

Questo articolo si inserisce in una ricerca nella quale stiamo cercando di studiare i modi in cui si creano e si rafforzano i rapporti con l'Altro, mediante l'analisi dello choc culturale che si produce nell'incontro/scontro fra le società quando si vive l'esperienza del cibo, della cucina, dei riti e delle cerimonie legate alla tavola. Tutto questo lavorando su un corpus di testi di viaggiatori europei nei paesi arabi nel corso dell'epoca classica: testi ibridi, perché continuamente ondeggianti fra la testimonianza e la finzione. In che misura la reazione nei confronti del cibo propria dei viaggiatori è rivelatrice di un'attitudine antropologica più ampia, carica di pregiudizi che, mediante l'alimentazione, si estendono a un'intera cultura e a una società nel suo complesso? La trama narrativa di questi testi, se letta semioticamente, può rispondere a una tale domanda, senza nulla togliere né alla testimonianza storica né alla finzione letteraria.

In particolare, la relazione del viaggio della prima spedizione in Arabia della Compagnia delle Indie può essere l'occasione per mettere a confronto due universi culturali praticamente opposti che s'ignorano a vicenda. Il caffè, in questo quadro, gioca il ruolo di un vero e proprio attante narrativo. Da un lato, a partire dalla descrizione di questo prodotto, della sua storia e dei modi della sua preparazione, riesce possibile scoprire in una certa cultura le maniere in cui, distendendosi, ci si appresta alla convivialità. D'altro lato, il caffè diviene il simbolo di come, in tutt'altra cultura, ci si lascia andare all'intolleranza e al fanatismo.

### 1. L'Arabia felice di Jean de la Roque: il caffè come mediatore culturale

In La Roque c'è un solo prodotto che focalizza l'attenzione del viaggiatore, costituendo il motivo principale del viaggio. Questa importanza dipende sia dalla rarità di tale prodotto sia dagli intrecci economico-politici fra le grandi potenze europee del tempo, che giustificano la stessa relazione di La Roque. Dipende cioè dai valori relativi attribuiti all'Oriente e in generale agli orientali. Così, il caffè diviene al tempo stesso soggetto e oggetto. Il *Viaggio nell'Arabia felice* di La Roque è il racconto degli eventi che hanno avuto luogo fra il 6 gennaio del 1708 e l'8 maggio 1710, date d'inizio e fine del soggiorno della prima spedizione francese in Arabia. Il volume, pubblicato nel 1715, si compone di cinque lettere inviate da M. De Champloret all'autore<sup>2</sup>, nonché da una relazione sulla seconda spedizione intrapresa fra il 1711 e il 1713, e di un trattato sul caffè. La relazione di La Roque colma un vuoto e si iscrive in una serie di opere aventi per soggetto la società e la cultura arabe, come la *La Bibliothèque orientale* de Barthélemy d'Herbelot (1697) e *Les Mille et une nuits* tradotto da Galland (1703-1717)<sup>3</sup>. La stampa dell'epoca riserva una accoglienza favorevole al *Voyage de l'Arabie heureuse*<sup>4</sup>. Il fascicolo del 27 aprile 1716 del *Journal des savants* riporta: "Resoconto curioso e fedele su un paese sinora poco conosciuto dai geografi



## ***Viator in tabula.* Orientalismi e arte culinaria nell'epoca classica**

Mohammed Bernoussi

e viaggiatori francesi. Il brano dove si parla del re dello Yemen è fra i più gradevoli del libro"<sup>5</sup>. Al di là delle curiosità, la parte sul caffè rappresenta una materia implicitamente ricca e permette di leggere alcuni aspetti di una cultura e di una società a lungo ignorati. Cosa che rende il libro interessante. Il caffè acquisisce lo statuto di segno e di simbolo. Esso opera anche come indice di tutta una cultura ignorata o poco conosciuta. Come si manifesta la scrittura del caffè sul piano dell'espressione? come va a riarticolare una cultura culinaria già costituita? Ecco le questioni di cui parleremo.

### 1.1. Il caffè come attante

Il racconto presenta già dall'inizio il caffè come l'oggetto di una ricerca. Questa ricerca, lungo la narrazione, è costellata di pericoli, lotte, delusioni e speranze. La spedizione francese, composta di due navi, lascia Brest il 5 gennaio 1708 e segue un itinerario che passa dal Madagascar, Ade, Tagora e Moka. Le regioni attraversate sono oggetto di rapide descrizioni, oppure di inventari più accurati, animati a loro volta da qualche episodio di assalto alle navi. A questi episodi di terrore succedono passi descrittivi sulle attrattive e il fascino dei vari paesi. Ma dall'arrivo a Moka le descrizioni si fanno più precise. Che cosa ci insegna questo viaggio a proposito della società dello Yemen relativa all'inizio del XVIII secolo?

