accade ai simboli, la sua storia è parecchio più complicata; soprattutto è una storia che può partire sì dalla *paella valenciana*, ma a guardarla bene da vicino, è capace di raccontare qualcosa che vale per molta parte del Mediterraneo.

Il nome, innanzi tutto, che è quello di un calice. All'origine c'è l'idea del bere: nel sanscrito *pa* e nel greco *potér* e *potèrion*, che appunto questo intendono, la coppa per bere. Di qui al latino il passo è facile: *patina*, *patena* oppure *patera*, che era una coppa per le offerte religiose. Il diminutivo di questi termini fu *patella*; e già ci siamo: in molte lingue europee questo nome cominciò presto a indicare un vaso di ferro o di rame, largo e poco profondo, con due manici o con un solo lungo manico, utilizzato per cuocere i cibi. In spagnolo antico accanto a *patella* apparve presto *paela*; talvolta, almeno nel tardo medioevo, un *paellón*. Naturalmente tutto questo non aveva necessariamente a che vedere ancora col piatto di cui stiamo parlando. La *paella* e il riso, infatti, si incontrarono sulla strada e ci volle tempo perché si capissero.

Veniva dalla Persia, il riso, ma il suo viaggio era cominciato secoli e secoli prima, dalle più remote terre dell'Asia. Greci e romani lo conoscevano, ma ne parlavano più che altro per certe sue virtù terapeutiche. Utile, aveva detto ad esempio Dioscoride (morto nel 90 d.C.), per «restringere il ventre». Con buona probabilità, però, un utilizzo leggermente più intensivo del riso giunse nel Mediterraneo solo con gli arabi. Furono loro, infatti, a diffonderne la coltivazione in Africa settentrionale e nella penisola iberica. Una piccola traccia si trova, al solito, nelle parole, perché lo spagnolo *arroz* è di fatto l'adattamento del nome arabo per il riso, *ruzz*, con l'aggiunta dell'articolo determinativo *al*: da pronunciarsi *ar-ruzz*, appunto. Dai tempi della dominazione islamica una delle regioni dedicate alla coltivazione del riso divenne proprio il territorio di Valencia. E che l'incontro avesse prodotto

buoni frutti lo vediamo già dal più antico libro di cucina catalana che ci è pervenuto, il *Sent Sovi* del XIV secolo, dove troviamo una ricetta di riso con latte e mandorle e una di accompagnamento a uova fritte. Poi le vie del riso presero altre direzioni: nella Spagna ritornata cristiana il suo uso scomparve e la sua coltivazione spesso fu addirittura proibita. Il riso si trasferì in Francia e in Lombardia. La *paella* rischiò insomma di non vedere mai la luce.

Il problema infatti è, ad essere onesti, che della *paella* non c'è traccia in Spagna prima della metà dell'Ottocento. E non potrebbe esserci, visto che le coltivazioni di riso in Spagna furono autorizzate nuovamente dal re Ferdinando VI solo attorno alla metà del Settecento. È quindi comprensibile che la prima ricetta di un piatto simile alla *paella* sia apparsa soltanto nell'Ottocento e per giunta in un ricettario influenzato dai gusti francesi; più precisamente nel libro di due cuochi a servizio della marchesa di Campo Alange, Garcarena e Muñoz, *La cocina moderna*, pubblicato a Madrid nel 1857. È lì che finalmente si dichiara l'uso di una padella apposita in cui assieme al riso vada davvero di tutto: pollo, anatra, lombo di maiale, salsicce e poi pomodoro, prezzemolo, peperoncino, zafferano, pepe, chiodi di garofano, carciofi, piselli, fagiolini e soprattutto anguilla e... lumache. Un po' diversa, insomma, dalla tradizionale *paella* dei giorni nostri.

In ogni caso il periodo della sua apparizione non deve stupire molto: è quello il momento in cui in tutta Europa, assieme alla nascita delle nazioni, si inventarono anche le rispettive identità culinarie, pescando un po' dal passato e talvolta lavorando molto di immaginazione. Da allora la ricetta si diffuse ovunque, modificandosi sempre un po'. Anche il suo contenitore cominciò a trovare la sua forma: ancora agli inizi del Novecento, infatti, la *paella* in cui il piatto andava preparato non era quella a due manici, bensì un recipiente di terracotta, una specie di casseruola come quella usata oggi per il riso al forno. Il contenitore con i manici apparve poco dopo – negli anni Trenta era ormai quello – e assieme a lui giunsero anche nuovi ingredienti, come il coniglio e il pollo.

Da lì in poi comincia la storia della *paella* come la conosciamo oggi: piatto tradizionale per eccellenza e sintesi perfetta di contenitore e contenuto. Una storia esemplare che, come abbiamo detto, non è solo spagnola, ma mediterranea. Per la cronologia innanzi tutto, perché, come è stato ormai abbondantemente dimostrato, è nell'Ottocento che si “inventano” i piatti tipici, quasi ovunque (vale persino per la pasta e per la pizza). E poi, forse,

per quel tanto di mediterraneità che in molti hanno voluto vedere nel piatto unico. Nel contenitore dove per secoli sono stati fatti convergere tutti i prodotti che un territorio ricco e variegato metteva a disposizione. C'è un po' di romanticismo in questa prospettiva. Ma è innegabile che in molti piatti mediterranei si può osservare una stratificazione di storie e una grande convergenza di prodotti provenienti da luoghi spesso lontani.

Proviamo a guardarli meglio, questi strati. Cominciamo dal più antico, quello che parte dall'olio e dal grano, che attorno al Mediterraneo esistono da sempre. Poi, durante il medioevo, tutto quello che giunse col mondo islamico: riso, zucchero di canna, melanzane, spinaci, arance, limoni, mandorle, melograno e molto altro. Poi la scoperta dell'America, quando dall'Atlantico arrivarono patate, pomodori, mais, peperoni, peperoncino e pure diverse varietà di fagioli. Non c'è nessun piatto mediterraneo, insomma, che sia davvero molto antico, non nella forma in cui lo conosciamo oggi almeno. E i piatti unici mediterranei mostrano quasi tutti questa secolare stratificazione.

Qualche esempio. Il *tajine* marocchino, nome che, anche in questo caso, vale tanto per il contenuto quanto per il contenitore conico di terracotta. Dentro ci si cucina di tutto: pollo con limone e olive (il cosiddetto *tajine mqalli*), polpette e pomodori (il *kefta*), oppure agnello con prugne e mandorle (il *mrouzia*); naturalmente sempre con aggiunta di spezie quali peperoncino, cannella, zafferano, curcuma, zenzero o pepe. Poi il piatto berbero più diffuso al mondo, il *couscous*: granelli di semola di frumento cotti a vapore accompagnati da carni in umido, verdure bollite e molto altro ancora. In questo caso di pentole ce ne vogliono due: il recipiente per la cottura a vapore sotto il quale si pone la pentola di metallo in cui si cuociono verdure e carne in umido. Storia antica, la sua: uno dei primi riferimenti viene dai tempi della Spagna musulmana e poi quel nome sarebbe tornato con sempre maggiore frequenza, dal medioevo all'età moderna: in catalano, in francese e altrove. E questo suo antico successo lo si misura in fondo nelle tantissime varianti diffuse ovunque nel Mediterraneo: il cuscus trapanese, fatto col pesce, il cascà di Carloforte, con le verdure, oppure il *maftul* palestinese.

Tutti piatti unici, tutti cibi da condividere, ognuno con le sue regole di buone maniere. Piatti che un tempo si mangiavano per lo più con le mani, attingendo da un unico recipiente; piatti che prevedevano e imponevano

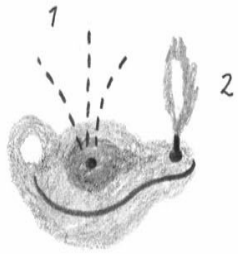
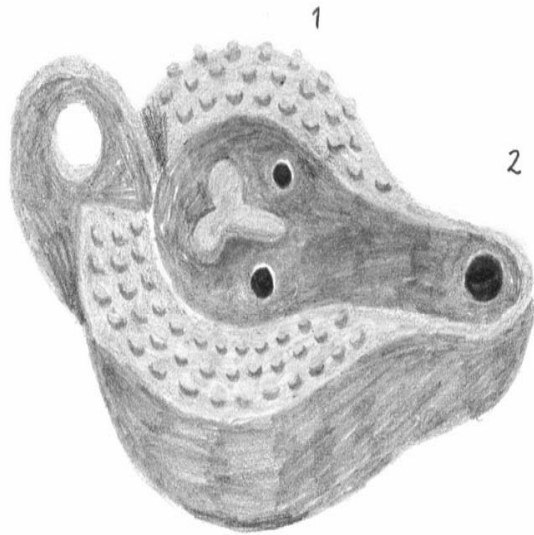
precise divisioni a seconda dei differenti ruoli dei commensali; piatti che illustravano, nella loro stessa forma, modi di vita, abitudini e precise idee di convivialità.

Se c'è una caratteristica mediterranea che traspare da queste enormi padelle colme di tutto è proprio la necessità e il bisogno del mangiare assieme. Una necessità antica, a quanto pare, visto che la ritroviamo un po' ovunque nella storia di queste coste, a cominciare almeno dai greci. Ne parla ad esempio Plutarco nelle sue *Dispute conviviali*: «Noi non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme». In spagnolo questo è evidente sin dal verbo che esprime l'atto del mangiare, *comer*, che deriva dal latino *cum-edere*, appunto «mangiare con». Ma forse il termine che esprime meglio il senso della tavola condivisa è *sobremesa*, parola difficile da spiegare, che indica quel tempo di assoluta qualità goduto assieme attorno alla tavola, anche dopo aver terminato il pasto. Idea spagnola, ma molto mediterranea in fondo: la lenta preparazione del pasto corrisponde alla sua lenta fruizione e alla sua altrettanto lenta condivisione. Non per pigrizia, ma perché da queste parti mangiare è un atto fondamentalmente sociale. Non importa evocare di nuovo l'Ultima cena per ricordare come, attorno al Mediterraneo, dividere il pane o il cibo abbia sempre significato fondare o rendere sacri unioni, legami o rapporti. «Mangiamo assieme» è un invito che significa molto più della semplice risoluzione di un problema alimentare.

Un'antica stratificazione di sapori, un diffuso uso delle verdure, delle più varie provenienze, grandi piatti che rispecchiano l'importanza della cucina e della tavola come fondamentale momento sociale, la conseguente attenzione ai tempi, lunghi e ben cadenzati. Pur all'interno di infinite varianti, forse in tutto questo c'è davvero qualcosa di mediterraneo. A metà del secolo scorso, oltreoceano lo intuirono chiaramente e, con quel tanto di ingenuità tipica di alcuni americani, ne trassero un modello di alimentazione, cura e stile di vita: la cosiddetta «dieta mediterranea» (il punto di partenza fu il famosissimo ricettario di Ancel e Margaret Keys, *Eat Well and Stay Well*, «Mangiare bene e stare bene», del 1959). Olio, pasta, verdure, consumate assieme e con lentezza. Anche senza troppo rifletterci, si tratta evidentemente di un buon modo per campare meglio e senza troppo stress. E il fatto che la dieta mediterranea in realtà non sia mai esistita, o meglio, sia solo il frutto moderno di un ideale, è ovviamente un altro discorso.

Perché quello che mangiamo oggi a Valencia, a Tunisi o a Trapani non è davvero il passato; e ancor meno è il retaggio di antiche tradizioni contadine e povere. Come si diceva sopra, la cucina contemporanea è figlia delle grandi trasformazioni degli ultimi secoli. Prima fra tutte la nascita di identità locali: perché l'invenzione delle tradizioni nazionali è stata anche "invenzione" (onesta, si intende) delle tradizioni culinarie. Questo fenomeno ha prodotto un fiorire di scuole "tradizionali": italiane, francesi, spagnole... E ha contribuito non poco a creare il giusto sfondo per la nascita del concetto stesso di cucina mediterranea: il recupero delle antiche tradizioni, la convinzione che un cibo povero sia più genuino, l'idea di sapori nati dalla condivisione e commistione di culture differenti. Così è stato proprio per la *paella*, che riuniva in sé parecchie di quelle caratteristiche: un'idea di ispanità originaria, una genuinità antica, quella segnata dal nome stesso, che alludeva a un contenitore dentro cui poteva finire di tutto. Infine, altrettanto importante, il mito di una Spagna delle tre culture come radice: il giallo dello zafferano, le spezie e il riso stesso.

La *paella* divenne insomma un'idea di Spagna, cantata anche dal più europeo degli scrittori sudamericani, Jorge Luis Borges. Una volta disse che dei cibi spagnoli quello che più amava era la *paella*, soprattutto quando era fatta come si doveva, quando cioè ogni grano di riso mantiene la sua individualità. Sarebbe sin troppo ovvio aggiungere che a Buenos Aires si potevano e si possono trovare locali capaci di servire un'ottima *paella*. Ma è proprio questa sua dimensione globale che occorre infine notare. Perché negli ultimi vent'anni alla *paella* è successo di mondializzarsi. È in buona compagnia naturalmente: è capitato all'hamburger, al *kebab*, al *sushi* e alla pizza. Ma questa esportazione non è avvenuta senza conseguenze: la *paella* ha finito col trasformarsi in una piccola storia della Spagna e, con essa, del Mediterraneo. Quelle padelle annerite appese al muro raccontano non solo il mito di un genuino cibo delle origini, ma anche di un mondo in cui si mangiava condividendo, vivendo la tavola come fisico contatto tra individui. Forse la radice vera, al di là di riso, olio o pomodori, di quello che ci rende davvero mediterranei.



1 AREAZIONE

2 FIAMMA

La lucerna

Notte. L'oscurità avanza. Ha il colore dell'abisso. Gli occhi e gli sguardi ci si perdono dentro. E, sul mare, la paura affiora. Diventa palpabile. Si aggruma sui corpi e sui volti.

Notte. Nelle case si aspetta che il vento finisca di muggiare. Che le barche tornino. Che i pescatori le tirino sulla rena.

Notte. Si aspetta sulla galera che la battaglia cominci. Che la morte sia rapida, per chi, ai ferri, è mille notti che sta lì, attaccato al remo.

Notte: lunga, insuperabile, abisso profondo e impossibile da penetrare. Questa a lungo è stata la condizione dell'uomo davanti al mare.

Quando il tramonto scendeva e il sole digradava, lasciava posto a una mostruosa oscurità. Che, sul Mediterraneo come su tutti gli altri mari che circondano la Terra, doveva essere tremenda. Ed è di notte che il pericolo poteva palesarsi. Mostrarsi, nella sua brutalità. E la notte che cos'è se non sospiro e pianto, attesa e cicatrici? Ulisse, le sue parole, le ricordate? «Tempesta Boreal, che d'atre nubi / La terra a un tempo ricoverse e il mare / e la notte di cielo a piombo scese». Perché la notte è così, per mare. Tetra. Pesante. Spessa. Di piombo. E non lascia scampo se non quello di essere «lassi, abbandonati e muti».

Allo spazio notturno del mare, alle sue paure e ai suoi tormenti, l'uomo cosa può contrapporre? Niente. Scarne difese. Piccole barriere fatte di flebili aneliti di luce. E poco altro. Ma questo è bastato agli uomini per sopravvivere, per un'eternità. Infatti così si sono difesi, a lungo. Contrapponendo all'infinito oscuro un acciarino. Una fiamma. Un lumicino. Una lampada. Una fiaccola. Immaginiamolo, un pescatore sullo spazio di una barca. Perso in un mare enorme. Di notte. In un silenzio profondo come una caverna. Senza fiaccole e catrame. Padrone solo di una piccola pietra focaia, umida, che cerca di fare luce nel buio che incombe. E dare vita a una lucerna. A un mozzicone di candela. E finiva lì, tutta lì, la sua sfida alla notte. E,

sperso nel vuoto, continuava ad andare con la sua barca. Diventando stella fra le stelle. Lume fra i mille lumi del cielo. Se c'era cielo stellato, beninteso. Se no, era il vagare del pazzo nel deserto liquido del Mediterraneo.

La luce, insomma, anzi le mille piccole e minuscole luci, furono l'unico baluardo che l'uomo ebbe per sconfiggere la notte. Sul mare, come, d'altronde, sulla terra. Ma non esiste una storia che abbia raccontato la lotta degli uomini che hanno desiderato opporsi alla notte, trascinando via tutte le loro paure, i loro incubi e i loro tormenti. Neanche una. Questa guerra è stata vinta, ora. Sebbene, anche oggi, se ci troviamo per caso ad andare per mare di notte, il buio continua a spaventarci. Ci assale e ci impaurisce. E il transatlantico che passa di lontano, sfarzoso nelle sue luci e quasi approdo sicuro, non ci rasserena in alcun modo, ancora incancreniti in una paura che è antica com'è la nostra vita, la vita dell'uomo sul mare.

Si è lottato contro la notte, in buona sostanza, con due sole armi. Con la lucerna e con la candela. Che spesso, però, non vissero in contemporanea negli stessi luoghi e con gli stessi tempi, ma marcarono due diverse possibilità di affrontare l'oscurità. Dovute alle risorse, ai rimedi, alle capacità. La lucerna appartiene al mondo dell'olio. Al Mediterraneo degli olivi. Funzionava in maniera efficace, e geniale. La lucerna fu soprattutto in terracotta, facile da fabbricare, da realizzare, da produrre. La sua parte principale era formata dal serbatoio, chiuso e fornito di un imbuto con una fessura, dove si faceva colare l'olio. Dentro, una miccia, uno stoppino, che fuoriusciva dal becco, a formare il foro di bruciatura. Mentre un altro forellino nel corpo del serbatoio (minuscolo, di qualche millimetro) permetteva la sua areazione. Un oggetto assolutamente funzionale. Che lo diventa ancor di più quando qualcuno dei nostri antenati intuì, come un prodigio, che si potesse aggiungere qualcosa che gli permettesse di essere trasportato senza inconvenienti. Un'ansa. Una semplice ansa, all'interno della quale si potevano infilare indice e pollice senza scottarsi e poter muovere facilmente la lucerna da un ambiente all'altro.

Il design di questo oggetto è unico. Straordinario. Universale. Durato secoli e secoli e secoli. Sono state cambiate le forme, i materiali, i combustibili usati, ma l'idea di fondo è rimasta sempre la stessa. Immutata. Serbatoio, stoppino, ansa. Poi, su questo motivo, sono state inventate decine e decine di varianti. Declinazioni. Sinfonie. Non solo olio di oliva come combustibile ma anche olio di noce, di sesamo, di pesce. Alla terracotta furono preferiti anche

bronzo o rame o ferro. E i fuochi si moltiplicarono, con lucerne composte da molteplici becchi – tre, quattro, cinque o più –, a volte poggiate su candelabri. O appese con catene e catenelle. Emanavano una luce fioca, quasi impercettibile, ma che permetteva di riunire più persone intorno ad esse. Scorreva dalle lucerne un'aria fumosa, acre e oleosa, che – chi lo poteva – cercava di mitigare aggiungendo all'olio profumi e incensi.

La lucerna continuò a evolversi. Da un capo all'altro del Mediterraneo. Ma non cambiò mai troppo di nome. Divenne *lámpara* in spagnolo, *lampás* in greco, *lumera* in Corsica, *lampe* in francese, *lamba* in turco. Fu assemblata in forma nuova. Sempre più sofisticata, più grande, a più bracci, artisticamente sviluppata. Dall'epoca contemporanea in poi usa combustibili diversi, nuovi: carburo, cherosene, petrolio. Fino alle moderne lampade a incandescenza. Che talvolta, e non casualmente, hanno la stessa forma di un'antica lucerna.

Il Mediterraneo non era però dominato soltanto dalla lucerna. Laddove l'olio non c'era si provvide in altro modo. Con le candele. Ce ne erano di due tipi. Quelle di cera. Antiche nel Mediterraneo greco e romano per solcare la notte. Legate anche alla mitologia: ad esempio, racconta Apuleio, senza candela come avrebbe fatto Psiche a vedere nell'oscurità la bellezza di Amore? Non avrebbe potuto. E proprio la cera bollente, colata dalla candela sul viso del dio, lo risvegliò di soprassalto, trasformandolo da Amore in amante. La cera però non bastava. E gli uomini impararono a fare candele col grasso animale, col sego. E nel medioevo si inventarono le candele a stoppino, ottenute ad esempio col metodo del cucchiaino, ossia versando attraverso un apposito cucchiaino di forma particolare la cera o la miscela di cere fuse sui lucignoli appesi ad un cerchio girevole sopra la caldaia contenente il materiale fuso. E ripetendo l'operazione fino a quando non si era data alle candele la dimensione dovuta. Candele che divennero fondamentali, nell'uso liturgico come nella misurazione del tempo sacro della Chiesa, perché il loro consumarsi segnava lo scorrere delle ore.

Ma è il quotidiano l'universo dove la candela, di sego e di cera, visse il suo successo. L'oggetto di maggior uso per rischiarare la notte. Diffusissimo in ogni ambiente: da quello ricco dagli enormi lampadari che illuminavano le dimore dei nobili fino al moccolo spuntato che colava dalla misera bugia del povero. Questa la norma, sego e cera, fino a Napoleone Bonaparte. Quando, nel 1818, due francesi, Braconneau e Simonin, utilizzano la chimica per creare delle nuove candele. Le fanno di stearina. Formula brevettata, qualche

anno dopo, da Chevreul e Gay-Lussac. Da questo momento, le candele perdono il loro fascino. E irrompono nella rivoluzione industriale. Non c'è più niente di poetico, di agreste, di bucolico. D'ora in poi le candele parlano un nuovo linguaggio, che sa di tecnologia dura, di paraffina, di ozocherite.

Di fronte alla notte, ci fu insomma un doppio Mediterraneo che rincorreva in modo diverso la luce. Della lucerna e della candela. Con una frattura diremmo geografica: un Oriente e un Nord Africa che, grossomodo, amano a lungo le lucerne ad olio, mentre altrove domina la candela. Ed è strano immaginare questo mare separato non solo da religioni, da correnti di pensiero, da genti in guerra tra loro, ma anche dalla maniera diversa di affrontare l'oscurità. Tra chi lo fece in un modo e chi in un altro. Espressione di due mondi, che risposero, allo stesso bisogno e alla medesima necessità di combattere l'oscurità, con ciò che la natura e il loro ingegno offriva.

Tuttavia, per chi andava per mare c'era bisogno dell'altra luce, la luce dell'approdo. Dove sbarcare? Dove fermarsi? Dove trovare terra, seguirla, sognarla durante la notte? Come evitare i pericoli della costa, degli scogli e dei bassi fondali? Dove trovare acqua? Viveri? Verso dove orientarsi in un mondo senza bussole? La soluzione fu fantasmagorica. Da sette meraviglie del mondo. Il Mediterraneo classico grecoromano inventò il faro.

All'inizio fu il braciere. La legna accatastata. Il fuoco sulla spiaggia. Qualche torretta. Un baluardo con delle fiaccole. Poi si divenne grandiosi perché il Mediterraneo ellenistico fu grandioso, in tutte le sue espressioni. Si pensava che si potesse raggiungere qualunque meta, qualunque scopo. E, d'altra parte, Alessandro non era stato lì a dimostrarlo con le sue imprese, le sue gesta, la sua indole cosmopolita, il suo desiderio sconfinato di avventure e di curiosità? Ci fu Rodi e ci fu Alessandria. Il colosso per primo doveva dimostrare al mondo che al sole del giorno se ne poteva contrapporre un altro capace di contrastare la notte. Per farlo, bisognava immaginare qualcosa di divino e imponente al tempo stesso.

Una statua, enorme, dedicata a Helios, il dio Sole, a dominare il porto cittadino. Alla sua sommità, un enorme braciere avrebbe mostrato all'intero Mediterraneo che la luce di Rodi sarebbe potuta arrivare ovunque. Per costruirla, fu chiamato un allievo di Lisippo, Carete di Lindo. Quando Plinio il Vecchio descrive la statua sottolinea due cose. La sua vita effimera: appena sessantasette anni dopo la sua erezione, nel 226 a.C., ci pensò infatti un terremoto a farla venir giù. E l'enormità: solo le dita della mano erano più

grandi di una statua di normali dimensioni. Triste destino quello del colosso. I resti rimasero a lungo semiabbandonati, nell'ansa del porto. Quando poi a Rodi arrivano i musulmani, nel 653 d.C., pensarono bene di spezzare ciò che restava della statua e venderla a un mercante ebreo di Emesa. Lavoro non facile: ci vollero quasi mille cammelli per portare via tutto, le pietre migliori, le putrelle di ferro, il bronzo.

Ad Alessandria nasce invece il faro come lo concepiamo noi. Cioè un edificio che ha questo scopo preciso: indicare ai naviganti una rotta e una meta. Nasce sull'isola da cui prenderà il nome, Pharos. Una concrezione calcarea, in mezzo alle sabbie e alle paludi del Nilo. Anche questo è un luogo chiave del Mediterraneo, e non è un caso se si pensò di costruire l'edificio del faro proprio lì, dove Elena sbarcò due volte: la prima, spinta da passione, con Paride; la seconda, dieci anni dopo, spinta dal dovere, con Menelao. Ma l'isola era anche altro. Terra di ninfe, di foche, del semidio Proteo. Fatto sta che sulla punta più rocciosa dell'isola, come dice Strabone, ci costruirono il faro. A volerlo, a pensarlo, a desiderarlo per primo pare sia stato Tolomeo I Soter (305-282 a.C.). Ma altri credono che il vero ideatore fosse Sostrato di Cnido, un influente uomo di corte, tanto che un'iscrizione sullo stesso faro riportata da Luciano recitava «Sostrato figlio di Dexifane, Cnidio, ha dedicato questo edificio agli dèi salvatori, a vantaggio di coloro che navigano i mari».

Il faro: tra 280 e 270 a.C. doveva verosimilmente già esistere. Alto. Bianco. Marmoreo. Per far luce, si adoperava un sistema molto ingegnoso, con un gigantesco fuoco alla base che si rifletteva su un sistema di specchi posti in cima alla struttura. Per Flavio Giuseppe, il faro si scorgeva a oltre trecento stadi, ossia a più di cinquanta chilometri di distanza. Ma c'è chi sosteneva di aver intravisto la luce di Alessandria anche a trecento chilometri. Probabilmente un'esagerazione, da gente di mare portata per mentalità all'iperbole. Come un'esagerazione sono le cifre relative all'altezza dell'edificio, fino ad arrivare alla misura *monstre* di quasi cinquecentosessanta metri descritta da Epifanio.

Non poteva essere diversamente. Tutto questo scaturisce dalla fama. Perché il faro di Alessandria era davvero una delle grandi meraviglie del Mediterraneo. E dunque del mondo. Perciò, il Mediterraneo non poté che innamorarsi di lui. Follemente. Farne un modello. E costruirne altri. Simili a quello alessandrino, ma mai uguali. A Ravenna. A Ostia, alto tre piani. A *Centumcellae* (Civitavecchia), il quale, come disse Plinio il Giovane, avrebbe

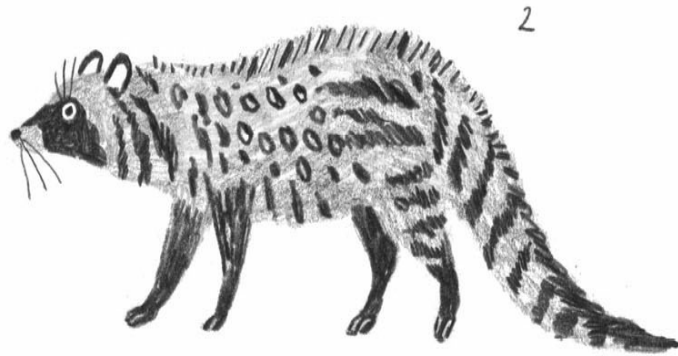
dovuto «opporsi alle onde spinte dal vento». A Messina. A *Forum Iulii*, l'attuale Frejus, in Provenza, all'interno di un porto fortificato poligonale. A Laodicea, in Turchia. A *Leptis Magna*, nell'attuale Libia, di grandi proporzioni, a tre piani rettangolari e con uno spiazzo rotondo sulla sommità. E così via. Tutti fari mediterranei. Cui va aggiunta un'eccezione: la Torre di Ercole a La Coruña. Perché, pur collocato sull'Oceano, questo faro sempre figlio del Mediterraneo e di Alessandria è.

Il medioevo sembra invece dimenticarsi dei fari. Forse perché – ha ragione Paolo Rumiz – i grandi fari sono figli degli imperi e non delle nazioni. E «una rete capillare di luci amiche dei naviganti richiede una certa visione del mondo». Tuttavia, le grandi capitali del mare ne sono forniti. Ad esempio, Napoli ha nel Trecento la sua torre di san Vincenzo, non lontana dalla sede di corte del Castelnuovo, il Maschio Angioino. Genova ha la sua Lanterna, più volte abbattuta e ricostruita, alta una settantina di metri, simbolo di una potenza spesso incontrastata sul mare. Mentre i pisani costruirono un faro alla Meloria, distrutto nel 1290; e fabbricarono anche quello di Livorno. Ma non di soli fari erano fatte le luci che attraevano dal mare. Ci si dimentica infatti delle città-faro, quelle città uniche, luminose e splendenti che catturavano l'immaginazione di tutti, dal più semplice marinaio al poeta.

Così, tutto luccica lungo il Nilo per Gerard de Nerval nel suo *Voyage en Orient*, dove la stella di Astarte brilla luminosa di notte sui tetti di Alessandria, come ha fatto per secoli. E cosa dire di Le Corbusier, che resta abbacinato a Istanbul dal nero della notte trafitto dalle luci di una città splendente, dove «ci sono collane attorno ai gracili colli di alabastro su tutto il monte di Stambul» e i bagliori «rilucono come le lampade delle moschee sotto le cupole, la sera, in circolari teorie». Ma è solo se si pensa a Venezia che, allora, tutto lo splendore di rosso e d'oro affiora, tramortendo il grigiore della notte. Non solo oggi, ma tanto più quattro, cinquecento anni fa, rispetto al resto del Mediterraneo. Come quando, in un caldo luglio del 1574, la città accolse Enrico III di Francia in un tripudio di fuochi e di luminarie e di notte si videro ardere

lumi infiniti dall'una parte, et dall'altra del Canal grande: fatti diversamente in forma di gigli, di piramidi, di corone, et d'altre varie guise, sopra tutte le finestre et i tetti delle case, cominciandosi da san Marco fino a santa Lucia, che è lo spatio poco meno di due miglia, et perché tutti i lumi riflettevano nell'acqua con lo splendore, pareva che sotto il canale fosse un altro cielo stellato.

Fantasmagorie, luccichii, bagliori. Di questo aveva bisogno il marinaio sperduto nella notte? Probabilmente no. Forse perché una bellezza così smagliante non riusciva neanche a immaginarla. Il suo orizzonte nella notte si doveva limitare a molto meno. Anzi: proprio a poco. A una candela, a una piccola lampada, a una lucerna. Sottocoperta, se si era fortunati. O all'umido. All'aperto. Sotto il vento e la pioggia. Tra i banchi dei compagni. Mentre rappezzava reti, si appoggiava al remo o mangiava quel poco di biscotto intinto nel vino o nell'aceto. Con una consolazione. Una luce, unica e tenue. Calda. Che, sola, facesse sperare una cosa. Che la notte passasse presto. E scorresse veloce.



1 ZAFFERANO

2 ZIBETTO

Il portaprofumi

Che viaggiatrice, la peste. Di tutti i contagi possibili che la natura ha creato è quella che ama di più le correnti, i percorsi, gli itinerari, le strade. Svelta, passava di paese in paese, di dimora in dimora, compagna di chi aveva fatto del movimento una ragione di vita: mercanti, rapidi carovanieri, mercenari in cammino, marinai e gente di mare, con le loro navi cariche di microbi, topi e pulci. Ma, in particolare, ciò che amava la peste erano i porti e le città di mare, specialmente quelle mediterranee.

Ama Atene, davvero tanto da baciarla col suo alito, allora, nel 430 a.C., quando la guerra del Peloponneso stava per finire e, come canta Lucrezio, «in nessun momento il contagio del male insaziabile / Cessava di colpire gli uni dopo gli altri / Come lanose pecore e mandrie di buoi / E questo, soprattutto, accumulava morte su morte». Ama Costantinopoli, quando a regnare c'era Giustiniano e, rapida e sinuosa, era risalita dall'Etiopia e poi, dal porto di Pelusio, alla foce del Nilo, in un torrido ottobre del 541 d.C., il quattordicesimo del regno di quell'imperatore, aveva preso il largo e se n'era partita verso la capitale, dove, ad attenderla, ci sarebbero state migliaia e migliaia di vittime. Ama la Sicilia e i suoi porti: come Messina dove, nel 1347, la gente ignara vede arrivare una nave in lontananza, priva di nocchiero e di equipaggio, che dal Mar Nero, dalla città di Caffa, aveva pensato bene di caricare a bordo, oltre ad ambra, spezie e pelli, anche lei, la peste nera.

Da questo momento, da qui, dal centro del Mediterraneo, la malattia si guarda intorno e sceglie dove andare. Prima va in Egitto e in Nord Africa, poi si insinua nelle carovaniere dirette verso le città dell'oro di Sigilmasa e Timbuctu. D'improvviso cambia versante e sale lungo l'Italia per divertirsi, in altri porti, e va a Napoli, a Pisa, a Genova, a Venezia, a Marsiglia. Da qui prosegue e diventa come un'onda, che trascina dietro di sé lo spazio catalano, Barcellona, Valencia, l'Andalusia, fino al Portogallo. Non paga, dal Nord Italia guarda a settentrione, alla Germania, alla Francia. E qui le piace ancora

attraversare un altro mare, piccolo, stretto ma vorticoso, la Manica. E si nasconde: tra le balle di lana grezza, nelle sacche dei commercianti fiamminghi, nelle piaghe tra le gambe delle prostitute dei bordelli di Southwark a Londra. E non risparmia nessuno, sul suo cammino. Perché lei è, davvero, la livellatrice: frati, monache, nobili, reali, artigiani, gente del popolo, bottegai, contadini, bambini, vescovi, abati e cardinali, banchieri e mercanti, boia e vittime cadono come mosche. Donne meravigliose, come la Laura di Petrarca. O gente immonda, come i macellai delle *boucheries* di Parigi, abituati al lezzo di latrina e di decomposizione degli animali.

Il 1348 marca il tempo nuovo del Mediterraneo e del mondo, il tempo della peste. Frenetica e assassina, dura così tanto da straziare la carne viva di decine di generazioni. Perché lei, la peste, non si accontenta mai. E, ciclica, ritorna. Per quattro secoli, fino al 1720, quando per l'ultima volta appare massiccia in Europa e sul Mediterraneo occidentale.

Quattro secoli sono tanti, dal 1348 al 1720. Lo spazio di tempo cui noi diamo un nome strano: non più medioevo ma già "modernità". Le parole: quanto sono stravaganti. Perché, in fondo, tutta questa modernità – un termine che ci fa intravedere progressi civilizzatori –, allora, non ci fu. Cioè, non si notò grande differenza tra chi morì di peste nel Trecento e chi tre secoli dopo, quando la scienza e l'illuminismo cominciavano tiepidamente ad avanzare. Si moriva infatti nello stesso modo. Bubboni, piaghe, espettorazioni sanguigne. E tre giorni di agonia. Ma, soprattutto, erano i rimedi ad essere gli stessi. Senza quasi alcuna soluzione di continuità. Cosa vogliamo dire? Che, grossomodo, non c'era alcuna differenza tra le diagnosi e i modi di curare al tempo di Boccaccio o in quello di un ormai vecchio e stanco Giovanbattista Vico, nella prima metà del Settecento.

Per tutti, in Occidente, era chiara una cosa: rimedi veri e propri non ce n'erano. Si lottava contro qualcosa che, per ognuno – uomini di scienza, teologi, gente comune, intellettuali, medici –, non aveva nulla a che vedere con l'umano ma col soprannaturale. Divino e Maligno. Gli uomini vengono puniti con la peste perché sono stati commessi dei peccati. Questo è tutto. Con una sentenza giusta, in quanto da Dio voluta e determinata per colpire chi si è ribellato impunemente contro di Lui: gli uomini, incantati da desideri che hanno allontanato la gente dalla fede. Prendete le cronache trecentesche. Il giudizio è univoco. Come quello di un testimone, un eccezionale testimone, Giovanni Villani: «Mortifera pestilenza, la quale o per operazione de' corpi

superiori o per le nostre inique opere da giusta ira di Dio a nostra correzione mandata sopra i mortali». Inique opere dell'uomo. Giusta ira di Dio per correggerle.

Come si esprima poi questa volontà di colpire l'umanità peccatrice è un altro discorso. Perché Dio un'arma ce l'ha. Satana con tutta la sua corte di seguaci infernali. Colui che, come un carnefice, si occupa di amministrare la giustizia di Dio. E che, col suo alito, appesta e uccide sotto l'autorizzazione del Creatore. Maligno che annuncia il contagio in mille modi. Con stelle fiammeggianti. Con piogge di fuoco cadute dal cielo. Con un diluvio di rane, serpenti, lucertole, scorpioni e altri animali velenosi. Con fumi impenetrabili. Ma soprattutto l'annuncia col lezzo. Di putrefazione, di morte, di venti caldi e umidi che arrivano da sud. Di una generica corruzione dell'aria che, come rivela Petrarca, in quel maledetto 1348 «si ispessì», tramutandosi da elemento di vita in elemento apportatore della pestilenza. Fino alla diagnosi medica. Al «paradigma del soffio pestifero» del medico Gentile da Foligno, che morì anche lui di peste.

L'idea che si propaga in tutto l'Occidente, è che le esalazioni insalubri, i *miasmi*, i cattivi umori, erano risucchiati nell'aria provenendo dal mare. Qui subivano un riscaldamento e ricadevano appesantiti sulla terra, sotto forma di *aer corruptus*, vento corrotto e maligno. Un vero e proprio soffio pestifero, ammorbante, inquinante e contagioso che, se respirato da donne e uomini, si raccoglieva intorno al cuore e ai polmoni. Si addensava fino a formare una massa velenosa che infettava e contagiava chiunque fosse intorno, familiari, parenti, amici, vicini. Per proteggersi, l'unica era – secondo i medici – l'«irrobustimento de lo cuore e de li altri organi principali e ne lo stesso tempo lotta contro la putrescenza velenosa impedendone lo sviluppo ne li soggetti malati e lo insorgere ne li soggetti sani».

Non era proprio un'idea nuovissima: già Galeno, nel II secolo d.C., pensava che la peste nascesse dallo squilibrio che si creava nella qualità dell'aria, che si annunciava attraverso un potente odore di putrefazione. E che le esalazioni fetide provenissero non dal cielo, luogo di perfezione, ma dalle profondità infime dell'universo infernale dei morti; e che scaturissero da paludi, cloache, vapori sulfurei, eruzioni vulcaniche o cattiva inumazione dei cadaveri era quanto invece pensava uno come Marsilio Ficino, il quale parlava, alla fin fine, proprio di vapori velenosi.

Come fare per evitare questo alito del diavolo? Quali pratiche terapeutiche

adottare? L'unica era proteggersi. Attenzione: proteggersi! Non lavarsi con acqua, ritenuta ugualmente apportatrice della malattia. Ma, lo ripetiamo, proteggersi. Ad esempio, scappando dai luoghi contagiati, che fu la soluzione più adottata. Oppure creando dei cordoni sanitari intorno ai centri abitati, ai villaggi, alle città. Ma così non si risolveva del tutto il problema. Poteva capitare a chiunque, camminando, viaggiando, vivendo, di incappare nel soffio del Maligno, perché l'aria corrotta dalla peste poteva penetrare dappertutto. Che fare, allora? I medici la risolsero così: per visitare i malati vestivano una specie di scafandro, dotato di una ridicola maschera a becco che pensavano impedisse ai miasmi di penetrare, mentre con un lungo bastone toccavano gli ammalati, in modo da evitare il contatto diretto.

Ma come potevano difendersi dal soffio diabolico tutti quelli che medici non erano? Certo, si capiva che bisognava tenersi lontani gli uni dagli altri. E non toccare gli ammalati, soprattutto i loro escrementi e i vapori che ne derivavano. Però la soluzione ritenuta più efficace fu un'altra: adoperare il principio del simile contro il simile, *similia similibus*. Contrapponendo odore ad odore, lezzo a lezzo, puzza a puzza. Ricoprendosi insomma con una corazza fatta di profumi.

