

Il libro**Che cosa mangiavano
i popoli mediterranei
nei tempi più antichi?**

DI MIMMO NUNNARI

Fernand Braudel - in "Il Mediterraneo il più inimitabile dei testi letterari sul mare nostrum" - ha scritto parole che scolpiscono il volto del mondo mediterraneo come lo scultore scolpisce il monumento di una natura divina: «Che cos'è il Mediterraneo? Mille cose insieme. Non un paesaggio, ma innumerevoli paesaggi. Non un mare, ma un susseguirsi di mari. Non una civiltà, ma una serie di civiltà accatastate le une sulle altre». Insomma, il Mediterraneo nel racconto del famoso storico francese è un mondo complesso brulicante di culture fuse nel tempo, dove la diversità, non l'unità, è la caratteristica saliente. Di Mediterraneo hanno scritto storici, viaggiatori e grandi scrittori, ma mancava nella letteratura mediterranea una storia del «mangiare», un racconto dei modi alimentari mediterranei. Per la prima volta in lingua italiana arriva un libro che ci racconta questa cultura anch'essa importante del Mare Nostrum: il rito del cibo e la storia degli alimenti, che segna i momenti più alti della vita mediterranea, qualunque sia la religione, o la cultura regionale. In "Cibo mediterraneo" (Graphe.it, Edizioni, traduzione di Carla Del Zotto, pagine 205, euro 15,90), Carmel Cassar, ordinario di storia culturale all'università e direttore dell'Istituto di Studi Maltesi, ripercorre le tappe della cultura alimentare del Mediterraneo, dalla preistoria a oggi, consegnandoci una miniera di informazioni, e insieme tante ricette pratiche e replicabili. Che cosa si mangiava in Mesopotamia? E nell'antico Egitto? E nell'antico Israele? Cosa preferivano a tavola i Fenici? I Greci? I Romani? Il viaggio nella storia del cibo di Cassar risponde a queste domande ci serve a capire il ruolo fondamentale che l'alimentazione ha avuto nella comprensione delle pratiche sociali e culturali della preistoria. Il saggio dello storico maltese ci conferma che la dieta mediterranea è un'eredità prima di tutto culturale, oltre che legata indissolubilmente al sacro. Pane, vino, olio, occupano infatti un posto di rilievo nella storia delle religioni monoteiste: gli

oli ungono il neonato, ma anche il moribondo, la colomba con il ramoscello d'ulivo annuncia la fine del diluvio, l'ulivo del Corano è l'albero benedetto, il vino e il pane dell'ultima Cena sono il corpo e il sangue di Gesù Cristo. Per ricostruire la storia del cibo nel Mediterraneo, Cassar ha osservato la vita degli uomini e delle donne del mondo che gira intorno al vecchio mare, le terre di mezzo. Ha tenuto conto degli eventi politici, dei disastri naturali e dei modelli di vita quotidiana nei vari paesi ed è arrivato alla conclusione che l'attuale modello dietetico mediterraneo è frutto di prestiti e di pratiche diverse provenienti da Asia, India, Medio Oriente e America. Per farla breve: nel racconto si parte dalle istruzioni per una zuppa sumera di oltre 4000 anni fa, dalle frittelle greche dell'epoca bizantina, passando per dolcetti ottomani e opulenti stufati dell'Italia rinascimentale fino alla haute cuisine francese. Un vero trionfo del «mangiare mediterraneo».



Carmel Cassar