



del prof. A. M. Del Re

RISPOLVERANDO QUALCHE ANTICO

Sa- po- re

Certo la **Mesopotamia antica**, il "Paese tra i Due Fiumi" che grossomodo corrisponde al moderno Iraq, non è un paese mediterraneo, nel senso che non si affaccia sul *Mare Nostrum* di romano-imperiale e fascista memoria. Ma la civiltà mesopotamica è la più antica del mondo antico, quella in cui sono state inventate tutte le cose che fanno di una comunità umana

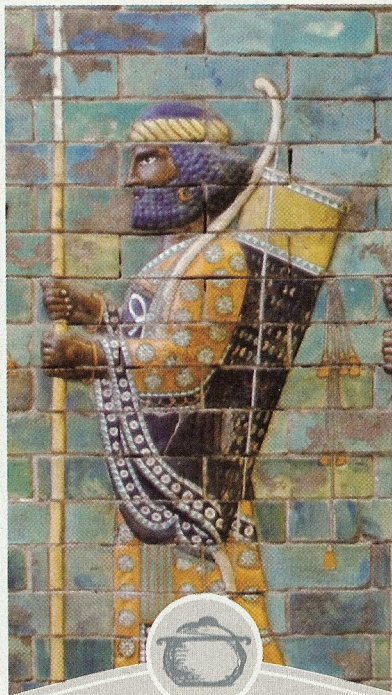
una civiltà: prima fra tutte per importanza, la scrittura, sviluppata più di 5.000 anni fa.

Un piccolo popolo, i **Sumeri**, che da sé si chiamavano i Testa-Nera, si era insediato nella bassa Mesopotamia, non lontano dalle coste del Golfo Persico (o Arabico che sia) dove rimase circondato da più numerose popolazioni semitiche finché ne fu assorbito e scomparve, come etnia



e come gruppo linguistico, più o meno 4.000 anni fa. La scrittura rimase e con essa la lingua sumerica, che fu scritta e letta per altri 2.000 anni come lingua diplomatica e scientifica. Altre lingue intanto venivano scritte con i caratteri cuneiformi inventati dai Sumeri e con la stessa tecnica: incisione con una cannuccia in tavolette di argilla umida. Anche fuori dall'ambiente mesopotamico l'idea di scrittura fu copiata e ne fece nascere altre, come, secondo un'ipotesi diffusa, quella geroglifica egiziana.

Le scoperte mesopotamiche filtrarono nelle regioni vicine, come la Siria, l'Iran e la Turchia, e arrivarono all'Egeo e al Mediterraneo, finché con la conquista di Alessandro nel 4° secolo a.C. il mondo greco se ne appropriò. L'aritmetica, la geometria, l'astronomia erano ben note agli antichi Sumeri, che a quanto risulta le avevano inventate. Ancora oggi, ad esempio, contiamo le uova a dozzine e non a decine, i nostri giorni e le nostre notti sono di dodici ore, le circonferenze di 360 gradi e non, che so, di 100 o 1000: vestigia della numerazione sumerica che contava per 12 e per 60. Svilupparono inoltre una quantità impressionante di altre arti e tecniche, dalla letteratura epica alla corrispondenza diplomatica, al trasporto su ruote (sembra che la parola "ciclo" sia sumerica), al turismo religioso di massa, al commercio internazionale via mare e via terra e all'irrigazione delle colture. E ad altro ancora: un **mito sumerico** tra i più antichi racconta come il re di Uruk, l'eroe Gilgamesh, prima di partire per una impresa utile (raccolgere legname per edilizia, che nella bassa Mesopotamia manca) ma rischiosa, consultò il consiglio degli anziani e poi l'assemblea



LA RICETTA PIÙ ANTICA
RISALE A 4.000 ANNI FA
ED È UNA SPECIE DI
PANE CONDITO

dei giovani: se non è un sistema politico bicamerale, con tanto di Senato e Camera, poco ci manca. Le produzioni di **agricoltura, allevamento, caccia e pesca** sembra che fossero sovrabbondanti, tanto da poter esportare alimenti in cambio di risorse irrimediabili nel territorio come legname, minerali e metalli. Un problema irrisolto fu la salinizzazione del terreno: la bassa Mesopotamia è quasi a livello del mare e la falda freatica a livello della superficie del suolo. L'acqua d'irrigazione evapora senza percolare, lasciando quindi i sali nel suolo. Sembra che una grave crisi politica nella prima metà del 3° millennio a.C. sia stata provocata dalla diminuzione della produzione di **farro**. La rinascita politica alla

fine del millennio è stata attribuita alla sostituzione parziale del farro con l'**orzo**, meno sensibile alla salinità. Una rinascita effimera, forse perché l'apporto proteico del farro è maggiore di quello dell'orzo.

Grazie al millenario poli-linguismo mesopotamico e alla durezza dei manoscritti incisi nell'argilla, ci sono rimasti lunghi elenchi bilingui, vocabolari ante litteram, di derrate alimentari e prodotti trasformati. Scopriamo che si conoscevano ad esempio una ventina di **tipi di formaggio**, innumerevoli di **birra** e 300 di **pane**.