I profumi compiono lo stesso viaggio della peste. Da Oriente a Occidente, per mare, lungo le diverse sponde del Mediterraneo. Sicuramente, viaggiano sulle stesse navi: era inevitabile. Un viaggio lungo, che comincia lontano e parte da lontano. Il successo dei profumi non fu facile e il cammino attraversò l'intero medioevo. Se l'epoca classica è l'epoca dei profumi e degli unguenti, l'alto medioevo sembra farne a meno. Li rifugge. Così come contrasta, nelle sue forme, il corpo e i sensi. Sebbene il profumo rivesta, per il cristiano, un valore simbolico eccezionale. Senza l'unzione con olio profumato, chiamato *myron* in Oriente o santo crisma in Occidente, non è possibile trasmettere lo Spirito Santo al neofita e permettergli di partecipare alla vita divina. Dove il *myron* finisce per essere il profumo stesso di Dio, il suo "buon odore". Che serve a impregnare non solo l'iniziato, ma anche i luoghi sacri, gli altari, le vesti sacerdotali; così da creare una separazione magica tra ciò che è profumato, che è divino, e il semplice odore del mondo, che è umano, terrestre, persino diabolico.

Finché, dopo il Mille, avviene la rivoluzione. E il profumo assume, a poco a poco, una dimensione collettiva. E ciò accade quando gli europei riscoprono proprio il Mediterraneo e l'Oriente. Con un travaso di conoscenze enorme,

dal mondo musulmano verso quello cristiano. Attraverso dei canali specifici, che si attivano, spinti tanto dalla ricerca di nuove conoscenze quanto di prodotti da immettere in un mercato europeo che cominciava a svilupparsi. Tra i primi, ci fu Venezia: già prima del Mille, attraverso i flussi provenienti da Bisanzio, la città viene irrorata di drappi d'oro, porpore di Tiro, penne di struzzo, perle, avorio, ebano e schiavi. E di un nuovo articolo che marca la differenza nell'élite cittadina: il profumo. Con Venezia si muovono tutte le altre aree di confine al margine tra i grandi ambiti di civiltà musulmana e cristiana: il sud Italia, la Spagna, la costa meridionale della Francia, Genova e Pisa. E si mescolano tradizioni a tradizioni, in zone in cui il *melting pot* diventa più forte che altrove. Nelle scuole mediche di Montpellier e di Salerno. A Toledo oppure a Cordova, dove, per ordine del califfo al-Hakam II, alla metà del X secolo, viene creata una farmacia, il luogo principe – secondo Kuhin al-Attar – dove fabbricare «profumi, medicine aromatiche e sciroppi». E altrove, in un vortice che accompagna la crescita dei nuovi spazi di mercato a caratura internazionale, come le fiere della Champagne o le città italiane.

Il flusso di importazione da est a ovest si infittisce in uno dei momenti chiave della storia del Mediterraneo, durante le Crociate. Con una relazione che diventa sempre più stretta tra le due civiltà. Tra chi viveva in un contesto raffinato, i musulmani; e gli occidentali, che invece manifestano un ritardo considerevole sui popoli del Medio Oriente e d'Asia. Fino a quando la complementarità comportò forme di condivisione: di stili di vita, di forme e di gusti sempre più raffinati. In un rapporto dove l'uso dei profumi si conferma come l'addentellato giusto di distinzione sociale, anche al momento della morte, quando ricoprire d'unguento il corpo del defunto con essenze costosissime significò adeguarlo alle sante reliquie. Trasformando così, attraverso l'esperienza sensoriale, un corpo in disfacimento in uno santo: in una polarità dove il profumo era lo strumento che, simbolicamente, regalava una nuova vita spirituale al corpo. Come il putridume e il suo lezzo creavano una situazione semantica opposta, che andava dalla decomposizione fisica alla morte spirituale eterna.

Si impazzisce per quattro profumi. Al primo posto c'è il muschio, ricavato dai cervi muschiati dell'Asia centrale. Un prodotto eccezionale, usato, per capirci, per ricoprire il corpo del Profeta (non per niente il paradiso musulmano è la «terra del muschio»). Poi, l'ambra grigia e lo zafferano, che

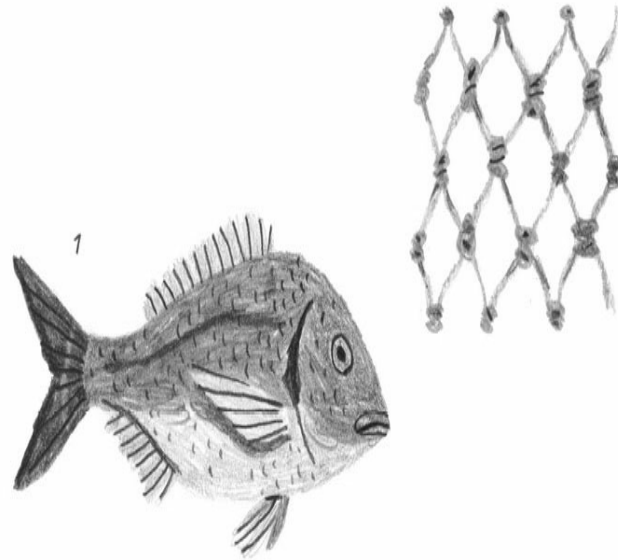
non arriva da lontanissimo ma costa davvero tanto, a causa della sua laboriosa lavorazione. E, infine, il più strano di tutti: lo zibetto, che si ricavava strizzando le ghiandole perianali di questo strano viverride. Profumo che fu impiegato nella composizione di saponi, di polveri, di oli (come l'«olio imperiale»), di paste, di «pasticche di rosa» o di essenze da bruciare, di estratti particolari, ottenuti miscelando pazientemente tanti prodotti, come il cosiddetto «Cipro rosa», che conteneva rose di Damasco, legno di sandalo, aloe, muschio e zibetto. Un successo, quello dello zibetto, garantito non solo dal fatto che rappresentava uno dei prodotti di punta cui poteva accedere solo una clientela facoltosissima, visti gli alti prezzi cui era venduto, anche a causa delle sue supposte facoltà afrodisiache. Ma specialmente perché questo profumo intensissimo, dal sentore quasi escrementizio, era ritenuto il prodotto migliore per fugare i cattivi umori. Insomma, per proteggersi dalla peste.

La peste modifica i costumi. In profondità. Diventa lecito, anzi indispensabile per la sopravvivenza, nascondersi dentro una bolla odorifera impenetrabile dal soffio del Maligno. E quando ormai, nel Cinquecento, lo zibetto in Italia e a Venezia si usa sempre meno perché ritenuto troppo forte, inadatto e poco alla moda, esso varca il confine insieme ai profumi d'ambra e muschio; e approda nel più grande regno d'Europa, in Francia. I primi, importanti profumieri arrivano con Caterina de' Medici, come Renato *Fiorentino*. E si apre un immenso mercato, per questi profumi e per i suoi derivati. Comincia l'età d'oro dei segreti di bellezza e la passione per queste fragranze investe un'intera società, con la moda che segue l'impulso di chiudersi, serrarsi in sé stessi con un fiorire di gorgiere, parrucche e soprattutto guanti – di camoscio, di agnello, di gatto e, tantissimi, di cane – letteralmente inondati di profumo.

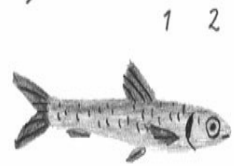
Si uniforma a questo gusto l'ideale di bellezza femminile: la tirannia dell'apparenza impone che del corpo non si debba intravedere nulla se non il viso, impomatato, liscio, privo di rughe, bianchissimo, sommerso di talchi – come il volto della verginea Elisabetta I. E dove, a protezione del corpo della donna, dei suoi umori, del suo ciclo, si ponevano dei sacchetti ricolmi di essenze profumate posti in posizione strategica, tra le gambe o sotto le ascelle, col sovrapporsi esiziale di odori aspri, penetranti, brutali. Oppure dei contenitori unici, cesellati, realizzati da artigiani eccezionali. Dei portaprofumi. Dei *pomanders*.

Le sensazioni erano fortissime. Imbarazzanti. La sovrapposizione di odori naturali e di profumi era talvolta eccessiva, tale da diventare più che stucchevole, sgradevole. Al punto che Pierre Brantôme, a metà del Cinquecento, si lamenta coi suoi amici alla corte francese, per «gli odori nauseabondi che impregnavano guanti, vesti e sottovesti delle dame che si accompagnavano con loro». Mentre il drammaturgo elisabettiano Philip Massinger fa dire a uno dei personaggi del suo *The Bondman*: «Signora, vi bacerei le mani, ma sono guantate e l'odore di zibetto mi disturba».

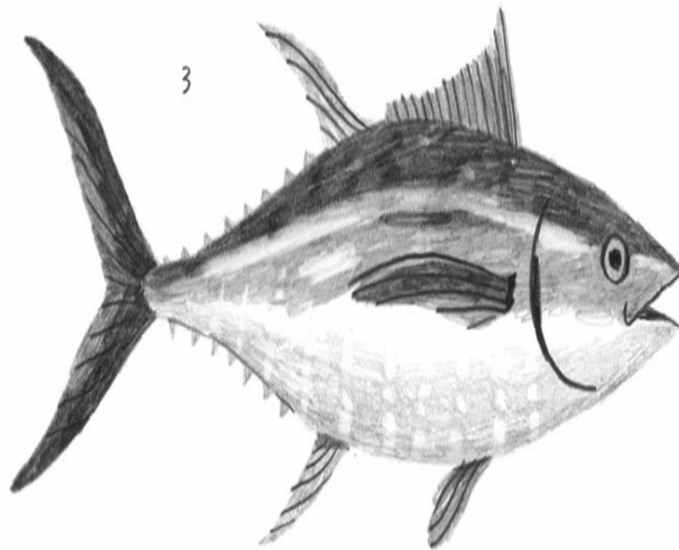
L'Europa inizia a cambiare nel momento di massimo apogeo dei profumi protettivi, intorno agli anni Quaranta del Seicento. Cominciano ad apparire saponi e saponette, si ritorna a usare l'acqua e si riparla di igiene personale. Ma è ancora l'epoca dei pidocchi che campano beati sotto le parrucche, della puzza dei piedi di Luigi XIV, e della Grande Viaggiatrice, che compare e ricompare, in giro per l'Europa e nel Mediterraneo, emula di coloro che vivevano il Grand Tour. È il Settecento che davvero mette la parola fine alla civiltà della peste e dei profumi di zibetto, di ambra e di muschio, le essenze ricavate dagli animali. Il Settecento illuminista ed edonista, erotico e sensuale spazza via tutto e riscopre definitivamente l'acqua, i bagni, la donna, la scienza e i piaceri del corpo. Cambiano le essenze e le fragranze. Banditi i profumi escrementizi nascono nuovi aromi, fruttati, floreali, speziati, esotici, che arrivano anch'essi dall'Oriente e dal Mediterraneo, con una nuova ondata di sapori e di gusti. È una rivoluzione che esprime un innovativo codice olfattivo, che esalta il corpo, non più considerato la maleodorante prigione dell'anima. Una civiltà che ha un simbolo, leggero come vuole essere leggera la nuova epoca: i guanti bianchi, lievemente profumati. Un segno di eleganza che conquisterà il mondo. Mentre la peste ormai scappa e si nasconde, comparando poco, di tanto in tanto. Qua e là. Per ora. Perché, Camus lo sapeva bene: lei non muore. Resta latente. Si riposa. Ci guarda. E aspetta, lungo le coste del Mediterraneo.



70 cm



15-17 cm



239 cm

1 RETE ADIMBROCCO 2 RETE SPIRUNI 3 RETE TONNARA
& RETE SCIABICA

La rete

Cos'è il Mediterraneo? Un modello di conoscenza distribuito. Cosa significhi questo è facile da spiegare. Basta prendere in mano una rete. Una semplice rete da pesca. E porsi qualche domanda. Chi l'ha inventata? E come mai è sempre stata così dannatamente simile da un lato all'altro del Mediterraneo? Perché viene costruita con la stessa logica nei porticcioli spagnoli, accanto a Patrasso in Grecia, sulle coste italiane, in località mediorientali dai nomi lontani che ricordano il Mediterraneo di Roma? O nel mare del Nord Africa, nelle isole dell'Egeo, sulle coste alte della Turchia?

Per un motivo: il Mediterraneo non è mai stato un mare chiuso. Ma sempre aperto. Al sapere, alla conoscenza condivisa. E i saperi della pesca, di cui la rete è l'incontrastata regina, hanno volato così, impercettibili, di porto in porto. In maniera diffusa. Trasportati da mille legami, sottilissimi, fitti, tramati, per spiegare i quali non c'è immagine migliore se non quella della rete. Insomma, la rete racchiude tutte le conoscenze del Mediterraneo. Conoscenze che si sono strette tra loro («accatastate», avrebbe detto Fernand Braudel), senza una vera matrice, ma dove tutte si sono armonizzate creando insieme una sinfonia unica che oggi chiamiamo genericamente «saperi delle genti del Mediterraneo». Patrimonio comune, di tutti e di nessuno: perché non c'è un prima ma solo un dopo, al quale tutti hanno partecipato. In maniera indistinta, anonima, occasionale, accidentale talvolta, ognuno però aggiungendo un proprio tassello, un proprio grano di conoscenza per creare quella che oggi chiamiamo «civiltà mediterranea», che contiene, senza differenze, ogni capo di questo mare, ogni baia, rada, porto, porticciolo, molo, barca, peschereccio e pescatore. Senza differenze tra le persone che lo hanno abitato e lo abitano.

È bella l'espressione «civiltà mediterranea». Naturalmente non siamo i primi ad adoperarla; anzi, quando negli anni Ottanta del XX secolo lo storico José Enrique Ruiz Domenech la usò, faceva venire i brividi, quasi le

vertigini, per tutto ciò che evocava. Perché in questa espressione, che coinvolge direttamente il mare, la sua gente e i suoi mestieri, c'è tutto. Non solo l'economia, certamente. Ma un sistema di produzione e di valori, circostanze esistenziali, significati sociali, vita quotidiana, necessità ecologiche che si sommano insieme. Stiamo parlando di qualcosa di più alto di quello che si vorrebbe far credere sia il Mediterraneo. Un mare che è stato ed è ancora – per molti versi e fortemente – sistema, ragione e modello di vita.

Salamoci, su una barca di pescatori. Ora. E guardiamo cosa accade. È pomeriggio. La barca si muove. Sei-otto persone, l'equipaggio. La rete è lì. Rossiccia. Enorme. A chi non è abituato sembra una massa informe. Un serpente che in un attimo ti può stritolare. O ammassarsi su di sé, per sempre, inestricabile. La rete però non è solo maglie, fitte o meno. È corde, sagole, galleggianti, sugheri, pesi. È tecnologia. È sapienza complessa. Lentezza del pescatore che piano piano, con l'ago-osso di seppia, recupera le trame, rinsalda gli intrecci. Il peschereccio procede lentamente. Le onde sembrano scostarsi e passarci accanto. Il tempo trascorre. La barca si ferma. La rete viene gettata, piano piano, facendo in modo che non si arrotoli su di sé. E piano piano si chiude, su un mondo che non sa che da un momento all'altro si trasformerà in preda. Le voci dei pescatori si incrociano portate dal vento. Si aspetta. Si parla piano. E poi la rete si tira su. A ritmo serrato, ancora una volta, come sempre si è fatto, a forza di braccia. Ma la pesca non è ancora finita. C'è ancora da lavorare. Separare il pesce. Conservarlo nelle celle frigorifere. Prepararlo in certi casi, per una vendita più facile, più conveniente. E poi si riprende il mare. Si torna a casa, spesso nel buio.

Così è ed è stato, più o meno, per secoli. In un Mediterraneo che non è tutto uguale. Certo è mare, dalle Colonne d'Ercole fino all'altro sfiato del Bosforo. Chiuso. Un enorme lago. Ma non è dappertutto lo stesso mare. Perché è cangiante, estremamente cangiante. Per niente omogeneo. Basti pensare a quanto sia grande. Circa tre milioni di chilometri quadrati. Con due grandi quadranti, divisi da uno zoccolo, lo zoccolo tunisino-siciliano. Che separa un Mediterraneo occidentale da quello orientale. Attraversato da correnti. Ce n'è una grande, superficiale, che parte dallo stretto di Gibilterra e scorre lungo le coste nordafricane fino a raggiungere Cipro e il Medio Oriente. Che si dipana e si interseca tanto da formare quattro flussi da ovest ad est. C'è quello che va dallo stretto di Gibilterra, e arriva al Golfo di Valencia e al Golfo del Leone

fino alla Sardegna. Un altro, tirrenico, che si riallaccia col precedente a nord della Corsica e si espande fino alle coste italiane e al nord della Sicilia. Poi c'è quello ionico, che copre questo mare e l'Adriatico. E la corrente di Levante, che anch'essa si riallaccia con quella ionica, toccando le isole e le coste della Grecia, e tutta la Turchia. Poi ci sono i venti. Come quella specie di monzone che in estate si sente specialmente nel mare di Alborán, nello Ionio, nella parte orientale del Mediterraneo. O le depressioni che in autunno e in inverno si avvertono quando ci si avvicina a Gibilterra e all'Oceano. Come violente sono le mareggiate che provengono da sud, dal Nord Africa verso il continente europeo, cariche di umidità.

Vento e correnti: questo per secoli è stato il pane dei pescatori. Vita e salvezza. Non solo per navigare. Ma per capire come si muovono i pesci nel mare. Perché i pesci spesso sono metodici. Stesse rotte, stessi itinerari, stesse direzioni. I bravi pescatori hanno imparato, seguendo il ritmo costante di questo movimento, spesso stagionale. Esistono poi non solo passaggi ma anche tempi di riproduzione che si è appreso a rispettare: perché, se danneggiati, per anni non restava niente da pescare e non si mangiava. E si è imparato a conoscere le specie. Quelle commestibili e quelle no. Le commestibili sono tante. Ad esempio nel Mediterraneo occidentale la fauna ittica è ricca, variata e, in fin dei conti, unitaria. Quali sono i pesci? L'elenco, che è antico come il Mediterraneo, prevede tonni, sogliole, saraghi, pesci San Pietro, dentici, orate, anguille, triglie, pesci di scoglio, sgombri, scorfani, palamiti, rombi, tracine, murene, alici, sardine, ombrine. Poi ancora seppie, calamari, polipi, aragoste, astici, cui vanno aggiunti i bivalvi: cozze, ostriche, telline, vongole ecc.; senza contare prodotti da conserva, come bottarga, uova di cefalo e caviale di storione.

Nel Mediterraneo si pesca da sempre. E da sempre si usano le reti. Le prime? Le troviamo già nella preistoria, almeno dall'età neolitica. Reti per la pesca, con pesi in pietra, terracotta, piombo, di forma lenticolare o piramidale, con uno o due fori, indispensabili per tenere tesa la rete e sbarrare la fuga dei pesci. Pescatori egiziani adoperano reti: basta guardare i disegni sulla tomba di Akhetop (faraone della IV dinastia, alla metà del III millennio) a Saqqara; fra i molti pesci catturati, si intravede un pesce persico, un pesce gatto e un'anguilla. Mentre nella tomba di Ti (sempre a Saqqara) è visibile un vero e proprio campionario ittico, con cinquanta diversi tipi di pesci fra i più popolari d'Egitto. E, tra loro, un pescatore, uno dei più antichi

dell'umanità, che, su una barchetta in papiro, sta estraendo dalle acque del Nilo un grande pesce gatto catturato con un arnese simile a un uncino.

La rete la usano i micenei. I greci che combattono a Troia. Chiaramente i romani. Oppiano, Eliano, Filostrato scrivono trattati sulla pesca e parlano di quattro diversi tipi di pesca: con la lenza, con la nassa, con la fiocina e con la rete. E descrivono come già allora le reti differissero tra loro: per l'uso di cordami diversi, per forma e capacità, per la presenza o meno di galleggianti di sughero, per il modo in cui venivano usate dai pescatori, se a strascico o meno. E si continua a pescare. Anche nei momenti più difficili. Anzi, nel Mediterraneo medioevale le innovazioni si susseguono. Nessun'epoca infatti è stata tanto innovativa come il medioevo. Molti sono i cambiamenti. Innanzitutto di natura psicologica, con la convergenza di conoscenze e sforzi collettivi per una consapevolezza diversa di ciò che il mare era e poteva offrire. Con una rinnovata cultura, portata a buon fine da generazioni e generazioni di pescatori, che permise la messa a punto, oltre che di più elaborati ed efficaci mezzi tecnici di cattura, di una nuova coscienza per la protezione dell'habitat naturale, dei cicli biologici e di ripopolamento della fauna marina.

La pesca si allontanò via via dalla costa per intercettare i flussi ittici con barche e strumenti nuovi; e scoppiarono, ma non fu la prima volta, conflitti tra pescatori quando gruppi più aggressivi s'avventurarono al di là della propria sfera geografica, con migrazioni stagionali alla ricerca di zone di pesca più redditizie. Scontri talvolta violentissimi, a colpi di remo, come avvenne sulla costa tra Liguria e Provenza, basati sulla paura che il concorrente, dotato di una tecnologia più avanzata, potesse raggiungere un vantaggio insormontabile e annichilire l'avversario. Tuttavia, l'ostilità creava anche emulazione, e in molte zone i pescatori cercarono di imparare dagli altri, di impadronirsi di tecniche alternative alle loro. Un rischio, certo, ma anche la possibilità di sperimentare pratiche nuove attraverso processi di apprendimento destinati ad affermarsi lentamente nel tempo, con una rivoluzione nei sistemi tradizionali di pesca che ebbe conseguenze fondamentali sia sul piano dell'organizzazione sia su quello della produzione. Uno svolgimento dai ritmi quasi sussurrati, come la diffusione della *paranza* e della pesca detta alla *gaetana* (tirata da due barche) che, grazie all'azione dei pescatori di Gaeta, dal Tirreno passò in Puglia e da qui, in piena età moderna, in tutto l'Adriatico; o nell'uso, lungo le coste alto-tirreniche e

provenzali, di tartane o di lampare, dovuto all'affluenza di uomini e tecniche da numerosi centri liguri, fra cui Oneglia, Diano, Borsasio, Savona e Spotorno.

Le reti avevano un grande valore. Potevano essere di proprietà di un singolo oppure, come avveniva nel Tirreno settentrionale, ripartite in quote che potevano essere comperate, vendute o affittate e sulla base delle quali venivano assegnati i profitti della pesca. Tanti erano i modelli. Pensiamo solo all'Italia. In Sicilia c'era la rete *spiruni*, per le sardine, o la *rizza*, a trame grosse. Poi le *sciabiche* meridionali, di tradizione araba (*shabaka*), reti a strascico sistemate con barche a mare e trascinate poi da terra; la *menaide* gaetana e il *jaccio* napoletano, rete disposta a berretta conica, a maglie con l'orlo provvisto di una serie di pezzi di piombo che ne aumentavano la pesantezza e ne accrescevano il rendimento; le *tartane* o *tartanoni*, nomi che in tutta l'area tirrenica contraddistinguevano anche le imbarcazioni. Nella zona veneta, invece, si pescava con piccole barche, la *tartanella fissa* e la *tartanella ciara*, e si utilizzavano come reti le *paranzelle lagunari*, la *bragona*, le *bilancelle*.

Si pescava di giorno ma anche di notte, con le lampare che, alimentate con legna grassa, garantivano la luce sufficiente per attrarre pesci piccoli come le sarde ma allontanavano quelli grossi, fatto che creò non pochi conflitti coi pescatori che agivano di giorno. Quanto pescato potevano garantire queste reti? È difficile rispondere, ma i quantitativi non erano ridotti se si pensa che sul Tirreno, a Gaeta, al largo dell'odierna spiaggia di Serapo, fino a tutta l'età moderna in un giorno solo con la pesca di *sciabica* si potevano raccogliere fino a cinquemila sarde e ogni pescatore aveva diritto a una quota di circa duecento pesci che, salati, rappresentavano uno dei principali alimenti quotidiani.

Poi c'era la pesca per eccellenza, antichissima anch'essa. La pesca del tonno, anzi del «maiale di mare», come lo chiama Strabone. Eseguita con quello strumento di pesca che sembra una vera invenzione di Dedalo, la tonnara: una trappola lunga più di un chilometro, con le sue tante camere che si susseguivano come un labirinto, fino all'ultima – stretta, crudele –, la stanza della morte, della mattanza. Le tonnare erano diffusissime. I micenei ne costruirono sulle vie di migrazione dei tonni dall'Egeo al Mar Nero, intorno all'Ellesponto, non lontano da Troia. Tra metà maggio e metà ottobre i fenici di Cadice inseguivano i tonni anche oltre le Colonne d'Ercole,

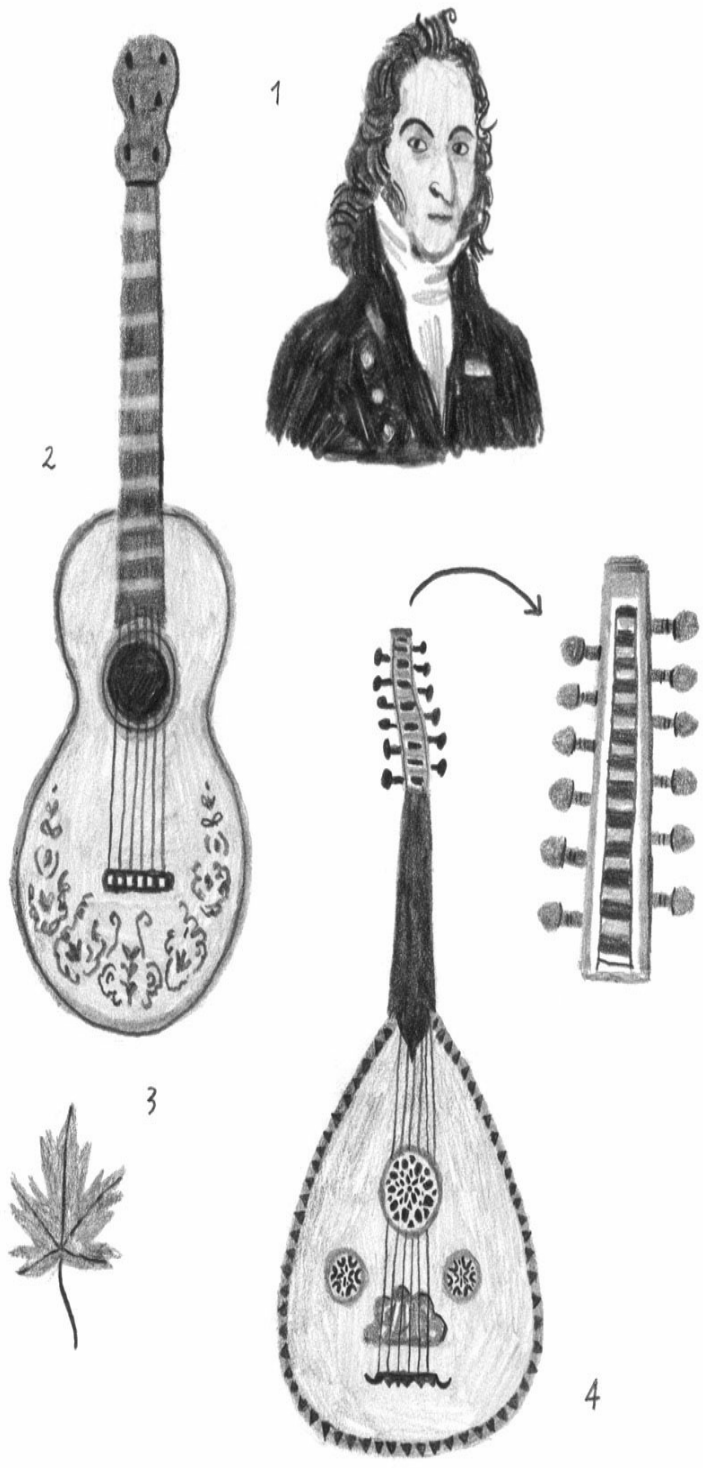
navigando per quattro giorni, fino a raggiungere luoghi pieni di alghe e di giunchi nei quali i tonni rimanevano impigliati e venivano facilmente catturati.

Il tonno era già allora una ricchezza per il Mediterraneo. Alcune città fenicie lo adottano come simbolo sulle loro monete, come avviene proprio a Cadice, dove sul dritto c'era la testa di Ercole/Melqart e sul rovescio il tonno. E fanno lo stesso Solunto in Sicilia, Cizico, nella Propontide, e Bisanzio. E col tonno viaggia il sale. Perché due erano i modi per conservare il pesce. O lo si essiccava o lo si salava. Allora, la geografia delle tonnare va di pari passo con quella delle saline. Come le cartaginesi nordafricane. Quelle famosissime spagnole, come Ibiza, Formentera, Almeria. Le italiane, come Ostia, cui si aggiunsero, dal tardoantico in poi, le saline di Chioggia. E si procedeva così: il pesce veniva svuotato delle interiora, privato della testa e delle pinne, squamato, lavato e fatto a pezzi prima di essere introdotto nelle vasche (le cosiddette *cetaria*), a strati alternati di uguale quantità di pesce e sale. La macerazione durava una ventina di giorni. Poi il prodotto veniva estratto dalle vasche e collocato in anfore ermeticamente chiuse ed immagazzinate in attesa del trasporto. Il tonno faceva gola. E creava scontri e conflitti. Come quello scoppiato nel IV secolo a.C. tra Marsiglia e Cartagine, probabilmente proprio a causa del tonno, come racconta Giustino.

Dopo il Mille la pesca del tonno ritorna ad essere centrale nella vita del Mediterraneo. Nella Sicilia musulmana, prima che altrove, ricompaiono le tonnare. Al-Idrisi, nel XII secolo, ne situa diverse tra Capo d'Orlando e Tusa, a Oliveri, a Milazzo, a Trapani. E tutto, nella mattanza, ricorda le origini arabe, a partire dal nome del capo, il *raisi*, passando per la sua barca, la *muciara*. La stagione della pesca dipendeva dallo spostamento dei banchi che, dalla Catalogna e dalla Provenza, costeggiavano prima il litorale della Sardegna, poi le coste campane e calabre e infine la Sicilia. Motivo per cui tutti, lungo questo tragitto, impararono a fare tonnare. A Marsiglia, in Liguria, in Sardegna, a Ischia, a Procida, al largo del Castel dell'Ovo a Napoli. Le principali rimangono però quelle siciliane e dominano incontrastate dal Quattrocento in poi, con picchi raggiunti nel primo trentennio del Seicento quando, da sole, le tre tonnare di Favignana, Formica e Bonagia furono capaci di superare la produzione di venticinquemila barili di tonno salato all'anno, da cinquanta chili ognuno.

Un vero e proprio mondo, quello delle tonnare: l'habitat naturale di un

intero contesto sociale e produttivo. Con protagonisti mitici, come la famiglia Florio, tra Ottocento e Novecento proprietaria delle tonnare di Favignana. Un tempo, quello delle tonnare, durato fino ad oggi. O meglio, fino al 2007. Quando c'è stata, proprio a Favignana, l'ultima tonnara. Da quel giorno, nessun *raisi* è più sceso in mare a dettare i tempi della pesca; nessun *capoguardia* ha più guidato l'*auchisa* o *xirata*, la mattanza che cominciava quando l'ultima camera della tonnara era piena. Un tempo finito, trascinato via dal progresso. Ha preso il sopravvento la pesca industriale, il mondo dei superpescherecci che intercettano il pesce al largo, molto al largo. E tutto il ciclo produttivo, dalla pesca all'inscatolamento, nasce e termina a bordo. Così la rete sta cambiando. Si sta evolvendo. Meccanizzando. Disumanizzando. Un nuovo strumento, per un diverso Mediterraneo.



1 N. PAGANINI 2 1820 4 OUD ARABO
3 legno D'ACERO

La chitarra

Il virtuoso per eccellenza, l'artista diabolico e misterioso. Il genovese Niccolò Paganini (1782-1840) si identificò per tutti con il suo stesso strumento: *fu* il violino. Il suo mito lo seguiva e lui lo alimentava: attraversava il palcoscenico come scivolando, vestito solo di nero, il corpo piegato, come un avvoltoio, gli occhi infossati e un colorito cereo, quasi spettrale. Poi imbracciava il suo strumento e si trasformava, lasciando il pubblico attonito, balbettante, con la netta sensazione di stare assistendo a un miracolo. Era questo più o meno che raccontavano di lui i giornali dell'epoca; e più scrivevano, più la sua fama si ingigantiva. Ma pochi sapevano che Paganini suonava un altro strumento. La chitarra. Lui non ne parlava in pubblico, preferiva suonarla per sé e per una ristretta cerchia di amici. L'aveva studiata sin da bambino, probabilmente con suo padre Antonio, che dall'età di cinque anni gli aveva dato pure lezioni di mandolino. Con quello strumento accompagnò spesso gli amici durante le feste e per quello strumento compose anche. E non poco, per giunta: più di un centinaio di opere, divise tra ghiribizzi, sonate e altro.

Tra i tanti strumenti che nel corso degli anni arricchirono la sua collezione c'era una chitarra napoletana con decorazioni d'ebano sulla tavola e cassa in acero. L'aveva costruita attorno al 1820 un geniale liutaio partenopeo, Gennaro Fabbricatore, appartenente a una grande stirpe di liutai molto apprezzata per la produzione di chitarre, liuti e mandolini. Quello strumento aveva sei corde, e la cosa non era proprio scontata, giacché solo da qualche decennio si era deciso di aggiungere allo strumento una corda in più, la sesta, appunto. Una piccola ma fondamentale trasformazione che aveva visto protagonisti proprio i liutai napoletani, che aveva alle spalle una storia a dir poco complessa. Una storia antica, soprattutto, così antica da farci dubitare persino del suo inizio.

Sin da quel nome, chitarra. Che in fondo così chiaro non è. Greco, dicono

alcuni: *kithàra*, perché già nel mondo classico di strumenti a corde ce n'erano parecchi. Orientale, dicono altri, di provenienza indiana prima e persiana dopo: perché *guit* vuol dire canzone e *tar* vuol dire corda. E in quell'antico *quitar*, aggiungono, si possono vedere anche le origini di altri strumenti a corde, il *sitar* indiano, tanto per fare un esempio importante. Di sicuro c'è che l'arrivo dei musulmani nel Mediterraneo medievale mescolò non poco le carte, facendo circolare molti nuovi strumenti: il *laud* (parente dell'attuale *oud* arabo), che diede nome al liuto, il *rabé* (*rabab*), strumento ad arco chiamato poi *rubeb*, e via dicendo. Ma la storia della chitarra rimane confusa, almeno fino al XV secolo, quando in Spagna apparve uno strumento a corde con la cassa a forma di otto, suonato a plettro o ad arco. In quelle zone lo chiamavano *vihuela*, mentre in Italia divenne noto come viola.

Da lì avrebbero avuto origine un sacco di cose diverse: da una parte molti strumenti ad arco, come la lira da braccio, le viole da gamba e, naturalmente, i violini; dall'altra gli strumenti a pizzico, come la viola e, appunto, la chitarra. Il successo fu veloce: già nel Seicento si facevano parecchie chitarre diverse. C'erano quelle in corde di budello, usate per la musica colta, e quelle con le corde di ferro, con fondo bombato, chiamate «chitarra battente». Erano chitarre a cinque cori, cioè dotate di cinque gruppi di corde appaiate e accordate all'unisono; da quelle chitarre, di lì a poco, alla fine del XVIII secolo, avrebbe avuto origine il mandolino napoletano. E non a caso proprio Napoli avrebbe avuto un ruolo importante nelle ulteriori trasformazioni della chitarra. Si era agli inizi del Settecento, infatti, quando quel complicato strumento a cinque cori doppi venne progressivamente abbandonato a vantaggio di altre soluzioni; e in poco tempo apparvero le prime chitarre con sei corde singole. Proprio i costruttori napoletani furono all'avanguardia in questa trasformazione: prima Antonio Vinaccia, che fu attivo dal 1763 al 1803, poi, appunto, Gennaro Fabbricatore, che lavorò dal 1783 al 1832. Tutti liutai che producevano violini, violoncelli e mandolini; ma soprattutto furono i primi a tentare l'esperimento della chitarra a sei corde semplici.

Paganini, insomma, si trovò nel bel mezzo di una piccola rivoluzione. Pochi decenni, infatti, e sarebbero cambiate molte cose. Non solo a Napoli, per la verità: l'esito definitivo di quegli esperimenti si sarebbe visto in Spagna, dove la chitarra si era ormai guadagnata una solida posizione nella musica popolare. Una musica che da secoli aveva ormai mescolato tradizioni arabe, gitane ed europee. La chitarra si era dimostrata capace di interpretare così

bene quelle melodie e quei ritmi da far sì che anche la musica colta cominciasse a interessarsene. Non è strano, dunque, che alla fine del Settecento un raffinato compositore italiano come Luigi Boccherini, emigrato alla corte di Madrid, scrivesse ben otto quintetti per chitarra, infilandoci anche non pochi elementi di folklore locale: dal fandango ai *raseguados*, cioè quei pezzi suonati pizzicando più corde assieme, nel modo tipico della musica flamenca. È comprensibile, quindi, che fosse la Spagna a segnare una svolta nella storia dello strumento. E fu soprattutto merito del grande liutaio andaluso Antonio de Torres Jurado (1817-1892), che attorno al 1850 cominciò a produrre strumenti che avevano l'aspetto che ancora oggi gli riconosciamo: l'incastro del manico che si prolunga all'interno, una cassa armonica di maggiori dimensioni e tavole più sottili e leggere. La chitarra moderna, insomma.

E a volerla raccontare tutta, la storia, bisognerebbe lasciare le coste del Mediterraneo: Madrid, Barcellona, Inghilterra, Francia e Italia. Ogni liutaio apportò modifiche, piccole trasformazioni, dettagli spesso impercettibili ma fondamentali, rendendo la chitarra uno strumento sempre più versatile. In questo senso, anzi, le trasformazioni davvero vertiginose sarebbero avvenute oltreoceano. Quando il liutaio tedesco Christian Frederick Martin, a New York, cominciò a costruire chitarre con corde in acciaio per la musica *country* inventandosi così la chitarra folk. Quando Orville Gibson alle corde d'acciaio associò forme che aumentassero la potenza sonora dello strumento, di modo che non venisse sovrastato nei complessi *blues*. O ancora quando, nel 1935, la Gibson si mise a produrre la ES-150, quella che aveva le aperture a «f» sulla tavola, che fu la “nonna” di tutte le successive chitarre elettriche. O quando Leo Fender decise che il suono amplificato era davvero ancora troppo brutto e nel 1948 tirò fuori uno strumento magnifico: un blocco unico di legno, con le ali a forma di otto, inventando quasi una chitarra nuova e, al tempo stesso, un simbolo dei tempi che stavano giungendo... Ma questa a suo modo è un'altra storia.

Il destino mediterraneo della chitarra andò per altre vie: non ci piace distinguere troppo tra musica cosiddetta colta e “canzonette” ma, giusto per facilità di spiegazione, potremmo parlare da una parte dell'interesse – limitato – della musica classica, e dall'altra dell'immenso successo popolare che lo strumento cominciò ad avere su molte rive del Mediterraneo. La prima è una storia soprattutto spagnola, legata all'invenzione dei grandi miti

nazionali iberici. L'Ottocento, infatti, vide la nascita di quell'idea di Spagna molto legata alla cultura andalusa, fatta di flamenco, nacchere, corrida e gitani. Un'invenzione che portò con sé un grande recupero del medioevo moresco, a cavallo tra romanticismo e orientalismo. La musica si ispirò moltissimo a queste suggestioni e il suono della chitarra ne divenne l'espressione più caratteristica. Per giunta c'era una tradizione popolare che aveva ormai messo la chitarra al centro della prassi esecutiva: il flamenco ne era la sua rappresentazione più famosa. I grandi maestri, insomma, non potevano che nascere lì.

Francisco Tárrega (1852-1909) innanzi tutto, magnifico esecutore e compositore lui stesso di opere che la dicono lunga sulle sue fonti di ispirazione e sul clima di quegli anni: *Recuerdos de la Alhambra*, *Capricho arabe* o la *Danza mora*. E poi il sommo Andrés Segovia (1893-1987), a cui la chitarra deve tantissimo: fu anche grazie a lui, infatti, che i liutai si sforzarono di conferire agli strumenti una maggiore potenza sonora e brillantezza; e fu sempre grazie a lui che gli stessi liutai cominciarono a sperimentare l'uso delle corde in nylon, in grado di produrre un suono più forte e costante rispetto a quelle di budello usate fino ad allora. E a lui dovette moltissimo la fortuna di quel repertorio spagnolo, con tutte quelle immagini arabe e meridionali che si portò dietro. E qui la scelta è a dir poco ampia: provate ad ascoltare il famosissimo *Concierto de Aranjuez* di Joaquín Rodrigo o il *Concierto del Sur* di Manuel María Ponce e capirete cosa intendiamo.

