

CENTRO DI STUDI MAGREBINI

STUDI MAGREBINI

VOLUME

XXIV

1992

ISTITUTO UNIVERSITARIO ORIENTALE

NAPOLI

ISTITUTO UNIVERSITARIO ORIENTALE DI NAPOLI

CENTRO DI STUDI MAGREBINI

CENTRO DI STUDI MAGREBINI

TRENT'ANNI DI STUDI MAGREBINI

La creazione del «Centro di Studi Magrebini» è avvenuta verso la fine del 1964, su iniziativa pubblicitaria e senza manifestazioni esterne di rilievo, per opera della Facoltà di Lettere dell'Università Orientale di Napoli. All'epoca, la sede era nella sede del Centro del Museo dell'Università Orientale di Napoli.

STUDI MAGREBINI

VOLUME

XXIV

1992

COMITATO DI REDAZIONE

LUIGI CAGNI, † ALDO GALLOTTA, GIOVANNI OMAN,
† ROBERTO RUBINACCI, CLELIA SARNELLI CERQUA, LUIGI SERRA

ISTITUTO UNIVERSITARIO ORIENTALE

NAPOLI

STUDI MAGREBINI

a cura di

GIOVANNI OMAN

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

Tip. «Don Bosco» - Via Prenestina, 468 - 00171 Roma - Tel 21.80.26.40

TRENT'ANNI DI STUDI MAGREBINI

La creazione del «Centro di Studi Magrebini» è avvenuta verso la fine del 1966, senza clamore pubblicitario e senza manifestazioni esteriori di rilievo, nell'ambito dell'Istituto Universitario Orientale di Napoli. Allora, in occasione della visita alla sede del Centro del Ministro dell'Educazione Nazionale della Repubblica Popolare Democratica Algerina, Ahmed Taleb Ibrahimi, uscì il primo volume di studi. Si è trattato di una miscellanea concepita secondo lo spirito con il quale è nato il Centro, che mira in particolare a promuovere una feconda attività di ricerche sulla vita culturale dei paesi che si affacciano sull'opposta sponda del Mediterraneo, giovandosi della particolare posizione dell'Italia, letteralmente proiettata verso le coste settentrionali del continente africano.

La ricerca intendeva avvalersi di una collaborazione internazionale senza barriere e con una sempre maggiore presenza di studiosi magrebini. L'ambito degli interessi doveva spaziare dalla filologia all'archeologia, dalla filosofia alla storia politica in una prospettiva che inquadrasse il Maghreb dalle sue più antiche manifestazioni storiche ai nostri giorni e, nella sua estensione più ampia, da Malta a Gibilterra.

È forse venuto il momento di esaminarne, a volo d'uccello, i risultati.

Una delle opere più importanti, sotto vari aspetti, pubblicate in questi ultimi anni è il *Libro di Ruggero*, concepito e diretto da Re Ruggero II il Normanno, e redatto in Sicilia dal *adīb* arabo, letterato e studioso, al-Idrīsī (Idrīsī, Edrīsī). È l'unica descrizione del mondo abitato conosciuto nel XII secolo e si sviluppa in un testo di circa 900 pagine di gran formato. Studi Magrebini ha pubblicato contemporaneamente dodici magistrali studi sull'argomento, dall'*Eliminatio codicum*, alla genesi ed alla data del testo idrisiano, alla traduzione dei testi su Bakhouan, la Francia, l'Egitto, l'Andalusia, e l'attuale Libia.

La storia e l'epigrafia all'epoca dell'occupazione araba dell'Italia meridionale e insulare, che comprende anche Malta, costituisce un secondo grosso

filone di studi con risultati semplicemente straordinari perché portano un contributo conclusivo alle nostre conoscenze: si vedano la descrizione di Palermo, la monetazione arabo-sicula, l'epigrafia araba a Malta, Arabi e Sardegna per non citare che quelli più importanti.

L'Africa settentrionale è stato l'oggetto di attenzione e di notevole interesse ed importanza con indagini linguistiche (sul berbero di Zuara, l'abbigliamento in Libia), analisi sociologiche con particolare approfondimento delle fonti, ricerche letterarie scoprendo i nuovi orizzonti della nascente letteratura magrebina e storiche, di vario argomento come, ad esempio, sul fenomeno politico moderno dell'«autogestione» in Algeria.

Una rassegna così rapida e a volo d'uccello non può necessariamente essere esauriente. Vuole soltanto illustrare al lettore gli scopi della rivista e fornire un'idea dei preziosi materiali raccolti, nella speranza di poter continuare sempre a poter proporre argomenti di prima mano e ad un livello scientifico di livello internazionale.

Un sentimento di gratitudine va doverosamente a tutti coloro, dai grandi maestri alle nuove leve che si interessano di questa parte del mondo, accomunati dall'ansia della ricerca, che, da vari paesi europei e africani vi hanno egregiamente collaborato. Infine, si addice un particolare ringraziamento alla Tipografia che, dalla nascita della rivista, ne ha sempre curato la splendida presentazione tipografica.

MATERIALI PER LO STUDIO DELL'ITTIONIMIA ARABA

GLI ITTIONIMI NEL «LIBRO DI RUGGERO» (XII SEC.)

GIOVANNI OMAN

(Napoli)

Nelle descrizioni del mondo in cui viveva, raccolte in una specie di Baedeker o Guide Bleu del suo tempo, il redattore del *Libro di Ruggero*, un arabo vissuto alla corte siciliana di Ruggero II il Normanno, e conosciuto con il patronimico al-Idrīsī, o anche semplicemente Idrisi o Edrisi, ha inserito una settantina di volte il vocabolo «pesce».

Si sa che nei normali dizionari di lingua, di solito, i nomi dei pesci, o per dirlo con termine più appropriato, gli ittionimi non sono molti. Le ragioni di questa relativa povertà di termini sono da ricercare nella difficoltà di identificazione dei pesci, e nella apparente ricchezza di nomi per ciascuna specie (che da luogo ad una svariata sinonimia), anche perché gli ittionimi in uso cambiano spesso da porto a porto. A riprova di questa affermazione, che può sembrare per lo meno curiosa, c'è la constatazione che in tutte le Capitanerie di porto in Italia è depositato l'elenco delle specie ittiche locali, con le denominazioni in uso. Questa pratica, nota in particolare ai commercianti di pesce, è stata adottata per definire con sicurezza le specie ittiche trattate nei contratti stipulati nei mercati locali.

Nel Mediterraneo (poiché l'ittiofauna varia da mare a mare) alcuni anni fa la Fao aveva invitato i paesi membri che si affacciano su questo mare a proporre un nome «nazionale» per ciascuna delle specie ittiche «commerciali» o forse meglio «commestibili» da adottare nella stipula dei contratti di acquisto e vendita. A questo proposito si veda il *Catalogue of Fish Names* pubblicato a Roma nel 1963 dal General Fisheries Council for The Mediterranean della FAO, riedito sempre a Roma nel 1966 da Giorgio Bini col titolo di *Pesci molluschi crostacei del Mediterraneo* (Vito Bianco Editore).

Al termine di un lungo iter, durato parecchi anni, per la raccolta degli ittioni-
mi dei Paesi Arabi, mi è parso di un certo interesse compiere un primo tentativo di
identificazione di «ittionimi storici» ricorrendo a quelli attuali, nella ipotesi verosi-
mile di una eventuale trasmissione da pescatore a pescatore, in genere da padre in
figlio, avvenuta attraverso i secoli e praticamente incontaminata fino ad ora da in-
terventi scolastici o scientifici.

Sarà così possibile, applicando la ricerca a ritroso, stabilire la persistenza de-
gli ittioni-
mi — come nomi — ed eventualmente, sulla scorta delle descrizioni, accer-
tare se si applicano sempre alle stesse specie.

* * *

Nel *Libro di Ruggero*, si usano in genere due termini per indicare «pesce»: *hūt* e *samak*,
apparentemente senza differenziazioni. L'esame dei vari casi, nei quali compaiono i
due termini permette di estendere l'applicazione a tutti gli animali acquatili in genere.

Nell'INDEX RERUM (pp. 1077-1090) posto nel Fascicolo IX dell'*Opus
Geographicum* che contiene gli Indici, la voce *samak* non compare. Una verifica
nei testi indicati dai venti rinvii elencati sotto la voce *hūt*, ha permesso di rilevare
che in circa la metà, (per l'esattezza nove), non vi è alcun cenno di «pesci», ne sot-
to l'una ne sotto l'altra denominazione. I rinvii indicati si riferiscono alle pagine
21, 22, 25, 26, 30, 59, 65, 80, 86.

L'esame degli altri undici rinvii ha dato i seguenti risultati che ho cercato di
sintetizzare nella seguente tabella.

| LOCAZIONE | SUB VOCE | | OSSERVAZIONI |
|---------------------------------|------------|--------------|--------------------------------------|
| | <i>hūt</i> | <i>samak</i> | |
| 1. p. 20 - I,2, para. 1 | 1 | - | <i>al-hītān</i> (pl. di <i>hūt</i>) |
| 2. p. 34 - I,4, para. 4 | - | 5 | |
| 3. p. 35 - I,4, para. 4 | 2 | 2 | |
| 4. p. 37 - I,4, para. 8 | 1 | - | <i>al-hītān</i> (pl. di <i>hūt</i>) |
| 5. p. 39 - I,4, para. 13 | - | 1 | |
| 6. p. 56 - I,7, para. 1 | - | 1 | |
| 7. p. 106 - II,1, para. 6 | 1 | - | |
| 8. pp. 118-119 - II,3, para. 13 | 1 | - | (<i>būrī</i>) <i>b q q</i> |
| 9. p. 120 - II,3, para. 15 | 1 | - | |
| 10. p. 807 - V,4, para. 60 | 1 | - | <i>saraṭānāt</i> |
| 11. p. 855 - VI,1, para. 2 | 1 | - | |
| | 9 | 9 | |

Proseguendo la ricerca oltre le indicazioni contenute nell'INDEX RERUM, si
è potuto accertare la presenza di termini relativi a pesci anche nei seguenti testi:

| LOCAZIONE | SUB VOCE | | OSSERVAZIONI |
|------------------------------------|------------|--------------|--------------|
| | <i>hūt</i> | <i>samak</i> | |
| 1. I,1, para. 3, p. 16 | - | 1 | |
| 2. I,1, para. 7, p. 18 | 1 | 1 | |
| 3. I,4, para. 4, pp. 32-35 | 7 | 19 | |
| 4. I,4, para. 2, p. 31 | - | 1 | |
| 5. I,8, para. 6, p. 69 | - | 1 | |
| 6. I,8, para. 13, p. 75 | - | 1 | |
| 7. I,8, para. 15, p. 76 | - | 1 | |
| 8. I,9, para. 7, p. 78 | 1 | - | |
| 9. II,7, para. 16, p. 169 | 1 | - | |
| 10. II,8, para. 19, p. 189 | - | 1 | |
| 11. II,9, para. 34, p. 207 | - | 1 | |
| 12. III,1, para. 69, p. 254 | - | 1 | |
| 13. III,2, para. 18, pp. 280-1 | - | 1 | |
| 14. III,2, para. 26, pp. 288-9 | - | 1 | |
| 15. III,4, para. 81, p. 344 | - | 1 | |
| 16. III,10, para. 13, pp. 519-20 | - | 3 | |
| 17. IV,1, para. 8, p. 529 | 2 | 2 | |
| 18. IV,2, para. 78, p. 601 | - | 2 | |
| 19. IV,2, para. 177, p. 621 | 1 | - | |
| 20. IV,10, para. 12-13, pp. 720-21 | - | 2 | |
| 21. V,9, para. 3, p. 844 | - | 3 | |
| | 13 | 43 | |

Sommando i risultati di questa seconda ricerca alle indicazioni verificate nel-
l'INDEX RERUM, si hanno 22 menzioni del termine *hūt* (9 + 13) e 52 del termi-
ne *samak* (9 + 43), per un totale complessivo di 74 termini riferentisi a «pesce», o
animale acquatile in genere.

A questi va aggiunto il termine *sumaykāt* ('pescetti', diminutivo di *samak*)
usato nel Clima II, 5, para. 91, pp. 370-371.

Infine, nei quattro brani seguenti, compaiono i termini marini *marġān* o *mur-
ġān* = corallo (III,2, para. 29-30, pp. 290-291), e *tunn* = tonno, senza alcun rife-
rimento alla voce «pesce» (IV,2, para. 56, p. 594; 2, para. 57, p. 595; 2, para. 81,
p. 602).

Dall'esame dei vari testi, che contengono gli ittionimi, il «trattamento» linguistico idrisiano dei vari pesci è diverso. Di alcuni è detto soltanto che esistono, senza specificarne neppure il nome ed eventualmente che sono «buoni», da mangiare, si suppone. Di altri è dato solo il nome, mentre di altri ancora se ne descrivono le qualità e magari l'aspetto.

I due termini usati per indicare i pesci sono, lo ripeto, *ḥūt* e *samak* usati indifferentemente sia se applicati agli «innominati», sia a quelli con un nome proprio. Vi è un solo caso dove l'espressione *ḥūtān kabīrah* viene usata apparentemente per indicare cetacei o similia.

Da notare anche l'uso di *sumaykah*, il diminutivo di *samak*, per denominare un animaletto strano a Saida.

Un altro termine, usato però una sola volta, è *dābbah*, che secondo i dizionari arabi è «animale, bestia da soma, cavalcatura». Nella voce *timsāh* (q.v.) appare al plurale nell'espressione *dawāb baḥariyyah* che ho creduto di rendere con «creature acquatiche» o «animali acquatili».

A complemento delle descrizioni, a volte sono indicati i pesi dei pesci espressi in *ratl* e *qinṭār*, misure di peso che variano secondo i paesi. Rinvio perciò il lettore all'articolo *Makāyil* e *Mawazīn* della nuova edizione dell'Enciclopedia dell'Islam.

Una osservazione, che mi sembra di un certo interesse, è la mancata distinzione fra acque marine e acque interne, lacustri o fluviali che siano. Il termine *baḥr* è difatti adoperato indifferentemente sia per indicare il mare (magari specificando *al-baḥr al-maliḥ*, letteralmente, il «mare salato») sia il fiume Nilo (*baḥr al-Nīl*).

La distribuzione geografica delle notizie sugli ittionimi è abbastanza curiosa ma non facile da capire se non attribuendone la ragione al fatto che nel *Libro di Ruggero* si è parlato solo degli argomenti dei quali si aveva notizia.

I pesci o gli altri animali acquatili o meno che vivono nel Nilo sono ben 29 ai quali si deve aggiungere un altro che cresce ad Alessandria (d'Egitto, si intende). Del Lago di Bizerta, in Tunisia, ne sono elencati 12. A Ceuta, all'imboccatura occidentale del Mediterraneo, ed in Sicilia e precisamente a Lipari, a Milazzo, a Trapani, a Castellammare del Golfo ed a Caronia, si parla di tonno. A Marsa al-Kharaz in Algeria, verso la frontiera tunisina (attualmente La Calle o El Kala), è descritta, nei suoi particolari, la pesca del corallo.

In Asia, e più precisamente in Turchia, sul Lago di Nicea, prosperano i gamberetti, mentre a Saida, nell'attuale Libano, vivono dei «pescetti» erogeni. In Cina, sono descritti due pesci non identificati: *štrūn* e il *šnǧh*. Infine, nel lago non localizzato di Tihāmah, domina ancora un pesce erogeno ma anonimo.

Per comodità di trattazione, si è preferito suddividere gli ittionimi per paesi seguendo l'esposizione idrisiana: a) pesci del Nilo, in Egitto; b) pesci del lago di Bizerta, in Tunisia; c) pesci con varie ubicazioni, in Asia, Africa ed Europa. Un ultimo capitoletto d) contiene i testi che trattano di pesci innominati.

Infine, per riassumere, il numero totale dei pesci o animali acquatici in genere, che compare nei testi idrisiani, risulta essere 78 distribuito come segue:

| | A | B | C | D | TOTALI |
|--|------------|-----------------|----------------------|----------------------|--------|
| | Fiume Nilo | Lago di Bizerta | Localizzazioni varie | Senza nome specifico | |
| Pesci veri e propri | 24 | 8 | 4 | | 36 |
| Animali acquatici (<i>dawāb baḥariyyah</i>) | 4 | | 3 | | 7 |
| Pesci sconosciuti o non identificati | 4 | 4 | 4 | | 12 |
| Pesci senza nome specifico (solo <i>samak</i> o <i>ḥūt</i>) | | | | 23 | 23 |
| Totale | 32 | 12 | 11 | 23 | 78 |

A. «PESCI» DEL NILO

I «pesci del Nilo» sono ventinove e sono elencati nell'ordine con il quale sono presentati nel Clima I (Sectio 4, para 4, pp. 32-35) del testo idrisiano. Ad essi va aggiunto un trentesimo pesce, l'alessandrino 'arūs, descritto nel Clima III (Sectio 4, para 81, p. 344).

Di questi, almeno quattro sono, secondo al-Idrīsī, «animali acquatici» (*dawāb baḥariyyah*): si tratta infatti del cocodrillo (A1-*timsāh*), dell'ippopotamo (A2-*ḥanzīr*), dello scinco, da leggersi eventualmente «skinko», (A1-*saqanqūr*) e dell'icneumone (A1-*lašak*).

Tra i pesci ce ne sono almeno due «sconosciuti»: (A14) *nīnariyyāt* e (A15) *Umm 'Ubayd*. Non riconoscibili almeno nella trascrizione del testo arabo antico, sono (A16) *ḥlbw* e (A20) *qāfū*.

La PERLA NILOTICA invece sembra avere due nomi (A10) *Lūtīs* e (A11) *Farḥ*.

Due pesci sembrano infine avere nomi non in uso in Egitto: si tratta del *ḡirrī* (A19) che risulta essere «iracheno», e il 'afar(?) (A19) che secondo al-Idrīsī, «vi-ve nel lago di Tiberiade» in Palestina.

A1. *Timsāḥ, Saqanqūr, Laṣak*

تمساح ، سقنقور ، لساك

«... Nelle piccole valli del Nilo e oltre, vi è un animale chiamato *timsāḥ*».

Ibidem, p. 34.

«... (r. 6) Vi è anche il *saqanqūr* che è una specie di *timsāḥ* che non assomiglia ad un pesce (*samak*) per le braccia e le sue gambe. Il *saqanqūr* non assomiglia al *timsāḥ* perché la sua coda è liscia e arrotondata, mentre la coda del *timsāḥ* è appuntita (a mò di spada). Il suo grasso serve per curarsi nelle copule. E così pure il sale con il quale viene salato. Il *saqanqūr* non si trova in nessun altro luogo se non nel Nilo all'altezza di Aswan. Anche il *timsāḥ* non si trova in nessun altro fiume o grande distesa d'acqua (*baḥr*) se non nel Nilo egiziano. Ha la testa allungata e la lunghezza della testa è circa la metà di quella del corpo; la sua coda è loricata. Ha dei denti con i quali non riesce ad afferrare ne leoni ne persone se non incontrandole nell'acqua. Esso è terrestre e marino perché si trasferisce sulla terra e vi trascorre il giorno e la notte. Salta sulle sue gambe e sulle braccia, e reca danno in terra ma relativo. Il danno maggiore lo reca in acqua.

«Iddio Altissimo gli ha istigato contro una delle creature acquatiche (*dawāb baḥariyyah*) del Nilo chiamata *laṣak* che lo segue e lo sorveglia finché apre la bocca. Se difatti la apre, vi si attesta trasferendosi poi nella gola dove seguita a mangiargli il fegato e l'intestino, finché lo uccide e muore» (r. 16).

Il *timsāḥ* è, secondo tutte le fonti concordi, il coccodrillo, (*fr.* e *ing.* crocodile).

Per *saqanqūr* e *laṣak*, si veda più avanti, i nn. 24 e 25.

A2. *Ḥanzīr*

خنزير

«... Vi è anche il pesce (*ḥūt*) chiamato *ḥanzīr*, che è munito di una proboscide (*dū ḥarṭūm*) ed è più grande di una bufala (*ḡāmūs*). Si dirige verso le zone adiacenti il Nilo per mangiare le piante facendo poi ritorno al fiume».

DOZY, le «porc», MALOUF «*ḥanzīr al-baḥr*», phocaena, o phocoena: animale simile ad un delfino, che non vive nei fiumi.

DOZY, nella nota 1, suggerisce «hippopotame», che sembra essere il termine che risponde più alla descrizione che ne fa Idrīsī. L'attribuzione a *ḥanzīr* del termine 'hippopotamo', trova giustificazione nelle abitudini semi-acquatiche di questo animale che è ottimo nuotatore e si nutre prevalentemente di radici e di bulbi, e nell'acqua, di loto.

In Egitto, l'hippopotamo ha svariati nomi. SHARAF elenca: *Faras al-baḥr*, *Baqar al-mā'* (secondo Damīrī), *Abū muwayr*, *Barnīq*, mentre ELIAS aggiunge *Faras al-nahr*, *Ḡāmūs al-nahr*, *Sayyid qīṣṭah* e *Bahimut*.

A3. *Allāṣ*

اللاش

«... Nel Nilo suddetto, vi è un pesce rotondo, con la coda rossa chiamato *al-lāṣ*, che compare di rado, ha molta carne e di buon sapore».

Allāṣ è stato scritto deliberatamente come se fosse un'unica parola e non come alcuni trascrivono *al-lāṣ* perché deriva da una voce diffusa sulle coste del Mediterraneo occidentale, alterazione del latino (*h*)*allec*, - *ecis*.

Va identificata con ogni probabilità con l'ALOSA FALLAX NILOTICA (Geoffroy Saint-Hilaire) ed appartiene alla Famiglia delle Clupeide, della quale fanno parte numerosi individui chiamati in genere 'alaccia' o più comunemente 'sardina'.

DOZY suggerisce «lâche» e VANTINI «lash», termini che non identificano il pesce.

Si veda anche *al-lāḡ* o forse più correttamente, tenendo conto di quanto già detto, *allāḡ*, che è il nome dell'alaccia in Tunisia (v. *Pesci del Lago di Bizerta*).

A4. *Abramīs, abrāmīs*

ابراميس ، ابراميس

«... Nel Nilo c'è un pesce (*samak*) chiamato *abramīs*. È un pesce (*ḥūt*) arrotondato (*mudawwar*), con la coda rossa. Si dice che sia «il re dei pesci» (*malik al-samak*)».

«Il suo sapore è delizioso; si mangia fresco o salato. È buono ed è lungo quanto il *fatrah* (*ftr*) e largo come la sua metà».

DOZY; MALOUF, IPO, SHARAF: *abramis* (pesce del Nilo), dal greco ἀβραμῖς (*abramis*).

A5. *Rayy, Rāyy*

رى ، راي

«... Vi è anche il *rayy* che è un pesce (*samak*) di grandi dimensioni, di color rosso. Ve ne sono di grandi e di piccoli. Il suo peso da grande si aggira sui tre rotoli [più] o meno. È buono [p. 33] di sapore vicino alla bontà del pesce chiamato *abramīs*».

Secondo FAUNE e SHARAF p. 115, il *raī* è l'ALESTES DENTEX o SALMO DENTEX (Hasselquist) o ancora CHARACIN RAĪ* (Geoffroy Saint-Hilaire). È descritto testualmente: «a le museau court, la bouche modérément grande, armée de deux séries de dents fortes et peu nombreuses sur les prémaxillaires, et d'une série de grandes dents comprimés à la mâchoire inférieure. La nageoire dorsale commence un peu en arrière de la ventrale ... Les grands individus de l'espèce mesurent 400 mm. de longueur».

L'habitat del *rāy*, si estende dal lago Edkou, a Rosetta, Kafr el-Zayat, Samannoud, Béni-Souef, appartiene alla Famiglia dei CHARACINIDAE ed ha come sinonimi *Kalb al-mā'* o *Kalb al-baḥr*.

A6. *Ftr*

فتر

Si veda la voce *abramīs*

Per SHARAF vocalizzato *fitarr* ed è anche scritto con una *tā'* *marbūṭah* finale e vocalizzato *fatrah*. Si applica alle Torpedini in genere: torpedo fish, cramp fish. MALOUF identifica *fatrah* con il MALAPTERUS ELECTRICUS, chiamato anche *ra''ād* o *ra''āṣ*.

A7. *Bunnī*

بنى

«... Vi è anche un pesce (*samak*) chiamato *bunnī*; è grande e di meravigliosa bontà. Si può trovarne esemplari del peso di cinque o dieci rotoli (*raṭl*), più o meno».

È uno dei pesci meglio conosciuti d'Egitto. Le sue carni sono molto stimate e vi sono pescatori che si dedicano unicamente alla sua cattura. Presso gli antichi Egizi, divideva con l'OXYRHYNCUS e il LATES gli onori riservati agli animali sacri. Secondo GEOFFROY, il corpo del *bunnī* è quasi interamente di un bianco argento molto brillante; le pinne pettorali, ventrali e anale, come pure il lobo inferiore della coda sono di un rosso più o meno giallastro. La lunghezza varia da 45 cm ad un massimo di 65.

FORSKAL lo descrive: «*Bynnī* بنى . Niloticus, vulgarissimus, sapidus». Sempre FORSKAL: «*Barbus bynni*»; altri sinonimi *Cyprinus lepidotus* (GEOFFROY).

A8. *Bulṭī*

بلطي

«... Vi si trova anche un pesce (*samak*) simile chiamato *bulṭī* che è rotondo e assomiglia al pesce 'afar (?) che vive nel lago di Tiberiade. Ha poche lisce ed è di buon sapore. A volte raggiunge il peso di cinque rotoli negli esemplari più grandi».

Secondo FAUNE pp. 85-89, si tratta della TILAPIA NILOTICA (L.) che ha un colore d'assieme bruno olivastro, mentre le pinne impari hanno macchie nerastre che formano sbarre nitide sulla caudale, l'anale e la dorsale. Gli esemplari più grossi raggiungono anche 460 mm. di lunghezza. L'habitat va dai laghi Mariut, Edku e Borollos, lungo il Nilo, dalla foce, Rosetta fino ad Akhmīm in basso Egitto. È uno dei pesci più rappresentati sui monumenti dell'Antico Egitto; anche OMAN 1 conferma TILAPIA NILOTICA.

A9. 'Afr o 'afar Palestina-Lago di Tiberiade

عفر

Si veda *bulṭī*, n. A8.

A10. *Lūṭīs*

لوطيس

«... Vi si trova pure un pesce nominato *lūṭīs*, che gli abitanti del Cairo chiamano *farḥ*. È un pesce (*ḥūt*) di buon sapore e molto grasso. Raramente se ne trovano del peso di un *qinṭār* più o meno».

Si veda la voce *farḥ*.

A11. *Frḥ-Frġ* (?)

فرج ، فرخ (؟)

Nel testo del *Nuzhat* a.p. 33, si trova scritto *frġ* mentre nell'INDEX RERUM, nel Fascicolo IX, p. 1085, si trova scritto (con caratteri arabi) *frḥ*.

La lettura *Frġ* non pare corretta. È molto probabile che il puntino della *ġīm* vada spostato per leggere una *ḥā'* e cioè *farḥ* che secondo MALOUF è una arabizzazione del greco *perca*, nome che viene attribuito a molte specie di pesci sia marini che di acqua dolce. Trattandosi di pesci nilotici, sempre secondo MALOUF p. 148, si dovrebbe trattare del LATES NILOTICUS al quale si attribuiscono numerosi sinonimi quali *qiṣr* e *lūṭīs*. Un'altra attribuzione, sempre secondo la stessa fonte, che cita la *Šarikat al-Maṣāyid* di Alessandria d'Egitto, è di *Dactylopterus volitans*, che però non è un pesce fluviale, ma marino e perciò da scartare.

VANTINI: *farkh* = PERCA NILOTICA.

A12. *Labīs*

لبيس

«... E c'è anche il *labīs* che è un pesce (*ḥūt*) buono, delizioso dal sapore eccellente; quando viene cotto non si sente l'odore di pesce (*samak*). Si adopera infatti in tutti i cibi cotti a base di carne. Le sue carni sono compatte. Ve ne sono esemplari grandi e piccoli; se ne trovano del peso di 10 *raṭl* e oltre. Questo pesce (*samak*) è tutto scaglie».

Secondo FORSKAL, il *لبيس*, trascritto *lebēs* è il CYPRINUS NILOTICUS. MALOUF conferma LABEO NILOTICUS della famiglia *Cyprinidae*. IPO suggerisce 'carpa del Nilo'.

A13. *samūs* o *sumūs*

سموس

«... Vi sono pesci (*asmāk*) che non hanno scaglie, fra i quali quello (*ḥūt*) chiamato *samūs*. È un pesce (*samak*) che ha la testa grande, molto grasso; spesso raggiunge il peso di un *qinṭār* o più o meno. La sua carne si vende a fette».

Secondo AQUATIC, citato da OMAN 1 - *Addenda*, il *sāmūs* appartiene alla Famiglia dei Serranidi e viene pescato oggi in particolare nel Lago Nāṣir.

A14. *Nīnāriyyāt*

نيناريات

«... Vi sono pesci (*samak*) denominati *nīnāriyyāt*. È un tipo di pesce (*samak*) che tende ad essere lungo, dalla bocca allungata, come se fosse il becco di un volatile».

Non è stato possibile identificare questo ittionimo idrisiano.

A15. *Umm 'Ubayd*

أم عبيد

«... e vi è un pesce (*samak*) chiamato *Umm 'Ubayd*, che ha le mestruazioni ed è privo di scaglie (*quṣūr*)».

I pesci che portano nomi formati con *Umm* (lett. «madre») sono secondo FAUNE due: *Umm arbēya* ام اربية e *Umm bowéz* ام بوز. Il primo corrisponde al TETRODON FAHAKA (L.) che viene descritto, sempre in FAUNE, con «la région caudale dont la peau est tout à fait lisse», osservazione che può accordarsi con il fatto che il pesce è privo di scaglie. Il secondo è il MORMYRUS KANNUME.

A16. *Hlbwt*

حلبوة

«... Vi è un pesce chiamato *h lb wt* senza scaglie, del peso di circa *ratl* (rotolo) più o meno; è velenoso».

Questo termine è introvabile nei testi di riferimento, a meno che non si voglia leggere *halawī* حلاوي, che secondo MALOUF è il nome del RHINOBATUS HALAVI, dal corpo che ha valso a questi pesci i nomi di pesce chitarra o p. violino (Ing. guitar fish). Nel Mediterraneo vivono almeno due specie.

A17. *Šāl*

شال

«... Vi è poi un pesce chiamato *šāl* munito di una spina sul dorso con la quale colpisce con effetti mortali immediati».

Secondo MALOUF, il *šāl* va identificato come SYNODONTIS SCHALL (Bloch-Schneider). Viene chiamato, secondo Boulenger, anche *zaqzūq* e *qarqūr*. FAUNE gli dedica quattro pagine, affermando che è molto comune nel Nilo ma che la sua carne non è molto apprezzata. AQUATIC lo cita.

A18. *Ankalīs*

أنكليس

«... Ci sono ancora pesci che assomigliano alle vipere e sono chiamati *anka-līs* e sono velenosi».

Secondo MALOUF è vocalizzato anche *inkalays* e *inkalīs* e scritto anche *anqalīs* أنتقليس, dal greco. Si tratta, sempre secondo MALOUF, della *Anguilla Vulgaris* (it. anguilla, ing. common eel). Il suo nome comunque varia da paese a paese; è un animale che nasce in mare e vive da adulto nei fiumi.

A19. *Ġirrī*

جرري

«... Vi è anche un pesce con il dorso nero, con baffi ed una grande testa [p. 34], con una coda minuta, chiamato *ġirrī*».

Ġirrī è il nome dato in Iraq a due pesci diversi: uno delle acque interne, GENUS SILURUS (L.) o SILURUS GLANIS (L.) e uno di mare, PLOTOSUS ANGUILLARIS (Bloch) o PLOTOSUS ARABUS (Bleeker). Non risulta altrove. La sua inclusione nel novero dei pesci del Nilo è perciò abbastanza curiosa e non facilmente spiegabile. Per un riferimento bibliografico, si veda OMAN 2 e OMAN 4.

A20. *Qāfū* o *al-qāfū*

قافو - القافو

«... Vi è anche un pesce tondo, dalla pelle ruvida chiamato *al-qāfū*. Con la sua pelle, le donne pettinano la canapa».

Non risulta su nessuna delle fonti consultate.

A21. *Ra'ādah*

رعادة

«... Vi è anche un pesce conosciuto col nome di *ra'ādah*; assomiglia ad una palla dalla pelle ruvida e velenosa. Se un uomo la tocca, gli trema la mano finché non gli cade. Questa particolarità è presente finché è vivo. Quando muore [si comporta] come gli altri pesci».

Il termine *ra'ādah* si applica secondo OMAN 3 alla torpedine in genere che viene descritta con il capo unito alla parte anteriore del corpo in modo da costituire un disco ovalare; è provvista di organi che producono scariche elettriche sensibili anche per l'uomo e capaci di tramortire i piccoli pesci di cui si nutre. La torpedine è un pesce di mare e non si spiega la sua presenza nel Nilo, tranne forse verso la foce.

A22. *Kilāb al-mā'*

كلاب الماء

«... Vi sono anche i *kilāb al-mā'* che assomigliano a dei cani multicolori...».

Secondo FAUNE, *Kalb el-móyya* كلب المية è l'HYDROCYON FORSKALII che viene chiamato così ad Assiout, Sohag, Akhmim, Nag-Hamadi e Assouan, tutte località dell'Alto Egitto. Secondo Boulenger la lunghezza di questa specie raggiunge 450 mm con punte massime di un metro. L'habitat dell'HYDROCYON si estende dal Nilo inferiore al Nilo bianco, ed ai laghi Alberto e Rodolfo.

A23. *Faras al-mā'*

فرس الماء

«... Vi sono anche i *faras al-mā'* che sono della specie dei cavalli, ma graziosi; hanno delle zampe come quelle delle papere che si uniscono se le sollevi, e si aprono se le deponi (a terra). Hanno anche una lunga coda».

Si tratta con ogni evidenza del cavalluccio marino o ippocampo, HIPPOCAMPUS BREVIROSTRIS (Cuvier) chiamato anche *Faras al-bahr*.

A24. *Saqanqūr*

سقتنقور

Si veda anche *isqanqūr*, *timsāḥ* (A1)

SHARAF: skink, scincus. Termini arabi: *'izā'ah* e *siḥliyyah*. È un genere di rettili della Famiglia SCINCIDAE, chiamato in italiano Scinco, nome di probabile origine latina che andrebbe pronunciato (alla latina) con il *c* duro come l'inglese «skink». Lo scinco delle sabbie (SCINCUS SCINCUS) vive nell'Africa settentrionale generalmente nascosto nelle sabbie per difendersi dai raggi solari. È lungo 10-20 centimetri, di color giallo pallido con fasce trasversali scure. Ha il muso appuntito, corpo liscio, coda robusta alla base, rapidamente assottigliantesi; arti adatti alla locomozione nella sabbia.

SHARAF e MALOUF vocalizzano *saqanqūr*; VANTINI *siqanqūr* (most probably the VARANUS NILOTICUS).

A25. *Lašak*

لشك

Si veda la voce «*timsāḥ*» (A1)

Sia MALOUF che SHARAF identificano il termine *lašak* con l'ECHENEIS o la REMORA REMORA caratteristici per un organo in forma di disco con il quale aderiscono a pesci grossi. La descrizione che ne fa al-Idrīsī non pare si applichi a questo termine. Dozy suggerisce invece *Lachk* («*ichneumon*», in italiano «*icneumone*» o MUNGOS ICHNEUMON) genere di carnivori viverriformi, distruttori di ratti, uccelli e rettili. Di medie o piccole dimensioni (dai 35 cm ai 100 circa, coda compresa) con arti bassi e unglie non retrattili, scavatrici. Delle due sottofamiglie, l'icneumone egiziano o mangusta *ichneumone* era sacro agli antichi Egizi. La descrizione idrisiana di queste creature acquatiche (*dawāb bahariyyah*) non offre alternative all'adozione di questo suggerimento.

A26. *Būrī*

بوري

«... penetra nel Nilo dal mare (salato) un pesce (*samak*) chiamato *al-būrī* di un bel colore [p. 35] buono di sapore almeno come il *rayy*. Il suo peso si aggira sui due o tre rotoli».

Lago di Bizerta, Tunisia. È citato nell'elenco dei dodici pesci del lago.

Secondo FAUNE, MALOUF, OMAN 3, è il MUGIL CEPHALUS (L.) [it. muggine o cefalo, fr. muge céphale, mullet, ing. grey mullet]. Sempre secondo FAUNE, i muggini sono pesci di mare che vivono di presenza nelle acque salmastre all'imboccatura dei fiumi. Si riproducono in genere nell'acqua salata, ma passano periodicamente nell'acqua dolce e risalgono i corsi d'acqua anche a una distanza considerevole dal mare. Questi pesci sono molto stimati per la tavola dopo essere stati ben ripuliti e aver vissuto per qualche tempo nell'acqua dolce.

Sempre secondo FAUNE, il MUGIL CEPHALUS è spesso confuso con il MUGIL CAPITO (Cuvier); sempre secondo la stessa fonte, risale il Nilo fino ad Aswān.

A27. *Šābil*

شابل

«Un altro pesce che entra dal mare nel Nilo viene chiamato *šābil*. È lungo circa un braccio e di più; è di ottimo sapore e di carne buona e grassa».

L'alosa o cheppia appartiene all'Ordine dei *Clupeiformi* che comprende specie di larga diffusione come l'ALOSA FALLAX NILOTICA, nota per risalire le acque dei fiumi e raggiungere le aree di riproduzione nelle acque dolci interne. Almeno cinque studiosi – DOZY, MALOUF, DE GOEJE, BRUNOT, OMAN 3 identificano *šābil* come l'alosa.

A28. *Šabbūt*

شبوط

«... Dal mare entra pure un pesce (*ḥūt*) chiamato *šabbūt*; è una varietà dello *šābil* (q.v.), ma è piccolo, della lunghezza di un palmo. Dal mare ne entrano molti individui».

Secondo MALOUF è un pesce con la coda minuta, con la parte centrale larga, con le pinne flessibili, e la testa piccola; abbonda nel fiume Tigri (*Diğlah*). Appartiene alla famiglia dei *Cyprinidae* della quale fanno parte anche il *binnī* e il *labīs*.

LANE: *šabbūt*, *šubbūt* e anche senza *tašdīd* 'a species of cyprinus or carp or accor. to Golius a fish resembling the alosa but three times larger.

A29. *Dalīnas*

دلينس

Basso Nilo – Rašīd (Rosetta).

«... Si trova nel basso Nilo, verso Rašīd (Rosetta) e la sua foce, un tipo di pesce (*samak*) con una conchiglia (*šadaf*). Esso si riproduce alla fine del Nilo dove si mescola l'acqua dolce con questa salata. Queste conchiglie si chiamano *dalīnas*. Si tratta di conchiglie piccole con all'interno un pezzetto di carne con un punto nero che ne è la testa. Gli abitanti di Rašīd le salano e le spediscono in tutto l'Egitto».

Nel testo arabo dell'edizione italiana, si legge testualmente «nel Basso Nilo, verso Rašīd e F w t» che il recensore che ha curato il testo ha creduto identificare con la cittadina di Fuwwah (scritto anche Fouah) che dista una trentina di chilometri da Rashid, verso l'interno. Nel contesto credo che non possa trattarsi di Fuwwah ma si debba leggere *fūhu* dove *fū* è legato al pronome suffisso *hu* e non ad una *tā'marbūṭah* e viene a significare «la sua foce». Difatti, subito dopo, l'A. specifica che è «laddove si mescola l'acqua dolce con quella salata».

Dalīnas, ammesso che la vocalizzazione sia giusta, compare nel volume intitolato *Ḥayāt al-ḥayawān al-Kubrā* di al-Damīrī.

Credo che vada tradotto in italiano con «tellina», che è il nome comune di varie specie di molluschi bivalvi commestibili. Il termine latino scientifico è *Tellina* dal greco *tellinē*.

A30. 'arūs

عروس

al-Iskandariyyah (Alessandria)

«... Gli abitanti di Alessandria hanno nel loro mare un pesce (*samakah*) a striscie, gradevole di sapore, chiamato *al-'arūs*. Se viene mangiato arrosto o cotto [in altro modo], chi lo mangia ha in sogno degli incubi, come se compisse un coito, a meno che non prenda insieme un po' di vino o abbondi nel mangiare miele».

Quest'ittonimo non risulta in nessuna fonte nella sua forma maschile. Penso che si tratti di un idiotismo egiziano per indicare la spigola, MORONE LABRAX, detta usualmente *qarūs*. Ho potuto accertare questo durante una mia visita al Museo agricolo del Cairo, ove la spigola è chiamata indifferentemente 'arūs o qarūs. Una seconda spiegazione, puramente ipotetica, è che un errore di copista abbia trasformato *qarūs* in 'arūs. Basta infatti l'omissione dei punti diacritici della *q* per rendere questa lettera, nel mezzo di parola, simile alla 'ayn.

B. PESCI DEL LAGO DI BIZERTA (*Binzert*) [nn. 1–12]

Dei dodici pesci del lago di Bizerta in Tunisia, il primo (B1) *al-burī* si ritrova anche fra quelli elencati nel Nilo. Non identificati risultano i seguenti quattro: (B4) *ṭlnṭ* (B5) *Išbiliniyyāt*, (B11) *Ṭnfl w* (o *ū*) e (B12) *Qlā*.

Nuzhat III,2, para 26, pp. 288–289:

«A oriente di Bizerta vi è il lago (*buhayrah*) omonimo che ha una lunghezza di 16 miglia (*mīl*) ed una larghezza di 8. Il lago comunica con il mare; si estende a misura che penetra nella terra, e si restringe avvicinandosi al mare.

«Questo lago è una delle meraviglie del mondo (*dunyā*): vi si trovano dodici specie di pesci (*samak*), delle quali appare mensilmente solo una, che senza mescolarsi alle altre, appena terminato il mese, scompare in quello successivo. Così per ogni mese, e fino al completamento dell'anno si succedono specie diverse di pesci che non si mescolano fra di loro. Il fenomeno si rinnova ogni anno.

«Le dodici specie di pesci (*hūt*) alle quali abbiamo accennato sono *al-būrī*, *al-qāḡūḡ*, *al-miḡḡil* (?), *al-ṭalant* (?), *al-ašbilīniyyāt* (?), *al-šalbah*, *al-qārūš*, *al-lāg*, *al-ḡūḡah*, *al-kaḥlā'*, *ṭnflw*, *al-qalā*.

«A sud-ovest, questo lago è in comunicazione con un secondo lago chiamato lago di Tingah (attual. Garaet Ichkeul) – le cui dimensioni sono quattro miglia per quattro. Le acque lacustri comunicano per mezzo di un'imboccatura. In questi due laghi avviene un fenomeno singolare: l'acqua del lago di Tingah è dolce mentre quella del lago di Bizerta è salata. Ognuno dei due laghi versa le sue acque nell'altro per sei mesi; successivamente la corrente si inverte, il flusso si arresta e le acque del secondo lago si versano in quelle del primo. Ciò nonostante le acque del lago di Tingah non diventano salate come quelle del lago di Bizerta non diventano dolci. Questa è un'altra meraviglia di questo paese (*suq'*). I pesci di Bizerta e di Tunisi sono in abbondanza e a poco prezzo».

B1. *al-būrī*

البوري

Il *būrī* è riportato anche fra i pesci nilotici. Per unanime identificazione degli studiosi è il CEPHALUS di Linneo (in *it.* cefalo o muggine; *fr.* muge o mullet; *ing.* mullet).

B2. *al-qāḡūḡ*

القاجوج

Il *qāḡūḡ* è un altro pesce sul quale gli studiosi concordano: è lo SPARUS AURATUS di Linneo (*it.* orata o dorata; *fr.* dorade o daurade; *ing.* gilt-head). Vi sono tuttavia varianti: DOZY قجاج *qaḡiḡ* dorade, MALOUF *qaḡāḡ* قجاج SPARUS (PAGRUS) SPINIFER.

B3. *Mḥl*

محل – مجل

Già GATEAU nel 1942 affermava che probabilmente il nome andava letto con l'aggiunta di un puntino alla seconda lettera. *Miḡḡil* è ancora oggi in uso nella zona di Mahdia per indicare una specie della famiglia dei cefali, il muggine o cefalo dorato (MUGIL AURATUS); si veda OMAN 3 e DAVIDSON.

L'ipotesi va accettata con il beneficio d'inventario in quanto *miḡḡil* è un termine oggi nettamente circoscritto alla zona di Mahdia, osservazione fatta anche da GATEAU.

B4. *Ṭlnṭ*

طلنط

Solo de Goeje afferma *talant* 'poisson du lac de Bizerta'. Questo ittionimo risulta assolutamente irripetibile.

B5. *Išbilīniyyāt*

اشبلينيات

Collegare *šabil* ad *išbilīniyyāt* definendolo «un diminutif à graphie incorrecte», mi sembra per lo meno opinabile. Aggiungo che eguali dubbi suscita la proposta di De Goeje: Spinaticus, in *fr.* espinocle o épinoche.

Sarei del parere di considerarlo fra i casi insoluti.

B6. *Šalbah*

شلبة

Si tratta del BOOPS o SPARUS SALPA di Linneo. Tutti gli studiosi concordano su questa identificazione per cui si veda OMAN 3 s.v.