Si tratta di un paese prospero, intorno al quale ruota l'economia di tutta la regione, grazie alle montagne ricche di alberi di caffè, piante aromatiche, incensi e gomme. I primi contatti con la popolazione lasciano una buona impressione ai nostri viaggiatori, che trovano gli arabi "buona gente e molto più educata di quanto avremmo potuto pensare in quanto stranieri"<sup>6</sup>. La descrizione delle donne costituisce una messa in scena molto elaborata. Ad Aden la casa dove alloggiano i nostri viaggiatori sta di fronte a un'altra dove essi con-

statano la presenza di molte donne. La prossimità di queste belle reclusi e gli ostacoli raffigurati in termini di persiane socchiuse e altri divieti poco visibili scrivono immediatamente la situazione in una prospettiva di tensione e di conquista. Prossimità e allontanamenti, tensioni e divieti:

All'inizio le dame si nascondevano con grande cura e non aprivano per nulla le persiane. Piacque però a sette o otto dei nostri volontari, giovani di buona famiglia che avevo imbarcato sul mio vascello [...], di divertirsi un po' la sera nel cortile [...] con danze e canzoni ininterrotte, spesso sotto le finestre delle dame. In un primo tempo non fu sufficiente per tranquillizzarle. Ma a poco a poco cominciarono socchiudere le persiane, come per vedere le danze, e poi le aprirono del tutto. Ben presto cominciammo a sentire queste dame che cantavano le stesse arie...

A questo punto il racconto si dispiega, al modo delle persiane che s'aprono dolcemente al suono della musica, divenendo enumerazione progressiva delle tappe necessarie di una conquista al termine della quale le belle e timide vicine si mostrano particolarmente sensibili all'azione degli stranieri. Il seguito della vicenda opera un rovesciamento della situazione: una delle affascinanti reclusi cerca di attirare l'attenzione del viaggiatore.

Tutto ciò contrasta con il discorso sullo Yemen e su certi aspetti del potere e del suo esercizio in quel paese. Ciò che sorprende i nostri viaggiatori è la semplicità del re e del suo palazzo. L'interno è molto modesto, e le camere dispongono tutt'al più di qualche tappeto a guisa di arredamento. Un altro oggetto di sorpresa è la preghiera del venerdì e le misure prese dal re per una tale occasione. La diffidenza del re, e le sue precauzioni nel condurre la preghiera in un luogo aperto e lontano dalla città, trovano la loro spiegazione, per i viaggiatori, nell'assenza di un erede. La monarchia dello Yemen non è ereditaria, il potere è tenuto dal più forte. Così, dopo aver ricordato il modo in cui Alì fu assassinato il giorno della preghiera in una moschea, La Roque aggiunge: "Le testimonianze dicono che il reame non è ereditario, e che il principe che riesce ad avere il maggior numero di amici, e che ha più forza e più capacità di intrigo, vince regolarmente sui concorrenti, i quali sono destinati alla galera se non alla morte". L'analisi del potere in Yemen è completata da alcune osservazioni storiche sui discendenti del Profeta. Per il resto, poco altro, a parte questo proposito che la dice lunga sulla consapevolezza dei miti di questa percezione fenomenologica del potere in Arabia: "Se i nostri viaggiatori avessero una maggiore curiosità, nonché la conoscenza della lingua locale, troverebbero forse qualche cosa di più certo sulla casa del re dello Yemen".

Il seguito degli scambi è mediato da una serie di oggetti che illustrano il saper fare francese in materia di arredamento e di decorazione. Ecco, alla fin fine, il senso della cultura per La Roque, il quale, lo si sarà notato,

resta sempre attaccato a un interesse esclusivo per le mercanzie e per il loro potere, senza per questo dimenticare i topoi del racconto di viaggio, come per esempio l'interesse per le donne. Il commercio del caffè resta la cosa principale, anche se le testimonianze e il trattato su questo prodotto rendono conto di altri aspetti culturali riguardanti l'immaginario relativo al mondo arabo. In quanto oggetto della ricerca, il caffè è all'origine della maggior parte delle trasformazioni narrative. Ma non è sufficiente a se stesso, poiché occorre metterlo in relazione a una serie di micro-racconti satellite destinati a tenere in vita la dinamica narrativa. Così i racconti relativi alle battaglie navali, alle lotte intraprese contro i corsari, ai piccoli intrighi nella terrazza della città vecchia e così via. Da una relazione ufficiale sul caffè si passa così a una struttura molto vicina a quella del romanzo picaresco. Ma quel che è interessante nel testo di La Roque è il fatto che il discorso sul caffè si sviluppa secondo due forme complementari.

## 1.2. Semiosi del caffè

Il discorso sul caffè e sugli alimenti assume due forme: una solenne e ufficiale, l'altra individuale e intimista. La dedica del libro al ministro delle finanze Pontchartrain fa comprendere l'importanza della spedizione verso l'Arabia. La posta in gioco è considerevole, poiché, in caso di riuscita, i francesi potranno comprare direttamente il caffè dallo Yemen, senza passare dagli olandesi o dagli inglesi, che nella zona sono arrivati per primi. E la relazione di La Roque fornisce una gran quantità di informazioni sui termini del contratto siglato con il governo dello Yemen e sulle fiere sparse per l'Arabia<sup>7</sup>; ma la cosa più importante è che, così facendo, si stabiliscono parallelamente tutta una serie di correlazioni fra l'alimento-café e un insieme di rappresentazioni e di valori specifici della cultura arabo-musulmana.