Ma questa, come dicevamo, è solo una parte della storia: perché è la fortuna popolare della chitarra ad aver fatto la differenza. Non solo come fondamentale strumento solista o di accompagnamento, ma anche, sempre di più, come vera e propria immagine di un mondo, parte insopprimibile di alcune identità nazionali che si stavano costruendo. In questo senso Napoli è più di un esempio: rappresenta uno dei grandi modelli di riferimento. È lì che tra i due secoli nacque un'idea di canzone nuova e al tempo stesso antica. Ma soprattutto una musica che avrebbe conquistato l'Italia e il mondo (e non solo a causa dell'emigrazione). Musicisti come Eduardo Di Capua o poeti come Libero Bovio e Salvatore Di Giacomo misero assieme temi tradizionali, elementi di ispirazione operistica e un carattere esotico intinto di arabismi e riflessi zingareschi che fecero di quel modello musicale un successo mondiale, ma anche una sorta di simbolo, un elemento fondamentale di

un'identità che guardava tanto all'Europa quanto al Mediterraneo. E la chitarra, di questa rivoluzione fu uno dei protagonisti. Era la chitarra, assieme al mandolino, che ne esprimeva il suono. Era la chitarra che lo diffondeva. A cominciare dalle *postegge*: i complessi musicali ambulanti (o i luoghi dove si fermavano a suonare) che contribuivano a rendere famose le canzoni dell'epoca. Un po' quello che avrebbe eternato Salvatore Di Giacomo nella sua bellissima *Marechiaro*: «Scétate, Carulí, ca ll'aria è doce... / quanno maje tantu tiempo aggi'aspettato?! / P'accumpagná li suone cu la voce, / stasera na chitarraaggio purtato...».

Una storia lunga e bellissima quella che da qui continua, fatta di grandi compositori, di suggestioni jazz e swing arrivate da oltreoceano, di cantautori e di tanto altro ancora. Sino agli anni della canzone politica, alla nuova attenzione nei confronti delle culture popolari e delle sonorità provenienti da altre tradizioni. E la chitarra è sempre lì, al centro, con i cantautori o negli incontri con gruppi e musicisti stranieri protagonisti di movimenti politico-musicali. La chitarra non lasciò più Napoli, rimanendo anzi la star anche negli anni recenti, quando il Mediterraneo è diventato sinonimo di contaminazione, di suggestioni musicali e strumentali, di congiunzione tra Sud Italia e coste di Spagna, Africa del Nord e Grecia. Gli anni dei fratelli Bennato e di Pino Daniele. La chitarra, in questo senso, rappresentava forse lo strumento ideale: capace di riassumere storie lontane, antiche e moderne. Come disse Pino, appunto: «Parole e musica nascono assieme. È roba che fa da sempre parte della mia vita. Perché io stesso nasco in musica. In questo suono a tratti mediterraneo, io e i miei ci riconosciamo. Napoli è molto vicina all'Africa e anche all'America».

Se ci guardiamo indietro, insomma, lo si può ben dire: alla chitarra dobbiamo non poco dei nostri sogni mediterranei. Strumento colto e strumento popolare, la sua fortuna è stata anche quella di avere saputo incarnare (e in parte inventare) un passato fatto di retaggi antichi e di culture lontane. Certo, ai tempi di Paganini tutto questo sarebbe stato difficile da immaginare. La sua chitarra dialogava ancora con la tradizione italiana e con l'opera. Ad ascoltare le sue composizioni, come la *Sonata concertata in la maggiore* (M.S.2) lo si avverte in modo piuttosto chiaro: una serie di riferimenti alla lirica e la chitarra che ricopre il ruolo di personaggio melodrammatico, in dialogo col violino, come se si stesse assistendo a una rappresentazione di Cimarosa o di Rossini. Ma è anche vero che Paganini

quello strumento lo trattava da innamorato vero, proprio come il violino: dedicandogli un'attenzione minuziosa, ricercando tutti gli equilibri sonori capaci di mettere in risalto la sua bellezza e le sue infinite potenzialità. Forse nella sua altissima lingua musicale non ebbe le parole per poterlo raccontare, ma stringendolo tra le mani lo sentì anche lui che quello strumento nuovo raccontava una storia antica.



1 SCATTO DI LEWIS HINE,
ELLIS ISLAND, 1905

La valigia

Eccolo lì per terra, il mondo; raccolto con ordine dentro quella grande valigia aperta. La foto di una donna, le mani in grembo, i capelli aggiustati in una crocchia, lo sguardo un po' severo, da bambina, e gli occhi chiari in un viso scuro che pare quasi sporco; un formaggio di capra; un salame di quelli secchi che puoi mangiarli anche tra mesi e son buoni come appena fatti; delle gallette, dure come sassi; una lettera di zio Angelo, un passaporto rosso con su scritto che è per l'estero; una guida con le parole che bisogna dire se ci hai fame; un biglietto di terza classe.

Ora richiudi tutto e guardati attorno: uomini, donne e tantissimi bambini, accucciati come cani, gettati agli angoli di strada, senza riparo, pieni di sonno e stanchezza.

Genova, maggio 1889. Dopo giorni passati all'addiaccio, oggi è arrivato il momento della partenza: li vedi scendere dai carruggi e incamminarsi ordinati verso il porto: una folla di disperati pieni di speranza. Operai, contadini, donne coi neonati al seno, bambini con ancora attaccata al petto la piastrina di latta dell'asilo infantile. Quasi tutti con una seggiola pieghevole sotto il braccio, sacche e valigie di ogni forma tra le mani o sulla testa, non diversa dalla tua, bracciate di coperte e il biglietto col numero della cuccetta stretto fra le labbra.

Non che siano qui per caso, intendiamoci: c'è un'organizzazione, una strategia e una storia. Lasciamo stare i massimi sistemi: le cause economiche, la grande depressione, la crisi agraria o i mancati investimenti. Parliamo invece delle cose piccole, grandi poco più di questa valigia; quelle cose che una a una han fatto spostare te e gli altri qui attorno. Lo dicono tutti, certo, che bisogna andarsene: lo sanno i contadini del Nord-Est, i piccoli proprietari terrieri del Veneto e del Piemonte, lo sanno i viticoltori e lo sanno i diseredati del Mezzogiorno. Ma da qui a capire come andarsene, questo è un altro paio di maniche. Certo sei ignorante e questo non ti aiuta: sapere a malapena

leggere e scrivere non ti mette al riparo da sfruttatori e delinquenti. E di gente così ce n'è dappertutto ormai: nelle valli come nei paesi di montagna, migliaia e migliaia di commessi e agenti che fiutano intorno la miseria e il malcontento e offrono il biglietto d'imbarco ai disgraziati come te che vogliono abbandonare la patria; e allora li eccitano a vendere la casa, le masserizie e la terra, per procurarsi il denaro per il viaggio. Lavorano per imprese private che per lo più hanno sede nei porti d'imbarco e campano sulle provvigioni ottenute per ogni emigrante arruolato. Ovvio dunque che di scrupoli se ne facciano ben pochi quando si tratta di promettere ricchezze straordinarie e fortune colossali a quanti si dirigono in America, dove gli dicono che le strade sono coperte d'oro e si mangia a sazietà, sino a scoppiare.

L'hanno detto anche a te vero? Beh, per loro non sono affari da poco: un contadino, che guadagna giornalmente non più di una lira, va a finire che rischia di pagarne all'agente anche 235 tra viaggio e tutto; e all'agente quindi conviene raccontare al villano ignorante un po' di balle. È una cosa schifosa, lo so; ma è anche un affare colossale, un fiume di denaro che sembra inesauribile. Così eccovi qua, tutti a partire, anno dopo anno, milioni e milioni: in Argentina, in Brasile, negli Stati Uniti. Una cosa impressionante e spaventosa, che questa Italia appena nata fa fatica a governare. Alla fine ci faranno una legge, nel 1901: istituiranno il Commissariato Generale per l'Emigrazione (con le iniziali maiuscole) e proveranno pure a porre un freno a questi agenti truffaldini, dando tutto in mano alle compagnie di navigazione; le quali, poi, finiranno con l'arruolare come subagenti gli stessi tizi di prima, gli unici a saper far bene quel mestiere da sfruttatori... c'è una morale molto italiana in tutto questo, vero?

Ma ti sto facendo perder tempo: dai che è una strada lunga quella che porta sino alla nave, al piroscampo. Prima occorre arrivare al porto e, stipati come siamo in queste stradine, ci vorrà un bel po'.

Dicono che nei grandi porti del Nord Europa ci siano ricoveri per emigranti; e mense; e centri di accoglienza. Beh, non qui: i porti italiani di Genova, Napoli e Palermo sono del tutto inadeguati a gestire questa massa di persone in attesa di imbarco. Le uniche strutture sono quelle che vedi laggiù: dove si svolgono i controlli igienici e sanitari, la prassi obbligatoria per chi vuole lasciare il vecchio continente. Per il resto bisogna solo attendere il piroscampo, ci voglia il tempo che ci vuole. Così tu e gli altri ve ne siete stati per terra, da

qualche parte e punto; a un angolo di strada, sulla banchina, o sotto qualche riparo improvvisato. Quelli che avevano qualche soldo di più si sono cercati un tetto, ma è stata una gara tra disperati: a Genova si arriva a poco più di settecento posti letto. Poi, certo, ad essere ancor più disperati si poteva cercare tra le strutture non autorizzate, nei quartieri più poveri, ma lì sì che bisognava adattarsi per davvero: case vecchie, con poca aria e poca luce. Roba che in due ambienti sporchi, umidi e puzzolenti possono dormire anche cinquanta emigranti, la maggior parte per terra. Hai fatto bene tu a sbatterti con la tua valigia a un angolo di strada.

Adesso avanti, che la fila si muove; ce ne stiamo qua in mezzo pigiati ancora per un po', ognuno a pensare alla sua casa, alla famiglia, all'America... chissà come ce l'avete in testa l'America, quel posto dove si va a lavorare, dove si suda e si fatica, dove il poco danaro è risparmiato con privazioni, dove qualche volta si muore e nessuno più si ricorda; ma che poi è anche un po' come il paradiso, come la terra promessa che dicono i preti, con i fiumi, i frutti e l'allegria. Perché in fondo è legittimo credere nel paradiso, quando già si hanno prove certe dell'esistenza dell'inferno.

Avanti, senza spingere... ma tanto qui spingono tutti. Come se cambiasse qualcosa, come se avessero fretta. Fanno così talvolta i vitelli che vanno al macello. Visi e vestiti d'ogni parte d'Italia, robusti lavoratori dagli occhi tristi, vecchi cenciosi e sporchi, donne gravide, ragazze allegre, giovanotti brilli, contadini in maniche di camicia, donne con un bambino da ciascuna mano e che reggono i fagotti coi denti; molti sono pure scalzi, li vedi incamminarsi mesti con le scarpe appese al collo, per non sciuparle. E fa impressione quando in tutta questa miseria vedi passare i signori della prima classe, come fossero dei sogni: uomini vestiti di spolverine eleganti, preti, signore con grandi cappelli piumati, che tengono in mano un cagnolino o una cappelliera. Poi, poi di nuovo ci fermiamo, ed ecco che viene avanti sotto una tempesta di legnate e di bestemmie un branco di buoi e di montoni; e si confondono i muggiti e i belati coi nitriti dei cavalli di prua, con le grida dei marinai e dei facchini, con lo strepito assordante della gru a vapore, che solleva per aria mucchi di bauli e di casse.

Intanto il grande piroscampo si avvicina sempre un po' di più, sempre immobile, come un cetaceo enorme. Dà che tocca a te: sali! Davanti a un tavolino, l'ufficiale commissario: deve riunirvi in gruppi di mezza dozzina, poi scrivere i vostri nomi sopra un foglio stampato, che darà infine al

passaggero più anziano (a patto che sappia leggere), perché con quello andrà poi a prendere il mangiare in cucina, durante la traversata. C'è qualcuno laggiù che contesta e si lamenta, ma lo fa perché ha paura e perché teme di non aver capito e di essere escluso o truffato in tutto questo scrivere nomi e mettere in fila persone. Avanti, vai con gli uomini adesso: le donne e i bambini invece giù ai dormitori. Fa pena, vero? Vedere quelle donne scendere stentatamente per le scalette ripide e avanzare a tentoni per quei locali vasti e bassi, tra quel labirinto di cuccette; alcune che magari non si trovano più un fagotto di cose e chiedono disperate a un marinaio che però non le capisce; altre che si buttano a sedere lì dove sono, spossate, e come sbalordite; altre che fissano con inquietudine quelle compagne di viaggio sconosciute, impaurite come loro, confuse anch'esse da quell'affollamento e quel disordine.

Ed ecco che ci siamo finalmente, la sirena e tutto un correre per le scale a risalire per appoggiarsi ai parapetti. Ed è strano, vero? Ti aspetteresti lo stupore, l'emozione, la bocca spalancata a fissare il mare che tanti qui attorno vedono per la prima volta. Invece non uno che guardi intorno o in alto... Alcuni fissano con molta attenzione un oggetto qualunque, come la valigia o la seggiola d'un vicino, o un numero scritto sopra una cassa; altri rosicchiano una mela o mangiano una pagnotta, esaminandola a ogni morso, come avrebbero fatto davanti all'uscio della loro stalla. Qualche donna piange. Dei ragazzi sghignazzano, ma come tutti i giovani lo fanno per darsi un tono; perché sotto sotto hanno paura. Davanti, un sole sempre più spento tra le nuvole basse all'orizzonte e una notte che pare salire dal mare spegnendo le luci della nave e le stelle stesse. E viene a tutti un po' la voglia di stare zitti, perché è come se improvvisamente lo capissero. Come se, per qualche mistero, non ci fossero più.

Uomini e donne del Mediterraneo che si spostano verso l'Oceano, a milioni. Non è in sé una novità. Magari ad essere nuovi in quegli anni sono i numeri, il che è anche una questione di tecnologia. In parole semplici: un'emigrazione così impressionante si può avere solo grazie anche al progresso nel trasporto marittimo e allo sviluppo dei piroscafi a vapore. Ma al di là dei numeri non è una novità: se c'è una cosa che fa da sempre la storia del Mediterraneo (e dell'intera umanità, dovremmo aggiungere) è la migrazione, lo spostamento. Vogliamo fare un elenco – risicato, s'intende? Fenici che da Tiro si muovono

ovunque in Nord Africa; greci che vanno in Italia; romani che di guerra in guerra spostano legioni e popolazioni intere; popoli nomadi che scendono dall'estremo Nord e dalle steppe dell'Est (noi per un po' li chiamiamo barbari, poi li chiamiamo franchi, goti, longobardi... poi diventano "noi"); popoli berberi (cioè africani del Nord) in Spagna, poi in Sicilia; popoli nomadi di nuovo dalle steppe asiatiche in Asia Minore (parlano lingue turche, tanto che la Turchia prenderà alla fine il nome da loro); popoli vichinghi in Sicilia e Sud Italia (i normanni, insomma); spagnoli e poi francesi, sempre in Sicilia e in Sud Italia; spagnoli, turchi, arabi, italiani, francesi e altri nell'Atlantico e nel Nuovo Mondo; schiavi musulmani catturati ogni anno per secoli e schiavi cristiani catturati a migliaia per secoli sull'altra costa; schiavi neri un po' in tutto il Mediterraneo; francesi e inglesi in Africa settentrionale, italiani in Libia e in Eritrea (gli spagnoli ci provano ma i francesi gli lasciano solo un pezzettino di Marocco); poi ecco, infine: italiani, greci, spagnoli, sudditi ottomani e altro ancora, tutti stipati in vecchi piroscafi a vapore; "tonnellate umane" spesso a rischio di naufragio. Col piatto tra le gambe e il pezzo di pane tra i piedi, se ne stanno lì per settimane, tra le immondizie volontarie e involontarie, nel vomito e nelle feci, sballottati dalle onde dell'Oceano. Tutti a sognare il Nuovo Mondo e una vita dignitosa.

Adesso apri tu la valigia, per favore.

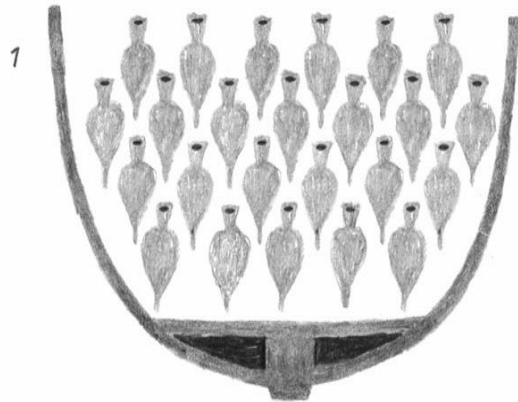
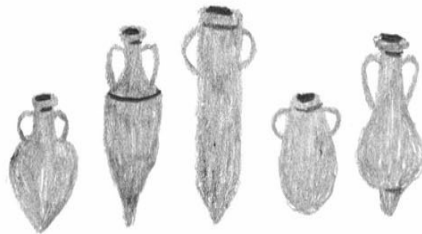
Un cappello per la bambina. Un assortimento di medicinali. Una bottiglia di acqua sterilizzata. Un barattolo di cibo per bambini. Una piccola fornitura di pannolini. Un assortimento di antidolorifici. Crema protettiva. Dentifricio. I documenti personali (incluso il libretto dei vaccini della bambina).

Un cellulare con le foto di famiglia e un caricabatterie. Un portafoglio con dentro la carta di identità e dei soldi.

Ha vent'anni e una figlia di dieci mesi. Viene da Damasco e quando il conflitto è scoppiato nel campo di Yarmouk lei era lì, ma è riuscita a scappare. Col marito e la bimba hanno attraversato il confine con la Turchia. Poi un centro d'accoglienza per una settimana e infine un gommone. Li ha fermati la polizia turca e gli ha requisito il motore fuoribordo per farli desistere. Ma lei e gli altri che stavano a bordo non si sono arresi e hanno deciso di remare. Sono arrivati in Grecia e questo è quanto so.

Qualcuno dice che non è la stessa storia e che le migrazioni sono tutte

diverse. E da un certo punto di vista avrebbe ragione: perché la storia, in fondo, non si ripete mai davvero. Ma è lo stesso mare; ed è la stessa umanità. E a noi questo basta.



1 SCHEMA DI
STIVAGGIO

L'anfora

Malcom McLean: alzi la mano chi lo conosce. Pochi. Pochissimi. Forse nessuno. Eppure quest'uomo ha cambiato il mondo, almeno quanto Steve Jobs o Bill Gates. E, ancor più radicalmente, il volto del Mediterraneo e dei suoi porti. Come mai nessuno, da secoli. La sua vita, una delle tante prove dell'*American dream*, fu nutrita da un'ossessione: l'attenzione morbosa alla riduzione dei costi di trasporto. La raccontava così, la sua storia. Diventata quasi leggenda:

Era il '37. La depressione, ancora bella forte. Ed ero su un molo. Lì, nel New Jersey. A caricare balle di cotone su una nave. E aspettavo: che le scaricassero dai miei camion. E le sistemassero sulla nave. Che perdita di tempo. Ore e ore a guardare gente che, a fatica, trascinava queste balle, a spalla, sulla nave, con un ritmo lento, lentissimo, e le sistemava, una per una, tra una pausa e l'altra, una sosta e l'altra, con fatica, sudore e tempo: che se ne andava a fiotti; e, con lui, soldi, migliaia di dollari, che svanivano, in quell'attesa. Letteralmente buttati al vento.

Fu allora che gli venne l'idea. Che però, anch'essa, maturò lenta. Gli ci vollero vent'anni. Ma Malcom McLean alla fine la partorì. Un'idea semplice ma, nella sua essenza, geniale. Una scatola. Cosa c'è di più elementare da realizzare? Ci riuscirebbe un bambino, a immaginarla. Ma nessuno aveva pensato mai a creare una cosa simile. Invece lui sì. Con quel suo sorriso sincero e aperto da Svedese di *Pastorale americana* – denti larghi, viso franco, sguardo dritto e sicuro –, la ideò e la costruì proprio come avrebbe fatto un bambino. La sua scatola! Ma più grande. Molto più grande, di due dimensioni standard: dai 6 ai 12 metri di lunghezza al lato lungo, per 2 metri e 25 centimetri al lato corto, e di altezza quasi 2 metri e 40 centimetri. Un bel parallelepipedo che poteva contenere dentro di sé dai 33 ai circa 68 metri cubi, per un peso che poteva variare da poco più di 2 tonnellate a quasi 4 tonnellate. Una bella scatola, con tetto, pareti laterali ed estremità rigide. Destinata a portare merci. E a viaggiare per tutto il mondo: il container.

26 aprile 1956. Porto di Newark, sulla costa est degli Stati Uniti, di fronte a Manhattan. Un gruppo di responsabili del porto stanno pranzando. D'un

tratto, davanti a loro, uno strano spettacolo. C'è una nave, la Ideal X. Che non sembra funzionare come sempre. Non ci sono passerelle su passerelle dove camminano operai. Né sacchi. Né casse. Ma solo gru. Che sembrano strappare i rimorchi dagli chassis dei camion. Letteralmente. Ma no: non li strappano. Vengono via docili, docili. E li adagiano, sul ponte della nave. Gli uomini si arrestano e lasciano il pranzo a metà. Cercano di guardare meglio. Le mani a visiera sulla fronte. Gli occhi stropicciati. Lo spettacolo prosegue. Perché le gru impilano i rimorchi sulla nave uno sull'altro, come dei mattoncini del lego. In tutto 58 contenitori: tempo di carico a bordo ridotto a niente. Spazio utilizzato, quasi completo. La nave è piena. E mentre parte con quel suo strano carico fatto di scatole e non di merci disposte alla rinfusa e il futuro scorre davanti agli sguardi di quegli uomini ancora stupefatti, sembra che uno di loro, Freddy Fields, sindacalista, che sembra uscito dal film *Fronte del porto*, pare abbia detto: «Affonderei volentieri quella maledetta figlia di puttana».

Oggi per mare di container ne viaggiano un mucchio. In questo preciso momento circa venti milioni, su navi che ne portano, in una volta sola, anche diciottomila. E si misura che circa il 90% delle merci che arrivano nelle nostre case – dagli oggetti ai cibi – si muovono per mare, su container. Un'idea vincente, quella di McLean. Per diversi motivi, uno più importante dell'altro. Il primo: i container seguono uno standard, sono cioè costruiti tutti con la stessa misura, gli stessi agganci, lo stesso pavimento e così via, in tutto il mondo uguali. Il secondo: il container non è solo un mezzo per trasportare le merci in maniera omogenea e protetta ma è anche un magazzino; e, una volta arrivato in un porto, non c'è più bisogno di stoccare la merce come si faceva in passato, suddividerla, trasportarla per tipo una per una lungo le banchine del molo, alla ricerca del deposito dove collocarla. Terzo: funzionano, lo abbiamo già visto, come i lego: basta impilarli razionalmente e, più o meno, è fatta. Certo, c'è bisogno di gru diverse, di attrezzature, di rampe di carico e di scarico, ma basta sollevarli e adagiarli su rimorchi o su appositi carrelli di treno, lì, direttamente sulla banchina, con l'ausilio di pochi uomini e tante, tante macchine. E tutto si connette. E tutto si può trasportare con facilità. Con che costi? Esigui. Davvero esigui. E questa è la cosa più bella, agli occhi di McLean e dei suoi soci. Quando partì la Ideal X, in quell'ormai lontano aprile del 1956, caricare una nave negli Stati Uniti costava 6,86 dollari la tonnellata. Oggi, appena 16 centesimi...

Il container ha cambiato la faccia dei porti del Mediterraneo. Stravolto l'idea di filiera. Introdotto l'idea nuova di intermodalità. E tanti si sono dovuti adeguare all'innovazione. Nella nuova geografia funzionale, che non segue gli obsoleti schemi della geografia fisica e politica, si sono infatti aperte nel Mediterraneo tante nuove lampadine, che luccicano ormai più di altre. Come Koper in Slovenia. Algeciras, Alicante e Castellón in Spagna. Heraklion e Volos in Grecia. Pozzallo, Savona e Gioia Tauro in Italia. Mentre altre sono pronte a brillare, ben presto: porte di accesso ai mercati nordafricani, come El Hamdania o Djen Djen.

Bella l'idea di McLean. Da vero sognatore. Che nella sua mente costruisce un mosaico dove ogni pezzo deve andare al suo posto, merci, navi, porti, strade ferrate, cantieri, depositi, logistica. Tenere dentro tutto sembra impossibile, ma lui ce l'ha fatta. Solo che non è il primo. Perché sin da quando il Mediterraneo è stato sognato ed è stato solcato, non è mai mancato qualcuno che, più di altri, si è chiesto: cos'è più importante, portare o trasportare – oggetti, merci, beni, alimenti, bevande? E si è risposto: senza dubbio trasportare. E chi nel Mediterraneo riesce a farlo meglio e prima di altri vince. Economicamente. Anche Ulisse ci prova. Con otri ricavati da pelli animali. Ci mette dentro vino e vento. E qualche volta gli va bene; altre, si sa, gli va male.

Ma è dopo di lui, forse non molto dopo, che un McLean della Fenicia, dell'Egitto, dell'Attica, dell'Egeo o di Creta inventa qualcosa di nuovo. Per permettere alle merci, dalle vettovaglie fino alle bevande, di viaggiare sul Mediterraneo. Con meno rischi. Come? Inventando un contenitore che durerà per secoli. Funzionale, robusto, riciclabile, impermeabile, elegante e facile da adoperare, grazie alle due anse, i due manici, che rendevano agevole afferrarlo. Neanche a dirlo, si è capito cos'è. Un'anfora. Lo strumento che a lungo usano tutti nel Mediterraneo per trasportare ogni ben di Dio. Vino, olio, miele, conserve di frutta, salamoia di pesce, come il ricercatissimo *garum*. Ma non roba secca. Non il grano. Proprio no. Perché nell'anfora il peso del prodotto aumentava di almeno il 25%. E allora bisognava pensare ad altro. A sacchi. O ad altri contenitori.

L'anfora, insomma. Oggetto quasi perfetto. Basta osservarla. Chi per primo ne ha immaginata una, sognava sicuramente una donna. Bellissima e sinuosa. Con quel collo lungo, le due anse che sembrano orecchie, i fianchi larghi del contenitore, la parte finale affusolata della punta. Così strana, così

sorprendente, non per eleganza ma per funzionalità: fatta così forse per conficcarla nella terra, laddove il terreno lo permetteva. O nelle cantine, dove l'impiantito era spesso in terra battuta. Ma la forma a punta era utilissima soprattutto per lo stivaggio, infilata tra i banconi forati nelle pance delle navi. Ad esempio, in quelle onerarie ce ne potevano entrare oltre diecimila, in strati sovrapposti bloccati da frasche, le cosiddette *stipulae*: sistema adottato non solo per risparmiare spazio ma per rendere il carico solido, omogeneo, elastico in caso di burrasche, stabile in caso di spostamento del carico durante la navigazione. Un lavoro tutt'altro che facile, perché caricare e trasportare è un conto, stipare e immagazzinare un altro.

Allora, c'era chi presiedeva ad esso. In età romana c'era il *navicularius*, l'armatore, il responsabile, agli occhi del proprietario delle merci, a bordo; un personaggio chiave, per perizia e abilità, che doveva garantire la ripartizione, quanto più possibile equilibrata, di una imbarcazione, contando che, se pensiamo all'epoca della Roma repubblicana, un'anfora standard misurava circa 26 litri. Le anfore venivano chiuse ermeticamente, tappate con dischi di legno o sughero e ricoperte di pozzolana pigiata, oppure incastrando nel collo una pigna verde che, oltre a fare da tappo, dava aroma al contenuto. E venivano marcate, come facciamo noi oggi coi nostri prodotti. Indicando origine, nome del fabbricante, peso, prodotto trasportato. Persino il numero d'ordine nella stiva. E non venivano buttate: una volta svuotate, se non erano rotte, le anfore si riutilizzavano.

E in tutto il Mediterraneo di anfore se ne muovono milioni, specialmente quando questo mare si trasforma nel *mare internum*, il mare dell'impero romano. E, attorno alle anfore, migliaia e migliaia di trasportatori, facchini, misuratori, controllori di qualità, doganieri alimentavano una danza il cui suono parlava di scambi, merci, rotte, contatti. Che avevano un centro: la capitale, Roma. È sufficiente pensare al Testaccio, il *monte dei cocci*, questo enorme immondezzaio alle porte della città – alto circa 35 metri, con un'area alla base di 22.000 metri quadrati e un volume approssimativo di 580.000 metri cubi – dove finivano le anfore che non potevano essere più usate. Frantumate, spezzate, distrutte, inutilizzabili. Che arrivavano da ogni dove. Riflesso di una grande economia-mondo, che dalla Britannia e la Gallia aveva propaggini che toccavano l'India e perfino la Cina. Il Testaccio. Oggi, uno dei più grandi archivi dell'Antichità mediterranea.

Il dominio dell'anfora dura circa duemila anni. Poi si interrompe. La causa?

Perché diventa antieconomica. Soprattutto in un momento così dinamico come quello che sta vivendo il Mediterraneo dopo il Mille, vero e proprio banco di prova di un'Europa che torna prepotentemente alla ribalta sulla scena marittima dopo secoli di silenzio e di declino. Perché ciò che avvenne fu una vera e propria rivoluzione. Molto meno eclatante e conosciuta di tante altre, come quella agricola o industriale. Ma altrettanto incisiva. Coinvolgente. Radicale, nelle sue forme e nei suoi effetti. Anche qui, come nella rivoluzione del container, ciò che cambia sono filiere di carico e intermodalità. Ma muta in modo particolare il mezzo usato per trasportare le derrate, l'olio, il vino. Con un passaggio epocale: dall'anfora alla botte. Il processo lo ha spiegato bene un grande storico del Mediterraneo, Frederic C. Lane, che fa un calcolo semplice:

Trasportato in anfore, il vino costituiva in pratica il 60% del carico: così una nave con una capacità di complessive 260 tonnellate non trasportava che 156 tonnellate di vino, mentre le restanti 104 tonnellate erano composte dalle anfore. Quando invece il vino fu posto in fusti di legno, il suo peso netto rappresentò almeno il 90% del totale, e i fusti appena l'8 o il 10%.

Bastò questo: maggiore carico uguale maggiore guadagno e addio alle anfore, che si trasformarono da oggetti d'uso in oggetti di lusso, buoni per ornare ma non più per trasportare.

Si apre così l'era nuova della botte. Che diventa vincente dopo un cammino lungo, secolare, cominciato nei boschi più profondi della Gallia, tra i Celti. All'inizio, in fin dei conti, la botte sa più di terra che di salsedine e il legno si addice poco al mare. Poi, come spesso accade, qualcosa scatta. A fusti scavati direttamente nel tronco si sostituiscono listelli tenuti da cerchi. Le parti interne vengono trattate per renderle impermeabili e a tenuta stagna. L'arte dei mastri bottai evolve e si trasforma in innovazione, che si espande e si dirama. I legni adoperati diventano sempre più pregiati, sempre meglio lavorati. L'uso si diffonde, fino a produrre una rivoluzione che ha gli stessi effetti dirompenti che produrrà quella del container.

Perché accanto alla botte è tutto il mondo della marina che vive una trasformazione estrema. Totale. Che tende a un unico scopo: fornire migliori prestazioni a costi che, mano a mano, si riducono. Con l'applicare spesso quanto era già ben presente nella cultura dei popoli del Mediterraneo, ma utilizzato poco o male. La marcia in più fu lo stimolo: fare soldi. Si comprese infatti che se ne potevano guadagnare di più organizzando meglio i sistemi di carico e scarico. Si comprese cioè che quelli che si dovevano ridurre non

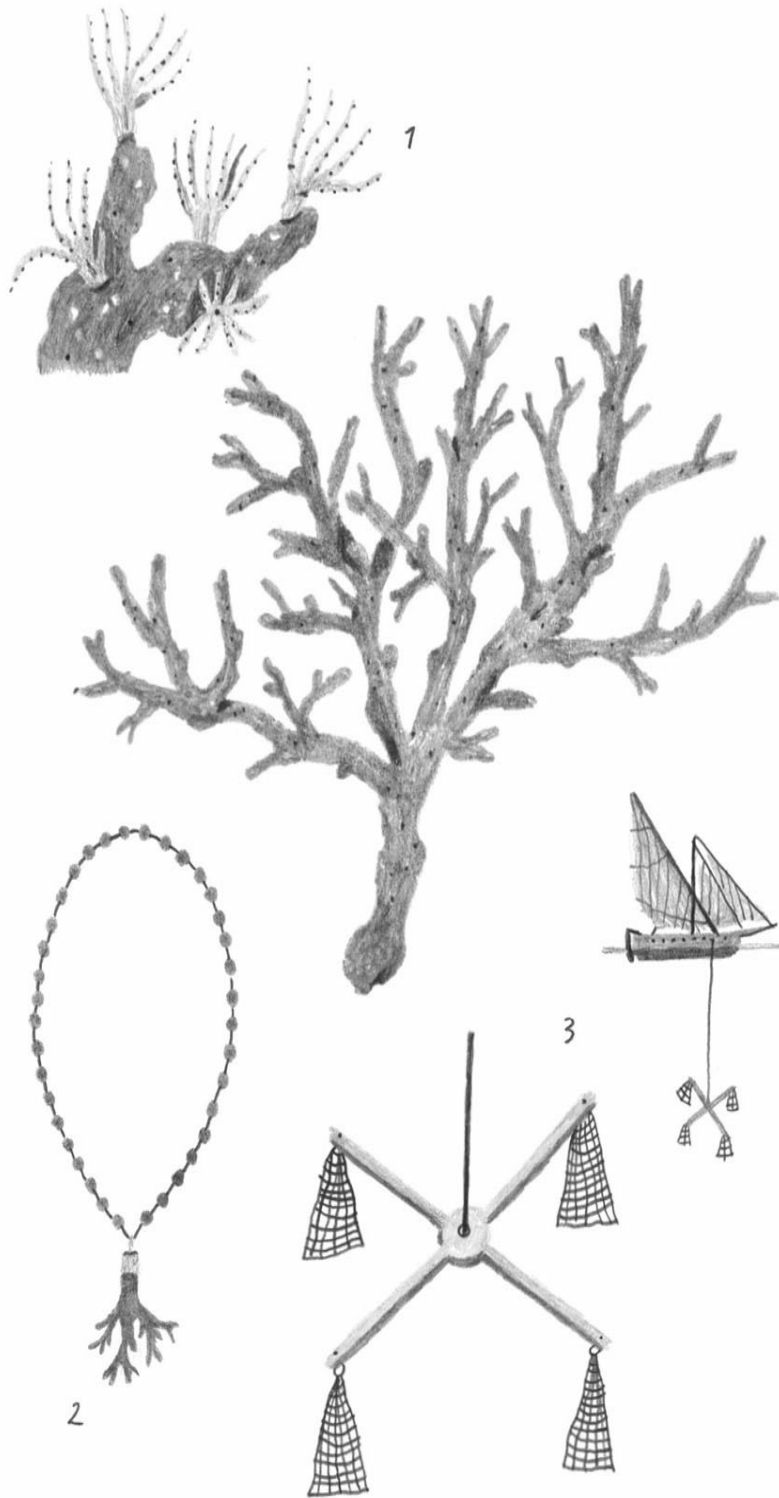
erano tanto i tempi di viaggio quanto i tempi di sosta, e bisognava concentrarsi su ciò che oggi si chiama il «flusso-merci». La soluzione venne grazie a una diversa impostazione dei porti, ai rinnovati sistemi di deposito, all'alternanza e alla rotazione dei carichi scalo per scalo e soprattutto alla razionalizzazione e moltiplicazione di mansioni e addetti. Dai mulattieri ai conduttori dei carri che accompagnavano la merce ai magazzini di transito fino al molo o alla spiaggia; ai legatori, ossia coloro che legavano le balle; ai magazzinieri, che dovevano stivare la merce nei depositi in attesa del carico per il viaggio; agli ufficiali della dogana; ai misuratori e ai pesatori. Fino ai facchini. Basilari. Non solo per il loro compito, che era quello di portare la merce dai magazzini alle navi e viceversa, ma anche perché erano tenuti a garantire l'imballaggio e lo sballaggio, come pure il migliore stivaggio possibile del carico a bordo, sfruttando al meglio lo spazio della nave e garantendo la sicurezza dell'intero trasporto. È il mondo dei *vastasi* o *bastasi* (dal greco *bastàzein*, «portare», «sopportare»), che si ritrovano dappertutto in Italia meridionale, in Sicilia, a Venezia, a Dubrovnik e in tanti, tanti altri porti. Reputati il gradino più basso della scala del lavoro del mare, «comunemente inscipienti et bestiali compagni et senza fructo, la quale cosa è contrariissima allo mercante», secondo l'opinione quattrocentesca dell'esperto uomo di commerci Benedetto Cotrugli.

Nel maggior porto del Mediterraneo, a Genova, fanno invece capolino i *camalli*, distinti tra loro. C'erano quelli della *grassia*, addetti al trasporto di salumi e pesci salati. E gli altri, i camalli da olio. Poi, c'era un altro gruppo, denominato della Caravana del Portofranco. Povera gente. Emigranti. Stranieri. Che venivano dalle sacche più povere delle Prealpi e delle Alpi, dalla Val Brembana, dalle vallate svizzere, dal Bergamasco. Operai pagati a giornata, poverissimi e marginali, che correvano a Genova per cercare un pezzo di pane e un briciolo di buona sorte. Una forza fisica utile ma indegna, considerata priva del sale dell'intelligenza e dello spirito, e dunque subumana. Per i più, feccia. Schiuma sociale. Umanità derelitta e pericolosa.

Formiche. Una miriade di formiche alimenta la vita dei porti all'epoca della rivoluzione nautica medievale. Che cresce non solo sulla forza di vele e di arsenali, ma anche di nuovi porti di imbarco, i caricatoi, che nascono nel giro di una stagione e, in breve, se non servono più, vengono smontati e ricostruiti da un'altra parte. Di nuovi sistemi di carico della merce a bordo, con rudimentali gru e pulegge. Di ingegnosi sistemi di trasbordo compiuti

direttamente a mare, col rischio che correnti e onde facessero precipitare in acqua tutto il carico. Di botti, di casse, di imballi e di sacchi. E di magazzini e di depositi, dove un'aristocrazia di uomini di fatica si impone, cresce e lentamente si afferma come forza operaia.

Questo però è ormai il passato. La botte di legno e la passione dei mastri bottai sono diventate oggetto di un culto che dà pochi frutti sulla scena del mare. Di camalli sono piene solo le bacheche degli archivi fotografici. Guardi un porto e scopri che di legna e di uomini ormai ce ne sono ben pochi. Nessuno più che leviga, nessuno più che fa mostra dei suoi muscoli e gareggia con gli altri a portare più sacchi a bordo. Nessuno più che fischia e scandisce il ritmo del porto al suo risveglio o al tramonto del sole. Nessuno più che separa, alla dogana, le merci minute da quelle grosse. E distingue le botti di vino da quelle d'olio, di tonno, di granaglie. E tutto ciò che si vede, da Valencia a Istanbul, da Tangeri a Genova, sono solo muri. Di container. Che a centinaia e centinaia si drizzano. Alti, a separare lo spazio del porto dalla città.



1 ANTOZOI (POLIPI CHE VIVONO SUI CORALLI) 2 IN MADONNA DI SENIGALLIA, P. DELLA FRANCESCA 3 INGENIUM

Il corallo

Mi racconti il mare?

Navighiamo lungo le coste del Maghreb, verso occidente, verso al-Andalus, che i cristiani chiamano Iberia e che malgrado qualche recente avanzata dei re del Nord è ancora in mano musulmana – grazie a Dio, aggiungono in coro qui sulla barca. L'uomo manovra il timone di poppa all'ombra di una grande vela triangolare.

Bizerta, comincia lui, è una bella città; quelle che vedi laggiù, alla tua sinistra, sono le sue mura, tutta solida pietra; un fiume d'acqua salata vi scorre all'interno, al centro della città vi è una grande moschea. Più avanti c'è Tabarka, che è dominata da un monte, la sua fortezza è oggi in rovina, gli uomini vivono nei dintorni e per bere utilizzano dei pozzi. Poco oltre si pesca il corallo, che forma come una montagna nel mare. Per raccoglierlo, gli abitanti escono sulle loro barche portando croci di legno intorno a cui avvolgono tele di lino; a ogni croce legano due corde, poi gettano il tutto nelle profondità del mare e i marinai fanno girare le barche, affinché le croci si attacchino al corallo; poi le tirano fuori. La quantità di corallo che si raccoglie va da diecimila a dieci *dirham*.