Allevamento e pesca sembrano essere stati organizzati con criteri industriali e così pure alcune trasformazioni alimentari: salatura del pesce e della carne e caseificio. In una delle liste dei re sumeri, il re di Uruk Dumuzid è qualificato come "pescatore" (armatore?); in un mito un re antediluviano, Dumuzid il "pastore" è in trono nel suo caseificio, circondato da zangole piene di latte. Anche ristorazione e ospitalità forse erano imprese di alto reddito e prestigio: se dobbiamo credere a un'altra lista di re, ci fu una "ostessa" che divenne regina. Abbiamo perfino **alcune ricette**, di epoca tarda: elenchi di ingredienti senza dosi e con indicazioni schematiche delle manipolazioni, che a volte sono sottintese. Per gli stimati cuochi dell'epoca le ricette erano forse interpretabili, ma noi dobbiamo lavorare di fantasia. Di alcuni ingredienti, a volte quelli di base, leggiamo il nome senza capirne il significato. Dubbi restano sull'uso dei recipienti, specie quando ne è nominato più di uno nella stessa ricetta. Per di più i manoscritti sono rotti, mancano pezzi, molti caratteri sono illeggibili per crepe o abrasioni. Insomma, un disastro.

Ci possiamo fare un'idea generale della destinazione: tavole reali o sacerdotali; difficilmente la complessità dei piatti descritti è compatibile con l'alimentazione di tutti per tutti i giorni. Questo non significa che la massa della popolazione non avesse accesso: i banchetti pubblici erano frequenti, sembra, in ambito sia civile sia religioso.

Una cosa che impressiona ma che non ho letto altrove è l'assenza degli arrostiti: si lessa, si brasa, si scalda, si cuoce in forno da pane, ma non si arrostitisce. Forse è da collegare con la mancanza di legna: il fuoco si faceva con canne, foglie di palma e poco altro, combustibili inadeguati ad un arrosto serio. Avevano anche il bitume fossile, ma non mi risulta che lo usassero per cucinare.

La ricetta più antica risale a 4.000 anni fa ed è una specie di pane condito; pare fosse molto popolare perché è descritta in modo impreciso e con molte varianti: in sostanza è farina impastata con olio (o burro) e acqua (o birra o latte), condita (o farcita) con datteri (o altra frutta seccata come mele, uva o fichi) e a volte con pistacchi e aromatizzata con erbe che forse sono cumino e coriandolo nonché certamente aglio. La presenza di aglio sorprende gli archeologi come Jean Bottéro (da cui ho preso queste informazioni): ma, come ammette lui stesso, si è ben guardato dal provare. ■



Una realizzazione possibile (numeri arrotondati alle decine), portata all'ideale mediterraneo del 15/30/55 e quindi ottimata®:

INGREDIENTI

farina di farro 1000 g, latte di capra 200 g, burro 110 g, pistacchi 90 g, datteri snocciolati 90 g, aglio 2 spicchi, coriandolo fresco o semi di coriandolo cumino

PREPARAZIONE

Impasta la farina con latte e burro, condisci con gli altri ingredienti tritati e cuoci al forno come pane. Da provare. Suggestivo farina di farro per l'antichità della ricetta. Il latte di capra era uno dei più comuni. Non do' le dosi di coriandolo e cumino che cambiano poco il bilancio nutrizionale.

• • •

Una ricetta più recente, scritta all'incirca 3.700 anni fa, è un "brodo", come dicono gli archeologi, più propriamente una polenta o un pappo. Non riporto l'originale perché si trova facilmente anche in rete.

INGREDIENTI

Cipolla 500 g, Porro 500 g, Erba cipollina 250 g, Farina di malto 200 g, Carne di agnello 100 g, Burro 50 g, Aglio pulito 10 g, Sale 10 g, coriandolo fresco o semi di coriandolo, cumino, altre erbe aromatiche

PREPARAZIONE

Rosola nel burro l'agnello tritato, aggiungi acqua, sale e le verdure spezzettate. Cuoci a lungo. Se piace, frulla a questo punto. Mescola colle erbe tritate e con la farina di malto. Ricuoci. L'esecuzione è mia come le quantità, anche queste ottimizzate a 15/30/55. Tra i vari tipi di farina, ho scelto il malto, documentato altrove. Un ingrediente, il samidu, è quasi certamente un agliaceo e potrebbe essere qualunque cosa, dai lampagioni a un giglio mesopotamico che è scomparso; l'erba cipollina è una scelta arbitraria che ha il vantaggio di comparire nella gastronomia moderna, anche se non nelle quantità stravaganti della mia ricetta. Di altre erbe in ricetta l'identificazione è incerta come quella di coriandolo e cumino. Lo scandalo degli archeologi per la presenza di 4 agliacei nella stessa ricetta mi sembra ingiustificato. Anche questa è da provare.