Il caffè viene qui considerato sia sotto aspetti privati che pubblici. Il fatto è che l'alimento può cristallizzare delle forme di rifiuto o di critica, così come può permettere di avvicinarsi a ciò che nel racconto di viaggio dei soggetti costituisce un tabù. L'esperienza della cucina dei nostri viaggiatori ne offre un esempio. L'ospitalità del re offre l'occasione di scoprire i pasti che compongono la tavola quotidiana; ma ciò che all'inizio viene considerato un onore, si rivela essere un calvario, ad ascoltare i nostri autori. La critica del pasto non viene compiuta infatti soltanto in termini gustativi – carni bollite troppo e troppo agghindate – ma anche nei termini di una cultura culinaria implicita – la carne non ha il tempo di mortificarsi e il pane non è vario come quello francese. Ma se il cibo diviene oggetto di un chiaro rifiuto, il caffè è invece oggetto di una fascinazione e di una rivelazione. I libri consacrati a questa bevanda e alla sua origine sono l'occasione per parlare degli aneddoti relativi alla sua scoperta; e lì torna sempre uguale la medesima vicenda: un pastore si accorge che le sue pecore non dormono la notte, cerca la causa di ciò e scopre che

esse si sono nutrite dell'albero del caffè. Ne vengono messi al corrente dei monaci, che preparano un bevanda da quell'albero per riuscire a restar svegli durante la preghiera. E' così che il caffè è stato introdotto nel quindicesimo secolo nel suo paese dal Moufti di Aden nel suo paese al ritorno di un viaggio in Persia. Il caffè viene consumato innanzitutto la notte, ma il suo successo supera il rituale della preghiera notturna per essere consumato anche nel corso della giornata. Questa nuova situazione inquieta e disturba le autorità religiose che si disperano nel veder e i fedeli abbandonare le veglie religiose per assembrarsi intorno a un caffè<sup>8</sup>. La guerra contro il caffè, che non risparmierà in seguito la Francia<sup>9</sup>, può così cominciare. E' in questa circostanza che inizia l'uso di medicine per scongiurarne gli effetti negativi sul piano sessuale, come illustrano le molte controversie sulla natura fredda e secca di questa pianta<sup>10</sup>. L'argomento medico, rivelandosi efficace, è stato ripreso poi dalla religione e dalla giurisprudenza musulmana, inaugurando una nuova fase della guerra del caffè. Le città di Cadice e Ulema, mussulmane, dovevano seccamente decidere su questa questione: il caffè è lecito o illecito? Alcuni si sono spinti fino al punto di affermare che il caffè produce uno stato di ebbrezza simile a quello del vino, e sono arrivati che andava vietato. E' così che il caffè fu interdetto alla Mecca e in altre regioni dell'Arabia, ma per poco tempo. Perché queste storie del caffè sono interessanti? Perché sono ricche di impliciti su certi aspetti della vita privata degli Arabi e sulla loro mentalità, nonché perché permettono di liberarci da molti luoghi comuni. Parlare del caffè permette di parlare di una società e di una cultura sino ad allora sconvolte dagli interdetti. Grazie al caffè luoghi come la moschea, sino ad allora chiusi, poiché da secoli consacrati ai complotti e al fanatismo, si aprono e diventano luoghi in cui gli uomini possono incontrarsi e distendersi. Lo scacco delle autorità nell'interdire il caffè rende conto in modo implicito di una società in cui il tempo libero è importante, e dove la moschea è sì un luogo di culto ma anche uno spazio di socializzazione e di convivialità. Altri passi dei nostri testi offrono in modo indiretto altre informazioni sulla società dello Yemen: il caffè viene offerto in qualsiasi momento della giornata; può essere consumato semplice, con una goccia di ambra, oppure bollito con una o due prese di garofano, con un po' d'anice o di cacouley, che è la grana ricavata dal cardamomo. Non è soltanto la raffinatezza, ma anche la quantità del caffè assunta – si può prendere sino a venti volte – che caratterizza un tale piacere. Alcuni dettagli stilistici sono importanti: nel *Voyage* il predicato 'caffè' ha un verbo attrattore: 'regalare'; espressioni come 'cerimonia del caffè', il 'caffè alla sultana', 'officiare il caffè' di cono del modo molto denso della raffinatezza che circonda questa bevanda e dell'importanza che ha acquistato, grazie alla distensione e al piacere che offre, ma anche per le virtù filantropiche, come ricorda La Roque citando Galland: "Un altro privilegio

del caffè, secondo il pensiero del signor Galland, è quello di legare in modo più stretto gli uomini in società, più di qualsiasi altra cosa si possa immaginare, di dar luogo a proteste estremamente sincere, dato che vengono fatte con uno spirito che non è quello oscurato dal fumo, e che non si dimentica molto facilmente, come invece accade con il vino"<sup>11</sup>.

Il caffè funziona qui da mediatore ideologico, e si rivela al tempo stesso come agente arrivo di un immaginario dell'indolenza e della profusione orientali, temi che saranno sviluppati nel corso del diciottesimo secolo. Ma altri due aspetti caratterizzano questo discorso: innanzitutto la costruzione di nuovi valori ideologici intorno al caffè, come la filantropia e l'amore per gli uomini, e, in secondo luogo, l'opposizione fra caffè positivo e vino negativo, in quanto propizio alla scoperta dell'altro, laddove il vino sarebbe invece portatore di perfidia. E' difficile nei racconti di viaggio vedere come valori individuali, poniamo del narratore, divengano a poco a poco valori sociali comuni, tanto forti e potenti di quelli in altri contesti, attribuiti al vino.