Lui si chiamava al-Muqaddasi ed era un viaggiatore, uno dei tanti viaggiatori e geografi arabi che attorno al X secolo consumavano la vita percorrendo in lungo e in largo la *dar al-islam*, il territorio dell'islam: un mondo che andava dal Marocco sino all'India, dove malgrado ogni tipo di differenza si cominciava a percepire una comune appartenenza, la partecipazione a uno stesso ordine, fatto di lingua, leggi, usi e pratiche quotidiane. Era quell'ordine che permetteva a un viaggiatore come lui di spostarsi su distanze immense, sempre ritrovando abitudini, cibi, modi di vita e soprattutto lavoro. «Non c'è avventura che capiti a un viaggiatore che io non abbia largamente provata – raccontava –, fuorché il mendicare e il commettere grave peccato: ho fatto il *faqih* e il maestro di scuola, l'asceta e il devoto, ho dato lezioni di diritto e di belle lettere, ho predicato sui pulpiti, ho fatto il muezzin e l'imam, e il concionatore nelle moschee cattedrali; ho frequentato le scuole, fatto propaganda nelle assemblee, parlato nei salotti; ho mangiato la *harissa* con i sufi, la zuppa con i cenobiti, la polenta con i

marinai; sono stato cacciato via la notte dalle moschee, ho percorso le steppe, errato nei deserti...».

Ed ora misurava il Mediterraneo, veleggiando verso i limiti estremi del mondo, verso al-Andalus, la Spagna musulmana. Ci voleva parecchio per attraversare la costa dell’Africa settentrionale: una volta lasciato l’Egitto, si incontrava Tripoli di Libia, dopo 17 giorni si giungeva a Mahdia, poi 16 giorni in direzione nord per arrivare a Tunisi, ben 43 giorni per giungere sino ad Orano e ancora 28 per Tangeri, agli estremi confini del Mediterraneo. C’era tutto il tempo per fermarsi a considerare le meraviglie del luogo. A cominciare dal corallo, naturalmente.

Bossadh o *marjan* lo chiamavano gli arabi, con due parole entrambe di origine persiana: e dietro c’era l’idea più generale di gioiello del mare, visto che nel Corano la parola *marjan* indicava in realtà le perle. Naturalmente non si trattava di una scoperta dei tempi dell’islam. Il corallo era infatti un antico e ben noto tesoro mediterraneo.

Rosso, intenso: un ramoscello all’apparenza esile di poche decine di centimetri. Lo si trovava sotto il mare, a poca distanza dalle coste, fissato sulle scogliere in profondità. Cosa fosse esattamente non lo sapeva nessuno. Greci e latini, giudicando dalla forma, si erano per lo più convinti che fosse una pianta. Lo aveva detto il medico Dioscoride e l’aveva ribadito Ovidio nelle *Metamorfosi*, che al tutto aveva aggiunto un mito: dopo aver decapitato la Medusa, Perseo avrebbe posto la testa della Gorgone in un sacco, coprendola con alghe e giunchi nati sott’acqua, che al contatto col sangue si erano pietrificati assumendo il colore rosso, e ramificarono a mo’ di serpenti. E la natura dei coralli, aveva aggiunto il grande scrittore latino, conservava questa caratteristica, cioè di acquistare rigidità al contatto con l’aria, così che quello che sott’acqua era giunco, sopra diventava pietra. Ed è per questo che il corallo rosso, nato dal sangue di Medusa, ancora oggi è detto «gorgonia» o «pietra del sangue».

Qualunque cosa fosse, comunque, era bellissimo a vedersi e, come tutti i veri gioielli, desiderabile. Aveva forma d’albero, era rosso come il sangue, affiorava dagli abissi marini... naturale che i suoi poteri fossero eccezionali: ottimo per fermare le emorragie, perfetto contro i veleni e in generale di grande utilità come amuleto (una dote che la tradizione popolare ancora gli riconosce, a giudicare dai corni di corallo napoletani). Un vero e proprio oggetto del desiderio, insomma ricercato ed esportato in tutto il mondo

conosciuto, dall'India, dove ve ne era un'enorme richiesta, sino all'estremo nord, in Gallia, dove veniva usato per ornare elmi, scudi e spade.

Lo pescavano ovunque nel Mediterraneo: San Vito lo Capo, Trapani, Tabarka, Marsiglia, Alghero, Sorrento. Ma quelle erano indicazioni di massima che andavano bene per i geografi: le zone di produzione, quelle precise, nascoste sotto gli scogli, erano un segreto gelosamente custodito dai pescatori. Quando era caduto l'impero romano, molte cose erano cambiate nel Mediterraneo ma non la tradizione della pesca del corallo: cristiani e musulmani avrebbero continuato a praticarla per secoli senza troppe differenze di tecnica e di tradizione.

La descrizione fatta da al-Muqaddasi del X secolo corrisponde a ciò che nel mondo latino si poteva leggere nello stesso periodo; ad esempio nel *Lapidario*, il libro sulle pietre di Marbodo di Rennes (m. 1123), che metteva assieme miti e pratiche legate a quel tesoro marino:

Il corallo è una pietra, ma una pianta quando vive in acqua.
Strappato dalle reti, o tagliato dal ferro aguzzo,
al contatto dell'aria diventa più duro e impietrisce;
e quello che era di color verde diviene rosso scuro.
Il corallo sembra un ramoscello di arbusto
lo si trova non più lungo di mezzo piede,
e se ne traggono gioielli adatti a molte persone,
dato che lo si ritiene giovevole a chi lo porta.
Ha potere mirabile, dice Zoroastro,
e come scrive Metrodoro ottimo scrittore
allontana fulmini, tifoni e tempeste
dalla nave, dalla casa, dal corpo, ovunque lo si porti.
Disperso poi tra le vigne o tra gli oliveti
o gettato dai contadini con i semi tra le zolle
allontana il flagello dei dardi della grandine,
moltiplicando i frutti e confermandone la fertilità.
Espelle le ombre demoniache e i tèssali mostri.
Offre facili accessi e vie favorevoli.

Forse anche per questo, per la moltitudine dei doni che esso offriva, il corallo era così difficile da ottenere. La sua pesca era infatti una pericolosa avventura: pochi uomini e una barcaccia. Quando si giungeva nel luogo conosciuto si buttava a mare lo strumento: una croce di legno tratta da una fune appesantita da una pietra, con reti agganciate alle braccia. Tutti pescavano così: la descrizione che ne fa al-Muqaddasi corrisponde alla perfezione anche agli usi dei latini cristiani, che lo strumento lo chiamavano

ingenium. Sulla barca non c'era molto di più: una caldaia e i remi; poi, verso il XV secolo, una bussola e una lanterna.

Per molto tempo anche la lavorazione continuò ad essere la medesima: prima si intagliava il ramo di corallo con una lima, poi si tagliava con una tenaglia, quindi si perforava il ramo con un trapano, infine si arrotondava e si levigava. Quello che ne usciva erano grani rotondi e perforati, che tra i cristiani servivano per i *Paternoster*, il prototipo del rosario, e allo stesso modo tra i musulmani per il *tasbih*, con cui recitare i 99 nomi di Dio; ma andava bene, una volta esportato in Oriente, anche per recitare le preghiere buddhiste.

Il corallo era costoso, ovviamente: non stupisce che poco a poco cominciasse a far bella mostra di sé sulle tavole dei nobili. Grezzo, in rami, incastonato in argento; ma anche gemma, fermaglio, bottone, anello e così via. Ci volle tempo e un'arte tutta moderna perché la lavorazione del corallo diventasse vera scultura. In Italia attorno al Seicento si raggiunse un livello di grande raffinatezza, tra incisioni, bassorilievi e vere e proprie sculture. Di lì l'arte si diffuse un po' ovunque, in Turchia, in Francia, in Spagna, anche se alcuni dei più importanti centri di lavorazione continuarono ad essere italiani, come Torre del Greco (Napoli) e Trapani.

Un bene di lusso, insomma, una pietra preziosa. Ma il corallo non è una pietra. E neppure una pianta, se è per questo. Il corallo è un animale, e si è dovuto arrivare sino al XVIII secolo per capirlo. Più precisamente, l'arboscello del corallo, detto *cormo*, è in realtà una colonia di animaletti impiantati lungo i rami. Animaletti minuscoli, cosine di uno o due millimetri, simili a fiorellini bianchi con otto tentacoli. Piccoli polipetti che a ogni movimento dell'acqua in cui vivono si retraggono rapidamente in quella sorta di nicchia in cui sono impiantati. I forellini che vediamo nei rami di corallo sono appunto la loro traccia.

Ed è qui che si scorge il problema. Crescita, sviluppo, sfruttamento: il corallo è un buon esempio del sottile equilibrio del mare e di come sia rischioso abusare dei suoi doni. Pescare il corallo con l'*ingenium* è da tempo proibito: è evidente a tutti che raschiare il fondo del mare sia il modo migliore per distruggere senza rimedio le sue risorse. La legislazione attuale, applicata in tutti i paesi del Mediterraneo, prevede che il corallo rosso possa essere raccolto solo attraverso l'uso della «piccozza» o «martelletto» da subacquei autorizzati e con l'uso di autorespiratori; vengono inoltre stabiliti

dal legislatore la taglia minima e il quantitativo di raccolta, onde garantirne il razionale sfruttamento. Ma è facile immaginare quanto spesso tale legge venga infranta. I pescatori di frodo non sono affatto pochi e usano spesso metodi distruttivi. E non si tratta solo di quello: l'equilibrio di cui si parla è ancora più complesso, riguarda le modificazioni dell'ambiente e l'azione – ormai sin troppo pervasiva – dell'uomo.

Così il corallo rosso nel Mediterraneo sta diventando sempre più scarso. E le cause sono l'inquinamento, il riscaldamento globale, e anche lo sciagurato rastrellamento del fondo del mare operato dai pescatori di frodo. Se un tempo bastava scendere in apnea di una quindicina di metri, oggi bisogna andare a oltre 100 metri di profondità per trovare rametti di pochi centimetri. E così, per triste ironia, molta parte dell'attuale corallo lavorato nel Mediterraneo è in realtà importato dal Pacifico, per quanto appartenente ad altre specie e di minor valore.

Mi racconti il mare?

Il corallo è un buon punto di vista per farlo: perché del mare esprime la ricchezza e ne mostra al tempo stesso tutta la fragilità. Molti anni fa un grande documentarista, Folco Quilici, a cui queste pagine debbono non poco, raccontò tutto in modo molto preciso, partendo da una spiaggia:

Voglio narrarvi di come, dopo gli anni della grande razzia, il *Corallium rubrum* non solo è scomparso dai fondali mediterranei, ma addirittura è stato *rubato* là dove ne giacevano minimi resti alla luce del sole.

È accaduto dove infinite microscopiche sue schegge hanno reso famosa un'isola, Budelli, nell'arcipelago della Maddalena, al centro della zona dei pescatori che un tempo lavoravano in questo tratto di mare per raccogliere corallo con l'*ingegno*.

Pochi anni fa, visitare un pomeriggio la spiaggia di Budelli e sedervi su una levigata pietra della sua riva significava godere di una gioia particolare: una spiaggia rosa, distesa tra rocce di un paesaggio metafisico, poggiate sulla sabbia granulosa che disegnava la cornice dell'isola. Se vi riempivate il cavo di una mano con quella sabbia e la osservavate mentre scorreva fra le vostre dita, vi rendevate conto quanto quella materia fosse singolare. Tra le sue particelle di diversi colori – sfumati tra il grigio, bianco e il nero verdastro – apparivano minuscole gocce solide, di un rosso scuro, quasi sangue raggrumato. Erano schegge di corallo, mescolatesi alla sabbia là dove sedevano e lavoravano (e riposavano) i *corallari* del tempo antico. A questa spiaggia essi approdavano, tiravano in secco le loro barche, e pulivano i rami di corallo; li grattavano, togliendo scaglie, gettando le più piccole. Lentamente gli avanzi del loro lavoro divennero così tanti da colorare in rosa la sabbia bianca, rendendo unica quella spiaggia. Purtroppo in anni recenti la fama di «luogo incantato» si è moltiplicata, allo stesso tempo in cui irrompeva nell'arcipelago della Maddalena un turismo di massa, una valanga di vacanzieri ogni estate più invadente e devastante. Nessuno ha pensato di porre un freno o un vincolo. Ci si pensa ora, quando la spiaggia non è più rosa. Ormai è grigia.



1



2



1 ZECCA DI AMALFI 2 CONIATURA
1000 - 1220 DELLA MONETA

La moneta

Tarda primavera del 1025. Ai primi di aprile. Nonostante la stagione stia cambiando e il caldo già si annunci, un freddo intenso entra nelle ossa di Sergio. Quel freddo lui lo sa cos'è. Non c'è bisogno che glielo dicano. Sta morendo. Qualche medico si è avvicinato al suo letto? Gli ha spiegato cosa stia succedendo? Non lo sappiamo. Ma ora Sergio è sul suo letto. Muto. Che si guarda intorno. Scruta gli occhi dei parenti. Guarda gli oggetti accumulati, le carte, i suoi pensieri che, di lì a poco, lo abbandoneranno. Lo lasceranno. Ma c'è un'ultima cosa da fare. Ricostruire quanto gli appartiene. Enumerarlo. Catalogarlo. E, infine, distribuirlo. Riflette: ho costruito un impero. Fatto di schiavi, servi, personale, gente che è andata per mare per me, terre, castelli, chiese, campi coltivati, vigne, boschi, frutteti, merci. Ricorda tutto, uno per uno, appezzamento per appezzamento, casa per casa, persona per persona, oggetto per oggetto. Ricorda che non è stato solo mercante, uomo di scambi o, come si diceva, *negotiator*. Ma è stato influente, in questa città che, da Amalfi, lo aveva accolto. E lo aveva cambiato. Napoli. E lui, per questa città, si era battuto. Si era comprato un bel cavallo, col suo paramento. Un'armatura, una *lorica*. E si era trasformato in un cavaliere, in un *miles*. E altrettanti cavalli, armi ed armature lascia ai suoi quattro figli, con l'obbligo di continuare a combattere, per difendere la città e la sua autonomia.

Si guarda ancora intorno. Vicino a sé ha la sua figlia più grande, la monaca Marena. Suo nipote Giovanni, piccolo, orfano. E la figlia minore, Blacta, che ha deciso di non lasciare sola, anzi nel suo sogno, in questo sogno di un vecchio arrivato ormai alla fine, dovrà sposare il più potente dei napoletani. E, per questo, ha predisposto tutto. Allora cerca di sollevarsi. Si punta sui gomiti. Da muto, comincia a muovere le labbra, parla, alza addirittura un poco la voce. Ordina, come ha sempre fatto. Vuole che il notaio si avvicini e gli detta, quasi sussurrando, cosa lascia alla ragazza: le sette meraviglie. Gioielli, spille, anelli, tessuti di seta e di lino, fazzoletti, panni. Che arrivano

da tutto il mondo. O, meglio, da tutto il mondo che Sergio ha conosciuto e, probabilmente, visto con i suoi stessi occhi. Osservarla nel dettaglio questa dote ci rimanda a un universo di gusti, di mode, di lusso e di merci totalmente inimmaginabile. Al confine tra Oriente e Occidente, tutto Mediterraneo. Che proietta, d'altronde, una luce nell'oscurità, perché spiega qualcosa dello stile di vita di Sergio e della sua famiglia, ma, in genere, del miglior *côté* delle città tirreniche in quel tempo.

Sergio enumera questi oggetti prima nella sua mente. Li ordina, per importanza. Poi comincia a dettare. Piano piano. Innanzitutto c'è il corredo. Di grande finezza. Tessuti lavorati e non lavorati, in parte ricamati direttamente dalla ragazza – come è stato e sarà per secoli, fin quasi ad oggi. Poi stoffe di seta e di lana, con disegni elaborati, provenienti da Bisanzio o dal Sud della Francia. Si passa agli oggetti per l'acconciatura dei capelli, le *flectas*, che Blacta avrebbe dovuto usare per rinforzare lo chignon, di un certo valore se si considera che provengono dalla Spagna e sono dorati; e le *liste inferrate*, i cerchietti per trattenere i capelli.

Guardiamolo ancora, Sergio, mentre cataloga per il suo testamento questi oggetti. Non c'è niente che non ci faccia credere che, al di là della contabilità della morte, della sua morte, non stia provando tenerezza. L'ultimo sentimento per una quotidianità, fatta anche di cose e del loro uso, che sta, nella mente di Sergio, rapidamente sparendo. Vorrebbe fermarsi ma non lo può fare. Non ha più tempo. Deve correre. Dettare e ancora enumerare. E lo fa, sciogliendo con poche parole una lista finale che è degna di un re. Ci piace immaginarlo così, questo momento. Un po' solenne. Lui nel letto. Leggermente sollevato. Accanto il notaio. Le figlie e i figli. Più discosti i servi. Il maggiore tra i figli, il protospataro imperiale Leone, si avvicina portando un cofanetto d'avorio, come uno di quelli, bellissimi, che è ancora possibile ammirare oggi ad Amalfi. Lo appoggia, tra il padre e il notaio, e lo apre.

Gli occhi di tutti sono lì, ora. E scorrono dal cofanetto alle mani del vecchio. Che tira fuori, ad uno ad uno, degli involucri. Li soppesa. E li svolge. Al notaio non sembra vero: cose così non ne ha mai viste. Sono gioielli. Ricchi, finemente lavorati. Il vecchio si sforza e continua a parlare. Dichiarando quanto valgono. E quanto gli sono costati. Comincia con dei *pinnuli aureis*, degli orecchini con dei *pendentifs*. Il valore? Tre once d'oro. Quanto pesano? 81 grammi. Poi arriva il turno degli *acus aureae*, due fibule in oro. Ma il

momento forte deve ancora venire. Ed eccolo. Sono lì: i bracciali d'oro, le *noscicte*, del valore di 5 onces d'oro, equivalenti a 135 grammi. Ma non è finita: Sergio fa chiamare i servi, che portano tra le mani dei broccati di seta, di fattura araba. Costo? 24 solidi, circa cento grammi d'oro. Il notaio, mentre scrive, si fa in testa qualche rapido calcolo e pensa: solo con i bracciali e i broccati si potrebbero comprare due belle case, qui, a Napoli. Forse tre.

Fa riporre tutto, Sergio. E ormai aspetta solo il commiato. E che la sua morte si trasformi, per volere di tutti, in una cerimonia imponente. Già lo sa: arriverà il duca, Sergio, con suo fratello Giovanni. Ma forse, di questo, gli importa poco. Importa invece di più che arrivi la grazia. La salvezza. La benedizione che lo conduca alla vita eterna. Non ha lasciato per questo motivo ben 200 tarì d'oro a diverse chiese e monasteri napoletani? Non ha stabilito che parte di questi soldi vengano devoluti in elemosina? Non ha disposto che, nell'imminenza della morte, diventi monaco, in modo da garantire che il suo corpo venga seppellito entro mura benedette? Sa che sta facendo ciò che è giusto fare. Tutto quello che bisognava. Ha lasciato altri 120 tarì alla gente che, direttamente, lo ha servito e non lo ha abbandonato mai, fino alla fine: la sua *famula* Canforata, le serve Marta e Rosa, i due schiavi musulmani Mauro e Mirando. E alle donne, solo ad esse, concede, come ultimo atto di clemenza, se non di memoria e affetto, la libertà.

Cos'altro resta? Un ultimo bilancio. La sua vita com'è stata? Fortunata? Certo, sì. È stato il più ricco di tutti, almeno a Napoli. Tocca allora ciò che è rimasto sparso accanto a lui sul letto. Qualche foglio. Il copriletto fine che gli accarezza il busto. I cuscini che gli pungono dietro la schiena. Le monete, che il notaio e il figlio raccolgono, per contarle. Sergio ne prende in mano una. Forse solo ora si accorge di quanto sia piccola. La guarda, come se fosse la prima volta. Eppure, quante ne ha maneggiate. Tutto il castello della sua fortuna, la piramide vertiginosa che lo ha reso grande e forte e il migliore di quella città, tutto si è costruito su quella moneta. Su quel tarì. La gira e la rigira. Quel grammo d'oro. Un quarto della grande moneta di Bisanzio, il *solidus*. Scritta in quella lingua che lui un po' capiva, parlata da altra gente, che credeva in un altro Dio. I saraceni. I nemici dei cristiani. Gli infedeli. Che pure su quella moneta parlavano del loro Dio, Allah, dicendo che non c'era altro Dio fuori di Lui. Che significava quella parola, tarì? Sembra che glielo avessero spiegato. Qualcosa come coniato. Coniato di fresco. O bene. Non ricorda. Che strano pensiero.

E gli torna in mente una cosa. È un attimo, sicuro. Ma chiaro. Di quando suo padre gli raccontava che a Napoli quelle monete erano arrivate per mare. Quando fu, pensa ora? Settanta, ottanta anni fa. Ma prima erano arrivate altrove. A Salerno, ad Amalfi e poi, via via, le potevi trovare dappertutto, nelle città greche della Calabria, come in Puglia, fino a nord, a Gaeta. Erano monete nuove, portate prima da quegli infami saraceni. Da quei pirati. Poi dai loro mercanti. No, non solo loro. Pure da greci e da ebrei. Che cercavano una merce molto richiesta: uomini, da vendere come schiavi. E ai napoletani questa cosa era piaciuta, non tanto al tempo di Sergio ma prima, molto prima. Perché potevano fare guerra arricchendosi alle spalle dei loro nemici dell'interno, i loro nemici di sempre, che erano peggio dei nemici di fede: i longobardi. E allora, via alle razzie, ai rapimenti, alle scorrerie. Com'è che i longobardi chiamavano i napoletani? Ah, sì: i predatori, i *latrocinatores*. Che si portavano via donne, uomini e bambini e li vendevano, facendosi pagare in moneta nuova, in oro, anche se quest'oro aveva nomi, faccia e natura diverse. Poi, pensa Sergio, cosa successe? Il pensiero si incaglia. La debolezza lo sorprende. Chiede acqua, che gli passino un panno fresco sulle labbra che, all'improvviso, si sono messe a bruciare.

Ecco. Il pensiero ritorna. Ma ora è stanco. E non bada più a quella moneta, che, comunque, continua a tenere stretta in mano. Quella moneta. Figlia di un viaggio lungo che congiunge, tramite il Mediterraneo, due continenti accomunati da uno stesso desiderio: guadagnare. C'era gente infatti in Africa, negli scali del Sud del Mediterraneo, a Fustat in Egitto, in Sicilia, che voleva guadagnare. Come? Producendo oro, trasportandolo, trasformandolo, col conio, in moneta. Sergio questa storia non la conosce e non l'ha mai conosciuta. Sa sicuramente dell'ultimo pezzetto, dell'ultimo estremo segmento, di come l'oro gli arrivasse fra le mani, col commercio. Cosa importava a lui dove si prendeva l'oro per fare i tari? Chi lo producesse, chi lo trasportasse? Non era un suo problema, lui che, in definitiva, era solo un utilizzatore finale. Ma nostro sì. E allora, che storia c'è dietro? L'oro arrivava dall'Africa. La fonte principale era il Sudan. Un mondo sconosciuto. La terra, allora, dell'impero del Ghana. Da qui partiva, creando una rete complessa, su spazi enormi. Dai cercatori di Bambouk-Bouré l'oro passava ai mercanti della tribù wanagra, che facevano da tramite tra i cercatori e i cammellieri tuareg del Sahara. I tuareg poi lo cedevano ai mercanti berberi della mitica Sigilmasa, di Fez e di Tlemcen, che organizzavano annuali spedizioni

carovaniere per Walata, a sessanta giorni di viaggio da Sigilmasa: Walata, la città-oasi, ora a sud-est della Mauritania, terminale della grande rotta transahariana, città che verrà rimpiazzata, a poco a poco, dalla mitica Timbuctu. Da Walata, infine, il trasporto fino alla costa veniva garantito dai mercanti mandingo, fino ai porti dell'odierna Algeria, del Marocco e dell'Egitto.

Un meccanismo complesso. L'oro passava di mano in mano tante volte. Manipolato da gente la più diversa: cercatori d'oro che vivevano nel cuore dell'Africa. Cammellieri tuareg. Mercanti mandingo. Commercianti dei porti del Mediterraneo africano ed egiziano. Una circolazione lungo rotte difficili e disagiati. Tra foreste, deserti, città sperdute in mezzo ad oasi lussureggianti. Allora, perché tutto questo sforzo? A cosa serviva, l'oro? A soddisfare le necessità delle città musulmane, specialmente del Nord Africa. Che avevano bisogno di schiavi, legna per le costruzioni navali, ferro e armi, stagno, seta e lino grezzi, prodotti agricoli e grano. E molte di queste merci solo le diverse sponde mediterranee – quella cristiana, quella egiziana, quella mediorientale, quella bizantina – potevano fornirle. Per ottenerle, l'unica era usare l'oro. Il solo mezzo di transazione che avevano in abbondanza. Certo, a loro non mancavano altri prodotti utili all'export – avorio, ebano, schiavi, tessuti, vetro, perle. Ma vuoi mettere con il fascino dell'oro? Con la sua forza dirompente?

E l'oro arriva al Mediterraneo. A irrorare quello che è stato definito il «secolo d'oro» egiziano, sotto i Fatimidi. Giunge ad al-Mahdia. A Fustat-Il Cairo. E nella Sicilia musulmana, a Palermo. Dove si coniano tarì d'oro. Quei tarì che tanto piacciono a Sergio, che compongono la sua fortuna. Perché lui è uno di molti. Tra quelli che intuiscono che i porti delle città meridionali italiane rappresentano una *chance*, uno strumento per lo scambio con l'altro versante del Mediterraneo musulmano, ricco, splendente, sviluppato. Un tramite per arricchirsi. Questa gente Sergio la conosce bene. Persone come lui, suoi conterranei. Si ricorda la faccia di molti di loro. Sono stati suoi compagni di viaggio, di avventure, di rischio. Perché, è vero: è gente che sa anche rischiare. Nessuno però li chiama ancora mercanti. È una parola che, non solo qui ma in tutta Europa, sembra scomparsa. Così, a casa loro, ad Amalfi, non c'è persona che li riconosca come tali.

A casa loro preferiscono, come d'altronde anche Sergio, farsi chiamare *milites*, cavalieri, esponenti di una élite dove il commercio non è niente, un ingrediente che si confonde tra mille altri nella condotta sociale, che predilige

altro. Comunque è gente che un certo intuito ce l'ha. Che comprende cosa sia la legge della domanda e dell'offerta e non disdegna di concludere affari con i non cristiani. Facendo la ricchezza di tante sacche del Mezzogiorno che, alla conquista normanna, apparirà tra le zone più rigogliose d'Occidente. Vendono armi, legname, frutta, olio, vino, noci, nocelle, grano, ortaggi, miele. E i mercanti amalfitani mediano tra logiche commerciali incredibili, ad esempio immettendo sul mercato siciliano musulmano seta grezza calabrese, prodotta anche da monaci bizantini, suscitando un circuito tra due culture totalmente difformi, spinte, diremmo, dalla logica del *business as usual*, del guadagno utile per tutti.

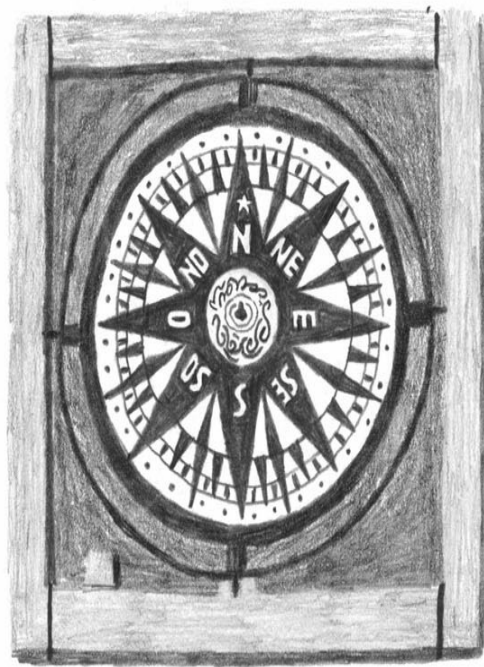
Questa gente ha coraggio. Immaginateli per mare, in un Mediterraneo infido, dove la bufera era sempre dietro l'angolo e con essa i pirati, le difficoltà della navigazione, la mancanza di approdi, viveri e acqua. Però, pur di ottenere quei tarì, gente come Sergio era disposta a mettere a repentaglio la vita, a imbarcarsi, a creare colonie lontano da casa, come a Bisanzio o, peggio, a Fustat, dove l'esistenza poteva essere sempre in pericolo: bastava la proclamazione del jihad o un pogrom contro la popolazione cristiana – come avvenne nel marzo 996 al Cairo, quando gli amalfitani vennero massacrati senza pietà, con l'accusa di aver incendiato l'arsenale cittadino – che tutto andava in fumo, merci, affari, speranze, e bisognava ricominciare tutto daccapo.

Cosa dire, poi, dell'inventiva? Essi creano – o meglio si impossessano – di un sistema tradizionale per fare affari, figlio del Mediterraneo, che loro in qualche modo rielaborano e modificano: una rudimentale forma di società che si chiama *commenda*. Funzionava così: io che sto a casa ci metto i capitali, tu che viaggi ci metti il rischio. Di quello che guadagniamo facciamo a mezzo. Fifty-fifty. Quante volte Sergio l'avrà usato, questo sistema? Come socio *stans*, fermo a casa? Oppure come navigante? Boh, lo sanno solo i suoi sogni, ora nel suo letto, dove stringe in mano il suo tarì.

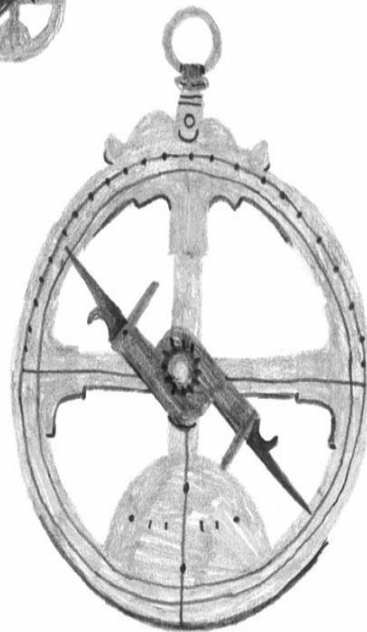
Lui è uno dei primi uomini d'oro dell'Occidente. Uno di quelli che hanno fatto del metallo giallo il principale movente di vita. Prototipo di tutti i mercanti che costruiranno la loro fortuna dopo, su questi piccoli, insignificanti, semplici oggetti. Su monete. Fiorini, genoini, ducati... E sul tarì, il loro antenato, capace, prima e dopo il Mille, di solcare il mare. Di essere figlio dell'oasi come del bazar, del fondaco come della moschea. Espressione di questo nuovo tempo dell'oro che si accinge a ritornare. Di

quest'ondata monetaria che travolge il Sud e che, come la linea della palma di Sciascia, diventa l'emblema di un confine, di un vallo, di una muraglia. In questo tempo, che fu il tempo di Sergio, di qua, da Gaeta in giù, c'è l'orizzonte dell'oro, che da queste sponde si lancia sul Mediterraneo e, in un viaggio incommensurabile, si distende fino alla Spagna, all'Africa, al Medio Oriente, all'India. Da Roma in su, invece, è ancora un tempo arcaico. Il tempo dell'argento e della rarità dello scambio commerciale. E lo sarà a lungo, finché Firenze non scoprirà che, con una sua moneta d'oro, potrà segnare la nuova epoca della rinascita economica italiana.

Per ora, però, in questo aprile 1025, il sogno dell'oro è solo nella mano di Sergio. Che chiude gli occhi. E, nel toccare il suo ultimo tarì, ritrova solo i profumi del rimpianto di quello che è stato.



1



1 ASTROLABIO

La bussola

Se vi avvicinate un poco alla vetrina la vedrete: una scatola di legno e al centro un cilindro di metallo con la rosa dei venti. Siete entrati da poco al museo e lo avete fatto anche per lei: in fondo sono giorni che la vedete ovunque. Persino sullo stemma della città: perché nella parte bassa del gonfalone di Amalfi c'è in effetti una bussola, affiancata da quattro ali d'argento che rappresentano i venti principali. Così adesso ve ne state nel Museo dell'Arsenale, tra quelle arcate di pietra e calce che un tempo, in pieno medioevo, ospitarono l'antico cantiere navale della Repubblica, e cercate l'origine di tutta questa storia. Sì, perché c'è un racconto antico, medievale, che qui riecheggia a ogni passo: la bussola, si dice, sarebbe un'invenzione amalfitana; di un certo Flavio Gioia, si aggiunge poi mostrandone talvolta anche la statua ottocentesca che sta sul lungomare. Bene, proviamo allora a mettere in ordine le cose; cominciando dalla fine.

Flavio Gioia non esiste. O meglio, esiste un po', ma è frutto più che altro di un errore. Tutto cominciò nel rinascimento, attorno alla metà del XV secolo, quando l'umanista Flavio Biondo, nelle pagine della sua *Italia illustrata*, ricordò come la bussola fosse nata ad Amalfi. Mezzo secolo dopo, il bolognese Giambattista Pio riprese la notizia con queste parole: ad Amalfi «fu inventata da Flavio, si dice» («*inventus a Flavio, traditur*»). Ma a dimostrazione che il latino è davvero una lingua micidiale, bastò una virgola per fraintendere irrimediabilmente quella frase: molto probabilmente, infatti, ciò che lo scrittore voleva significare era «Flavio lo dice» (con la virgola cioè dopo *inventus*).

Ma a quel punto era tardi: tutti i lettori presero per buono quel nome, Flavio, come quello dell'inventore. Anzi, alla fine del XVI secolo, lo storico napoletano Scipione Mazzella s'immaginò pure le sue origini, sostenendo che fosse nato a Gioia, in Puglia. Il personaggio, a questo punto, era pronto: l'immaginario Flavio Gioia attraversò i restanti secoli, per giungere

all'Ottocento pronto a entrare tra le glorie nazionali. Ma in tutto questo mito qualcosa di vero a ben guardare c'è: Flavio Gioia con tutta probabilità non è mai esistito ma Amalfi sì e la repubblica marinara ebbe davvero a che fare con la bussola. Ma questa è una storia che comincia molto prima e molto più lontano.

Un ago che segna ovunque la stessa direzione. La bussola funziona perché la Terra è un magnete gigante. E un magnete è un oggetto che induce un campo magnetico; una regione di spazio, cioè, in cui agiscono linee invisibili di forza che corrono tra i due punti denominati polo nord e polo sud magnetico. È tutta questione di come si muovono gli elettroni al suo interno, dicono i fisici, ma qui la cosa si farebbe troppo complicata. A noi basti ricordare due cose. La prima è che poli uguali si respingono e poli contrari si attraggono. La seconda è che, al centro della terra, la rotazione del nucleo di ferro fuso produce una sorta di dinamo che trasforma il pianeta in un'enorme calamita, col suo campo magnetico e i suoi due poli a sud e a nord. Chissà chi si accorse per primo che ogni piccolo magnete, nelle giuste condizioni, poteva reagire a questo enorme campo. Sicuramente, quando se ne accorse non ne trasse subito delle conclusioni geografiche. A quanto ne sappiamo, infatti, furono i cinesi a scoprire per primi le proprietà della calamita e inizialmente non le adoperarono per orientarsi. Per secoli e millenni, infatti, in Oriente se ne servirono per leggere nel futuro o per divinare, gettando dei frammenti di calamita su una tavola appositata. Una pratica così antica da aver anticipato l'invenzione degli scacchi, del domino e persino delle carte da gioco.

I naviganti cinesi arrivarono molto tardi a comprendere le potenzialità di questo fenomeno. Fu solo attorno all'XI secolo che si dotarono di uno strumento magnetico in grado di indicare la direzione. Lo chiamarono *zhinan*, «che punta a sud», perché usavano le bussole puntando il sud anziché il nord. Si trattava con buona probabilità di una bussola galleggiante: un recipiente basso il cui bordo era contrassegnato con i punti della bussola e che poi doveva essere riempito d'acqua, sistemando infine l'ago sulla superficie del liquido. Questa strabiliante innovazione divenne poi appannaggio dei timonieri persiani e da lì giunse in Mediterraneo. E molto probabilmente i marinai amalfitani ebbero davvero un ruolo importante in quest'ultima parte della storia.

Non hanno tutti i torti, certi storici, a dire che il successo di Amalfi è in

fondo un vero mistero: un gruppo di case sorte attorno a una torre di guardia, con un'unica via principale che sale verso monte; tutto si sarebbe potuto immaginare meno che da lì potesse nascere una grande potenza marinara. E invece, stretta tra la pressione militare dei longobardi di Salerno e i diritti sovrani degli imperatori bizantini, Amalfi riuscì lo stesso a fare della sua attività commerciale un trionfo. Un'intera costa divenne «Amalfi»: quel nome infatti finì per indicare ogni marinaio proveniente dalla regione marittima a sud di Napoli. Più che il semplice nome di un porticciolo, insomma, una sorta di vero e proprio brand commerciale.

Ci vollero i musulmani, però, perché tutto questo si mettesse in moto. Non c'è cronaca latina, nella penisola italiana tra VIII e X secolo, che non racconti di qualche incursione, di un monastero predato o di una città messa al sacco. I protagonisti sono sempre loro: mori e saraceni. Due parole all'apparenza quasi intercambiabili ma che ai tempi indicarono probabilmente due tipi di aggressori diversi: berberi i primi, arabi i secondi. Musulmani tutti quanti. Fu soprattutto a ridosso della conquista della Sicilia, agli inizi cioè del IX secolo, che gli attacchi presero a moltiplicarsi: Sardegna, Corsica e costa tirrenica della Penisola non furono risparmiate. Una turbolenza e un cambio di equilibri che fecero la tragedia di tanti, ma anche la fortuna di alcuni. Quelle navi islamiche, infatti non portavano solo pericoli e rapine ma anche nuovi traffici e nuove rotte commerciali. E non bisognava essere musulmani per avvantaggiarsene: quel nuovo mondo che si apriva andava bene anche per i cristiani, per gli ebrei e per chiunque fosse riuscito a cogliervi la propria fortuna.

Tra questi ci furono anche gli amalfitani. Le loro colonie sorsero e prosperarono ovunque nel Mediterraneo: a Durazzo, Antiochia, Gerusalemme, Il Cairo, Alessandria, Mahdia e Bisanzio. Le relazioni commerciali col Nord Africa e con il Levante diventarono sempre più forti: si trattava di scambi commerciali, ovviamente, ma anche dell'uso di truppe mercenarie musulmane e persino, talvolta, di accordi politici. È in questo contesto che meglio si capisce l'introduzione della bussola. Perché di sicuro c'è che molto presto proprio Amalfi divenne uno dei principali produttori di bussole per il mondo cristiano, con le sue navi che importavano magnetite in grande quantità dall'isola d'Elba. Chissà, forse fu proprio ad Amalfi che venne coniato il termine «bussola», derivato da *buxus*, legno di bosso, e da *buxula*, scatoletta. Perché quello fu, in origine: una scatoletta in legno di

bosso, probabilmente ad ago galleggiante. Il primo autore che citò quella parola intese proprio questo: si chiamava Alexander Neckam e all'alba del Duecento, nel suo *De Nominibus Utensilium*, raccontò della bussola e di come fosse composta da un ago magnetizzato galleggiante sull'acqua. Per il tipo senz'acqua ci sarebbe voluto ancora molto. In ogni caso, la grande trasformazione era cominciata.

Gli studi sul magnetismo si moltiplicarono. Non era scontato capire neppure da che parte puntasse quell'ago, ma sappiamo che non ci volle molto. C'è un accenno nella *Historia Orientalis* di Jacques de Vitry (1218), che fa pensare come fosse ormai chiaro il meccanismo: l'ago della bussola puntava verso la Stella Polare, a nord. Di lì a poco Brunetto Latini, nel *Tresor*, avrebbe specificato parlando dei due poli, positivo e negativo, che stavano alle estremità della calamita. Negli stessi anni, nel 1269, Pierre de Maricourt, ingegnere militare di Carlo d'Angiò re di Sicilia, scrisse una *Epistula de Magnete*, in cui spiegava più o meno tutto quel che allora c'era da sapere sul fenomeno: le due polarità, l'induzione magnetica e altro ancora. Le sue conoscenze erano così avanzate da far pensare che qualcun altro, oggi dimenticato, ne avesse già scritto in precedenza. Di sicuro c'è che la sua *Epistula* avrebbe fatto scuola. Così tanto da essere data alle stampe nel 1558 e da influenzare la fondamentale e rivoluzionaria opera di William Gilbert, *De Magnete* (1600).