B7. *Qārūš*

قاروص

Il testo arabo indica una *ḡ* finale. La lezione corretta è invece con una *š* finale: ne convengono tutti gli studiosi che si sono occupati di ittionimia tunisina. Il pesce al quale si riferisce questa denominazione è il MORONE LABRAX (*it.* spigola, *fr.* loup, *ing.* bass).

B8. *Allāḡ*

اللاج

Lago di Bizerta, Tunisia.

Allāḡ è stato scritto come se fosse un'unica parola e non come alcuni trascrivono *al-lāḡ*, perché con ogni evidenza deriva da una voce diffusa sulle coste del Mediterraneo Occidentale, alterazione del latino (h)allec, – ecis.

Va identificata con esemplari della famiglia delle Clupeide, della quale fanno parte numerosi individui chiamati in genere 'alaccia'.

Si veda anche *allāš*, con la medesima attribuzione nei pesci del Nilo.

B9. *Ḡūḡah*

جوجه

Già nel 1942, Gateau suggeriva di leggere anche *jāja*, forma abbreviata in uso di *dajāja* che indica «soit le dactyloptère volant soit un variété de trigles». OMAN 3 conferma la seconda attribuzione senza precisare la specie: la Famiglia è la TRIGLIDAE i cui componenti sono chiamati in italiano in genere «capponi» (*fr.* grondin, *ing.* trigla o gurdard). Per la prima attribuzione, non vi sono conferme.

B10. *Kaḥlā'*

كحلاء

Tutti gli studiosi identificano *al-kaḥlā'* con l'OBLADA MELANURA di Linneo (*it.* occhiata, *fr.* oblade, *ing.* saddled bream). Il termine arabo significa «con gli occhi neri». Si veda OMAN 3, n. 153.

B11. *Ṭnflw*

Sull'interpretazione del gruppo di lettere che dovrebbe rappresentare il nome dell'undecimo pesce dei dodici del lago di Bizerta, solo DE GOEJE azzarda una lettura *tanfalou* 'poisson du lac de Bizerte'.

B12. *Qlā*

Sull'enigma posto dal gruppo di lettere rilevato nei manoscritti idrisiani solo T. Quemeneur (in *Notes sur quelques vocables du parler tunisien figurant au «Supplement» de A. Lentin*, IBLA, Tunisi 1961, pp. 1-22 e 167-181) imbastisce una curiosa congettura con la proposta di leggere *baqala*, dallo spagnolo *bacalao* con la perdita della *b* iniziale dovuta a errore di copista.

Sulla impossibilità di accettarla perché semplicemente anteriore alla sua comparsa nel Mediterraneo, nel XVI secolo, si veda OMAN 5.

C – ITTIONIMI CON UBICAZIONI VARIE [nn. 1-8]

I pesci elencati in questo capitolo, sono il (C3) *bohar* (della Famiglia dei Lutianidae), il (C3) *qirš*, nome generico del pescecane, il (C6) *tunn* (tonno) ed i (C8) *saraṭānat* (gamberetti). Fra gli animali acquatili, le tartarughe marine (*salāḥif bahariyyah*); infine le perle (*lu'lu'*) ed il corallo (*murḡān* o *marḡān*). Non identificabili rimangono il (C1) *bqq*, il (C3) *ḥanḡar*, il (C5) *šṭrūn* ed il (C7) *šnḡh*.

C1. *Bqq*

(Lago) CIAD – Kawar o Kuwar è la regione a circa 100 miglia a nord del lago Ciad. La città dovrebbe chiamarsi Abzan e non Abzar.

Nuzhat II, 3, para. 13, pp. 118-119.

«In prossimità di Abzar, dalla parte dell'occidente, vi è un gran lago profondo lungo dodici miglia e largo tre, nel quale si trova in abbondanza un pesce (*ḥūt*) grande che assomiglia al *būrī*, che ha un grasso buono da mangiare e che chiamano *bqq* (?). Da questo lago ne prendono molti che vengono salati e portati in tutti i paesi del Kuwār dove si trovano a buon prezzo».

Il pesce *bqq* non è stato possibile identificarlo.

C2. *Lu'lu' – Salāḥif bahariyyah*

MAR ROSSO - Parte settentrionale dell'Arabia Saudita.

Nuzhat II, 5, para. 7, pp. 135-136.

«Il mare compreso in questa Sezione è un mare difficile da navigare con molte insenature, molti scogli e montagne in rilievo.

طننلو

قلا

بقق

لؤلؤ - سلاحف بحرية

«Vi sono molte isole deserte durante l'inverno. Laddove il mare è poco profondo e si può navigarlo, nell'epoca dei viaggi, molta gente va ad abitarvi. Sono scuri di pelle e vi giungono con le loro barche (*zawāriq*). Pescano molto pesce (*samak*) che seccano al sole per poi macinarlo e farne del pane dal quale traggono quanto necessita per vivere. Le loro necessità sono soddisfatte in queste isole con la pesca di pesce (*ḥūt*), la cattura delle perle (*lu'lu'*) delicate e delle tartarughe marine (*al-salāḥif al-bahariyyah*) che portano sulle loro spalle il guscio che rappresenta una loro particolare qualità».

La pesca delle perle e delle tartarughe marine è una attività abbastanza nota in certe parti dell'attuale Arabia Saudita, anche se oggi forse non più praticata. La cattura di pesci che vengono seccati al sole e poi dati come mangimi in particolare ai cammelli è nota in tutta la penisola e oggi ancora praticata almeno nel Dhofar, in Oman.

C3. *Bohār – Ḥanḡar – Qirš*

بهار - خنجر - قرش

Isola al-Nu'mān (Mar Rosso – Arabia Saudita) – Jazīrat al-Nu'mān, 27°06' N – 35°46' E [GAZGNSAUDIARAB].

Nuzhat II, 5, para. 8, p. 136.

«L'isola più grande in questa sezione è quella di al-Nu'mān. È abitata in permanenza. Ne fa parte l'isola di al-Sāmīrī (il Samaritano?) abitata da gente ebrea samaritana. Si riconoscono perché se uno di loro trova una persona le dice «non toccarmi». Da questa espressione si capisce che sono ebrei di stirpe samaritana, che ha adorato il vitello ai tempi di Mosé, su di lui la pace!

«In questo mare, vi è un pesce (*ḥūt*) quadrato, la cui larghezza è pari alla sua lunghezza, e viene chiamato *bohār*. Il suo peso può raggiungere il mezzo *qintār* pressappoco. È un pesce (*ḥūt*) di color rosso, dal sapore gradevole e di buon gusto e privo di cattivi odori.

«Vi è poi un altro pesce (*samak*) della lunghezza di un palmo e mezzo, con due teste, una al posto della testa ed una al posto della coda. In ognuna di queste due teste vi sono due occhi ed una bocca. Il suo comportamento in mare è che una volta si spinge in avanti, ed una volta indietro. Il nome di questo pesce (*samak*) è *ḥanḡar*.

«In questo mare esiste poi un altro tipo di pesci (*samak*) chiamato *qirš*. Appartiene ai «cani di mare» (*Kilāb al-baḥr* = pescecani). In bocca ha sette file di denti, ed una lunghezza di dieci palmi, più o meno. Il danno che infligge a chi lo incontra in mare è rilevante».

L'isola di al-Nu'mān (secondo GAZGNSAUDIARAB) o di Na'mān (secondo il Geographical Handbook – *Western Arabia and the Red Sea*) è localizzata a poca distanza dalla costa araba saudita settentrionale. Sco-

nosciuta invece è l'isola di al-Sāmīrī(?). Per lo meno curiosa appare anche la notizia della presenza di samaritani che ebbero pratiche idolatriche come l'adorazione del vitello nei santuari di Dan e di Betel, sempre però nella Samaria in Palestina e cronologicamente almeno un millennio prima.

Il *bohar* è un pesce che appartiene alla famiglia dei LUTIANIDAE ('*ā'ilat al-buḥar*) è potrebbe identificarsi sia con il LUTIANUS KASMIRA (Forsk.) o con il LUTIANUS BOHAR (Forsk.) per cui si veda OMAN II nn. 217 e 223. La distribuzione geografica è Arabia Saudita (Coste arabiche del Mar Rosso), Yemen e Port Sudan. La grandezza varia da 15 a 30 inches (cioè da cm. 37.5 a 75 circa) secondo le descrizioni della FAO. Il peso di mezzo *qintār* non dice nulla in quanto è difficile stabilire che cosa in realtà rappresenti. Perplesità suscita invece l'affermazione che il pesce è di forma quadrata. Nel *Kitāb tā'riḥ madīnat Ġuddah*, vi sono almeno due fotografie di pesci «quadrati» chiamati dall'autore *ḥuṣnī al-baḥr*, che hanno una forma quadrata o piuttosto romboidale, ben lontana da quella del LUTIANUS.

Il secondo pesce chiamato «*ḥanḡar*» è sconosciuto. Il termine è usato nel Yemen per indicare il pugnale di forma leggermente arcuata che portavano alla cintura quasi tutti gli abitanti adulti. La descrizione del pesce «con due teste, una al posto della testa e l'altra al posto della coda non corrisponde a quella di alcuna specie conosciuta.

L'apparato dentale del pesce con «sette file di denti» corrisponde in effetti alla realtà, mentre la lunghezza di «dieci palmi» è naturalmente relativa ma richiama opportunamente quella di alcune specie.

C4. *Murgān, margān*

مُرْجَان ، مَرْجَان

La pesca del corallo a La Calle (Tunisia), Ceuta (Marocco settentrionale) e Trapani (Sicilia).

Nuzhat III, 2, para. 29–30, pp. 290–291. La Calle (Marsà al-Ḥaraz).

«La prosperità degli abitanti di Marsà al-Ḥaraz si basa sulla pesca del corallo (*ṣayd al-marḡān*) che vi si trova in gran quantità. Esso è migliore di ogni altro corallo trovato altrove, simile a quello pescato a Ceuta o in Sicilia... Commercianti provenienti da vari paesi vi convergono e ne esportano grandi quantità dappertutto.

«Il banco (*ma'dan*) di questa pietra preziosa è sfruttato tutti gli anni. Ogni volta vi operano più o meno cinquanta barche (*qārib*) con circa venti uomini ciascuna. Il corallo cresce come una pianta; poi si pietrifica nel mare fra due immensi scogli. Viene pescato con strumenti (*ālāt*) muniti di ciuffi (*dawā'ib*) fatti di canapa. Si fa muovere lo strumento dall'alto delle barche (*marākib*) in maniera che i suoi fili si avvolgano intorno alle piante vicine di corallo. Gli uomini allora le tirano a se e ne estraggono molto corallo che poi vendono per grosse somme».

Nuzhat IV, 1, para. 9, p. 529. Ceuta (*Sabtah*)

«A Ceuta si pesca anche del corallo (*šaḡar al-marḡān*) ineguagliato dalle altre specie di corallo (*marḡān*) estratto in tutti i mari di altre regioni».

Nuzhat IV, 2, para. 78, p. 601. Trapani (*Ṭarabaniš*).

«... nel suo mare, si pesca lo splendido corallo (*margān*)».

C5. *Štrūn*

شَطْرُون

Nuzhat III, 10, para. 13, pp. 519–520.

Bilād *Khirkhīz* – Fiume *Mnhāz* (?), para. 11. – Paese dei Chirghisi, in russo Kirghizia, Asia Centrale.

«... ai margini di questo *wādī* cresce l'albero dell'aloé (*al-'ūd*) e del *qist al-ḥulw* (?). Vi si trova anche un pesce chiamato *al-š.trūn*, che si comporta nell'accoppiamento come il *saqanqūr* che si trova nel Nilo egiziano».

P. 520 «... È rilevante ricordare che questo pesce ha molte spine, e le sue carni sono divise in spicchi e non hanno un odore come quello del pesce».

Il pesce *štrūn* non è stato possibile identificarlo. Similmente accade per il fiume *Mnhāz* (?).

C6. *Tunn*

تَنْ

Marocco (settentrionale)

Nuzhat IV, 1, para. 8 p. 529. Pesca del tonno a Ceuta (*Sabtah*)

«... Ceuta possiede un buon porto (*marsà*), protetto da ogni vento. Vi si trovano zone di pesca ineguagliate per pescosità. Vi si pescano circa cento specie di pesci (*samak*) fra le quali il tonno (*tunn*) di grande mole ed in abbondanza. La pesca viene fatta con il getto di fiocine (*rimāḥ*) munite di dardi (*asinnah*) alettati (*bihā aḡniḥah bārizah*) che si conficcano nel corpo del pesce e non ne escono più. All'estremità dell'asta (*'aṣā*) sono legate lunghe corde di canapa (*šarā'it al-qinnab*). I pescatori del luogo hanno acquisito una tale abilità che han superato tutti gli altri».

Italia – Sicilia

Nuzhat IV, 2, para. 56, p. 594. Lipari (*Ġazīrat Lībar, Manzil Labīrī*).

«... possiede un bel porto (*marsà*) e vi si pesca molto tonno (*tunn*)».

Nuzhat IV, 2, para. 57, p. 595, r. 4. Milazzo (*Ḥusn Milās*).

«... e in essa vi sono luoghi di pesca per una cattura abbondante del tonno (*tunn*).

Nuzhat IV, 2, para. 78, p. 601. Trapani (*Ṭarabaniš*).

«... vi si pesca del pesce (*samak*) in quantità tale da oltrepassare la misura. Vi si pesca anche quel tipo di pesce (*samak*) grande conosciuto come tonno (*tunn*) con reti grandi».

Nuzhat IV, 2, para. 81, p. 602. Castellammare del Golfo (*al-Madāriḡ*).

«... Vi si pesca il tonno (*tunn*) con le reti».

Nuzhat IV, 2, para. 177, p. 621. Caronia (*al-Qārūniyyah*).

«... In questa fortezza (*ḥiṣn*) vi sono luoghi di pesca per il pesce (*ḥūt*) chiamato tonno (*tunn*).

C7. *Ṣn ġ h*

صنجة

Nuzhat IV, 10, para. 13, p. 721. Cina. Fiume *Ġ.māš*.

«... Vi si trova molto pesce (*samak*) e grandi «balene» (*ḥītān 'azīmah*). L'autore del *Kitāb al-'aġā'ib* riferisce che in questo fiume (*Ġ.māš*) vi è un pesce chiamato *ṣn ġ h* (?), del quale i medici dell'India e della Cina adoperano il veleno che uccide all'istante. Dei veleni non se ne conosce uno più efficace e più micidiale. Il veleno si trova nella sua bile e non si altera ne perde la sua efficacia per quaranta anni.

Una traduzione parziale del testo si trova in R. Rubinacci, *La Cina nella Geografia di al-Idrīsī*, in «Orientalia Josephi Tucci memoriae dicata», III, Roma 1988, pp. 1231-1248.

Nel commento, sempre di R. RUBINACCI, *Commento ai passi della geografia di al-Idrīsī concernenti la Cina*, in «Studi arabo-islamici in memoria di U. Rizzitano», Trapani (Istituto di Studi arabo-islamici Michele Amari), 1991, pp. 199-229, è scritto testualmente: «*Gh. mash*, fiume non identificato. Il pesce *sanġa* (da correggersi in *sanġa*) non mi è altrimenti conosciuto».

È interessante notare la apparente differenza di significato fra *samak* e *ḥūt*, da registrare per la prima ed unica volta nei oltre settanta casi di impiego dei due termini per indicare indifferentemente «pesce» come animale marino o fluviale.

C8. *Saraṭānāt*

سرطانات

Niqiyyah – Nicéa, odierna Iznik, Turchia (sulla riva orientale del lago Ascania o Iznik Gölö).

Nuzhat V, 4, para. 60, p. 807.

«Nel lago di Nicea si trova un pesce (*ḥūt*) piccolo della lunghezza di una spanna, dal colore verdastro e dalle spine minute. Se lo si cuoce con il coriandolo e chi è febbricitante ne mangia, guarisce all'istante. In quel lago vi sono piccoli granchi o gamberi (*saraṭānāt*) Se si cucinano con la crusca e poi si schiacciano e se ne beve il succo fanno bene contro la tosse cronica guarendola subito».

D. TESTI CONTENENTI PESCI (*samak* o *ḥūt*) «INNOMINATI» [nn. 1-21]

D1. *Nuzhat* I, 1, para. 3, p. 16 r. 16. Paesi dei Sūdān.

«Il cibo degli abitanti di Silā e Taktūr [si compone] di pesci (*samak*) e di latticini (*albān*)».

D2. *Nuzhat* I, 1, para. 7, p. 18 r. 8-10. Paese dei Sūdān.

«Nel Nilo si trovano varie specie di pesci (*samak*) [e tipi (*ḍurūb*) di pesci (*ḥītān*)] grandi e piccoli, dai quali traggono il cibo la maggior parte dei Sūdān che li pescano, li salano e con i quali costituiscono provviste di riserva».

In realtà il testo arabo non è molto chiaro in quanto il redattore adopera prima la parola *samak* e poi il plurale di *ḥūt*, *ḥītān* che però si affretta a specificare che sono grandi e piccoli, «*kibār wa ṣiġār*».

D3. *Nuzhat* I, 2, para. 1, p. 20 r.

... i Sūdān: «... vivono dei suoi latticini e si cibano dei pesci (*ḥītān*) pescati».

D4. *Nuzhat* I, 4, para. 2, p. 31. Alle fonti del Nilo – Città di Tarma.

«... su questo corso d'acqua (*buṭayḥah*) vi è la città di Tarma (?) ...

«... E in questo lago (*buḥayrah*) vi sono pesci (*samak*) le cui teste assomigliano a quelle degli uccelli e sono muniti di becco (*minqār*)».

D5. *Nuzhat* I, 4, para. 8, p. 37. Gli abitanti della città di Bilāq, nel paese dei Sūdān.

«... la loro fonte di reddito ed il loro sostentamento sono costituiti da *dura* (una varietà di sorgo), latticini e pesci (*ḥītān*).

D6. *Nuzhat* I, 4, para. 13, p. 39. Gli abitanti della città di Marqāṭah, nel paese dei Sūdān.

«... si cibano di orzo e di pesci (*samak*); hanno pure abbondanza di latticini».

D7. *Nuzhat* I, 7, para. 1, pp. 56-57. La città di Barwa, nel paese dei Sūdān.

«... È l'ultimo paese dei pagani che non credono in nulla. Essi prendono delle pietre erette che ungono con grasso di pesce (*samak*) e vi si prostrano dinnanzi...».

p. 57 «... Essi pescano nel mare nuotando, senza barche e senza stare in piedi sulla spiaggia. Pescano nuotando con piccole reti che fabbricano con materiali vegetali».

«... il loro sostentamento è a base di pesci (*samak*), molluschi in conchiglia e rane».

D8. *Nuzhat* I, 8, para. 6, p. 69. Isole Dībajāt [Maqbul ii, p. 161] = The Maldives and Laccadives.

«in alcune di queste isole appare una specie di liquido che assomiglia alla pece che brucia i pesci (*samak*) in mare così che galleggiano sulla superficie dell'acqua».

D9. *Nuzhat* I, 8, para. 13, p. 75. Isole Lankabalus o Lanjabalus [Maqbul II, p. 175] = Isole Nicobare nel Golfo del Bengala.

«Il cibo degli abitanti consiste di banane, pesce fresco (?) (*samak ṭarī*) e noci di cocco».

D10. *Nuzhat* I, 8, para. 15, p. 76. Isole Lankabalus [Maqbul II, p. 33] = Isole Nicobare nel Golfo del Bengala.

«Questi popoli non hanno re. Il loro cibo consiste di pesce (*samak*), banane, noci di cocco e canna da zucchero».

D11. *Nuzhat* I, 9, para 2, p. 78. Dağrağah, nel paese dei Sūdān.

«Il loro cibo consiste di pesce (*hūt*), conchiglie e carne di tartaruga».

D12. *Nuzhat* II, 1, para 6, p. 106. Qamnūriyyah, nel paese dei Sudan.

«... Qamnuriyyah se non poca gente dispersa in quei deserti e in prossimità della costa. Il loro sostentamento si basa su latticini e pesce (*hūt*)».

D13. *Nuzhat* II, 3, para. 15 p. 120. Arḍ Santariyyah – Madīnat Tṭr w (?) / Egitto, oasi di Sīwā.

«... una montagna ... ai suoi piedi vi è un grande lago la cui circonferenza è di circa venti miglia. Ha acqua dolce ma è poco profondo con al centro delle piante. Vi vivono molti pesci (*hūt*) con molte spine e sono di buon sapore (?)».

Nel testo arabo quest'ultima parola si legge letteralmente *shk* che secondo i vari dizionari non ha nessun significato; un piccolo ritocco permetterebbe di leggere *ṣahī* da interpretare con «buono, gradevole».

D14. *Nuzhat* II, 7, para. 16, p. 169. Maṣūra/Maṣūriyya [Maqbul II, p. 158] – Ruins of the town, 47 miles to the North-east of Hyderabad (Sind)

«... in questa città si pesca pesce (*hūt*) in abbondanza».

D15. *Nuzhat* II, 8, para 19, p. 189. Nahrwārah [MAQBUL II, p. 158] / Patan (Bombay State – India).

«Il cibo degli abitanti di Nahrwārah consiste di riso, ceci, fave, fagioli, lenticchie, piselli, pesci (*samak*) e animali morti di morte naturale».

D16. *Nuzhat* II, 9, para. 34, p. 207.

«Atrāğan quattro *marāḥil*. È una città su di un grande lago (*birkah*) di acqua dolce, senza fondo al suo centro. La sua acqua è di colore leggermente scuro, con pesci (*samak*) che hanno il viso come quello delle civette e sulla testa una specie di cresta che assomiglia a quella dei galli. Turchi infedeli affermano che essi si comportano con gli uomini come accade per effetto del *isqanqūr* per lo stato di eccitamento sessuale e spargimento di sperma».

Si vedano le voci *ṣaṭrūn*, e *isqanqūr* o *saqanqūr*. Atraghan, secondo MAQBUL, si dovrebbe trovare nel Tonchino o nel Pakistan orientale. Si veda anche RUBINACCI. Il lago comunque non è identificato.

D17. *Nuzhat* III, 1, para. 69, p. 254. Masīlah [OM5 p. 19] / Marocco, Muḥammadīyyah.

«... La città di Masīlah ... è situata su un fiume ben delineato con acque abbondanti e poco profonde, dolci. Nel fiume si trova un pesce (*samak*) piccolo striato di rosso; in nessun paese della terra se ne sono visti con le stesse qualità. Gli abitanti di Masīlah ne vanno fieri. Le dimensioni di questo pesce (*samak*) non superano un palmo (*ṣibr*) o poco meno. Se ne pescano grandi quantità che vengono portate alla Qal'ah dei Banū Ḥammad».

D18. *Nuzhat* III, 2, para. 18, pp. 280–281. Sfax–Tunisia.

«La città di Sfax è antica e popolosa... Vi si pesca pesce (*samak*) in quantità che inducono a magnificare la Sua gloria ed a esaltare la Sua potenza. Si pesca generalmente con pescaie (*zurūb*) disposte con vari accorgimenti in prossimità della riva (*al-baḥr al-mayyit*)».

D19. *Nuzhat* III, 5, para. 91, pp. 370–371. Saida (antica Sidone) – Libano.

«A Saida, nei giorni di primavera, nascono dei pescetti (*sumaykāt*) della lunghezza di un dito sia che siano maschi o femmine. Hanno segni dai quali si riconoscono le femmine ed i maschi. Se vengono pescati nel periodo del loro accoppiamento e seccati, quando occorre, se ne prende uno, lo si polverizza e lo si mescola con acqua. Dopo aver bevuto la pozione, l'uomo entra in forte stato di eccitamento sessuale e si accoppia con chi desidera e non risente ne debolezza ne stan-

chezza. Questi pescetti hanno la forma di gechi con mani e piedi leggeri e piccoli. Li abbiamo visti più di una volta».

D20. *Nuzhat V, 9, para. 3* (pp. 843-844). Paese dei Kimak (Kimäk-Kaymak), popolo turco che viveva nella Siberia occidentale, sul corso inferiore del fiume Irtysh (Irtyš-Irtysh) e i suoi tributari Ishim e Tobol, e a Nord alla confluenza dell'Irtysh e del Ob fino ai monti Urali. Tihāmah (Tihama), lago di -. Etimologicamente, significa «regione costiera pianeggiante». Da un punto di vista geografico, oggi si applica alla pianura litoranea della Penisola Arabica, tra il golfo di Aqaba e lo stretto di Bab al-Mandeb (GAZGN SAUDI ARABIA).

«A sud di questa terra, vi è un lago chiamato lago di Tihamah. È un lago con una circonferenza di 250 miglia. La sua acqua è verde piuttosto forte se non che berla è saporito ...

P. 844 ... ed il suo gusto è molto dolce. Vi si trova un pesce (*samak*) largo, macchiato di tutti i colori. I Turchi dicono che è un eccellente rimedio per la sensualità. È più forte del *saqanqūr* e molto noto presso di loro. In questo lago, i pescatori lo conoscono perché se uno di loro getta la sua rete e pesca uno di questi pesci (*samak*), si trova con il pene in erezione, e continua ad esserlo finché il pesce (*samakah*) rimane nella sua rete o nelle sue mani. Quando se ne sbarazza dalle mani, lo stato di orgasmo viene meno».

D21. *Clima VI, Sectio I, para. 2* (p. 855, r. 9). BALFĪR = Beauvoir-sur-Mer (Francia-Bretagna). Capoluogo cantonale della Vandea, a 4 km dal mare, ma un tempo bagnata dall'Oceano Atlantico.

«Diremo che Balfir è una città progredita che si trova sul mare (salato). È munita di mura e mercati stabili. Vi sono anche luoghi di pesca».

INDICE DEGLI ITTIONIMI IN CARATTERI ARABI

| | | | |
|---------|------------------------------|---------|--------------------|
| A27. | شابل | A4. | ابرميس - ابراميس |
| A17. | شال | A1-A24. | اسقنقور |
| A28. | شبط | B5. | اشبلينيات |
| C5. | شطرون | B8. | النلاج |
| B6. | شلبية | A3. | اللاش |
| C7. | صنجة | A15. | ام عبيد |
| B4. | طلنط | A18. | انكليس (انقليس) |
| B11. | طنفلو | C1. | بقق |
| A30. | عروس | A8. | بلطى |
| A9. | عطر | A7. | بني |
| A6. | فترة (فترة) | C3. | بهار |
| A11. | فرج - فرخ | B1. | بورى |
| A23. | فريس الماء | A1. | تمساح |
| B2. | قجوج | C6. | تن |
| B7. | قاروص | A19. | جري |
| A20. | قافر | A9. | جوجة |
| B12. | قلا | A16. | حلبوة |
| C3. | قرش | C3. | خنجر |
| B12. | قلا | A2. | خنزير |
| B10. | كحلاء | ?//. | دابة من دواب النيل |
| A22. | كلب البحر - كلب الماء (كلاب) | A29. | دلينس |
| A12. | لبيس | A1. | دواب بحرية |
| A1-A25. | لشك | A21. | رعادة |
| A10. | لوطيس (لاطيس) | A5. | رى ، راي |
| C2. | لؤلؤ | C8. | سرطانات |
| B3. | مجل - محل | A24. | سقنقور |
| C4. | مرجان | C2. | سلاحف بحرية |
| A14. | نيناريات | A13. | سموس |

INDICE DEGLI ITTIONIMI IN TRASLITTERAZIONE

| | | | |
|-----------------------------|--------|--------------------|--------|
| Abramīs | A4 | Mġl | B3 |
| abrāmīs | A4 | mḥl | B3 |
| allāġ | B8 | marġān | C4 |
| allāš | A3 | murġān | C4 |
| ankalīs (anqalīs) | A18 | Niṇāriyyāt | A14 |
| Bohār | C3 | Qāfū o al-qāfū | A20 |
| bqq | C1 | qāġūġ | B2 |
| bulṭī | A8 | qārūš | B7 |
| bunnī | A7 | qirš | C3 |
| būrī | A26-B1 | qlā | B12 |
| Dalīnas | A29 | Rayy, Rāy | A5 |
| dābbah pl. dawāb baḥariyyah | A1 | ra'ādah | A21 |
| Faras al-mā' | A23 | Salāḥif baḥariyyah | C2 |
| farġ-farḥ | A11 | samūs o samūs | A13 |
| ftr (fatrah) | A6 | saqanqūr | A1-A24 |
| Ġirrī | A19 | saraṭānāt | C8 |
| ġūġah | B9 | šābil | A27 |
| Ḥlbwt | A16 | šabbūt | A28 |
| Ḥanġar | C3 | šāl | A17 |
| ḥanzīr | A2 | šalbah | B6 |
| Isqanqūr | A1-A24 | šatrūn | C5 |
| išbilīniyyāt | B5 | šanġah | C7 |
| Kaḥlā | B10 | Timsāḥ | A1 |
| kilāb al-baḥr | A22 | tunn | C6 |
| kilāb al-mā' | A22 | ṭlnṭ | B4 |
| Labīs | A12 | ṭnfalw | B11 |
| lašak | A1-A25 | Umm 'Ubayd | A15 |
| laṭīs | A10 | 'afr | A9 |
| lūṭīs | A10 | 'arūs | A30 |
| lu'lu' | C2 | | |

TOPONIMI

| | |
|--|---|
| Arḍ Santariyyah – EGITTO, Oasi di Siwa – D11 | Calle (La –, Algeria) – C4 |
| Aṭrāġan o Aṭraġhā, secondo Maqbul, città nel Tonkino o nel Pakistan Orientale – D14 | Caronia – (in Sicilia) – C6 |
| Balfīr – V. Beauvoir-sur-mer, Bretagna, Fran- cia – D19 | Castellammare del Golfo – in Sicilia – C6 |
| Barwa – nel Paese dei Sūdān – D5 | Ceuta – MAROCCO – C4, C6 |
| Beauvoir-sur-mer – v. Balfīr | Dībajāt – Isole Maldive e Laccadive – D6 |
| Bilād al-Sūdān (Paese dei Sūdān) v. D1, D2, D3, D4, D5, D9, D10. | Daġraġa – nel paese dei Sūdān – D9 |
| Bilāq – nei Paesi dei Sūdān | Ġmāš (?), fiume non identificato in Cina – C7 |
| Bizerta (Lago di –, Tunisia) – B1– B12 | Hyderabad (Sind) – India – D12 |
| | Isola al-Nu'mān – Mar Rosso – C3 |
| | Iznik, – v. Nicea, in Turchia – C8 |
| | Kawar o Kuwar – (Lago Ciad) – C1 |

| | |
|---|--|
| Kaymak, v. Kimak | Milazzo – Italia, Sicilia – C6 |
| Kimak (Paese dei –) – nella Siberia Orientale – D18. | al-Muḥammadiyyah – v. Masila – D15 |
| Kimāk, v. Kimak | Nahrwārah [Patan-Bombay State, India] – D13 |
| Kirgizia (Paese dei Chirghisi – Asia Centrale) – C5 | Nicea (Lago e città di Turchia) – C8 |
| Laccadive – India – D6 | Nicobare (isole) – Golfo del Bengala in India – D7–D8 |
| Lanjabalus, Lankabalus – Isole Nicobare nel Golfo del Bengala, in India – D7, D8 | Nilo (Fiume –, Egitto) – A1–A30 |
| Lipari – Sicilia – C6 | al-Nu'mān, isola –, jazīrat – Mar Rosso – C3 |
| Madīnat Ṭr w – Egitto, Oasi di Siwa – D11 | Qamnūriyyah – nel Paese dei Sūdān – D10 |
| Maldive, isole – India D6 | Saida (Libano) – D17 |
| Manšūra, Manšūriyya – Città, oggi in rovine, nel Sind – India – D12 | Santariyyah v. Arḍ Santariyyah |
| Marqāṭah – Paese dei Sūdān – D4 | Sfax – Tunisia – D16 |
| Masīlah – attuale Muḥammadiyyah, in Marocco – D15 | Siberia occidentale – D18 |
| | Sūdān – v. Bilād al- |
| | Tihāmah (Lago di –) – D19 |
| | Trapani – Sicilia – C4, C6 |
| | Ṭarma IV. Ibis |

ABBREVIAZIONI E BIBLIOGRAFIA

| | |
|---|--|
| AQUATIC = al-Ṭarwah al-mā'iyyah bil-duwal al-'arabiyyah. Titolo inglese: ALECSO, <i>Aquatic Resources of the Arab Countries</i> , Science Monograph series n. 1. | pour la nomenclature égyptienne, copte et arabe de M.M. Victor Loret et Charles Kuentz. Le Caire (I.F.A.O.) 1923, pp. 136 + Tav. 4. |
| BOULENGER = G.A. Boulenger, <i>Zoology of Egypt, The Fishes of the Nile</i> , London 1907. | FORSKAL = <i>Descriptiones Animalium, avium, amphibiorum, piscium, insectorum, vermium</i> , quae in itinere orientali observavit Petrus Forskål, post mortem auctoris edidit Carsten Niebuhr, Hauniae (Ex officina Hölleri, aulae Typographi) 1775, pp. 140 – PISCES n. 114 pp. 22–76. |
| DAHAM = Najim K. al-Daham, <i>Fish of Iraq and The Arab Gulf</i> , Baghdad (Centre for Arab Gulf Studies Publications 9) 1977, pp. 546. – Tit. arabo: <i>Asmāk al-'Irāq wa al-Ḥaliġ al-'Arabī</i> . | GATEAU = Albert GATEAU, <i>Les poissons du lac de Bizerte au VI^e-XII^e siècle et à l'époque actuelle</i> , in «Bulletin des Etudes Arabes (In- termédiaire des Arabisants) 2 ^e année, n. 9, Algeri, septembre – octobre 1942, pp. 99–102. |
| DAMIRI = al-Damīrī, Muḥammad b. Mūsā, <i>Ḥayāt al-ḥayawān al-kubrā</i> , 2 voll., Cairo 1306/1888, pp. 340 + 360. In margine: al-Qazwīnī 'Aġā'ib al-maḥlūqāt. | GAZGN = SAUDI ARABIA Official Standard <i>names Gazetteer</i> United States Board on Geographic Names, Washington D.C. 20315, 1978, pp. XVI, 374. |
| DOZY = R. DOZY e J. DE GOEJE, <i>Description de l'Afrique et de l'Espagne par Edrīsī</i> , Leida 1866. | GEOFFROY = Geoffroy SAINT HILAIRE, <i>Histoi- re naturelle des poissons du Nil</i> , vol. XXIV de la Description de l'Egypte. |
| ELIAS = ELIAS' <i>Modern Dictionary, Arabic- English</i> by Elias Antoun Elias & Ed. E. Elias, Seventh Edition, Cairo 1954, pp. 870. | HADJ SADOK = Hadj SADOK, al-idrīsī, le |
| FAUNE = <i>Faune égyptienne antique – Recher- ches sur les poissons représentés dans quel- ques tombeaux égyptiens de l'ancien empire</i> , par M. Claude Gaillard avec la collaboration | |

- magrib au 12^e siècle de l'hégire (6^e siècle après I.C.) [SIC!] texte établi et traduit en français d'après le nuzhat al-mustaḡ par mahamad hadj-sadok, Paris (Publisud) 1983, Texte français pp. 188, arabe pp. 219.
- MAKTABAH = Muṣṭafā Muḡammad Sa'd, *al-Maktabah al-sūdāniyyah al-'arabiyyah*, Cairo 1972, pp. 452. Titolo francese: *Bibliothèque soudano-arabe*. Pubblicazioni dell'Università del Cairo a Khartum (IV).
- MALOUF = Amin MALOUF, *An Arabic Zoological Dictionary* Cairo 1932, pp. 271 + IV + 12 tav. f.t.
- MAQBUL = *India and the Neighbouring Territories in the Kitāb Nuzhat al-Musṭāḡ fī-kh-tirāḡ al-'āfāq of Al-Sharīf al-Idrīsī*, by S. Maqbul Ahmad, Leiden (E.J. Brill) 1960. voce: Fish, pp. 33, 43, 55, 61. Id. Part One (Arabic Text), Aligarh 1954. voci: ḡut p. 32. voci: samak pp. 6, 18, 61; al-samak al-ṭarī p. 16.
- OMAN 1 = Giovanni OMAN, *L'ittionimia araba delle acque interne*, I. I laghi egiziani ed il bacino del Nilo, in «Oriente Moderno» LIV, n. 5-6, 1974 pp. 355-383. Id. Addenda, Ibid. LIV, n. 11-12, 1974, pp. 635-641.
- OMAN 2 = Giovanni OMAN, *L'ittionimia araba delle acque interne*. II Il bacino dell'Eufrate e del Tigri, in «Oriente Moderno», Roma N.S. Anno III (LXIV) n. 1-6, 1984, pp. 95-108.
- OMAN 3 = Giovanni OMAN, *L'ittionimia nei Paesi Arabi del Mediterraneo*, Quaderni dell'Archivio Linguistico Veneto, Firenze (Leo S. Olschki) 1966 pp. XLVIII + 295.
- OMAN 4 = Giovanni OMAN, *L'ittionimia nei Paesi Arabi dei Mari Rosso, Arabico e del Golfo Persico (o Arabico)*, Napoli 1992, pp. XLV + 194 + Illustrazione ff. 54.
- OMAN 5 = Giovanni OMAN, *Voci marinaresche usate dal geografo arabo al-Idrīsī (XII sec.) nelle sue descrizioni delle coste settentrionali dell'Africa*, in «A.I.U.O.N.» N.S. XII, Napoli 1963 pp. 1-26.
- PÉRÈS = Henri PÉRÈS, al-Idrīsī, Waṣf Ifrīḡiya l-šamaliyya wa-l-šahrawiyya (*Description de l'Afrique Septentrionale et Saharienne*), Texte arabe extrait du Kitāb Nuzhat al-Muṣṭāḡ, Algeri 1376/ 1957.
- RUBINACCI = Roberto RUBINACCI, *Commento ai passi della Geografia di al-Idrīsī concernenti la Cina*, in «Studi arabo-islamici in memoria di Umberto Rizzitano», raccolti a cura di Giovanni Di Stefano, Trapani (Istituto di studi arabo-islamici «Michele Amari») 1991, pp. 199-229.
- SHARAF = Mohamed SHARAF, *An English-Arabic Dictionary of Medicine, Biology and Allied Sciences*, Cairo (Government Press) 1929, pp. 971 + XII +
- VANTINI = *Oriental Sources concerning Nubia*, collected and translated by Giovanni Vantini, Heidelberg and Warsan, 1975; al-Idrīsī pp. 264-273 «The Fauna of the Nile», pp. 270-273.
- ZAMBAUR = Eduard VON ZAMBAUR, *Die Münzprägungen des Islams*, Wiesbaden 1968 (Franz Steiner) I band.

LE ISCRIZIONI NORMANNE IN CARATTERI ARABI IN SICILIA*

VINCENZA GRASSI

(Napoli)

Le iscrizioni arabe rinvenute sinora in Sicilia possono essere inserite, da un punto di vista cronologico, nel periodo normanno, con poche eccezioni di alcuni reperti appartenenti al periodo di colonizzazione araba e di qualche altro di epoca tarda o presumibilmente importato dalle coste della vicina regione nord-africana.

Via via che si andavano scoprendo, tali reperti arabi furono oggetto di studio di alcuni eruditi che si collocano tra la fine del '700 e l'inizio dell'800, quali il principe di Torremuzza col suo *Siciliae veteres inscriptiones*, 1769, Salvatore Morso, Vincenzo Mortillaro e Giuseppe Caruso. Fra essi spicca Rosario Gregorio (1753-1809), autore del *Rerum Arabicarum quae ad historiam Siculam spectant ampla collectio*, Panormi (ex Regio Tipographeo) 1790. Opera di poco successiva e di argomento più ristretto è *Antichi monumenti di Siracusa* del sacerdote Giuseppe Maria Capodieci pubblicata per la prima volta nel 1813, a cui seguì tre anni dopo una versione emendata dai numerosi errori della precedente.

L'opera riassuntiva di questa intensa attività di studio elaborata nell'ottocento, che ancora oggi conserva tutto il suo indiscutibile valore, è la raccolta tripartita de *Le epigrafi arabe di Sicilia* di Michele Amari¹. Successivi apporti sono do-

* Contributo letto al convegno «La cultura artistica dell'Islam in Sicilia», tenutosi a Palermo dal 26 al 28 aprile 1991.

¹ *Op cit.*, Parte prima. *Iscrizioni edili*, Palermo, ed. L. Pedone Lauriel, 1875, pp.92 in 4° e 10 tavv.; Parte seconda. *Iscrizioni sepolcrali*, Palermo, Stabilimento tipografico Virzi, 1879, pp. III + 169, in 4° e 15 tavv.; Parte terza. *Epigrafi domestiche*, Palermo, Tipografia Lo Statuto, 1885, pp. 60, in 4° e 3 tavv. Si segnala l'edizione postuma a cura di F. Gabrieli, Edizione nazionale delle opere di M. A. - Serie arabistica, Palermo 1971, pp. 351, in 8° con 17 tavv. riprodotte ex novo, scelte dal corredo delle edizioni originali, e con trascrizioni emendate secondo l'uso corrente.

vuti al suo allievo, il sacerdote siciliano Bartolomeo Lagumina (1850-1931). Si concludeva così una prima fase del lavoro basato unicamente sulla raccolta e il deciframento dei testi.

Purtroppo la ricerca epigrafica, arrestatasi a questo punto per mancanza di ulteriori ritrovamenti, non ha mosso nuovi passi per una riedizione critica del materiale.

Al nostro secolo appartengono i pochi emendamenti contenuti nel *RCEA*², operati su testi selezionati per il loro valore storico— nel repertorio difatti sono tralasciate le iscrizioni non datate o che contengono, secondo i recensori, solo «formules banales», non ritenute interessanti da un punto di vista storico.

Per un'analisi formale delle iscrizioni arabe del soffitto della Cappella Palatina di Palermo, non va dimenticata l'opera di Ugo Monneret de Villard, pubblicata nel 1950, nella quale lo storico d'arte sottolinea la necessità di un'analisi delle iscrizioni da parte di un esperto in paleografia araba³. L'unica risposta a questo appello è data da Janine Sourdél-Thomine nel 1962, con un breve articolo intitolato *Le style des inscriptions arabo-siciliennes a l'époque des rois normands*⁴, nel quale si limita a tracciare le possibili linee di ricerca auspicabili per l'epigrafia araba di Sicilia. Nel commentare l'analisi della decorazione epigrafica della Cappella Palatina, fatta da Monneret de Villard, l'autrice estende anche ai reperti di epoca normanna l'intuizione di legami artistici tra la Sicilia normanna ed il Vicino Oriente, avanzando l'ipotesi di un influsso della Siria selgiuchide oltre a quelli già noti dell'Egitto fatimide e del Magreb (in particolare dell'Ifriqiyyā ziride e khorāsānide).

Negli studi sull'epigrafia araba in Sicilia non è stato mai ritenuto necessario fare una distinzione fra il periodo di occupazione araba e quello dell'occupazione normanna. Alla base di questa mancata separazione sta probabilmente il fatto che sia in epoca araba sia in quella normanna si sia fatto uso di caratteri arabi. Questo orientamento ha in un certo senso impedito una distinzione cronologica dei materiali che ne sottolineasse le differenti caratteristiche.

Con l'avvento dei Normanni in Sicilia, si verifica un caso di adozione della lingua araba, almeno con lingua di «cultura» e di uso ufficiale, senza che l'avvenimento fosse motivato da una conversione all'Islam. Gli aspetti esteriori di questa

² Il *Répertoire Chronologique d'Epigraphie Arabe* è un'opera in sedici volumi pubblicata al Cairo dall'I-FAO dal 1931 al 1964. Recentemente questo progetto è stato ripreso da Ludvik Kalus che ha curato l'edizione dei volumi XVII e XVIII. Nell'ultimo volume, apparso nel 1991, risultano incluse anche iscrizioni non datate.

³ *Le pitture musulmane al soffitto della Cappella Palatina in Palermo*, Roma 1950, p. 32.

⁴ In *Etude d'orientalisme dédiée à la mémoire de Lévi-Provençal*, tome I, pp. 307-315.

adozione della lingua araba si manifestano almeno in tre campi ufficiali: la monetazione⁵, l'epigrafia edile e funeraria e la redazione di una descrizione del mondo allora conosciuto, che va sotto il nome di *Libro di Ruggero*, ad opera del geografo arabo al-Idrīsī⁶.

Si sa che la monetazione è sempre stata una prerogativa dell'autorità di governo riconosciuta ed avveniva nella lingua dei governanti. La coniazione di monete normanne con leggende arabe suscita ancora oggi interrogativi sulle eventuali ragioni che possano aver spinto i Normanni a questa scelta. Anche la titolatura ufficiale risulta ispirata a quella dei califfi abbasidi⁷.

Per quanto riguarda l'epigrafia, le iscrizioni con date che rientrano nei limiti del periodo di occupazione normanna, come si è già detto all'inizio, rappresentano la quasi totalità dei reperti siciliani. Tuttavia tra esse si distinguono alcune che potrebbero dirsi di gusto «normanno», anche se scritte in lingua e caratteri arabi, poiché si differenziano, soprattutto nel contenuto, dalla produzione epigrafica coeva dei paesi arabi. Ciò è valido soprattutto per le iscrizioni edili, collocate nei palazzi dei governanti e in alcune chiese, che sono costituite per lo più da espressioni o singole parole augurali, oltre che da versi encomiastici.