## 2. Un medico inglese in Marocco

Anche la relazione di Lemprière focalizza due tipi di alimenti che in qualche modo strutturano il racconto: il tè e il couscous – chiamato qui *cucasso*. Non si tratta di una semplice focalizzazione destinata a mettere in rilievo gli alimenti tipici di una società ma piuttosto, come vedremo, dell'elaborazione di due figure fantasmatiche culinarie che mettono in scena un'enciclopedia che cattura entità altrimenti sfuggenti. A strutturare il racconto, permettendone lo sviluppo, è infatti una tensione fra i significati individuali di questi due rispettivi alimenti. Il *Voyage dans l'Empire du Maroc*<sup>12</sup> è la relazione di un viaggio intrapreso da William Lemprière per curare gli occhi del figlio dell'Imperatore del Marocco. Arrivato a Tangeri il 14 settembre 1789 l'autore attraversa le città della costa atlantica sino a Tarouda, città in cui incontra il principe ammalato; la seconda tappa lo conduce a Marocco, dove incontra l'Imperatore, che lo incarica di curare anche i membri del suo harem. Il medico domanda come ricompensa la liberazione dei prigionieri e la loro partenza: cosa che non viene fatta immediatamente e che perciò ha il merito di tenere in sospeso il lettore negli ultimi capitoli. Per certi versi, la relazione del medico inglese non contiene nulla di originale, come fa notare già la stampa dell'epoca. Ciò che invece è interessante è la buona tavola, che diviene oggetto di descrizioni assai succinte, ma molto variegate, non soltanto per quel che concerne l'oggetto alimentare, ma soprattutto in riferimento ai pregiudizi che animano l'autore. Lo si coglie già a livello del piano dell'espressione, dato che la reazione all'alimento da parte dell'autore si traduce in trasformazioni dell'economia generale del racconto, da cui un certo numero di digressioni e di dialoghi. Si tratta di descrivere le fasi di questa tensione fra significati socio-culturali, all'inizio

ben radicati, ma che vanno progressivamente a sparire, e significati individuali, che invece progressivamente emergono.

Ecco innanzitutto degli accenni di ciò che ci riserva il viaggio nel mondo culinario del Marocco. Alcune microdescrizioni vengono date molto brevemente circa l'interno delle case, soprattutto della attività culinaria, che viene fatta nella corte interna, senza luogo stabile, laddove si posiziona una pentola di coccio, alcuni piatti di legno e un forno in terra che riesce possibile spostare secondo le circostanze. I pasti vengo consumati separatamente: donne, uomini, bambini, domestici; ognuno di questi gruppi iscrive i suoi membri in un sistema di valori retti da criteri economici e religiosi (a questo riguardo Lemprière non può essere più espressivo: 'attaccare', 'divorare', 'dilaniare', 'dare l'assalto al pasto' sono i termini in cui costruisce le sue descrizioni). Il rapporto col cibo è vitale e diretto; nessuno strumento per mediatizzare il pasto; da cui la libertà del corpo che si traduce in gesti franchi, e sganciati da qualsiasi descrizione. Ecco insomma raffinare l'essenziale che, lo si sarà notato, si iscrive agli antipodi dei valori culinari europei da circa due secoli<sup>13</sup>. Ma torniamo ai nostri viaggiatori e al loro comportamento.

La cosa più interessante in questo racconto concerne i significati socio-culturali e le certezze culinarie, all'inizio molto esibite dall'autore. L'attitudine di Lemprière è interessante nella misura in cui incontra alcune difficoltà, che egli cerca di superare con molteplici giustificazioni. Lemprière esibisce da subito la sua predilezione per gli arrostiti e per il caffè, fornendo non delle ragioni simboliche (l'arrosto come emblema della cucina inglese<sup>14</sup>) ma semmai pratiche, pseudo-razionali, agli alimenti prescelti: l'arrosto si conserva bene lungo il viaggio, e il caffè costituisce una bevanda eccellente contro la fatica fisica. Le lodi di cui questi alimenti beneficiano vengono sperticate con una certa fierezza, che sarà sottomessa a dure prove avanzando a poco a poco nell'interno del paese. A essere messo in valore è qui il discorso di di una certa modernità culinaria, e con esso l'efficacia e l'istantaneità dell'alimento. L'approvvigionamento degli arrostiti e del vino – fornito dai consoli – vanno a cessare, rendendo sempre più necessario il confronto con il cibo locale. La prima cena dei nostri viaggiatori a Asilah è tutt'altro che un'occasione di convivialità o di qualsiasi infatuazione per i piaceri della tavola e del pasto:

Il lettore potrà farsi un'idea corretta della ricchezza di questa città, credendomi ridotto a prendere una tazza di caffè con il mio interprete nell'angolo di una orrida stanzetta, mentre, all'altra estremità, due dei miei soldati con il mio mulattiere divoravano con grande appetito un'enorme tazza di cucasso.