Ma accanto a tutto questo c'era uno strumento che si stava sempre più diffondendo per i mari. E portava con sé una trasformazione epocale nel modo di navigare e di percepire lo spazio percorso. Perché grazie alla bussola non si navigava più cercando di individuare la direzione, ma si procedeva sapendo di poter stabilire con sempre maggiore chiarezza la propria posizione. Se avete presente il libro quinto dell'*Odissea* sapete di cosa stiamo parlando: Ulisse è appena stato rilasciato dalla ninfa Calipso e si è messo in mare, pronto a cominciare le sue avventure: «Egli dunque col timone guidava destramente, seduto; né il sonno gli cadeva sugli occhi, guardando le Pleiadi, Boote che tardi tramonta...». Navigava osservando le stelle, tutto qui. Nella letteratura antica non capita molto spesso questo tipo di riferimento alla navigazione fatta guardando gli astri, ma non sembra che in generale si trattasse di un metodo molto raffinato: Ulisse badava semplicemente ad avere l'Orsa Maggiore a sinistra, ciò che gli assicurava una rotta molto approssimativamente verso est (tra l'altro con un'oscillazione intorno all'est

esatto di molti gradi verso nord o verso sud). E questo è tutto: gli altri astri forse erano semplicemente lì per poesia, perché costellazioni come Orione e Boote potrebbero servire a orientarsi in mare solo con tecniche piuttosto raffinate, di cui francamente non si ha alcuna traccia nella Grecia antica. Il resto, tanto per Ulisse quanto per tutti gli altri marinai antichi, lo fece più che altro l'esperienza: per secoli e millenni si navigò soprattutto di cabotaggio, badando bene cioè a non perdere di vista la costa. Poi, quando la costa non la si scorgeva più e occorreva proseguire, allora ci si affidava ai sensi e all'esperienza, come tutti i navigatori mediterranei: seguendo i venti, osservando il moto del sole e degli astri notturni, sentendo quasi fisicamente le correnti. Un problema di direzione, insomma, non di posizione. Con la bussola tutto questo cominciò a cambiare. Navigare, ora, era anche un problema di posizione.

Molto rapidamente lo strumento si diffuse dal Mediterraneo verso altri mari europei. Attorno al XIV secolo era già diffusa tra i naviganti del Mare del Nord contribuendo non poco all'esplorazione di quegli spazi marittimi. Anche Dante la conosceva: ne fece un rapido accenno nel *Paradiso* (XII, 29): «del cor de l'una de le luci nove / si mosse voce, che l'ago a la stella / parer mi fece in volgermi al suo dove». L'ago che fa volgere verso la Stella Polare: la bussola, insomma. E uno dei primi commentatori del poeta, Francesco Buti (m. 1406) spiegò meglio:

Anno li naviganti uno bussolo che nel mezzo è impernato una rotella di carta leggeri, la quale gira sul detto perno; e la detta rotella ha molte punte, et ad una di quelle che vi è dipinta una stella, è fitta una punta d'ago; la quale punta li naviganti quando vogliono vedere dove sia tramontana, imbricano colla calamita.

E quell'idea di «ubriacare la calamita» forse non era neanche tanto metaforica dal punto di vista degli uomini del tempo: c'era qualcosa di magico in quel muoversi, come se l'ago fosse vivo; e non era neppure ben chiaro come calamitarlo in modo permanente. Così si risolveva accostandogli una calamita quando si voleva far funzionare il tutto: ed era come se l'ago impazzisse, ubriaco appunto. Ma, al di là di questo, lo strumento alla fine del Trecento si era decisamente raffinato. L'ago non galleggiava più: la bussola possedeva ormai un sistema di bilanciamento interno che permetteva di stabilizzare il magnete dentro il bossolo ed era dotata di una rosa dei venti. Quest'ultimo non è un elemento secondario: la rosa dei venti era il segno più evidente della trasformazione che stava avvenendo nella navigazione.

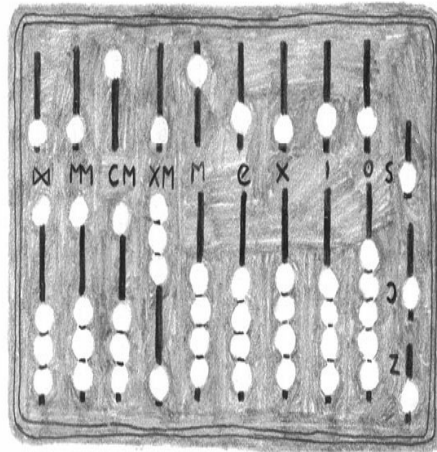
Contemporaneamente allo sviluppo della bussola, nel tardo medioevo mediterraneo cominciarono a diffondersi carte marittime e portolani. Su di essi, disegnate con eleganza, le rose dei venti. Il gioco era tutto lì: le rose mostravano la corrispondenza tra la direzione segnata nella carta e quella percorribile in mare aperto; i portolani a loro volta fornivano le indicazioni sull'uso della carta e della bussola. Fu così che il Mediterraneo cominciò ad essere mappato. C'è una carta, disegnata forse a Pisa attorno al 1275, che tutto questo lo mostra con grande chiarezza. Sedici direzioni del vento utilizzate e una rosa dei venti; una scala che mostra una lunghezza di 200 miglia divise in quattro segmenti di 50 miglia ciascuno. La navigazione si stava trasformando in qualcosa di nuovo: se da una parte occorrevo conoscenze matematiche sempre più precise e profonde, dall'altra era possibile liberarsi per la prima volta dei limiti imposti dalla navigazione per cabotaggio: si poteva affrontare il mare aperto con nuove sicurezze e si poteva farlo tutto l'anno. Non è un caso che questa rivoluzione avvenisse dal XIII secolo, nel periodo in cui cominciò a crescere il potere delle ultime tre grandi repubbliche marinare: Pisa prima e poi, soprattutto, Genova e Venezia.

Quella che seguì è una storia ben più vasta degli stretti confini mediterranei. I navigatori del XV e del XVI secolo dimostrarono che non c'era oceano così grande da non poter essere affrontato con buoni strumenti di misurazione, a cominciare da una bussola e da un astrolabio per misurare l'altitudine delle stelle sull'orizzonte. Ancora nel XVIII secolo si potevano fare piccole migliorie al metodo. James Cook affrontò il Pacifico confrontando le letture della bussola con i risultati calcolati dalle osservazioni astronomiche. Ne vennero fuori mappe ancora più minuziose, un calcolo della longitudine ormai di estrema precisione e importanti misure della declinazione magnetica.

Il resto della storia è davanti ai vostri occhi, dietro al vetro di questa bacheca. La bussola che state guardando, infatti, è recente. È uno strumento dei primi del XIX secolo e serve solo per evocare questo passato antico e a ricordarci dove andiamo, perché a questo servono le bussole, anche quando stanno in un museo: legno scuro, forse rovere, e lo strumento montato su un giunto cardanico, che lo mantiene sempre in piano, anche quando la nave oscilla. La parte principale di forma cilindrica, quella che chiamano «mortaio», ha sul fondo uno stelo di metallo duro, su cui poggia la rosa dei venti, arrangiato in modo che lo Zero coincida con la polarità magnetica.

Viene dalla scuola nautica di Amalfi, che nell'Ottocento era ospitata nel monastero di San Pietro della Canonica. Anche questa è una storia che meriterebbe di essere raccontata: un monastero alto su una collina dominata da una grotta, passato di mano in mano a cistercensi e cappuccini, infine nel 1866 diventato sede della scuola nautica. Per poco, a dire il vero, ma questa è un'altra storia.

Insomma, dietro quella teca non c'è la prima bussola e, se ci pensate, sarebbe davvero improbabile: in fondo, al principio, ci fu un ago, sottile, in equilibrio sull'acqua. Nulla di più. Così quell'oggetto ora davanti a voi vale un po' per tutte le bussole, che per secoli hanno solcato i mari. Per quelle antiche ormai perdute, per quelle che contribuirono a tracciare le rose dei venti, per quelle che accompagnarono i navigatori sugli oceani. E persino per quelle che ora avete in tasca, in qualche applicazione del vostro telefonino. Perché in fondo la nostra posizione nel mondo comincia ancora da lì: un piccolo strumento che, indicando il nord, ci dice dove volgere lo sguardo, invitandoci a metterci in cammino.



1



1 LEONARDO FIBONACCI

L'abaco

Che sapore ha la parola abaco?

Un sapore di mare, di Mediterraneo. Di sabbia. Perché così sembrerebbe: che «abaco» derivi da una parola semitica, fenicia, che significa appunto sabbia. Così infatti comincia questa storia. Forse tracciando sulla sabbia segni, semplicemente: segni per contare. Da dove nasceva questa esigenza? Da un dato naturale, di concretezza: il mare invitava a spostarsi. A muovere uomini, oggetti e cose. A fare insomma commerci. E per questo occorreva una contabilità, che non poteva essere basata solo sulla memoria o sulle dita delle mani.

In principio infatti si usavano solo le mani per parlare di numeri e per fare calcoli, somme e divisioni. Mani. Il primo sistema meccanico-numericamente adoperato. Non è per niente banale. Ricordate Protagora? L'uomo è misura di tutte le cose. Non è soltanto una visione antropocentrica. Al contrario, indica un limite consapevole che genera un bisogno, un orizzonte che in qualche maniera ci aiuta: comparare tutto alle nostre dimensioni ci soccorre nel nostro rapporto con l'universo. Motivo per cui, da sempre, l'uomo ha usato sé stesso – le mani, le dita, le braccia, i piedi – per misurare il mondo intorno a sé. E le mani e il gesto sono diventati essenziali. Con sistemi complessi di computo digitale. Conosciuti dai persiani. Dagli egizi. Dai greci e dai romani. Tramandati dagli arabi. Applicati nel medioevo allo studio del Quadrivio da un grande come Beda il Venerabile che, nell'VIII secolo, nel suo *De Computo vel Loquela Digitorum* insegna come le dita possano essere utilizzate per far di conto, per calcolare cose preziosissime come la data variabile della domenica di Pasqua; e illustra come si possano indicare numeri da uno a un milione con la semplice estensione o flessione delle dita di una mano.

Il sistema digitale ha dello straordinario. E diventa nel medioevo linguaggio universale che si diffonde nel Mediterraneo, tra i mercanti, gli uomini

d'affari, nei porti, tra la gente che fa piccoli e grandi scambi, nei bazar, nei fondaci. Il segreto stava nella piegatura delle dita. Il mercante teneva le mani di fronte a sé, con il palmo rivolto in avanti, piegando di volta in volta, alternativamente, le dita, usando un linguaggio numerico gestuale che si poteva utilizzare senza che uno conoscesse la lingua dell'altro ma solo questo alfabeto numerico, come si legge nella *Summa de Arithmetica* di Luca Pacioli del 1494. Un sistema di segni con le mani: sul quale non c'è niente da meravigliarsi, se ancora fino a qualche anno fa, in Borsa, in modo analogo si indicavano gli ordini di acquisto o di cambio.

Adoperare le mani per contare era efficacissimo: facilitava la memorizzazione di numeri, era un tramite perfetto tra gente che non parlava la stessa lingua, permetteva l'esecuzione di semplici calcoli. Ma aveva un difetto, che era proprio questo: oltre i calcoli semplici non si poteva andare. Mani e dita non bastano a un Mediterraneo che sente nel corso della sua storia sempre più forte il bisogno di calcolare e di farlo in maniera sempre più complessa. Allora bisogna inventarsi qualcosa di nuovo. Dei supporti che agevolino il calcolo. *Calculus*. Bella parola latina, che significa «pietra». Si cominciò così. Mettendo pietruzze una accanto all'altra. Raggruppandole. Ammonticchiandole. Separandole. I sassi, insomma, usati per indicare quantità. Ed è possibile sommare o sottrarre pietruzze per definire e registrare queste quantità.

Ma sorgono problemi. Cosa avviene se le quantità che si adoperano diventano sempre più grandi? Un mucchio indistinto di sassi cosa ci dice del numero e della sua grandezza? Il sistema diventa farraginoso, scarsamente flessibile, poco utilizzabile. Allora, il problema andava superato. Il modo seguito fu quello di suddividere i gruppi in macrogruppi. Da dieci, da cento, da mille. È già un grande passo, rivoluzionario. Si chiama «sistema di numerazione decimale» o «a base dieci». E non è finita: queste nuove quantità, queste unità semplici di decine, centinaia e migliaia dovevano diventare riconoscibili. E allora vengono distinte e, a ciascuna di esse, si attribuiscono una forma o un colore differente. Oppure, ecco un'intuizione fondamentale: la pietruzza, il gettone colorato o differentemente lavorato, l'oggetto comunque indistinto assume un diverso valore a seconda di dove viene posizionato su una tavola. Il principio che è alla base delle tavole di conto, dove il valore di una pietruzza non dipende dalla sua forma ma dalla posizione che va ad occupare.

Questi potrebbero essere i passaggi che hanno portato alla nascita dell'abaco. E i primi di essi dovevano essere proprio così. A partire da sassi disposti sulla sabbia, lungo linee precise: quella dell'unità, delle decine e delle centinaia ecc. Immaginateli, i nostri contabili del primo millennio a.C., che stanno facendo calcoli, lungo una spiaggia, mentre da una nave scendono sacchi, animali, anfore. E c'è qualcuno che segna sulla sabbia i numeri e poi alla fine cancella tutto, con un semplice gesto della mano. Ma forse questa è solo la fantasia di chi ama il racconto. Nella pratica si adoperava una specie di scatola bassa contenente della sabbia, perché il metodo di calcolo imponeva frequenti spostamenti di numeri e continue cancellazioni durante il calcolo. Chi contava lo dobbiamo immaginare rapido mentre scriveva, spostava e cancellava, simile a uno studente che su una lavagna d'ardesia sta lì a scrivere col gesso e cancella col cancellino per riprendere nuovamente la serie dei suoi conteggi.

La più antica tavola di calcolo però non è antichissima. Parliamo di quelle ritrovate. Rinvenuta a Salamina, nel 1846. La potete vedere al Museo d'Atene. Si presenta così: di marmo bianco, incisa, con colonne parallele. Epoca di realizzazione: 300 a.C. E prima? Esistono altre fonti. La più famosa è raffigurata nel cosiddetto *Vaso di Dario*, al Museo Nazionale di Napoli. L'immagine dà proprio la dimensione di quanto forte fosse la necessità di contare. Sul vaso è raffigurato un uomo in piedi che sta portando dei beni, verosimilmente un tributo, e c'è un tesoriere fornito di tavola, che sta lì e conta. Per farlo, usa sassolini che non sono disposti in colonne ma vengono posizionati laddove c'è il simbolo del proprio ordine numerico. Ma c'è di più: il tesoriere con la mano destra muove i sassolini, mentre nella sinistra tiene un'altra tavola, più piccola, nella quale venivano registrati gli importi derivati dai calcoli dell'abaco. Dario, il re dei persiani, c'interessa poco. Ciò che conta è che chi ha dipinto quel vaso era conscio che questo era il metodo, adoperato con frequenza in tutto il Mediterraneo classico, per fare numeri, conti, computi, quantificazioni.

Ma non siamo ancora arrivati a ciò che noi pensiamo fosse un abaco. Quello, per intenderci, simile a un pallottoliere. Come l'abaco romano, che prevedeva delle sfere metalliche che scorrevano all'interno di scanalature. Presentava otto posizioni decimali, indicate da destra verso sinistra con I, X, C ecc. Si poteva arrivare fino al milione. Il passo successivo lascia il posto all'intuizione di un genio che fu anche papa: Silvestro II, al secolo Gerberto

d'Aurillac. Che personaggio che fu Gerberto! Nacque intorno al 950. Fu accusato, nel corso della sua vita, di essere alchimista, esoterista e perfino fomentatore del diavolo, che lo avrebbe aiutato nella sua ascesa al soglio pontificio. Ma Gerberto fu più di questo. Fu curioso. Genialmente curioso. E intuì che nel Mediterraneo avrebbe trovato alcune risposte alle sue domande. Nel Mediterraneo nemico, musulmano. Ma questo, per lui, non era un impiccio. E nel 967, ancora quasi un ragazzino, lasciò l'abbazia di Aurillac e cominciò un viaggio alla ricerca della matematica nella Spagna musulmana. Ci restò per tre anni. Ascoltò, studiò e imparò da chi ne sapeva più di lui, tanto più di lui. E fu il primo, prima di Leonardo Fibonacci, ad apprendere che esisteva un altro sistema per far numeri che è quello che veniva dall'India.

Però, per ora, tralasciamo questo aspetto. E torniamo all'abaco. Gerberto lasciò la Spagna, andò a Reims e diventò docente di matematica. Inventò un nuovo abaco che ebbe un notevole successo tra la fine del X e la metà del XII secolo. Non ci sono giunti esemplari, ma solo disegni. L'abaco di Gerberto è molto complesso: le colonne vengono classificate in base alla potenza dieci. Ma ha un altro aspetto che lo rende unico: per la prima volta le quantità sono sostituite da simboli, gli *apices*. Un salto concettuale profondo. Compiuto da un uomo che aveva la netta consapevolezza che la scrittura dei calcoli sarebbe potuta diventare più rapida, ingegnosa e razionale se al posto di ciottoli si fossero posti dei simboli che rappresentassero quantità. Insomma, qualcosa che noi chiameremmo «numeri». Intuizione ingegnosa che ebbe però poco seguito. Perché la gente continuò a usare l'abaco di Gerberto come strumento di calcolo, senza comprenderne le potenzialità. Ma le sue colonne verticali per ciascuna potenza dieci continuarono a rappresentare il principale strumento per lo studio dell'aritmetica applicata in tutta l'Europa occidentale.

Poi arrivò lui. E sul Mediterraneo dell'espansione europea cambiò tutto. Arrivò e disse: «Pensate: ho un sistema che vi permetterà di compiere i conti che fate sull'abaco ma senza l'abaco!». Quest'uomo si chiama Leonardo Fibonacci. Si sa, nacque a Pisa nella seconda metà del XII secolo. Pure lui ragazzino, come Gerberto, se ne andò da casa e si unì al padre che, ce lo racconta Leonardo stesso, era scrivano pubblico presso la dogana di Bugia (Béjaïa), in Nord Africa, per conto dei mercanti pisani. Leonardo, in poche parole, seguì il padre oltremare, in cerca di fortuna. Uno dei tanti emigranti del mare che tentano la sorte sul Mediterraneo, nella speranza che possano

prosperare in un mondo più ricco, più avanzato, più evoluto. Solo che allora la direzione era contraria, rispetto a quello che avviene oggi: da nord la gente andava a sud, a partire dai primi italiani, gli amalfitani. E non viceversa. Fatto sta che un ragazzo curioso come doveva essere Leonardo trovò un terreno fertile per la sua immaginazione e per la sua curiosità. Ma soprattutto incontrò maestri. Bugia allora era una città ricca di gente in grado di insegnare. Cui non importava chi era cristiano e chi no. D'altra parte, per un musulmano, bastava che pagasse la *ğizya* e ogni "infedele" veniva tollerato senza alcun problema.

In questo modo Leonardo imparò. E, nel suo *Liber Abaci*, dice espressamente di aver appreso i numeri «alla maniera degli Hindi» da maestri musulmani. Anzi, sostiene si trattasse non di un semplice insegnamento ma che esso fosse addirittura «mirabile». Fatto sta che egli entrò in possesso di un nuovo patrimonio di conoscenze. Ben consapevole che nel nuovo Mediterraneo, tanto bisognoso di matematica, stava succedendo qualcosa di rivoluzionario che avrebbe reso l'abaco uno strumento obsoleto. Una rivoluzione che era cominciata lontano. Partita da lontano. Addirittura in un mondo che neanche uno come Marco Polo poteva immaginare esistesse, ma che era quasi il regno assoluto del sogno e dell'oblio: nella giungla della Cambogia. Qui comincia il cammino dei numeri e di ciò che di più grande lo accompagna e che stravolge tutto, risolvendo una delle grandi difficoltà della matematica mediterranea greco e romana, ossia l'assenza dello Zero.

Di questo cammino, il Mediterraneo è il lembo conclusivo del percorso. Però tracciarlo dà bene l'idea di come le conoscenze e le idee si muovano, lentamente, ma si muovano. E se ciò accade non è per uno strano prodigio o per un accidente della storia, ma perché ci sono persone che si incontrano, si scambiano parole, opinioni, dati, osservazioni. È il contatto che fa la conoscenza. Senza, non si esce dalla prospettiva ridotta della stanza della propria casa. Il viaggio comincia. E dalla Cambogia si arriva in India. Qui si incontra un altro grande della matematica. Ha un nome quasi impronunciabile. Si chiama Brahmagupta. Visse tra il 598 e il 668 della nostra era. Non era solo un matematico ma, come capitava di frequente, anche astronomo di vaglia. Il suo *Brahmasphutasiddhanta* è il primo trattato a considerare lo Zero come un numero a tutti gli effetti. Scritto così: un puntino. Un piccolo punto nero. E basta. Quasi privo di fascino, ma così fondamentale per la storia della nostra civiltà.

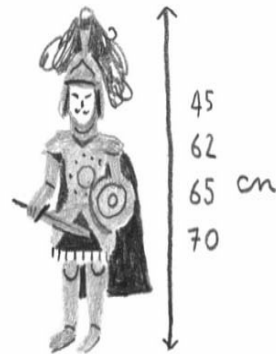
E i numeri si spostano. Arrivano nelle stanze del più grande dei califfi, quello delle *Mille e una notte*: Harun al-Rashid. Creò una cosa favolosa nella sua splendida capitale, la regina del mondo, Baghdad. Un luogo di cultura che volle chiamare «la casa della sapienza». Quale il suo modello? Forse la grande biblioteca di Alessandria, qualcosa che assomigliasse nello stesso tempo a una biblioteca e a un centro di traduzione. Qui si poteva trovare ogni ben di dio, dai trattati filosofici, alla tradizione ellenistica, ai manoscritti dei matematici tradotti in arabo da molte altre lingue. Le parole di Brahmagupta ci arrivano, ben presto. E se ne impossessa il matematico persiano al-Khuwarizmi. Non è più questione di abaco. Con le nuove cifre e lo Zero si può mettere tutto per iscritto, in maniera ordinata, razionale, organizzata. Si può conservare ciò che si è calcolato, grazie al calamo e all'inchiostro. E così fa al-Khuwarizmi. E scrive un trattato, il *Compendio sull'arte del calcolo mediante compensazione e bilanciamento*, l'*al-Kitab al-mukhtaṣar fi ḥisab al-jabr wa al-muqabala*. Opera tradotta in latino nel XII secolo con un titolo che, a leggerlo oggi, ha un tono quasi profetico: *Algoritmi de Numero Indorum*.

Da Baghdad comincia un'espansione che non ha confini. I numeri diventano una folgorazione che anima una parte e l'altra del Mediterraneo musulmano. Egitto. Nord Africa. Spagna. Abu al-Ḥasan 'Alī al-Mas'ūdī, che nasce a Baghdad alla fine del IX secolo e muore sul Nilo, a Fustat, nel 957 circa, questa storia di una diffusione straordinaria dei numeri la conosce e la racconta nei trenta volumi del suo *Akhbar al-zaman*. Così come si ritrova i numeri fra le mani il rabbi spagnolo Abraham ibn Ezra che sia nel *Sefer ha-Ekhand* che nel *Sefer ha-Mispar* descrive tanto i simboli numerici indoarabi quanto il sistema posizionale e lo Zero.

Finché questo dono finisce tra le mani di Leonardo Fibonacci. Che lo regala all'Occidente. È la fine dell'abaco, direte voi. Nemmeno per sogno. Sono occorsi più di due secoli dalla morte di Gerberto d'Aurillac perché i numeri raggiungessero il successo e l'Europa assorbisse una delle più grandi idee mai concepite, in grado, tanto più di altre, di cambiare e semplificare la vita umana. E non è facile neanche dopo la morte di Fibonacci per i numeri trasformarsi definitivamente in uno strumento rivoluzionario. Come è stato scritto, era facile far comprendere la *dualità* o la *centinaietà*. Ma la *zerità*? Come fare a farla capire? Si disse subito: lo Zero è strumento del diavolo.

Frutto dell'ingegno del demonio. Per questo fu a lungo proibito l'uso dello Zero e dei numeri indoarabi.

E l'abaco, in questa situazione, continuò a vivacchiare, anche se finì per diventare uno strumento obsoleto nel Mediterraneo. Sopravvisse sotto forma di tavola da calcolo, e come tale la troviamo in tante raffigurazioni tedesche del Cinquecento. Soppiantata però rapidamente da altro. Dall'ingegnosità matematica dei secoli della rivoluzione scientifica, dai regoli-calcolatori, da macchine come quelle di Pascal, dalla calcolatrice di de Colmar. Fino ad arrivare ai gioielli meccanici di massa, come le calcolatrici elettriche della Olivetti degli anni Cinquanta e Sessanta del Novecento; o ai calcolatori programmabili; o a quegli aggeggi che portiamo tutti in tasca quotidianamente, dove la macchina di calcolo è solo una delle miriadi di applicazioni che essi ci forniscono. Il sogno dell'abaco però resta. Il sogno di un cambiamento profondo. Epocale. Rivoluzionario. Di un uomo che, solo, sulla sabbia del mare, agli albori dei tempi, traccia dei segni accanto all'acqua e sa, nella sua testa, che tutto ciò che disegna non è nient'altro che misura del mondo.



I pupi

Le donne, i cavallier, l'arme, gli amori,
le cortesie, l'audaci imprese io canto,
che furo al tempo che passaro i Mori
d'Africa il mare, e in Francia nocquer tanto,
seguendo l'ire e i giovenil furori
d'Agramante lor re, che si diè vanto
di vendicar la morte di Troiano
sopra re Carlo imperator romano.
Dirò d'Orlando in un medesimo tratto
cosa non detta in prosa mai, né in rima:
che per amor venne in furore e matto,
d'uom che sì saggio era stimato prima;
se da colei che tal quasi m'ha fatto,
che 'l poco ingegno ad or ad or mi lima,
me ne sarà però tanto concesso,
che mi basti a finir quanto ho promesso.

Eccoli gli eroi di sempre: schierati in parata dietro una piccola quinta teatrale dipinta, che mostra i tratti colorati e fantasiosi di un palazzo regale. Le barbe, gli occhi scuri rimarcati nel legno e quel clangore di elmi e corazze di metallo che echeggia per la sala a ogni muoversi di filo. Carlo, Rinaldo, Angelica e Orlando. Perché Orlando, lo sapete, amava Angelica, e per lei

in India, in Media, in Tartaria lasciato
avea infiniti ed immortal trofei.

Poi con lei se n'era tornato in occidente, sino ai Pirenei, per raggiungere i paladini di Francia e il suo amato re Carlo. Il solito problema dei saraceni alle porte:

per far al re Marsilio e al re Agramante

battersi ancor del folle ardir la guancia,
d'aver condotto, l'un, d'Africa quante
genti erano atte a portar spada e lancia;
l'altro, d'aver spinta la Spagna inante
a destruzion del bel regno di Francia.
E così Orlando arrivò quivi a punto:
ma tosto si pentì d'esservi giunto.

Sì perché da quel momento tutto precipita: Angelica che fugge e Orlando che la insegue. Poi Bradamante, Ruggiero, l'anellino magico che dona l'invisibilità, l'ippogrifo a cui mettere le redini e il viaggio di Astolfo sulla luna... E dunque i cavalieri continuano a vorticare sulla scena, eseguendo giravolte e schermaglie come in un balletto. Scintillanti e colorati nel loro intrico di fili, tra spade di legno, elmi e pennacchi.

È una strana cosa l'opera dei pupi. Una tradizione di marionette tutta siciliana, palermitana e catanese più precisamente, in cui rivivono le gesta delle canzoni cortesi e le avventure di Carlo Magno e dei suoi paladini.

Difficile dire quanto sia antica questa tradizione. Nella forma in cui la conosciamo, non molto. Sull'isola è documentata solo dall'Ottocento. Nel 1884, il grande folclorista siciliano Giuseppe Pitrè contò venticinque teatri dei pupi, sparsi un po' ovunque nell'isola (anche se diciannove delle venticinque compagnie di pupari erano di origine palermitana). Pitrè era convinto che questa strana passione siciliana per le storie antiche di cavalieri fosse un retaggio dell'invasione normanna. Ma col senno di poi un'idea tale appare poco verosimile.

In realtà è molto più probabile che i pupi e le loro storie cortesi abbiano avuto origine molto più tardi, attorno al Seicento, durante la dominazione spagnola. Prosa tardo-rinascimentale e barocca, romanzo secentesco: sembra venire da lì quel gusto per la complicata successione dei fatti e per l'intreccio assurdo; o il piacere per le avventure fantastiche che si svolgono l'una dentro l'altra, come in un gioco di specchi. E anche per le marionette le radici sembrano essere le stesse: la riscoperta del teatro popolare, il suo uso come strumento di educazione del popolo; tutte cose che valevano per gli attori in carne e ossa ma anche per le marionette che, in tutta Italia, si cominciavano a usare assieme agli altri interpreti. Marionette e non burattini, distinguiamo: la marionetta è infatti governata dall'alto tramite fili, mentre il burattino lo è dal basso, direttamente dalle mani dell'operatore che si infilano nelle vesti.

Da qui una tradizione specificamente siciliana che si legò anche a una

diffusione popolare delle canzoni di gesta. Uno degli ideali punti d'arrivo fu la *Storia dei Paladini di Francia*, un lungo romanzo cavalleresco a dispense scritto dal siciliano Giusto Lodico, il quale tra il 1858 e il 1860 cucì insieme i vari episodi del ciclo carolingio organizzandoli cronologicamente. Il successo nell'isola fu enorme e consegnò ai pupari il materiale perfetto a cui attingere. Il resto è storia recente. Una tradizione di artisti e cantastorie, ai tempi spesso analfabeti, che portavano in scena elaborati canovacci tratti dai romanzi cavallereschi. Pupi costruiti con regole sempre più definite: 45 centimetri per i ragazzi e per gli angeli, 62-63 centimetri per i paggi e i soldati; sino ai 65 centimetri per i cavalieri e ai 70 centimetri per i giganti (sono le misure della tradizione palermitana). Uno spettacolo che appassiona da sempre il popolo più vario.

Ma per quanto relativamente recente e decisamente siciliana, questa storia porta con sé anche qualcosa di antico e mediterraneo che val la pena di sottolineare.

Quella materia infatti non ha solo una base letteraria; è anche e soprattutto tradizione popolare, legata a tracce più o meno vaghe di una storia secolare. Lo scontro dei cristiani con i mori fa parte di una memoria comune, che attraversa tutte le coste del Mediterraneo.

Si erano incontrati presto. Al largo delle coste tirreniche e nelle isole dell'Egeo. Attorno alla metà del VII secolo, ogni anno, al giungere della nuova stagione: le vele all'orizzonte, i saccheggi, i villaggi devastati e gli abitanti uccisi o fatti schiavi. Nessuno sapeva chi fossero. Qualcuno li chiamò *Sarakenói*, «saraceni», riprendendo un termine già in uso tra i greci. Ciò che divenne presto evidente furono le razzie, la conquista dell'Africa settentrionale e poi della Spagna. In quale dio credessero non era troppo chiaro (e non lo sarebbe stato per molto tempo), ma che essi fossero il nemico, di quello ci si convinse in fretta. L'islam si espanse velocemente, ma la conquista della Sicilia sarebbe arrivata molto dopo: nell'anno 827. Per due secoli, sino all'invasione normanna del XII secolo, l'isola sarebbe rimasta musulmana. Ci vollero secoli perché gli equilibri politici del Mediterraneo cambiassero: nuove spinte economiche e politiche attraversarono il mondo cristiano latino e vennero i tempi della riconquista spagnola e delle prime crociate (gli anni di inizio sono significativamente quasi gli stessi: Toledo cade nel 1087 e Gerusalemme nel 1099). Erano i cristiani ora a premere verso il mondo arabo, a occidente come a oriente. I pellegrini attraversavano l'Italia

imbarcandosi dai porti dell'Adriatico verso un Levante che si era fatto via via tanto minaccioso quanto sempre più allettante.

Eccoci così tornati alle canzoni di gesta: in questa costruzione di un Mediterraneo cristiano, le immagini dei musulmani si diffusero ovunque: i saraceni dai tratti diabolici, assimilati a pagani perversi, avversari in una lotta sostenuta da Dio, divennero il nemico per eccellenza. I cantastorie, i giullari, che transitavano sulle strade del mondo cristiano, contribuirono a diffondere tutto questo, anche attraverso le canzoni di gesta. La *Chanson de Roland*, nell'XI secolo, ne fu il prototipo: le epopee che seguirono fecero il resto. E quando, nel XV secolo, il pericolo islamico si incarnò nei turchi ottomani, il tema della crociata tornò a farsi popolare e quei modelli furono ripresi un po' ovunque, a cominciare dalla letteratura colta, da Ariosto appunto, o da Torquato Tasso con la sua *Gerusalemme liberata*.

Anche in Spagna l'antica guerra contro i mori continuò a fare da modello, tanto per le pretese politiche dei re e dei nobili, quanto per le tradizioni popolari su cui si forgiavano poemi e opere letterarie. A cominciare ovviamente dal sommo Miguel de Cervantes, che tra l'altro aveva i suoi buoni motivi per non sopportare i musulmani, visto che alla battaglia di Lepanto aveva perso l'uso della mano sinistra e in Algeria aveva passato cinque anni in schiavitù. Ma il sentimento di Cervantes doveva essere piuttosto diffuso, visto che proprio attorno al Seicento cominciarono a diffondersi per la Spagna le *morismas*, opere di teatro popolare in cui si rappresentavano le vittorie medievali dei cristiani contro i mori musulmani. In queste rappresentazioni assieme ai soldati facevano spesso la loro apparizione molte altre figure fantastiche: il Peccato, il Diavolo, la Morte. Non è obbligatorio cercare paralleli tra le feste spagnole e i pupi siciliani, ma è certo che nello stesso periodo, attorno al XVIII secolo, si avvertì la necessità, a livello colto e popolare, di narrare la storia dei secoli precedenti dal punto di vista dello scontro con i musulmani.

Non a caso, Cervantes nel *Don Chisciotte* affidò proprio a un moro, un certo Cide Hamete Benengeli, il compito di narrare le avventure dell'eroe, salvo poi far dire al suo personaggio, in uno strepitoso gioco di specchi e di finzione, che la cosa gli spiaceva parecchio visto che dei mori, come era risaputo, non ci si poteva per nulla fidare:

Eppur delle imprese degli scudieri non si è mai usato di fare menzione in iscritto, e quand'anche vi fosse una tale istoria, dovendosi riferirla ad errante cavaliere, dovrebbe essere per necessità

eloquentissima, alta, insigne, magnifica, veritiera. Lo consolavano un poco queste riflessioni, ma si trovava poi sconsolato pensando che n'era Moro l'autore, poiché aveva il nome di Cide, né dai Mori attendere poteasi verità alcuna, essendo tutti imbrogliatori, falsarii e lunatici. Temeva che non si fosse parlato degli amori suoi col la più rigorosa decenza, e che ne avesse quindi a ridondare pregiudizio ed oltraggio alla onestà della sua signora Dulcinea del Toboso; almeno bramava che fosse stata posta in chiaro lume la sua fedeltà e il decoro che aveva gelosamente serbato, sprezzando per tale suo idolo, regine, imperatrici e donzelle di ogni condizione, e infrenando gl'impulsi suoi naturali.

Don Chisciotte era un cavaliere che voleva essere come gli eroi delle sue amate canzoni di gesta. La materia insomma era la stessa ovunque; e forse sarebbe stato un ottimo pupo, se solo fosse vissuto su altre coste del Mediterraneo. O forse davvero lo è stato, per quel gioco di finzione che è la sua vita letteraria stessa. Perché tutti i suoi lettori sanno che lui le marionette le incontrò davvero, senza sapere, ovviamente, se fossero realtà oppure finzione. E così, giunto al capitolo ventisei del secondo libro delle sue avventure, finì a godersi uno spettacolo di pupazzi nel teatrino di Mastro Piero:

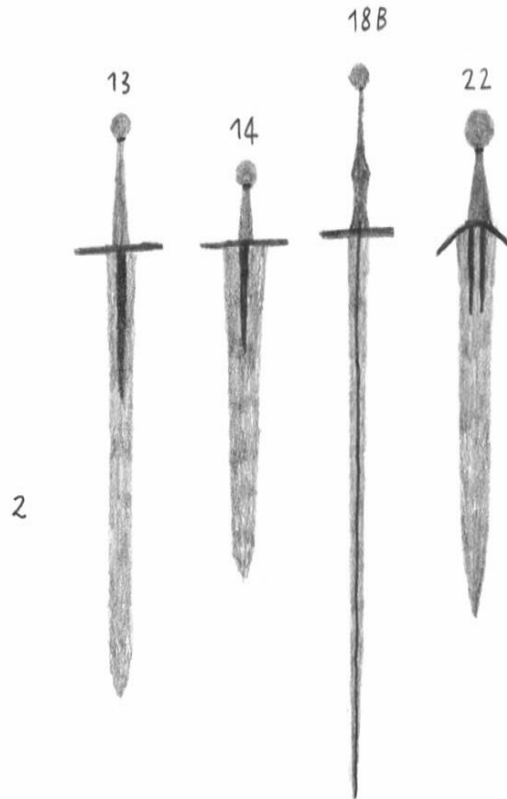
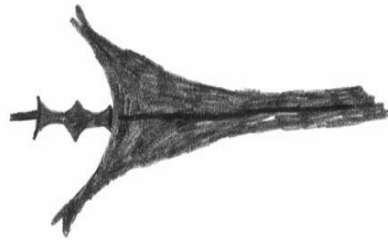
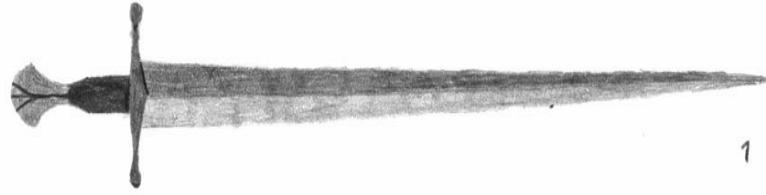
Tacquero tutti allor Tirii e Troiani, voglio dire che quanti eran lì spettatori della rappresentazione, pendevano dalla bocca dell'interprete di quelle meraviglie, quando sul teatrino si sentì un gran rullo di tamburi, squilli di tromba e spari d'artiglieria, che però durarono poco. Poi il ragazzo cominciò a gridare:

– Vedranno, signori rappresentare una storia vera, levata parola per parola dalle cronache francesi e dai cantari spagnuoli che son sulla bocca di tutti e che si sentono cantare per le strade dai ragazzi. Tratta della libertà che diede il signor don Gaifero alla sua sposa Melisendra, la quale stava prigioniera in Spagna in potere dei Mori nella città di Sansuegna; ché così si chiamava allora quella che oggi si chiama Saragozza...

Troppo fantastica quella realtà per Don Chisciotte e si può ben capire come finì la storia: col cavaliere a dar di spada tra le marionette, pupo tra i pupi, spaccando teste di legno e piccole corazze per liberare la bella Melisendra.

C'è chi dice che tutto questo sia la prova provata delle radici dell'arte siciliana dei pupari. C'è chi dice che il tutto suoni un po' troppo azzardato. In ogni caso, anche se forse non sapremo mai davvero chi un giorno inventò i pupi siciliani, ci sono storie e radici profonde. E non sono storie d'odio ma di fantasia: la guerra si sa è una triste costante; ma in un mondo vasto come un mare è solo una parte di una storia complicata, fatta anche di amori, scambi, scoperte e meraviglie, vissute tutti assieme, cristiani e musulmani. Lo si capisce sbirciando dietro le quinte. I pupi tutti appesi, lo sguardo fiero e severo, in continua attesa di nuove storie: Rinaldo, Orlando, il re Marsilio e gli altri suoi fedeli saraceni; e poi più avanti, un pupo un po' più secco, il

pizzo scuro e un elmo più schiacciato sulla testa. Penzola assieme al suo scudiero Sancho, in fila silenziosa assieme a tutti gli altri. Perché di tutta questa storia rimanga infine il dubbio, di cosa sia reale e cosa sia finzione.



1 1410 - 1453
d.C.

2 OAKESHOTT
TYPOLOGY

La spada

Kottakkal, in India. Nel distretto di Malappuram, nella parte occidentale della penisola indiana. Quanto è lontano questo mondo dal Mediterraneo. Lontanissimo. Estremo. Eppure, anche se tanto lontano, parla un po' anche di noi e del nostro mare e delle nostre vicende. Riducendo a dismisura le distanze. Grazie a una storia. Di quell'epoca che noi occidentali chiamiamo, con una parola strana e inventata, medioevo.