A Palermo tali iscrizioni risultavano collocate nell'antica Reggia, probabilmente nell'ex-campanile della chiesa di S. Giacomo la Mázara, nel Palazzo dei Normanni e precisamente nella Cappella Palatina, nella chiesa di S. Maria dell'Ammiraglio detta la Martorana, nella chiesa della SS. Trinità detta la Magione, nei palazzi della Zisa e della Cuba, ed a Messina nel palazzo reale edificato da Ruggero II, passate poi nel Duomo della città e nella chiesa dell'Annunziata detta dei Catalani.

Vi sono inoltre due testi di costruzione, incisi in caratteri *nashī*. Uno, datato 1141-42, si trova sul muro laterale esterno all'ingresso della Cappella Palatina a Palermo. È un testo redatto in tre lingue: latino, greco ed arabo, che si riferisce alla costruzione di un orologio per re Ruggero⁸. L'altro, conservato presso il Museo

⁵ Si veda ad esempio Rodolfo Spahr, *Le monete siciliane degli Arabi (220-456 Eg./835-1064)*, in *Le monete siciliane dai Bizantini a Carlo I d'Angiò (584-1282)* Publications de l'Association Internationale des Numismatistes Professionnels, N. 3, 1976 (Printed in Austria), pp. 99-130.

⁶ Il testo arabo del *Kitāb Nuzhat al-muštāq fi ihtirāq al-āfāq* è stato pubblicato dall'I.U.O. in collaborazione con l'Is.M.E.O., col titolo *Opus Geographicum*, fascicoli I-IX, Napoli-Roma 1970-1984.

⁷ Si veda G. Oman, *A proposito della traslitterazione e della traduzione di leggende monetali arabe di Sicilia*, in «Bollettino di Numismatica» del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, n. 6-7 (Gennaio-Dicembre 1986), pp. 7-10.

⁸ Cfr. M. Amari, *op. cit.*, I, n. II.

Civico di Termini Imerese, è un frammento di iscrizione a nome di un certo *fatà Barrūn o Barrūn*⁹. Il nome potrebbe essere l'arabizzazione del titolo feudale di «barone».

Le iscrizioni funerarie, che si distinguono per il loro carattere prettamente normanno, sono quelle che si presentano redatte nelle lingue dei diversi gruppi etnici e religiosi che convivevano pacificamente sull'isola. La prima¹⁰, datata 1149, è una lastra con al centro una croce eseguita ad intarsio marmoreo, che reca il testo in arabo sia in caratteri ebraici che arabi, in latino e greco, attualmente collocata nel Museo d'arte islamica della Zisa, di recente istituzione. La seconda¹¹, del 1153, di fattura più semplice, presenta solo un epitaffio in greco, latino ed infine arabo. All'epoca del sopralluogo era collocata sempre a Palermo, a Palazzo Abatellis (Galleria Regionale), ma pare che in questi ultimi anni sia stata anch'essa trasferita nel Museo d'arte islamica della Zisa. In entrambe le iscrizioni il testo arabo è inciso in caratteri *nashī*. Si tratta delle lapidi dei genitori del prete Grisante che viene chiamato nella prima iscrizione «*qissīs al-ḥaḍrati al-malikati al-malikiyyati*» ovvero «prete della Maestà sovrana, reale» e nella seconda «*qissīs malik Ṣiqi-liyyah*», letteralmente «prete del re di Sicilia». Come ha suggerito Monneret de Villard, si tratta probabilmente del Cappellano reale che sente il bisogno di ricordare i suoi cari defunti nelle diverse lingue parlate dalle quattro comunità palermitane¹².

Tra le lapidi funerarie arabe conservate in Sicilia, queste due iscrizioni si ascrivono al materiale locale autentico, a cui si dovrebbe aggiungere eventualmente quella di una stele funeraria, datata 474 dell'egira ovvero 1081 d.C.¹³, attualmente collocata presso il Museo Pepoli di Trapani, che si riferisce ad una donna appartenente all'*ahl Māzar*, forse interpretabile come «la gente di Mazara (del Vallo)».

Le iscrizioni edili normanne, come ha osservato Francesco Gabrieli, rappresentano il punto più debole del *corpus* amariano¹⁴, in quanto alle pessime condizioni del testo si affianca la difficoltà di interpretare un testo poetico frammentario, con molte parole incomplete ed altre illeggibili. Queste difficoltà hanno scoraggia-

⁹ *Ibidem*, n. VIII. Cfr. *RCEA* VIII, n. 3169, per la traduzione, ed *EI*, 2, voce *fatà* per i significati del termine.

¹⁰ M. Amari, *op. cit.*, II, n. XXVII.

¹¹ *Ibidem*, n. XXVIII.

¹² *Op. cit.*, p. 18.

¹³ M. Amari, *op. cit.*, II, n. XI.

¹⁴ *Ibidem*, Palermo 1971, p. 5.

to gli studiosi per più di un secolo dall'intraprendere una verifica, se non una nuova interpretazione dei testi.

Un primo gruppo di iscrizioni, la cui datazione è compresa, con una sola eccezione, nella prima metà del sec. XII, è caratterizzata da testi composti da parole isolate di tipo augurale che, in alcuni casi, si ripetono. Queste iscrizioni sembrano rifarsi tutte ad un unico modello poiché hanno in comune gli stessi vocaboli o parole derivate dalla stessa radice verbale. Molti di questi vocaboli sono riscontrabili nell'iscrizione del manto di incoronazione di Ruggero II¹⁵, la cui datazione (1133-34) rientra nella prima metà del XII secolo.

Vorrei tornare a sottolineare che questo tipo di iscrizioni, sebbene siano state eseguite con ogni probabilità da maestranze musulmane, sono estranee, per quanto mi risulta, al repertorio adoperato fino ad allora nell'epigrafia edile dei paesi arabi.

Sebbene si differenzino nel loro aspetto formale, queste iscrizioni si presentano in modo unitario dal punto di vista epigrafico. Tale caratteristica rappresenta, a mio avviso, un tratto distintivo del gusto normanno che utilizza, con una diversa destinazione, i testi che nei paesi arabi sono riservati alle iscrizioni mobiliari, in particolare su ceramica e metallo.

L'iscrizione edile più antica di cui abbiamo notizia sembra essere stata quella collocata su di una torretta identificata come il campanile della chiesa di S. Giacomo la Māzara, attualmente irreperibile. Già nel 1827 il Morso, nella sua *Descrizione di Palermo Antico*, ne aveva accertata l'origine normanna «per assenza di formule musulmane».

L'iscrizione in caratteri cufici, studiata prima da Giuseppe Caruso e poi dall'Amari, conteneva parole quali: *al-di'āyah* (augurio), *al-yumn* (fortuna) / *al-tamar* (beneficio), *bi'l-šukr al-kāmil* (con assoluta riconoscenza), *al-na'mah* o

¹⁵ Il testo arabo, secondo quanto riporta *RCEA* VIII, n. 3058, risulta essere il seguente:

مما عمل بالخزانة الملكية المعمورة بالسعد والاجلال والمجد والكمال والطول والافضال والقبول والاقبال والسماحة والجلال
والفخر والجمال وبلوغ الاماني والامال وطيب الايام والليال بلا زوال ولا انتقال بالعز والدعاية والحفظ والحماية والسعد
والسلامة والنصر والكفاية بمدينة صقلية سنة ثمان وعشرين وخمسمائة.

(Questa) è tra le cose che sono state eseguite nel Tesoro reale, ricco di fortuna, stima, gloria, perfezione, potere, magnanimità, accoglienza, prosperità, tolleranza, maestà, vanto, (beltà) grazia, compimento dei desideri e delle speranze, della piacevolezza dei giorni e delle notti, senza cessazione né mutamento della potenza, del buon augurio, della preservazione, della protezione, della fortuna, della sicurezza, della vittoria e della capacità, nella «capitale» di Sicilia, nell'anno 528. Si noti l'adozione della cronologia islamica che, nel caso delle lapidi dei genitori del prete Grisante, compare insieme al nome dei mesi del calendario romano.

al-ni'mah (prosperità, godimento), *al-kifāyah* (capacità), *al-birr* (pietà, beneficenza), *al-naṣr* (vittoria), *al-sa'd* (fortuna) e *al-amm* (sicurezza, pace). Alla fine recava una data ricostruita dall'Amari come *mi'ah wa alf* ovvero mille e cento¹⁶. La chiesa appartiene alla prima metà del sec. XII ed era racchiusa entro la *Ḥalqah*, ovvero la cerchia della cittadella dei Normanni.

Per la descrizione del soffitto della Cappella Palatina, rimando al già accennato studio di Monneret de Villard. Voglio comunque ricordare che le iscrizioni contenute nei diciotto poligoni stellati del soffitto furono scoperte solo nel 1798, durante un'opera di restauro, poiché la loro collocazione non le rendeva visibili ai visitatori della cappella. I cassoni lignei contengono delle iscrizioni dipinte in bianco in caratteri cufici, ad eccezione di due nei quali vi è «un fregio di animali entro viticci» ed altri due dove l'iscrizione originaria era stata sostituita da una pseudoiscrizione in caratteri *nashī*. Monneret ha anche segnalato la presenza di iscrizioni in *nashī*, sfuggite all'Amari, nelle navatelle (si tratta probabilmente di pseudoiscrizioni) e in una pittura negli alveoli, senza però tentarne una lettura.

Dei trenta vocaboli presenti nelle duecentottanta parole lette dall'Amari nei poligoni stellati, molti ricorrono nelle iscrizioni qui citate e almeno tredici risultano anche nel testo dell'iscrizione del *tirāz* di Ruggero II¹⁷. Probabilmente con un opportuno corredo fotografico sarebbe possibile approntare degli alfabetari che potrebbero riservarci ancora qualche sorpresa sulle caratteristiche di queste iscrizioni.

Iscrizioni analoghe furono segnalate nel 1871 da un certo signor Denis, autore di una *Guida di Sicilia*, nella chiesa della SS. Trinità, detta la Magione, attribuita alla seconda metà del XII secolo. Si legge nel terzo volume della *Storia dei Musulmani di Sicilia*, a pag. 881: «nel soffitto della chiesa della Magione...si veggono ancora, su le correnti del comignolo, le voci Vittoria, Salute, Possanza, Contentezza ed altri auguri scritti in arabico, or in caratteri neri su fondo bianco, or il contrario, ed ora in rosso con fili gialli su fondo nero; e coteste correnti alternansi tra loro e con altre che portan figure, le une di pesci e le altre di uccelli». Si aggiunge poi in nota al testo che «nel 1873, fra l'antico soffitto e la volta moderna, si scoprì una grande e goffa iscrizione araba, ove ricorre più volte la parola *sa'd* (felicità), ma che non dà senso; probabilmente vollero rifare una iscrizione più antica».

¹⁶ M. Amari, *op. cit.*, I, n. VII.

¹⁷ Si tratta delle seguenti parole: *iḡlāl* (stima), *hiḡz* (preservazione), *himāyah* (protezione, difesa), *di'āyah* (augurio), *sa'd* (fortuna), *salāmah* (sicurezza, salvezza), *fīb* (piacevolezza), *'izz* (potenza), *ifdāl* (magnanimità), *iqbāl* (prosperità), *kifāyah* (capacità), *kamāl* (perfezione), *naṣr* (vittoria). La traduzione di questo tipo di testi è stata data a puro titolo indicativo, in quanto i termini sono per lo più polisemici ed è arbitrario operare una scelta quando essi ricorrono al di fuori di un contesto.

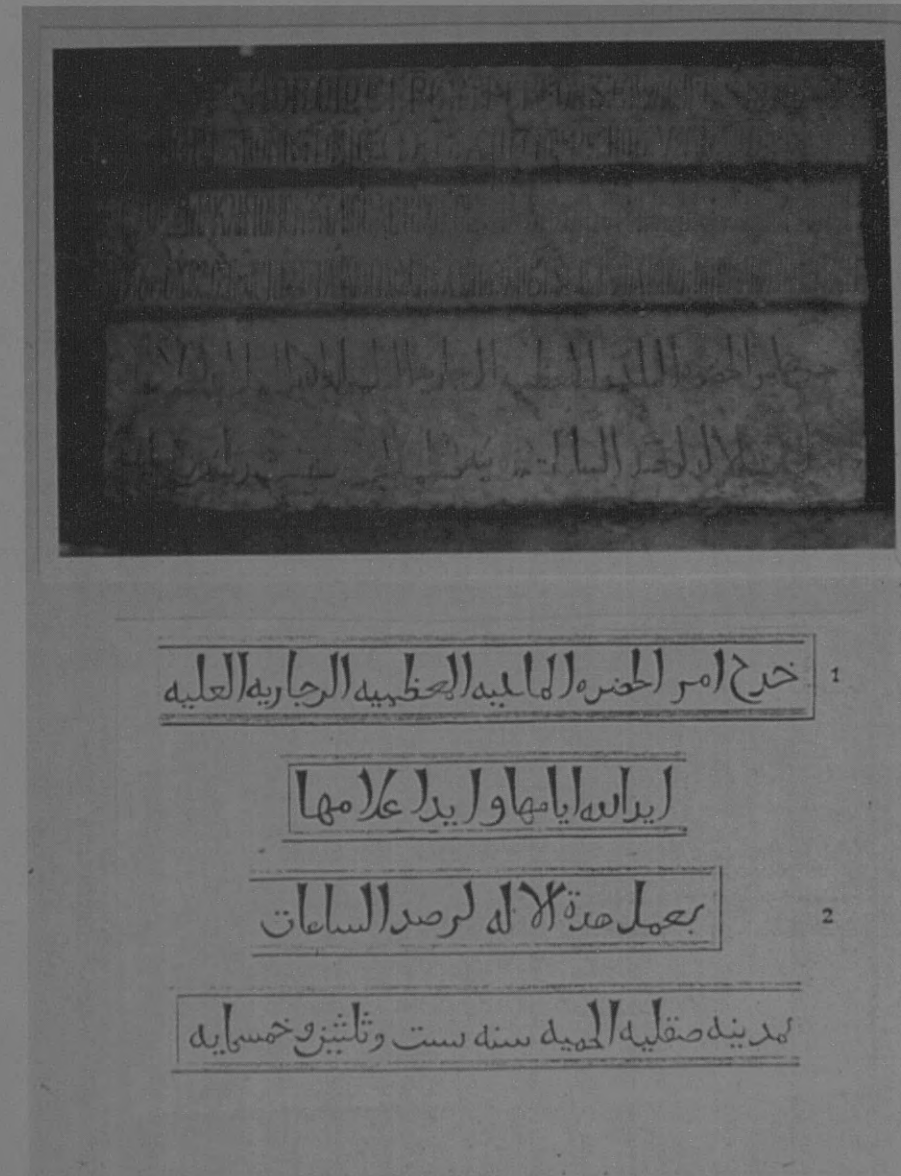


Fig. 1 – Palermo. Testo di costruzione trilingue di un orologio per Ruggero II (1141–42 d.C.).



Fig. 2 - Termini Imerese. Testo di costruzione di epoca normanna.



Fig. 3 - Palermo. Stele funeraria quadrilingue (1149 d.C.).



Fig. 4 - Palermo. Stele funeraria trilingue (1153 d.C.).

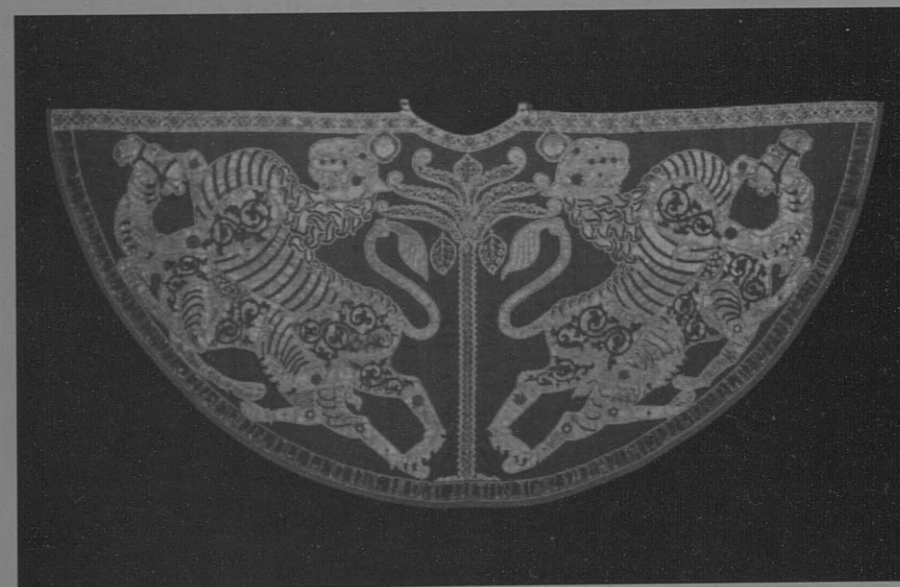


Fig. 5 - Vienna, Kunsthistorisches Museum. Manto di incoronazione di Ruggero II.



Fig. 6-7 – Palermo, Cappella Palatina. Particolare del soffitto. Iscrizioni in cufico fatimida.

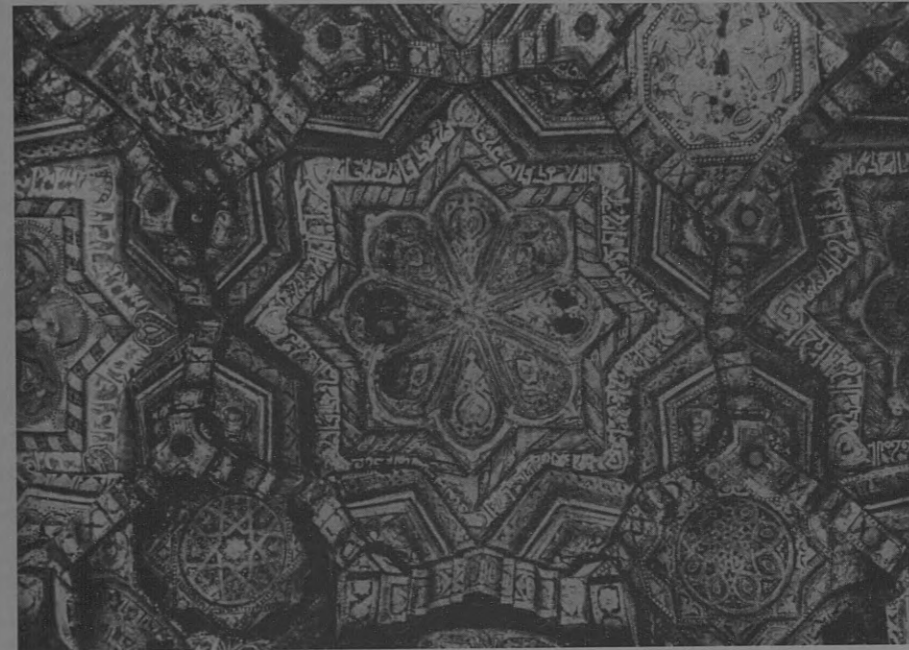


Fig. 8-9 – Palermo, Cappella Palatina. Particolare del soffitto. Iscrizioni in cufico fatimida.



Fig. 10 – Palermo, Cappella Palatina. Particolare del soffitto. Iscrizioni in cufico fatimida.



Fig. 11 – Palermo, Cappella Palatina. Particolare del soffitto. Iscrizioni in cufico fatimida con pittura ridipinta nei secoli successivi al XVI.



Fig. 12 – Palermo, Cappella Palatina. Lunetta con iscrizione in un tipo di cufico più pesante con aste che si prolungano in alto con volute.

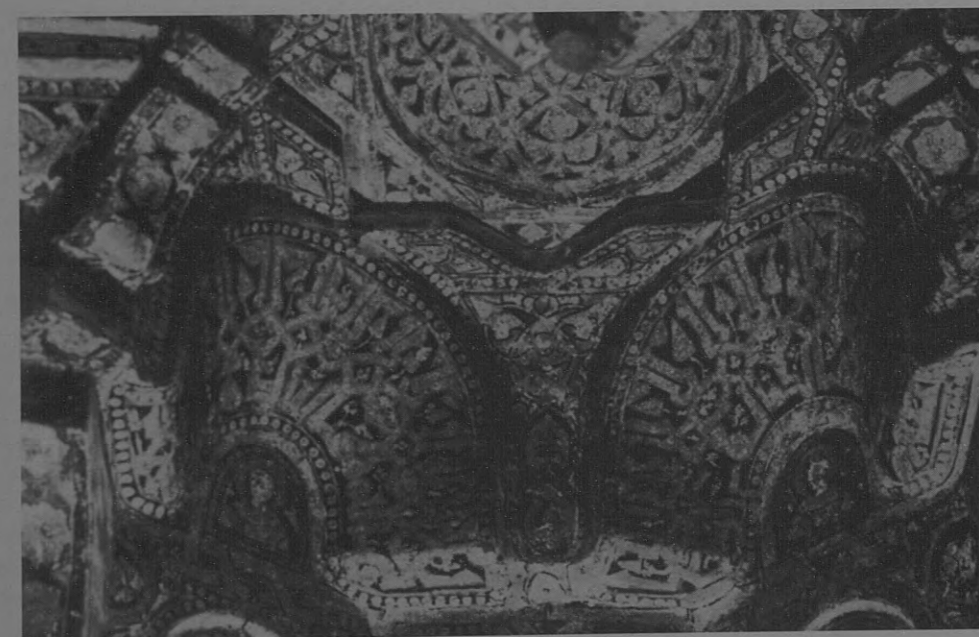


Fig. 13 – Palermo, Cappella Palatina. Iscrizioni nelle lunette in un cufico con aste sottili ed addossate. La lunetta a destra contiene una pseudoiscrizione.



Fig. 14 - Palermo, Palazzo Abatellis. Iscrizioni eseguite con la tecnica dell'intarsio marmoreo.



Fig. 15 - Palermo, Palazzo della Cuba. Particolare dell'iscrizione sul coronamento dell'edificio.

Anche nella chiesa arabo-bizantina di S. Maria dell'Ammiraglio, costruita da Giorgio di Antiochia nel 1143, troviamo sull'ultima colonna sinistra della seconda fila l'iscrizione: *al-naṣr wa al-zafar wa al-'izz wa al-iqbāl*, ovvero «la vittoria, il successo, la potenza e la prosperità»¹⁸. Il testo, che contiene quattro parole augurali presenti anche nel repertorio della Palatina, può autorizzarci a ritenere la colonna un prodotto normanno, piuttosto che considerarla un reimpiego successivo, sia esso «locale» o d'importazione.

Nella stessa chiesa abbiamo anche una testimonianza dell'adozione della lingua araba per un'iscrizione di testi della liturgia cristiana. Ancora una volta ci troviamo di fronte alla presenza di iscrizioni rivolte alla composita società palermitana dell'epoca. Accanto all'iscrizione metrica in greco, incisa sulla cornice dell'antico edificio a somiglianza dei palazzi della Zisa e della Cuba, vi è l'epigrafe araba dipinta all'interno della cupola della chiesa. Come nel caso della Palatina, fu scoperta solo durante un'opera di restauro, eseguita nel 1871. L'iscrizione era dipinta in bianco su sedici assi d'abete dal fondo rosso-bruno, delle quali quattro risultavano essere rifacimenti del XVII o XVIII secolo eseguiti in modo grossolano.

L'iscrizione cufica era pervenuta mutila, a causa del deperimento del materiale ligneo, ma grazie all'opera di Ignazio Guidi fu possibile ricostruire il testo originario. Esso era composto dal *Sanctus* (*Isaia*, VI, 3) e dall'*Osanna* (*Matteo*, XXI, 9), che risulta essere «un'aggiunta antica e comune alla liturgia d'Oriente e d'Occidente». Se ne deduceva poi che la parte scomparsa e quella finale dovevano corrispondere al Gloria, in uso soprattutto presso la Chiesa d'Oriente¹⁹.

Un ultimo gruppo è costituito dalle iscrizioni in versi di carattere encomiastico, presenti nell'architettura civile dell'epoca di Ruggero II (1105-1154) e di Guglielmo I (1145-1166) e II (1166-1189)²⁰.

Il gruppo di iscrizioni metriche appartenenti al periodo di Ruggero II rappresenta un vero e proprio *unicum*, in quanto le iscrizioni sono state eseguite con la tecnica dell'intarsio marmoreo. A differenza della tecnica musiva, l'intarsio mar-

¹⁸ M. Amari, *op. cit.*, I, n. XVIII.

¹⁹ M. Amari, *Iscrizione araba nella cupola della Chiesa di S. Maria dell'Ammiraglio*, in «Annuario della Società Italiana per gli Studi Orientali», Anno I, 1872, pp. 1-11.

²⁰ L'uso della poesia e in particolare di versi encomiastici come elemento decorativo nell'architettura civile si riscontra in epoca successiva alla nostra presso l'Alcazar di Siviglia e l'Alhambra di Granada. In questo caso si offre allo spettatore un tipo di armonia che colpisce vari livelli di percezione. Segnaliamo nella vasta bibliografia sulle iscrizioni poetiche nella Spagna nasrīda: E. Lévi-Provençal, *Inscriptions arabes d'Espagne*, 2 voll., Paris 1931; «Al-Andalus», 1936, pp. 174-194; 1970, pp. 453-473; 1976, pp. 207-211; 1977, pp. 447-451; «Cuadernos de la Alhambra», 1974-75, pp. 115-199; 1978, pp. 3-86; 1979-81, pp. 3-87.

moreo, che emula quello ligneo per il quale erano famosi i carpentieri musulmani, è una tecnica del tutto estranea al repertorio dell'epigrafia araba. Si tratta di lastre in marmo bianco con inserti in serpentino, che rappresentano i caratteri arabi in *nashī* con alcuni puntini diacritici, mentre gli arabeschi, che riempiono la parte vuota del rigo di scrittura, sono realizzati in porfido. Il *ductus* delle lettere non è molto preciso e questo ci lascia pensare all'impiego di maestranze non musulmane, o meglio non arabofone, più avvezze alla realizzazione di decorazioni con marmi policromi.

Ancora oggi è possibile ammirare due esemplari di queste iscrizioni nel cortile di Palazzo Abatellis. Uno di essi, scoperto nella Cappella Palatina, contiene il nome di Ruggero²¹. L'altro, pubblicato a suo tempo dall'Amari²², proviene anch'esso dall'antica reggia di Palermo, dove fu trovato nel 1873 nel sotterraneo della Cappella reale. Il testo risulta essere un verso in metro *ramal*.

Iscrizioni dello stesso tipo erano presenti anche a Messina, nel palazzo inaugurato da re Ruggero nel 1140²³. In seguito due di queste lastre furono ritrovate murate negli stipiti di una finestra dell'abside minore sinistra del Duomo, ma già nel 1868 non erano più *in situ*. L'Amari ne pubblicò il testo nel 1869, invitando le autorità competenti a trasportare le lastre dalla nuova ubicazione al Museo dell'Università messinese. Altre sei lastre furono tagliate ed adattate agli stipiti e alle alette della porta maggiore della chiesa dell'Annunziata detta dei Catalani.

Secondo la ricostruzione dell'Amari, si tratta di quattro versi di metro *kāmil* che celebrano le bellezze del palazzo e tessono le lodi del suo costruttore, ma l'interpretazione di alcuni versi risulta alquanto enigmatica ed improbabile.

Francesco Gabrieli ha indicato, in nota alla riedizione del *corpus* epigrafico amariano del 1971, che tali reperti erano tutti presenti nel Museo di Messina²⁴.

²¹ Il pezzo è stato segnalato da B. Lagumina, *Iscrizione araba del Re Ruggiero scoperta alla Cappella Palatina*, in «Rendiconti della Real Accademia dei Lincei», Cl. sc. mor. ser. V, vol. II, 1893, pp. 231-234. Proponiamo la seguente lettura del testo:

دار ا (architrave)

منية و تعاجل التقبيل و التسليم سام رجار (stipite)

Traduzione: Architrave: Dimora (palazzo)...: Stipite: Come augurio, e sollecita il bacio ed il saluto; ha consacrato (?) Ruggero.

²² M. Amari, *op. cit.*, I, n. V.

²³ *Ibidem*, I, nn. III-IV; ristampate col titolo *Su le iscrizioni arabe del Palazzo Regio di Messina*, in «Reale Accademia dei Lincei», Anno CCLXXVIII (1880-81), pp. 3-12 + 2 tavv. Le iscrizioni conservate nella chiesa dell'Annunziata sono segnalate dallo stesso autore in *Storia...*, III, p. 472, nota 1.

²⁴ *Op. cit.*, nota 1, p. 39.

Nella ricognizione effettuata alla fine degli anni ottanta presso il museo, risultava l'esistenza di una sola lastra marmorea che era stata mandata nel 1975 in restauro a Firenze, presso l'opificio delle pietre dure; purtroppo, l'iscrizione è rientrata in sede dopo vent'anni nello stesso stato. I pezzi superstiti del testo sono quelli contrassegnati dall'Amari come A2-B2-D2-E2.

Il palazzo della Zisa (1165-1180), fatto costruire da Guglielmo I, fu terminato solo durante il regno di Guglielmo II, come testimonia il testo dell'iscrizione mutila della sala terrena, scritta in caratteri *nashī* ed in metro *wāfir*²⁵. In essa compare l'appellativo *musta'izz* ovvero «il potente [per grazia di Dio]», titolatura usata da Guglielmo II, ed il nome stesso del palazzo: *al-Azīz*. L'edificio recava sulla sommità una fascia epigrafica in caratteri cufici dalla quale, nel sec. XIV, furono asportati dei pezzi, in modo da formare una merlatura. Nel 1860 l'Amari provvide a far eseguire dei calchi in carta da Francesco Sabatier che dovette lavorare sospeso a mezz'aria su un ponteggio volante.

L'interpretazione data da Amari delle iscrizioni incise sui diciannove merli, non può che essere insoddisfacente²⁶; il carattere frammentario ed il cattivo stato di conservazione delle singole parti del testo non consente ulteriori progressi per una sua comprensione. Il materiale fotografico presentato nel 1982 da Giuseppe Caronia, nel suo *La Zisa di Palermo. Storia e restauro*, consente a mala pena di intuire, più che leggere, le lettere incise su alcuni merli. Anche dell'iscrizione in stucco su fondo arabescato della sala terrena, a cui ho precedentemente accennato, non restano oggi che pochi frammenti deteriorati.

L'iscrizione sul coronamento del palazzo della Cuba, fatto costruire da Guglielmo II, è datata 1180 e rappresenta il pezzo più tardo tra le iscrizioni normanne in caratteri arabi giunte sinora in nostro possesso. L'iscrizione in caratteri *nashī* senza puntini diacritici, eseguita in leggero rilievo, correva lungo tutto il perimetro dell'edificio. Il testo consisteva nella *basmalah* seguita da versi encomiastici di metro *ṭawīl*²⁷. Già verso la metà del XIX secolo, gli unici pezzi superstiti erano collocati sui muri NNE e ONO. L'Amari ebbe l'opportunità di far eseguire più volte dei calchi in carta, specialmente sul lato ONO che offriva numerose difficoltà interpretative. Le pietre contenenti l'iscrizione furono addirittura buttate giù, durante i restauri eseguiti nel 1850, e subirono diverse peripezie prima di essere ricollo-

²⁵ M. Amari, *op. cit.*, I, n. X.

²⁶ *Ibidem*, n. IX.

²⁷ *Ibidem*, n. XI.

cate nella sede originaria. L'iscrizione fu fotografata più volte, dopo essere stata pulita dalle erbe che la nascondevano, e nel 1873 vennero eseguiti dei calchi in gesso dai quali fu possibile trarne delle fotografie più precise.

Non avendo attualmente mezzi che ci consentano di avere calchi dell'iscrizione, sia pure in carta, si è tentato di fotografarla. Tuttavia i mezzi a disposizione non hanno consentito di raggiungere la sommità dell'edificio, sicché l'inclinazione assunta dalle lettere in fotografia consente solo la verifica di parti della lettura effettuata dall'Amari sul lato NNE. Per quanto riguarda il lato ONO, anche F. Gabrieli ha segnalato nel testo dell'Amari la presenza di alcune letture «forzate»²⁸.

Nonostante le difficoltà interpretative presentate dalle iscrizioni finora esaminate, che forse potranno essere risolte con un opportuno corredo fotografico, esse rappresentano fra le epigrafi in caratteri arabi di Sicilia un gruppo a sé stante, di indubbia origine locale, e da inserire come tale nella ricostruzione storica dell'isola.

²⁸ *Op. cit.*, Palermo 1971, p. 5

MALTA AND GOZO IN A FIFTEENTH-CENTURY CODEX

JOE ZAMMIT CIANTAR

(Malta)

Part I — THE BACKGROUND

GIOVANNI BOCCACCIO,¹ author of the *Decameron*,² built a library for himself with books some of which he himself copied³ or had written.⁴ In his will he left

¹ Giovanni Boccaccio was born in Certaldo, in Valdelsa in 1313, and also died in Certaldo, in his father's house, on 21 December 1375. Although his father wanted him to become a merchant — he had even sent him to Naples to practise the trade — he showed more interest in poetry and literature. There is a tradition that Boccaccio was born in Paris, from the illegitimate union of his father, Boccaccio di Chelino, with a French girl named *Janne*, or *Janette*. But learned scholars have seen a lot of fantastic make-up in this 'love story' almost similar to those narrated by Boccaccio himself. They contend that there was no 'gentildonna francese' involved, and that he was perhaps born in Florence, but almost certainly in Certaldo. Cfr. Carmelo Cappuccio, *Poeti e Prosatori Italiani*, Vol. I, 2nd ed., 4th reprint, Italy 1967, pp. 415–20. Cfr. also Natalino Sapegno, *Disegno Storico della Letteratura Italiana*, Firenze 1948, reprint Italy 1970, pp. 100–25.

² The *Decameron* was composed between 1348 and 1353.

³ "... cum libros non haberet, nec unde emere posset tenuitate patrimonii cogente (...) propriis manibus ipse transcripsit (...) tanta librorum volumina propriis manibus exarasse." A. Solerti, *Le Vite di Dante, Petrarca e Boccaccio scritte fino al secolo decimosesto*, Milano undated, p. 684, as quoted in Antonia Mazza, 'L'Inventario della «Parva Libreria» di Santo Spirito e la Biblioteca del Boccaccio' in *Italia Medievale e Umanistica*, Vol. IX, Padova 1966, p. 2.

⁴ Among the books he had written and survived in MS form, *De montibus, silvis, fontibus, lacubus, fluminibus, stagnis seu paludibus, e de nominibus maris*, in which, Boccaccio lists and describes, in alphabetical order, under different sections, all the geographical names met with in the historical and philosophical literary works of the classical age. Boccaccio wrote this *trattatello* "a fornir aiuto ai lettori dell'antica poesia ... di materia poetica, ... a servizio dei letterati e degli amatori della poesia antica." Sapegno, p. 123. This is considered to be one of the "opere dottrinali, legate a una crescente passione di erudito, ormai lontano dai vecchi

'*omnis suos libros*'⁵ to Fra Martino de Signa who would own them for his use. After de Signa's death these books had to be passed on to the library of the same Friars of the Augustinian Convent of Santo Spirito⁶ in Florence. Fra Martino had to draw up an inventory of these books, too. When he died in 1387, the books were passed on to the library of the convent as Boccaccio wished, but whether Fra Martino did draw up the desired inventory or not, is not known. In fact, the first inventory where Boccaccio's books appear dates to 1451, more than sixty years after de Signa's death.

This fifteenth-century inventory was published by A. Goodmann in 1887.⁷ It included all the books of the *maior libraria* and the *parva libraria* of the Santo Spirito. The books left by Boccaccio appear in the list of the latter;⁸ yet, not all the titles therein pertained to him. Goodmann had the impression that these had disappeared due to a fire which struck the convent in 1471. However, it was later on discovered that some of the manuscripts mentioned in the list survived, and could be found somewhere else in other Florentine libraries; in the Laurenziana, the Riccardiana, and one in the Nazionale.⁹ The fire had done more damage to the church rather than to the library.

A Fifteenth-Century Codex

Among these dispersed manuscripts there was a codex which did not, and could not, belong to Boccaccio. It is a unique codex dating to the early fifteenth century entitled *De insulis et earum proprietatibus* by Florentine Domenico Silvestri.¹⁰ In the 1451 inventory of the *parva libraria*, it was described

temi che gli erano stati cari." Cappuccio, p. 419. This codex, written between 1355-57 and 1359-60 [Mazza, p. 42] was among those left to the Santo Spirito library, but does not feature in the inventory of 1451; cfr. Mazza, p. 63.

⁵ His will, dated 28 August 1374, was published in F. Corazzini, *Lettere edite e inedite di Messer G. Boccaccio*, Firenze 1877, pp. 425-33, as quoted in Mazza, p. 3, and n. 3.

⁶ This library was also frequented by Leonardo da Vinci; cfr. *ibid.*, p. 9, n. 1.

⁷ The inventory, extant in MS Ashb. 1897 in the Biblioteca Laurenziana of Florence, was published by A. Goldmann, *Drei italienische Handschriftenkataloge s. XIII-XV*, «Centralblatt für Bibliothekswesen», IV, 1887, pp. 137-55, as quoted in Mazza, p. 8, and n. 3.

⁸ Notes on the *parva libraria* come to an end towards the end of the sixteenth century; cfr. *ibid.*, p. 8.

⁹ *Ibid.*, p. 9.

¹⁰ See *infra*.

"Item in eodem banco III liber 2. De insulis et earum proprietatibus completus et ligatus et copertus corio albo, cuius principium est *Cum pluries mecum revo <...>*, finis vero penultime carte *pacificum est nulli nocens.*"¹¹

Boccaccio could not have owned this codex because he was already dead when it was still being written in the first decade of the fifteenth century. This manuscript is today found in the Biblioteca Nazionale Universitaria of Turin, Italy, where it is classified J.III.12.¹²

The codex was bought by Jo. from Rieti, from a Florentine money lender named Pictaccinus, in Florence in 1421¹³ as shown on the note of possession. Thirty years later, in 1451, it was enlisted in the inventory of the *parva libraria*.¹⁴ In 1589 it is recorded that a *De insulis* ... had been seen in the Florentine library of Santo Spirito.¹⁵ In 1722, G. Negri wrote that the manuscript was enlisted among the poetical works in the library of Santo Spirito of the Order of St Augustine.¹⁶ In 1749, it was already within the possession of the Turin Biblioteca Nazionale, and

¹¹ Mazza, p. 27.

¹² I came across and consulted this MS in December 1995. The personnel of the section where MSS may be consulted were very helpful and are here being thanked for their kind cooperation and readiness to help.

¹³ Cfr. "Hunc librum emi ego Jo. de Reate a Pictaccino feneratore cum pluribus aliis libris die septima mensis Junii MCCCCXXI. Florentiae." This sentence was recorded by G. Pasini, *Codices manuscripti Bibliothecae Regii Taurinensis Athenaei per linguas digesti, et binas in partes distributi, in quarum prima Hebraei, et Graeci, in altera Latini, Italici et Gallici. Recensuerunt, et animadversionibus illustrarunt Josephus Pasinus ..., Antonius Rivautella, et Franciscus Berta...*, Taurini 1749, pp. 113-4. It is to be noted that parts of this sentence have been burnt when the codex was damaged by the fire of 1904, and all that may be read (I read this) of it today is this:

"..... a pictaccino feneratore cum pluribus aliis

libris die mccccxxi. florentie." (The dots stand for the parts burnt.) *De insulis*, f. 170^r

Pier Giorgio Ricci, has rendered this as "a Pieraccino Feneratore cum pluribus aliis libris die MCCCCXXI Florentie Hunc librum emi." *Id.*, 'Per una monografia su Domenico Silvestri' in *Annali della Scuola Normale Superiore di Pisa*, s.II, XIX, Pisa 1950, p. 22. Ricci read an 'e' and an 'r' instead of a 'c' and a 't', in 'Pieraccino' instead of 'Pictaccino' (as read by Pasini in 1749) and the words 'Hunc librum emi' at the end (where they are not) instead of at the beginning of the sentence. Pecoraro read 'Pieraccino', p. 270.

¹⁴ Mazza, p. 27.

¹⁵ "Nel 1589 il Poccianti lo vide (o, meglio, vide un *De insulis*) in Santo Spirito." *Ibid.*, Cfr. "M. Poccianti, *Catalogus scriptorum florentinorum*, Firenze 1589, p. 48," as quoted by Carmela Pecoraro, *Domenico Silvestri - De Insulis et earum Proprietatibus*, Palermo 1955, p. 7, n. 5.

¹⁶ "Volumen metricè conscriptum, cui titulus: De Insulis, & earum Proprietatibus; quod Joannes Boccaccius commendat; & asservari in Bibliothecâ Sancti Spiritus Ordinis Sancti Augustini Florentiae, affirmat ms." G. [Pasini writes Julius] Negri, *Istoria degli scrittori fiorentini*, Ferrara 1722, p. 155.

described in G. Pasini's catalogue of codices in the Biblioteca in Turin,¹⁷ as a codex written in prose. In 1759 L. Mehus confirmed that the codex, formerly in the possession of the Santo Spirito library in Florence, was then in Turin.¹⁸

Among the codices written by Boccaccio there was a *De montibus*, "l'unica opera latina"¹⁹ of his, which must have been among the books in the Santo Spirito library in 1411/2.²⁰ The *De insulis* was in fact inspired by this *De montibus*.²¹

The *De insulis* and other codices in the *parva libraria* had escaped the fire which destroyed other manuscripts and the church of Santo Spirito, in the second half of the fifteenth century.²² However, more adventure lay in store for the manuscript. It had another very narrow escape – this time not without considerable

¹⁷ Pasini's *Codices* is known as the 'Catalogue of Pasini'. The whole text reads:

"CODEX CDXCIV. k. III. 31. / Membranaceus, constans foliis 169. saeculi XIV. in quo DOMINICI SILVESTRI DE FLORENTIA liber de Insulis & earum proprietatibus. / MS. adservari etiam Florentiae in Bibliotheca S. Spiritus Ordinis S. Augustini, scribit Julius Negri supra laudatus pag. 155. & quidem poetici numeris conscriptum. In Codice autem Taurinensi soluta oratione exaratus est, adjecta praefatione, cujus initium: Cum pluries mecum revolverem quot Johannes Boccacius de Certaldo concivis noster & Poeta preclarus montes & promontoria porrigentia se in mare descriperit. quot stagna lacus & flumina sua puppe transiverit. quot quantosque sinus & maria ornato suo navigio sulcaverit. non ambigo &c. / In Insularum descriptione utitur ordine alphabeti, & ab insula Abacia exordium ducit hisce verbis: Abacia sive Abbaltia seu Baltia [Silvestri, "Abbalcia seu Balcia"] ut in Plinio de Historia naturali legitur immense magnitudinis Insula est in Europa &c. / In fine haec leguntur. / Hunc librum emi ego Jo. de Reate a Pictaccino feneratorum cum pluribus aliis libris die septima mensis Junii MCCCCXXI. Florentiae." p. 113.

"The codex, contains 169 folios. XIV century [should be XV century]; in which Domenico Silvestri from Florence liber de Insulis. & earum proprietatibus. Julius Negri, mentioned and praised above, on p. 155 writes that the MS is enlisted among poetical works in the library of Santo Spirito of the Order of Saint Augustine. But the codex in Turin is written in prose, and starts with a preface." In this reference, Pasini is referring to G. Negri, *Istoria degli scrittori fiorentini*, p. 155, which cfr. in n. 16, *supra*.

¹⁸ Mazza, p. 27. Cfr. "... in Biblioteca Fiorentina Sancti Spiritus in presenti reconditum est in codice membranaceo Bibliothecae Regiae Taurinensis ..." L. Mehus, *Ambrosii Traversarii epistolae*, Firenze 1759, p. 326, as quoted by Pecoraro, p. 8, and n. 6.

¹⁹ Mazza, p. 63.

²⁰ *Ibid.*

²¹ Cfr. "Per i vari rapporti tra il *De insulis* e il suo più illustre modello, vale a dire il *De montibus* del Boccaccio, cfr. la voce «Silvestri Domenico» nello studio di Pastore-Stocchi, *Tradizione medievale ...*" as cited by Mazza, p. 27, n. 2. Silvestri, in fact, starts his very introduction to the whole treatise with a reference to Boccaccio's work; cfr. "Since I have thought within myself how many mountains and promontories our fellow citizen and poet Giovanni Boccaccio from Certaldo ..." Cfr. *De Insulis*, f. 6' as in Pecoraro, p. 29.