L'autore non fornisce alcuna spiegazione di questo improvviso isolamento, e questa scena resta ambigua, ma allo stesso tempo assai significativa per quel che concer-

ne la repulsione dell'autore stesso verso certi ambienti e alimenti. La scena costruisce quasi due realtà culinarie opposte. Il couscous diviene l'oggetto di una denotazione feroce, e il caffè viene invece presentato come il segno di una degna resistenza alla barbarie; tutto ciò in un luogo in cui la pulizia è inesistente. Questo iniziale choc causato dal couscous non sarà l'unico né l'ultimo, e anche se l'autore si sforzerà di descrivere in nodo dettagliatissimo i pasti del luogo, il *cucasso* continuerà a restare problematico<sup>15</sup>. Innanzitutto per ragioni tassonomiche. Questo piatto non ha alcuno statuto sociale o economico nella scala dei valori. Non può essere sottomesso ad alcuna regola. Lemprière sembra quasi scoraggiarsi dinnanzi alla varietà degli usi del *cucasso*: può essere servito durante le cerimonie e i festeggiamenti, o anche consumato come piatto quotidiano; e può avere funzioni non soltanto di tipo alimentare, come vedremo. Ogni tentativo di iscrizione di questo alimento in una qualche classificazione gerarchica sfugge è vano, lasciando il nostro autore come sfiancato dinnanzi a una simile intrigante varietà di usi. Le cose peggiorano quasi ci si mette a cercare cuochi stranieri (ebrei, spagnoli, genovesi...) che possano risollevare le sorti e i palati dei commensali europei: cosa che compromette qualsiasi approccio sensibile, non intellettualizzato, alla cucina locale. La ricerca di cuochi stranieri è così determinata che finisce per sfociare in vera e propria angoscia: "Sapevo che la maggior parte dei Mori prendono il thè, e dunque il mio pranzo non mi ha inquietato punto; non la stessa cosa per la mia cena. Bisognava trovare qualcuno che la sapesse preparare, cosa difficilissima". Al di là dell'apparente egocentrismo, la ricerca dei cuochi stranieri esprime un rigetto che soltanto verso la fine verrà riconosciuto tale: una delle ragioni fornite per giustificare il rifiuto del couscous è quella della promiscuità e della mancanza di eleganza, che si aggiunge alla voracità prima menzionata.

Non è raro vedere tre o quattro convitati dilaniare insieme il medesimo pezzo di carne, prendendo a pugni la pasta di cucasso. La sporcizia con la quale mangiano era per me tanto disgustosa che, benché il cucasso se pure appena passabile, avevo gran pena nell'accettare di mangiarne.

L'oggetto della ricerca si fa più preciso. Non è il pasto in sé a essere in causa, ma il modo di mangiare, l'aspetto collettivo della performance alimentare che è propriamente scioccante. Per l'autore, il piacere della tavola è piacere individuale, privato, intimo. Ogni condivisione o prossimità è imbarazzante, intrigante, sospetta. Assistiamo così al primo orientamento di questo discorso verso l'intimità e il malsano. A turbare il nostro medico è la mancanza di raffinatezza, e soprattutto l'idea di partecipare alla medesima azione. Egli considera mancanza di delicatezza non tanto mangiare insieme ma, più, precisamente, condividere lo stesso pezzo di carne, considerarlo oggetto collettivo di piacere culinario. C'è qualcosa di radicalmente incompatibile con il gusto del

medico inglese, ben rotto ai valori dell'individualismo, della pulizia e della finezza che marcano il pasto già da due secoli in Europa. Il consumo del couscous si scontra con questi valori, e lo choc che ne deriva porta il nostro medico, una volta superata l'emozione del momento, a condurre una riflessione assai vicina, per ambivalenza e contraddittorietà, a quella sul buon selvaggio. E dà luogo a numerosi commenti sul cibo marocchino che, per contraccollo, fanno emergere il discorso patente dei Lumi.

L'esame dell'agricoltura e delle preparazioni alimentari permette una prima spiegazione per questa mancanza di raffinatezza. La cultura agricola dei Mori è rimasta mediocre e rudimentale, limitata a derrate come il grano, l'orzo, le fave e gli agrumi: arance, limoni, credi etc. introdotti dalla Spagna e dal Portogallo. Ma le derrate stesse sono abbondanti, e anche la carne, che arriva grazie agli Arabi che approvvigionano regolarmente i mercati delle città. La maniera di preparare i formaggi è invece rimasta semplice e rudimentale: "I loro formaggi non valgono molto: si limitano a far seccare delle pessime risultanze del latte". In breve, l'agricoltura e la preparazione alimentare rivelano "un paese all'infanzia della civiltà", idea rousseauiana che rende conto dell'etnocentrismo culinario di Lemprière, in uno con una certa attitudine di superiorità, legittimata in nome dei valori della pulizia e dell'eleganza, e soprattutto in nome della medicina, in particolare della dietetica. L'attitudine del medico fa parte del medesimo tentativo razionalista di interpretare la cucina come oggetto sottomesso a regole e principi molto netti e precisi, tentando perfino di stabilire relazioni causali fra cucina locale e malattie in esso frequenti; egli arriva a pensare che alcuni tumori derivino dalla cattiva alimentazione, e che i nervi del principe sono provati dall'uso eccessivo del thè, e che la maggior parte dei mali delle donne dell'harem proviene dal couscous. Tuttavia, se pure arriva a spiegare le ragioni complessive della mancanza di raffinatezza, e a designare le cause del cattivo uso di determinati alimenti, si dimostra incapace a svelare il mistero dell'attrattiva che hanno i piatti restii a ogni forma di categorizzazione. Allo stesso titolo del gusto o della civiltà, il clinico non sa spiegare la ferocia, l'immoderazione, la disponibilità che caratterizza, qui, l'alimentazione. Due episodi provocano uno slittamento dei valori culinari sino ad allora considerati, così come le spiegazioni 'razionali', poco civilizzati, verso qualcosa di completamente irrazionale. Questi due episodi segnano una nuova tappa della tensione fra significati socio-culturali e significati individuali nel cogliere la verità culinaria di questo paese.

