

**L**a riscossa delle erbacce, che spuntano senza chiedere il permesso sui prati di montagna o in un vaso sul balcone. Eppure, dice Davide Ciccarese nel suo libro **Cucinare le erbe selvatiche** (Ponte alle Grazie) queste piante hanno aiutato l'umanità nella sua lotta per la sopravvivenza. Al centro di miti e leggende, ispirano gustose ricette. Basta saperle riconoscere. Molte di quelle più usate sulle nostre tavole provengono dal Nord Africa. Il capperò, per esempio, pianta perenne con fusti cespugliosi e foglie verdi carnose e fiori di straordinaria bellezza. I boccioli – obiettivi dei buongustai – vengono conservati sotto sale, sott'olio o sott'aceto. Deliziosa la Salsa di capperi e acciughe oppure la Tartare di tonno e capperi. E che dire del cerfoglio i cui steli e il profumo sembrano ricordare quello del prezzemolo? Il cerfoglio, che ha macchie rosse lungo i rami, è però più resistente, "facile da coltivare e ha un aroma più complesso, dai sentori di anice, liquirizia, zenzero e ovviamente di prezzemolo". Per molti secoli, i romani – che lo hanno portato in Europa dalle regioni del Medioriente – lo hanno utilizzato come tonico. Si dice venisse dato ai gladiatori per migliorarne il tono muscolare prima degli incontri. Anche il cipollaccio, considerato dagli intenditori una vera prelibatezza, ha sempre sfamato le classi meno abbienti. È diffuso in tutta la regione del Mediterraneo: in Europa, Medioriente e Africa settentrionale. I contadini dicono che il miglior modo per gustare il cipollaccio è cuocerlo sotto la brace.

Quando il Maghreb fu conquistato dai musulmani, nell'VIII secolo, i mercanti arabi che arrivarono "nella parte occidentale del paese dei neri non trovarono nessun re più potente di quello del Ghana", e dissero che la capitale, Kumbi Saleh, costituiva una delle città più grandi del mondo e una delle più popolate. Nel volume **Quando i neri fanno la storia**, (Emi), Serge Bilé racconta che alla frontiera del Ghana ad eccitare gli stranieri c'era anche una curiosità: uno stagno in cui cresceva un'erba la cui radice si diceva fosse afrodisiaca, e di cui il re del paese era geloso. Un re – il Kaya Maga – che non consumava mai i pasti in pubblico, nemmeno con la famiglia. Nessuno doveva vederlo mangiare, per cui quando dava sontuosi banchetti, rimaneva a digiuno. Il cibo gli veniva portato poi in gran segreto e nessuno sapeva da dove provenisse. Un modo per raffor-

di Geraldina Colotti

**Mai pasti in pubblico, benché sontuosi banchetti fossero ordinati nella sua reggia. Storie africane, storie del mondo in tanti libri, riletti al punto giusto**

zare l'idea che avesse poteri divini, racconta un geografo del XII secolo, al-Muhallabi. Nel suo interessante lavoro di divulgazione storico-antropologico, Bilé (giornalista e scrittore nato in Costa d'Avorio) ricostruisce l'antica storia africana sfatando il racconto coloniale che ne ha negato civiltà e splendori. Soprattutto nell'Africa occidentale – scrive – il Medioevo fu un periodo fecondo, segnato da un fermento culturale, uno sviluppo

nella, mele, muschio e sapone e corn flakes e pulizia". Studia l'antico Egitto e insegna a "orde di bambini selvaggi": bambini che arrivano dal Nordafrica, dal Pakistan, dall'India, esposti al razzismo larvato del perbenismo britannico. Il romanzo **The White Family**, della scrittrice londinese Maggie Gee (edizioni Spartaco, trad. di Giovanni Giri) fotografa i vizi nascosti di una famiglia inglese alternando le voci di tutti i protagonisti: l'anziano Alfred, il guardiano del parco; la giovane Shirley, sposata a un ghanese snobbato dalla famiglia; Dirk, razzista represso che scatenerà il dramma; e May, la madre, divorziata di libri e sognatrice. La storia prende avvio con l'infarto di Alfred, costretto a lasciare il parco per l'ospedale. Con gli occhi di May, il lettore osserva la vita sfiorire, il quartiere che cambia e che muore, portandosi via antichi odori mentre altre abitudini si affacciano e si mescolano. Una volta, lì c'era un forno-pasticceria. Di solito May acquistava gli

accesi della via. Il quartiere non sta morendo. Rinasce.