²² About the fire, cfr. the particular note by F. Tordi, in *Attorno a G. Boccaccio. Gl'inventari dell'eredità di Iacopo Boccaccio*, Orvieto 1923, pp. 90–4, n. 55, cited by Mazza, p. 9.

damage – when the Biblioteca Nazionale of Turin caught fire on the night between Monday 25 and Tuesday 26 January 1904.²³

By the end of the nineteenth century this library was in possession of over 4,000 manuscripts. The devastating fire caused great damage and destruction in this section; the most precious relics which were exposed in show-cases ended up in ashes. The oriental, French, and Italian codices suffered severely. The Greek and Latin manuscripts sustained less harm. Apart from the ravage caused by both heat and fire, the parchment of membranaceous codices which escaped total destruction was extremely spoiled by the water used to extinguish the ruinous flames. Moreover, consequent mould and infective bacteria, which decompose parchment and wear away paper, threatened even more destruction.²⁴

*Domenico Silvestri – the author*²⁵

The most authoritative monograph on the life and works of Silvestri was compiled by Pier Giorgio Ricci from Florence and published in the *Annals of the Scuola Normale Superiore of Pisa* in 1950. Until then, Filippo Villani²⁶ (who was a

²³ The fire seems to have been caused by a short circuit in the electricity system, although this theory has been denied by the Società Autonoma Piemontese di Eletticità. A passer-by – who was either an official or a student – was the first to have noticed, at about 1.45 a.m., flames coming out of a window in the third floor, and immediately called for help. But the fire took several hours before it was extinguished. Reports of the fire, accompanied by impressive photos of the extensive damage done to the library, were carried in the local papers. Among these, see *Gazzetta del Popolo della Domenica*, Anno XXII, No. 6, [Torino] 7.ii.1904. For outstanding moving reports of the fire and destruction, see 'Un gravissimo incendio alla Biblioteca Nazionale. Diecimila volumi perduti. Manoscritti preziosissimi inceneriti – La grande emozione in città' *La Stampa*, [Torino], 26.i.1904, and 'Il disastroso incendio della Biblioteca Nazionale nel palazzo dell'Università di Torino – Preziosissimi codici e manoscritti preda delle fiamme – Danni scientifici incalcolabili' *Gazzetta del Popolo*, No. 1004, [Torino] 27.i.1904.

²⁴ For detailed information about the efforts to restore the manuscripts which survived the fire, cfr. Angelo Giaccaria, 'I fondi medievali della Biblioteca Nazionale Universitaria di Torino (Guida al fondo manoscritto)' in *Pleteus*, No. 2, Torino 1984, pp. 179–80.

²⁵ Cfr. Ricci, pp. 13–24. The details given in this work demonstrate the amount of research Ricci made between 1942 and the date of publication, 1950. He admitted that there is still space for more research; p. 13. The information given *infra*, is taken mainly from this monograph.

²⁶ Filippo Villani, *Liber de Civitate Florentiae Famosis Civibus*, Florentiae 1847, p. 20. "Tesse l'elogio dello scrittore precisando alcuni dati biografici e dando notizia delle opere. Notevole." Ricci, p. 14. About the *De insulis* Villani says: "INSULAS pervagatur, Salustiano persimili stilo describens quo, quoque freto dorsum efferant, quasve auspiciunt terrarum partes, quibus surgant promontorii, quantum a continenti vel per recessum recedant, vel per complexum propinquent, (quibus) nominibus priscis, mediis, modernisque temporibus fuerint variatae, quorum ventorum flatibus tutius celeriusque hinc atque illinc navigia perpellantur:

contemporary of Silvestri), Poccianti,²⁷ Negri,²⁸ Mehus,²⁹ and Ezio Levi³⁰ had written original material about Silvestri.

Filippo Villani says that Domenico Silvestri was born of a humble family; his father could have been a worker in a woollen mill. He was certainly born in Florence, about 1335, perhaps in the district of Santo Spirito, with the Nicchio standard, among the people of Santa Felicita. He was married twice; to Selvaggia di Micuccio de Lucardesi da Lucardo (1367 or 1368) and to *monna* Scotta (about 1385). He had these children, Filippo, *Ser* Bonaccorso (b. 1378), *Ser* Bartolomeo (b. 1385), Agnolo, Luigi (b. 1395), Nicolò, Lorenza, and another son who died in infancy. *Ser* Domenico was most involved in public life between 1370 and 1400.

Silvestri was elected notary of the Priori on 1 January 1364; later on in his life, he was also notary in several official key posts; besides he also accompanied, as notary, several emissaries even to the Vatican. He was also sent as ambassador in Lombardy, Bologna, Genoa, and Foiano. He performed the duties of both *Sindaco* and *Consigliere dell'Arte* several times. He was also councillor in the Commune in 1381, 1383, 1385, 1388, 1397, 1400, and 1403. The office he seems to have occupied last was that of notary to the *Camerario del Monte* in 1410. The 17th of February 1411 seems to be the last date *post quam* his death could approximately be established. He was buried in S. Jacopo Sopr'Arno.

Silvestri was a prolific poet. His poetry – all in Latin – includes epigrams, long poems in hexameters, epitaphs, eclogues, elegies, epistles, and odes. Among personalities mentioned or discussed in these works are Boccaccio, Petrarch, and Dante.³¹

quove anni sidere per annum ad eas opportunius properetur, quid insigne attulerint, et quos famosos viros adduxerint, quibusve floruerint gestis, et quae afferant humanis commerciis commoda. Et multa alia sane quae possent citra facundiae dignitatem, quae soleat aures delinire, etiam utilitatibus hominum inservire." p. 20.

²⁷ M. Poccianti, *Catalogus scriptorum florentinorum*, Firenze 1589, p. 48. "Dà buone notizie sulle opere, fornendo particolari esatti. Da fidarsene." Ricci, p. 14.

²⁸ Julius Negri, in n. 16 *supra*. "Ripete le notizie già date dal Poccianti, ma, equivocando, le altera grandemente, com'è suo costume." Ricci, p. 14.

²⁹ L. Mehus, *Ambrosii Traversarii epistolae*, Firenze 1759, prefazione, pp. 192, 230, 266, 289, 326–30. "Si valse di documenti d'archivio e di codici fiorentini – particolarmente del cod. Laur. XC inf. 13 – per recare un buon contributo alla miglior conoscenza del Silvestri. Quasi sempre esatto." Ricci, p. 14.

³⁰ Ezio Levi, in *Adriano de' Rossi*, GSLI LV 1910, pp. 213–6. "... precisò alcuni dati biografici del Silvestri." Ricci, p. 14.

³¹ Cfr. for e.g. *Inclutus hic Dantes carmen; Quod nulli natura dedit; Huius apollinea Cesar de fronde; Progeniem canit iste Deum*. ("Quattro epigrammi sottoscritti ad altrettanti ritratti di Dante, del Petrarca, di Zanobi da Strada, e del Boccaccio.") *Ibid.*, p. 21.

His works in low Latin or *volgare*, as it was called, include a sonnet addressed to Adriano de Rossi, and the translation of Petrarch's Latin *Invective contra medicum*.

But of course, the most important work of his is the *De insulis* which is also in Latin.

*The Codex*³²

The *De insulis* was among the Latin manuscripts which suffered less. The present hard binding of the codex was done when it was restored after the fire of 1904. The codex had ended up in single pages; it was restored in 1909 by Gerardo Chiaravalle.³³ It contains 170 leafs³⁴ all showing signs of burns on the four edges, but especially in the corners. The parchment-pages shrunk especially on the side of the spine, where they were tied together. The first and last leafs have suffered severe burns and most of the writing on them is illegible. However, most of the area with the writing on was untouched. Most of the pages got wrinkled also in the written space making their reading sometimes a little difficult.³⁵ The actual numbering on the right-hand side top corner of the folios had been written after restoration. However, there are some folios which still show, in red, on the upper margin, a previous enumeration which does not tally with the present one. There is yet another enumeration – a third one – which is found at the bottom right-hand side margin.

Besides this, at least three folios are misplaced; they seem to have been erroneously bound during restoration. Carmela Pecoraro had drawn the attention to f. 4 which should go in between f. 1^v and f. 2^r, and f. 56 which should have been

³² The Codex has been transcribed, studied, commented upon, and published by Carmela Pecoraro, *Domenico Silvestri – De Insulis et earum Proprietatibus*, Palermo 1955. The work includes an index of authors and sources quoted by Silvestri, and another of all the proper names cited in the corpus.

³³ This information was given to me, in a letter dated 16.05.1996, by D.ssa Marta Corsanego, Director at the Biblioteca Nazionale Universitaria, of Turin. The restorer did a fine job. It must be noted that this codex was among the very first to be restored; many codices and MSS, remained in boxes awaiting their turn for years. Cfr. Giaccaria, pp. 179–80.

³⁴ Pasini had registered only 169 folios; cfr. "CODEX CDXCIV. k.III.31. Membranaceus, constans foliis 169." p. 113.

³⁵ There are, in fact, words in the margins which may perhaps be read with great difficulty. There are pages where some words may not be read at all; this has been commented upon by Pecoraro, p. 7, n. 3 (bis). In the short time I had at my disposal (in Turin) I tried to read only ff. 33^r, 96^r and 97^r which are being commented upon in the second part of this paper. Other text quoted in this paper is taken from Pecoraro.

placed between f. 60^v and f. 61^r.³⁶ Another folio, f. 63, I believe also to be misplaced. On the recto and verso of this folio are inserted names beginning with letter 'G'; **Girbes** being the first one, and **Gorgona** the last. This folio had been placed between f. 62^v and f. 64^r; the last name on the former is **Euteletos**, and the first one on the latter is **Fabaria**. If folio 63 were inserted between f. 68^v (where the last name given is that of the Balearic islands **Gimnisie**) and f. 69^r (where the first name given is **Gorgona**) then the names would fit in alphabetically in place.

The document is written in medieval Latin which is not always perfect.³⁷

It has already been noted that, in 1722, Julius Negri wrote that a *De insulis* was enlisted among poetical works in the library of Santo Spirito of the Order of Saint Augustine.³⁸ However, the *De insulis* in the Biblioteca Nazionale of Turin is written in prose.

The contents

Most of the index on the first five folios is illegible.

Silvestri starts with a 'Prefatio ad totum librum' which begins: "Since I have often thought within myself how many mountains and promontories jutted out in the sea our fellow citizen and poet Giovanni Boccaccio of Certaldo has described, and how many pools, lakes, and rivers he has crossed with his boat, and how many bays and seas he has ploughed with his decorated vessel, I do not doubt etc."³⁹ With this introduction Silvestri declares that his *De insulis* would be complimenting Boccaccio's *De montibus et silvis, de fontibus et lacubus et fluminibus ac etiam de stagnis et paludibus nec non et de maribus seu diversis*

³⁶ Cfr. *ibid.*, pp. 5-6.

³⁷ The *Ætæ* never features in any case in the Latin used all through the codex by Silvestri. This may be observed in the texts quoted *infra* in both text and footnotes. Regarding the Latin used especially by copyists in medieval documents, it has been observed that it was often "molto povero ... lo scrittore non soltanto non aveva che scarsa conoscenza dell'ortografia e morfologia latine, ma scrivendo evidentemente sotto dettatura si accontentava di cogliere un suono approssimativo, e così lo rendeva sulla carta ... qualche volta il dettatore, o lo scrittore stesso, avrà anche letto affrettatamente nel codice che stava esaminando." Mazza, p. 11.

³⁸ See n. 16 *supra*.

³⁹ On top of f. 6^r, read: "Incipit liber de insulis et earum [propri]etatibus compositus per S[er] D[omi]nicum Silvestri de Florentia no[t]arium. Prefatio ad totum librum." Cfr. Pecoraro, p. 29, n. The preface begins with: "Cum pluries mecum revolverem quot Iohannes Boccaccius de Certaldo, concivis noster et poeta preclarus, montes et promuntoria porrigentia se in mare descriperit, quot stagna, lacus et flumina sua puppe transiverit, quot quandoque sinus et maria ornato suo navigio sulcaverit, non ambigo vel ventosis procellis actus, vel recreationis causa sepe navigio ad insulas pervenisse ..." *De insulis*, f. 6^r as in Pecoraro, p. 29.

maris nominibus ... since in it islands were left out. He also adds that he would be adopting Boccaccio's same method, i.e. compiling in one 'book', in alphabetical order,⁴⁰ all the information about the islands given by the authors of antiquity.

The author also delineates a fantastic etymology for the word 'insula'⁴¹ which he derives from *insulio-is*, meaning 'to raise', because an island rises from the sea and it has its roots in it, or, following Papias, states that the name is given to land in the sea which is salty, from Latin *salum, sal, salus*. He also gives the allegorical significance attributed to an island: it represents the soul, always surrounded by temptations;⁴² or even the Church, always under attack by the infidels.⁴³ He does not spare giving his own views on the possible origin of islands.

He then concludes by invoking the gods of the seas and the tempests to help him on his ideal voyage.⁴⁴

The names of the islands described begin with a blue-coloured large capital letter, old Gothic style, on red background, and are placed in alphabetical order. Otherwise, Silvestri rarely used capital letters, even for the names of places or of authors whose names he cited.⁴⁵ The text is full of words which had been deleted, sometimes with corrections inserted above, in between the lines, or in the margins beside the same line. Also in the margins, one finds extra information or hanging titles, some written by the same hand which had written the codex, others, most probably, by the hand of Giovanni da Rieti who had bought the codex, within two

⁴⁰ Cfr. "Quapropter, ut sicut montes fontesque stagna et paludes diversis outorum libris sparsa in unum ad usum legentium colliguntur, ita de insulis, quantum capere ruditas mea posset, ... scribendo addiscendo ..." *De insulis*, ff. 6^r and 6^v as in Pecoraro p. 29.

⁴¹ "Insula quidem dicitur ab insulio-insulis verbo, eo quod extra mare saliat et in eo radices habeat, vel quod in salo, id est in mari, ..." *De insulis*, f. 7^r. Pecoraro, p. 31.

⁴² "... secundum veros theologos significat animam constantem virtutibus que crebris vexatur tentationibus, ..." *De insulis*, f. 7^r as in Pecoraro, p. 31.

⁴³ "Insule ideo dicuntur quia circum Ecclesiam fidelibus scilicet sussistentem latrantur fluctibus, tunditur sed non frangitur quia Ecclesia per totum orbem dilatata persecutiones patitur infidelium, sed non vincitur." *De insulis*, f. 7^r as in Pecoraro, p. 31.

⁴⁴ "Iam ascensus cimbam ut felix sit iter deos maris et terre tempestatumque potentes invoco ut ferant viam ventum facilem spirentque secundi." *De insulis*, f. 8^r as in Pecoraro, p. 33.

⁴⁵ In the transcription of Silvestri's original Latin text, I have rendered the abbreviations in full, and have changed the initial small letters into capital letters in the case of proper classical authors' and place names. I have also inserted the corrections – both those crossed out and those found in the side margins. The reader's attention to these and to hanging titles is drawn in the footnotes. While Pecoraro represented Silvestri's text with 'her objective' punctuation, I preferred to leave the text with the original – at least those clearly legible – commas and full-stops.

decades of its completion.⁴⁶ The actual list starts with the island of "ABACIA, or Abbalcia, or Balcia⁴⁷ as one reads in the *Natural History* of Pliny, is an island of vast extension in Europe, ..." and ends with the last name ZECATA.⁴⁹

The codex had been autographed by Silvestri.⁵⁰

Naturally, Silvestri has set himself a task which in itself is complicated, difficult,⁵¹ and time-consuming. As a matter of fact, it has been estimated that Silvestri had taken more than 20 years to finish the *De insulis*; Pecoraro had quite rightly observed that, according to information given in the corpus, the work might have been executed between 1385 and 1406.⁵² The fact that some islands had in the past been referred to by different names, together with the limited knowledge of the world of the times it was very difficult, if not even impossible, to gather with precision all the information and variants in one relative insertion. This may be observed in the description of the islands of Gozo and Malta which are being dealt with later on below.

The times

Silvestri lived in a period when new voyagers were bringing information about lands visited and new ones discovered. The geography of the known world

⁴⁶ *De insulis*, f. 170'. Pecoraro, p. 270, n. John of Rieti bought this book, together with many others in June 1421. Cfr. n. 17, *supra*. The writing is found precisely at the end of the text. It is to be noted that the handwriting of this one-and-a-half line-sentence is quite different, neater, and smaller in size than that of the actual text of the codex.

⁴⁷ Pasini read 'Abaltia' and 'Baltia'; cfr. *ibid.*, p. 113 (Cfr. n. 17, *supra*). In certain positions – as in the case when it immediately precedes letter 'i' – the letter 'c' could easily be read as a 't'; this is what might have happened with Pasini. Yet, there are cases, as in 'Actilius' and 'licteris' – both recurring in the text about Malta, *infra* – where a 't' would have been preferred in 'Attilius' and 'litteris'. However, I agree with Pecoraro who also read 'Actilius' and 'licteris'; p. 161.

⁴⁸ Cfr. *De insulis*, f. 9' as in Pecoraro, p. 35.

⁴⁹ Cfr. *De insulis*, f. 169' as in Pecoraro, p. 269. Pecoraro had compiled an index of proper names including all those referring to islands; pp. 283–319.

⁵⁰ "Oltre al ms. del *De Insulis*, sicuramente di mano del Silvestri ... L'autografia del codice è stata già segnalata da A. F. Massera in *Boccaccio, Opere latine minori*, Bari 1928, p. 265." Ricci, p. 24.

⁵¹ In the preface, Silvestri himself admits: "Adeo enim in locorum nominibus variant autores, ut quandoque quo in loco mari vel sinu sit insula affirmare difficillimum sit et facillimum errorem committere." *De insulis*, f. 6' as in Pecoraro, p. 30. Cfr. also " ... non forte culpa mei, sed aut marium contiguitate qua facile est dicere in quo mari site sint, sed difficile quandoque multum assolvere aut dissonantia autorum, aut corruptione librorum que adeo maxime crebra est ut sit facile decipi, ..." *De insulis*, f. 8' as in Pecoraro, p. 33.

⁵² "Potremmo pertanto fissare come *terminus a quo* l'anno 1385, e come *terminus ante quem* il 1406." Pecoraro, p. 23.

was changing. Still he was hesitant to add the news reaching him. He considered the writings of the authors of antiquity an authority and was very cautious to diverge from them. He was convinced that it was difficult to give credit to the new information brought about by contemporary voyagers, some of whom – among them Marco Polo – however, he gladly quotes.

Silvestri's work is encyclopedic although his interest was not geographic.

In every insertion, he generally gives geographical information about the island, and the various names by which it had been referred to. He then passes on to notes about animals, plants, and rare stones. In certain cases he gives notes on both ancient and modern monuments. He also narrates facts which satisfy the curiosity of the reader, like mythological legends and long historical digressions. In addition, there are instances where he speaks of contemporary personalities and the vicissitudes with which they are associated.

Silvestri quotes the Greek and Latin authors of antiquity, together with the 'modern' and contemporary writers, scrupulously. These include Pliny, Pomponius Mela, Solinus, Isidor from Seville, Guido from Ravenna, Papia, Marco Polo, Boccaccio, Livy, Quinto Curzio Rufo, Eusebius, Egesippus, Justin, Orosius, Paolo Diacono, and others.⁵³ Still, Silvestri does not simply collect and reproduce the information given by them. He indulges in correcting, advancing doubts both on what had been written and on the possible locality of such and such an island. He adds personal considerations on men and events, thus intervening and giving his own personal judgment, sometimes even scolding men for what he considers their misdoings, and condemns his corrupt times in comparison with those of the past when friendship and love for children and country were a splendid reality and not void words.⁵⁴ He also gives his views about the locality and/or name/s instead of those expressed in the past. Similar assessments may be observed in the description of Malta and Gozo.

The Maltese Islands

After 221 years of Arabic rule (870–1091), the islands of Malta (Malta, Gozo, and Comino) were won over by the Normans.⁵⁵

⁵³ For an index of authors and sources of quotations, cfr. Pecoraro, pp. 273–82.

⁵⁴ *Ibid.*, p. 14.

⁵⁵ For a short and concise historical account of the period, cfr. Themistocles Zammit, *Malta – The Islands and their History*, 2nd ed., Malta 1929, pp. 90–107 – from where the information *infra* was taken.

In 1061, the youngest son of Tancred the Hauteville, Roger, with his brother's help, took Messina; eleven years later they took Palermo. Roger was made Count of Sicily. At the end of 1085 Roger sailed into the harbour of Syracuse, and in 1091 Noto surrendered. In that same year, Roger sent the victorious fleet to Malta and Gozo, whose people accepted Roger's sovereignty and pledged themselves to an annual tribute. From thence onwards Roger became the supreme ruler of Sicily, with Messina the capital of the kingdom. The Maltese islands formed part of this kingdom.

After Frederick II's death in 1250, the Maltese passed to the Angevins, and were ruled by the French Charles of Anjou. It was a short-lived rule; the revolt of March 1282, known in history as the 'Sicilian Vespers' brought it to an end and hailed the Aragonese as 'saviours'. Malta seems to have witnessed the last blow to the Angevins when, in June 1283, the Aragonese came and fought the French fleet in the waters outside the Grand Harbour. The French were defeated and the Aragonese landed in Malta.

Still, although Malta formed an integral part of the Sicilian Kingdom it was usually granted as a noble fief by the king. In fact the Maltese petitioned that their islands be governed directly from Sicily; they were granted all the privileges of Sicily by a decree signed in October 1350. Seven years later this promise was broken and the islands were again ruled by 'Counts of Malta'. In 1397 a solemn decree, published in Catania, declared the Maltese islands as part of the royal demesne, and forbade that they should, in any way, be given as a noble fief. Thence onwards the governors of the city of Mdina – the capital of Malta of the period – were called '*capitani della verga*'. But in 1420, the islands were again feudalized.

In short, the Maltese islands continued to experience the same vicissitudes as the Sicilians until 1530, when they were eventually handed over – against the wishes of the inhabitants – to the Knights Hospitallers of Rhodes (previously of Jerusalem), later to be known as 'of Malta'.

It seems that the strategic importance of the Maltese islands in the Mediterranean, *vis-à-vis* Europe's new interests in search of the unknown world, was minimal; all the Florentine author knew of the larger islands of Malta and Gozo were confused bits and pieces from a remote past when the islands seem to have enjoyed more fame especially among the authors who mentioned them in their writings.

Silvestri about Gozo

Silvestri says next to nothing about Gozo which might be considered as represented by the information given in four lines under **Caulos**, under letter 'C', inserted between **Cauda** and **Caularia**, on f. 33^r.⁵⁶ Other names cited in this insertion are *Caudos*, *Caulon*, and *Caude*. Silvestri states that certain people (*quidam*) say that *Caulos* or *Caudos* is an island in the vicinity of Crete. This, again, is stated as being the view of Papia who is quoted as having said that *Caude* is (the name of) an island on the south of, and just beside, Crete.

Both *Caudos* and *Caude* may be variants, ensuing from Greek conjugation of the original name **Cauda**, which Silvestri inserted immediately before *Caulos*. And as such, *Caudos* and *Caude*, like *Cauda*, may truly be names referring to the small island beside Crete, from where, according to the Acts of the Apostles, Paul, on his way to Rome, had advised that the vessel on which he (and the evangelist Luke) together with 276⁵⁷ men were voyaging, should not have departed because of rough weather.⁵⁸

Carmela Pecoraro has read the main insertion *Caulas*,⁵⁹ and not *Caulos*. However, both Pecoraro's *Caulas* and my version *Caulos* are misplaced, alphabetically. In either case the name should have been inserted after **Caularia**. But since Silvestri penned in the name where it is, then I am inclined to believe there is something wrong with the spelling. Perhaps the name should have been spelt **Caudos** with a middle 'd' (and not 'l') – in which case, of course, its place would be between **Cauda** and **Caularia**. Alternatively, Silvestri could have mixed up *Caulos* with **Gaulos** with an initial 'G' (and not 'C').⁶⁰

⁵⁶ Pecoraro, p. 69.

⁵⁷ Acts of the Apostles, 27: 37. But cfr. nn. 98 and 99 *infra*.

⁵⁸ "Sirs, I perceive that the voyage will be with injury and much loss, not only of the cargo and the ship, but also of our lives." Acts of the Apostles 27: 10. This has been mentioned by Silvestri, in the information given *sub Cauda*; cfr. "... ut notatur in Actibus Appostolorum, cum Paulus appostolus Romam pergeret navis qua vehebatur impellentibus ventis applicuit." *De insulis*, f. 33^r as in Pecoraro, p. 69.

⁵⁹ Pecoraro read *Caulas*, with an 'a' between the 'l' and final 's'. However, although this side of the folio shows signs of burns, I cannot but read 'o' which is quite distinct from the 'a' as written by Silvestri. Pecoraro also rendered the second name in the insertion as *Caudas* with an 'a' instead of an 'o'. Cfr. p. 69. But, as in the previous case, there is no doubt about the spelling of **Caudos** with an 'o'.

⁶⁰ An observation on the C <> G and d <> l interchangeability.

The 'C', the third letter of the Latin alphabet, corresponds in place, and originally corresponded in sound,

The fact that Silvestri placed the word in between **Cauda** and **Caularia** may lead one to believe that the author wrote down an 'l' instead of an original 'd', in which case, **Caudos**⁶¹ would be the same as the word which is repeated immediately after 'vel' in the same line, and of course a variant of **Cauda**. This fits with Silvestri's belief that *Caudos* (and the second *Caudos*) stand for the island beside Crete, information about which is given in the previous insertion, **Cauda**.

But if the name were in fact **Gaulos**, as I am more willing to accept, the possibility of mixing up an initial 'C' with a 'G' is conceivable, especially when one keeps in mind the hundreds of cards on which Silvestri must have collected his information to be then arranged and presented in alphabetical order in one corpus.

The only name cited in this insertion and possibly referring to Gozo is **Caulon** which, according to the Florentine author, is the name used by both Pomponius and Pliny, referring to an island which is found in Sicilian waters, and is nearer to Italy (rather than to Crete). This is a geographical reference possibly indicative of the island of Gozo. However, both authors cited, refer to Gozo by the name **Gaulos**⁶² (and not *Caulon*), which does not feature in the *De insulis*. If it did,

with the Greek letter Γ, γ ('gamma'). The sound for the letter 'G' (the seventh letter of the Latin alphabet), was originally represented by 'C'. The G was in fact introduced into the Latin alphabet about the time of the Second Punic War [incidentally in the same period when the Maltese islands were taken from the Carthaginians by the Romans]. Cfr. also Livy, IX, 36, 3, "in the times of the kings, Etruscan was publicly taught in Rome." It is most probable that, although it was of Greek origin, the Latin alphabet reached the Romans through the Etruscans; cfr. "Ciò è reso molto verosimile specialmente dal fatto che Γ greco è reso con la sorda C e che G, modificazione seriore di C, è un'innovazione del III secolo che Plutarco attribuisce a Spurio Carvilio Ruga; ora è noto che l'Etrusco non possedeva le sonore e quindi Γ greco aveva lo stesso valore di K. Ciò non dava luogo a inconvenienti in Etrusco: non così in Latino dove i fonemi c e g erano nettamente distinti." Carlo Tagliavini, *Le Origini delle Lingue Neolatine*, 6th ed., Bologna 1982, p. 107, n. 30.

With regards to the interchangeability between 'l' and 'd', cp. "lat. *Tuder*, cfr. etrusco *tular* «cippo, stele»." *ibid.*, p. 113. The phenomenon of 'd' taking place of original 'l' may be observed also in Sicilian vocabulary such as in *beddu* < Italian *bello*; *coddu* < Italian *collo*; *gaddu* < Italian *gallo*; etc.

⁶¹ *Caudos* [Χαυδοζ] is also a Greek nominative with which cp. *Gaudos*, Greek Γαυδοζ.

⁶² Pomponius Mela, of Tingentera (near Gibraltar), "wrote under Gaius (AD 37-41) or early in Claudius' reign, a geographical survey in Latin of the inhabited world (*De Chorographia*) in three books. He describes ... (in bk. 2) Scythia, Thrace, Macedonia, Greece, Italy; south Gaul, Spain; then all the Mediterranean islands." Eric Herbert Warmington, in *The Oxford Classical Dictionary*, id. ed., Oxford 1949, sub 'Pomponius (4) Mela'.

Cfr. "Mela II 7, ... 120. Circa Siciliam in Siculo freto est Aeae, quam Calypso habitasse dicitur, Africam versus **Gaulos**, Melita, Cossura, propius Italiam ..." Eugenio Manni, *Geografia fisica e politica della Sicilia antica*, Roma 1981, p. 268.

Pliny writes *Gaulos*; cfr. "Plinius n.h. III, 92. Insulae in Africam versae **Gaulos**, Melita a Camarina LXXXVII, a Lilybaeo CXIII, Cossyra ..." Manni, p. 273. Manni also draws the attention to the variants of *Gaulos* in 'caulos' (which fits correctly with Silvestri's main insertion, *Caulos*) and 'gauros'; *ibid.*, n. 11.

then it would have been inserted between **Gaulos**⁶³ and **Gaurate**.⁶⁴ This is perhaps the most plausible mistake committed by the author. Only *Gaulos* would conform with the name as used by both Pliny and Pomponius.

Among other names used by classical authors possibly referring to Gozo and which feature elsewhere in Silvestri's Codex, there are **Calipso**,⁶⁵ **Caudos**,⁶⁶ **Galata**,⁶⁷ and **Oggigia**.⁶⁸ Silvestri, however, does not associate any of these with

Gaulos: Greek nominative Γαυδοζ. Cp. with "... «Periplo» dello Pseudo-Scilace, una compilazione del IV sec. a. C., che si può considerare il primo portolano dell'antichità, nel quale si nomina Malta assieme a Gaulos (= Gozo)." Giuliana Sluga Messina, 'Malta e Omero' in *Missione a Malta - Ricerche e Studi sulla Preistoria dell'Arcipelago Maltese nel contesto Mediterraneo*, Ariela Fradkin Anati and Emmanuel Anati eds, Brescia (Italy) 1988, p. 184.

⁶³ For what it is worth, "**Gaulos** insula in Affrico mari sita populos Garamantum prospectans. Nullum, ut Solinus ait, serpentem habet, quod si aliunde invehatur non vivit. Preterea quocumque gentium ex ea pulvere allato super quod iacto scorpionibus, ipsi illico moriuntur, similiter serpentibus accidit. Martialis autem ponit eam esse in Siculo mari, Plinius vero in Affrico cum quo Papias." *De insulis*, f. 68' as in Pecoraro, p. 121. Did Silvestri mean to write **Gaulos**? Or did he in fact write **Gaulos** and Pecoraro copied **Gaulos**? The description given, and the fact that both Pliny and Papias assert this island to be in Sicilian waters lead us to conjecture that this is a reference to **Gaulos** - Gozo.

⁶⁴ *De insulis*, f. 68' as in Pecoraro, p. 121.

⁶⁵ Cfr. "**Calipso** sive **Calipsus** insula est in Affrico mari seu in fine Fenice maris sita contra maiores Sirtes, ut scribit Orosius. Sic dicta a Calipsone nimpha, Athlantis filia, que **Oggigia** dicta est, ut videtur velle Boccaccius poeta / florentinus libro quarto quem de Genealogia gentilium deorum composuit. Plinius videtur velle ipsam sitam esse in Ionio seu Egeo mari libro tertio." *De insulis*, f. 29' and f. 30' as in Pecoraro, p. 64. Cfr. also "If we consider that Odysseus travelled around Sicily (refer to Etna, Scylla and Charybdis) and North Africa (refer to the land of the Lotus-eaters in Libya), the islands of Malta and Gozo cannot be ruled out as possible landmarks in his itinerary. Although we have no literary evidence of assimilating *Gaũlos* with *Ogygia*, there is a purely modern tradition pointing to this conclusion." Horatio C. R. Vella, 'Gozo in Classical Literature' in *Gozo and its Culture*, L. Briguglio and J. Bezzina eds, Malta 1995, pp. 20-1, and n. 8.

Among the fragments of the Alexandrian poet and grammarian Callimachus, born in Cyrene (today Shahat, in Libya) and educated in Athens, who flourished in the third century BC, there is one, numbered 54, with the unfinished sentence:

"ὄλιγην νηοῖδα Καλυψοῦζ - Γαυδοζ, [i.e.] The little islet of Calypso - Gaudos." P. Pfeifer, *Callimachus*, Oxford 1949, as quoted by Joseph Busuttill, 'The Isle of Calypso - Gozo?' in *Journal of the Faculty of Arts*, University of Malta, No. 6, Malta 1974, p. 219, and n. 10. The legend or tradition that Gozo is the island of Calypso goes back to at least Callimachus' days, in other words, to at least the third century BC.

⁶⁶ But cfr. all Silvestri says "**Caudos** vel **Chimisa** insula est in Egeo mari sita, ut ait Plinius." *De insulis*, f. 36' as in Pecoraro, p. 73.

⁶⁷ Cfr. "**Galata** insula est in Sardo mari sita ... ficarie insule in conspectu Corallitani promuntorii, ut [prodit] Martialis. Plinius vero eam esse scribit in Siculo mari versus Affricam." *De insulis*, f. 67' as in Pecoraro, p. 120. "*Galata* should probably be located by the coast of North Africa." Horatio C. R. Vella, p. 17.

⁶⁸ "**O[gg]igia** insula a rege Oggigio qui ibidem dominatus est tempore primi diluvii fa... ex centos annos ante diluvium Deucalionis et Pirre temporibus sic dicta, ut refert Boccaccius; sita est in finibus / Fenicey et Sirii maris in quo ... Ulixis ... iactatus procellis, fracta navi, sotiis a[m]i[ss]is, auxilio mali quod amplexus fuerat

either Caulos or Caudos. He does not even associate any of the names referring to Gozo with Malta, which he describes under **Mellite**.

Silvestri had stated that it would be difficult to control the different names used for one island. Similarity between appellatives related to different islands – in this case between similar names pertaining to the island near Crete and those to the island in the waters between Sicily and Africa – and lack of scientific geographical data in those times resulted in the above, and perhaps similar confusions.

f. 33^r – CAULOS

Caulos⁶⁹ vel Caudos⁷⁰ insula est, ut quidam dicunt, circa +⁷¹
Cretam⁷² sita et Pomponius⁷³ et Plinius⁷⁴ produnt⁷⁵ Caulon⁷⁶ in-

evadens, a Calipso nimpha Atalantis filia receptus est et ab ea ibidem septem annis detentus. Licet Ovidius dicat sex annis. Ait enim:

*'Exemplum est animi nimis patientis Ulixes
lactatus dubio per duo lustra mari
An grave sex annis pulcra fovisse Calipson.'*

Et ab ea hec insula dicitur Calipso." *De insulis*, f. 105^r – 105^v as in Pecoraro, pp. 174–5.

Cfr. also "In ancient times the island of Ogygia was identified with at least twelve different islands. (Cfr. W.W. Hyde, *Ancient Greek Mariners*, Oxford University Press 1947, p. 86.) Recently L.G. Pocock has tried to prove that Odysseus journeyed around Sicily; but, following Bérard, he identifies Ogygia with Perejel, an island near Tangier." Joseph Busuttill, p. 219.

⁶⁹ Pecoraro read 'Caulas', p. 69.

⁷⁰ Pecoraro read 'Caudas', *ibid.*

⁷¹ This sign '+' is very clear at the end of this and other lines in the codex. It has not been transcribed by Pecoraro, p. 69.

⁷² There is an island near Crete which was called Cauda. "Cauda (variante *Clauda*) è l'isolotto situato un poco a sud-ovest di Boni Porti, chiamato in greco *Gavdos* e in italiano *Gozo* (ma differente dalla *Gozo* sopra Malta)" Giuseppe Ricciotti, *Gli Atti degli Apostoli – tradotti e commentati*, Roma 1951, p. 405, n. 16. This confusion between the name for Gozo (near Malta) and that of the island in the vicinity of Crete was made by various authors of antiquity and was eventually copied by Maltese authors in the past; cfr. G.P.F. Agius de Soldanis, *Il Gozo Antico-moderno e Sacro-profano*, (1746), National Library of Malta, Libr. MS 145a and MS 145, pp. 1–3. About the names for the islands of the Maltese archipelago, cfr. A. Mayr, *Die antiken Münzen der Inseln Malta, Gozo und Pantelleria* (München, 1894), pp. 8–15 as quoted by Andrew Vella, *Storja ta' Malta*, Vol. I, Malta 1974, p. 5, n. 1. Cfr. also Horatio C. R. Vella, pp. 13–48. For a study on the possible transformation of Phoenician name for Gozo, GWL into present day Gozo and Ghawdex cfr. Joseph Busuttill, 'Domaine méditerranéen. *Gaudos*' in *Orbis*, Vol. XX, No. 2, 1971, pp. 503–6.

⁷³ Cfr. n. 62, *supra*.

⁷⁴ *Ibid.*

⁷⁵ After this word, Pecoraro transcribed a full-stop and then started with the rest of the information in a fresh line, as if *Caulon* were an insertion by itself. Cfr. p. 69. In the codex, however, Silvestri went on with the information which is evidently relative to the same island called *Caulos*. Cfr. *De insulis*, f. 33^r.

⁷⁶ *Caulon*: Greek accusative (singular) of *Caulos*.

sulam in Siculo mari sitam proprius Ytaliā.⁷⁷ Papia⁷⁸ vero dicit:

Caude insula est parva iuxta Cretam a meridie.

Silvestri about Malta

The information given about the island of Malta fills all of f. 96^v and more than half f. 97^r. Silvestri begins by giving the geographical location of the island which he calls Mellite, this time with no confusing appellation or orientation; it is 87,000 paces away from the city of Camerina, in Sicily. He derives his facts and stories from Latin writers Cicero,⁷⁹ Orosius,⁸⁰ Ovid,⁸¹ Pliny,⁸² and Valerius Maximus.⁸³

Orosius is quoted for having historically recorded that during the first Punic war, Malta was often visited by the Roman Consul Regulus Attilius. On the other hand Pliny provided the author with the geographical data; the position of Malta in relation with the city of Camerina and Lilybaeum in the south of Sicily.

In his oration for the prosecution (in *Actionis in C. Verrem Secundae, Lib. IV*), – when still a young lawyer – Marcus Tullius Cicero dealt with one of the most renowned cases of impeachment, corruption, and abuse of power in the Roman Empire.

In 74 BC, Verres had been appointed *praetor urbanus*. The year after he was made provincial governor of the rich island of Sicily, and Malta. Because of political turmoil in Italy, instead of one year, he was allowed to keep his office for three, during which he made use of his unlimited power, treated his subjects with tyranny, and plundered without scruple both Sicilians and Maltese.

⁷⁷ Pecoraro wrote *Italiam*; p. 69.

⁷⁸ Papias; *Lexicum*; cfr. Pecoraro, p. 278. Cfr. also "Dictionaries were even rarer than grammars; a master of an important grammar school was fortunate if he had acquired or had made for himself, a copy or adaptation of one of the many etymological vocabularies based on Isidoro, such as the *Vocabularium* of Papias," *The Cambridge Medieval History*, C. W. Previté-Orton, & Z. N. Brooke eds, III, Cambridge University Press 1959, p. 691. Cfr. also "*Papia*, grammatico dell'XI sec.; autore di un *Vocabularium latinum* di cui tutte le edizioni son rare; la prima di Milano 1476, in fol." *Dizionario Biografico Universale*, Davide Passigli ed., Firenze MDCCCXLV–XLVI, sub 'Papia'.

⁷⁹ Most probably from *Actionis in C. Verrem Secundae, Lib. IV*, or from Valerius Maximus, quoting Cicero's orations; cfr. n. 119, *infra*.

⁸⁰ *Hist. adv.* Pecoraro, p. 277. Cfr. also n. 109, *infra*.

⁸¹ *Fasti*, Book III. Cfr. n. 132, *infra*.

⁸² *Naturalis Historia* Cfr. also n. 62, *supra*, and n. 109, *infra*.

⁸³ *Fact. Dict. Mem. I, I Ext. 2*: Pecoraro, p. 282.

Quoting most probably from Valerius Maximus' handbook of illustrative examples for rhetoric *Factorum ac dictorum memorabilium libri*, where the chief sources seem to have been Livy and Cicero,⁸⁴ Silvestri cites almost word for word a text – which by time was to become one of the most popular, and quoted by the writers who came later and wrote about Malta – which must have been taken from Cicero, where he narrates what took place in the temple of Juno in Malta. Valerius Maximus, seems to have included some scornful observations, and confronted the behaviour of Verres with that of King Massinissa of Numidia. The former robbed the temple of its treasures in daylight. On the other hand, it has been recorded that the latter immediately sent back very large elephant tusks which had been stolen from the same temple by one of his sea commanders and brought to him as a gift.

Silvestri is citing this text as part of his plan to gather all the material known about the island of Malta. When compared with the original Latin of Cicero – as has been done in footnote 115, *infra* – one observes that Silvestri reproduced the text modifying only some verbs and adjectives, left out very few words and added some others, and expanded for better clarification.

This narrative takes up more than half of the whole insertion; the rest deals with legendary Anna, sister of Dido, founder and queen of Carthage.

After her husband was murdered by her brother Pygmalion, king of Tyre, Dido had fled with her followers to North Africa where she founded Carthage. There, she eventually burnt herself on a funeral pyre to avoid marrying Iarbas (Larbas), king of Numidia, from whom she had bought the land, and who had threatened to wage war against her if she did not accept to marry him. After this tragic death, her younger sister, Anna was forced to seek refuge in the kingdom of Battus,⁸⁵ one of the legendary Phoenician kings of Malta. She stayed on the island for more than two years. When she learnt that her brother was then sailing in search of her, on Battus' own advice, she left for Camere.⁸⁶ But she was subsequently washed onto the shore of Laurentum⁸⁷ where she was welcomed and hosted by Aeneas, once her sister's lover. However, she was unable to stand Aeneas' wife, Lavinia. Over and above the great sorrow for her sister's sad fate which had driven her to the point of madness, now she found herself desolate.

⁸⁴ Cfr. Warmington, *sub* 'Valerius Maximus'. Cfr. also n. 121, *infra*.

⁸⁵ For a comparison between Malta and Cyrene as the kingdom of Battus cfr. Joseph Busuttill, 'Anna and Malta' in *Melita Historica*, Vol. V, No. 3, Malta 1970, p. 252.

⁸⁶ Cameria: a town in Latium.

⁸⁷ Laurentum: today a town between Ostia and Lavinium.

Anna threw herself into the river Numicus, where she was transformed into a river-nymph – *Anna Perenna* – whose feast was celebrated by the Romans on 15 March.⁸⁸

The story was built on Ovid's *Fasti III*, as Silvestri faithfully states.⁸⁹

The author then expresses doubt about Mellita and Corissa being the one and same island. He also states that Corissa and Mellita are perhaps two islands very near to each other, and ends his information by referring the reader to Corissa.⁹⁰

Silvestri wrote *Mellita* – an unusual spelling with the classical authors. However, under Corissa (f. 42'), he wrote *Melita*. Other names cited elsewhere in the codex and which could in some way be associated with Malta because of similarity with the name and moreover because the information given about them was and still is relative to Malta, are Mauletos,⁹¹ Melite,⁹² Melta,⁹³ Miletq,⁹⁴ and Mitilene/Metellino.⁹⁵

Of these, Mauletos and Melta (which is also known as Amelta) only have a phonemic parallelism with Mellite/Malta. On the Melta described on f. 96' Silvestri

⁸⁸ Cfr. also Joseph Busuttill, 'Anna and Malta', pp. 251–3. The story was built on Ovid, *Fasti III*; cfr. n. 132 *infra*.

⁸⁹ "Ovidius De fastis in tertio libro diffuse ..." *De insulis*, f. 97' as in Pecoraro, p. 162.

⁹⁰ Cfr. "Corissa sive Coramis insula, ad quam Anna, soror Didonis, mortua Didone et a Iarba rege Cartagine capta aufugit, cui tunc Batus regnabat ut videtur velle Boccaccius in Genealogie libro 2 capitulo 61. Sed secundum Ovidius De fastis libro 2, ydibus Martii videtur quod Anna fugerit ad Melitam insulam quod et potuit esse quia Corissa et Melita vicine sunt." *De insulis*, f. 42' as in Pecoraro, p. 82.

Cfr. also "Corissia insula cum oppido in mari Affrico sita, ut placet Plinio, forte est eadem cum superiori." *Ibid*.

As may be observed, Silvestri a) repeats the story of Anna very briefly; b) cites the source of the story as Ovid, *Fasti*, Book II – under Mellite, it is Book III; c) repeats the statement that it could be that Corissa and Melita – this time not Mellita as in the main insertion (on f. 96') – are near each other, and d) expresses belief that Corissia is the same as that above, i.e. Corissa, the first insertion; cfr. "... forte est eadem cum superiori ..."

⁹¹ Cfr. "Mauletos", *De insulis*, f. 103' as in Pecoraro, p. 171.

⁹² Cfr. "Melite insula est, ut quidam aiunt, in Liburnico mari sita ubi nobiles canes sunt melitos appellatos, apud Plinium Calimacus tradit, hec a Meleena sive a Cumignino quindecim milibus passibus distat." *De insulis*, f. 96' as in Pecoraro p. 160.

⁹³ Cfr. "Melta, Amelta", *De insulis*, f. 88' as in Pecoraro, p. 150. Cfr. also "Melta una ex Liburnicis insulis de quibus supra inter Dalmatiam et Ystriam sita, incertum est si idem est cum superiori (for Melite in n. 92, *supra*). Sed incertitudinis scriptorum error forte causa potuit esse." *De insulis*, f. 96' as in Pecoraro p. 160.

⁹⁴ Cfr. "Mileto insula, ut dicit Papias, iuxta Siciliam in qua descendit sanctus Paulus, in Tyreno mari." *De insulis*, f. 100' as in Pecoraro, p. 167.

⁹⁵ Cfr. "Mitilene insula est que, ut quidam dicunt, hodie Metellino vocatur, ..." For the whole text, in *De insulis*, f. 100', 101', and f. 101' as in Pecoraro, pp. 167–9; cfr. n. 104, *infra*.

expresses doubt: could it be the same island called Melite which is described as an island in the Liburnian sea? It is famous for *nobiles canes ... melitos appellatos* – noble dogs ... called Maltese dogs.