Qualche tempo fa proprio a Kottakkal, precisamente a Mannazhi Desam, da uno scavo spuntano fuori delle spade. Sono due. E sono strane. Non di fattura locale. Ma europee. Di epoca medievale, dicono gli esperti. Che ci fanno lì? Ne parla la televisione. La radio. «The Hindu», uno dei principali quotidiani indiani in lingua inglese, addirittura intervista gli scopritori. Interpella esperti, storici, archeologi. Ma alla domanda perché siano lì, chi le abbia portate e chi le abbia adoperate nessuno ha una risposta seria. Solo mille domande. Come mai spade europee, medievali. A Kottakkal. In culo al mondo. Di primo acchito la risposta è “boh”. Però una cosa è certa: che spade, e non solo spade, viaggiassero da una parte all'altra del continente eurasiatico, fino all'India, è un fatto sicuramente non eccezionale. Almeno per il secolo prima del Mille e per quelli dopo. Bisogna sapere infatti una cosa: che esistette, all'epoca, una differenza di fondo tra l'Occidente, chiamiamolo per facilità Europa, e quell'enorme pezzo di mondo che andava dalla Spagna fino all'India e che comprendeva orizzonti e spazi che dalla penisola arabica diffondevano i loro artigli fino al Mediterraneo, all'Egitto, al centro dell'Asia, al Caspio, all'Afghanistan, alle soglie della Cina, alle foci dell'Indo. In altre parole: da una parte c'era un insieme che appena appena cominciava a balbettare, a muovere i primi passi su strade nuove, inusitate, sognate: come città, traffici, moneta, mercati. Dall'altra c'era il mondo evoluto. Una «comunità di libero scambio», così la chiamò uno fra i più grandi storici del Novecento, Shlomo Dov Goitein: un'ecumene, di religione

prevalentemente musulmana, che andava da Cordova al Golfo del Bengala. Un mondo connesso più di quanto si immagini, la cui estrema propaggine settentrionale era a Palermo e in Sicilia. E che dimostrò di essere molto più poroso di quanto si possa immaginare, con legami con la sponda cristiana mediterranea; col Sud della Francia; con Venezia e Genova; e con i porti tirrenici dell'Italia meridionale. Con Bisanzio, e il suo impero.

Porosità: è la parola chiave. Che garantiva scambi e grandi arricchimenti. Soprattutto attraverso la vendita agli infedeli di oggetti proibiti. Specialmente armi. Cosa significava? Che in uno stato perenne di guerra com'era il Mediterraneo, dove si contrapponevano cristiani e musulmani, si smerciavano tante merci illegali. E chi li vendeva agli infedeli, ai musulmani, se non i cristiani? Eh già. Erano talentuosi nel contrabbando i napoletani, i veneziani, i genovesi. E contro di loro si scagliarono, a partire dal IX secolo, tutti. Imperatori franchi e bizantini (come Ludovico II nell'871 oppure il bizantino Giovanni Zimisce). E tanti papi: in una sequenza lunga che arriva al concilio lateranense del 1179 con Alessandro III fino agli esordi del 1300 con Clemente V! Tanto furore per impedire cosa? Che si bloccasse questo smercio. Questa rivendita di armi illegali. Questa attività legata a una fitta corrente fatta di lavorazioni originali, di commerci sottobanco, di proibizioni. Qualcosa di articolato, dove il lavoro di estrarre ad esempio il ferro si coniugava con quello della sua lavorazione: in Italia il ferro grezzo lo si ricavava soprattutto in Calabria, nelle piccole miniere già fiorenti nel VII e VIII secolo, oppure sulle coste toscane. Dove fosse lavorato, è più difficile dirlo. Forse a Napoli, che è l'unica città che può vantare, unica in tutto il Mediterraneo italiano in quell'epoca, numerose famiglie che lavoravano il ferro. Dei *ferrari*, appunto.

Ma questa è solo una delle rotte. E non la principale. Perché è nel Nord Europa che si fabbricavano le armi migliori. In Inghilterra. In Francia. In Germania. Da secoli in queste terre si realizzavano armi solide, resistenti, flessibili. Che piacevano tanto ai musulmani: le cosiddette spade *firanga*, cioè dei franchi. Che meraviglia le spade franche. Dei capolavori di metallurgia. Simmetriche. A doppio filo, che permettevano di colpire sia di taglio che di punta. Con tecniche di fabbricazione eccezionali: un tessuto di fili di metallo di diversa composizione, che garantiva forza ed elasticità. Dove la filatura era sopraffina, ricavata dalla lenta sovrapposizione di metalli, appiattiti con un succedersi continuo di passaggi, forge, fonditure,

martellature, lavorazioni. Alla fine, l'aspetto delle spade era fantastico. Con una qualità che raggiungeva – e forse superava – quella del ferro indiano, il più rinomato nell'universo musulmano.

Spade europee che raggiungevano l'India? Certo, chiudete gli occhi...

...e immaginate il viaggio. Sentite come comincia lontano. Con un passaggio delle spade di mano in mano. Tra decine e decine di volti, sguardi, colori, abitudini, religioni, stili di vita. Una trasmigrazione lenta, dal freddo al caldo, da un mondo che sa di neve, umido, pelli e foresta ad un altro che profuma di monsoni, mare, città. Partono dal nord, le spade. Nate in una cittaduzza o in un piccolo villaggio. Partorite dalle mani di un fabbro e scambiate, forse, per poco. E le nostre spade non sono ancora quello che pensate. Sono vergini. Pure. Per ora, non ancora oggetto di guerra. Ma mezzo di scambio. Possibilità di ricchezza, rischiosa ma certa, per il mercante. Che cerca un passaggio. Di aprirsi un varco, verso sud. Con un primo ostacolo. Le Alpi. Per raggiungere il Mediterraneo e i porti italiani (i migliori, quelli che garantivano i migliori affari), questa era la strada. Attraverso le rotte alpine, che si aprivano a est e a ovest. Per Susa (l'antica *Segusio*), oppure attraverso ciò che restava della via Claudia Augusta, che dall'alta valle dell'Inn giungeva a Merano, a Bolzano, a Trento, a Verona e, se la strada di Padova era libera, attraversando il Brenta, l'Adige e il Po, portava a Ravenna. Mentre dalla Spagna si seguivano la via Aurelia, che da Arles giungeva ad Aix, e poi a Genova, le coste toscane e Roma; oppure la via Domiziana, che, da Tarragona, attraversava Nimes e Narbona.

Le spade arrivano al mare. Finalmente. Al Mediterraneo. Sono avvolte. Probabilmente nascoste. Celate. Coperte. Siamo a Marsiglia. O a Genova. A Pisa. A Venezia. Ad Amalfi. Non hanno ancora navigato, le spade. Non conoscono il mare. Ma adesso lo percepiscono, lo toccano. Avvertono l'umido. Sentono la corrente. Lo sciabordio dei remi. Il rollare delle onde. E il viaggio comincia. Ma non dura a lungo. Dopo poco si scende a terra. E poi si riparte. Poi si approda di nuovo. Poi si riparte. È il cabotaggio. Per luoghi sicuri, per mari conosciuti, senza mai perdere di vista la terra perché, se lo fai, sei fottuto. E si cammina, anzi si naviga. Fino a un salto nel Tirreno, passando non lontano da isole spaventose e infuocate, le Eolie.

D'un tratto, la nave si ferma. Le spade – e chi le trasporta – non sanno ancora che quella è la prima meta. Tra le principali del Mediterraneo. È Palermo. La regina della Sicilia. Essa stessa la Sicilia. Una delle più

straordinarie città del mondo. O, almeno, di questo mondo. Una città dove, come scriveva in una lettera un mercante ebreo intorno al 1140, potevi mescolare assai bene gli affari con il piacere. Cos'era allora? Una metropoli tentacolare? No, non usiamo immagini buone per oggi. Ma un fatto è sicuro, incontestabile: con le sue centinaia di moschee e i suoi forse più di centomila abitanti, Palermo era unica. Soprattutto, era una porta verso il mondo, quello vero, ricco e fecondo. A guardare infatti il suo porto poco dopo il Mille era chiaro a tutti che ciò che c'era oltre il mare era molto più vasto di quell'isola. Bastava poco. Bastava guardare i mercanti sul molo, le navi cariche di lino e di sete, i contenitori di spezie: tutto questo si traduceva nel miraggio di rapporti, reti di scambio, ricchezze accumulabili, lussi, e lunghi, talvolta lunghissimi, viaggi. Qui, la gente del cabotaggio lasciava il posto ad altri. Meglio attrezzati. Con navi più grandi. Capaci di saltare il Mediterraneo. Navi, diremmo, da grandi mercanti. Tanto musulmani quanto ebrei.

È primavera. Primavera inoltrata. Finalmente si lascia Palermo e le nostre spade possono conoscere qualcosa di nuovo. Il mare aperto. Ci si sveglia la mattina e c'è ancora mare. E il giorno dopo ancora mare. Finché dopo molto, dopo più di un mese, ecco la terra. Ecco Rosetta. E l'enorme delta del Nilo. Lo si comincia a navigare, col mare che si restringe, cambia colore e da blu profondo si incupisce, diventa melmoso, color della rena. Ma la nave avanza. Tra sponde larghe, tra due grandi costoni lussureggianti. Con un fiorire di palme, tamarindi, canneti, sicomori, acacie. Lungo le sponde, un brulichio di gente. Contadini. Barcaiole. Trasportatori. E le spade scivolano, lungo la scia di questo fiume, antico come l'umanità. Fino al Cairo. La Forte. La Vittoriosa. La Soggiogatrice.

Il Cairo è ancora Mediterraneo. E si trova in un luogo perfetto. Dove il Delta si cuce e si ricuce, in tre tronconi, che gli danno fisionomia. Una città che è al centro di tutto. Al crocevia del mondo, nata nel 969 sotto un segno astrologico propizio, al sorgere di Marte. Città divisa in due: Il Cairo propriamente detto, abitato dall'élite, dai signori, dal califfo fatimide. E, a scarsi tre chilometri, Fustat, il centro antico dei commerci e dell'artigianato. Qua giungono le spade, che, in questo mercato internazionale, si mescolano a mille altri prodotti: lino e cotone, spezie e carta, sete e ceramiche venute dalla Cina, pelli degli Urali, oro e avorio africano. E tante materie grezze: ferro, piombo e stagno; e altri minerali come cobalto e manganese. E, naturalmente, altre armi. Chi le smercia? Piccoli commercianti. Ma perché non sognare in

grande, che siano passate tra le mani di grandi mercanti? Gente dal nome altisonante. Ebrei. Come Joseph Ibn Hawqal. O l'altro, il magnifico e immenso Nahray ben Nissim, conosciuto dagli arabi come Abu Yahya, che intorno agli anni Quaranta del Mille era alla testa di un network commerciale internazionale transmediterraneo.

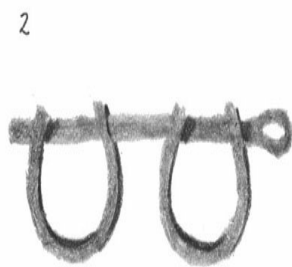
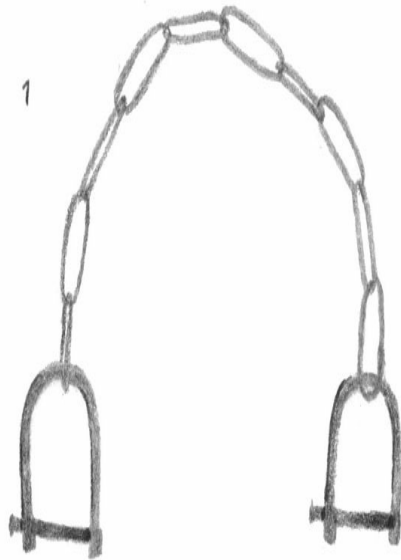
E dopo? Dopo Fustat cosa accade? Le spade e i loro padroni possono scegliere due strade. Entrambe conosciute da millenni. Si può andare in carovana lungo il Sinai. Fino al Mar Rosso: il cancello per l'Oriente. Per nave, si bordeggia fino a Gedda e ad Aden, la porta verso l'Africa, ma anche per l'India. Oppure si sceglie un'altra strada, che, per terra, attraverso carovaniere, arriva fino a Baghdad. E da Baghdad porta a Bassora, al Golfo Persico e allo stretto di Hormuz. Fino a Muscat o all'isola di Socotra. Poi il salto. I convogli attraversano il Mare Arabico verso l'India. Stando attenti a partire tra marzo e aprile se no, come si diceva, l'Oceano Indiano si chiudeva, coi suoi monsoni che ti spazzavano via, inghiottendoti. Non per niente questo è il mondo dei sette viaggi di Sinbad, delle sue tempeste e dei suoi naufragi, delle sue navi e delle sue mercanzie. L'universo delle terre leggendarie dell'ambra, delle pelli, dei tesori e delle gemme, dei raccoglitori di pepe e delle noci di cocco. Sospeso in questo enorme deserto marino ma valicabile che è l'Oceano Indiano.

L'India: la terra tra due mondi. Il passaggio obbligato tra le regioni del Mediterraneo e l'estremo Oriente e la Cina. Per la traversata occorre circa un paio di mesi, lungo un circuito antico quanto la civiltà umana. Su questo mare la facevano da padroni persiani e arabi, che non arrivavano solo in India, ma anche nei porti dello stretto di Malacca e dei mari del Sud della Cina. Ma ora a noi è l'India che interessa. Dove le spade sbarcano in uno dei suoi porti dai nomi mitici: Quilon, Sindapur (ora conosciuta da tutti come Goa), nella zona di Gujarat, dalla tradizione commerciale millenaria. Area tra le più prospere dell'India, in cui gente proveniente dal Cairo, da Oman, da Bassora e da Baghdad – e addirittura dalla Cina – si contendeva pepe e altre spezie, profumi ed essenze, tessuti e acciaio indiano. O a Malabar, terra dove i musulmani non arrivavano solo a fare i mercanti, ma si offrivano come mercenari ai re indù, come Jagademalla. Oppure le spade toccano terra a Calicut, famosa non solo perché arabi e indiani vi commerciavano insieme collaborando strettamente, ma perché nel XIII secolo era il regno del re dei

mari Samudri Raja e degli Zamorin, che governarono la città fino al XVII secolo.

Dall'altro capo del Mediterraneo perciò cosa c'è, in questo strano torno di tempo? C'è l'India. Meta millenaria di viaggiatori, di mercanti, di pirati, di navigatori che imparano a proprie spese cosa siano i venti e i monsoni. In una posizione strategica, speciale, peculiare. Unica. Dove si avverte forte l'odore del nostro mare, che arriva fin qui. Sotto forma, questa volta, di spade. Che hanno attraversato tre continenti e altrettanti mari. E terminano il loro viaggio in India, proprio qui nel distretto di Malappuram, che è poco distante da Calicut. Mescolate a tante altre merci provenienti da ogni parte del mondo: sete, tannino, avorio, spezie, cavalli da guerra, vetri europei, porcellane cinesi, schiavi abissini e circassi... Per giungere finalmente nelle mani di un soldato, di un nobile, di un *raja*, di un sultano.

Che straordinario medioevo è questo, differente da quello cui siamo abituati. Non angusto ma solare. Non oscuro ma limpido. Fatto di scambi, colori e orizzonti davvero infiniti. Aperto su mari enormi, immensi. Apparentemente insolcabili. Una storia, diremmo oggi, figlia di un sistema-mondo già di per sé globale.



1 1638 2 1850 circa 3 I SECOLO 2C.

La catena

Le vedete appese, nel buio di una chiesa bolognese, all'interno di un cimitero. Sono catene di prigionia e si assomigliano un po' tutte. Sono molto lontane dal mare, ma raccontano una lunga storia mediterranea di schiavitù. A guardarle da vicino riuscite anche a leggere qualcosa, come nel cartiglio lassù in alto: «1683. Riscatto di G.M. Ghiselli in Costantinopoli. Lire 2963». Era un modo per ringraziare Dio e gli uomini, che in suo nome, si erano prodigati per quella liberazione. Una storia antica, appunto.

Già dai tempi delle crociate vi erano fondazioni e confraternite impegnate a riscattare, per lo più con moneta sonante, i cristiani caduti prigionieri degli arabi. A Bologna aveva finito per occuparsene la confraternita di Santa Maria della Neve che, nel 1575, si era insediata nella chiesetta della Madonna dell'Orto, che da allora aveva cambiato nome, appunto, in Madonna della Neve. Tra il 1632 e il 1785 la confraternita liberò una ventina di schiavi di origine bolognese. Le catene e i ceppi con cui furono legati durante la prigionia divennero parte del tesoro della confraternita. Ai tempi di Napoleone, però, le cose cambiarono. La confraternita fu chiusa; della sua storia restò solo una chiesetta sconosciuta e il nome di una stretta via del centro della città, Vicolo della Neve. Le catene e i ceppi furono portati nella chiesa di San Girolamo della Certosa, i cui terreni, all'esterno delle mura, erano stati destinati a ospitare il nuovo cimitero. Partire da qui, insomma, è un po' cominciare dalla fine. L'inizio risale a molto tempo prima, perché in fondo la schiavitù è antica come il mondo.

Per quanto aberrante, l'idea che un uomo possa privare un altro uomo della sua libertà è sempre sembrata normale e necessaria.

Anche a volerla limitare alle coste del Mediterraneo, non c'è popolo che non abbia usato e cercato gli schiavi. In Grecia gran parte dell'economia era basata sul lavoro servile. E si era schiavi non per rapina o per violenza, ma per natura. E per quanto sia lecito oggi ritenere questa un'idiozia, tra quelli

che la teorizzarono c'era persino Aristotele. Per i romani la questione era più giuridica che naturale, ma la sostanza non cambiò: la repubblica prima e l'impero poi si ressero in misura considerevole sul lavoro di un numero incalcolabile di schiavi.

Inevitabilmente il Mediterraneo si colmò dunque di mercanti e pirati che si occupavano di procurare tale prodotto, quando le guerre non bastavano ad alimentare il mercato: per secoli e secoli quella sarebbe rimasta una delle più importanti voci di bilancio dei commerci di molte città di mare. Venezia, ad esempio, che per molta parte del medioevo controllò i porti e le imboccature dell'Adriatico: Capodistria, Pola, Zara, Spalato, sino a Durazzo e Corfù. E questo dominio è evidente nelle architetture, da Ravenna, a Zara o Spalato, ma anche nelle parole: *Schiavone*, ad esempio, cioè proveniente dai territori slavi; un termine che indicava quindi una provenienza geografica ma che assunse presto il senso umiliante del galeotto condannato a remare sulle navi veneziane, di un sopruso operato da parte latina, italiana, a scapito di slavi meridionali e croati. Slavo, schiavo... c'è poco da fare: quell'antichissimo rapporto dato dal vocabolario tra un popolo e una condizione d'inferiorità è talmente forte e chiaro che non ci sarebbe molto da aggiungere. «Schiavo tuo», dicevano a Venezia in segno di rispetto: *s'iao*, in dialetto. Che già suona più o meno *ciao*. Chi mai avrebbe potuto immaginare, alla fine del medioevo, che un giorno con quella parolina, unita a un veloce agitarsi della mano, ci si sarebbe salutati dalle Americhe sino all'Asia?

Ma se è vero che il loro nome rimanda al mondo slavo, è vero altrettanto che, per moltissimo tempo, gli schiavi furono anche uno degli elementi fondamentali dello scontro mediterraneo tra cristiani e musulmani. È una storia lunga e complessa, fatta di razzie condotte da una parte e dall'altra, di guerre di conquiste: la Spagna, la Sicilia, la riconquista, le crociate, e le nuove popolazioni turche a insidiare il Levante. E ogni volta nuove rapine, nuove violenze e nuove prigionie. Nel XV secolo, anzi, il fenomeno si intensificò e prese anche caratteristiche nuove. Nella penisola iberica cominciavano ad affluire nuovi schiavi neri, trascinati dai portoghesi che li stavano strappando alle coste africane. Ma soprattutto stava crescendo di intensità un nuovo confronto tra gli Stati cristiani e l'impero ottomano che ora si affacciava al Mediterraneo. Un confronto dove la schiavitù ebbe da subito un ruolo fondamentale: di anno in anno aumentò il numero di villaggi

costieri saccheggiati, di bambini, uomini e donne strappati dalle loro case e obbligati con la violenza a ricominciare una vita altrove.

Una storia mediterranea caratterizzata da una notevole reciprocità, ed è importante ricordarlo: perché vi furono pirati tanto cristiani quanto musulmani; e perché le vittime di questo commercio vennero piante da entrambe le parti. I numeri sono impossibili da calcolare con precisione, ma tutti gli storici li hanno stimati imponenti: svariati milioni di esseri umani ridotti in schiavitù in un paio di secoli. Abbastanza per obbligarci a fare due conti su di noi, che leggiamo questi calcoli, su di noi e sulle nostre radici, tanto genetiche quanto culturali. Perché nel conto delle numerose migrazioni mediterranee dobbiamo metterci anche loro, schiavi e schiave che generarono figli con gente del posto, condivisero nuovi gusti, nuove abitudini culinarie, idee e modi di parlare. E se pensiamo a tutto questo e a quegli impressionanti numeri, possiamo facilmente capire che è molto probabile che proprio quegli schiavi siano nostri progenitori.

Loro sono la nostra eredità mediterranea più diretta. Ed è un'eredità drammatica ovviamente, fatta di guerre, rapine e stupri: i saccheggi dei corsari Kemal Reis e Khair al-din Barbarossa, la conquista di Tunisi da parte di Carlo V nel 1535, l'assalto pontificio a Corfù nel 1537, e poi Lepanto, nel 1571. Decine, centinaia, migliaia di schiavi. Alcuni anche famosi, se si pensa a Miguel de Cervantes. L'autore del *Don Chisciotte* la cui prigionia ad Algeri si riflette in non poche opere: *I bagni di Algeri*, *La gran sultana*, e soprattutto il *Trato de Argel*, dove in scena c'è proprio un gruppo di cristiani, schiavi ad Algeri, oppressi da musulmani crudeli e ingiusti e in lotta per restare saldi nella propria fede.

La memoria di quegli anni di paura la vedete ancora nel paesaggio: in quelle torri di guardia che si rincorrono di costa in costa lungo tutto il Mediterraneo. Certo, le torri costiere erano una difesa antica, ben più antica di qualsiasi pericolo islamico. Fu però il dilagare dei turchi ottomani a imporre un aggiornamento radicale di questo sistema militare, facendone una nuova, ininterrotta, catena difensiva. Le torri dunque si moltiplicarono, sorgendo l'una a vista del segnale dell'altra: una distanza che variava a seconda della costa, dai dieci ai trenta chilometri circa. La loro funzione primaria, infatti, era quella di mandare segnali in caso d'attacco: di giorno elevando colonne di fumo e di notte accendendo fiaccole. Ve ne erano di diverso tipo: a base rotonda e a base quadrata; e queste ultime erano spesso più importanti,

essendo destinate a ospitare anche un piccolo presidio militare o almeno un milite che fosse in grado di dare l'allarme. «Torri cavallare» furono chiamate alcune di queste, perché dotate appunto di un messaggero che, in caso di pericolo, sarebbe partito a cavallo a dare l'allarme nell'entroterra.

Ma tutto questo non servì a fermare i saccheggi costieri. E soprattutto non fermò le guerre: i primi decenni del XVII secolo videro lo scontro austro-turco e gli eserciti ottomani spingersi sino alle mura di Vienna. Poi altri pirati e altri assalti. Sino ai primi dell'Ottocento, quando le occupazioni coloniali francesi misero definitivamente fine agli assalti dei corsari.

E se c'è una cosa che caratterizza tutta questa storia mediterranea è la mobilità di tutti questi schiavi: vendite, passaggi di proprietà, doni e qualche volta, ovviamente, liberazioni. Una mobilità che era anche la chiave e il senso di quella ricca economia basata su di loro. I grandi mercati degli schiavi erano ovunque lungo le coste: Siviglia, Livorno, Bursa, Atene, Aleppo, Alessandria; e da lì poi una rete di piccoli mercati secondari e di scambi tra acquirenti. I venditori pagavano una quota al fisco, generalmente un quinto del valore commerciale, e poi si trattava in sede d'asta. Stare dalla parte della mercanzia, in quel caso, non doveva essere affatto piacevole: in catene, seminudi, a subire controlli della dentatura o esami ben più umilianti.

La vita che seguiva poteva essere qualsiasi cosa: dal mero uso sessuale, alla servitù domestica, all'impiego in una galea; in casi più rari, poteva consentire persino una certa scalata sociale. Specialmente dopo Lepanto i musulmani catturavano i cristiani con l'obiettivo di ottenere un buon prezzo di riscatto; e per questo il loro uso come rematori nell'islam fu piuttosto secondario. Gli europei, invece, usavano spesso gli schiavi come uomini da remo nelle galee, o per altri lavori di fatica. Talvolta i compratori abitavano molto lontano dai mercati: acquistavano gli schiavi, o inviavano qualcuno a farlo, e se li riportavano a casa. Così ad esempio sappiamo di un signore napoletano che nel 1661 fece comperare a Bari una turca ventiduenne con la figlia piccola. O un medico leccese che nel 1690, a Fiume, acquistò per il suo servizio domestico la piccola Isima, «una turca bianca sui dodici anni».

Ma questi erano acquirenti relativamente modesti. I governanti invece facevano le cose in grande e spesso usavano gli schiavi come mezzo per mostrare la loro generosità. Così, nel 1684, l'imperatore Leopoldo I ricevette in dono dal re di Napoli ventiquattro cavalli di gran pregio e ricambiò immediatamente con un bel gruppo di schiavi turchi imbarcati a Trieste. Nel

1723 invece i Cavalieri di Malta regalarono a papa Innocenzo XIII una cinquantina di galeotti maghrebini catturati di fresco.

Queste masse avevano bisogno di luoghi di detenzione. Si pensi a quello famoso di Livorno: una città inventata a metà del secolo XVI da Cosimo I de' Medici e trasformata da quello che era – poco più che un villaggio di pescatori – a uno dei grandi centri del commercio mediterraneo. Un emporio cosmopolita, frequentato da ebrei sefarditi, greci ortodossi, olandesi, inglesi, francesi e armeni. Ma non certo un luogo di tolleranza nel senso moderno; perché se è vero che Livorno offrì rifugio ai non cattolici, è vero altrettanto che l'Inquisizione fu molto presente e il porto ebbe un ruolo di grande importanza nel commercio degli schiavi. Così importante da creare uno spazio appositamente pensato per gli schiavi musulmani. La sua costruzione prese alcuni anni: dal 1598 al 1604. Lo chiamarono *bagno*; probabilmente perché la prigione era vicina al mare e spesso sotto il suo livello, o perché costruzioni dello stesso tipo, chiamate in modo simile, esistevano già nel mondo ottomano.

Era un edificio singolare, che incorporava funzioni militari e commerciali. Una fortezza quadrilatera di circa seimila metri quadrati con all'interno una serie di settori ben distinti. Vi era il bagno propriamente detto, che occupava un grande bastione a forma trapezoidale, con al centro un vasto cortile, una cisterna dell'acqua e un pozzo vicino al lato sud. Vi si trovavano quartieri delle guardie, dormitori dei forzati, alcune cappelle e una grande chiesa, oltre a degli spazi preposti alla preghiera dei «turchi». A lato del bastione si ergevano i locali della «Biscotteria», con forni e luoghi per conservare grano e farina; poi, al piano superiore, l'ospedale dei cristiani e l'ospedale dei turchi con la loro moschea. In questo senso il bagno diventava così anche una grande manifattura, destinata a produrre il nutrimento dei galeotti e dei marinai. Una popolazione di schiavi, che si affollava nel grande edificio e nelle sue vicinanze soprattutto nei mesi invernali, quando la navigazione e dunque il servizio al remo erano impossibili.

Pagando una tassa di pochi paoli al guardiano, i prigionieri potevano anche uscire (la cosa peraltro non era così strana, dato che in tutta Italia già nel medioevo i prigionieri godevano di relativa mobilità). E così le vie attorno al porto pullulavano di venditori ambulanti, barbieri, artigiani, maghi di fede musulmana cui erano imposti una strana tonsura e un abbigliamento caratteristico. Nel 1616, in una città di ottomila abitanti, si contavano 2.172

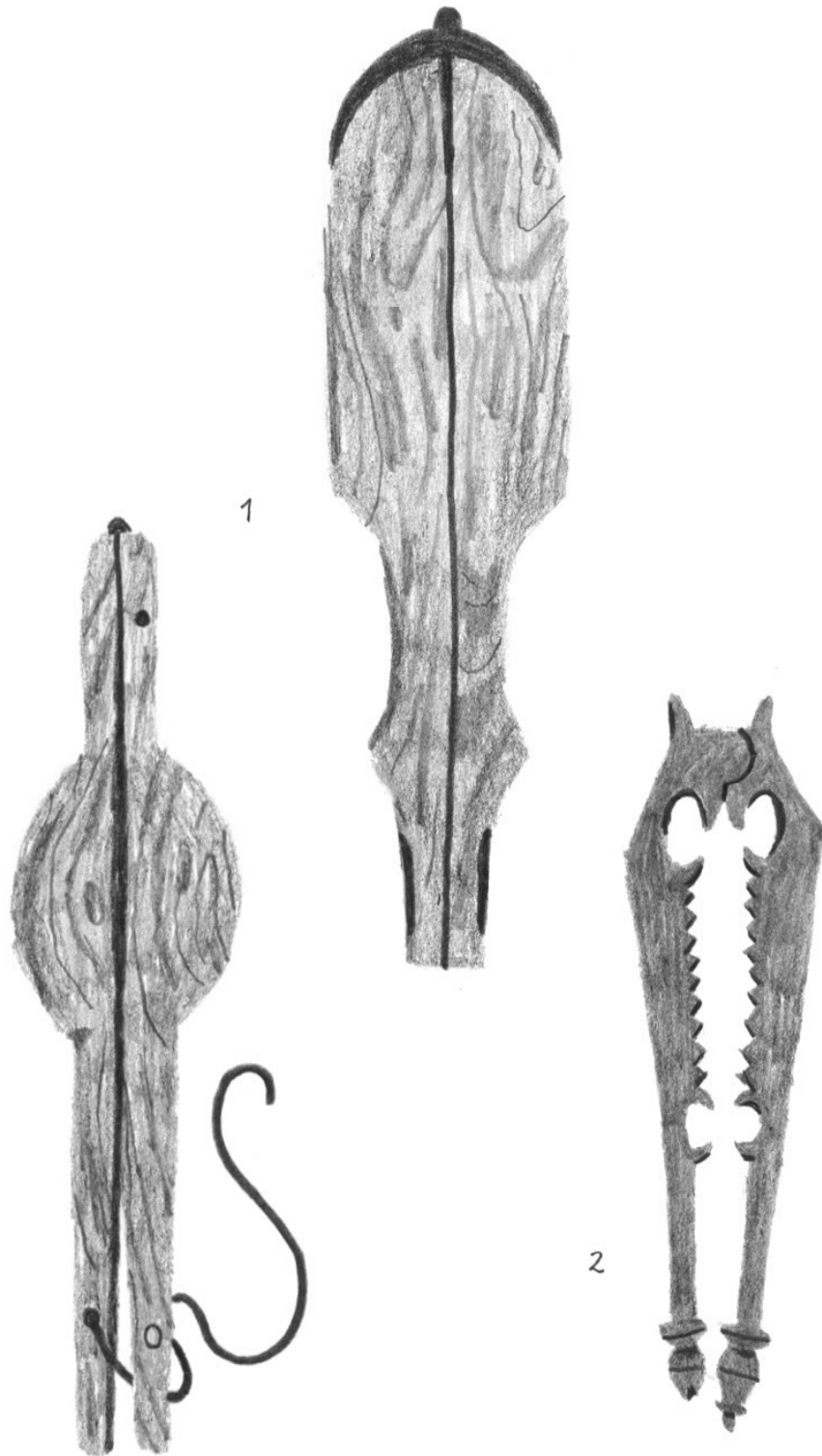
schiavi «turcheschi», che ovviamente non erano felici della loro condizione ma che erano trattati con una certa tolleranza. La memoria di quel mondo è incisa in quello che forse è il monumento simbolo di Livorno: i Quattro Mori. Sorge in piazza del Padiglione, davanti alla darsena vecchia e al porto medico. La scolpì Pietro Tacca tra il 1623 e il 1626: si tratta di una statua di marmo del granduca Ferdinando II circondata da quattro statue di bronzo raffiguranti dei prigionieri musulmani incatenati. Il monumento ricorda l'ordine dei Cavalieri di Santo Stefano, che venne fondato nel 1561 da Cosimo I con l'obiettivo specifico di combattere i pirati turchi nel Mediterraneo. Ma a suo modo il monumento è una sorta di fotografia, perché a quanto sappiamo lo scultore si recò appositamente nel bagno di Livorno per disegnare dal vivo i suoi modelli. Scelse dichiaratamente gli schiaivi dai muscoli più belli e di alcuni sappiamo persino il nome: quello raffigurato a nord-est del monumento era quasi sicuramente «uno Schiavo Moro Turco, che chiamavasi per soprannome “Morgiano”»; uno degli altri due invece era un vecchio schiavo marocchino, Alì, originario di Salé. Poco più che nomi rimangono di quelle tristi, incredibili vite.

Negli stessi anni, dall'altra parte del fronte, se così si può dire, capitava non di rado di ritrovarsi in catene in qualche prigione turca o in qualche accampamento ottomano. Come i nostri bolognesi, ad esempio. Era il 1683 quando Giovanni Maria Ghiselli fu consegnato nudo a Pietro Civran, il bailo veneziano a Costantinopoli. Pagato il riscatto e aumentate le pressioni politiche, il suo padrone Mustafà Delì, *bey* dell'isola di Chio, era stato costretto a liberarlo ma la cosa lo aveva fatto infuriare; e così, «per rabbia di dover lasciare lo schiavo, gli levò di dosso fin la camicia»; e, «benché pregato», non volle «dargli manco i suoi ferri». Ma quei ferri a Bologna li aveva: il nostro Ghiselli infatti esibì a tutti «le insegne della propria schiavitù». Quelle catene che poi furono conservate presso Santa Maria della Neve e che oggi vediamo nella chiesa della Certosa.

E a guardarle bene nel loro complesso, il sospetto aumenta: come è stato notato, non occorre essere dei fabbri esperti per capire che le catene esposte sono quasi tutte uguali, indipendentemente da dove vengano e dall'anno che vi sia segnato. Molto più facile ipotizzare che qualche artigiano bolognese si fosse specializzato in questa singolare produzione. Il che non vuol dire che fosse tutta una messinscena ovviamente, ma solo che quelle catene rifatte funzionassero più come omaggio o come sorta di ex voto. A voler cercare un

esempio famoso, basterebbe citare un altro bolognese di quel periodo, Ferdinando Marsili, che non solo fu uno dei patrocinatori del riscatto di Ghiselli, ma per ironia della sorte si trovò pure lui nella stessa situazione. Nel 1679, il conte Luigi Ferdinando Marsili (1658-1730) era giunto a Costantinopoli per la prima volta a seguito del bailo veneto, il Pietro Civran che abbiamo già incontrato, e aveva soggiornato sul Bosforo per quasi un anno. Era l'inizio di una grande carriera. Pochi anni dopo era capitano nell'esercito dell'imperatore d'Austria Leopoldo I, ma il 2 luglio del 1683, mentre si trovava su un'isola nei pressi della confluenza della Raab nel Danubio, veniva ferito e catturato da un distaccamento tataro. Si ritrovò così ad assistere come schiavo alla sconfitta ottomana sotto le mura di Vienna, e corse il concreto rischio di morire, se all'ultimo non fosse stato comprato da due soldati bosniaci. Era così stato trascinato dai suoi nuovi padroni nella disordinata ritirata verso Buda e ne erano seguite altre sofferenze. Infine però era giunto il riscatto. Era così tornato a Bologna, dove aveva fatto gran mostra delle sue catene. E anche nel suo caso è a dir poco improbabile che tali catene siano davvero le sue, soprattutto dato che egli stesso dichiarò di averle lasciate (quelle vere, si presume) appese alla Santissima Vergine Annunziata di Firenze.

Poi il richiamo di quei luoghi e il peso della carriera militare sarebbe stato più forte di ogni prudenza: e il nostro Marsili sarebbe tornato a oriente, in Ungheria, sulla linea del fronte dell'impero ottomano. Ma questa è un'altra storia.



1 CESOIE DEL
XVIII SECOLO d.C.

2 CESOIA CONSERVATA
A AUGST, II SECOLO d.C.

La cesoia

Istanbul, 1976. La voce sembra graffiare il microfono. Quasi femminile. Chi lo riprende – lo registra e prende nota – guarda con attenzione questo uomo anziano ma ancora bello. Nero. Statuario. Che ha una storia unica da raccontare. La storia dell'ultimo eunuco.

«Mi chiamo Hayrettin. Hayrettin Effendi. Non sono nato qui. Ma in Etiopia. Sono della tribù dei Galla. Dell'Habesistan». E mentre parla gli si gonfiano le gote, come se pensasse che queste parole lo possano riportare a quel mondo. «Ricordo la mia vita di bambino come se fosse ieri. Quando avevo un altro nome, che suonava diversamente: Guinata. Vivevamo in un villaggio. Piccolo. Ma eravamo felici. Giocavamo. Giocavamo tanto. A rincorrerci. A prenderci. Poi, un bel giorno, arrivano loro. A cavallo. Uomini diversi dai nostri. Non neri come noi ma più chiari. Erano armati e cominciano la razzia. Ma non badano alle donne. Agli uomini. Chi gli interessava eravamo noi. I bambini».

Chi prende nota sembra fermarsi un attimo. Invece la voce di Hayrettin diventa più netta. Ferma. Come se lui quel ricordo se lo volesse ristampare ancora una volta nella memoria, per non perdonare. «Questo succedeva giusto settant'anni fa». Si interrompe. E cerca fra le dita delle mani di contarli, uno per uno, quegli anni. È un attimo. Ha voglia di parlare e perciò ricomincia, un po' più spedito. «Mi tapparono la bocca. Mi coprirono la testa con un sacco. E viaggiammo. Viaggiammo. Non capivo perché mi avevano rapito. Né chi. Parlavano una lingua... Chi li capiva. Che lingua? Era arabo. Arrivammo in un villaggio. Eravamo parecchi. E ci chiusero in un capanno. Piangevamo. Urlavamo. Avevamo paura. Disperati. Rimanemmo tre giorni senza mangiare né bere. Non lo sapevo, ma eravamo vicino a una città, sul mare. Massaua. Sul Mar Rosso. Lì, fui castrato». Si tocca la fronte con la mano, Hayrettin. «Sono passati tanti anni. Così tanto tempo. Eppure il dolore e le torture che ho subito non le posso dimenticare».

E prosegue: «Dopo due settimane cominciavamo tutti a sentirci meglio. Ma ci svegliano. Ci battono. Ci urlano addosso. Ci ordinano di alzarci. In fila ci fanno salire su una nave. Dove ci avrebbero portato? Cosa avrebbero fatto? Guardiamo il mare. È la prima volta che lo vediamo. Tutto quel blu che faceva paura. Ci prende il terrore: che ci portino al largo e ci gettino ai pesci, nell'Oceano. Invece la nave parte. Segue la costa. D'un tratto, viene bloccata: è un'altra nave. Grossa. Inglese. I marinai salgono a bordo. E arrestano i nostri carcerieri. Siamo liberi. Possiamo tornare a casa. Almeno così pensiamo. Ma non è vero. La schiavitù per gli inglesi è stata abolita, ma non l'uso di regali. E io divento un dono. Da mandare ad Istanbul. E allora attraverso il Mediterraneo. Quando arrivo nella capitale c'è la neve: l'altra grande sorpresa dopo la profondità del mare. Fui donato a corte. A Cerkez Mahmed Pasha. E da lui passai al servizio del Rashad, il sultano Mehmed. Fino al 1918, quando ci fu la Mesutiet, e la schiavitù fu abolita anche nell'impero. Poi ho vissuto, così. Da tanto sto con una donna, che era anche lei nel palazzo, qui a Istanbul. Di tornare a casa, al mio villaggio, non ci ho pensato più».

Chi prende nota della storia, guarda il vecchio. Che ha terminato. E si sta alzando. Ma lui lo fa risedere. Gentilmente. Con rispetto. Spegne il registratore. Ora sono *off the record*. Liberi di parlare. Senza mezzi e mediatori. Loro due soli. «È vero, lei è l'ultimo», dice chi prende nota della storia. «Ma di eunuchi si parla da tanto nel Mediterraneo. Lo sa? È vicenda vecchissima. Che va parecchio indietro nel tempo. Non è curioso di conoscerla? Non dico tutta ma per sommi capi?», domanda.

Il vecchio fa un cenno. Un sì con la testa. «Ho poco da fare», dice «devo solo badare alla mia donna e al mio giardino. E siamo tutti e tre molto vecchi. Di tempo ne ho per ascoltarla». E, ironico, aggiunge: «Poi penso che tutto questo un po' mi riguardi!». Allora, chi prende nota della storia impugna i suoi appunti, li ordina un secondo e comincia. Il vecchio pare divertito. Sembra una lezione. Tutta per lui.