L'incontro col principe fa scattare un'importante riflessione sul thè. Il medico si inquieta per lo stato degli occhi del principe, ma poi finisce per occuparsi d'altro: "La vita condotta dal principe da lungo tempo mi fornisce altri mali da combattere: egli è debilitato per la dissolutezza". La successiva discussione con l'impera-

tore permette di rendere conto delle investigazioni del medico a proposito del thè e dei suoi cattivi effetti sulla salute. Questa bevanda, spiega il medico inglese, non è dannosa se presa col latte, ma in Marocco non accade: essa viene consumata in grandi quantità e provoca gravi disturbi, come testimonia lo stato nervoso del principe abbattuto dalla dissolutezza. Il nesso fra eccessi da thè e dissolutezza non viene esplicitato ma solo suggerito. L'ambiguità genera una serie di sottintesi, che si chiariscono quando Lemprière sottolinea il successo di questa bevanda presso i Mori. Bevanda molto presente nella vita sociale, il thè assume dimensioni importanti. Servire il thè non è legato ad alcuna costrizione sociale o temporale, è una cerimonia che sembra iscriversi al di fuori del tempo, rifiutando ogni costrizione e ogni ordine sociale. L'ipotiposi serve qui a comunicare il successo e la reputazione di questa bevanda presso i Mori, ma anche lo stupore dei viaggiatori inglesi: "Buona educazione è offrire del thè alla persona che va a trovare un amico, al di là dell'ora in cui ciò avviene: il thè viene portato in ogni caso". Oltre alla straordinaria libertà, è la lunghezza e la ripetizione della cerimonia che impressiona il nostro viaggiatore ("il dono del thè dura almeno due ore"), ma si tratta di un lusso riservato solo alla gente ricca. L'evocazione del thè, ricollegato alla dissolutezza del principe e alla disponibilità generale nell'assunzione di questa bevanda, finisce così con il convocare un'altra dimensione che s'incrocia con quella della cucina: la dimensione erotica. La scoperta dell'harem arricchisce questo orientamento.

Luogo estremamente sensibile, date le passioni ideologiche e poetiche che scatena, l'harem è stranamente presentato da Lemprière nel seguente modo: "Entra in una prima corte dove vidi delle concubine e delle negre impegnate nelle più diverse occupazioni. Le concubine erano sedute sul prato e lavoravano a piccole opere di ricamo, mentre le loro schiave preparavano il cucasso". La prima rappresentazione dell'harem spicca per l'originalità, dato che evita i topoi tipici di questo luogo, ma solleva alcuni interrogativi circa la ragione di citare il couscous in questo momento preciso. Perché? Che cosa rappresenta questo alimento all'interno dell'harem? Innanzitutto, un'osservazione: man mano che il viaggiatore si inserisce nella vita delle belle recluse, scopre l'importanza del couscous nelle loro vite. Esso non è soltanto un piatto, e il suo scopo non è soltanto quello di nutrire: culinaria e cosmetica sono strettamente legate, ma secondo criteri di bellezza molto particolari: "La bellezza delle donne agli occhi degli Africani consiste soprattutto in una prodigiosa grassezza, da cui il fatto che esse sono quasi tutte grasse. Uno dei mezzi che esse usano con successo per ottenere questo scopo è quello di mettere nel cucasso granella di ulba<sup>16</sup> in polvere". Ma progressivamente ciò che era vaga impressione di profusione e di abbondanza diviene apprezzamento nettamente orientato verso il desiderio. Quest'ultimo inizia a comandare un discorso che si basa essenzial-

mente sulla cucina – couscous e thè – per fondare la propria legittimità e orientare una visione globale della società. Per far ciò Lemprière iscrive la seduzione in una logica della sopravvivenza alla quale tutte quelle donne, e tutte le donne di quel paese, sono condannate. Ma sino a che punto egli riuscirà a controllare il flusso delle sue investigazioni?

La violenza del desiderio qual è mostrata nell'harem ha un gusto amaro, quello della sopravvivenza e della lotta contro l'oblio o l'indifferenza del padrone. Lemprière, che non è del tutto insensibile alle sofferenze dell'harem, riesce a far comprendere il senso dell'esistenza delle belle recluse, ma è questo ciò che gli interessa realmente. Le attrattive di questo splendido luogo non possono essere ridimensionate per ragioni così noiose o così serie. Assistiamo così a una focalizzazione sull'arte della seduzione coltivata dalle donne dell'harem grazie al couscous. Il desiderio e la sua violenza vengono disegnati attraverso il potere di seduzione ricercato da tutte queste donne, e che consiste a ben vedere, in una sorta di rivincita sugli uomini. Il couscous diviene insomma un elemento che si iscrive in una vera e propria cultura della seduzione, già dalla più tenera infanzia:

L'educazione che si dona loro non fa che aumentare il loro spirito di civetteria. Ecco l'unico scopo: esse cercano soltanto di dire e di fare qualcosa che possa eccitare le passioni degli uomini, inculcati loro sin dalla più tenera età, queste donne non assomigliano a nessuna altra donna di nessun paese?