These 'Maltese dogs' have been associated with Malta since centuries past. Classical authors have mentioned them as 'women's delightful pets'.⁹⁶ In this sense, Silvestri is giving other information related to Malta, this time under **Melita**, and **Melite**, the most popular name for Malta with classical authors.

Mileto could be considered as a variant of Malta in that it is described as an island near Sicily, in the Tyrrhenian Sea where, Silvestri states, Saint Paul landed (*discendit*). Unless Silvestri is confusing the "landing" place of the Apostle with another Mileto, this name too is in this sense associated with Malta.

From what is said about the island with the remaining name, **Mitilene** in a way surely matches with Malta. In the days of the Florentine writer, it was known as Mitellino. This does not seem to match with the author's opinion; "*quod mihi non bene congruit*". Most of the facts given under this name are related to the passage taken from the Acts of the Apostles, where the writer, Luke, narrates St Paul's shipwreck on an island, the welcome he was given by the inhabitants, the bonfire the people lit to warm themselves, the viper that went up the Apostle's hand, and the healing of Publius' father (Silvestri states 'brother'). All this must have been taken from one of the '*Vulgata Latina*' – *Latin Vulgate* – copies of the Bible of the times.⁹⁷ One should keep in mind that Silvestri is writing at a time

⁹⁶ About dogs of Malta or 'Maltese dogs', cfr. "Plinio (sempre, il Vecchio) scriveva intorno ad alcune malattie che, secondo lui, potevano essere curate con il lambire di certi piccoli cani, e tra questi cani egli annovera quelli che erano noti col nome di *Melitaei*. Questa denominazione significa che erano di Malta o no? Secondo quel che dice lo stesso Plinio in *Hist. Nat.* III, 140, citando Callimaco, provenivano non da Malta, ma da Meleda (in latino Melite) nell'Adriatico, e in questo senso il passo non ci riguarda. Ma Plinio scriveva dopo Strabone, il quale, ... interpreta l'epiteto nel senso dell'isola di Malta." Eduardo Coleiro, 'Malta nelle letterature classiche' in *Missione Archeologica Italiana a Malta*, Roma 1964, p. 35. Reference to these 'Maltese dogs' in Greek literature is to be found in a) Aristotle, *Hist. Anim.*, IX, 6 (612^b, 10); b) Id., *Probl.*, X, 12 (892a) – where these dogs are described as 'exquisite'; c) Theophr., *Caratt.*, XXI, 9 and d) Athen., *Deipnosophisti*, XII, 518, f – where these dogs are described as 'beautiful and popular'; and e) *ibid.*, 519, b. But the reference which identifies these dogs with Malta (and Gozo) is made by Strabo, *Geogr.*, VI, 277. Cfr. Coleiro, p. 36. See also Joseph Busuttill, 'The Maltese Dog' in *Greece and Rome*, No. 16, Oxford University Press 1969, pp. 205–8.

⁹⁷ Cfr. *Biblia Sacra Juxta Vulgatam Clementinam*, [Desclee], Tournai, Belgique 1947, Cap. XXVII, 27–44; and Cap. XXVIII, 1–10; pp. 160–161. [*Vulgata*: (< Lat. *vulgata editio*, "popular edition") edition of the Latin Bible that was pronounced "authoritative" by the Council of Trent (1545–63). The present composite *Vulgate* is basically the work of St Jerome (345?–420), a Doctor of the Church.]

when printing was not yet 'invented' and the small number of copies of Latin translations which must have been available and perhaps within reach of the few who could read, were chained. Silvestri did not copy, but summarized this biblical event in his own words. In fact, one could even doubt if he had a text available in front of him. He might have perhaps narrated what he remembered from memory.

Silvestri says that together with Paul there were only 76 men⁹⁸ while in fact, Luke states there were 276. This might be a proof that Silvestri had knowledge of this passage from an ancient version where the number differs.⁹⁹

Besides, Silvestri states that a) the shipwrecked themselves lit the bonfire to warm themselves while in fact, St Luke narrates: "And the natives showed us unusual kindness, for they kindled a fire and welcomed us all, because it had begun to rain and was cold;"¹⁰⁰ and b) St Paul healed Publius' brother of *fluxum ventris et intestinorum excoriationem*;¹⁰¹ in the Acts, it is narrated that the Apostle healed Publius' father of "*febribus et dysenteria*".¹⁰²

Upon the exact location of the island mentioned in the Acts of the Apostles – in the *Vulgate*, 'Melita'¹⁰³ – there has often been contestation. Silvestri himself did not readily accept Pliny's island in the "*Asiatico mari*" as the one which "welcomed" Paul.

The text related to the shipwreck and to St Paul's stay on the island is this:

⁹⁸ Cfr. "... cum sex et septies decies hominibus ..." *De insulis*, f. 101^r as in Pecoraro, p. 168.

⁹⁹ Cfr. "Eramus vero universae animae in navi ducentae septuaginta sex." *Biblia Sacra*, XXVII, 37; p. 160. But cfr. "Other ancient authors read *seventy-six* or *about seventy-six*." *The Holy Bible*, London [Catholic Truth Society] 1966, Acts of the Apostles, p. 138, n. d. Cfr. also "*Duecento settantasei*; per semplice scambio grafico il cod(ice) Vaticano legge *circa settantasei*." Giuseppe Ricciotti, p. 411, n.

¹⁰⁰ Acts of the Apostles, 28: 1–2; with which cp. "Barbari [referring to people who spoke neither Latin nor Greek] vero praestabant non modicam humanitatem nobis: accensa enim pyra, reficiebant nos omnes, propter imbrem qui imminebat, et frigus." *Biblia Sacra*, Cap. XXVIII, 2; pp. 160–1.

¹⁰¹ Cfr. "... Publii fratrem, insule principis, fluxum ventris et intestinorum excoriationem patientem sanavit." *De insulis*, f. 101^r as in Pecoraro, p. 168.

¹⁰² Cfr. "... patrem Publii febribus et dysenteria vexatum jacere." *Biblia Sacra*, Cap. XXVIII, 8; p. 161; with which cp. "... the father of Publius lay sick with fever and dysentery;" Acts of the Apostles, 28: 8.

¹⁰³ "Et cum evasissemus, tunc cognovimus quia Melita insula vocabatur;" *Biblia Sacra*, Cap. XXVIII, 1; p. 160.

About St Paul and Malta, cfr. Seraphim M. Zarb, 'Pauline Studies; St Paul and Malta' in *Scientia*, Vol. XXVI, No. 1, Malta 1960, pp. 17–25; id., 'Pauline Studies XII; the cult of St Paul in the Liturgy of the Church, particularly in Malta' in *ibid.*, Vol. XXVIII, No. 4, 1962, pp. 174–8; and id., 'Pauline Studies; St Paul the Apostle of the Maltese' in *ibid.*, No. 3, pp. 131–40. Cfr. also Thomas Freller, *St Paul's Grotto and its Visitors. Pilgrims, Knights, Scholars, and Sceptics. From the Middle Ages to the 19th Century*, 2nd ed., Malta 1995.

"Mytilene is the island which as some say is today called Mitellino; this does not match well with my opinion. It is situated in the Aegean sea, a part of the Adriatic sea; I do not believe Pliny thought so. Near this island there extends a certain elbow-shaped shore by name Bitalassus ...; here two stormy seas meet from either side. When the winds blow, approach to the island is difficult, because the waves break on the shore alternately.

"In that place the Alexandrine ship carrying the apostle Paul with seventy-six men on his way to Rome ran aground after having been tossed by storms on the peak of those billows. Through Paul's prayers all of them swam safely to this island; only the ship was lost. Dripping with sea-water they rested on the shore, and to warm themselves, first they struck a spark out of flint and made a fire with the dry leaves put around as fuel; they readily created flames from tinder.

"But it happened that a snake hidden in the stalks, while escaping from the heat, attacked Paul's hand as he pressed down little bundles of shrub twigs. Paul shook it off into the fire.

"In fact, the inhabitants who were on the spot, not oblivious of his human nature, thought that he would immediately become swollen and die there and then, as usual. They blamed Paul with words saying that he was guilty of some crime since he had escaped from the danger of the sea and met a beast's bite. Moreover, when they saw that he was unhurt and suffered no harm, they cried out: 'Unless God is here, he would have died.' He performed many miracles for those who came together to him, while he warned them that he was not a god, but he was called God's messenger. He healed especially Publius' brother who was suffering from fever, stomach haemorrhage, and burning intestinal pain; Publius was the chief of the island."¹⁰⁴

In the rest of the text Silvestri speaks of Mitilene's history, going back to about 600 BC.

¹⁰⁴ For help in this translation I am greatly indebted to Fr. Karm Bezzina, of Gharghur, Malta. For the original text, cfr. "Mitilene insula est que, ut quidam dicunt, hodie Metellino vocatur, quod mihi non bene congruit, in Egeo mari sita quod est pars Adriatici maris, licet Plinius videtur velle sitam esse in Asiatico mari, licet non credam. Prope hanc insulam extenditur quidam / litoris umbo nomine Bitalassus ubi duo maria ... ipsum hinc inde procellantia conveniunt ad quam insulam spirantibus ventis propter undas prorumpentes in litus seque inter se reciprocantes difficilis est accessus. Eo navis alexandrina, qua Paulus apostolus Romam veniens cum sex et septies decies hominibus vehebatur, acta procellis in vertiginem horum fluctuum incidit, qui omnes Pauli precibus sospites amissa navi pernatantes ad hanc insulam pervenere. Hi sale tabentes arctus in litore ponunt et primum silicis scintillam excudunt ignemque suscipiunt foliis circumque nutrimenti siccis impositis ut chalefiant rapiunt in fomite flammis. Pauli autem ad ignem, ut fit, stipantis quorundam sarmentorum fruticum fasciculos anguis in herba latens calore fugiens, manum invasit, quam in ignem excussit Paulus. Incole vero de more qui adherant, ipsius sanguinis naturam non ignari, illico intumescendum ac subito moriturum putantes, verbis Paulum increpavere, dicentes, ipsum reum criminis alicuius fore cum maris periculum evitaverit bellue morsum inciderit. Ceterum dum ipsum sospitem ac nil mali patientem aspicerent: Nisi Deus hic esset, obiisset, acclamabant et multis ad eum convenientibus plura fecit miracula premonens se non Deum, sed Dei nuntium appellari: febricitantem precipue Publii fratrem, insule principis, fluxum ventris et intestinorum excoriationem patientem, sanavit. ..." *De insulis*, ff. 100^r and 101^r, as in Pecoraro, pp. 167-8.

The devotion which kindled in the Maltese people for St Paul — today the patron saint of the Maltese islands — did in time generate itself in treasuring the grotto where he is believed to have preached during his three months' stay on the island, and in the building of churches dedicated to him. With the coming of the Knights of St John to Malta in 1530, this devotion to, and the association of the island with, Paul, did consequently bring about a popularity among European countries which medieval Malta did not enjoy. Besides tradition, geographical knowledge compared with data given by Luke in the narrative leave almost no doubt that the island where St Paul was shipwrecked about the year AD 60, is Malta.

f. 96^v — MELLITA

Mellita¹⁰⁵ insula est in Siculo mari sita versus Affricam tempore primi punici¹⁰⁶ belli per Actilius¹⁰⁷ multotiens pervagatam / ut ait Orosius.¹⁰⁸ Plinius De historijs naturalibus asserit¹⁰⁹ hanc + insulam distare a Camerina¹¹⁰ oppido seu promuntorio

¹⁰⁵ Cp. *Mellita* as written by author with double 'll' with usual transcription of *Melita* by authors of antiquity, and present day spelling of *Malta* with one 'l'. Pomponius Mela gives *Melite*; cfr. n. 62 *supra*. Cfr. also Manni, p. 201.

¹⁰⁶ The Punic Wars: The First Punic War — 264-241 BC; the Second Punic War — 218-101 BC; and the Third Punic War — 149-146 BC.

Actilius (in Silvestri *Actilius*), which see in n. 107 *infra*, must have visited Malta either in 257 or more likely, in 253 BC. Most probably, Silvestri is referring to "*Transit Melitam Romanus insulam integram ...*" Cnaeus Nevius, *Bellum Poenicum*, (IV, 37). About this line, however, cfr. "... l'isola era sulla rotta diretta della flotta romana quando questa nel 253 (a.C.) si diresse verso le coste libiche ... Lo sbarco delle truppe romane a Malta sembra essere stato piuttosto una scorreria senza alcuna intenzione precisa di occupare l'isola." Coleiro, p. 26.

¹⁰⁷ Actilius: for Attilius Regulus. "In the First Punic War, the wealth of Malta became the spoil of Attilus Regulus ..." G. N. Wright, *The Shores and Islands of the Mediterranean*, (Fisher & Sons eds, 1840), p. 115, as quoted by Andrew Vella, pp. 44-5, n. 2.

¹⁰⁸ Orosius: "Paulus Orosius — Presbyter, circa an. Christi CCCCXVI" Josepho Pasini, 'Scriptorum Veterum Latinorum Index' in *Vocabula Latina et Italica*, Mediolani 1869, sub 'Orosius'. Orosius mentions Malta in his *Historiarum Libri Septem*, IV, 8. Cfr. Andrew Vella, p. 45, n. 3.

¹⁰⁹ Pliny, Book III; cfr. n. 62, *supra*. Cfr. also "Nel terzo libro della sua *Historia Naturalis*, C. Plinio Secondo (il vecchio) descrive geograficamente le terre del Mediterraneo, e fa questa menzione di Malta e Gozo," i.e. "Plinio, *Hist. nat.* III, 92: *Insulae ad Africam versae Gaulos, Melita a Camerina LXXXVII, a Lilybaeo CXIII etc.*" Coleiro, p. 34.

¹¹⁰ Camerina: Camarina, or Camarana (Greek Κομαρτινα) in the south-west of Sicily. The author spells Camarina which is the current spelling, today. While Silvestri wrote Camarina, Pliny is quoted as having written Camarina; cfr. Manni, p. 273, and n. 62, *supra*.

Sicilie LXXXIII milia¹¹¹ passuum¹¹² intervallo. a Lilibeo¹¹³ vero CXIII milia.¹¹⁴
Cicero¹¹⁵ libro quem contra Verrem¹¹⁶ scripsit refert Mellitam insu-
lam satis lato mari periculosoque¹¹⁷ a Sicilia disiunctam¹¹⁸
esse et olim in ea eiusdem nominis oppidum a quo non¹¹⁹ longe

¹¹¹ Or perhaps 'lxxxvij' (for 87) [as in Pliny in n. 62 *supra*] with a small 'm' above it. However, Pecoraro read LXXXIII (for 84).

¹¹² 84,000 strides. The distance between Malta and Sicily is approximately 58 miles.

¹¹³ Lilibeo: Lilybaeum (Greek Λιλυβαίων), promontory in the west of Sicily, (now Capo di Boco) with a town with the same name.

¹¹⁴ In codex read 'Cxiii' with a small 'm' above it. Cp. this text "insulam ... Cxiii" with "Insulae in Africam versae Gaulos, Melita a Camarina LXXXVII, a Lilybaeo CXIII," in n. 62, *supra*.

¹¹⁵ Cicero: *In Verrem Acta IV, 103*; cfr. Pecoraro, p. 275. M. Tullius Cicero, the foremost Roman orator and writer, was born in Arpinum, on 3 January 106 BC and assassinated on 7 December 43 BC. He staked his chances to eventually "rise to the highest positions in Rome on success at the Roman Bar. He combined rare agility of intellect with rigorous training in rhetoric, jurisprudence, and the liberal arts. He rapidly came to notice as a pleader and a man of letters." M. Cary, *A History of Rome*, 2nd ed., New York 1967, p. 367. Among his orations, famous remain those he made accusing Verres for his abuse of office as Governor of Sicily and Malta. See also *Cicero's Orations*, Walter B. Gunnison and Walter S. Harley eds, New York 1926, pp. xvii-xxvi. Cicero had been quaestor in Sicily in 75 BC. Five years later, in August 70 BC he delivered the famous oration called *Actio Prima* (first action or prosecution) of the impeachment of Caius Verres. The amount of material Cicero had gathered against Verres was intended for publication in five books (*libri*) collectively called *Actio Secunda*. Among the witnesses, Cicero had one who hailed from Malta, Diodorus Melitensis, about whom cfr. Joseph Busuttil, 'Diodorus Melitensis' in *Melita Historica*, Vol. V, No. 1, Malta 1968, pp. 32-5, and *Actionis Secundae in C. Verrem*, lib. IV, 36-42 (in *M. Tulli Ciceronis Orationes [Actionis in C. Verrem Secundae Liber IV]*, Gulielmus Peterson ed., Oxford 1st ed. 1907, reprint 1960, 18-20). Cfr. also Joseph Busuttil, 'Cicero and Malta', in *Journal of the Faculty of Arts*, Vol. IV, No. 3, Malta 1971, pp. 1930-6.

¹¹⁶ Caius Verres: son of a Roman senator, was appointed *praetor urbanus* in 74 BC. The following year he was allotted the rich island of Sicily as provincial governor. Owing to the disturbed conditions of Italy, Verres was allowed to remain in office for three years (73-71 BC) instead of one year, as provided by law. During this time he made use of his unlimited power to treat with tyrannical cruelty and plunder without scruple the Sicilians, who were Roman citizens and allies. In the trial, Verres was defended by the eminent lawyer Hortensius, called "king of the courts." He had much in his favour, but overwhelming evidence against him. In fact, before this evidence was completed, he voluntarily gave up his defence and went into exile to Marseilles. Cfr. *Cicero's Orations*, pp. 560-1. Cfr. also, Cary, p. 367.

¹¹⁷ Above 'periculosoque', in between the lines, an 'o' was inserted to go between 's' and 'q'.

¹¹⁸ On the right-hand side of this word, in margin, note hanging title 'Cicero'.

¹¹⁹ Cp. this text with that quoted by G. F. Abela, *Della Descrizione di Malta*, Malta 1647, p. 167, where the author refers to Cicero and reproduces the extract "non longe ... curasse" introduced by *Apud Ciceronem in Verrina III. hac leguntur*, in a different way. The text in Cicero, taken from Gulielmus Peterson, 46-47, is being reproduced hereunder in plain print with, underneath each line, Silvestri's text in bold print. The square bracketed phrases are extra comments by Silvestri, while the blank space stands for what has been left out by Silvestri.

"Non longe in promuntorio fanum est Iunonis antiquum, quod tanta religione semper fuit ut non
"Non longe in promuntorio fanum erat Iunoni consecratum quod tanta religione semper erat ut non

in promuntorio fanum erat Iunoni¹²⁰ consecratum quod tanta
religione semper erat / ut non modo punicis bellis
que in his fere locis navali prelio gesta versataque
sunt etiam ab ipsa predonum multitudine semper inviolatum
sanctumque fuerit reputatum. Quin etiam memorie Vale-
rius Maximus¹²¹ libro primo capitulo II¹²² tradit Classe quondam

modo illis Punicis bellis quae in his fere locis navali copia gesta atque versata sunt, sed etiam hac
modo punicis bellis, que in his fere locis navali prelio gesta versataque sunt etiam
praedonum multitudine semper inviolatum sanctumque fuerit. Quin etiam hoc memoriae
ab ipsa predonum multitudine semper inviolatum sanctumque fuerit reputatum. Quin est memorie

proditum est, classe quondam Masinissae regis ad eum locum

[Valerius Maximus libro primo capitulo secundo tradit] Classe quondam Maxinisse Numidie regis ad eum locum

adpulsam praefectum regium dentis eburneis incredibili magnitudine e fano sustulisse
appulsa praefectum regium dentes eburneos eximie magnitudinis ex ipso Iunonis fano astulisse

et eos in Africam portasse Masinissaeque donasse. Regem primo delectatum esse munere;

eosque Affricam portasse et Maxinisse donasse. rex quidem prius delectatus munere.

post, ubi audisset unde essent, statim certos homines in quinqueremi misisse qui eos dentis

Sed ut comperit unde essent advecti statim certos homines in quinqueremi remisit qui eos dentes

reponerent. Itaque in iis scriptum litteris Punicis

[Mellitam illico reportarent in ipsius Iunonis templo] collocandos. In quibus scriptum litteris punicis

fuit regem Masinissam imprudentem accepisse, re cognita reportandos reponendosque curasse.

fuit, regem Maxinissam imprudentem eos accepisse: re vero cognita reportandos Iunonique restituendos curasse

Erat praeterea magna vis eboris, multa ornamenta,

[Factum hoc (...) ortus reintegravit, eos namque dentes] cum ornamentis magnis

in quibus eburneae Victoriae antiquo opere ac

eburneis ac aureis in quibus antiquo opere ac

summa arte perfectae. Haec iste omnia, ne multis morer, uno impetu atque uno nuntio per servos

arte mirabili victoriae

per servos

Venerios, quos eius rei causa miserat, tollenda atque asportanda curavit.

venerios sculte fuerant tollere ac asportare non dubitavit.

¹²⁰ Iunoni: the temple dedicated to Juno. Cfr. H. C. R. Vella, 'Quintinus (1536) and the Temples of Juno and Hercules in Malta' in *Athenaeum - Studi Periodici di Letteratura e Storia dell'Antichità*, Nuova Serie - Vol. LX, fasc. I-II, Como (Italy) 1982, pp. 272-6. On the site of the temple, today lies Fort St Angelo and no remains of it are extant.

¹²¹ Valerius Maximus: "A Roman historian in Tiberius' reign with strong rhetorical and philosophical bias. To him he dedicated his work *Factorum ac dictorum memorabilium libri IX*. ... His chief sources seem to have been Livy and Cicero. ... The variety and convenience of the compilation ensured some measure of success in antiquity, and considerably more in the middle ages." Warmington, *sub* 'Valerius Maximus'. Cfr. *Fact. dict. Mem. I, I Ext.2.*" Pecoraro, p. 282.

¹²² In MS read 'ii^o'.

Maxinisse¹²³ Numidie regis ad eum locum appulsa prefectum regium dentes eburneos¹²⁴ eximie¹²⁵ magnitudinis ex ipso Iunonis fano astulisse¹²⁶ eosque Affricam portasse et Maxinisse donasse. rex quidem prius delectatus munere. sed ut comperit unde essent advecti statim certos homines in quinqueremi remisit qui eos dentes Mellitam illico reportarent in ipsius Iunonis templo collocandos.¹²⁷ In quibus scriptum licteris punicis fuit regem Maxinissam imprudentem eos¹²⁸ accepisse re vero cognita reportandos Iunonique restituendos curasse. Factum hoc potius romano homine + dignum quam punico. Sed quid ut ipse Valerius ait attinet mores natione¹²⁹ perpendi? In media barbaria ortus Maxinissa sacrilegium alienum rescidit, quod postea sacrilegus ac nepharius¹³⁰ ille vir Verres Roma ortus reintegra¹³¹ vit eos namque dentes cum ornamentis magnis eburneis ac aureis in quibus antiquo opere ac arte mirabili victorie per servos venereos sculte fuerant tollere ac asportare non dubitavit. Ad¹³² hanc insulam mortua Didone¹³³

¹²³ Towards the end of the third century BC, Massinissa was a simple chieftain in possession of a small principality in eastern Numidia, Africa. As a leader of light horse in the Spanish campaigns he had taken a hand in the destruction of Cnaeus Scipio's army in 211. Cary, p. 169. But when Scipio Africanus landed in Africa, Massinissa acceded to the Roman side. His accession was to have an important influence on the course of the war – the second Punic War – between Rome and Carthage, especially in the Battle of Zama. In fact, in the final terms of peace, Massinissa was rewarded for his services by a gift of all African land "held by him or his forefathers." Cary, 172–3.

¹²⁴ For a study on the 'large ivory tusks', cfr. Joseph Busuttill, 'Ivory Tusks', *Melita Historica*, Vol. V, No. 3, Malta 1970, pp. 248–50.

¹²⁵ In Cicero, '*incredibili*'. Cp. however, "eximie: Cic. eccellentemente, grandemente, ottimamente," Josepho Pasini, *Vocabula Latina et Italica*, sub 'eximie'.

¹²⁶ In Cicero '*sustulisse*'.

¹²⁷ After 'collocandos' Pecoraro does not write the full-stop; she simply runs on.

¹²⁸ The word 'eos' was written in between the lines to be inserted in between 'dentem' and 'accepisse'.

¹²⁹ Silvestri wrote clearly 'natione'. Cfr. also Pecoraro, p. 161. There was a time when I read 'ratione' for 'reason'.

¹³⁰ Author wrote 'nepharius' for Latin '*nefarius*: scellerato, spietato' in Josepho Pasini, sub 'nefarius'.

¹³¹ Immediately after 'reintegra-', in right hand side margin, note hanging title 'Verre vir [sacri]legus romanus'. Pecoraro, p. 161.

¹³² "Ad hanc insulam ..." etc. Silvestri is referring to the lines:

*Fertilis est Melite sterili vicina Cosyrae
insula, quam Libyci verberat unda freti.*

(for n. 133, see next page)

et a Iarba¹³⁴ rege Cartagine capta. Anna Didonis soror fugiens¹³⁵
adplicuit / et a Bato huius insule ~~huius insule vicine~~¹³⁶
[f. 97]
vicine rege hospite¹³⁷ sibi hospitii Iure¹³⁸ coniuncte recepta

*Hanc petit, hospitio regis confisa vetusto;
hospes opum dives rex ibi Battus erat.
Qui postquam didicit casus utriusque sororis,
«Haec» inquit «tellus quantulacumque tua est.»
Et tamen hospitii servasset ad ultima manus;
sed timuit magnas Pygmalionis opes.
Signa recensuerat bis sol sua, tertius ibat
annus, et exilio terra petenda nova est.
Frater adest, belloque petit. Rex arma perosus
«Non sumus imbelles, tu fuge sospes!» Ait.
Iussa fugit, ventoque ratem committit et undis.*

Ovid, *Fastis*, III, 547: as quoted by Coleiro, p. 34.

¹³³ Didone: In Greek mythology, the daughter of Belus, king of Tyre. She fled with her followers to North Africa when her husband was murdered by her brother Pygmalion, also king of Tyre. There she bought a site from a native, Larbus (Jarba / Iarba q.v. in n. 134 *infra*) of Numidia, and on it founded, and became queen of, Carthage. According to the legend she burnt herself to death on a funeral pyre to avoid marriage to Larbus who had threatened war against her unless she married him. In Virgil's *Aeneid* she killed herself in despair after being abandoned by her lover Aeneas (who later founded Rome) who had been shipwrecked at Carthage. Cfr also: in "814 BC the Phoenicians dispensed with their usual policy of setting up temporary settlements in favour of a permanent one. ... the fundamentally legendary nature of the accounts handed down to us by such ancient authors as Virgil and especially Justin ... give credit to a princess of Tyre, Elissa-Dido, for the city's (of Carthage) foundation." M'Hamed Fantar, 'North Africa' in *The Phoenicians*, Sabatino Moscati ed., Milan 1988, p. 171. Cfr. "The modified version made famous by Virgil and centred on the love of Dido for Aeneas is simply a later poetic elaboration." Sandro Filippo Bondi, 'The Course of History' in *ibid.*, p. 42. Cfr. also Sergio Ribichini, 'Dido and her Myth' in *ibid.*, pp. 568–9.

¹³⁴ Iarba: "The African king of Numidia in whose territory Dido had founded her new city, having acquired the land by payment (Virgil, *Aeneid*, I. 367 ff.). He had made overtures to Dido, and later becomes, through wounded pride and jealousy of Aeneas, an enemy who succeeds in spurring Juppiter himself to action." J.V. Muir, *Cambridge Latin Texts – VIRGIL – Selections from Aeneid IV*, Great Britain 1977, p. 20. "Jarbas is said to be the son of Ammon, an African god with a famous oracle in the desert in the country of the Garamantes. The god is often called Juppiter Ammon, an example of the frequent practice of the Romans in associating local deities with their own gods." *Ibid.*, pp. 33–4.

¹³⁵ In right-hand side margin, immediately beside 'fugiens', note hanging title 'Anna Didonis soror'.

¹³⁶ The words '*huius insule vicine*' were deleted. The author had already written down the first two words, i.e. '*huius insule*'. He should not have deleted the third word, '*vicine*', which he then wrote immediately after, on top of the next folio [f. 97].

¹³⁷ 'Hospite': This word, which is not struck out in the codex, and could possibly be read 'hospiti', but better 'hospite' to agree with 'Bato rege', had been left out by Pecoraro, p. 161, line 38.

¹³⁸ Pecoraro writes 'iure' with a small 'i'; p. 161.

est. deinde arma Pygmalionis¹³⁹ sui fratris que sibi senxit
parari propter opes quas credebat apud eam remansisse ti-
mens aufugit. inde mare intravit oppidum quoddam
Cameron nomine ibi prope erat petituras¹⁴⁰ et ~~de inde di~~¹⁴¹
tamen tempestate ~~aditus~~ ad litus¹⁴² Laurentum applicans ab Enea cognita
in eius regiam deducta sentiens tandem a Lavinia¹⁴³ sibi paratas
insidias inde etiam aufugiens ~~sese~~¹⁴⁴ in Numicum¹⁴⁵ sese precipi-
tem dedit in nimpham fluminis transmutata. Ovidius¹⁴⁶
De fastis¹⁴⁷ in tertio libro diffuse de his credo fingens loquitur.
puto Corissam et ~~hae~~¹⁴⁸ Mellitam easdem insulas esse. vel ita esse
~~vel ita~~¹⁴⁹ vicinas quod de utraque posse verificari prout supra in
Corissa dicitur.

Translation of texts

[f. 33' - CAULOS]

"Caulos, or Caudos, is an island, as some (authors) say, in the neighbourhood of Crete.
Both Pomponius and Plinius say that Caulon is an island in Sicilian waters, nearer to Italy.
But Papia states: Cauda is a small island to the south of Crete and near to it."

¹³⁹ Pygmalion: brother of Dido and Anna; cfr. n. 133, *supra*.

¹⁴⁰ Read 'petitura'; final 's' in original 'petituras', was deleted.

¹⁴¹ After 'et' the words 'de inde di' had been deleted.

¹⁴² After 'tempestate' 'aditus' was crossed out and 'ad litus' were written (in left hand side margin) to be inserted in its place. This is perhaps an instance which gives us the impression that the writer of the codex was copying from somewhere else; he copied *aditus* instead of *ad litus*.

¹⁴³ Lavinia: wife of Aeneas; today this is the name of a city near Rome.

¹⁴⁴ After 'aufugiens' the word 'sese' was crossed out. This word is found two words later on. Again, either the author is copying and in this particular instance he realized he had skipped two words, or he may have reworded his Latin. Because of similar other instances, where words were deleted and different ones were inserted in their place, it is more probable that the writer is copying from at least another copy, perhaps the rough copy.

¹⁴⁵ Numicum: a small river in Latium; today Numico, near Ardea.

¹⁴⁶ Ovidius Naso: "... natus Sulmone in Pelignis, an. U.C. DCCXI, decessit in exilio, Tiberio imperante." Josepho Pasini, *sub* 'Ovidius Naso'. Silvestri quotes from Ovid's *Epistulae ex Ponto* and *Fasti*; cfr. Pecoraro, p. 277.

¹⁴⁷ *Fasti*, Book III, lines 653-4, i.e.,

"ipsa loqui visa est placidi sum nympha Numini:
Amne perenne latens Anna Perenna vocor."

reproduced in Busuttill, 'Anna and Malta', p. 251, n. 2.

¹⁴⁸ After 'et', the word 'hae' had been crossed out.

¹⁴⁹ After 'esse', the words 'vel ita' had been crossed out.

[f. 96' - MELLITA]

"Mellita is an island in Sicilian waters, facing Africa. During the first Punic war it was often visited by Attilius, as Orosius rightly says. In his *Natural History* Pliny affirms that this island is 87 miles distant from the town of Camerina, and 113 miles from Lilybaeum (today Capo di Boco). In his book against Verres, Cicero relates that the island of Malta is separated from Sicily by an extremely wide, open, and dangerous sea. Once there was in it a town with the same name. Not far from this town, on a promontory, there was a shrine dedicated to Juno. This shrine was always held in great devotion, so much so that it was held as inviolable during the Punic wars which were waged and fought in a naval battle in these very waters. It was also held as sacred by the multitude of pirates who frequented the area.

"Even Valerius Maximus, in Book I, Chapter II, left on record that once the admiral of the fleet of King Massinissa had landed at that very place, took away from Juno's temple the ivory tusks of exceptional size, carried them to Africa, and donated them to Massinissa. The King was indeed delighted with the gift. But when he found out whence they had been brought, he immediately sent reliable men on a quinquereme to deliver back there and then, those tusks to Malta, and to put them back in the temple of Juno herself. On them it was written in Phoenician letters that King Massinissa had received them without due consideration, but when he perceived the matter he took care to send them back and be restored to Juno. This fact is more worthy of a Roman than of a Carthaginian. But, as Valerius himself says, is it useful that manners be considered in respect of a nation?

"Born in the midst of barbarism, Massinissa repealed the sacrilege of another man; afterwards that impious and abominable man, Verres, born in Rome, made those very tusks his through the slaves of (Erycinian) Venus; he did not hesitate to remove them and carry them away with the large ivory and golden ornaments on which victories were carved with old workmanship and wonderful art.

"After the death of Dido and the capture of Carthage by King Jarba, Anna, Dido's sister, in her flight directed her ship to this island. She was intimately received with due hospitality by Battus, the king of the neighbouring island as a host acts with a guest. Then she felt that the weapon of Pygmalion, her brother, was prepared for her because of the riches which he believed were still with her. Fearing this she fled away. From here she reached by sea a certain town called Cameria (Camerium). There she was about to land. However, caught in a storm she landed on the shore of Laurentum. She was recognized by Aeneas and escorted to his palace. Finally, feeling that a plot was being prepared for her by Lavinia, she also fled from there. She threw herself headlong into the Numicus (today *Numico*) and was transformed into a river nymph. In his third book of the *Fasti*, Ovid, I believe, speaks at length about all this imaginatively.

"I think Corissa and Malta are one and the same island; or they are so near each other that what is said in Corissa as above, can be verified about both."

Acknowledgements:

The President of the Scuola Normale Superiore of Pisa;
The Director and staff of the Biblioteca Universitaria of Turin;
Mr. Louis J. Scerri M.A.; and
Rev. Fr. Karm Bezzina.

L'ARTE CULINARIA ARABA FRA PASSATO E PRESENTE

MARIA MICHELA SCAMARDELLA

(Napoli)

La storia dell'alimentazione nel mondo arabo vanta nelle sue manifestazioni più semplici o raffinate, secoli di esperienza, nobiltà e tradizione. La diffusione della religione musulmana fu un fattore determinante per l'evoluzione di una cucina modesta quale quella dei beduini d'Arabia. Nel lungo itinerario storico e geografico da loro tracciato, queste genti seppero fondere ed amalgamare le proprie abitudini alimentari con quelle dei popoli conquistati, raggiungendo livelli tanto elevati da poter in seguito influenzare la cucina dell'occidente medioevale.

L'arte culinaria araba, arricchitasi del prezioso retaggio gastronomico persiano, raggiunse l'apice della creatività in epoca abbaside, e nel fermento umanistico-letterario che coinvolse le corti di Bagdād, anche la letteratura gastronomica si sviluppò ed ebbe uno dei suoi migliori momenti espressivi. Essa — com'è noto — non si limitava alla stesura delle ricette, che i cuochi realizzavano per i fastosi banchetti dei cortigiani della Madīnat al-Salām, ma comprendeva altri testi che rispecchiavano l'interesse per il cibo tra le classi superiori abbasidi, tra cui trattati di dietetica¹, e poemi² con i quali si allietavano i commensali descrivendo le pietanze

Parte storica

¹ I testi di dietetica, che nel mondo arabo precedettero quelli di medicina, sono, per il loro contenuto, molto vicini alla letteratura culinaria. Le concezioni alimentari in essi incluse si basavano sui precetti musulmani, secondo i quali il cibo deve essere consumato in modo da conservare l'igiene e la salute del corpo, e sui concetti enunciati dalla scienza greco-latina che proponeva di adattare il regime alimentare alle esigenze fisiche e psichiche di ciascun individuo; interi capitoli sono dedicati alle proprietà peculiari di ogni alimento ed altri presentano ricette molto simili a quelle contenute nei libri di cucina; per questo, probabilmente, alla maggior parte di quei testi è stato attribuito il titolo di *Kitāb al-ṭabīḥ*. Tra i primi autori di questi trattati troviamo — tra il III e IV sec. dell'Egira — 'Alī ibn Sahl al-Ṭabarī ed il suo allievo al-Rāzī, Ibn Māsawayh conosciuto con il nome di Meswe (Mosè) e Mūsā ibn al-'Āzār al-Isrā'īlī, che chiamò il suo manuale di dietetica «al-Mu'izzī» in onore

e lodandone la bontà. Inoltre, le opere enciclopediche e le antologie letterarie, le raccolte di *hibsa* e d'*ādāb*, contenevano, talvolta, interi libri di tradizioni gastronomiche *et similia*³. Erano opere di medici, poeti e studiosi di varie discipline, ma vi si dedicavano anche principi e califfi.

del califfo – al-Mu'izz – per il quale l'aveva composto. Numerosi altri medici dedicarono interi testi o almeno un capitolo di opere di medicina generale a tale argomento. *Kitāb al-'ağđiyah*, «Libro degli alimenti», è intitolato il trattato scritto agli inizi del IV sec. dell'Egira / X d.C. da Ishāq ibn Sulaymān al-Isrā'īlī, che, tradotto in latino verso la fine dell' XI sec. da Costantino l'Africano, venne utilizzato dagli studiosi della Scuola Medica Salernitana. Analoga traduzione ebbe a Venezia il *Kitāb minhāğ al-bayān fīmā yasta'miluhu 'l-insān*, redatto nel V sec. dell'Egira (XI d.C.), da Ibn Ğazla, dove l'autore indica i metodi che gli uomini devono seguire per mantenersi in buona salute. I due casi di traduzione citati non costituiscono delle eccezioni, in quanto i testi di eminenti sapienti – tra l'altro non esclusivamente dediti a questo campo – furono diffusi in tutta l'Europa occidentale, che seguì, almeno sino al XVII sec., le regole della dietetica araba. Tra questi i più noti furono Ibn Sīnā (Avicenna) autore, tra l'altro, di un «Poema della medicina», «Urgūza fī al-ṭibb»; Ibn Rušd (Averroè) che come qualcuno degli studiosi che lo avevano preceduto scrisse un *Kitāb al-'ağđiyah*; Ibn Maymūn (Maimonide) che preparò oltre a una «Descrizione della materia medica», «Šarḥ asmā al-'uqqār», due trattati sul «Regime della salute»: il *Kitāb fī tadbīr al-sihḥah* e la *Maqālat fī bayān ba'd al-'arḍ wa al-ğawāb 'anhā*; ed Ibn Baytār autore di una «Raccolta di rimedi ed alimenti semplici», «*al-Ġami' lī mufradat al-adwiyah wa-'l-'ağđiyah*».

Fra gli studi in lingue occidentali si vedano, tra gli altri: F. L. Newman, *Some notes on food and dietetics in the sixteenth and seventeenth centuries*, in *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 76, 1946; M. Rodinson, *Recherches sur les documents arabes relatif à la cuisine*, in *Revue des Etudes Islamiques*, Parigi, 1949, pp. 110–111; L. Leclerc, *Histoire de la médecine arabe. Exposé complet des traductions du grec. Les sciences en Orient leur transmission a l'Occident par les traductions latines*, B. Franklin, New York, 1971; C. Brockelmann, *Geschichte der Arabischen Litteratur*, Weimar E. Felber, Berlino, 1988, I vol. pp. 235–236, Suppl. I p. 421; D. Jacquart & F. Micheau, *La médecine arabe et l'Occident medieval*, Maisonneuve et Larose, Parigi, 1990; Avicenna, *Il poema della medicina*, a cura di A. Borruso, Zamorani, Torino, 1996.

² Numerosi furono i poeti che in epoca abbaside dedicarono versi al cibo e ai piaceri della tavola, tra questi Maḥmūd ibn al-Ḥusayn al-Kušāğim, Ibn al-Rūmī, Ishāq ibn Ibrāhīm di Mossul, Ibrāhīm ibn al-'Abbās al-Šūlī. Troppo spesso gli scritti di questi poeti sono irrimediabilmente, ma opere più vaste quali il *Murūğ al-ğahab* di Mas'ūdī, contengono brani in cui sono riportati i loro versi; Cfr. Mas'ūdī, *Les prairies d'or*, testo e traduzione francese di C. Barbier de Meynard e Pavet De Courteille, Parigi, 1861–1877, vol. VIII pp. 392 e sq.; A. J. Arberry, *A Baghdad Cookery-Book*, in *Islamic Culture*, XIII, New York – London, 1939, pp. 21–29.

³ Tra le antologie letterarie d'*'adab* gli *'Uyūn al-aḥbār*, «Fonti d'informazione» di Ibn Qutayba, dedicato il nono libro, il *Kitāb al-ṭa'ām*, al cibo. Non è un testo di pratica culinaria, come potrebbe far presupporre il titolo, poiché i 17 capitoli in cui esso è suddiviso, non contengono ricette, bensì aneddoti, aforismi e versi poetici relativi all'alimentazione, che denotano l'esame etno-antropologico condotto dall'autore, il quale fa riferimento, tra l'altro, a norme religiose ed igieniche, alla dietetica e al galateo. Cfr. M. Cricorian, *Cosa mangiavano gli Arabi nel medioevo, informazioni dal Kitāb al-ṭa'ām di Ibn Qutaybah*, in *Levante*, XII, Roma, 1989, pp. 93–99. Vorremo, inoltre, ricordare che molti autori della letteratura araba classica trattarono il tema dell'alimentazione, pur considerandolo sotto aspetti diversi, al-Ġāhiz, ad es., nel *Kitāb al-buḥalā'*, descrive il comportamento degli avari, dedicando ampio spazio alle loro abitudini alimentari, nonché a quelle degli arabi preislamici; cfr. al-Ġāhiz, *Le livre des Avarés*, trad. fr. con introduzione e note di C. Pellat, Parigi, 1951.

Proprio ad uno di questi, il «principe» Ibrāhīm ibn al Mahdī⁴, viene attribuito il primo libro di arte culinaria in lingua araba. Ibrāhīm visse tra la seconda metà del II sec. dell'Egira (VIII d.C.) e la prima del III, ma il suo *Kitāb al-ṭabīḥ*, «Libro di cucina», non ci è pervenuto. Buona parte di esso è contenuta, insieme ad altre ricette dei primi autori dei manoscritti culinari, in un'opera risalente al IV sec. dell'Egira (X d.C.) compilata da Abū Muḥammad al-Muḥaffar ibn Nasr ibn Sayyār al-Warrāq: il *Kitāb al-ṭabīḥ wa islāḥ al-'ağđiya al-ma'kulāt wa-ṭayyib al-aṭ'ima al-mašnū'āt*⁵. Dopo la raccolta di al-Warrāq, e per tutto il periodo che va sino alla fine del califfato abbaside, si sviluppò un'intera classe di autori-compilatori di questo genere letterario, di cui si conoscono, talvolta, solo i nomi o i lavori anonimi.

Risalente all'epoca della decadenza di tale dinastia – 623 Eg./1226 d.C. – e sempre di provenienza irachena è un altro *Kitāb al-ṭabīḥ* di Šams al-Dīn Muḥammad ibn al-Ḥasan al-Kātib al-Bağdādī⁶. Dello stesso periodo è il *Kitāb al-wuṣṣla ilā-'l-ḥabīb fī wasfī al-ṭayyibāti wa-'l-ṭīb*, «Descrizione all'amico dei buoni piatti e dei profumi». Redatto all'incirca nell'anno 630 dell'Egira, ha tra i suoi probabili autori lo storico Kamāl al-Dīn ibn al-'Adīm o il poeta e storico Ibn al-Ġazzār⁷. Questi manoscritti – dei veri e propri testi di pratica culinaria senza alcuna traccia di letteratura – presentano, al di là della loro specificità, elementi comuni; vale a dire la descrizione di pietanze quali il *ḥays*, il *sawīq*, la *ṭarīdah*⁸, di condimenti di

Ibrāhīm b.
al-Mahdī I°
Kitāb al-ṭabīḥ

⁴ C. Barbier de Meynard, 'Ibrahim fils de Mahdi', in *Journal Asiatique*, vol. 13, 1869, pp. 201–342; Encyclopédie de l'Islām, Nouvelle Editions, Maisonneuve & Larose, Parigi, s.v.

⁵ Conservato alla Bodleian Library di Oxford, il manoscritto è stato pubblicato nel 1987 a Helsinki da Kaj Ohrnberg e Sahban Mroueh; cfr. D. Waines, *In a Caliph's Kitchen*, Riad el-Rayyes Book, Londra, 1989, n.1 p. 28. Il testo è stato, inoltre, studiato da Ḥabīb Zayyāt, che – come si legge in M. Rodinson, *op. cit.* p. 104 – ne prometteva un'edizione cfr. Ḥabīb Zayyāt, *al-Ḥizāna al-šarqīya*, Imprimerie Catholique, Bayrūt, voll. II, pp. 112–118; Ḥabīb Zayyāt, *Kitāb aṭ-ṭibāḥa*, in *al-Mašriq*, 35, 1937, pp. 370–376; Ḥabīb Zayyāt, *Fī ṭ-ṭabīḥ wa-islāḥ al-aṭ'ima al-mu'tāda*, in *al-Mašriq*, 41, 1947, pp. 1–26.