«Sono contento che mi voglia ascoltare. Così potrò chiarire le idee che mi sono fatto in giro per il Mediterraneo. E, se mi permette, alla fine, porle qualche ulteriore domanda. Solo per mia curiosità. Non per il mio lavoro, che è ormai concluso. Parto da una banalità, ma non evidente a tutti. Concreta. Una realtà che credo le sia chiarissima: di eunuchi come lei ce ne sono stati a migliaia. A decine, forse centinaia di migliaia. Per più di duemila anni. Non

solo qui a Istanbul, dal sultano, al Topkapi. Ma in tutto il Mediterraneo. I primi erano persiani. Ce ne fu uno che addirittura sembra che abbia consigliato Alessandro Magno. Sa chi è?».

Il vecchio sorride, muove le lunghe braccia scure. «Certo. Sikandar». È il nome di Alessandro in hindi. L'uomo che prende nota della storia fa un bel respiro. E continua: «L'eunuco si chiamava Bagoas, danzatore e forse amante di Alessandro. Poi eunuchi ce ne furono alla corte egiziana dei Tolomei, tra i sacerdoti di Cibele, alle corti di Diocleziano e Costantino, come funzionari di corte ma anche come addetti alla cura fisica degli imperatori. Poi dopo, quando il Mediterraneo si divise, di eunuchi ci fu ancora più bisogno. In tutte le corti, cristiane e musulmane. Dalla Spagna, a Bisanzio, alle coste del Nord Africa, all'Egitto, fin giù a Baghdad, nella terra dei califfi. A Bisanzio erano tantissimi. Addirittura un imperatore che si chiamava Costantino VII diceva che ai tempi suoi, alla metà del X secolo dell'era cristiana, ve ne erano tanti, quante d'estate le mosche in un ovile. Perfetti. Per l'educazione che gli veniva impartita, come consiglieri, maggiordomi, valletti, paggi, segretari. Viene creato a Bisanzio» e chi racconta tira fuori un foglietto e legge «“uno specifico ordine, numeroso e gerarchicamente organizzato, il quale aveva un ruolo importante nel cerimoniale di corte”. Capisce? Un ordine degli eunuchi. Però il loro uso era esteso anche al di fuori della corte. Ogni famiglia di rango cercava di averne qualcuno al proprio servizio, per le esigenze del gineceo e per una buona conduzione della vita familiare. Nel mondo musulmano la presenza era altrettanto assidua. Specialmente per la custodia degli harem. Delle donne. Ricorda il versetto 31 della sura XXIV del Corano?».

Il vecchio non apre bocca. Si limita a un altro cenno, questa volta appena percepibile. L'uomo che prende nota capisce che è un altro sì e va avanti. «C'erano eserciti di eunuchi. Solo il califfo abbaside al-Muqtadir sembra che ne possedesse undicimila. Quattromila bianchi e settemila neri. E siamo già nei primi decenni del Novecento. Ma la storia prosegue. Alcuni eunuchi furono grandi, allora. Magnanimi, validi, pratici, esperti, finissimi per cultura e agire politico. Il generale bizantino Narsete, al tempo del grande Giustiniano. Il nero Abu l-Misk Kafur, il padrone dell'Egitto ikhshidide, abilissimo politico che tenne le redini del paese alla metà del X secolo e che proveniva come lei, caro Hayrettin, la posso chiamare così?, dal centro dell'Africa. E poi, spostandoci di visuale, quelli che vissero alla corte normanna cristiana di Sicilia. Come il *qa'id* Pietro, che visse con tanti altri di

loro a corte, a Palermo, intorno a un re che si chiamava Guglielmo. Il normanno Guglielmo d'Altavilla. Fino a che lui e tutti gli altri eunuchi vennero accusati di tradimento e di essere musulmani. E per questo torturati e uccisi».

Il vecchio lo interrompe. «È una storia bellissima quella che mi racconta. Di fasti, corti, imperi e imperatori. Bella e tragica. Anche da noi, alla corte ottomana, rimbalzavano grandi storie. I vecchi eunuchi ci nutrivano di storie. Di quanto fosse stato brillante il nostro passato. Lo sa che qui, al Topkapi, gli eunuchi potevano tutto? Avevamo un potere enorme, riconosciuto. Quelli come me però arrivano tardi. Intendo quelli neri. Scuri come l'ebano. Prima erano tanti i bianchi. Venivano dall'interno dell'impero. Dalle zone cristiane. Prendevano i bambini a chi non poteva pagare la *ğizya*, la tassa che dovevano i sudditi non musulmani. Oppure i bambini li vendevano i genitori stessi ai mercanti di schiavi, con la speranza di garantire ai figli un futuro migliore. Ma dalla fine del 1500 cominciano ad arrivare i neri. Arrivano nella mia stessa maniera. Come è successo a me. Con la stessa corrente. Dallo stesso mare. Dagli stessi posti. Dagli stessi villaggi. Etiopia. Sudan. Se vuole le dico proprio l'anno preciso, in cui il flusso si affina e si organizza. Ce ne parlavano spesso. Era il 1588. Quando fu creato il posto di Kizlar Agha, il sovrintendente dell'harem imperiale, durante il regno di Murad III. Da allora il numero degli eunuchi passò da una quarantina di bianchi a più di un migliaio. In gran parte neri. Con mansioni differenti, meno prestigiose per i primi, prestigiosissime per gli altri».

«È l'epoca d'oro degli eunuchi, quella di cui mi parla», dice l'uomo che prende nota. «Sì, è così», risponde il vecchio. «Comandavamo noi, in un mondo dove i sultani si succedevano l'uno dopo l'altro. Rapidamente. E il Kizlar Agha li accompagnava nella crescita. Eravamo maestri, precettori, consiglieri. Spesso, di fatto, padroni dell'impero».

L'uomo che prende nota sembra ora seguire un suo pensiero e ferma le parole di Hayrettin. «Sa cosa mi colpisce? Una stranezza. Una stranezza di date. Mentre qui al Topkapi avveniva la rivoluzione degli eunuchi (era, ha detto, il 1588), in un altro mondo, in un'altra corte, alla corte cristiana per eccellenza, a Roma, dal papa, nascevano contemporaneamente altri eunuchi. Loro celestiali. Chiamati infatti non a dirigere o amministrare, ma a cantare. I cantanti castrati. La conosce questa storia? No? Lo sa che di cantanti castrati ne è stata piena la cappella pontificia? L'ultimo è morto nel 1922». «Più o

meno quando sono diventato libero. E ho lasciato il Topkapi». «Esatto. Si chiamava Alessandro Moreschi. Cantava con una voce da bambino. Esistono ancora sue incisioni. Le ho ascoltate, sa? Su un disco. È impressionante: la voce di un vecchio-bambino che canta arie religiose».

Hayrettin ride. L'uomo che prende nota anche. Ma continua: «I primi castrati arrivano a Roma dalla Spagna. Chissà, forse era un'antica tradizione del mondo andaluso. E la corte pontificia si innamora di loro. Il primo si chiama Fernando. Fernando Bustamante. Nel 1599 entrano ufficialmente in due nel coro della Cappella Sistina: sono, aspetti, Girolamo Rossini e Pietro Paolo Folignato. Le prime voci angeliche del coro della Cappella Sistina. Perché proprio loro e non le donne, mi chiede? La colpa è di san Paolo: *mulier taceat in ecclesia*, come recita la lettera ai Corinzi. La donna doveva star zitta durante le funzioni e non partecipare in nessun modo, figuriamoci se le si permetteva di cantare. Da Roma parte l'onda. E il successo. Universale. Dappertutto si cercano voci di castrati. Diventano oggetti di moda. Star. Macchine per cantare. Eccezionali, in quanto con l'evirazione si veniva ad arrestare la crescita della laringe prima che mutasse. Ovverosia prima che il ragazzo, a causa dell'abbassamento dei suoni di un'ottava che si verifica negli adulti, assumesse una voce virile. Da maschio. L'evirazione altera tutto. E garantisce uno strumento eccezionale. Una laringe da cui potevano scaturire suoni, scale, gradazioni di toni e una bellezza musicale inimmaginabili. Una trasformazione paradisiaca ma, a ben vedere, perversa. Fatto sta che nel Settecento in Italia migliaia di ragazzini, spesso poveri, poverissimi, vengono evirati. Li spingono tra le braccia dei cerusici spesso i propri familiari. Che nutrono, attraverso loro, un sogno: la speranza del successo. Che il proprio caro cresca, impari e dopo un lungo tirocinio finalmente diventi un divo. Osannato in tutte le platee d'Europa. E in tante città nascono laboratori, dove si operano ragazzini. Addirittura c'è chi insinua che a Napoli, conosce Napoli?, ci fossero negozi di cerusici, sulla strada, aperti al pubblico, con su il cartello "Qui si pratica la castrazione". Una leggenda, che però la dice lunga. Qualcuno sostiene che nel Settecento venissero operati in Italia quattromila ragazzini l'anno. Se fosse così l'esercito dei castrati sarebbe enorme. In un secolo, quattrocentomila bambini! Esagero? Lei dice? Non lo so. Da voi quanti ne erano? Di meno? Vero è che, in Europa, pochi raggiunsero il successo. Pochi: che venivano cresciuti, vezzeggiati, coccolati. Trattati con tutti i riguardi. Preservata la loro

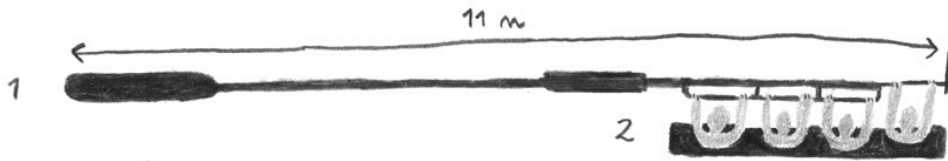
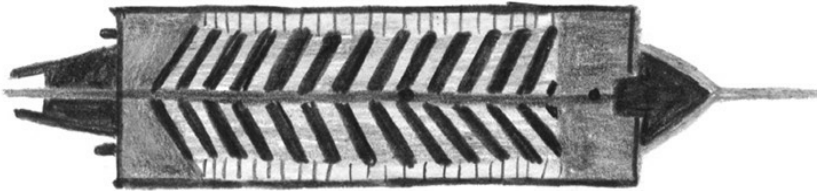
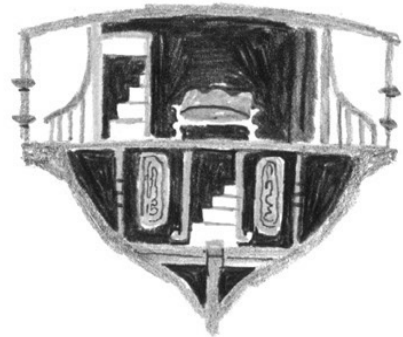
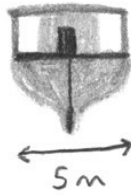
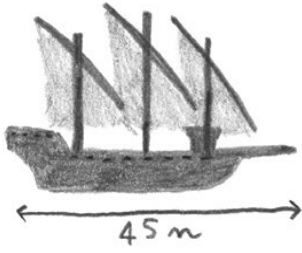
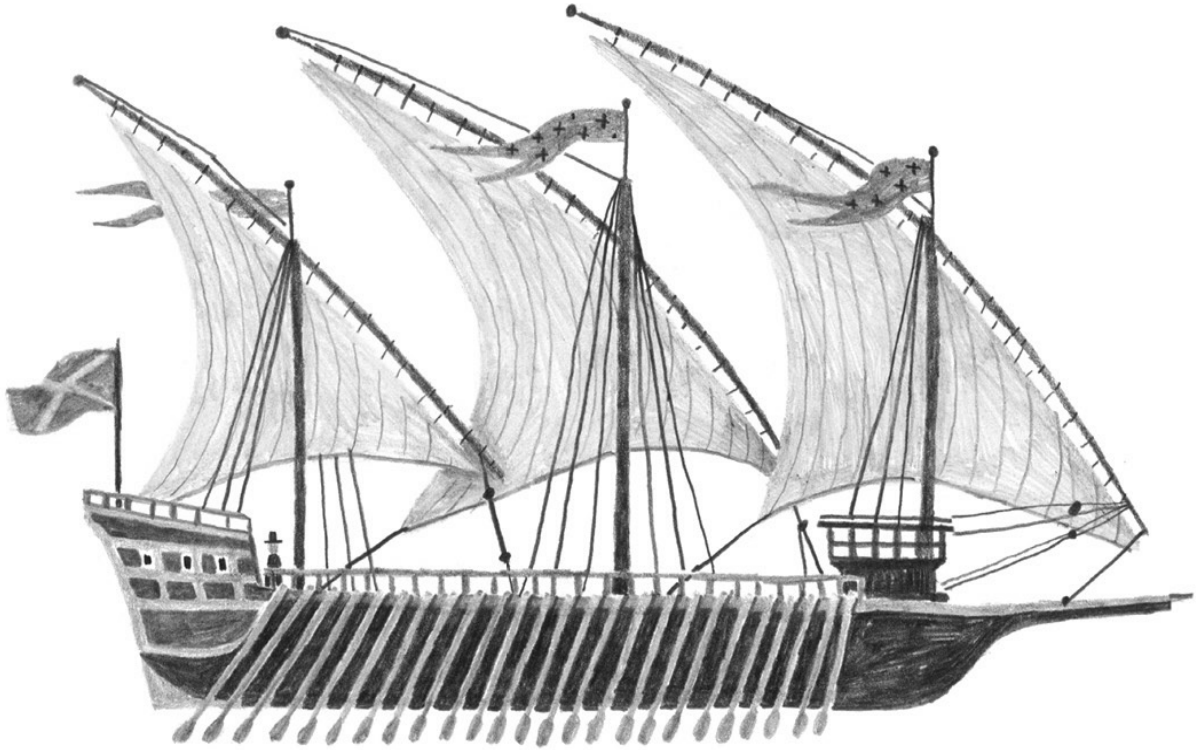
salute, l'igiene, l'alimentazione. Il più grande si chiamò Farinelli. Veniva dal Sud Italia. Da una città che si chiama Andria, nelle Puglie. La sua voce fu tanto bella che addirittura fu capace di guarire il re di Spagna Filippo V dalla depressione. Una musicoterapia. No, non scherzo. È un fatto vero. Farinelli rimase col re per anni, con uno stipendio d'oro, con l'obbligo di non muoversi da Madrid, perché Filippo lo voleva accanto a sé, sempre».

Il vecchio ascolta ancora. Ma ora sembra meno attento. Affiora la stanchezza. Lo sforzo della memoria. I ricordi. L'uomo che prende nota se ne accorge e frena. Ma Hayrettin gli dice «No, non si preoccupi. Continui, continui pure. Ma le voglio rivolgere una domanda. Tutta questa storia così luminosa, di cantanti, uomini di potere, sacerdoti, generali e harem fu davvero così? Così luminosa? Non fu invece solo una storia di disperazione? Tra quelli che erano con me, che furono rapiti con me e che con me subirono la castrazione, su un centinaio sopravvivemmo in dieci. E credo che la proporzione fosse sempre così. Da come mi guarda me lo conferma. Dieci su cento. O forse anche meno. Pensi... Un carnaio. Certo, noi che resistemmo, che sopravvivemmo, fummo privilegiati, talvolta. Ma sempre considerati come dei mostri. Dei mezzi uomini. Nel nostro sacrificio, imposto oppure ricercato, come lei mi dice nel caso dei suoi castrati, dentro c'era tutto e il contrario di tutto, rinuncia e premio. Una vita di sacrifici in cambio di salvezza. O di un posto a corte. O dei buoni auspici del proprio signore. O del successo. Ribadisco: sacrificio in gloria di Dio o del sultano o del danaro. Però si tratta di privilegi che quanto potevano durare? Lo spazio di un mattino. Per quale vita poi? Di disprezzo, verso la mancanza di questa carne. E lo so bene io. L'ho vissuta sulla mia pelle. Col dileggio. L'isolamento. Poi, lo ha detto anche lei. Quanti arrivavano in alto? Quanti diventavano Kizlar Agha? O come il suo cantante, Farinelli? Uno. Gli altri erano umanità. Una dolente umanità. Poi non voglio essere delicato con lei. Ma mi scusi la brutalità. Sa come si sente un bambino a sei anni, preso e castrato? Lei lo sa che lavoro da macellai è stato quello imposto a me come ai suoi cantanti? Non ne ho mai parlato e all'inizio di questa intervista ho lasciato perdere. Ma si procedeva come con le bestie, con gli animali. Come in un mattatoio. Qui, nell'impero. Come nei paesi cristiani. Terribile. Peggio di una tortura».

«Sì, lo so». E da una cartellina l'uomo che prende nota tira fuori delle foto. Di oggetti. Che sembrano normali. Usuali. Pinze e pinzette di legno. Forbici. Chele. Cesoi. Cordicelle di seta. E poi rasoi a serramanico. Lame. Coltelli.

Palette. Tenaglie. Strumenti da chirurgo. Da barbiere. Da macellaio. Quelli che si adoperavano. Che sono stati adoperati per secoli. Per tagliare. Recidere. Eviscerare.

Il vecchio ritira lo sguardo con disgusto. Il colloquio finisce qui. Ora che ha settantasei anni non ha altro da aggiungere. Dice solo che è ora di andare. Vuole tornare dalla sua donna, che lo aspetta. «È una circassa. Che amo e rispetto profondamente. Da sempre». E conclude dicendo che grandi occupazioni, lui, ormai non ne ha più. Se non il suo giardino.



1 REMO

2 REMATORI

Il relitto

Se vuoi parlare con lui, lo trovi al mattino. A Dubrovnik. Nel bar più assolato, per lenire i tormenti della notte. La cervicale, ti dice. Ma, dal volto scavato, capisci che quel dolore lo tormenta più di altri. Perché non gli permette di lavorare più come un tempo. Di andare sott'acqua, per tutto il Mediterraneo, alla ricerca di relitti. Lui te lo dice e snocciola quei dati che gli appartengono da tanto. L'Italia ha ottomila chilometri di costa e, lungo essi, ci sono circa duemila relitti. Seminascosti. Sepolti dalla sabbia. Inarrivabili, i più. Ma altri no. Sono raggiungibili. Visibili. E lui, di questi, ne ha toccati con mano molti. Esplorati. Studiati. Raccontati in articoli, saggi. E a tante persone. In tante parti del mondo, dal Giappone al MIT di Boston, dal Texas (sì, il Texas...) fino a Israele.

Non sia mai gli chiedi di raccontarteli, questi relitti. Prima storce la bocca. E, con la bocca, il naso, perennemente brunito dal sole. Si sistema sulla sedia come farebbe un vecchio marinaio. Si liscia i radi capelli con la mano sinistra. Fa il riottoso. Muove le spalle nodose e protende le braccia in avanti, come misurerebbe lo spazio un apostolo alla *Cena di Emmaus* di Caravaggio. In maniera plateale. Ma è solo un pretesto, per prendere tempo. Organizzare bene le parole. L'attenzione della gente che gli sta intorno. La superficie del tavolino da bar che gli fa da barriera. E poi comincia a parlare. Perché lui questo aspetta. Da vero uomo di mare, da marinaio di lungo corso, da avventuriero del Mediterraneo, ha il gusto serrato del racconto. Sembra l'erede di un'antica tradizione. Di *griot*, cantastorie, celebratori di miti e leggende. E un po' si fa pregare.

«Dai M., racconta».

E lui comincia da storie che riguardano la vastità del mare, delle sue tempeste e delle sue difficoltà e passa a un altro oceano, che lui conosce altrettanto bene. L'oceano delle carte scritte, delle pergamene, dei codici, dei registri di marina. Perché lui è sì lupo di mare, ma anche lupo di archivio.

Come quello di Venezia, che non ha segreti per lui e dove ha letto, raccolto e commentato migliaia e migliaia di testimonianze che non sono solo sue, parte del suo personale e vasto patrimonio di conoscenze del mare di cui è cittadino antico – «sono quarant’anni che ci vado in archivio», dice, «quasi tutti i giorni, quando non vado per mare», e arrota con gusto quel «quarant’anni». Ma quelle testimonianze, come fa un bravo pescatore che ha pescato tanto, te le mette a disposizione. Solo però dopo averti annusato, conosciuto, tastato. Allora ti apre il suo forziere. Il forziere della sua conoscenza. Il suo computer. E ti chiede, come farebbe un furbo commerciante levantino: «Allora, che ti serve?». Perché lui in quel bacino senza fondo conserva un bazar. Un tesoro. Un assortimento infinito, all’ingrosso e al dettaglio, di cose che, a quelli del mio mestiere, fanno davvero gola.

«Dai M., la cominci questa storia? E non ti far pregare, come tuo solito».

Sorride, allora. Con un sorriso a mezz’asta, che rimane sospeso. Raccatta l’ennesima sigaretta, la porta alla bocca e l’accende. E davanti a noi c’è l’Adriatico, piatto come un lago, ricco di anfratti, di scogli, di isole. Il mare dalmato. O meglio, veneziano. Il mare della Serenissima, la cui presenza qui, a Dubrovnik, come altrove, fino al Peloponneso, fino a Cipro, si respira guardando ogni lama di luce. Ogni palazzo. Ogni tegola di tetto. Ogni feritoia di murata.

Solo allora M. inizia a raccontare. Gli piace però farlo partendo da lontano. Prendendo tempo. Infatti non si cura del suo tempo né del tuo, perché raccontare innanzitutto è una priorità di chi va per mare. Di chi aspetta che il vento riparta. Spazio sottratto alla bonaccia. Carattere fondante di questo mare. Che ci scorre a piccole onde davanti agli occhi, racchiuso in questa gola tra una muraglia e un molo. Ma queste sono scuse: M. desidera tempo e desidera il tuo, di tempo. Perché ha uno scopo: vuole arrivare alla fine dalla partenza. Dalla nascita della nave. «Ogni barca», dice infatti, «è come me e te. Ha uno spirito, un’anima, un corpo e una vita. E quando nasce, ha un padre. Di cui non si conosce né il nome né il cognome. Chiaro, non ti parlo delle barche di oggi. Prendiamo ad esempio quelle mediterranee per un periodo che a te piace particolarmente ma su cui, stai sicuro, ti racconterò delle meraviglie, anche a te che queste cose credi di studiarle, tu *medievista*» – e mi sfotte, usando questo termine. Meraviglie: dice proprio così M., perché, come ogni grande raccontatore del mare, ambisce a stupirti. A mirabolarti. E a farti sentire piccino, perché lui è sicuro di saperne tanto e

tanto più di te. E te lo vuole dimostrare. Quasi sbattere in faccia. Vuole e desidera la tua incredulità.

«Ti parlo, allora principia, delle navi del medioevo. Diciamo di un medioevo lungo, lunghissimo. Dal X secolo fino a tutto il Cinquecento. L'epoca di una grande epopea, quando qui, nell'Adriatico come nel Tirreno, come sulle coste greche e africane, mediorientali e spagnole, la regina era la galera. Le cattedrali del mare perché, come le cattedrali, erano grandi, possenti, svettanti, uniche: ma non c'è, a lungo, il nome di qualcuno che le abbia costruite. Chi ne fosse il creatore e il costruttore. Tolta Venezia che ce l'ha un *deus ex machina*, che è pubblico: l'arsenale. Ti ricordi come diceva Dante? «Quale ne l'arzanà de' Viniziani / bolle l'inverno la tenace pece / a rimpalmare i legni lor non sani / ché navicar non ponno». «Questa la conosco pure io», gli replico. Non mi fai fesso, penso. Ma lui, come se non avessi detto niente, continua. «Non c'era solo l'arsenale pubblico – dice –, questo enorme opificio, la più grande industria medievale, che si sviluppava lungo un canale che conduceva a San Marco, con le sue officine, i magazzini, i depositi, i forni, i granai. Tutti per armare la grande flotta del Mediterraneo. Le *Mude*. Le galere, quelle sottili e *da merchado*; e permettere il suo approvvigionamento, fatto di attrezzature marittime, armi, biscotto, acqua, vino».

No, lo so anch'io. Non c'era solo il grande arsenale, a Venezia. C'erano anche gli *squeri*: minute unità indipendenti; formicaio di piccole, minuscole aziende, che lavoravano per clienti-armatori. Una realtà che qui era un'eccezione mentre altrove la norma. Prendete l'altra grande potenza del mare. Genova. Cantieri ce n'erano dappertutto – alla marina di Sarzano, alla foce del torrente Bisagno, a San Pier d'Arena, a Varazze, a Sestri Ponente, a Savona –, vicino al mare laddove ce n'era bisogno, senza attrezzature fisse, con qualche capanna, delle baracche di legno dove si depositavano gli strumenti, qualche *capra* per sollevare i materiali... E, così, quasi dappertutto. Senza un ordine. In modo caotico. Secondo le esigenze, i desideri, le volontà. Nell'intero Mediterraneo.

Sto divagando, mentre M. segue una linea. La linea del suo racconto. Della nascita di queste cattedrali del mare. Della loro costruzione. Non c'erano progetti. Lo dice. Lo sottolinea e lo ripete. «Ciò che guidava il capocantiere – il mastro d'ascia – era l'esperienza. Maturata nel tempo e nei fatti. Esperienza che si basava su geometrie semplici: uno scheletro portante, una struttura di

chiglia e di ordinate che costituiva l'ossatura, successivamente fasciata con tavole. Tutto veniva eseguito secondo una precisa sequenza: il legno di partenza era un tronco posato su una sorta di rudimentale bacino di carenaggio che avrebbe formato la chiglia. Da esso si dipartivano, secondo le diverse disposizioni, dei legnami curvi che avrebbero costituito le costole dell'imbarcazione: più larghe al centro e di minori dimensioni via via che ci si avvicinava alla prua o alla poppa. La struttura veniva poi irrobustita da altri elementi longitudinali; una volta terminata l'ossatura si provvedeva a fasciarla con tavole e a calafatarla, a renderla impermeabile, fino a costituire una struttura galleggiante. E il gioco era fatto: una struttura complessa composta da pochi elementi semplici di base!».

M. finisce la frase raccogliendo le mani a coppa. Come se volesse porgerla, la galera. Non è un gesto da teatro, ma simile a quello di una levatrice che ti offre un bambino appena nato. E a questo punto, prosegue, alla nave si dava un nome. Che gli conferiva identità. Personalità. Una cosa era infatti chiamarla *Divitias*, la ricchezza, come fece il primo grande capitalista della storia, il genovese Benedetto Zaccaria. Altra era dedicarla a santa Barbara che, come si sa, allontanava le tempeste... Una volta trovato il nome, si procedeva al battesimo. Non con una bottiglia, come si fa oggi. Ma si tagliava la cima, permettendo alla nave di scivolare in acqua. Un altro, evidente, cordone ombelicale che veniva mozzato. Meno evidente è ciò che veniva detto però nel corso della cerimonia. Nessuno lo sa. Ma M. sì. Perché ha trovato un documento unico. La preghiera del battesimo, in un manoscritto cinquecentesco veneziano. E comincia a recitarla. Con una nenia che racconta tutto del mare, la sua bellezza, la sua appartenenza al Creato, la sua pericolosità. Con il ricorso a Dio e ai santi, come estrema salvezza:

Al nome sia dell'Onnipotente Dio Padre, Figliolo e Spirito Santo, principio e fine di tutte le cose / Al nome sia della gloriosa Santa Maria, fontana di misericordia dalla qual procede ogni gratia / Al nome sia di tutti li santi e sante di Dio e della corte celestiale / Primieramente sia benedetto il dì e l'ora che fosti principiada / Sia benedetto il sesto e la forma tua / Siano benedette quante fatiche in te sono state messe et si metteranno / Sia benedetto quanto legname, ferramenta, stoppa e pegola in te è stata posta et si ponerà / Libera Signore questa nave d'ogni fortuna e tribulatione, sì come liberasti Adamo dal proffondo dell'inferno / Libera Signore questa nave dal foco, sì come liberasti li tre fanciulli dalla fornace ardente / Libera Signore questa nave d'ogni suo nemico, sì come liberasti Giona dalla bocca della balena / Libera signore questa nave d'ogni fortuna tenebrosa, sì come liberasti Noè nella sua arca nel diluvio / Libera Signore questa nave, sì come liberasti San Zuanne Evangelista dal vaso dell'oglio bollente / Libera Signore questa nave d'ogni corsaro, sì come liberasti San Daniele dal lago de' leoni / Libera Signore questa nave per la santa misericordia tua, sì come liberasti l'humana natura dalla morte

eterna col tuo prezioso sangue et la ricuperasti / E però preghiamo l'Onnipotente Dio con tutte queste benedizioni sopra questa benedetta nave / Che ella possa andar e tornare e non possa perire mai / E tutte le fortune gli possano far tal male, male come io gli farò con questa assa.

L'ascia taglia il cordone e dà la vita. A una nave che viene benedetta da una gerarchia divina che dal Padre discende al Figlio, alla Vergine e a tutti i santi. Che devono vegliare su di essa dal momento stesso che entra in acqua. Sul suo sesto. Sulla sua chiglia. Sul suo sartame come sulle sue vele. Sulle stoppie come sui chiodi. E sugli uomini che la occuperanno. Che siano tutti una sola cosa e, con questo battesimo, liberati da ogni pericolo. Come liberati furono Adamo, Giona, san Giovanni evangelista. Che la nave sia protetta dal fuoco, come Dio protesse i tre fanciulli ebrei Sadràch, Mesàch e Abdènego dal fuoco del tiranno Nabucodonosor. E dai corsari, come san Daniele fu protetto nella fossa dei leoni. Nave che, soprattutto, possa fare quello per cui è stata creata: viaggiare. Andare e tornare, lungo il Mediterraneo. E non morire mai.

Quanto poteva durare la vita di una galera? M. è perentorio. Non più di dodici, tredici anni. Una vita per viaggiare. Con carichi diversi. Merci. Botti. Sacchi. Casse. Passeggeri. Combattenti. Con i propri equipaggi. Dove tanti erano i rematori. I galeotti. A lungo salariati liberi che solo in età moderna sarebbero stati scelti tra i condannati *al remo*, *alla galera* o tra gli schiavi.

Il loro lavoro era alla voga. Suddivisi per banco, tre per ognuno, sincronizzati nei movimenti per non far urtare i remi tra loro e spezzarli. Si vogava con la schiena rivolta alla prua, spingendo ognuno su un remo. La vogata partiva: gli uomini non erano seduti ma cominciavano ritti, con il piede sinistro piazzato su un piccolo gradino, maneggiando i remi, di lunghezze differenti ma ciascuno del peso di circa una sessantina di chilogrammi. Il movimento era spettacolare, armonico ma assai faticoso. E finiva in maniera circolare, dopo un lungo strappo, col rematore che si lasciava cadere sul banco, che veniva qualche volta imbottito con paglia o pelli per attutire il colpo. Era detto «movimento *a monta e casca*», mentre per rallentare si usava la tecnica «a voga strappata» o «lunga e tarda». Quando la galera veniva lanciata si prevedevano, a causa dello sforzo, dei momenti di recupero ogni due spinte, per dare il tempo agli uomini di riprendersi. Per economizzare le forze poi si vogava per quarti, che erano posti, rispetto al natante, due avanti e due dietro: così un settore dell'equipaggio vogava mentre l'altro riposava. Con una cadenza che veniva data dai vogatori, con

delle differenze tra loro. M. me lo spiega: c'erano quelli di poppa (a Venezia detti *portolatti*) e i prodieri, l'élite, gli uomini che imponevano il ritmo a tutti gli altri e che talvolta svolgevano anche altri compiti, come quelli di attendere al servizio delle ancore o alla vela di trinchetto. Tutti insieme formavano la ciurma. Massa spesso raccogliatrice, talora poco addestrata o di bassa estrazione, facile a menar le mani, incontrollabile, pronta a trasformarsi, in breve tempo, in gruppo armato. Tanto abile per il commercio quanto per la pirateria, se era il caso. Un pericolo pubblico per i porti dove essi sbarcavano in massa, lesti ad ammutinarsi, guardati con sospetto dalla gente di terra come appartenenti a un mondo inquietante, di nomadi marini, sempre stranieri, spesso di cattivi costumi.

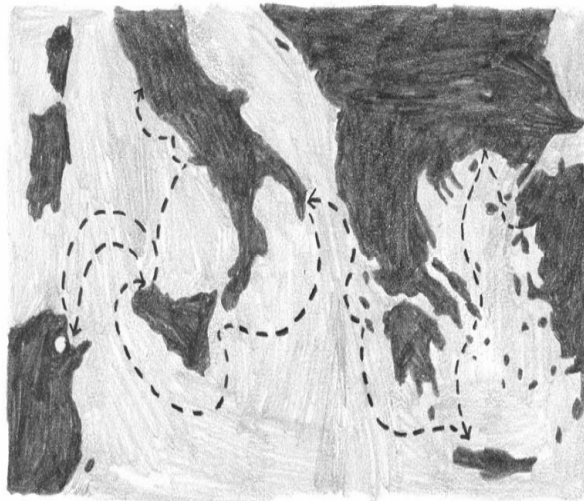
La nave andava. Per mesi, stagioni, anni. Poi, a un certo punto, com'è naturale, moriva. Per lenta consunzione, quando il legno invecchiava, si incupiva, si incurvava. Le vele si strappavano e non c'era nessuno a ripararle. Oppure in maniera improvvisa. E tragica. Bastava un fortunale. Una bufera. Una secca inaspettata. Uno scoglio. Un incendio a bordo. E allora non servivano preghiere, formule salvifiche, invocazioni. Sebbene, anche su di esse, M. ne sappia tanto. Ne tira fuori una dopo l'altra. Con tante storie. Alcune antiche, antichissime. Quella della lamella d'oro di Parigi con sopra incisa la frase «Guarda tu Poseidone, al di sotto dei remi di Petotesias, e porta lontano da lui ogni male». La storia di Souriel, l'angelo ebraico del mare. Dei profeti che minacciavano i peccatori evocando gli immensi mostri marini come il Leviatano e Rahab. Dei demoni del vento che vengono dall'acqua, sconfitti dal santo taumaturgo Gregorio. Della tradizione della flotta turca, che usciva per mare il 23 aprile, giorno di san Giorgio, con una strana commistione tra credenze cristiane e islamiche, dove l'*àgios Geòrgios* diventa per i musulmani al-Khidr, l'«uomo verde», associato alla fertilità di primavera. Della preghiera della Madonna del Rosario, cantata come un mantra dai marinai cristiani alla battaglia di Lepanto. E così via. In una ridda di notizie che sembrano non approdare da nessuna parte. E girare in circolo, fondendo civiltà. Costumi. Leggi. Credenze.

Quando le barche muoiono e affondano mutano forma e destinazione. Diventano nidi. Anfratti. Caverne dove si rifugiano pesci e molluschi. Covi per polpi, ricci e mitili. Dimore per coralli. Palizzate a distinguere le praterie di posidonia. E spesso non ci si dimentica di loro. Così M. svolge una carta, che ha nella sua enorme borsa, da cui sembrano venir fuori, magicamente,

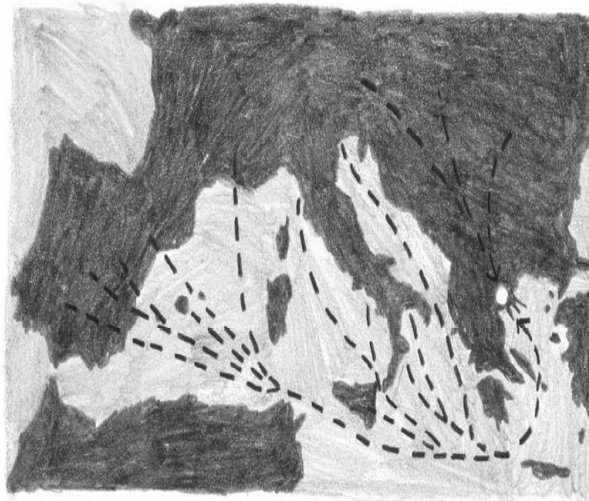
centinaia di libri antichi, oggetti, piante marittime. E mi mostra un punto. Sulla costa dalmata. A due miglia di mare da Zaravecchia, che oggi chiamano Biograd. Lo scoglio di Gnalic. Mi racconta che nel 1583 lì c'è affondata una nave. Si chiamava Gagliana e stava andando a Costantinopoli. Carica di ogni ricchezza. Che in parte è ancora lì. Nelle sue botti. Casse. Scansie. E mi racconta come, appena affondata, accorressero da Venezia per recuperare il carico. A trenta metri sott'acqua. Chiedo: ma chi? Perché c'erano dei palombari? Scuote la testa. C'erano delle vere e proprie compagnie con patroni veneziani e manovalanza greca. Sommozzatori. Che anche nel freddo mare di quell'inverno del 1583 si gettavano in acqua, in apnea, ricoperti solo di uno strato di grasso. E riuscirono a portare su parecchio. Subacquei nel XVI secolo? Mi pare strano. «Guarda – sottolinea – che c'erano anche in età romana». Una corporazione di sommozzatori: gli *urinatores*, specializzati proprio nel recupero di beni dispersi a seguito di affondamenti o naufragi di navi.

Questa poi non me l'aspettavo. Lo guardo. M., la storia è finita? Quasi. Mi racconta di Gnalic. Di come la galera sia stata trovata negli anni Sessanta. Poi sono tornati a lavorarci. Con uno scavo che continua ancora oggi. Lui in archivio ha ricostruito tutta la storia della nave. Passo per passo. Registro di carico per registro di carico. Fino ai dati sull'incidente, l'affondamento, il parziale recupero. Mi parla dei cannoni trovati. Dei lampadari. Delle sete damascate. Delle camicie e dei camiciotti. Delle barre di stagno. Del mercurio. Dell'ottone. Tutto tirato su e messo in un museo a Biograd. Una bella storia, gli dico. Annuisce. E comincia a parlarmi d'oggi. Delle nuove tecniche. Di un guanto digitalizzato francese che ti permette sott'acqua di toccare gli oggetti e un impulso ne riporta al computer sagome e dimensioni. Delle difficoltà di lavorare per mare, sotto il mare. Di quanto ci sia bisogno di energie, capacità, competenze. E, soprattutto, di fondi. Che da noi mancano, dice. In Italia, mancano. E che dei relitti non importa quasi più niente a nessuno: abbandonati, si piegano, si rompono, vanno in mille pezzi. Queste magiche risorse del nostro mare fra un po' scompariranno, per sempre. Ci vuole salvaguardia e attenzione, mentre nei musei si rovinano. Tutti figli suoi, sembrano i relitti. Figli abbandonati e persi. E mi guarda. E come il mare, da calmo e tranquillo, lui diventa, in un attimo, ombroso.

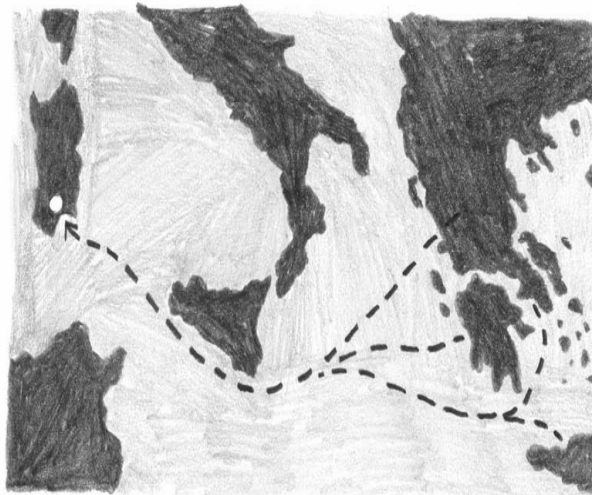
1



2



3



1 SCENA UNO

1200-1300 d.C. CIRCA

2 SCENA QUATTRO

1492-1560 d.C.

3 SCENA CINQUE

1775 d.C.

Il barcone

Poi, alla fin fine, i barconi sono tutti uguali. Un po' più alti di fiancata, un po' più lunghi, un po' più vecchi o nuovi, a motore, a remi o a vela. Ma, in fondo, sempre tutti uguali. Con lo stesso carico di legna e di sangue. Stesso spazio, isola sperduta in mezzo al mare, dove alberga la disperazione. Però anche luogo della speranza. Di trovare un mondo migliore di quello che si è appena lasciato. Di barconi che trasportavano gente da un capo all'altro nel Mediterraneo ce ne sono sempre stati, da che mondo è mondo. E tutte le volte non è che hanno viaggiato nella stessa direzione, quella di oggi, da sud verso nord. Ma il cammino è stato caotico: da ogni dove per ogni dove, da est a ovest e viceversa, da sud a nord e viceversa. Migliaia e migliaia di viaggi, di affondamenti, di correnti, di onde, di naufragi, di sbarchi che hanno tracciato la rotta emotiva del Mediterraneo. Quella fatta di vite di donne, bambini, vecchi, uomini in fuga da chissà cosa verso chissà chi. Una storia caotica, si diceva. Che non si può racchiudere nelle poche pagine di un capitolo. Occorrerebbero infatti volumi e volumi. Ma di questi viaggi, di questa disperazione, di queste emozioni, di questi barconi sovraffollati che a frotte hanno attraversato il Mediterraneo val la pena raccontare qualche episodio. Noi lo facciamo così, da cantastorie: narrando con qualche scena, partendo dalla più lontana, la più remota.