Bisogna osservare in questa circostanza il dominio di un solo discorso, quello della più feroce seduzione, e della disponibilità che fa di queste creature vere e proprie macchine erotiche. C'è un desiderio poetico legittimo, quello dello scrittore interessato a esplorare a fondo le possibilità topiche dell'harem, come del resto è stato il caso di tutti i viaggiatori dell'epoca – cosa che non è sfuggita a Boucher de la Richarderie, che qualifica tutti gli avvenimenti dell'harem come sorta di ornamenti destinati ad abbellire la trama, rendendola accattivante (1806: III, 70)<sup>17</sup>. Ma a livello di ciò che qui ci interessa, ossia l'immaginario culinario dello straniero, i valori di ferocia, inizialmente scioccanti e intriganti, cominciano a essere accessibili a Lemprière. Il desiderio violento, la rincorsa della seduzione sono la matrice che spiga tutto quanto. L'alimento si situa, secondo il medico inglese, all'incrocio di molteplici fenomeni strettamente legati fra loro: la dissolutezza degli uomini espressa metonimicamente dal thè; il couscous, simbolo della lotta contro l'oblio del padrone, ma soprattutto arma efficace nelle mani di queste indiscutibili seduttrici. E la fantasmagoria attende ancora il suo grado più raffinato nella cerimonia del thè.

Le visite all'harem divengono l'oggetto di una erotizzazione fine ed elaborata che ricorda, grazie alle allusioni ai rischi legati alle visite stesse e all'atmosfera conturbante del luogo, i procedimenti del romanzo libertino.

Il thè e la sua cerimonia occupano un ostio di prim'ordine presso le donne et partecipa alla medesima logica di seduzione. La cura apportata nella scelta degli utensili, dalla tazza preferibilmente piccole alla tavola con piccoli piedi – queste donne non chiedevano forse come dono tazze e tavoli da thè? – mostrano che questa cerimonia supera di gran lunga la cornice di un semplice rinfresco nel corso della giornata. Essa è il luogo in cui si esercita un potere impressionante di concentrazione, discrezione e forza degli elementi che mette in atto. Ogni movimento, ogni gesto, ogni strumento ordina e mette in gioco scenari di una impressionante ricchezza:

La sultana Alla Baloum, che prendeva piacere nel sentirsi ripetere ciò che si diceva nelle mode europee, domanda del thè per prolungare la mia visita... La tazza nella quale mi si versò il thè non era più grande di un guscio di noce: la sultana la riempì essa stessa non appena l'avevo vuotata, e in verità essa avrà avuto le braccia affaticate, dato che presi quaranta o cinquanta volte piccole tazze del miglior thè che abbia mai bevuto nella vita.

Ci sono in questa scena allusioni e parallelismi che non possono non ricordare il romanzo libertino, nel quale la finezza della tavola mima e racconta i preliminari di piaceri di tutt'altro ordine<sup>18</sup>. I gesti delle numerose donne e delle schiave diffondono una sensualità sconvolgente, inquietante per la sua densità. Il turbamento proviene dal numero ma anche dalla finezza di una tale compagnia. Il contesto dona a ogni elemento un valore semantico smisurato. La taglia della tazza, la sua forma (un guscio di noce) partecipano del medesimo animismo sensuale e ricordano la scrittura codificata dei pasti nel romanzo libertino, in cui gli utensili e gli alimenti sono veri e propri attanti. Bisogna tuttavia osservare che, contrariamente ai procedimenti di questo genere romanzesco, la cucina non prefigura né annuncia l'atto d'amore. La cucina è speranza, promessa che non può dire il suo oggetto né precisarne il contenuto. A causa del divieto che lo ridimensiona, il desiderio non è mai nominato; diviene semmai oggetto di un trattamento metonimico estremamente efficace. Di modo che, senza essere mai espresso, designato, è dovunque percepibile: nei gesti delle concubine, nelle loro ricette di bellezza gelosamente custodite, nell'accanimento provocato dalla rivalità. L'uso smodato del couscous, i segreti della sua preparazione non sono altro che entità metonimiche, o forse feticistiche, del desiderio dominante. Ma qual è alla fin fine l'incidenza di questa deriva fantasmagorica sulla tensione fra significati socio-culturali e significati individuali? Assistiamo in effetti a un colpo di teatro, poiché per la prima volta dopo il suo arrivo in Marocco, il nostro viaggiatore beve una grandissima quantità di thè, apprezzandolo molto. Siamo lontani dalla figura dello straniero rinchiuso nei suoi costumi culinari o incapace di scoprire nuovi gusti; e lontani, ancora, dall'ideologo cui ripugna, attraverso una significativa denegazione, tutto ciò che di malsano

e di orgiastico vi è in questi alimenti consumati energeticamente e in gran quantità. Il nostro viaggiatore, come sotto effetto di un incanto tipico dei luoghi, si accosta alla cucina con molti minori pregiudizi, e sembra apprezzarla.

Che cosa è successo? L'incontro con le donne dell'harem ha, sembra, siglato una tregua in questa 'guerra' contro la cucina locale dichiarata all'arrivo; il nostro viaggiatore sembra essere molto meglio disposto a cogliere il senso delle cose al di là da ogni pregiudizio o da ogni apprezzamento preventivo. Risultato: da un couscous detestabile e da un thè pernicioso per la salute se preso senza latte e in gran quantità, siamo passati a qualcosa di molto diverso. Come se la compagnia di queste belle recluse avesse permesso ai viaggiatori di sbarazzarsi dei loro pregiudizi culturali, costruendosi nuovi significati individuali.