⁶ Ritrovato nella biblioteca di Aya Sofya di Istanbul il manoscritto venne pubblicato nel 1934 a Mossul dal Dr. Daoud Chelebi. La traduzione inglese è a cura di A. J. Arberry, *op. cit.*, pp. 21–47, 189–214. Lo stesso testo sarebbe secondo il Waines (cfr. il suo articolo nel T.L.S., n° 4634, 1992, p. 11) in relazione con un *Kitāb wasf al-aṭ'ima al-mu'tāda*, «Descrizione degli alimenti semplici» cit. in M. Rodinson, *op. cit.*, p. 104.

⁷ La traduzione francese di una parte delle ricette e l'esame del manoscritto, di cui esistono più copie, sono a cura di M. Rodinson, *op. cit.*, pp. 95–165.

⁸ Nella maggior parte delle fonti in cui lo si trova menzionato il *ḥais*, questa antica pietanza appartenente alla tradizione gastronomica araba preislamica è considerata ottima per chi viaggia; la ragione è che gli ingredienti – datteri, latte cagliato secco (o yoghurt secco) e burro – di cui si compongono queste «palline» dal sapore dolciastro, hanno un alto valore nutritivo e sono quindi adatte a sostenere lo stomaco per parecchie ore. Cfr.

antica origine come il *murrī*⁹, arricchiti con ingredienti nuovi e più costosi – quali spezie, carni pregiate e verdure originarie dall'estremo oriente, come la melanzana, le cui colture erano state da poco introdotte nell'area –, che da un lato mostrano il legame dei gastronomi con la tradizione culinaria locale, dall'altro indicano la classe sociale alla quale questa cucina era destinata. Altre costanti in questi manoscritti sono l'uso del *tannūr*, tipo di fornello tradizionale, per la cottura, e la presenza di ricette, che dal nome: *sikbāğ*¹⁰, *zīrbāğ*¹¹, *sanbūsağ*¹², denotano la lo-

Muhammad ibn al-Ḥasan al-Bağdādī, *Kitāb al-ṭabīḥ*, trad. ingl. A. J. Arberry, *op. cit.*, p. 214; al-Buḥārī, *Saḥīḥ al-Buḥārī, The translation of the meanings of Saḥīḥ al-Bukhari Arabic-English, Translated by Muḥammad Muhsin Khan*, Islamic University, Madīna al-Munawwara Kitāb Bhavan, New Delhi, 1987, IX voll., in *Kitāb al-'aṭ'imah* n° LXV, vol. VII, cap. VIII p. 228 e cap. XXIX p. 247-248; D. Waines, *op. cit.*, pp. 104-105; E. I., s.v.

Il *sawīq* è un piatto di origine beduina costituito da polvere tostata di farina o orzo, miele, e datteri; cfr. al-Buḥārī, *op. cit.*, vol. VII, *Kitāb al-'aṭ'imah* n° LXV, cap. VII p. 227 e cap. IX p. 229; E. I., s.v.

La *ṭarīdah*, che appartiene alla categoria delle *ṣurubāt* (pl. di *ṣurbah*, zuppa), è una vivanda preparata con brodo di verdure e carne, in cui viene sbriciolata un'abbondante quantità di pane. Essa era una delle pietanze preferite dal Profeta, infatti, in un *ḥadīṭ* riferito a Muḥammad si legge: «La superiorità di 'Ā'īša rispetto alle altre donne è paragonabile alla superiorità della *ṭarīdah* sugli altri tipi di cibo» cfr. al-Buḥārī, *op. cit.*, vol. VII, *Kitāb al-'aṭ'imah* n° LXV, cap. XXV p. 244 e cap. XXVI p. 244-245, cap. XXXI, p. 250; E. I., s.v.

⁹ Presente quale ingrediente che serviva ad insaporire alcune ricette contenute nei manoscritti di cucina araba medioevale, il *murrī*, cui si attribuivano anche poteri afrodisiaci, si otteneva dalla fermentazione di sostanze alimentari di vario genere. Era l'antico *gáron* dei greci, il *garum* dei romani, «condimento» prodotto dalla macerazione di intestini, sangue e pezzettini di pesce (tra cui il garo e lo sgombro) nel sale. Sembra che dal termine spagnolo *salmuera* da cui *muria* degli ispano-arabi, derivi *murrī*. Le varietà di *murrī* prodotte non dipendevano solo dalle diverse qualità di pesce utilizzate, ma dalla macerazione, con o senza l'aggiunta di sale, di farina di grano, cereali e semi polverizzati, cui si univano o erbe aromatiche, o spezie, o semi aromatici o foglie di alberi da frutto e persino mosto (cfr. L. Bolens, *La cuisine andalouse, un art de vivre, XI-XIII siècle*, Albin Michel, Paris, 1990, cap. IX, pp. 189-200). Ad es. la ricetta del *murrī* riportata alla fine del *Kitāb al-ṭabīḥ* di al-Bağdādī (cfr. trad. ingl. A. J. Arberry, *op. cit.*, p. 36 n.1) conteneva farina di grano o d'orzo e mentuccia (*Mentha pulegium* L.) ed il lungo processo di preparazione durava circa tre mesi.

¹⁰ La cucina araba medioevale d'élite prediligeva i sapori agrodolci e speziati e il *sikbāğ*, piatto di origine persiana, ne è un tipico esempio. In questa pietanza a base di «carne grassa», compresa nel capitolo che al-Bağdādī dedica ai «piatti acidi» (cfr. trad. ingl. A. J. Arberry, *op. cit.*, p. 34), l'acre dell'aceto è attenuato dal gusto dolce dei fichi, dei datteri, delle mandorle e del miele; il tutto è piacevolmente aromatizzato da un delicato bouquet composto da coriandolo, cannella, zafferano e acqua di rose. Benché non sia una pietanza comune sulle tavole degli arabi, alcuni libri di cucina contemporanea ne riportano la ricetta con delle varianti. Cfr. R. Khawam, *La cuisine arabe*, Albin Michel, Parigi, 1970, p. 42; D. Waines, *op. cit.*, pp. 76-77.

¹¹ Come il *sikbāğ*, lo *zīrbāğ* è una pietanza agrodolce di origine persiana. Al-Warrāq – il compilatore di ricette del IV sec. dell'Eg./ X d.C. – gli dedica un intero capitolo (cfr. D. Waines, *op. cit.*, pp. 40-41), mentre nel *Kitāb al-ṭabīḥ* di al-Bağdādī la ricetta dello *zīrbāğ* si differenzia da quella del *sikbāğ* solo per la sostituzione dei ceci alle zucchine, per la presenza del mastice insieme con le spezie e l'aggiunta facoltativa di pollo (cfr.

ro origine persiana¹³. Bisogna, inoltre, aggiungere che gli autori dei manoscritti culinari medioevali presupponevano una certa abilità da parte di coloro che fruivano dei loro scritti, in quanto, solo in qualche raro caso sono indicate le quantità degli ingredienti ed i tempi di cottura.

Alla regione che viene identificata come «grande Mağrib» appartengono diversi testi culinari di epoca classica; tra questi il *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id*, di probabile origine egiziana, è conservato in triplice copia nella biblioteca nazionale – Dār al-kutub – del Cairo. Di autore sconosciuto, l'opera contiene circa 800 ricette, delle quali alcune come il «bayḍ maṣūṣ»¹⁴, sono presenti con delle minime varianti anche nel lavoro di al-Bağdādī; altre erano pietanze che venivano servite quotidianamente o in speciali occasioni.

Dell'allora estremo lembo occidentale del Mağrib, l'Andalusia, sono originari altri due testi databili all'incirca al VII sec. Eg. / XIII d.C., il *Kitāb al-ṭabīḥ fī al-Mağrib wa al-Andalus fī 'aṣr al-Muwaḥḥidīn*¹⁵ di un anonimo autore andaluso, e il *Kitāb faḍalāt al-ḥiwān* di Ibn Razīn al-Tuğībī al-Andalusī¹⁶. Entrambi contengono ricette di pietanze più o meno elaborate e raffinate, e utili insegnamenti pratici per i futuri cuochi; in particolare, l'Anonimo Andalusio –riproponendo le «regole del galateo della tavola» enunciate agli inizi del III sec. dell'Egira (IX

trad. ingl. A. J. Arberry, *op. cit.*, p. 36). Tra le numerose varianti R. Khawam (cfr. R. Khawam, *La cuisine arabe, cit.*, p. 87) segnala la «Zirbādja des Mille et Une Nuits» contenuta, appunto, nella più famosa raccolta di novelle del mondo arabo.

¹² Di tutte le ricette arabe risalenti all'epoca medioevale, quella del *sanbūsağ* o *sanbūsak* ovvero *sanbūsaq* è, certamente, la più nota e comune ai nostri giorni, anche se per motivi pratici alcuni ingredienti quali il *murrī* (cfr. nota 9) sono sostituiti o eliminati (si veda ad es. Ğamā'ah min al-ṭabbāḥīn, *Fann al-ṭabīḥ*, Dār al-ṭi-mād, Bayrūt, 1990, p. 135; S. Ward, *Lebanese cooking*, The Apple Press, London, 1992, p. 48). Questo «sfo-gliatino ripieno» di cui si conoscono diverse versioni dolci e salate, contiene in genere carne macinata aromatizzata con varie spezie ed erbe aromatiche. Il *Kitāb al-ṭabīḥ* di al-Bağdādī fornisce una versione salata abbastanza semplice (cfr. trad. ingl. A. J. Arberry, *op. cit.*, p. 201), mentre quella data da Mas'ūdī nel *Murūğ al-dāhab*, oltre ad essere più elaborata, è una descrizione della pietanza, in forma poetica, che riprende i versi di Ishāq ibn Ibrāhīm di Mossul apprezzato presso le corti abbasidi quale «poeta della tavola». Cfr. Mas'ūdī, *Les prairies d'or*, testo e trad. fr. di C. Barbier de Meynard e Pavet De Courteille, Parigi, 1861-1877, vol. VIII p. 392 e sq.

¹³ Cfr. M. Rodinson, *op. cit.*, p. 149.

¹⁴ È un piatto a base di uova e aceto. Esisteva tutta una serie di pietanze dette *maṣūṣiyah* in cui gli ingredienti venivano immersi o bagnati con aceto che era, in genere, fatto evaporare. Cfr. A. J. Arberry, *op. cit.*, p. 41, 202; D. Waines, *op. cit.*, p. 52.

¹⁵ Il manoscritto è stato pubblicato nel 1965 a Madrid da D. Ambrosio Huici-Miranda che nell'anno successivo ne diede anche la traduzione spagnola cfr. L. Bolens, *op. cit.*, p. 292 n.15 e p. 311.

¹⁶ Ben Shekrun, Rabat, 1980.

d.C.) da Ziryāb¹⁷ – fornisce indicazioni circa il numero, la successione delle portate e la loro separazione in piatti individuali. Rimedi casalinghi per leggere indisposizioni o per stimolare l'appetito del convalescente sono compresi in questi manoscritti, insieme a pozioni afrodisiache, ricette – come quelle presenti nella *wuṣṣā* – per la preparazione delle acque profumate, saponi, polveri ed unguenti.

La *Risālat fī al-'aḡḏiyah*¹⁸ di al-Arbūlī al-Anṣārī è la più recente – IX sec. Eg. / XV d.C. – tra le opere del medioevo arabo relative a quest'area. Esse ci permettono di stabilire quanto la cucina maghrebino-andalusa si fosse evoluta da quel lontano II sec. dell'Egira (VIII d.C.) in cui 'Abd al-Raḥmān I aveva fondato a Cordova il primo emirato omayyade (756 d.C.).

Ottomani

Il periodo di transizione compreso tra la fine della dinastia abbaside e la conquista del potere da parte degli ottomani si riflettè negativamente sulla produzione letteraria gastronomica araba, che fu penalizzata sia nel numero sia nei contenuti. Risalenti a tale epoca sono dei semplici «taccuini di uso domestico» – come li qualifica Rodinson –, pervenutici in numero esiguo, il cui interesse è legato, in prevalenza, alle aggiunte apportate dai vari possessori. Queste aggiunte rappresentavano, almeno in parte, i segni di un'ulteriore evoluzione della gastronomia araba che cominciava ad essere influenzata da quella turca, sebbene quest'ultima non essen-

¹⁷ Abū al-Ḥasan 'Alī ibn al-Nafī' conosciuto con il nome di Ziryāb, fu un celebre cantore ed esteta di origine curda. Caduto in disgrazia alla corte di Hārūn al-Raṣīd, si recò a Cordova, apportando al benessere raggiunto dalle corti di al-Andalus un tocco di raffinatezza. È a lui che si devono, tra l'altro, le prime novità circa la preparazione della tavola, quali l'introduzione dell'uso del cucchiaino e del bicchiere a calice, ma soprattutto l'ordine secondo cui, anche in Occidente, le pietanze venivano servite, nonché un gran numero di ricette. Cfr. E. I., s.v.; L. Bolens, *op. cit.*, pp. 28–31; I. Eléxpuru & M. Serrano, *Al-Andalus, magie et séductions culinaires*, Instituto Occidental de Cultura Islámica, Al-Fadila, Madrid, 1991, pp. 31–32.

¹⁸ Il «trattato sugli alimenti» classificato col titolo di: *al-Kalām 'alā al-'aḡḏiyah* alla Biblioteca nazionale di Madrid, è conosciuto anche come *Kitāb al-'aḡḏiyah* o *Maqālat al-'aḡḏiyah*. Nel testo l'autore, Abū Bakr 'Abd al-'Azīz ibn Muḥammad ibn 'Abd al-'Azīz ibn Aḥmad al-Arbūlī al-Anṣārī, descrive le qualità dei diversi alimenti, i loro vantaggi ed inconvenienti, i recipienti adatti per cucinarli ed altre raccomandazioni per gli stessi. Il contenuto del manoscritto è altresì interessante poiché illustra attraverso numerose ricette l'alimentazione dell'Andalusia, in particolare durante il regno Nasride di Granada. Cfr. A. Diáz García, *La alimentacion en el reino Nazari a la luz de un tratado sobre alimentos de la época*, in ACTAS de las II jornadas de cultura Arabe e Islamica (1980), Instituto Hispano-Arabe de Cultura, Madrid, 1985, pp. 177–184; A. Diáz García, *Un tratado nazari sobre alimentos: 'al-Kalam 'alā l-aḡḏiya' de al-Arbulī*, Ediction, traduzione, con glosario (I), in *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI–VII, 1978–1979, pp. 5–37; Al-Arbūlī, *Kitāb al-Aghdhiyah*, Testo e trad. spagnola note e glossario di A. Diáz García, *Un tratado Nazari de alimentacion*, in *Estudios de Historia Medieval*, Granada, Universidad de Granada, VIII–X, 1981, pp. 5–37, XI–XII, 1983, pp. 5–91; L. Bolens, *op. cit.*, pp. 312, 317–318.

do, all'inizio, molto raffinata si fosse avvalsa dell'esperienza raggiunta in questo campo dagli arabi. Più tardi, infatti, nei testi di pratica culinaria araba, si noterà la presenza, tra le altre ricette, di pietanze o di dolci tipici della cucina turca, quali la *ḍulmah*, i *burek*¹⁹ e la *baqlāwā* (*baqlāwah*)²⁰ che furono realizzati grazie all'abilità dei prestigiosi cuochi originari della regione di Bolu nei pressi del Mar Nero.

In un suo studio M. Rodinson²¹ fornisce una lista di libri di cucina, manoscritti e non, cronologicamente datati a partire dagli inizi del dominio turco sino ai primi decenni del nostro secolo. Tra questi testi – provenienti sia dall'area maghrebina sia dai paesi del Vicino Oriente –, a parte quelli i cui originali sono in lingua turca, come nel caso del *Kitāb al-aṭ'imah*, il «Libro dei cibi»²², ve ne sono alcuni che

Primi decenni
del XX secolo

¹⁹ Il termine *ḍulmah* o *ḍolma* – secondo la più comune trascrizione fonetica – significa «ripieno». Ai tempi dell'impero turco esso indicava una specie di «involtino» preparato con foglie di vite, *warq 'inab*. Attualmente i *ḍulmah* vengono fatti in vario modo, a seconda dei gusti e degli ortaggi disponibili nelle varie regioni. Infatti, anche se il ripieno rimane essenzialmente lo stesso – riso, carne, erbe aromatiche e spezie – si utilizzano per contenerlo melanzane, zucchini, peperoni, numerosi altri ortaggi e varie foglie vegetali quali ad es. quelle di verza. Va notato, comunque, che *ḍulmah* viene di solito sostituito, nei paesi arabi, da *maḥṣī*, che significa ugualmente «imbottitura» o «ripieno», per cui troviamo anche *bāḍiḡān maḥṣī*, *kūṣah maḥṣī* ecc. Cfr. S. Hadjiat, *Fann al-ṭabḥ fī al-Ġazā'ir, La cuisine d'Algerie*, Publisud, Parigi, 1983, p. 35 e *passim*; E. Gökalp, *L'art culinaire en Turquie*, Publisud, Parigi, 1990, p. 67; M. al-Kūkī, *500 waṣfat min al-ṭabḥ al-tūnīsī*, *Dār al-turāt al-tūnīsī li-l-naṣr wa al-tawzī'*, Tunisi, 1992, p. 72 e *passim*; Naziha Adib Ferdous al-Mukhtar Ban Ismail, *Arabian cuisine*, LAAM, Londra, 1993, pp. 69–73;

Il nome *burek* (o *barik* o *būrāk* o *brik*) viene dato a dei pasticcini o sfogliatine dolci o salate confezionate a mo' di «fagottini», le cui diverse forme vanno da quella cilindrica somigliante ad un sigaro, che è d'altra parte la più diffusa ed antica, a quella rettangolare, triangolare, quadrata o tondeggiante. Diversi sono anche i tipi di «ripieno» e di pasta usati per racchiuderlo. La più comune e indicata è quella conosciuta nei paesi occidentali come «pasta fila», composta da semola di grano duro, farina e acqua. Questa pasta che dopo essere stata lavorata a lungo, viene stesa in una sfoglia sottilissima, è chiamata «*yufka*» in Turchia e *dyūl* o *warqah* nei paesi del Maḡrib, il termine generalmente usato in quelli del Maṣriq è, invece, *ruqāq*, con il quale si indicano sia le sfoglie sia i «fagottini». Cfr. E. Foat Tugay, *Three Centuries, family chronicles of Turkey and Egypt*, Oxford University Press, Oxford, 1963, p. 59 e *passim*; S. Hadjiat, *op. cit.*, pp. 27–29, 126; A. Skipwith, *Saudi cooking of today*, Stacey International, London, 1986, pp. 16–17, 113; E. Gökalp, *op. cit.*, pp. 70–74; Ġamā'ah min al-ṭabbaḥīn, *op. cit.*, p. 137; Ṣadūf Kamāl & Sīmā 'Uṭmān, *'Alif bā al-ṭabḥ*, *Dār al-'ilm li-'l-malāyīn*, Bayrūt, 1990, pp. 233, 242–245; M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 77–80 e *passim*; Naziha Adib Ferdous al-Mukhtar Ban Ismail, *op. cit.*, pp. 93–95.

²⁰ La *baqlāwā* è sicuramente il dolce più conosciuto nei paesi arabi, preparato con sottili sfoglie di *dyūl* (si veda nota precedente), mandorle (o pistacchi o noci a seconda dei paesi), miele (o sciroppo d'acqua e zucchero), cannella e acqua di rose, viene confezionata a forma di piccoli rombi. Cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 169; E. Gökalp, *op. cit.*, p. 80; Ṣadūf Kamāl & Sīmā 'Uṭmān, *op. cit.*, pp. 260–261; M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 260, 269; S. Ward, *op. cit.*, p. 121; Naziha Adib Ferdous al-Mukhtar Ban Ismail, *op. cit.*, p. 111.

²¹ *Recherches...cit.*, pp. 104–110.

²² Di autore sconosciuto, e copiato da un manoscritto anonimo conservato nelle biblioteche di Topkapi Sa-

seguendo la scia dei trattati di dietetica di epoca medioevale, forniscono utili informazioni sulle proprietà degli alimenti e sul modo migliore di sceglierli e cucinarli. Altri come l' *'Ustād al-ṭabbāḥīn*²³, il «Maestro dei cuochi», si occupano di economia domestica e dedicano particolare attenzione a tutto quanto concerne la cucina. Inoltre, ai capitoli contenenti ricette arabe ne seguono altri dove sono descritte pietanze occidentali. Ancora una volta, la cucina, questo interessante aspetto della vita quotidiana, rifletteva un cambiamento a livello sociale e politico determinato, in questo caso, dalla grande influenza esercitata dal potere coloniale europeo nei paesi arabi del Mağrib e del Mašriq.

Almeno per il primo trentennio del nostro secolo, comunque, i contenuti, lo schema e la lingua dei libri di cucina araba rimasero essenzialmente immutati rispetto all' *'Ustād al-ṭabbāḥīn*. Ed anche se risulta evidente che alcune pietanze descritte tendevano a fondere il gusto occidentale con quello orientale, altrettanto manifesta era la volontà di tutti i paesi di voler preservare e migliorare il proprio patrimonio culinario, sia che avesse origini principesche sia contadine, sebbene alcuni di essi non avessero le possibilità economiche per sfruttare al meglio il loro retaggio gastronomico. Questa tendenza conservatasi a lungo nel tempo ha finito per essere una delle caratteristiche principali dei manuali di cucina contemporanei, che presentano varie altre peculiarità.

Testi moderni

La più evidente è la lingua in cui la maggior parte di questi testi è scritta. Essa è quella dei colonizzatori, i quali, nel periodo della loro occupazione o mandato, imposero, la lingua inglese ovvero la francese, diffondendone l'uso mediante l'insegnamento scolastico. Di conseguenza, agli arabi di questa generazione risulta più semplice leggere una delle due lingue occidentali che non l'arabo, conosciuto, prevalentemente, attraverso i dialetti parlati in famiglia e i versetti coranici appresi a memoria. Queste opere riscuotono anche l'interesse dei lettori occidentali, ma, spesso, a meno che non si tratti di un manuale per turisti o che l'autore lo specifichi, è difficile stabilire chiaramente a quale pubblico – quello arabo o quello occidentale – esse siano indirizzate. *La cuisine arabe* di R. Khawam, ad es., ci sembra, a tale proposito, non facilmente attribuibile né all'uno né all'altro gruppo di lettori. Infatti, se da un lato il testo è interamente scritto in francese, dall'altro, i no-

ray di Istanbul, il testo arabo manoscritto si compone di 254 pp. ed è patrimonio della biblioteca Zakī Pāšā del Cairo, cfr. M. Rodinson, *op. cit.*, p. 104 e nota 2 p. 104.

²³ Il testo è certamente tra i più noti del suo genere poiché ebbe più edizioni, sei, secondo quanto riporta da Rodinson (*Recherches...cit.*, pp. 106–107), l'originale, il cui autore era Ḥalīl Sarkīs, venne pubblicato a Bayrūt nel 1885 col titolo: *Tadkirat al-ḥawāṭīn wa 'ustād al-ṭabbāḥīn*.

mi dei piatti sono affiancati da quelli arabi dialettali in trascrizione fonetica francese. Inoltre, talvolta la denominazione francese è omessa come per *djoudhaba*²⁴, *madira*²⁵, *fattoûche*²⁶ e *tabboula*²⁷, talaltra il nome della pietanza è un misto di termini arabi e francesi: *mouhallabiyya au riz*²⁸, *chakchoûka aux courgettes*²⁹. Si potrebbe quindi affermare che il testo, come avviene per numerosi altri, sia rivolto ai lettori francofoni, siano essi arabi o occidentali. Comunque, al di là di queste considerazioni, l'opera è un ottimo concentrato di ricette – oltre duecento – molto rappresentative della cucina contemporanea di quasi tutti i paesi arabi, comprese varie preparazioni tratte dagli antichi manoscritti di cucina quali la *Ibrahīmīyyah*³⁰ che fa parte del *Kitāb al-ṭabīḥ* di al-Bağdādī.

Questo riferimento al passato gastronomico degli arabi, appena accennato nel libro di Khawam, diviene per altri autori il tema principale dei loro manuali di cucina. Tale è il caso di D. Waines, che nel suo «In a Caliph's kitchen»³¹ offre allo studioso un interessante resoconto del panorama culinario arabo medioevale, ed al buongustaio moderno l'opportunità di ricreare delle bontà che porteranno i suoi commensali «nella cucina di un Califfo». Quale *trait-d'union* tra passato e presente, il Waines propone una versione modificata delle ricette originali³² rendendone in tal modo possibile o almeno facilitata la realizzazione attuale. Ogni pietanza è inoltre accompagnata da un piccolo trafiletto in cui si possono leggere notizie storico-linguistiche sulla stessa. L'autore di «In a Caliph's kitchen», quindi, oltre ad offrire un diverso contenuto, si rivolge ad un pubblico più esigente e raffinato che potrà in tal modo soddisfare anche alcune curiosità.

I testi scritti in arabo che cercano di offrire una visione completa della gastronomia dei paesi arabi non sono molti, essi, però, al contrario di quelli in lingue

²⁴ R. R. Khawam, *op. cit.*, p. 46.

²⁵ *Ibidem*, p. 48.

²⁶ *Ibidem*, p. 116.

²⁷ *Ibidem*, p. 125.

²⁸ *Ibidem*, p. 153.

²⁹ *Ibidem*, p. 102.

³⁰ *Ibidem*, p. 58.

³¹ Riad el-Rayyes Book, Londra, 1989.

³² Esse appartengono tutte, tranne tre, ai già citati *Kitāb al-ṭabīḥ* di al-Bağdādī e alla Wuṣlah, le tre eccezioni sono tratte da opere di provenienza egiziana e maghrebino-andalusa: il *Kanz al-fawā'id fī tanwī' al-mawā'id* e il *kitāb al-ṭabīḥ fī'l-Mağrib wa al-Andalus fī 'aṣr al-Muwaḥḥidīn*. Le ricette originali sono contenute nel testo di Waines in trad. ingl., le modifiche riguardano soprattutto salse e condimenti, quali ad es. il murrī (si veda nota 9) che sarebbe difficile riprodurre.

occidentali sono, di solito, indirizzati ai lettori arabi ed alle donne in particolare. Nell'introduzione, numerose sono le citazioni di *āyāt* coraniche e di *ḥadīṭ* riguardanti il cibo, le proibizioni alimentari, le invocazioni e le lodi a Dio e al suo Profeta, tanto da far pensare alle *muqaddimah* degli antichi manoscritti di cucina araba. Tra questi è *'Alif bā' al-ṭabḥ* di Ṣadūf Kamāl e Sīmā 'Uṭmān³³, i quali esprimono nella *muqaddimah*³⁴ la loro volontà di dedicare l'opera alle donne arabe, in particolare a quelle che non sono versate nell'arte culinaria, poiché sostengono gli autori, la mancata abilità in questo campo è causa di problemi fra i coniugi, né giova alla salute, mangiare, con una certa frequenza, cibi in scatola o surgelati, né nei *maṭā'im*, ristoranti. Lo scopo pedagogico del testo, la cui impostazione ricorda quella dei libri di cucina occidentali, è palese, in particolare, nelle *ma'lūmāt asāsiyyah*³⁵, «informazioni di base», e nelle *ma'lūmāt 'ammah*³⁶, «informazioni generali», che comprendono numerosi consigli pratici e spiegazioni corredate da immagini, utili a coloro che si avvicinano per la prima volta ai fornelli.

Il libro contiene oltre 450 ricette, e pur notandosi una prevalenza di pietanze proprie del Mašriq, in particolare del Libano, un buon numero di quelle tradizionalmente originarie del Mağrib sono presenti; tuttavia piatti molto noti in questa regione, tra cui il *ṭāğin*, non sono menzionati. Questa sottrazione è, forse, a favore del numero abbastanza consistente –circa un terzo– di ricette appartenenti alla cucina occidentale. *Al-māyūniz*, *al-biṣamil*, *ṣalṣat al-hūlandiyah*, *'ağin al-šū*, *'ağinat al-piṭzā*³⁷ sono tra le preparazioni di base, ma vi troviamo anche: *kūktayl gambarī*, *salaṭat al-agūkādū*, *salaṭat al-rūsiyah*, *ḥasā' al-dağāğ bi-'l-krīm*, *al-kūnsūmiyah*³⁸; un intero capitolo intitolato *al-ma'karūnah* che comprende *ragiyulī*, *kānīlūnī*, *lāzānīyah*³⁹ ed un altro ancora dedicato ai dolci francesi⁴⁰.

La presenza di una tale quantità di ricette non appartenenti al patrimonio gastronomico arabo è giustificata dagli autori, come mezzo per farle conoscere. D'altra parte Ṣadūf Kamāl e Sīmā 'Uṭmān sembra vogliano dimostrare che quello culinario non è un campo statico, al contrario è in continua evoluzione e pronto ad ac-

³³ Dār al-'ilm li-'l-malāyīn, Bayrūt, 1990.

³⁴ *Ibidem*, pp. 7-8.

³⁵ *Ibidem*, pp. 10-21.

³⁶ *Ibidem*, pp. 312-321.

³⁷ *Ibidem*, pp. 225-227, 234-235.

³⁸ *Ibidem*, pp. 37, 46, 47, 77.

³⁹ *Ibidem*, pp. 89-97.

⁴⁰ *Ibidem*, pp. 268-311.

cettare quanto di meglio offrono le culture culinarie «altre», anche se, come spesso avviene, col passare del tempo, le innovazioni subiscono delle trasformazioni adattandosi al gusto ed alle disponibilità di coloro che le hanno accettate.

Altro particolare interessante di *'Alif bā' al-ṭabḥ* è la segnalazione di nomi diversi per un'unica pietanza o ingrediente, probabilmente, per indicare le differenti denominazioni regionali. Le «crocchette di fave» (o ceci) vengono chiamate ad es. *falāfil* o *ṭa'miyyah*⁴¹; un piatto il cui nome è: *filfil 'aḥḍar ḥilū ma'a-'l-banadūrah* è conosciuto anche come *šakšūkah*⁴²; per carciofo sono dati i termini: *ḥaršūf* e *al-'arḍ šūki*⁴³, per gambero: *gambarī* e *quraydis*⁴⁴. Nonostante le sue molteplici peculiarità, non si può dire che *'Alif bā' al-ṭabḥ* rappresenti la cucina araba contemporanea nella sua globalità, d'altronde i testi relativi allo stesso filone presentano, in genere, caratteristiche simili. Ma, al di là delle loro analogie, ve ne può essere qualcuno più elaborato o ricco di contenuti rispetto ad un altro, o ancora libri dove si cerca di preservare il carattere e le tradizioni della cucina del Vicino Oriente escludendo le ricette occidentali come nel caso di *al-ṭabḥ al-'Arabī al-Aṣil* di S. al-Kuhayli⁴⁵.

Una migliore visione d'insieme la si può ottenere dopo aver consultato opere o manuali riguardanti la cucina di singoli paesi o regioni che hanno costituito nel tempo delle specifiche «aree culinarie», sebbene, talvolta, risulti un po' difficile circoscriverle. È ovvio che questa ricerca si rivela lunga e complessa, ma è certamente più proficua in quanto i testi a disposizione sono abbastanza numerosi e permettono, oltretutto, di stabilire dei confronti regionali.

Tra le varie «aree culinarie», quella maghrebina, che è ben delineata e distinta, deve la sua specificità, non solo alle vicende storiche e alla configurazione geografica, ma anche al sostrato etnico berbero. Algeria, Tunisia e Marocco presentano, infatti, un tipo di alimentazione, in cui la tradizione locale, impregnandosi dell'apporto gastronomico delle diverse genti con le quali ebbe contatti si è lentamente evoluta, ma non ha perso la sua autenticità ed originalità.

Sin dall'epoca della dominazione romana, il Mağrib, considerato il «granaio del Mediterraneo», aveva quale ingrediente principale della propria cucina quella

⁴¹ *Ibidem*, p. 41.

⁴² *Ibidem*, p. 34.

⁴³ *Ibidem*, p. 39 e *passim*.

⁴⁴ *Ibidem*, p. 37 e *passim*.

⁴⁵ Bayrūt, 1990.

stessa semola di grano duro: il *Kuskus*⁴⁶, che dà il nome al piatto che tradizionalmente lo rappresenta. La millenaria coltura dell'olivo e l'allevamento di ovini e ca-

⁴⁶ Di origine berbera, il *kuskus* o *seksu* – secondo il termine usato dagli autoctoni – non è semplicemente una semola dalla grana più grossa di quella usata in occidente. Infatti, dopo la macinazione cui il frumento – in particolare la varietà volgarmente detta «grano duro» (*Triticum durum* L.) – è sottoposto, i granelli ottenuti subiscono un ulteriore processo di lavorazione – *leftil* – svolto a casa dalle donne, che vi dedicano grande pazienza ed abilità acquisite sin dall'infanzia. Questa operazione, che oggi si potrebbe evitare comprando il *kuskus* già pronto, consiste nel versare, poco per volta, in un ampio vassoio di legno dai bordi abbastanza alti – chiamato a seconda delle regioni: *tabaq* (dialettale *ṭbiqa*), *qaṣ'ah* (dial. *gas'ah*), *ḡafnah* (dial. *ḡefnah*) o *ṣahfah* – i granelli, che inumiditi con acqua salata, si fanno rotolare, con un prolungato movimento circolare del palmo della mano, sul fondo del recipiente, mentre con l'altra mano vengono spolverizzati di farina; in questo modo i granelli aumentano di volume e si separano gli uni dagli altri. Posti in un setaccio – *ḡirbāl* (dial. *ḡorbel* o *ḡorbal*) –, scosso verticalmente con entrambe le mani, i granelli si fanno ricadere su un canovaccio, ove si lasciano ad asciugare per un po', prima di ripetere l'operazione precedente, che serve a calibrare meglio la grandezza dei grani. Questi ultimi sono poi passati attraverso setacci dalle maglie sempre più strette ed eventualmente ancora fatti rotolare nella farina per ottenere la grandezza desiderata; dopo di che si espongono al sole, su di un telo bianco, per 4-5 giorni. Il *kuskus* così ottenuto, preparato in grandi quantità, è riposto in grossi barattoli di vetro o contenitori di metallo in modo che si conservi a lungo (cfr. M. Kouki, *Cuisine et pâtisserie tunisiennes*, Maison Tunisienne de l'Edition, Tunisi, 1977, pp. 32-33; S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 127; L. Bennani-Smires, *al-tabḥ al-maḡribī, la cuisine marocaine*, al-Madariss, Rabat, 1986, pp. 22-23; M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 18-19). Bisogna, inoltre, tener presente che – così come per gli spaghetti – esistono vari formati di *kuskus*, che dipendono dalla grandezza dei granelli, la quale a sua volta risulta differente a seconda del numero delle volte in cui l'operazione precedentemente descritta viene eseguita. Il *kuskus* a grana molto sottile – quello che si ottiene facendo rotolare una sola volta la semola nella farina – è chiamato *masfūf* (dial. *mesfūf*) o *mā'war*, il primo viene usato nelle preparazioni di pietanze dolci, il secondo in quelle salate (cfr. E.I. s. v. *kuskus*; per le ricette in cui è contenuta questa varietà di *kuskus* si vedano tra gli altri: S. Hadjiat, *op. cit.*, pp. 135-137; M. Bouksani, *Gastronomie Algérienne*, Jefal, Algeri, 1987, pp. 188-189; M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 226-228). Sempre nei piatti salati è presente il *muḥammas* o *maḥammas* che, rispetto al *kuskus* propriamente detto, è una semola dalla grana un po' più grossa, ottenuta da una successiva «rotolatura» nella farina del *kuskus* (essiccato al sole per 3 giorni e non 4-5) previamente unto (cfr. M. Kouki, *op. cit.*, pp. 33, 78-80 e *passim*; M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 19, 33-34, 192-193). Con lo stesso procedimento, ripetuto più volte, si prepara il *barkūkas* o *barkūkaṣ* o *marḍuq*. Questa «semola» essendo più grossa, quasi delle minuscole palline, non può essere cotta al vapore, come avviene rigorosamente per altri tipi di *kuskus*, per cui viene messa a cuocere direttamente nell'acqua o nel latte (cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 16; M. Bouksani, *op. cit.*, pp. 173-174). Al *kuskus*, che è al tempo stesso un ingrediente e una pietanza tipica del Maḡrib – non a caso nei paesi del Mašriq è chiamato maḡribīyyah –, viene, talvolta, attribuito l'appellativo di «cibo per eccellenza»: *ṭa'ām*. I beduini dell'est algerino lo chiamano *na'ama*, quelli dell'ovest *ma'aṣ*, quelli del sud e del Sahara *'aiṣ*, ma a tutti questi nomi è attribuito lo stesso significato di *ṭa'ām*. In Tunisia la parola *ṭa'ām* indica anche le feste durante le quali si usa preparare il *kuskus*. A parte i giorni di festa in cui questo piatto viene cucinato, non vi sono particolari giorni della settimana adatti a servirlo, tuttavia, secondo quanto si afferma nella *sunna*, le notti del lunedì e del venerdì sembra siano le più propizie (cfr. E.I., s. v. *Kuskus*). Il *kuskus* è adatto a qualsiasi tipo di condimento – da quello salato a quello dolce –, per questo esistono dell'omonimo piatto infinite versioni. Esse, oltre a dipendere dalla fantasia e dall'abilità culinaria di coloro che lo preparano, sono legate, innanzi tutto, ai diversi ingredienti disponibili nelle varie regioni e alle abitudi-

prini hanno reso, l'olio e la carne di montone, insieme al miele, altri elementi fondamentali della cucina tradizionale maghrebina, tramandata oralmente dai Berberi, attraverso i secoli.

Gli Arabi, abili esportatori di spezie in tutto il Mediterraneo, contribuirono ad incrementarne l'uso⁴⁷ ed a conferire ai piatti maghrebini il particolare gusto ed aroma che tuttora li contraddistingue.

Spezie

ni delle genti che le abitano. Il *kuskus* dei nomadi del deserto è a base di carne di agnello, gli abitanti delle campagne e delle zone rurali, preparano, in genere, una specie di brodo con ortaggi o verdure diversi a seconda delle stagioni, cui si aggiungono, di solito, legumi secchi o freschi e, talvolta, carne di montone o pollo. Sulle coste, quasi tutte le specie marine sono ritenute adatte per cucinare una sorta di «zuppa» da servire con la «semola» che, come negli altri casi, viene cotta al vapore su di essa. In montagna, si usano le specie erbacee spontanee, le erbe aromatiche e, persino, i fiori, quali ad es. quelli di lavanda. Gli ebrei maghrebini, che per indicare il *kuskus* usano il termine *ḡīl*, lo preparano con le polpette. Tutte le varietà di *Kuskus* hanno in comune una leggera e particolare aromatizzazione, conferita dalla mescolanza di spezie e semi aromatici – tra cui zafferano, cannella, coriandolo, cumino e noce moscata – usati in minime quantità ma in diverse varietà. I testi citati in precedenza contengono interi capitoli riguardanti la preparazione di questo piatto.

⁴⁷ Sin dall'epoca precristiana, gli abitanti della *Ḡazirat al-'arab*, favoriti dalla loro posizione geografica, divennero mediatori del commercio delle spezie con l'Estremo Oriente e l'Africa. Consapevoli dei vantaggi offerti da tale ruolo, gli Arabi cercarono di non rivelare la provenienza delle loro merci e diffusero spaventosi racconti, circondando di un alone di mistero i luoghi di approvvigionamento delle spezie, onde scoraggiare negli acquirenti il desiderio di stabilire contatti diretti con la fonte; ciò provocò una scarsa, confusa o inesatta documentazione circa il percorso, la provenienza o l'origine dei vari tipi o varietà di spezie usate e commerciate all'epoca. Le fonti classiche, greche e latine, sono più precise a riguardo e ci informano che, dal VII sec. a.C., i mercanti arabi, che già in precedenza avevano avuto rapporti commerciali con i Fenici, facevano giungere le preziose mercanzie – soprattutto incenso, mirra ed altre essenze profumate quali la cassia e la cannella – nei pressi dei siti dei grandi imperi – dapprima quello greco, poi romano ed in seguito bizantino –, attraverso la cosiddetta «Via dell'incenso». Agli inizi dell'era cristiana, in relazione all'accrescersi della potenza dell'impero romano, i mercanti arabi – che continuarono a sfruttare la «Via dell'incenso» insieme alla «Via della seta» e più intensamente quelle marittime che dall'Oceano Indiano attraverso il Mar Rosso o il Golfo Persico giungevano al Mediterraneo – continuarono ad arricchirsi grazie alla continua e pressante richiesta di sapori esotici e piccanti dei romani. Essi, infatti, furono tra i primi che introdussero l'uso di spezie, erbe e semi aromatici – conosciuti in Estremo Oriente e in Egitto circa due millenni prima dell'era cristiana, per le loro proprietà terapeutiche, mediche, cosmetiche ed afrodisiache – in cucina. Con il declino economico e politico dell'impero romano, l'Arabia meridionale, vittima di invasioni straniere – da quelle axumite (III e inizi del VI sec. d.C.) a quelle persiane del 575 d.C. – perse, sino all'ascesa dell'Islām e con l'espandersi dell'impero arabo, il suo primato sul commercio delle spezie, già in pericolo in quanto i romani avevano cominciato essi stessi a procurarsele direttamente nei luoghi d'origine. Nell' VIII sec. d.C. e per i successivi quattro secoli, quando l'impero arabo abbracciava un immenso territorio che dall'Andalusia si estendeva sino ai confini della Cina, vi furono scarsi traffici tra gli arabi musulmani ed i cristiani, e nel caos politico e commerciale del medioevo, l'Europa non aveva nulla da offrire in cambio delle preziose merci. Le poche spezie che vi giungevano – sempre per mano degli arabi – erano dirette ai ricchi palazzi signorili e ai priorati di monasteri e alle cattedrali. Contemporaneamente, le spezie cominciarono a diffondersi nel mondo islamico, prima, a causa dell'elevato costo, nelle elaborate

Naturalmente, la presenza coloniale europea ha generato, qui, più che in un qualsiasi altro paese arabo, quello che potremmo definire un ennesimo «metissaggio gastronomico», favorendo l'introduzione di prodotti meno costosi, ma di qualità inferiore, di pietanze che ci appaiono come una sorta di compromesso tra il gusto occidentale e quello mediorientale o che cucinandosi più in fretta grazie a vari alimenti in scatola, non reggerebbero mai il confronto con quelle tradizionali risultato di lunghe ore di preparazione. Tutto ciò, accompagnato da una mutata situazione socio-politica, in cui le donne che lavorano non possono più essere unicamente dedite al focolare domestico (anche se ciò riguarda limitate zone cittadine), ha dato l'impressione, ad un certo punto, che il legame naturale che questa cucina conservava col suo passato dovesse incrinarsi. In realtà, sfogliando i testi di cucina maghrebina contemporanea, è evidente che varie novità gastronomiche appartenenti al patrimonio culinario occidentale sono state ormai assimilate, e numerose altre, nei secoli a venire saranno introdotte, secondo l'altrettanto naturale propensione dell'arte culinaria in genere ad accettare quanto può ulteriormente variarla, ma è ugualmente comune a parecchi autori la volontà di far rivivere nella quotidianità il passato gastronomico del loro paese per sottolinearne l'identità, manifestando, anche in questo settore, quella tendenza a rivalutare il patrimonio culturale, che interessa ogni aspetto della società maghrebina.

Algeria

In *Fann al-ṭabḥ fī al-ğazā'ir*, S. Hadjiat scrive: «un gran numero di antiche ricette, sebbene squisite, rischia di perdersi, lasciando il posto a una cucina composita, ove la vera cucina algerina ha uno spazio limitato»⁴⁸. Il proposito dell'autri-

pietanze delle corti abbasidi, e qualche tempo dopo – anche in seguito al calo dei prezzi – a tutte le genti arabe, che le resero ingredienti indispensabili e via via insostituibili della loro cucina. Nell'XI sec., l'evento storico delle crociate, favorì il reincrementarsi dei traffici commerciali, in particolare quello delle spezie, nel Mediterraneo, che ancora una volta vedevano protagonisti, insieme con veneziani e genovesi che avevano il compito di distributori, gli arabi. Essi continuarono a sfruttare le rotte via mare e via terra usate in precedenza, sino a quando nei primi decenni del XV sec., con la decadenza dell'impero, la conquista turco-ottomana e la scoperta di nuove rotte per l'approvvigionamento delle spezie, persero il controllo dei traffici commerciali nell'Oceano Indiano, sostituiti dai portoghesi, ed in seguito dagli spagnoli, olandesi, inglesi e francesi, finché agli inizi del XIX sec., non avendo più l'Europa il monopolio esclusivo delle spezie, il loro prezzo poté ulteriormente scendere e ciascun paese, acquistarle direttamente, come ancor oggi avviene nei luoghi d'origine. Cfr. R. R. Di Meglio, *Il commercio arabo con la Cina dalla Ġāhiliyya al X secolo*, in AIUON N. S., XIV, 2, Napoli, 1964, pp. 523-552; R.R. Di Meglio, *Il commercio arabo con la Cina dal X secolo all'avvento dei Mongoli*, in AIUON N.S., XVIII, Napoli, 1965, pp. 87-104; P. Crone, *Meccan trade and the rise of Islām*, Princeton University Press, Princeton, 1987, p. 61 e *passim*.