Anatra arrosto, maiale al forno con contorno di mele prugne e patate caramellate o cavolo rosso, merluzzo affogato al burro fuso, rafano e patate al vapore. Dopo cena, un bicchiere di acquavite per lui, e un quarto di bicchiere per lei. E nelle sere in cui fa fresco, Aage prepara il glögg, quel punch caldo danese "nel quale acquavite, vino rosso, porto, rum, uva passa, mandorle, cannella e chiodi di garofano si ritrovano come i clienti di un albergo nell'ascensore" e che lui confeziona a meraviglia. Non proprio la preparazione dietetica di una boxeuse professionista, ma per Julia potersi permettere una cena così costituisce comunque una grande vittoria. Finiti i tempi in cui in Marocco girava affamata per strada, inseguendo "l'odore acre delle carni avariate che venivano grigliate per i turisti". Finite le zuppe di pesce e orzo, consumate nelle baracche di pescatori a Marrakech. Julia, protagonista del roman-

# Il Re mangiava di nascosto

economico e una stabilità politica rappresentati da tre grandi imperi: quello del Ghana, del Mali e del Songhai, "che uguagliavano in potenza i vicini, benché lontani, regni arabi ed europei, con i quali intrattenevano rapporti continui". Molte le testimonianze riportate dai viaggiatori come l'andaluso Leone l'Africano che visitò Timbuctù nel 1526 e vide "cereali e bestiame in grande abbondanza, tanto che il consumo di latte e burro è considerevole". Una sorta di età dell'oro in cui prese forma persino una "dichiarazione dei diritti umani" ante-litteram. Un articolo riguardava le donne: "Le donne, oltre alle occupazioni quotidiane, devono essere associate a tutti i nostri governi". E un altro ammoniva: "Non fate torto agli stranieri".

Melissa "profuma di can-

omini di pan di zenzero per i bambini e un pandispagna il sabato "perché i suoi si sgonfiavano sempre". La pasticceria era il lustro della strada principale, "un segno del benessere arrivato con gli anni Cinquanta". Un tempo, c'era anche una pescheria con le lastre di marmo su cui risplendevano pesci azzurri e rosa. May di solito comprava le uova di pesce e le metteva sul pane tostato. Era il piatto preferito di Alfred. A colazione, gli piacevano il salmone affumicato e i filetti di platesa. Il pesce fa bene – pensa May – anche se l'odore è tremendo. "Io lo compravo sempre due volte la settimana, ma che bene gli ha fatto, che bene, che bene?" May tocca il suo libro nella borsa: ne porta sempre uno con sé, "un peso gentile" che le preme sulle spalle e le tiene compagnia. Ora vede anche i colori

zo di Pierre Brunet, **Jab** (Angelo Colla editore, trad. di Monica Capuani) è stata abbandonata da piccola all'imbarco dei traghetti di Tangeri. L'ha raccolta Najwa, una trentanovenne zoppa, che all'epoca faceva le pulizie nella sala d'attesa dell'imbarco. Impossibile ritrovare i genitori di Julia, due spagnoli venuti in vacanza in Marocco e che hanno lasciato alla piccola solo un foglietto con il nome e la data di nascita. Sarà la boxe a cambiare la vita di Julia, come nel film di Clint Eastwood, *Million Dollar Baby*. Il suo viaggio tra abisso e rinascita si sviluppa intorno al ricordo di una parola: *quemadura*, ossia bruciatura. Brucia l'abbandono e la vita spinta all'estremo, brucia la tensione del corpo all'attacco, mentre una rabbia cieca di bambina impotente sale da dentro, lacerando la paura. ●