## Note

1 Questo testo è la traduzione del cap. III del volume *Viator in Tabula. Sémiotique de l'interculturel culinaire dans le récit de voyage*, di prossima pubblicazione presso l'Università di Meknès, Marocco.

2 Jean de La Roque, figlio di commercianti marsigliesi, è nato nel 1671 a Marsiglia e morto a Parigi nel 1745. Ha fatto dei viaggi in Siria e in Libano e in altri paesi nel 1689; ci ha lasciato *Voyage fait par ordre du roi dans la Palestine, suivi de descriptions de l'Arabie d'Ismail Aboul'Féda* (1717), *Voyage en Syrie et au mont Liban* (1722) e *Voyage dans la basse Normandie* (1726-1733). La relazione che esaminiamo è stata scritta Sulla base delle lettere e delle testimonianze di M. De Champloret, capitano e agente della Compagnia delle Indie.

3 *Les Mille et une nuits*, racconti arabi tradotti in francese da Antoine Galland, 1704-1717; per ulteriori dettagli cfr. George May, *Les Mille et une nuits d'Antoine Galland, ou le chef d'œuvre invisible*, Paris, P.U.F., 1986.

4 Abbiamo usato la seguente edizione: Jean de La Roque, *Voyage de l'Arabie heureuse par l'Océan oriental, fait par les Français pour la première fois dans les années 1708, 1709, et 1710, Avec la relation particulière d'un voyage du port de Moka à la cour du roi d'Yémen, dans la seconde expédition des années 1711, 1712 et 1713. Un mémoire concernant l'arbre et le fruit du café*, Amsterdam, chez Stenhouwer et Uytwerf, libraires sur le Rockin, vis-à-vis la porte de la Bourse, 1716.

5 *Le Journal des savants* du lundi 27 avril, 1716, p. 270.

6 *Voyage de l'Arabie heureuse*, p. 41.

7 Prima della spedizione francese il caffè veniva trasportato dalle montagne del Moka a dorso di cammello sino al mar Rosso, e da in Turchia, in Egitto e infine verso la Francia.

8 Ci sono in effetti ragioni politiche. Sul caffè come oggetto di contestazione politica, cfr. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (a cura di) *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza, 1996, p. 636.

9 A Marsiglia per esempio il caffè suscita le medesime passioni che in Arabia, sino al punto di dividere la città in due parti.

10 La Roque si riferisce qui a una lettera di Antoine Galland intitolata *De l'origine et du progrès du café, sur un manuscrit arabe de la bibliothèque du roi*, Paris, Florentin et Pierre de Laure, 1699.

11 *Voyage de l'Arabie heureuse*, op.cit., p.302.

12 Il titolo originale è *A tour through the dominions of the emperor of Morocco, including a particular account of the royal harem, and of the persons, costume and domestic habits of the emperor's ladies* (Newport, printed for the author, 1813). radotto in francese col titolo *Voyage dans l'Empire de Maroc et le Royaume de Fes pendant les années 1790-1791*, tradotto da M. de Sainte Suzanne (Paris: Tavernier, in 8°, 1801), ora Sylvie Messinger, 1990.

13 Cfr. Jean-Louis Flandrin, "La distinction par le goût," *Histoire de la vie privée de la Renaissance aux Lumières*, a cura di Roger Chartier, Paris: Seuil, 1986, pp. 267-309.

14 Cfr. Gilly Lehmann, "Les cuisiniers anglais face à la cuisine française," *Dix-Huitième-Siècle* 15 (1983): 75-85.

15 "Questo piatto è molto comune presso i Mori: si fa con un po' di frumento e riso sbriciolati e passati in una specie di setaccio; vi si aggiunge del burro e delle spezie, dopo lo si cuoce sul vapore di carni bollite. Il cucasso è considerato un nutrimento eccellente".

16 La granella di hula (o astragalo, dal greco *astragalos*) viene usata cotta, sola o mescolata ad altri alimenti per aumentare l'appetito e favorire un ingrassamento rapido.

17 Bisogna ricordarsi che qui Lemprière si esprime all'interno di un racconto di viaggio, ossia entro un genere in cui si condividono il dover relazionare sugli avvenimenti accaduti (funzione referenziale) e il fascino della fubla fina a se stesso (funzione poetica). Questa oscillazione fra due diversi modi della presentazione può spiegare gli atteggiamenti di Lemprière come anche le sue giustificazioni. Cfr. su questo argomento Christine Montalbetti, *Le Voyage, le monde et la bibliothèque* (Paris: PUF, 1997).

18 Henri Lafon analizza con pertinenza le condizioni di accesso al culinario e al pasto romanzesco, mostrando come esso debba essere fuori norma. "Come un racconto esibisce il cibo dei suoi personaggi? In quale momento? In modo straordinario, vale a dire più romanzesco del romanzesco: affinché l'oggetto-cibo acceda all'esistenza nel testo, conservando molto poco del suo essere mezzo di sussistenza, bisogna che l'alimentazione venga a mancare, oppure che sia in eccesso, oppure ancora che la situazione sia in qualche modo fuori norma. Dato che mangiare per mangiare, in un racconto, è inaccettabile, non si mangerà che troppo o troppo poco, oppure quando non è il caso di farlo" ("Du thème alimentaire dans le roman," *Dix-huitième siècle* 15 [1983] : 173).