Scena uno. La guerra era stata atroce. Durata dieci anni. Finita nella maniera peggiore. La città incendiata. I morti e gli stupri per strada. I pochi superstiti, a brandelli, raccoglietici – donne, uomini, vecchi e bambini – intorno all'unico che li potesse guidare. Cercavano un capo, tutti. E lo trovano: qualcuno che, però, non voleva affatto essere capo, perché era disperato come gli altri, esausto per quello che aveva visto e che aveva vissuto. Si chiama Enea. Lui coi suoi salgono su barconi, spinti più dalla paura che da un senso reale di cosa avrebbero potuto trovare, lì sul mare. Da lontano, mentre sono al largo, vedono spegnersi le fiamme della loro città, Troia. E comincia il

peregrinare. Da una parte all'altra del Mediterraneo. Lento, insulso. A tratti folle.

Si comincia dalla Tracia. Dovrebbe essere una terra accogliente. Che si rivela invece ostile, coi rami di mirto che si spezzano e lasciano colare il sangue di Polidoro, figlio di Priamo. Poi c'è Delo, terra di misteri, di oracoli. «Exquirite antiquam matrem», andate alla ricerca delle vostre radici, è la profezia: all'inizio difficile da capire, spiega poco e spinge i barconi di Enea verso Creta. Dove i troiani sbarcano. Sembra andare tutto bene. Ma la peste arriva, all'improvviso: segno nefasto, inequivocabile. Non è quella la terra promessa. I Penati appaiono in sogno a Enea: la meta, dicono, è un'altra, l'Italia. Bisogna risalire sui barconi e ripartire. E si ricomincia: tra tempeste, prodigi, confusione, assalti di mostri. Le isole Strofadi, l'Epiro, la terra dei Ciclopi, Drepano dove muore Anchise, il padre di Enea. E ancora bufere e turbini che spingono i barconi ancor più lontano da quella che avrebbe dovuto essere la meta. Le correnti hanno infatti disposto diversamente e i troiani si ritrovano in Africa. A Cartagine, da Didone. I profughi sembrano fermarsi. Tutto pare vada bene. Addirittura tra la regina ed Enea è sbocciato l'amore. I due popoli si possono fondere, cartaginesi e troiani insieme. Invece no. Gli dèi hanno stabilito diversamente. Enea parte. Didone si uccide. Il viaggio riprende. Prosegue, tra altri lutti e altre avventure. E si va dritto per dritto. Fino alla Sicilia. Da qui, si volta a settentrione, risalendo il Tirreno. Costa costa come si farà per secoli. C'è Palinuro. C'è Cuma. C'è Gaeta. C'è il Circeo. E, finalmente, i barconi si fermano alla foce del Tevere. Fine del viaggio di Enea e inizio di un'altra storia.

Scena due. Sono trascorsi più di un migliaio d'anni. Sul Mediterraneo l'impero di Roma sta tramontando in maniera traumatica. Al suo interno nuovi popoli si muovono a sciami, talvolta rapidi talvolta no, viaggiando e portandosi dietro tutto quello che serve, donne, bambini, carri, cavalli, masserizie. Attraversano l'impero. Lo vogliono. Lo desiderano. Lo occupano. E toccano il mare. Alcuni, a questo punto, lo rifuggono. Non gli interessa. È lontano dai loro desideri. Altri no. Capiscono che il mare è un'opportunità. Una nuova opportunità. E che, se si attraversa il mare e lo si sfrutta, ci sono altre terre da conquistare. Questi sono i vandali.

Il loro cammino è stato straordinario. Come altre popolazioni, hanno percorso un numero di miglia inimmaginabile per vedere il mare. I loro

antenati arrivano dai confini del mondo. Forse da un altro mare. Freddo. Lontano. Irraggiungibile. Il Baltico. Sono gruppi. Bande. Clan. Premono ai confini dell'impero. Forniscono armati e chiedono tributi. Attaccano, in Pannonia, in Dacia. Si alleano ad altri popoli, ai burgundi, ai lugii, e rompono i confini sul Danubio. Siamo nella seconda metà del III secolo. Intanto continuano a marciare. Sempre nello stesso modo. Caotico. Confuso. A sprazzi. Varcano nuovi confini. E da Costantino ottengono di stabilirsi in Pannonia.

Ma arrivano gli unni. In Pannonia non si può più restare. E i vandali riprendono il cammino. Quanti sono? Difficile dirlo. Settanta, ottantamila di cui la maggior parte donne e bambini. Un popolo in fuga che si mescola a tanti altri che si muovono nella stessa maniera alla ricerca di spazi, di luoghi dove potersi stabilire. Si fanno largo, lungo il Reno. Entrano in Gallia, razziando città e villaggi che trovano lungo il percorso. Superano i Pirenei, dove per due anni distruggono e saccheggiano tutto ciò che possono. E, come scrive nel 410 il cronista Idazio, «la punizione di Dio, preannunciata dai profeti, si verificò con le quattro piaghe che devastarono l'intera Terra: ferro, carestia, peste e le bestie». Le bestie sono i vandali. Che occupano tutta la Spagna, tranne la Tarraconense. E toccano adesso, davvero, per la prima volta il mare. Imparano che esistono porti e navi. Se ne impossessano. Cominciano ad attraversare il Mediterraneo. Fanno i pirati. Ma sono anche viaggiatori efficaci che non solo sfruttano le tecniche romane di navigazione ma a tratti le innovano.

In Spagna però arrivano i visigoti. E allora tocca di nuovo scappare. I vandali ora li guida Genserico. La Spagna non è più sicura. Bisogna trovare nuovi approdi. Come? Questa volta non per terra ma per mare. E un intero popolo viene imbarcato. Barconi si muovono dalla Spagna verso l'Africa. Quindici chilometri dividono una costa dall'altra. Arrivati in Africa i vandali dilagano in Mauritania, Numidia, Zeugitana. Cadono nelle loro mani tante città, tra cui l'Ipbona di Agostino; e Cartagine, nel 439. Finisce un tempo e ne comincia uno nuovo. Dei migranti vandali d'Africa. Che qui creano un nuovo regno, della durata di circa cent'anni. Fino al ritorno di Bisanzio.

Scena tre. A differenza di oggi, i barconi, col loro carico di profughi, di morte e di dolore, non andavano dall'Africa verso la Sicilia, in cerca di salvezza. Bensì, tutto al contrario, dall'isola verso la costa opposta. Il tempo è

quello dell'invasione normanna della Sicilia. Comincia nel 1061 con lo sbarco a Calgara, a sud di Messina. E da lì, con alterne vicende, si espande fino al 1072 quando gli Altavilla e i loro uomini prendono Palermo. Ma non termina ancora. Per completarla, ci vorrà un altro ventennio. Finisce tutto il 23 febbraio 1091, appena pochi anni prima dell'inizio della crociata: una data luttuosa per i musulmani.

Il cambiamento provocato dai normanni è epocale. E non riguarda solo la Sicilia ma l'intera Europa. Perché l'isola con le sue città, che erano la punta più settentrionale dell'enorme ecumene musulmano che andava dall'Indo a Grenada, vengono ora risucchiate nell'universo occidentale latino-cristiano e diventano giocoforza parte di questo mondo. Con un processo che scardina qualunque equilibrio pregresso, con un'élite di importazione che si insinua in profondità e impone le sue regole e i suoi costumi a tutto l'ambiente musulmano, in un contesto dove la diseguaglianza politica e sociale tra dominanti e dominati diventa contrapposizione etnica e religiosa tra cristiani e musulmani. A questa fase segue immediatamente la cristianizzazione e latinizzazione dell'intero territorio, grazie anche a un'altra immigrazione di massa. Di gente che viene dall'Italia padana, dal Nord Europa e dalle aree peninsulari del Sud Italia che cerca – e spesso trova – nella Sicilia un nuovo Eldorado.

Questo è il destino per i musulmani. Emarginati. Sottomessi. Via via indeboliti dalla nuova presenza normanna e cristiana. Però, tra essi, non tutti reagiscono nello stesso modo. C'è chi si adatta e convive. E c'è chi invece non ce la fa. E va via. Scappa. Sui barconi, verso l'Egitto, l'Africa. Verso una terra che sapevano avrebbe potuto garantire, se non migliori condizioni di vita, almeno comunione di lingua e di religione. Sembra che già nei primi anni dopo la conquista sia partito circa un ottavo della popolazione musulmana, suppergiù cinquantamila persone. Immaginiamo: vecchi, donne, bambini, uomini. Una moltitudine che spesso trova, nei luoghi di accoglienza di al-Mahdia, Monastir, Susa, Il Cairo oppure in Andalusia, assistenza. Materiale e morale. Con aiuti generosi, senza distinzione di ceto, di età e di sesso, come quella che fornisce a al-Mahdia l'imam al-Mazari.

Soprattutto scappa la gente che il viaggio può pagarselo. I migliori artigiani. I commercianti che potevano contare su diffuse reti di relazione. Uomini di scienza. Di legge. Di fede. Di loro non ci resta più niente. Parafrasando il Corano, non c'è nessuna terra che racconti la loro storia. Tranne che per uno.

Un poeta. Il più grande poeta della Sicilia musulmana, Ibn Hamdis, che lascia l'isola a poco più di vent'anni intorno al 1075, e vive una lunga vita raminga tra il Nord Africa e la Spagna, dove muore nel 1133. I seimila versi del suo *Diwan* sono tipici della tradizione araba. Poesie d'amore. D'encomio. Di descrizione. Resta a lui, come a tanti altri suoi conterranei che scelsero la fuga, una sola cosa: la *hasra*, la nostalgia verso la madrepatria. E, quando muore, lascia una preghiera: vuole essere seppellito col corpo rivolto verso l'isola creata nel cuore del mare da Allah. La Sicilia.

Scena quattro. 31 marzo 1492. Osservate il calendario. Un mese dopo muore Lorenzo il Magnifico. Cinque mesi dopo parte per il suo primo viaggio Cristoforo Colombo. Che anno, il 1492. Ma il 31 marzo è una data scritta a lettere di fuoco nel calendario della diaspora ebraica. Perché è la data dell'editto dell'Alhambra. Lo emanano Ferdinando d'Aragona e Isabella di Castiglia, che regnano sulla Spagna. La decisione è semplice. Gli ebrei devono andare via dal paese. La Spagna non li vuole più. Senza se e senza ma. Espulsi. Anche qui come nella Sicilia normanna c'è chi aspetta. Si nasconde. Si converte. Ma è solo una facciata. Dentro la propria casa e la propria intimità si resta ebrei. La maggior parte però degli ebrei di Spagna, i Sefarditi, se ne vanno. Costretti. Per mare. Coi barconi. Con un viaggio disperato. Come sono sempre disperati i viaggi dei profughi. Senza più casa né terra. Così un cronista:

in campo aperto gli Ebrei si riposano un po'. Gli uni cadono dalla stanchezza, gli altri perché sono malati. Alcuni muoiono, altri nascono sul ciglio della strada. Ogni cristiano che vede questi miserabili viene preso dalla pietà. La gente del popolo si mescola tra di loro e pregandoli di sottomettersi al battesimo. Ma il rabbino subito si presenta e incoraggia gli stanchi ed i disperati. Spostandosi le donne cantano e i bambini battono il tamburo e suonano la tromba. Quando vedono il mare, gli uomini e le donne iniziano a piangere, si strappano i capelli e implorano l'Onnipotente per avere grazia e miracoli. Per ore e ore stanno lì e guardano l'acqua.

Il viaggio è appena iniziato, perché ora comincia la parte peggiore. Il mare aperto. Per gente che ha a malapena visto il mare doveva essere il terrore. Le mete della diaspora sefardita ora, tra la fine del Quattrocento e il secolo successivo, naturalmente riguardano poco l'Europa cristiana. Meglio il mondo musulmano e ottomano dove c'è un'antica tradizione di tolleranza. Il Nord Africa allora: Marocco, Algeria. L'Egitto. Il Medio Oriente. La penisola ellenica. La Turchia. Il cuore dell'impero ottomano. Per poi spingersi verso l'interno, verso i paesi balcanici.

Leggenda vuole che il sultano Bayazid II quando vide arrivare gli ebrei a Istanbul abbia detto, suppergiù: «Che stupidi gli spagnoli e i loro re che cacciano i loro migliori cittadini e li regalano ai loro peggiori nemici». Fu grande la rivincita sefardita nel Mediterraneo orientale. E caotica la loro capitale, Salonicco. I primi ebrei arrivarono da Maiorca, proprio nel 1492. Seguiti da gente dell'entroterra spagnolo e della Sicilia. Poi, un fiume in piena: ebrei aragonesi, valenzani, calabresi, pugliesi, provenzali, napoletani. Tra il 1540 e il 1560 fu il turno dei portoghesi. E dopo vi trovarono rifugio anche ebrei askhenaziti, originari dell'Austria, della Transilvania e dell'Ungheria. A metà del Cinquecento Salonicco diventa la Gerusalemme dei Balcani, dove il 50% della popolazione era ebraica. Un secolo dopo, all'epoca del mistico messia Sabbatai Sevi, la presenza ebraica progredisce: erano diventati quasi i tre quarti della popolazione. Una comunità ricca, attiva nei commerci, e colta, superbamente colta. Che dal 1945 non esiste più. Il 98% della popolazione ebraica di Salonicco è stata sterminata durante la seconda guerra mondiale, nei campi nazisti.

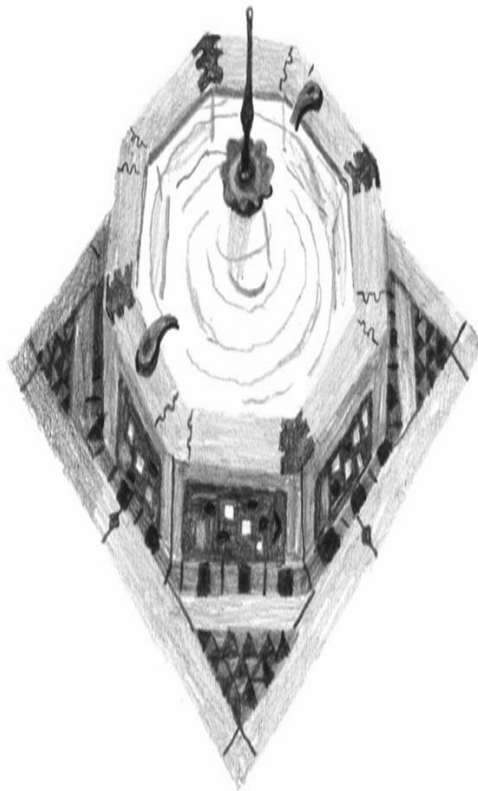
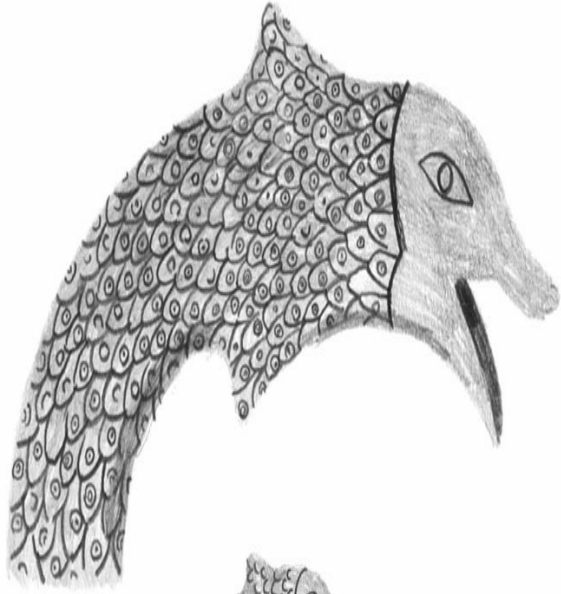
Scena cinque. Poi ci sono migrazioni più piccole. Meno percettibili, ma tante. Che solcano in lungo e in largo il Mediterraneo. Di comunità con numeri più esigui ma con storie non per questo meno trascinanti, meno coinvolgenti. Ma sempre con le stesse modalità. Barconi, barconi, barconi. Tra le più affascinanti c'è una storia che lega la Grecia alla Sardegna. Siamo negli anni Settanta del Settecento. La guerra è esplosa. I greci non sopportano più il dominio ottomano. Scoppia una rivolta contro i turchi che è anche guerra religiosa, di greci-ortodossi contro musulmani. Ma le cose vanno male. Sebbene essa acquisti un sapore internazionale, con i russi che si alleano coi greci, quest'ultimi perdono. E, come sempre, chi può fugge, per evitare rappresaglie. Chi vive sul mare scappa per mare. Gruppi di greci-ortodossi finiscono a Cagliari. I primi ad arrivare si chiamano Staico. Arrivano e aprono bottega tra il 1775 e il 1776. Si mettono a fare cappotti di un tipo particolare, *su sereniccu*, destinati a un certo successo. Con loro, ne arrivano tanti altri di greci che creano in città una vivace comunità di esuli. Che cresce nel corso dell'Ottocento. Vendono manufatti, lo abbiamo visto. Ma soprattutto si ingegnano a commerciare lane, pelli di capra e capretto, cuoi. E inseriscono Cagliari in un network internazionale, attraverso il porto di Marsiglia.

Scena sei. Dove finisce la Sicilia? Nel Maghreb. E dove comincia? Nel Maghreb. Sembra la pensassero così i siciliani che, tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, se ne andarono emigranti al di là del Mediterraneo. Con i barconi, in Tunisia. L'occasione fu il lavoro. Nuove e inaspettate possibilità di lavoro. La Tunisia era allora sotto protettorato francese. Che aveva portato con sé investimenti che si tradussero in lavori pubblici, apertura di miniere, industrie, bonifiche agricole. Dalla sponda italiana, una Sicilia poverissima, le notizie arrivarono come un miraggio. La promessa di una vita nuova. Si misero in mare in tanti. Soprattutto poveri e poverissimi. In Sicilia la crisi era forte. Lo sfruttamento altrettanto. Le rivolte dei fasci siciliani negli anni Novanta dell'Ottocento fecero il resto.

Era un miscuglio quello che nutrì i barconi per la Tunisia. Famiglie. Braccianti. Operai. Renitenti alla leva. Pregiudicati. Piccoloborghesi colpiti dalla crisi. Pescatori. Qualche imprenditore. Tutti per mare. Portandosi dietro quello che avevano: le proprie tradizioni, abitudini, culture, cibi, feste, madonne. Tanto da ricreare la Sicilia in Tunisia. Nelle città dove si insediano, nei paesi che occupano. Con quartieri solo loro. Esclusivi. Emarginati. Che i francesi chiamarono così: *petites Siciles*, piccole Sicilie. A Tunisi, a La Goulette, a Biserta, a Hammam Lif, a Grombalia, a Redeyef, a Susa, a Sfax e così via.

Nel 1905 la piccola Sicilia di Tunisi, come appare? Niente di differente da una baraccopoli. Verso il mare, tra uno spazio acquitrinoso, le mura della città e il lago di Tunisi. Centinaia di casette e di baracche bianche. Abitate da gente considerata poverissima dagli stessi tunisini. Basta una testimonianza, di chi queste cose le ha vissute: «Eravamo tutti molto poveri. Poverissimi. Allo stremo delle forze per cercare di mettere da parte due soldi. Si viveva tutti stipati in una casupola. Troppe le famiglie numerose». Baracche, povertà, grappoli di uomini attaccati gli uni agli altri. Con lo stigma, dato ai siciliani, di essere violenti e rissosi. Ladri. Malandrini. Mafiosi. Cosa c'è di differente dai ghetti etnici di oggi? Da come guardiamo, con diffidenza, gli stranieri delle nostre periferie? Gente vittima di altri viaggi, di altre speranze, di altri sogni, di altri barconi?

Scena sette. Mediterraneo. Barconi. Oggi.



La fontana

Una bocca di fontana. Il volto di un pesce o di un delfino, stilizzato, come sorrisse; le scaglie e la testa a dare un senso di elegante movimento. Fusione in lega a base di rame. A guardarla da vicino (la forma delle scaglie, il disegno dell'occhio...) ci vedi l'influenza dell'Asia centrale e, da lì, anche qualcosa della cultura moghul e persino dell'arte cinese. E questo è vero anche più in generale: non capisci l'arte islamica se non guardi sino all'Asia più profonda. Nel XVIII secolo, quella bocca a forma di pesce faceva bella mostra di sé in un giardino di Damasco. Dove, esattamente, non lo sapremo mai. Tutte le case e i palazzi della città vecchia avevano un cortile centrale, nascosto, chiuso da alte mura con al centro una fontana, spesso ottagonale; di pietra bianca, talvolta decorata con intarsi geometrici. La nostra bocca a forma di pesce stava lì, di fronte alla sua gemella; e l'acqua usciva da loro con un mormorio che si spandeva per tutta la casa, rinfrescando le ombre del giardino, tra fiori e alberi da frutto.

Nel XVIII secolo Damasco era ottomana da duecento anni. Storia lunga: storia di eserciti nomadi che da tempo si erano insediati nel mondo musulmano. E tra essi, a metà del XV secolo, l'espansione della dinastia turca degli Osmanli, così chiamati dal nome del loro fondatore Osman e diventati poi, nelle pronunce europee, gli Ottomani. Dalla metà del secolo XIV si erano spinti sempre più verso i territori dell'ormai debole impero di Bisanzio. In Anatolia prima, nei Balcani poi. Il 29 maggio 1453 il sultano Maometto II era entrato a Costantinopoli facendone la capitale di un nuovo impero mediterraneo. Un impero che rapidamente aveva assorbito anche una parte considerevole dei paesi musulmani vicini. Nel 1516, infine, era caduta la Siria. E Damasco con essa: stessa religione, nuovi governatori, nuove tasse.

Due secoli dopo, ai tempi della nostra fontana, Damasco non era poi cambiata tanto rispetto ai secoli precedenti. La città vecchia era ancora lo

stesso dedalo di stradine e vicoli ciechi, ordinate secondo l'antico asse viario romano. I quartieri erano separati l'uno dall'altro da cancelli che potevano essere chiusi durante la notte. Le zone commerciali avevano i loro regolamenti ed erano in parte autogestite, con le corporazioni a supervisionare ognuna le sue parti di mercato. Le autorità ottomane, insomma, non dovevano far molto, ma erano comunque ben presenti: nelle questioni giuridiche ad esempio, ma anche nei rifornimenti di cibo, nella pulizia delle strade e, appunto, nella gestione dell'acqua. Perché l'acqua era davvero una questione centrale a Damasco. Dall'alto, in quegli anni, lo si sarebbe capito subito: stradine gialle di pietre riarse dal sole, interrotte talvolta dai vasti spiazzi delle moschee; e a guardar meglio una fitta rete di canali, fontane e pozzi domestici, gli indizi affioranti di una trama nascosta e profonda. Per vederlo da vicino quel mondo si sarebbe dovuta seguire l'acqua dentro la fontana. Magari, scavando un po' sarebbero apparse vecchie tubature in terracotta, e di lì un sistema più complesso, fatto di condotte per l'acqua e di altre gallerie ormai essiccate. Quel tipo di cunicoli che permetteva a serpenti e scorpioni di salire sino alla superficie e che nei cortili delle case era meglio chiudere con delle grate per evitare pericolose sorprese. Seguendo però le condotte di terracotta funzionanti, si sarebbero invece incontrate altre vie d'acqua più importanti e progressivamente più grandi. E solo a quel punto, in quel mondo scuro e gocciolante, si sarebbe capito quanto la rete fosse complessa e antica. Perché la vera antichità di Damasco si mostrava qui, nel sottosuolo. Tubi e condotte aperte dai nabatei, perfezionate dai romani e riutilizzate dagli omayyadi. E, prima di tutto questo, una geologia che era quasi un destino: perché Damasco era un'oasi, poggiata al limitare dei monti dell'Antilibano; le alture da cui sgorgavano le acque del fiume Barada, il corso d'acqua che per millenni avrebbe dissetato la città e il suo territorio.

Quell'acqua, insomma, disegnava una storia antica, più antica e più vasta di Damasco. Una storia che non sarebbe sbagliato definire mediterranea. Perché sulle coste di quel mare e nei suoi interni assolati, l'acqua è sempre stata il problema. Scarsa in moltissimi luoghi, più o meno assente in altri. Non è un caso quindi che le maggiori civiltà di questa parte del mondo siano cresciute accanto ai grandi fiumi: maestose vie d'acqua navigabili e, allo stesso tempo, inesauribili fonti di irrigazione per i territori circostanti. Trasportare l'acqua,

conservarla e renderla fruibile: le soluzioni a questo problema hanno una storia a dir poco lunga.

La noria, ad esempio, apparve in Mesopotamia parecchi secoli prima di Cristo: una grande ruota in grado di sollevare e raccogliere acqua sfruttando la corrente di un fiume; come quelle imponenti che oggi si mostrano in Siria, sul fiume Oronte.

Ancora più antichi i *qanat*, forse la tecnologia idraulica di maggior successo in quelle regioni. Nacquero in Persia e si diffusero ovunque, in Asia sin verso la Cina e in Occidente, lungo tutta l'Africa settentrionale. Il sistema era relativamente semplice ma ingegnoso: una serie di cunicoli verticali simili a pozzi, collegati da un canale sotterraneo in lieve pendenza. Questi cunicoli attingevano a una falda acquifera sfruttando la forza di gravità e permettevano così di trasportare l'acqua a grandi distanze, anche in zone dal clima caldo e secco. Solo gli acquedotti romani avrebbero fatto di meglio. E il principio era per giunta simile: all'inizio, anche per i romani, erano stati cunicoli sotterranei che portavano acqua sfruttando la pendenza naturale. Poi vennero gli acquedotti veri e propri, ad alto livello, su arcate capaci di far scorrere l'acqua per decine di chilometri. In epoca imperiale essi erano ormai vere opere d'arte. Plinio, ad esempio, ne parlava con grande ammirazione:

Chi vorrà considerare con attenzione la quantità delle acque di uso pubblico per le terme, le piscine, le fontane, le case, i giardini; la distanza da cui l'acqua viene, i condotti che sono stati costruiti, i monti che sono stati perforati, le valli che sono state superate, dovrà riconoscere che nulla in tutto il mondo è mai esistito di più meraviglioso.

Quell'acqua raggiungeva campi, giardini, frutteti; e naturalmente città. Roma all'epoca del suo fulgore era alimentata da ben undici acquedotti. Ogni abitante dell'Urbe aveva a disposizione un quantitativo d'acqua pari al doppio di quello a cui può attingere un abitante di oggi. Impressionante ma non troppo, considerate le dimensioni: in fondo, tolto l'uso privato, occorreva rifornire d'acqua 11 grandi terme, 856 bagni, 15 ninfei o fontane monumentali, 2 naumachie, 3 laghi o piscine, e circa 1.300 fontane... Un intrico di tubi in piombo e terracotta; e l'acqua all'interno spinta da un sistema di dislivelli, torri d'acqua e serbatoi. Poi le cisterne, che permettevano di conservare l'acqua piovana, convogliata attraverso pozzetti e tubi di piombo. Come quella, famosissima, di Costantinopoli, oggi forse rovinata un po' troppo dal turismo, ma sino al secolo scorso visitabile in barca, come fosse stato un lago ornato da una foresta di colonne.

Roma diffuse e impose questa tecnologia ovunque nel suo impero, ben oltre il Mediterraneo, sino alla piovosa Britannia, ma soprattutto nelle zone più calde, in Africa settentrionale e nel Vicino Oriente. Ed è a questo vasto insieme di conoscenze che attinsero gli arabi musulmani nella loro espansione, integrando con le più antiche tradizioni locali, come i *qanat*, appunto.

Perché senza l'acqua nessuna città poteva sopravvivere. Senza l'acqua, nelle regioni del Mediterraneo, nessuna città poteva neppure essere fondata. A leggere le cronache dei più antichi viaggiatori musulmani si capisce chiaramente che era quello il problema: conservare l'acqua. E non c'è allora descrizione di città che non accenni ai vari sistemi utilizzati: cisterne, fonti, condutture... Ogni città aveva il suo metodo per sopravvivere, mostrava il suo peculiare rapporto con l'acqua.

C'erano città ad esempio che avevano seguito la lezione degli antichi ed erano sorte vicino a grandi fiumi: come Baghdad o Mosul, che si specchiavano nel Tigri, o Il Cairo, nata sul Nilo. Ma i grandi fiumi non erano così diffusi in quel mondo arido e bisognava accontentarsi. Così la maggioranza delle città islamiche ricorse a più modesti corsi d'acqua o alle sorgenti. Magari recuperando e perfezionando la tecnica dei *qanat*: che continuavano a funzionare nelle zone aride. In Persia, ad esempio, tra Ispahan e Qom, nel X secolo si poteva ammirare una vera e propria rete di tali canalizzazioni, gestite e curate con attenzione dal potere politico. Altrove gli acquedotti romani svolgevano egregiamente il loro lavoro: nelle città spagnole di Jaén e Helva, ad esempio, o a Tunisi, dove i governatori musulmani avrebbero restaurato gran parte del sistema idraulico romano.

In ogni caso, *qanat* o acquedotto che fosse, una volta instradata, l'acqua giungeva alle porte delle città e lì cominciavano altri problemi. Da una parte bisognava immagazzinarla, dall'altra organizzarne la distribuzione. Ovunque e sin dall'inizio, i governanti musulmani si distinsero nella costruzione di grandi cisterne, come quelle di Kairouan o di Marrakesh. Ovunque le città recuperarono, migliorarono e ingrandirono la rete sotterranea di canalizzazioni. Un mondo davvero mediterraneo, quello delle acque sotterranee. A Palermo, ad esempio, i viaggiatori arabi raccontavano di numerose fonti, di orti e dei tanti mulini ad acqua; e delle acque potabili spesso attinte attraverso pozzi scavati nelle case. *Qanat* anche quelli: scavati tra IX e X secolo, alle cui acque si accedeva appunto attraverso una rete di

pozzi ricavati nella pietra tufacea della città. Una rete che avrebbe alimentato la città per secoli. Una rete simile a tantissime altre attorno alle coste del Mediterraneo, che si manifestava in superficie nelle fontane, nei bagni e, soprattutto, nei fiori e nelle fronde rigogliose dei giardini.

Verrebbe quasi da dire che il più profondo senso dell'acqua stava proprio in quei luoghi nascosti, in quello scorrere di canali e fontane tra le piante. Come fossero oasi nel deserto. E non si tratta di una facile similitudine: perché le oasi nel mondo islamico erano ovunque. Anzi, a ben guardare, c'era proprio un'oasi all'origine stessa dell'islam. Era il 622 d.C. quando il profeta Muhammad aveva preso la decisione di compiere la *hijra*, la migrazione, da Mecca a Yathrib, dove avrebbe fondato il primo nucleo sociale retto dalle norme che Dio gli stava comunicando. E quel luogo, Yathrib, era di fatto un'oasi della penisola arabica. Una grande oasi, ricca di acque sotterranee che scorrevano in numerosi rivi d'acqua al tempo delle piogge; punteggiata da sorgenti e fontane; un'immensa superficie disseminata di case, piccoli villaggi e fortificazioni, coperta di palme da datteri e alberi da frutto. La chiamarono Medina, che in arabo vuol dire «città»: l'oasi poteva essere anche questo.

E il giardino islamico tutto questo lo ricordava: l'opposizione tra piante e deserto, tra luogo coltivato e terra di nessuno, tra nomade e sedentario. L'ombra di una palma, il profumo di un roseto o il mormorio di una fontana erano l'espressione anche di una banale necessità: la difesa dal caldo in primo luogo, e assieme ad essa la convivialità e l'agio. Facile capire perché, per questa via, il giardino sia diventato anche una ripetizione del paradiso. Molte di queste associazioni, peraltro, erano già chiare nel Corano: quando parlava di giardino, infatti, usava parole come *janna* e *firdaws*, indicando con esse anche il paradiso, cioè il giardino riservato ai credenti dopo la morte. La parola *janna*, la più usata, rimanda nella radice all'idea di «ciò che è coperto»: coperto di verde, appunto. Talvolta, quando è usata al plurale (*jannat*), fa riferimento esplicito ai giardini della terra: «Vi ponemmo giardini di palme e di viti e vi facemmo fluire fonti perché ne mangino i frutti» (36, 34-35). Il termine *firdaws* è analogo nel significato: giunge all'arabo dal persiano, ma ricorda l'ebraico biblico e l'aramaico *pardés* (che nella Bibbia vuol dire appunto «giardino» o «frutteto»). La derivazione comune a tutti è dall'avestico *pairidaeza*, termine che in origine significava «riserva di caccia

reale» e che a sua volta passò al greco con *paràdeisos* e di lì alle lingue occidentali donandoci infine il nostro *paradiso*.

Così eccoci di nuovo a Damasco: un'oasi, appunto; e una città colma di fonti e giardini. Sette erano i rami del fiume Barada che entravano nella parte nord della città. L'acqua era poi distribuita all'interno attraverso una rete di canalizzazioni sotterranee o a cielo aperto. Il termine per indicarle è sempre lo stesso: *qanat*, *qanawat*. La distribuzione dell'acqua era assicurata da una serie di ripartitori a sifone, i *tali*, i quali poi smistavano l'acqua nelle varie canalizzazioni. Queste canalizzazioni erano per lo più affittate per lunghi periodi e i locatari avevano il diritto di allacciarvi delle condotte di cui diventavano proprietari. Oltre a questo, in tutta la città, e soprattutto nei quartieri della parte orientale, vi era una serie di pozzi. Una rete costituita da 129 canalizzazioni e prese d'acqua che sbucavano nella città, e una ventina nei sobborghi. Un'attenzione tutta particolare era riservata alle grandi moschee: il carattere pio e meritorio di ogni azione riservata alla moschea e il grande consumo d'acqua che avveniva in queste strutture richiedeva l'attenzione del potere. «L'acqua di queste cisterne è riservata alla moschea», scrivevano i giuristi del tempo, «e nessuno deve farne uso personale per ragioni domestiche. Chiunque utilizzi l'acqua della moschea, immettendosi nella canalizzazione che alimenta la cisterna dovrà contribuire alla sua riparazione proporzionalmente al profitto che ne ha ricavato».

Gestire l'acqua era una questione di potere. Era un obbligo da parte del sovrano o del governatore, ma era anche un mezzo attraverso cui il potente mostrava la sua benevolenza al popolo. A Damasco, Aleppo o a Fès, come nella maggioranza delle città islamiche, le canalizzazioni pubbliche erano finanziate dai *waqf*, fondazioni pie istituite specificamente a tale proposito. E uno dei luoghi dove meglio si mostrava l'azione benevola del sovrano erano le fontane pubbliche (*sabil*). Strutture spesso semplici, talvolta sontuose: di sicuro un elemento costante del paesaggio urbano islamico. Per le autorità cittadine i lavori idrici erano un dovere verso la società, ma anche una fonte di rendita e di merito religioso. Moltiplicare le fontane pubbliche ai bordi o all'entrata della città e rivendicarne la paternità attraverso un'iscrizione sul marmo: erano questi i mezzi più facili per manifestare il loro potere o magari farsi perdonare qualche sbaglio.

E se la distribuzione dell'acqua era un servizio pubblico, è vero pure che la popolazione cittadina, tributaria d'acqua, prendeva a suo carico molte attività

di cura o di restauro. Anche in questo caso i giuristi musulmani erano chiari: se una grande canalizzazione aveva bisogno di riparazioni in parecchi punti, ma i suoi diretti gestori non potevano far fronte alla spesa, gli abitanti dovevano provvedere a ripararla, anche se nessuno poteva essere costretto. Mettere a posto le condotte dell'acqua, insomma era una questione di coscienza e di buona volontà, oltre che, soprattutto, un'opera meritoria.

Tutto questo sarebbe rimasto sostanzialmente inalterato per lungo tempo. Era ancora così quando l'acqua sgorgava dalla nostra bocca di fontana, in un giardino di Damasco del XVIII secolo. Un intricato sistema di condutture e un altrettanto intricato insieme di interessi: sull'uso di dighe, sulla deviazione di qualche tubo, sull'utilizzo delle parti comuni e via dicendo. Perché l'acqua poteva diventare un elemento capace di dividere o di unire. Era sempre così, è sempre stato così. L'acqua continuò per molto tempo a sgorgare dalla nostra bocca di fontana. Talvolta magari scarseggiò, talvolta, nei mesi migliori, fu così abbondante da cambiare il suono stesso del suo zampillio.

È difficile immaginare tutto questo oggi. Dove c'era la nostra fontana, per molti anni c'è stata la guerra. Nel 2016 e nel 2017 il fiume Barada è diventato un target militare. È stato danneggiato; vi hanno versato del gasolio e lo hanno reso inutilizzabile. Almeno per un po'. Dicono che per molto tempo quasi il 70% della popolazione di Damasco sia rimasta senza acqua potabile. Al più, la si aveva a disposizione per qualche ora al giorno. E questo, si sa, porta la sete prima e le malattie poi. Hanno cominciato a girare venditori ambulanti, con acqua presa chissà dove e certo non troppo controllata. Manco a dirlo, l'acqua imbottigliata è diventata quasi un bene di lusso: un quarto del reddito medio di una famiglia veniva utilizzato solo per quello. E se la crisi dell'acqua di Damasco oggi è finita, il segno terribile che essa si porta dietro è ancora lì. Perché ormai è evidente quanto sia fragile quel bene prezioso. Il Mediterraneo lo sa da sempre: l'acqua è vita, desiderio e paura assieme. Val la pena di guardarle con attenzione, quelle bocche di fontana: segno tangibile del paradiso e dell'oasi che tutti noi desideriamo, parlano anche di un equilibrio fragile e di un mondo che chiede rispetto per continuare a donarci la vita.

Note e ringraziamenti

Come il Mediterraneo, anche questo libro è composto di voci, ricordi e volti.

Le pagine dedicate al pane sono un voluto omaggio a Predrag Matvejević (in particolare al suo libro *Pane nostro*, Milano, Garzanti, 2010). La famosissima frase di Giovenale: «Il popolo due sole cose ansiosamente desidera: pane e giochi circensi», *panem et circenses*, si trova in *Satire*, libro X, versi 77-81. La nostra gratitudine poi all'amica Anna Dore del Museo Archeologico di Bologna, per aver ragionato con noi della coppa di Nestore. La scena della tenda di Nestore è descritta nell'*Iliade* al libro XI, versi 623 sgg., mentre la descrizione della coppa è nello stesso libro, ai versi 632-641. Grazie a Veronica Prestini per le visioni di de Nerval e Le Corbusier. Isa Cecchini ci ha invece regalato le luci di Venezia al tempo della visita di Enrico III di Francia nel 1574. Riguardo al portaprofumi, i versi sulla peste di Atene sono quelli celebri del *De rerum natura* di Lucrezio (libro VI, versi 1235-1238). A Marco Morandi, per le ore passate alla chitarra a cercare assieme il suono del Mediterraneo.

La memoria degli emigranti al porto di Genova viene in parte dal bel libro di Edmondo De Amicis, *Sull'Oceano*, del 1889. Per il corallo, le parole di al-Muqaddasi sono in al-Muqaddasi, *Ahsan al-taqasim fi ma'rifat al-aqalim*, ed. M.J. de Goeje, in *Bibliotheca Geographorum Arabicorum*, III, Leiden, Brill, 1906, p. 44; la traduzione è di Francesco Gabrieli, *La letteratura araba*, Milano, Accademia, 1967, pp. 222-223. Il lapidario di Marbodo di Rennes è invece citato nell'edizione italiana a cura di Bruno Basile, *Lapidari*, Roma, Carocci, 2006. Le parole di Folco Quilici sono in *Il mio Mediterraneo*, Milano, Mondadori, 1992: è il nostro modo di ricordare una persona a cui ci legano affetto e insegnamenti. Riguardo alla bussola, il capitolo deve molto alle belle pagine di Chiara Frugoni in *Medioevo sul naso*, Roma-Bari, Laterza, 2001. Per i pupi, la prima citazione dall'*Orlando Furioso* è dal libro I, versi 1-2, la seconda e la terza dai versi 5-6. Le citazioni dal *Don Chisciotte*

vengono invece dal libro II, capp. 3 e 26. Per i relitti, grazie a Mauro Bondioli per averci regalato la preghiera del battesimo della galera. E soprattutto alle ragazze del Garangheo e a Lucio Pezzolo per aver voluto leggere in anteprima questo capitolo. A Giampaolo Salice dobbiamo le notizie sulla migrazione dei greci-ortodossi in Sardegna. Infine, la fontana: un sentito ringraziamento a Marco Galateri di Genola per averci mostrato la bocca di fontana qui riprodotta nel disegno.

Alla memoria di Claudia Evangelisti. Fu lei, per prima, a suggerirci di scrivere un libro insieme.