⁴⁸ Cit., p. 3.

ce raccogliendole in un volume, è di: «conservare uno stretto contatto con le tradizioni ancestrali della cucina algerina, preservandone la sua autentica impronta, pur traendo profitto dalle comodità della vita moderna»⁴⁹. Pertanto, tra le ricette segnalate, particolare preferenza è data a quelle che ancora oggi vengono preparate presso le famiglie che vivono nelle zone montagnose e rurali, le quali rispetto a quelle cittadine hanno mantenuto più saldo il legame con le antiche tradizioni culinarie. Queste pietanze, composte da ingredienti semplici e facilmente reperibili poiché costituiscono, per la maggior parte, i prodotti di quanto viene stagionalmente coltivato o allevato in terra algerina, conservano i loro nomi dialettali. Tale scelta risulta molto interessante dal punto di vista linguistico poiché nomi come *ğšīšah qmah*⁵⁰, *mdeššah*⁵¹, *šfīṭīḥah*⁵², *ṭlīṭlī*⁵³, consentono l'immediato contatto con la lingua parlata e di conseguenza la constatazione diretta dell'attuale situazione linguistica algerina in questo specifico settore.

⁴⁹ *Ibidem*.

⁵⁰ La *ğašīšah qamḥ* o *ğšīšah qmah* (*šīšah qmah* / *čiča qmah*) è una «minestra» o «zuppa» il cui nome deriva dal suo ingrediente principale: il *qamḥ ğašīš*, lett. grano pestato (frantumato/ macinato grosso). Va notato che, nell'uso dialettale locale, il termine *ğšīšah* assume – come fa notare la stessa S. Hadjiat nel glossario annesso al testo (si veda a p. 190) – il significato generico di «zuppa». Ma, questa, rispetto alle comuni *šurbah*, deve necessariamente contenere grano o orzo frantumati; cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, pp. 19-20.

(La «č» viene letta come la «c» italiana davanti a «i» ed «e»; cfr. F. Beguinot, *Il Berbero Nefūsi di Fas-sāto*, I.p.O., Roma, 1942, p. 3).

⁵¹ La *mdeššah* (*mdeččah*) è un tipo più semplice di *ğšīšah* (cfr. nota precedente), viene, infatti, preparata senza legumi e con minore varietà di spezie ed erbe aromatiche. *Dašīš*, come *ğašīš*, vuol dire: «grano frantumato», quindi, il nome della pietanza deriva, quasi certamente, da una contrazione di *min dašīš*; cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 24.

⁵² La *šfīṭīḥah* (*šfēteḥah*), detta anche *marraqah ḥarrah* (o *marqah ḥarrah*, lett. «salsa calda»), è una «salsa piccante» a base di cumino, carvi, aglio e, soprattutto, peperoncino rosso forte (talvolta chiamato «pepe di Caienna»). Il termine arabo più comune per indicarlo è *filfil*, ma, fra i meno noti, c'è anche *šaiṭah* (o *šaiṭ*) da cui deriva il nome della salsa. Il suo condimento e gli altri ingredienti che la compongono variano a seconda che sia associata agli ortaggi, alle verdure, alla carne o al pesce. Ad es. nella pietanza chiamata: *šfīṭīḥah qamrūn*, «gamberi in salsa piccante», alla *šfīṭīḥah* (una sua variante molto simile è la *dersah*) vengono aggiunti: olio, passato di pomodoro, timo, alloro e prezzemolo; cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, pp. 6, 42 e *passim*. (*Qamrūn* non è l'unico nome dei gamberi, tra gli altri vi sono: *ğambarī* e *quraydis*. Si vedano S. Kamāl & S. 'Uṭmān, *op. cit.*, pp. 140 e *passim*; G. Oman, *L'ittionimia nei paesi arabi*, I.U.O.N., Napoli, 1992, pp. 129 e *passim*;

⁵³ Per *ṭlīṭlī* s'intende sia un formato di pasta di piccolissime dimensioni sia la pietanza di cui ne costituisce l'ingrediente principale. Nella ricetta indicata dall'autrice – *ṭlīṭlī bi-'l-dağāğ* (p. 146) – la «pastina» viene cotta al vapore nel *keskes* – la parte superiore della pentola usata per il *kuskus* –, dopo essere stata abbrustolita in un tegame. Lo stesso piatto, con alcune varianti, è presente nel libro di M. Bouksani, *op. cit.*, p. 195, ma, *ṭlīṭlī* è scritto con la «tā'», non con la «ṭā'».

Talvolta, l'autrice indica la città o il paese – Annaba, Costantina, Cherchel, Tlemcen – da cui la ricetta proviene, la precisazione sottolinea che un determinato piatto insieme alle sue varianti è conosciuto con lo stesso nome in diverse zone del paese siano esse limitrofe o distanti. In questo caso le varianti vengono raramente segnalate, ma ciò è facilmente verificabile se il testo è confrontato con altri. Infatti, per una pietanza tradizionale molto nota, chiamata *ṣubā' al-'arūsah*, «le dita della sposa»⁵⁴, sono descritti due differenti modi per prepararla in altrettanti manuali di cucina algerina: in M. Bouksani, *Gastronomie Algérienne*⁵⁵ e 'Ā'īshah Zedek, *Recettes de cuisine du vieil Alger*⁵⁶; entrambe le ricette – soprattutto per ciò che riguarda il procedimento – sono, a loro volta, diverse da quella riportata da S. Hadjiat⁵⁷, sebbene gli ingredienti rimangano approssimativamente gli stessi.

Per quanto riguarda la nomenclatura delle pietanze, si rilevano altri due particolari: quei piatti completamente diversi che hanno lo stesso nome e quelli che, pur contenendo gli stessi ingredienti preparati e presentati nella medesima maniera, portano nomi diversi. In *La cuisine algérienne*, F. Z. Bouayed⁵⁸ sottolinea questo specifico aspetto linguistico-culinario, fornendo quando le è possibile i vari nomi con i quali un piatto è conosciuto e raggruppando quelli che pur essendo diversi portano lo stesso nome.

Tali peculiarità linguistiche e gastronomiche non sono circoscrivibili alla sola area algerina, ma possono altresì riferirsi all'intera regione maghrebina. La *ṣak-ṣūkah* riportata nei testi algerini, si ritrova ad es. , in *500 waṣfah min al-ṭabḥ al-tūnīsiyyah* di M. al-Kūkī⁵⁹, la *ḡṣīṣah qmaḥ* marocchina – secondo la ricetta ri-

⁵⁴ In realtà *ṣubā'* ('uṣbā' / 'uṣbū'; dial. *ṣāba' / ṣba*) è un singolare; le «dita», 'aṣabi', che costituiscono la particolarità di questo piatto, sono dei bastoncini a base di pasta di mandorle aromatizzata con acqua di fiori d'arancio e cannella, fritti – a seconda della ricetta, o dopo essere stati avvolti in una sottilissima sfoglia di pasta (*dyūl*) o passati in amido e albume – e serviti con uno stufato di carne d'agnello a pezzettini. Cfr. per le varianti, le tre note successive.

⁵⁵ *op. cit.*, pp. 138–139.

⁵⁶ Les nouvelles éditions algérienne, Algeri, 1988, pp. 129–130.

⁵⁷ *Fann al-ṭabḥ...cit.*, p. 69.

⁵⁸ Enterprise Nationale du Livre, Algeri, 1983, passim.

⁵⁹ Da non confondersi con la *ṣaḥṣūḥah* – uno stufato di carne, in genere di montone o di pollo, con ceci e sugo ristretto di pomodoro e cipolla, servito accompagnato da sottili crespelle a base di semola (cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, pp. 124–125; M. Bouksani, *op. cit.*, p. 192) – la *ṣakṣūkah* è una pietanza a base di ortaggi (soprattutto pomodori, peperoni e melanzane) rosolati con l'aggiunta finale di uova, intere o strapazzate a seconda delle varianti; cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, pp. 38, 51, 115, 123; M. Bouksani, *op. cit.*, p. 166; M. Kouki, *op. cit.*, pp. 201–207; M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 64–68.

portata da L. Bennani-Smires in *al-Ṭabḥ al-maḡribī*⁶⁰ – è molto meno elaborata nella preparazione e ricca di ingredienti, rispetto all'omonima pietanza algerina⁶¹.

Le sottilissime sfoglie utilizzate come «pasta di base» in numerose pietanze algerine, tunisine e marocchine ci permettono di segnalare un altro interessante aspetto culinario e linguistico al tempo stesso. Dai testi a nostra disposizione, infatti, abbiamo potuto dedurre che vi sono vari modi per ottenere queste sfoglie quasi trasparenti e che ognuno dei paesi maghrebini ne ha elaborato uno proprio. In Algeria si chiamano *dyūl*⁶², l'impasto, ottenuto con acqua, sale, farina e semolino in quantità doppia rispetto alla farina, dopo un lungo processo di lavorazione che serve a rendere la pasta molto elastica in modo che non si fori nello stenderla, viene cotto al vapore in uno speciale piatto di rame stagnato, il *mrī'*, appoggiato su di una pentola d'acqua in continua ebollizione. *'Awrāq min al-malsūqat* o *malsūqah*⁶³ è il nome che si dà in Tunisia ai «foglietti di pasta»; l'impasto prevede l'utilizzo, a parte l'acqua e il sale, di sola farina di semola di grano duro. In questo caso la cottura non avviene al vapore, poiché il recipiente è posto a contatto diretto con la fonte di calore. I marocchini li chiamano semplicemente *warqah* (sing. di *'awrāq*), ma, la ricetta indica che si debbono adoperare farine di grano «tenero» e «duro» in egual misura. Per cuocere le sottili sfoglie è preferibile che il *tabsil dū-'l-warqah* – simile al *mrī'* algerino – sia posto su un braciere⁶⁴.

Dal confronto delle ricette si può facilmente constatare che le diversità non sono notevoli, ma queste, se pur minime, tendono, ancora una volta, a sottolineare l'identità gastronomica di ciascun paese; quest'ultima, però, svanisce cedendo il posto all'unitaria tradizione culinaria maghrebina allorquando si procede ad una successiva elaborazione del prodotto. Difatti, in tutta l'area nordafricana, queste sottili sfoglie costituiscono la base di quelle preparazioni, che nella nostra terminologia culinaria potrebbero definirsi «fagottini» o «sfogliatine» e, siano esse dolci o salate, non esiste tra loro alcuna differenza regionale, benché le varianti siano innumerevoli, dipendendo queste ultime dalla farcia. Il nome che comunemente si dà a queste «sfogliatine» è *brīk* o *burek*⁶⁵, se poi ci si voglia soffermare sul loro contenuto, allora, si specificherà aggiungendo *bi-'l-bayḍ* o *bi-'l-ḥadrāwāt*,

⁶⁰ *Cit.*, p. 38; si veda nota 50.

⁶¹ Cfr. nota 50.

⁶² Cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 126; M. Bouksani, *op. cit.*, 224–225.

⁶³ Cfr. M. Kouki, *op. cit.*, p. 91; M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 76–77.

⁶⁴ Cfr. L. Bennani-Smires, *op. cit.*, pp. 14, 17–18.

⁶⁵ Numerose ricette sono riportate nei già citati testi algerini, tunisini e marocchini.

bi-l-laḥm, bi-l-hūt, a seconda che l'imbottitura sia a base di uova, verdure, carne, pesce o altro. Ai *brīk ḥilū*, quelli «dolci», ripieni, solitamente, di mandorle, ed una volta fritti, cosparsi di miele o sciroppo, si danno anche altri nomi, comuni e non ai tre paesi, uno di essi è *ṣamṣah*⁶⁶.

Tunisia

A proposito dei moderni testi di culinaria tunisini possiamo dire che valgono le stesse considerazioni linguistiche e culturali fatte per quelli algerini. Ovviamente, anche in questo caso, gli autori sostengono l'autenticità della propria cucina, ed è innegabile che vi siano piatti tipicamente tunisini quali la *kammūniyah*⁶⁷, il *ḥalālīm*⁶⁸ o la *mṭāwamah*⁶⁹, ma, è pur vero, che la maggior parte delle ricette riportate nei manuali rientra nel retaggio gastronomico comune ai tre paesi nordafricani, anche se ciascuno, come già detto, possiede le sue varianti. Comunque, al di là di queste osservazioni, ci è sembrato di individuare nell'uso di una maggiore quantità e varietà di spezie un ulteriore elemento di distinzione tra la cucina tunisina e quelle algerina e marocchina. La *kammūniyah*, ad es., contiene, oltre al *kammūn*, da cui il piatto deriva il suo nome, varie sostanze aromatiche. Tra le miscele di spezie, comuni alla cucina di tutti i paesi arabi, ve ne sono alcune tradizionalmente originarie della Tunisia, tra queste la più nota è il *tābil*. Composta da grani di coriandolo, semi di carvi, spicchi d'aglio e peperoncino rosso secco, questa miscela prende il nome dalla sostanza aromatica che prevale sulle altre poiché contenuta in quantità superiore: il coriandolo, che in Tunisia è appunto noto come *tābil*⁷⁰, mentre il termine arabo che generalmente gli corrisponde è *kazbarah* o *kuzburah*. Tipico del

⁶⁶ Cfr. tra gli altri M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 246 e *passim*.

⁶⁷ La *kammūniyah* è, in genere, uno stufato di frattaglie di montone e sugo di pomodoro, con l'aggiunta, a seconda delle varianti, anche ortaggi quali la patata (cfr. M. Kouki, *op. cit.*, p. 159; M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 142-144, 151), ma, si trovano anche ricette in cui il piatto che porta tale nome è a base di pesce; (si veda, ad es. la *kammūniyah bi-l-kalmār* in M. al-Kūkī, *op. cit.*, p. 187). Per *Kammūniyah*, in alcuni casi, s'intende una salsa o un condimento per arrostiti, bolliti e stufati.

⁶⁸ Il *ḥalālīm* è un tipo di pasta a forma di pinoli, fatta con un impasto di semola molto sottile, acqua, sale e lievito (cfr. M. Kouki, *op. cit.*, pp. 81-82; M. al-Kūkī, *op. cit.*, p. 19). Rientra nella preparazione di minestre o è aggiunto a stufati di carne e verdure che da esso prendono il nome; cfr. M. Kouki, *op. cit.*, pp. 82, 347 (in questa pagina è riportata una variante dolce della pietanza); M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 34-36.

⁶⁹ È probabile, data la presenza di una quantità considerevole d'aglio nella ricetta, che *mṭāwamah* (*mṭewem*) derivi da *min fūm*, con aglio; insieme a qualche goccia d'aceto, quest'ultimo viene aggiunto alla pietanza - uno stufato a base di carne, testa o lingua di vitello - verso la fine della cottura, affinché il suo aroma predomini sugli altri. Cfr. M. Kouki, *op. cit.*, pp. 155-157; M. al-Kūkī, *op. cit.*, 124 e *passim*.

⁷⁰ Cfr. M. Kouki, *op. cit.*, pp. 18, 37; M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 9, 24. Va notato, inoltre, che al termine *tābil* (*tābal*) è attribuito anche il significato generico di aroma, condimento, spezia.

sud tunisino è, invece, un condimento a base di cipolla e peperoncino secco finemente tritati ed aromatizzati con coriandolo, carvi e boccioli di rosa, chiamato *hrūs*⁷¹.

Alcuni tratti caratteristici presenta anche la gastronomia marocchina, alla quale, nel vasto e complesso quadro culinario offerto dal Magrib, è riconosciuta, in occidente, maggiore notorietà. Tra le specialità tipiche del Marocco è uno stufato o spezzatino di carne - preferibilmente di montone o di pollo - chiamato *tāḡīn*, dal nome della speciale pentola in terracotta lucida con coperchio a forma conica in cui questa pietanza viene cucinata e servita. Ne esistono numerose varianti⁷² che prevedono l'utilizzo insieme alla carne, di diversi tipi di ortaggi o di frutta, in particolare prugne, mele cotogne o pere. Le spezie usate cambiano a seconda della ricetta, ma lo zafferano, in pari quantità tra polvere e stimmi, è una costante dei *tāḡīn* dolci o salati.

Molto raffinata è la *bastillah*⁷³ (o *bastella* o *bstia*), un'elaborata pietanza costituita da vari strati di sottilissime sfoglie di *warqah*⁷⁴ spennellate d'uovo e farcite con un composto fatto di minuscoli pezzetti di carne di piccione e mandorle tostate. Il tutto forma una specie di leggera e croccante «torta millefoglie», che viene servita calda cosparsa di zucchero cristallizzato dopo essere stata cotta, rigirandola da entrambe le parti, su carbone di legna.

Esaminando, poi, gli ingredienti contenuti in svariate ricette, si notano, nell'aromatizzazione delle pietanze, almeno altre due caratteristiche della cucina marocchina. La prima è che essa predilige i profumi dello zafferano e della cannella a quelli del coriandolo e del cumino più frequenti nei piatti tunisini e algerini; la seconda è che la miscela di spezie più apprezzata ed usata in Marocco è il *rā's al-ḥānūt*⁷⁵. Questa miscela dal profumo inebriante, la cui miscela classica comprende oltre venti spezie, alcune delle quali ritenute afrodisiache, deve, probabilmente, il suo nome, «capo della bottega», al fatto che l' *attār*, lo speziale, tenendo conto della disponibilità economica dei clienti, apporta delle modifiche alla miscela tradizionale e la prepara secondo il proprio gusto. Il risultato, considerata l'abilità ed esperienza di coloro che svolgono questa attività, è sempre e comunque molto gradevole.

⁷¹ Cfr. M. Kouki, *op. cit.*, p. 20.

⁷² Si veda, ad es., l'intero capitolo che L. Bennani-Smires, in *al-ṭabḥ...cit.*, pp. 106-136, dedica al *tāḡīn*.

⁷³ Cfr. L. Bennani-Smires, *op. cit.*, pp. 17-21.

⁷⁴ Cfr. nota 63.

⁷⁵ Cfr. R. R. Khawam, *op. cit.*, p. 14; L. Bennani-Smires, *op. cit.*, p. 8; M. al-Kūkī, *op. cit.*, p. 10.

Marocco

Se da un'area relativamente omogenea, quale quella maghrebina, ci spostiamo verso altri paesi arabi, notiamo che le peculiarità gastronomiche delle singole entità territoriali, sono più numerose, dipendendo dal loro retaggio alimentare. La cucina dei paesi mediorientali conserva, infatti, un forte legame col suo famoso passato gastronomico pur presentando sparute tracce (ad es. nell'uso di yoghurt in insalate, minestre e dessert) della presenza turca ottomana. Ma, a parte quelle che possono considerarsi costanti come la presenza di riso nelle città e di grano macinato nelle zone rurali, valgono gli stessi principi cui abbiamo fatto riferimento. Ciascun paese può così vantare un suo particolare piatto, e se i libanesi rivendicano la paternità della *tabbūlah*⁷⁶, lo stesso fanno i palestinesi con la *maqlūbah*⁷⁷ ed i siriani con il *fattūš*⁷⁸, e se questi ultimi prediligono tra la frutta secca nocchie, noci e pinoli, i libanesi fanno largo uso di pistacchi e gli iracheni di mandorle.

Egitto

Un caso particolare è, poi, quello dell'Egitto che, favorito anche dalla posizione geografica, riunisce nell'attuale gastronomia specialità tipiche del Magrib e del Mašriq, pur conservando delle pietanze locali le cui origini si possono far risalire all'epoca dei faraoni, come la rinomata zuppa di *mulūhiyyā*⁷⁹ che si può

⁷⁶ La *tabbūlah* o *tabūlah* è un'insalata a base di *burḡul* – grano decorticato, bollito, e tritato dopo essere stato disseccato al sole per parecchi giorni –, pomodori, cetrioli e cipolline novelle, aromatizzata con limone, menta e prezzemolo. Cfr. R.R. Khawam, *op. cit.*, p. 125; S. Kamāl & S. 'Uṭmān, *op. cit.*, p. 47; S. Ward, *Lebanese....cit.*, p. 56; Naziha Adib Ferdous al-Mukhtar Ban Ismail, *op. cit.*, p. 19.

⁷⁷ Come molti altri piatti tipici palestinesi, la *maqlūbah* è una pietanza dove il riso viene cotto su degli strati di carne – macinata o a pezzetti – e verdura. Il tutto dovrà cuocersi lentamente poiché non è possibile mescolare ed al termine della cottura il composto verrà capovolto, *maqlūb* – da cui *maqlūbah* –, in un vassoio dai bordi bassi in cui verrà servito per rendere ben evidente la disposizione in strati. La versione palestinese più comune della *maqlūbah* contiene la verza o il cavolfiore, mentre quella siriana è, in genere, a base di melanzane e si presenta come uno sformato cosperso di mandorle e pinoli. Cfr. S. Kamāl & S. 'Uṭmān, *op. cit.*, pp. 124, 152 e *passim*; Ġamā'at min al-ṭabbāhīn, *op. cit.*, pp. 126–127 e *passim*.

⁷⁸ *Fattūš* è il nome di un'insalata a base di pane arabo tostato. Indispensabile, per rendere particolare questa pietanza – che altrimenti sembrerebbe una *tabbūlah* (cfr. nota 76) contenente il pane al posto del *burḡul* – è la verdura che gli arabi chiamano *riḡlah*, l'indivia, talvolta, sostituita da spinaci o lattuga. Cfr. R. R. Khawam, *op. cit.*, p. 116; A. Skipwith, *Saudi cooking of today*, Stacey International, Londra, 1986, p. 19; S. Kamāl & S. 'Uṭmān, *op. cit.*, p. 50; S. Ward, *op. cit.*, p. 31.

⁷⁹ Con il termine *mulūhiyyā* (*mulūkiyyā*) si indica la «malva giudaica» (*Corchorus olitorius* L., fam. delle Tiliacee; cfr. M. Wataru, *Index of the arab herbalist's materials*, Institute for the study of languages and cultures of Asia and Africa, Tokyo, 1976, p. 10 e p. 25 n° 335), che, nei paesi arabi, viene coltivata come ortaggio. Le sue foglie – usate sia fresche, sia secche, intere, macinate o in polvere – costituiscono l'ingrediente essenziale della particolare zuppa che da esse prende il nome di *mulūhiyyah*. La principale caratteristica di questa *šurbah* è la vischiosità, che le foglie, cuocendosi, le conferiscono. Cfr. R.R. Khawam, *op. cit.*, p. 40; S. Abdennour, *Egyptian....cit.*, pp. 83–86; S. Kamāl & S. 'Uṭmān, *op. cit.*, p. 179.

preparare in diversi modi e che sembra rappresentare oggi il gusto nazionale e popolare. Sempre tipico dell'Egitto è il *kušarī*⁸⁰ un piatto molto singolare nel suo genere poiché contiene sia pasta sia riso oltre all'ingrediente principale, le lenticchie. Tra le miscele speziate troviamo la *duqqah*⁸¹ (o *du'a*) e tra le minestre la *bāmiyā*⁸² e il *fūl mudammis*⁸³ (o *fūl mudammas*). I *falāfil*⁸⁴ hanno, in Egitto, la particolarità di essere preparati con le fave e non con i ceci come nella maggior parte dei paesi arabi.

⁸⁰ S. Abdennour, *op. cit.*, pp. 71–72.

⁸¹ La *duqqah* è una miscela (una specie di *müesli* con aggiunta di spezie) molto originale, servita per la prima colazione o come stuzzichino insieme ai pasti principali, su delle fette di pane intinte in olio d'oliva. A seconda del gusto, la padrona di casa apporta delle modifiche al composto originale, costituito essenzialmente da frutta secca – in genere noccioline o mandorle –, ceci secchi precotti, spezie, semi ed erbe aromatiche – in particolare menta – anch'essi essiccati. Il tutto viene tostato e poi pestato – *madqūq* –, in un mortaio, sino a che i vari ingredienti risultino finemente frantumati, ma non polverizzati. Cfr. S. Abdennour, *op. cit.*, p. 30.

⁸² La *bāmiyā* è il frutto, raccolto immaturo, dell'*Hibiscus esculentus* L. (Fam. malvacee), che in italiano è volgarmente detto gombo. Questi frutti, simili a lunghi peperoncini verdi di forma piramidale contenenti semi sferici, sono usati a mo' di ortaggio in diverse *šurbah* che portano il loro stesso nome. Le pietanze chiamate *bāmiyah* sono, solitamente, preparate con carne – macinata o a pezzetti – ed aromatizzate con coriandolo. Cfr. S. Abdennour, *op. cit.*, pp. 86–87; S. Kamāl & S. 'Uṭmān, *op. cit.*, pp. 28, 104.

⁸³ Le *fūlāt* (pl. di *fūl*, fave) sono molto apprezzate in Egitto e costituiscono, sin dall'epoca dei faraoni, una pietanza tanto popolare quanto la *mulūhiyyah*. Gli egiziani preferiscono delle varietà di fave piccole e scure chiamate *fūl baladī* e *fūl baladī ša'īdī*, varietà, quest'ultima dell'Alto Egitto (negli altri paesi arabi si adopera più frequentemente una varietà di fave più grande e più chiara, detta *fūl rūmī*). Inoltre, anche se le fave fresche, *fūl 'ahḡar*, vengono normalmente mangiate sia cotte che crude; quelle secche, *fūl yābis*, sono le più apprezzate ed usate. Esse rientrano nella preparazione del *fūl mudammis* – «fave lesse» condite con olio d'oliva –, un piatto semplicissimo e molto energetico, che viene servito, spesso, per la prima colazione. Per questo motivo, specialmente nelle zone rurali, il recipiente di terracotta in cui le fave vengono cucinate, è lasciato per tutta la notte nelle braci miste a cenere del focolare, affinché il mattino seguente siano calde e ben cotte. Al *fūl mudammis* si possono aggiungere a piacere: limone, erbe aromatiche – in particolare prezzemolo –, aglio, cipolla – cruda o soffritta –, *ṭahīnah* (crema di semi di sesamo), spezie, semi aromatici, sugo di pomodoro fresco e aromatizzato, nonché sottaceti, o altri legumi secchi. Talvolta, con queste aggiunte, la pietanza cambia il nome, come nel caso del *maslūq*, cui si aggiungono i ceci, che come riporta R. R. Khawam (*op. cit.*, p. 121) è una pietanza tradizionalmente usata per festeggiare la crescita del primo dentino di un neonato. Cfr. S. Abdennour, *op. cit.*, p. 25 e *passim*; S. Kamāl & S. 'Uṭmān, *op. cit.*, p. 220 e *passim*.

⁸⁴ I *falāfil* (*falāfel*) o *ṭa'miyah* (si veda il testo a p. 79) sono delle crocchette vegetali, che accompagnate da soffici panini arabi, sono, spesso, vendute agli angoli delle strade. Sia a base di fave sia di ceci – tenuti a bagno per una notte, privati della pellicina e macinati – sono sempre aromatizzate e speziate allo stesso modo, ossia con prezzemolo, coriandolo – in semi e in foglie –, cumino, pepe, peperoncino, aglio e cipolla, e servite, di solito, con un contorno di insalata di lattuga e pomodoro tritati finemente. Cfr. S. Abdennour, *op. cit.*, p. 26; S. Kamāl & S. 'Uṭmān, *op. cit.*, p. 41.

Quanto sino a questo punto è emerso sull'attuale situazione della gastronomia araba, ci ha permesso di identificare solo alcuni aspetti di un particolare ed in un certo senso complesso, sistema alimentare, in quanto, se da un lato c'è l'esigenza di ciascun paese di sottolineare la propria identità culinaria e di evidenziarne le differenze, dall'altro l'Islām, per una sorta di processo inverso a quello sin ora descritto, tende ad uniformare, a creare delle regole comuni anche in questo settore.

Nel Corano, infatti, si fa riferimento al cibo in molte occasioni, ed in particolare si insiste sul suo carattere divino, e su ciò che è lecito o non lecito mangiare⁸⁵. Ma, a prescindere dalle prescrizioni coraniche – per le quali bisogna tener presente la situazione sociale e l'influenza degli usi, costumi e superstizioni dell'epoca in cui furono stabilite – vi è tutta una serie di simboli e valori tradizionali legati all'alimentazione che, nel mondo islamico, come in qualsiasi altra cultura, trascende la semplice soddisfazione del bisogno fisiologico di nutrirsi.

Il modo di cucinare e di cibarsi, infatti, riflette le molteplici, sottili e complesse sfaccettature del modo di vivere dei musulmani. La loro predilezione per i ritmi di vita lenti si materializza nel godere dell'infinita varietà di *mazzah* (o *mezze*) – antipasti, salatini, salse, pasticcini di vario genere – che si servono prima dei pasti o insieme a bevande in qualsiasi ora del giorno. Il dovere che ogni buon musulmano sente circa l'ospitalità viene realizzato con grande soddisfazione dell'ospite e dell'invitato se entrambi siedono alla stessa tavola. Poste in relazione al cibo le norme di civiltà e di buona educazione riguardanti il rispetto dell'età, della posizione sociale e familiare, sono osservate con lo stesso rigore. Laddove il folclore è più ricco di credenze ancorate ad usi preislamici vengono attribuiti ad alcuni alimenti e spezie poteri magici nonché afrodisiaci⁸⁶. Il cibo è l'accompagnamento ideale per contrassegnare gli eventi importanti. Per ogni occasione c'è una pietanza particolare o tutta una serie di manicaretti che richiedono tempo e mani esperte.

Nel Magrib, e in particolare in Marocco, in occasione di una nascita si usa preparare il *sellu*⁸⁷. A base di farina, burro, mandorle e miele, questa pietanza viene presentata in forma di piramide, o di canestro dalla forma conica – come ricor-

⁸⁵ Si vedano ad es. Corano II, 173; V, 3–5, 87–88, 96; VI, 118–119, 145–146; VII, 157; XVI, 66–69, 114–115; nell'ed. a cura di A. Bausani, Sansoni, Firenze, 1978.

⁸⁶ Si vedano tra gli altri: L. Bolens, *op. cit.*; C. Rättsch, *Le piante dell'amore*, Gremese, Roma, 1991; M. de Roche, *I cibi dell'amore*, De Agostini, Novara, 1991; M. al-Nafzāwī, *Al-Raūd al-ūṭir fī nuzhat al-hātir*, *Il giardino profumato per la divagazione della mente* a cura di Younis Tawfiq e R. Rossi Testa, Biblioteca dell'Eros, E S, Milano, 1992.

⁸⁷ Cfr. L. Bennani-Smires, *op. cit.*, pp. 173–174.

da il suo nome –, e servita in un grande vassoio. L'usanza tradizionale di cucinare il *sellu* è, in questo caso dettata da motivi pratici poiché, essendo ipercalorico, costituirà un ottimo nutrimento per la neomamma e di conseguenza per il nascituro che si allatterà al suo seno. Simbolico e propiziatorio è invece il pranzo della madre nel primo giorno di vita del figlio. La puerpera, infatti, per simbolizzare il futuro matrimonio del neonato mangia una gallina, se è nato un maschietto, un pollo se ha messo al mondo una bimba, poiché entrambi i volatili rappresentano rispettivamente i futuri marito e moglie dei neonati⁸⁸.

L'imposizione del nome al neonato è fatta dopo sette giorni dalla sua nascita, ed in tale circostanza si compie il sacrificio dell' *'aqīqa*⁸⁹. Non previsto dal Corano, ma nella *Sunna* del profeta Muḥammad, questo sacrificio comporta lo sgozzamento di un montone, agnello o capra e, secondo le tradizioni seguite da ciascun paese, le carni vengono mangiate dagli stessi familiari o distribuite ai poveri. In ogni caso, poiché è invalsa la consuetudine di non spezzare le ossa dell'animale sacrificato, per permettere che la carne che aderisce ad esse si distacchi facilmente si preparano delle *šurbah*⁹⁰. La mattina dello stesso giorno verranno servite tutta una serie di frittelle o focaccine lievitate e non, semplicemente ricoperte di zucchero o miele, oppure contenenti ripieni di carne, di carni speziate e mandorle con leggere sfumature dolci, o con conserva di carne secca, *ḥalī'*⁹¹. I loro nomi: *malwīyy* (*mlawī*), *raḡīf* (*rḡayf*), *baḡrīr*⁹², così come le loro forme, possono variare a seconda dei luoghi, ma, la preparazione, tenuto conto delle eccezioni, è in sostanza la stessa. Sempre in questa occasione si ammanniscono vari tipi di creme che vengo-

Imposizione
del nome

⁸⁸ *Ibidem*, p. 4.

⁸⁹ G. Igonetti, *Il sacrificio dell' 'aqīqa*, in *Sangue e Antropologia nella liturgia*, Vol. I, Roma, 1983, pp. 157–162.

⁹⁰ Più volte menzionato, il termine *šurbah* (*šūrbah*) che in alcuni paesi arabi, quali il Libano o la Siria, è sostituito da *ḥasā'* (cfr. S. Kamāl & S. 'Uṣmān, *op. cit.*, pp. 67–81), ha il significato generico di zuppa o minestra. Di solito, esso è affiancato da un altro nome che indica l'ingrediente principale in base al quale la zuppa viene preparata. Le *šurbāt* (pl. di *šurbah*) cui in questo caso ci riferiamo vengono anch'esse genericamente definite *šurbāt bi-'lahm*, zuppe di carne. Talvolta, il tipo di carne usato è specificato dallo stesso nome della ricetta – come per *šurbat bi-'lahm al-hūruf* o *šurbat bi-'lahm al-'iḡl*, rispettivamente con carne di montone o di vitello –, ma, nella maggior parte dei casi è indicato solo tra gli ingredienti. I manuali di cucina citati in precedenza contengono ciascuno varie ricette con carne d'agnello o montone.

⁹¹ Cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 12; L. Bennani-Smires, *op. cit.*, pp. 12–13.

⁹² Cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, pp. 153, 160; M. Bouksani, *op. cit.*, p. 171; L. Bennani-Smires, *op. cit.*, pp. 14–15, 46, 150–152.

no solitamente servite fredde, come la *bsīṣah*⁹³, una sorta di purea di frumento e ceci condita con burro e miele.

Circoncisione

La cerimonia della circoncisione è anch'essa seguita da festeggiamenti, e gli ospiti vengono intrattenuti più o meno con le stesse pietanze. Lo spuntare del primo dentino del bimbo è un avvenimento importante per i genitori che, in questa circostanza, invitano parenti ed amici affinché possano vederlo, la mamma prepara, quindi, un piccolo rinfresco, che è più che altro un'occasione per ringraziare Dio, per aver alleviato la sofferenza di suo figlio. Ai partecipanti ella offre *ḥifāf*⁹⁴, marmellata di albicocche, gelatina di mele cotogne e dello sciroppo profumato con acqua di fiori d'arancio.

1 giorno
di scuola

In alcune regioni maghrebine si festeggia il primo giorno di scuola, le madri, affinché i figli riprendano volentieri a studiare, fanno in modo che ciascuno abbia il suo *ḥubz al-ʿīd*, pane della festa. L'impasto, composto da semola, farina, lievito, burro e uova, viene aromatizzato con buccia d'arancia secca, semi di anice e di sesamo, quando gli si dà in fine la forma, tonda in questo caso, si pone al centro un uovo sodo che, per la gioia dei bambini, potrà anche essere colorato con sostanze naturali quali spezie e ortaggi⁹⁵.

Matrimonio

Altro avvenimento importante nella vita delle comunità islamiche è il matrimonio, anch'esso segnato da specifiche tradizioni culinarie. Siccome prevede numerosi cerimoniali – quali ad es. la promessa di matrimonio, l'invio del dono nuziale, il bagno in sedi separate dei futuri sposi, la cerimonia del hennè –, vengono preparate, di volta in volta, pietanze o pasticcini da distribuire ai vari partecipanti, prima del banchetto nuziale vero e proprio, offerto dai familiari dello sposo, quando la sposa si trasferisce nella nuova casa. Mentre ella rimane da sola nella camera nuziale, fuori si svolgono i festeggiamenti, che in alcuni paesi, si protraggono per vari giorni. Ai parenti e agli amici delle due famiglie verranno offerti *bastillah*⁹⁶,

⁹³ Cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 171.

⁹⁴ I *ḥifāf* (*ḥfef*) devono il loro nome – *ḥafif*, infatti, significa leggero – alla soffice pasta lievitata, fatta con farina (o farina e semola), acqua, sale e lievito, che li costituisce. Modellati, con le mani o con due cucchiari, a seconda della consistenza della pasta, a forma di palline, i *ḥifāf* vengono immersi nell'olio bollente e, mentre friggono, si gonfiano formando all'interno tante bollicine, che li rendono simili ad una spugna, pertanto sono chiamati anche *ṣafanğ* o *ṣfenğ*. All'impasto di base vengono, talvolta, aggiunti semi aromatici o uva passa. Si possono gustare semplicemente fritti, spolverizzati di zucchero o ricoperti di miele. Cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 167; L. Bennani-Smires, *op. cit.*, p. 152; M. Bouksani, *op. cit.*, pp. 183 – 184; A. Zedek, *op. cit.*, p. 151; O. Amziane, *Les gâteaux algériens*, Imprimerie Amziane, Algeri, 1988, p. 60.

⁹⁵ Cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 149.

⁹⁶ Cfr. il testo a p. 87 e la nota 73.

*mešwī*⁹⁷, pollo cucinato in diversi modi ed in particolare il *dağāğ bi-'l-līm mraq-qad*, pollo al limone in salamoia⁹⁸. Tra gli stufati a base di carne, preferibilmente di montone o d'agnello, è d'obbligo trovare ad un banchetto di nozze, specialmente in Marocco, la *tafāyā* (*tfaya*)⁹⁹. Questo piatto, che sembra sia stato portato nei paesi del Maghreb, dai Mori che ritornavano dall'Andalusia, è preparato con costolette di montone (o garretto di bue) cotte con cipolla, pepe, zafferano e coriandolo. Viene poi servito in un ampio vassoio, guarnito con mandorle e uova sode, divise a metà. Non mancano le pietanze fredde che possono essere preparate in anticipo. In quella chiamata *maraqat bi-'l-'asal*¹⁰⁰ la carne di montone è abbinata all'uva passa e al miele. Innumerevoli sono le specialità dolci che vengono servite, ma, tra queste, ve ne sono alcune costantemente presenti, come la *ḥalwah rahīfah*, il «dolce sottile», che deriva il suo nome dalle fini frittelle ricoperte di miele che lo compongono¹⁰¹. Ovviamente tra gli altri dolciumi troviamo delle *ḥalawiyyāt* tipiche regionali, le *skandrāniyāt*¹⁰² come si può desumere dal nome sono originarie di Alessandria d'Egitto. Tra le bevande, rigorosamente analcoliche, si offrono sciroppi profumati, latte di mandorla, succhi d'uva passa, d'arancio o di melagrana, nonché l'immancabile tè alla menta, all'assenzio o alla verbena.

Nel giorno che segue la festa nuziale, i familiari della sposa mandano alla giovane coppia, per la prima colazione, coppe di riso al latte¹⁰³ e testa di montone al

⁹⁷ *Mašwī* (*mešwī*) significa: arrosto, ed è riferito, in genere, a qualsiasi tipo di carne, pesce o verdura, grigliata o cotta alla brace. Lo stesso termine è usato per indicare l'agnello intero, aromatizzato – solitamente con cumino e pepe –, infilzato ad uno spiedo ed arrostito all'aperto sulle braci di legna. (Cfr. R. R. Khawam, *op. cit.*, pp. 50–51; S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 55; L. Bennani-Smires, *op. cit.*, p. 103.) Il banchetto nuziale è solo uno dei tanti eventi di rilievo durante i quali viene servito il *mašwī* che, oltretutto, è il cibo festivo rituale della maggior parte dei paesi musulmani, in particolare dell' *'Id al-kabīr*, la «grande festa».

⁹⁸ Cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 13; L. Bennani-Smires, *op. cit.*, pp. 73–74.

⁹⁹ Alcune ricette di questa pietanza, di cui una a base di pesce, sono presenti nel testo manoscritto di un anonimo autore andaluso del VII sec. dell'Egira – *Kitāb al-ṭabīḥ fī 'l-Mağrib wa al-Andalus fī 'aṣr al-Muwaḥḥidīn* – che, talvolta, usa il termine *isfīdabāğah* al posto di *tafāyā*. Quest'ultima si ritrova anche nel *Kitāb fadalāt al-ḥiwān* di Ibn Razīn al-Tuğībī al-Andalusī; le antiche ricette presenti in questi testi sono riportate in L. Bolens, *op. cit.*, pp. 96, 129, e *passim*; per la preparazione contemporanea della pietanza cfr. L. Bennani-Smires, *op. cit.*, p. 132.

¹⁰⁰ Cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 68.

¹⁰¹ Cfr. L. Bennani-Smires, *op. cit.*, p. 157.

¹⁰² Le *skandrāniyāt*, sono dei dolcetti, costituiti da una pasta tipo *brisée*, con all'interno una pasta di mandorle aromatizzata con vaniglia che, una volta cotti, vengono immersi in uno sciroppo profumato con acqua di fiori d'arancio. Cfr. O. Amziane, *op. cit.*, pp. 22–23.

¹⁰³ In questa pietanza dolce chiamata *rūz bi-'l-ḥalīb*, o *mḥelbī* o *mūḥallabiyah*, da *ḥalīb*, latte, il riso vie-

vapore¹⁰⁴. L'invio di queste pietanze ha un significato metaforico, poiché ci si augura che: «la sposa pura come il «latte», sappia dirigere ciò che le compete, in questo suo nuovo ruolo, nelle piene facoltà della sua «testa»¹⁰⁵. Comunque, solo dopo una settimana lei comincerà ad occuparsi delle faccende di casa, a cucinare e, di solito, la prima cosa che farà, sarà quella di preparare il lievito per il pane, simbolo di abbondanza.

Altre occasioni da sottolineare con particolari pietanze sono le varie festività del calendario musulmano: alcune – due per la precisione – canonizzate, altre rispettate semplicemente perché radicate nella tradizione.

Legato ad antichi riti agricoli è il programma alimentare che si segue, in particolare nelle zone rurali del Marocco, il primo giorno dell'anno e per i successivi 3, 5 o 7 giorni a seconda delle regioni. Gli ingredienti principali delle portate che vengono servite sono: grano, lievito e legumi. Il grano, così come in questo periodo viene seminato, viene anche mangiato per propiziare l'abbondanza delle future messi. Il piatto chiamato *harr-burr*¹⁰⁶ o *herr-berr* o *herbel*, costituisce il primo pasto di Capodanno e contiene, appunto, grano duro pestato nel mortaio di casa (*mih-rās*), bollito prima con acqua, poi, con latte condito con zucchero e burro, cui si aggiunge alla fine della cottura un po' di farina per rendere la pietanza più bianca e densa. Il lievito, *hamīrah*, benaugurante e simbolo di prosperità, è insieme a gennaio, *yanāyir* – che con i sinonimi *ennāyer* e *ağūzah* indica anche la festività – il te-

ne adoperato intero, tritato, o sotto forma di farina. Comunque venga usato, esso dovrà essere cotto per molto tempo nell'acqua, latte, zucchero ed essenza di fiori d'arancio (che può essere sostituita da acqua di rose), in modo che alla fine della cottura ne risulti una crema densa, che viene servita fredda, in coppette su cui viene spolverizzata della cannella. Cfr. R. R. Khawam, *op. cit.*, pp. 151–153; S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 165; L. Bennani-Smires, *op. cit.*, pp. 145–146; M. Bouksani, *op. cit.*, p. 217; O. Amziane, *op. cit.*, p. 56; M. al-Kūkī, *op. cit.*, p. 231.

¹⁰⁴ Il *rā's al-ḥarūf*, la testa d'agnello, cotta al vapore, che in Algeria – secondo quanto risulta dal testo di S. Hadjiat (*cit.*, pp. 95–96, 186) – viene chiamata anche *būzallūf mufawwar*, viene privata delle ossa e servita ben calda, aromatizzata con pepe e cumino. Cfr. L. Bennani-Smires, *op. cit.*, p. 102.

¹⁰⁵ L. Bennani-Smires, *op. cit.*, p. 4.

¹⁰⁶ *Burr*, sinonimo di *hīṭah* e *qamḥ*, indica l'ingrediente principale di cui è costituita la pietanza: il frumento. Nelle zone montagnose e rurali (in particolare nel Sus e nel Sud del Marocco) ove predominante è la coltura dell'orzo, quest'ultimo, sempre per motivi propiziatori, si sostituisce al grano. Gli altri ingredienti, così come la preparazione, rimangono immutati, ma, il nome è *belbula*; cfr. A. Diouri, *Of leaven foods: Ramadan in Morocco*, in S. Zubaida e R. Tapper (a cura di) *Culinary Cultures of the Middle East*, I.B. Tauris, Londra, 1994, p. 250; per una variante della *belbula* tradizionale si veda: L. Bennani-Smires, *op. cit.*, p. 33; per *herbel*, *Ibidem*, p. 147.

ma ricorrente di numerosi proverbi¹⁰⁷. Esso è l'ingrediente più importante nelle frittelle preparate a capodanno: *ragīf*, poiché per l'azione che esercita sulla pasta, i sottili discetti di *ragīf* si gonfieranno al contatto del calore dell'olio, e quanto più questi saranno gonfi tanta più fortuna avrà quella famiglia. Una qualsiasi pietanza contenente vari tipi di *qīṭniyyah*, legumi (ceci, fagioli, lenticchie ecc., secchi), senza l'aggiunta di carne, viene servita insieme alle frittelle e, poiché i legumi provocano gonfiore allo stomaco, si spera per analogia che questo fenomeno si verifichi anche sulle semine, e che si abbia una buona crescita, la produzione di un ottimo raccolto e il massimo di riserva per l'anno appena iniziato. Nei rituali che si protraggono per sette giorni, gli ingredienti base delle varie pietanze giornaliere saranno sempre gli stessi, mentre per il settimo giorno, che segna il passaggio alla produzione del nuovo anno, il programma di cibi rituali prevede un *kuskus* preparato con sette ortaggi freschi e carne¹⁰⁸.

Per la festa dell' *'āšūrā'* – 12° giorno del mese di *muḥarram* –, gli arabi sono soliti mangiare una pietanza che porta lo stesso nome della ricorrenza, la ricetta classica è a base di grano, cotto intero e poi passato al setaccio, cui si aggiungono zucchero, uva passa, noci, nocciole e mandorle finemente tritate; nelle varianti si può utilizzare l'orzo, il sorgo o il riso al posto del grano ed aggiungere datteri, pinoli e pistacchi¹⁰⁹.

Nel 12° giorno del mese di *rabī'*, terzo dell'anno lunare musulmano, si celebra il *Mawlid al-nabī*, la nascita del profeta, e la *'aṣīdah*¹¹⁰, che si prepara per la prima colazione è tradizionalmente legata a questa festa. A base di semola o farina cotta in acqua, essa ha la consistenza di un budino, e viene servita calda o fredda, cosparsa di zucchero o miele, in coppette di vetro unte di burro. In superficie si possono aggiungere mandorle, nocciole, pistacchi, pinoli o, persino una crema, si-

¹⁰⁷ *Fī yanāyir kūl ḥamā'ir*, «a gennaio mangia lievito», è fra i più diffusi; cfr. M. Benhadji Serrandj, *Fetēs d'Ennāyer aux Beni Snūs*, in IBLA, 51, Tunisi, 1950, pp. 247–257. Il lievito, al fine propiziatorio, viene messo, a semina avvenuta, alla fine del primo solco. *Hamīrah* è anche usato come auspicio per la fecondità femminile: ad una donna sposata si augura che Dio la renda come: «*hamīrah fī dār*», «lievito nella casa»; cfr. A. Diouri, *op. cit.*, p. 251.

¹⁰⁸ Cfr. E. Destaing, *L'ennayer chez les Beni Snūs*, in *Revue Africaine*, 49, Algeri, 1905, pp. 51–70; E. Douitté, *Magie et Religions dans l'Afrique du Nord*, J. Maisonneuve P. Geuthner S. A., Parigi, 1984, pp. 551 e *passim*; A. Diouri, *op. cit.*, p. 250.

¹⁰⁹ Cfr. R. R. Khawam, *op. cit.*, pp. 159–160.

¹¹⁰ Cfr. L. Bennani-Smires, *op. cit.*, p. 146; M. Kouki, *op. cit.*, pp. 253–257; M. al-Kūkī, *op. cit.*, pp. 238–242.

mile alla pasticciera, le cui note distintive, rispetto a quella fatta in occidente, sono i profumi del *mā' al-ward* o dell' *'atrašiyah*, ossia l'acqua di rose o l'essenza di geranio.

'Id al-Kabīr

Rispettivamente nel terzultimo ed ultimo mese dell'anno musulmano ricorrono le due feste islamiche più importanti: l' *'Id al-Šağīr* e l' *'Id al-Kabīr*. Quest'ultima è detta anche «*'Id al-'Aḏḥā*» o «Festa dei sacrifici», poiché si svolge contemporaneamente ai riti di sacrificio che si compiono a Minā tre giorni prima della fine del *ḥağğ*, il pellegrinaggio. Nel 10° giorno del mese di *dū-'l-ḥiğğah*, infatti, chiunque se lo possa permettere offre a Dio un montone, una pecora o una capra e parte della carne viene distribuita ai poveri, in modo che ognuno almeno in quel giorno ne possa mangiare. I pezzi di carne e le frattaglie dell'animale sacrificato, rientrano tra gli ingredienti di *šurbah*, *ṭāğin*, e *kuskus* che si preparano per l'occasione, ma, la pietanza tradizionale per eccellenza è, in questo giorno, il *mešwi*.

'Id al-šağīr

La «Festa piccola» o «*'Id al-Fiṭr*», la «Festa della rottura del digiuno» è, fra tutte le ricorrenze islamiche la più attesa perché segue la fine del digiuno del mese sacro di *Ramaḏān*. Il 1° di *šawwāl*, giorno in cui essa si svolge, si rinnova la consuetudine tra parenti e amici di scambiarsi delle visite, le donne della famiglia, quindi, con la maggior cura ed abilità possibili, preparano dolci, pasticcini, dessert, confetture e sciroppi da offrire e regalare. Ve ne sono di una varietà infinita: dalla *'imāmat al-qādī*¹¹¹ al *qalb al-lūz*¹¹² dalla *mḥanšah*¹¹³ alla *baqlāwah*.

Ramaḏān

Il mese sacro di *Ramaḏān*, che precede questa festa, è dal punto di vista religioso, sociale e culturale, il periodo più importante del calendario musulmano. Sebbene non sia il cibo, ma il digiuno, l'elemento distintivo di questa ricorrenza, assume anch'esso una valenza particolare per il valore simbolico attribuito ad alcune sostanze alimentari. Se è vero che la natura sacra del digiuno è regolata da un rigoroso sistema di norme di comportamento, sanzioni e proibizioni stabilite dal

¹¹¹ La forma di queste sfogliatine, a mo' di «turbante del cadì», è ottenuta immergendo le sottili strisce di pasta – composta da uova, farina e burro – nell'olio bollente. Indi, con movimento rapido vengono avvolte intorno alla forchetta e tuffate una seconda volta nell'olio. A cottura ultimata sono cosparse di miele. Cfr. O. Amziane, *op. cit.*, p. 44.

¹¹² Il «cuore di mandorla» di questi dolcetti romboidali si nasconde fra due strati di pasta composta da zucchero a velo, burro, acqua di fiori d'arancio e semola di *kuskus*. Il tutto viene cotto in forno e bagnato con uno sciroppo anch'esso profumato con essenza di fiori d'arancio, cfr. O. Amziane, *op. cit.*, pp. 38–39.

¹¹³ Da *ḥanaš*, vipera, serpente. Il dolce ha, infatti, la forma di un serpente arrotolato intorno a se stesso. Composta da sottili sfoglie di *dyūl* ripiene di mandorle tritate, zucchero e cannella, la *mḥanšah* viene cotta in forno o sulle braci in un tegame di rame e cosparsa di miele. Cfr. O. Amziane, *op. cit.*, p. 45; M. Bouksani, *op. cit.*, pp. 220–221; A. Zedek, *op. cit.*, pp. 134–135.

Corano¹¹⁴ e, talvolta, dalla *Sunna*¹¹⁵, non si può dire lo stesso per il cibo che non è vincolato da alcuna prescrizione legale. Ciò nonostante, almeno per quanto riguarda il Mağrib, il costante impiego, per il *suḥūr* (*saḥūr*) e per l' *'iftār*, di taluni ingredienti: farina, lievito, latte, uova, datteri o altre sostanze dolci quali zucchero o miele, richiama, come in altre occasioni, antichi modelli alimentari legati a riti di fecondità e fertilità dell'epoca preislamica, dei quali, specialmente nelle aree cittadine, si è perso l'originale significato. Il dattero e la sorsata d'acqua che secondo consuetudine interrompevano il digiuno, sono attualmente integrati da altra frutta dolce, miele e da una zuppa densa e vellutata: la *ḥarīrah*¹¹⁶, il piatto nazionale marocchino. Tra le pietanze dell' *'iftār* sono compresi vari tipi di *ḥalwā*. Quella più comune nel Mağreb contiene fior di farina, uova, semi di sesamo macinati, zafferano, olio d'oliva, burro, acqua di fiori d'arancio, aceto, lievito e sale. Impastati energicamente e fatti lievitare, gli ingredienti formano una pasta consistente, che modellata, viene frita ed immersa in miele caldo, sgocciolata e cosparsa di semi di sesamo interi. Queste frittelle accompagnano la *ḥarīrah* o altre pietanze quali il

¹¹⁴ Corano, II, 183–187, nell'ed. a cura di A. Bausani, *cit.*.

¹¹⁵ al-Buḥārī, *Saḥīḥ...* *cit.*, voll. III, *Kitāb al-šawm*, capitolo XXXVII.

¹¹⁶ *Ḥarīrah* deriva, molto probabilmente da *ḥarīr*, seta, che ricorda la consistenza della pietanza: densa, vellutata, ma non spessa. Può provenire, però, anche da *ḥarr*, calore, da cui per ramificazioni semantiche si giunge a «sete» e «piccante». Per un più preciso e completo esame etimologico si vedano: Ibn Manzur, *Lisān al-'Arab*, Bayrūt, 1910, s.v. ḥ. r. r.; A. Diouri, *op. cit.*, pp. 247–248. La preparazione del piatto è suddivisa in due fasi. La prima consiste nel fare la *tqatā'* (pl. di *taqtī'*, tagliare a pezzi), ossia un brodo a base di carne – d'agnello, montone, pecora o pollo – tagliata a pezzi e cipolla, aromatizzato con zafferano, pepe, peperoncino e prezzemolo, cui si aggiungono, talvolta, legumi (ceci o lenticchie). La seconda fase è basata sulla preparazione della *tadwīrah*, così chiamata per il movimento rotatorio, *tadwīr*, che si esegue durante la cottura. Anch'essa è una specie di brodo, fatto con pomodori a cubetti, passato di pomodoro, acqua, prezzemolo e coriandolo, con o senza legumi già lessati, in cui, verso la fine, si aggiungono, stemperati in acqua, la farina e il lievito o la pasta lievitata del pane del giorno prima. La *tadwīrah* è considerata componente essenziale della *ḥarīrah*, gli ingredienti, uniti alla fine, le conferiscono la caratteristica consistenza, nonché gli elementi rituali essenziali dei cibi di Ramaḏān in amidi e lievitanti, senza questa la *tqatā'* sarebbe un comune stufato di carne. D'altra parte la *ḥarīrah* resta tale anche senza la *tqatā'*, per questo motivo gli studiosi hanno supposto che si tratti di due pietanze, (cfr. A. Diouri, *op. cit.*, pp. 248 e *passim*). Esistono numerose varianti della *ḥarīrah*, alcune si ritrovano in occasione di importanti ricorrenze o sono usate come ricostituenti. Per l' *'Id al-šağīr* si prepara, ad es., una *ḥarīrah* aromatizzata con anice, in quella fatta per l' *'Id al-Kabīr* c'è il carvi ed è servita con testa di montone cotta al vapore. Aromatizzata con menta e timo è una variante chiamata *dadffī*, che si dà alle donne che hanno appena partorito, la *illan ḥarīrah* a quelle che allattano. Cfr. S. Hadjiat, *op. cit.* pp. 22–23; L. Bennani-Smires, *op. cit.*, pp. 34–37; M. Bouksani, *op. cit.*, p. 38; A. Zedek, *op. cit.*, p. 28; al-Ḥāğah 'Ā'īshah ibn al-Ḥasan, *Li-ma'idat Ramaḏān*, Print Color, Algeri, 1988, p. 4; A. Diouri, *op. cit.*, p. 243.

sellu o la *zammita*¹¹⁷, ma possono anche essere servite con tè, latte o caffè non solo per l' *'iftār* ma come spuntino, prima o dopo cena. All'alba, quando ancora non si riesce a distinguere «il filo bianco dal filo nero» i musulmani che stanno osservando il digiuno consumano l'ultimo pasto, che può ritenersi anche il primo considerato che è allora, con la preghiera dell'alba, che si pronuncia la *niyyah*, l'intenzione, in questo caso, di digiunare. Per il *saḥūr* ritornano, preparati in diversa maniera, gli stessi ingredienti che costituivano le pietanze dell' *'iftār*. Oltre al pane appena sfornato, vi sono vari tipi di *raġġif-raġġif muḥtamār*, lievitato, *raġġif dū-'l-furn*, al forno, *raġġif 'udun al-qādī*, orecchio del giudice, *raġġif maḥṣī*, ripieno, *raġġif maqlī*, fritto¹¹⁸ – che insieme con *mlawī*¹¹⁹, *baġrīr* e pane tostato, passato in uova e fritto sono altri spuntini da consumare durante la notte successiva.

Per le cene delle notti di *Ramaḍān* non vi sono né menù prestabiliti né ingredienti specifici da utilizzare, esse, quindi, si compongono di portate di genere vario, che possono, tutt'al più, essere dei piatti tipici regionali.

Particolare è il cerimoniale seguito dagli adolescenti che per la prima volta osservano il digiuno. Nei paesi maghrebini, al momento dell' *'iftār* viene posta, sotto la lingua dei ragazzi, una moneta, e un anello d'argento sotto quella delle ragazze. A seconda delle zone, esse salgono su una scala ed assumono una specifica posizione o siedono, con in mano un ago e un ditale, ai bordi di un pozzo. Dopo un po' la madre porge al proprio figlio/a un dattero e del latte. Il rituale è augurale per il futuro matrimonio degli adolescenti; l'auspicio si ripete, ancora più marcato, nel cerimoniale che si svolge nella «notte del destino», la 27^a del mese di *Ramaḍān*, quando i ragazzi e le ragazze, abbigliati con i tradizionali abiti da matrimonio, si recano in pellegrinaggio presso il santuario del marabutto del paese, accompagnati dai genitori e dal profumo di altre essenze che vengono bruciate lungo la strada. Una volta a destinazione il corteo si ferma per pregare dopo di che ai ragazzi vengono offerti doni, caramelle e squisitezze d'ogni genere, preparate dalle loro madri.

¹¹⁷ È un piatto simile al *sellu*, cui si aggiungono, tostati e schiacciati, ceci, semi di melone e di lino, cfr. A. Diouri, *op. cit.*, p. 246.

¹¹⁸ L. Bennani-Smires, *op. cit.*, pp. 14, 149-151.

¹¹⁹ Il pasticcino è fatto con la stessa pasta del *raġġif*, ma, rispetto a questo, la sua forma è *malwiyy*, attorcigliata, cfr. S. Hadjiat, *op. cit.*, p. 153; L. Bennani-Smires, *op. cit.*, p. 150.

Il digiuno fatto durante il mese sacro, si conclude – come si accennava in precedenza – con l' *'Īd al-fiṭr*, in questo giorno non è previsto alcun menù particolare, eppure, come mostra il seguente, proposto per tale festa:

Prima colazione

faḥīrāt
al-ḥanāyn
tšārāk (čārek)

Pranzo

šurbat bi-'l-būzallūf
būrāk
šīṭiḥat lisān
salaṭat ḥaḍrā'
šamṣat al-'aġīn¹²⁰

lievito, farina, latte, uova, sostanze dolci di vario genere, ritornano, quasi a voler rappresentare una fase alimentare continuativa, anche se conclusiva, del periodo più importante dell'anno musulmano.

¹²⁰ Cfr. A. Zedek, *op. cit.*, pp. 34, 144 e *passim*.

1° digiuno e 27^a
notte di
Ramaḍān

L'AUTRE DANS L'OEUVRE POÉTIQUE ET ROMANESQUE
DE HÉDI BOURAOUI*

GIUSEPPINA IGONETTI

(Napoli)

J'ai choisi de vivre dans les mots
au coeur d'alphabets inconnus
Là où les oiseaux chantent
Leur silence immémorial
Aux quatre coins de cinq
continents

Emigressence

Si une époque pouvait se juger elle-même, le XX^e siècle pourrait-il être défini celui de l'altérité? A partir de cette question et dans le contexte plus général des problématiques de l'«altérité», nous voulons placer l'oeuvre poétique et narrative de Hédi Bouraoui qui, tout comme sa vie même, est emblématique pour sa richesse inégalable d'exemples. Né dans la terre de Ibn Khaldūn, où «on n'appelle personne un Tel, mais fils d'un Tel»¹, il étudie d'abord en France, la «marâtre de [ses] amours»², ensuite aux Etats-Unis, pour débarquer enfin au Canada, où il fait une brillante carrière scientifique et artistique à la York University³.

* Communication présentée au Colloque International «La traversée du français dans une Tunisie plurielle», Université York, Canada, 1995.

¹ Hédi Bouraoui, *Rêverie Maghreb*, in *Echosmos*, Mosaic Press et Canadian Society for the Comparative Study of Civilization, Toronto, 1986, p. 80.

² *Chère Marâtre*, in *La Toison d'or*, Hiver 94, n. 35, Bergerac, p. 43.

³ Pendant dix ans, Hédi Bouraoui a été *Master* du Collège Universitaire Stong. Actuellement, il dirige le Département d'Etudes Françaises à l'Université York. Il a publié dix-huit livres de poésies: *Musocktail*, *Tower*

Enseignant infatigable, Bouraoui renouvelle les méthodes pédagogiques, conduit – parallèlement à sa production littéraire – une réflexion sur la création critique et il fonde un mouvement d'études transculturelles dans le domaine littéraire francophone et anglophone, sans négliger de participer à des colloques, tables rondes, rencontres de poésie dans les cinq continents. Une ardeur intellectuelle et humaniste reconnue par ses amis, ses collègues, ses étudiants et tous ceux qui l'ont connu personnellement ou apprécié à travers ses ouvrages. Au-delà de ses engagements culturels et scientifiques qui l'amènent à transiter sans arrêt dans les aéroports, comme un nomade moderne de notre planète, Bouraoui se sent «condamné à l'errance» par une exigence intérieure qui perçoit l'existence comme une migration incessante à la recherche d'autres cultures, tout en vivant avec sérénité les devoirs et les rythmes de la vie quotidienne dont le rituel constant est «effrayant et rassurant à la fois»⁴.

Cette recherche d'autres cultures caractérise, d'une façon plus accentuée à partir de la fin des années soixante-dix, la plus grande partie de l'œuvre créatrice de Bouraoui, notamment avec *Sans Frontières – Without Boundaries*, jusqu'à *Bangkok Blues*, et le récent recueil de poésies *Nomadaïme*. Tout en se servant de la langue française «sans complexe ni excuse, sans arrogance ni misérabilisme»⁵ il

Publications, Chicago, 1966; *Eclate module*, Editions Cosmos, Montréal 1972; *Vésuviade*, Editions Saint-Germain-des-Prés, Paris 1976; *Sans frontières-Without Boundaries*, Francité, Collection bilingue, Saint Louis 1979; *Haïtu-vois* suivi de *Antillades*, Editions Nouvelle optique, Montréal 1980; *Tales of Heritage I*, Upstairs Gallery, Toronto 1981; *Vers et l'Envers*, E.C.W. Press, Toronto 1982; *Ignescent*, Editions Silex, Paris, 1982; *Tales of Heritage II*, University of Toronto Press, Toronto 1986; *Echosmos*, Mosaic Press et Canadian Society for the Comparative Study of Civilizations, Toronto 1986; *Reflet pluriel*, Presses Universitaires de Bordeaux, 1986; *Emergent les branches*, Livre Bibliophile, Varna 1986; *Zemna Daga*, traduction du français en bulgare, Nerodna Cultura, Sofia 1987; *Poésies*, (Anthologie personnelle), Association Tunisie-France, Sfax 1991; *Arc-en-terre*, Les Editions Albion Press, Toronto 1991; *Emigressence*, Les Editions du Vermillon, Ottawa 1992; *Nomadaïme*, Editions du Gref, Toronto, 1995. Il est également auteur de nombreux essais parmi lesquels *La Francophonie à l'Estomac*, Editions Nouvelles du Sud, Paris, 1995, et de plusieurs nouvelles. Hédi Bouraoui a publié aussi un drame poétique *Immensément Croisés*, Editions Saint-Germain-des-Prés, Paris 1969, et trois romans: *L'Iconaison*, Editions Naaman, Sherbrooke 1985; *Bangkok Blues*, Editions du Vermillon, Ottawa 1994 et *Retour à Thyna*, L'Or du Temps, Tunis 1996, Grand Prix littéraire de la ville de Sfax.

⁴ *Journée typique*, in *La Toison d'or*, cit., p. 58.

⁵ *Rapport à l'écriture*, in *Horizons Maghrébins*, Toulouse, n. 11, 1987, p. 45. Au sein du débat sur l'emploi de la langue française par beaucoup d'écrivains maghrébins, Bouraoui prend une position très équilibrée soutenant que «La langue est un simple outil de communication, un moyen efficace d'ouvrir les portes du monde et de transmettre sa vision. Ainsi le choix d'une langue est personnel, il correspond sans doute à un besoin, un désir d'exprimer efficacement ses propres désirs». Cfr. *La littérature maghrébine de langue*

insère à l'intérieur même du corpus textuel, outre des néologismes surprenants, des éléments linguistiques de beaucoup d'autres langues comme le berbère, la *fushā*, langue arabe classique et la *dārija*, la «langue qui circule», l'anglais, l'italien, l'espagnol, le thaï, qui le revêtent d'une dimension cosmopolite au sens le plus noble du terme.

Hédi Bouraoui opère un brassage ethnoculturel aussi bien du point de vue de l'écriture que de la vie personnelle. Il parvient à absorber harmonieusement des traces de cultures différentes comme celles de l'Afrique sub-saharienne, de l'Amérique latine et de l'Asie, sans aucune marge d'ambiguïté exotique car cette pluralité linguistico-culturelle n'est pas seulement l'écho de son expérience vécue, de sa vie intellectuelle et de son imaginaire, mais c'est aussi une manière de ne pas laisser la France oublier qu'elle a été revigorée par la sève culturelle de ses «fils adoptifs» africains, maghrébins, ontariens, caribéens, vietnamiens⁶. Du point de vue personnel, quand Bouraoui parle de la Méditerranée et de son sang multicolore, il décrit une réalité scripturale, esthétique, philosophique. D'où la possibilité de basculer d'une problématique plus générale et généralisable à une plus individuelle et autobiographique. Il est un nomade de la culture, sa vie court tout au long de frontières mobiles et cette mobilité, ce nomadisme, donne lieu à un terrain envahissable, habité par une force de contamination, puisque dans son expression il n'y a pas une partie de lui qui l'emporte sur les autres.

«L'élan, la mobilité, le désir de voyager à la rencontre de l'étranger ne sont en aucun cas un déracinement.

Aux différences des visages du monde, je mesure mes contradictions voyantes. Elles s'interrogent pour m'enraciner.

Mon hétérogénéité reconnue dans son étrangeté complexe, insaisissable, me donne l'apparence d'un spectre que tout un chacun veut épingle pour identification aux frontières de nos nations»⁷.

En réalité chez lui cohabitent dans un espace dilaté Orient et Occident, Canada et Tunisie, parce que son regard voit tout sous une perspective unique, et c'est justement cette unicité qui lui permet de briser une frontière. Or, briser une frontière n'est pas une chose indolore, aisée, mais un acte violent, voilà où réside le paradoxe.

française et la critique actuelle, in «Actes Congrès mondial des littératures de langue française», Padoue, 23-27 mars 1984, p. 316.

⁶ *Chère Marâtre*, cit., pp. 42-43.

⁷ *Bangkok Blues*, cit., p. 15.

Julia Kristeva affirme que «le 'mot littéraire' n'est pas un *point* (un sens fixe), mais un *croisement de surfaces* textuelles, un dialogue de plusieurs écritures: de l'écrivain, du destinataire (ou du personnage), du contexte culturel actuel ou antérieur»⁸ et Bouraoui laisse migrer les mots d'une langue à l'autre, d'un poème à un roman, sans limites spatiales ni temporelles, avec d'un côté l'intention de rendre les frontières plus mobiles – car la mobilité des êtres et des langues caractérise de plus en plus notre époque – et de l'autre, de rendre compte de la diversité des cultures qui vivent à côté de la nôtre et qui sont susceptibles d'être une force positive en devenant «*the cement holding society together, an integrating factor, but only if we build bridges of understanding*»⁹.

Selon ce critère nous allons nous aussi migrer d'un poème à un roman, et vice versa, à la quête de cette altérité, qui, malgré le peu d'exemples que nous allons choisir, peut apparaître bouleversante jusqu'à l'insoutenable.

Une auto-hétéro-image

Puisque la compréhension, la tolérance et une fraternelle unicité de regard sur la multiplicité des cultures ne permettent pas au poète, quand il s'exprime, d'en laisser une l'emporter sur les autres, alors sa vision du monde, transculturelle et transpoétique, transforme tout en un terrain flou, riche d'une porosité sensuelle. Il faut savoir «toucher» l'Autre, c'est alors qu'on peut le regarder, le séduire, et se laisser séduire, comme dans ce poème:

J'aurais voulu être multiple, m'induire de vibrations
qui s'introduisent en moi sans que je les soupçonne
ou les accuse de pénétration, sans que je lève le
doigt pour signaler leur entrée ou leur éjaculation.
Un carrefour plus complexe de civilisation. J'ai
encore soif de voix...¹⁰

Par la voix le *Je* reconstitue son image et s'accomplit dans l'Autre, selon une dialectique inéluctable. La «soif» de cette voix, ce désir d'avalier la parole, est une constante que nous retrouvons aussi dans *Bangkok Blues*:

⁸ Julia Kristeva, *Σημειωτική Recherches pour une sémanalyse* de Julia Kristeva, Paris, Seuil, 1969, p. 83.

⁹ Hédi Bouraoui, *Transcultural Networking in Canada*, C.I.D.E.C., Université de Paris XII, I.P.E.C., Université de Rouen, n. 5, 1989, p. 3.

¹⁰ *Cross-Culturel*, in *Echosmos*, cit., p. 34.

«Cette soif de paradoxes pluriels nous donne la force de nous mouvoir sur cette terre qui ne sera jamais possédée.»¹¹

Finalement il s'agit d'une soif absolue de l'Autre et de l'Ailleurs qui conduit à un état de purification intérieure et qui invite le *Je*, au cours du voyage initiatique vers l'Autre, à se libérer des obstacles qui peuvent altérer la connaissance de l'Autre et par là même de Soi:

Je rêve... Etre un simple mortel
qui passe sa vie dans les Hôtels du Monde
Sans identité¹²

L'anéantissement de l'identité est le résultat d'un jeu de dédoublement plutôt insolite car il aboutit à souligner l'existence du double qui est dans chacun de nous. «Je regarde l'autre en moi – nous dit Annie Anzieu –, non pas avec passion, avec désir. Simplement, je veux le voir en moi germe de lui-même encore enclos dans la coquille non ébréchée d'un inconscient redoutable»¹³.

L'Autre et le Moi: deux identités en situation spéculaire. Il est impossible d'éduquer la perception du Moi sans déclencher la perception de l'Autre. Et pourtant l'Autre est à découvrir entièrement, au fur à mesure, par étapes, par degrés, jusqu'à le rendre égal au Moi et en même temps différent du Moi.

«Non, pas se soustraire, s'additionner en restant soi-même, pour être sans cesse changé, modulé. Mon destin ternaire, africain, européen, américain s'imbrique à merveille dans cette Asie extrême orientale, carrefour de tant de connaissances séculaires dans leur dispersion»¹⁴.

Ne s'agit-il pas, aussi bien dans le poème que dans le texte romanesque, de la création d'une «auto-hétéro-image»?

Une auto-hétéro-géographie

L'identité, tout comme l'altérité, est une donnée variable: pour un individu comme pour une société il est impossible de rester inchangé dans le temps et dans l'espace. L'identité fait-elle partie de l'ordre de l'individuel ou du collectif? Du temps ou de l'espace? Et dans quelle mesure? Pour répondre à ces questions et

¹¹ *Bangkok Blues*, cit., p. 14.

¹² *Crucifié*, in *Echosmos*, cit., p. 28.

¹³ Annie Anzieu, *La femme sans qualité. Esquisse psychanalytique de la féminité*, Paris, Dunot, 1989, p. 21.

¹⁴ *Bangkok Blues*, cit., p. 14.

au-delà de toutes les différences de lieux, temps et genres littéraires, il nous semble intéressant de cueillir une lueur commune entre la pensée de Bouraoui et celle du poète arabo-iranien al-Hamaḍānī qui écrit:

*Je suis celui qui voyage à travers les pays
Celui qui traverse l'horizon
Je suis la toupie des temps*¹⁵

Mais cette lueur s'évanouit dès que al-Hamaḍānī, pour souligner la capacité du protagoniste de ses Maqāmāt à s'adapter aux situations difficiles et à se déguiser en fonction des besoins, ajoute

*Moi, tout comme le temps change
change mon lignage.
Mon lignage est dans les mains du temps,
s'il l'opprime, il se renverse.
Au soir je suis un nabatéen
et au matin un Arabe*¹⁶

Bouraoui, au contraire, refuse d'être classé

Même dans la famille des crustacés

préférant être appelé «oui», mais un

Oui neutre
sans rime ni Maison
Qui nie toutes les fortunes
les étiquettes et les Nations
et les Nationalités
Source de haine
et d'immortalité¹⁷

L'Autre et donc l'Altérité pourrait devenir une sorte de *métalangage* dans le contexte poétique de Hédi Bouraoui? Nous croyons volontiers que oui, si l'on considère l'Altérité porteuse de sens. Il s'agit d'une altérité «intimement étrange» à la langue poétique, car l'Autre est à l'origine de la langue. Voilà pourquoi le texte poétique ne dénomme ni ne détermine l'Autre mais l'indique en tant qu'essence, que *oui neutre*.

¹⁵ al-Hamaḍānī, *Le Maqāmāt*, Tomo I, Arièle, Milano, 1995, p. 64, que j'ai traduit de l'italien.

¹⁶ *Ibidem*, p. 113.

¹⁷ Hédi Bouraoui, *Crucifié*, cit.,

Nos considérations ne veulent pas parvenir à la négation du lien naturel, primordial, qui unit Bouraoui à la Tunisie (dont témoignent des poèmes tels que *Rêverie Maghreb*, *Carthage*, *la Khamsa triomphante*, pour n'en citer que trois). Ce cordon ombilical remonte à la surface par endroits, en vers nostalgiques, parfois scandés par le souvenir d'arômes et de saveurs traditionnels du monde maghrébin:

J'ai retrouvé l'Harissa de mes ancêtres
Et dans l'enchiladas je n'ai pu naître
qu'à moitié
Le piquant en traître s'est déclaré
Dans mes entrailles
Pendant que la soif attisait le feu
Des souvenirs galvanisés par la distance¹⁸

La dimension alimentaire avec ses goûts et ses arômes constitue ici son propre système de signes et de signifiés qui s'ajoute à celui du signifiant: c'est la façon la plus directe et efficace de nous transmettre la saveur d'une «altérité intime» nouée avec l'espace tunisien. A partir de sa terre natale le poète répand dans un jeu de reconnaissance et de découverte, toute sa «maghrébinité», son «africanité» et sa «méditerranéité»:

Ma Méditerranée: Sfax où je suis né
Ariana ou Moulinville, mon quartier à
quelques pas de la mer
accueille l'arc du golfe qui sait
que de l'autre côté, Kerkennah, Djerba,
Carthage, Tunis
Alger, Oran, Ceuta, Tanger... Ma Maghrébinité
Racine et tête d'un continent, IFRIKIA
consciente de son identité, fascine mais se trouve souvent
occultée
par cette ombrelle qui lui coupe l'horizon: Palermo, Napoli,
Roma, Genova, Nice
Marseille, Barcellona, Valencia, Malaga... Cette EUROPE
qui nous sert de chapeau culturel, comme si nous n'avions
ni esprit ni peau¹⁹

Les localités nord-africaines citées dans le poème renforcent l'identité de l'auteur, tandis que les occidentales – tout en appartenant au même monde méditerranéen, dont Bouraoui se sent partie intégrante– expriment l'altérité

¹⁸ *Passage*, in *Arc-en-Terre*, cit., p. 70.

¹⁹ *Mame-Di-Terra-née*, in *Poèmes*, Sfax, 1991, p. 106.

représentée par l'Europe, puissance coloniale d'antan, qui a continué à s'imposer comme modèle économique et culturel. Le *Je* est dans une perpétuelle reconnaissance physique et géographique et son mouvement dialectique se développe de l'intérieur du corps vers l'extérieur, aussi bien qu'à l'inverse. La conception bouraouienne de l'espace renvoie sans arrêt d'un territoire à l'autre, sans demander une reconnaissance précise des limites, des frontières. On pourrait peut-être avancer l'hypothèse d'un espace horizontal du monde, où Bouraoui découpe – bon gré mal gré – des limites non nécessairement géographiques, mais spatiales, car aucun espace n'est possible ou pensable sans limites. Au-delà de la fonction géographique explicite qu'ont tous ces espaces bien définis, n'oublions pas que si Gênes est la ville où Christophe Colomb a vu le jour, à Tunis est né Ibn Khaldūn, et de même que Naples est la ville natale de Giovanni Battista Vico, à Ceuta –on dit– est né al-Idrīsī et à Tanger Ibn Baṭṭūṭa. Concevoir une ville comme non seulement une entité géographique qui implique la sédentarité mais surtout comme un point de départ pour un ailleurs aussi vaste et lointain que possible, nous permet d'élargir progressivement jusqu'à l'infini tout espace géographique et mental.

En dilatant ainsi l'espace géographique on parvient à une perte de repères et donc à une mise en question de l'identité:

«Je me remets en question. Suis-je venu insulter les lieux sacrés du différent? Est-ce que je vis l'écho parfait de l'éventail ouvragé de mon esprit? (...)

Aurais-je oublié la furie outrancière de mon Amérique prospère qui souffle un vent inéluctable de croissance robotique et d'erreurs humanisantes sur le monde entier? (...) Et les déserts de mon Afrique grignotent les restants d'oasis en mal de survivance, susurrent de piètres appels enrubannés de désastres et que nul n'entend.

Cette terre tierce, malade de ses dirigeants, marie le défaut du manque et l'exaltation du surcroît.»²⁰

Afrique, Amérique, Asie, peut-on parler de triangle territorial? Sûrement du point de vue géographique mais non de celui linguistique parce que le français colonial– tunisien, l'arabe, le franco–canadien, toutes les variétés d'anglais²¹, les

²⁰ *Bangkok Blues*, cit., p. 10.

²¹ «Dans ce palais de la croyance, une seule lingua franca utilisée, l'anglais.

Tour de Babel à stridence pseudo-unique où cahotent les accents rocamboliques et les tonalités de l'arabesque, anglais-thaïlandais, anglais-chinois, anglais-indien, anglais-japonais, anglais-congolais, anglais-javanais, anglais-philippin, anglais-russe, anglais-hongrois, anglais-malais, anglais-arabe, anglais-bulgare, anglais-grec, anglais-italien, anglais-roumain, anglais-tamoul, anglais-anglais, anglais-américain.

Confusion de langues dans le va-et-vient de l'ego». Ibidem, p. 82.

différentes langues et dialectes asiatiques sont brassés dans une tour de Babel, au sens borgesien du terme, dans une ivresse qui se libère des entraves terrestres et fait dire au poète:

Or, ma danse vitale veut transmettre ce qui résiste aux mots.

Et ma conduite sème des malentendus dont les péchés peuvent être mortels.

Comment puis-je narrer ma Thaïlande avec mes mots d'Occident?

Une connaissance à l'infinifit pour pouvoir conjuguer aux temps grammaticaux d'une langue inconnue.»²²

Ne sommes-nous pas alors les victimes potentielles d'une imminente catastrophe géographique et linguistique?

Toute l'oeuvre Bouraouienne est parsemée de noms de continents, de nations, de villes, de fleuves: on dirait que parfois il le fait exprès pour brouiller les pistes. Le roman *Bangkok Blues* pivote autour de trois lieux narratifs: Bangkok, Ayutthaya et Chiang Mai qui sont mélangés sans arrêt aussi bien avec d'autres lieux de l'univers mental et géographique bouraouien qu'avec celui historico-artistique de la Thaïlande. Pourquoi cette volonté de désorienter? Peut-être parce que sa problématique d'ensemble, d'ordre spatial, ne lui permet pas de s'identifier dans une origine possible. Le déplacement frénétique et désordonné des coordonnées spatio-temporelles nous permet de comprendre le fonctionnement d'une littérature extra-spatiale, non seulement du point de vue géographique, mais aussi esthétique. Il nous semble utile de souligner que nous sommes en face d'un écrivain maghrébin qui opère dans un espace et dans un contexte extra-maghrébin, non seulement géographique mais aussi idéologique et philosophique.

Hédi Bouraoui, tout en défendant l'idée que chaque peuple est fait d'une vie et d'une vitalité, d'un mouvement et d'un renouvellement, mais surtout d'une humanité riche d'éléments changeants et complémentaires, susceptibles de créer une culture vivifiée grâce à la rencontre de l'Autre, parvient à montrer l'aspect le plus aplatissant de la mondialisation:

«Les souliers en plastique font la nique aux rayons des saucissons.

Les salopettes pudiques rayonnent mieux que les Lacoste et leurs dragons. (...) Une voix nasillarde amplifiée narre une histoire décousue que personne n'écoute. Elle est en compétition continue avec une musique indistincte, déroutante, rythme occidental à l'américaine qui prend le dessus, rythme oriental serpentant à la thaïlandaise. (...)

Paradoxe de l'Asie électrisée de réjouissances et polluée par une modernité importée et sa piètre décadence.»²³

²² Ibidem, p. 20.

²³ Ibidem, p. 111.

Par mille choses infimes ou capitales on peut démontrer son identité, mais il faut aussi savoir la protéger comme un bien précieux, on risque sinon de trouver partout les mêmes marchandises, la même civilisation ou la même barbarie, la même pollution, le même triomphe de l'objet fait en série, le même kitsch volontairement effronté.

La géographie du corps

Les concepts de voyage, ville et altérité sont étroitement liés. Dans *Bangkok Blues* il arrive à parler de «femme-cité»²⁴, c'est-à-dire, la ville vue à travers des images corporelles poussées jusqu'à des «graphies continentales»²⁵. La relation corps-ville est très étroite: quel corps est refusé par la ville et lequel y est accueilli?

«Le centre ressemble à une mangue juteuse qui résisterait à toute ouverture, puis le reste s'effiloche en canaux, esplanades, belvédères, ruelles et rivières, fleuves et mer. Un tout mouvant, sans limites. Un dispersement qui garde ses prérogatives. Nul regard ne peut embrasser les faux-fuyants d'une topographie illogique, remontée comme une mécanique de tous les temps. Rien pour séduire, ni attirer...»²⁶

Ce passage montre bien une structure urbaine érogène et concentrique dont les cercles se ferment sur le plaisir qui, d'un intérieur pulpeux et vaginal, va vers un extérieur fluide, dilaté et dilatable, sans membranes de séparation. La Thaïlande est une terre fluviale, amphibie, gouvernée par les caprices de quatre fleuves et qui dit fleuve dit aussi rives et dérives, et dans cette «liquidité» il est facile de penser le corps de la femme qui se fond dans celui de l'Autre dans un écoulement réciproque. Koï, (singulière assonance avec le parfait *coii* du verbe latin *coire*) est l'altérité accueillante, chair concrète, merveilleuse citadelle de métaphores – «Koï ma capitale», «Koï femme cité fluviale» – qui guide ce Virgilius multiculturel (un Virgile moderne²⁷, certainement, mais l'on pourrait penser aussi au mot latin

²⁴ «Comment puis-je trouver les mots pour te décrire, toi, femme-cité, ta géographie mentale, ton corps infini dans sa beauté, tous les chemins que tu me fais inventer sous tes chemisiers austères, ta jupe noire et le sourire que tu portes comme un bracelet?» Ibidem, pp. 16-17. Le concept de la femme-cité revient aussi à la p. 91.

²⁵ Ibidem, p. 93.

²⁶ Ibidem, pp. 11-12.

²⁷ «Aujourd'hui Virgile, pour Virgilius égaré dans les canaux d'une Ayutthayâ qui crache encore son feu du passé, comme un dragon furieux au bord de l'abîme.

virgula, puisque le protagoniste choisit de vivre l'amour «comme une virgule, le temps unique d'une pause sans poser de limite aux coeurs qui s'enlacent») dans le Paradis / Enfer thaïlandais où, parmi les temples richement ornés et les voies d'eau grouillantes de vie et d'activités, on célèbre le réveil du désir et son exaucement. A travers l'amour de Koï le poète épure son esprit en plongeant dans un voyage intérieur où il retrouve le contact avec son Moi profond et s'enivre dans cet accueil total qui anéantit les limites entre chair et âme et qui conduit à une union «sensuelométhaphysique». L'érotisme lu à travers la conception de l'espace géographique permet de donner une identité physique, une chair aux personnages grâce au regard du lecteur qui devient spectateur-voyeur et donc aussi compagnon de voyage.

Le corps de Koï, est l'élément «autre» qui permet le jaillissement de l'écriture, et les pages que cette graphie couvre sont le parchemin le plus noble que la nature puisse offrir: la peau.

«Et moi, je rêve de feuilleter ta peau, de déplier ton aquarelle bangkokienne en cet hiver de chez vous qui ressemble au printemps. (...) Ainsi nos corps textes se lament d'incantations que les bonzes ne peuvent pas réciter»²⁸.

Le corps est perçu dans le bruissement de la vie quotidienne, pris dans l'isolement de son individualité, lu dans l'immobilité qui lui impose l'écriture, le souvenir ramène ses déambulations répétitives dans l'espace de l'altérité en s'en appropriant d'une façon singulière. Il suffit d'un seul changement de perspective pour que le regard démontre son incapacité de voir le corps et ses attitudes. Ce corps tacheté de regards, modulé à l'infini sur le clavier des personnalités et des cultures, est éveillé à une parole tantôt imperceptible tantôt criante:

«...il reste parfois, perdue dans la foule, une Koï qui connaît les limites de son corps vierge, bouclé pour l'hymen dans la foi et la naïveté (...) Quand il se prend à l'orée du rôle des jouisseurs, le plaisir s'écrit cri dans la chair et, sans qu'on le sache, chaque artère, chaque veine se met à prier Eros pour son salut»²⁹.

L'exultation du corps de Koï exprime le désir, si éphémère soit-il, et qui dit désir dit séduction mais la séduction implique un objet, l'Autre. L'instance de

Suis-je au paradis perdu d'un amour qui veut être entendu?

Suis-je dans l'enfer où l'espoir piège les corps torturés?

Suis-je dans le purgatoire de l'attente qui veut bien croire à la renaissance d'un nouveau siècle?» Ibidem, p. 44.

²⁸ Ibidem, p. 39

²⁹ Ibidem, p. 53

l'Alterité se manifeste sur deux niveaux: concret, sensuel et abstrait, métaphysique:

«Cette union n'est pas une communion au sens religieux mais sensuel métaphysique, élan globalisant qui ajoute, sans additionner, où l'on se perd totalement dans l'autre pour se retrouver»³⁰.

Koï est douée d'une double altérité: elle est l'Autre mais elle est aussi la femme, l'autre sexe, et si on ne lie pas la pulsion à la sensualité ce qui en ressort c'est l'inachèvement de l'individu.

«Son corps, seul moyen de transmettre de visu cette unité indissociable, quintessence des émois, n'est pas un miroir déformant ou fidèle, il est mon corps, revers de l'idem.

Koï marche, résurgence éphémère de ses pays extrême-occidentalisés. Elle signale l'absence et moi, de mes mains extrême-orientalisées, je l'accueille, vide infini, dernière matrice où nos ponctuations interactives iront se fondre»³¹.

Peut-on définir *Bangkok Blues* un «memorandum» de l'amour, de l'érotisme, de la naissance et de la mort³²? Oui, mais à condition d'avoir du roman une perception double: la première concerne l'intelligence et consiste à dénicher tout au long des 14 «canti», toutes les facettes de l'altérité; la deuxième concerne la sensibilité et la capacité mentale de voyager et de jouir en se laissant guider par Virgilius.

Dans cette partie de l'Asie extrême-orientale, «carrefour de tant de connaissances séculaires dans leur dispersion»³³, où faire l'amour n'est «ni agressif, ni victorieux, ni linéaire, c'est se contenter de prodiguer du bonheur sous le regard d'autrui, c'est déployer son corps à la rotondité des sensations qui se veulent récit approuvé»³⁴, encore une fois le «Je» nomade qui a parcouru l'Afrique, l'Europe, l'Amérique, les Antilles, s'enrichit d'autres tonalités, absorbe d'autres vibrations, tout en restant soi-même, sans se sentir jamais déraciné, mais incapable de s'arrêter, poussé par cette dévorante «soif de paradoxes pluriels» qui lui donne la force de bouger «sur cette terre qui ne sera jamais possédée»³⁵ et qui est une invitation permanente à découvrir cette part d'étrangeté insaisissable au cœur de toute identité.

³⁰ Ibidem, p. 53.

³¹ Ibidem, p. 129.

³² «- Moi, j'ai compris cet amour anouï vécu dans une plongée et qui laisse une seule trace sur la mer, calme ou houleuse: avoir conjuré dans l'inconscient l'obscur désir de naître et de mourir.» P. 156.

³³ Ibidem, p. 14.

³⁴ Ibidem, p. 106.

³⁵ Ibidem, p. 14.

Le voyage chez l'Autre

En parcourant les grandes lignes de *Bangkok Blues*, nous nous demandons si et jusqu'à quel point Bangkok est une destination improbable. Cela était certain avant que n'apparaisse le tourisme de masse; or Virgilius, notre *Je* énonciateur, n'y va pas en tant que touriste³⁶, mais en étranger, ce qui est bien différent, et avec un but précis:

«Je ne prépare pas un voyage exotique pour me dépayser! Je porte en moi cette bonne dose d'inconnu qui cherche à percer un autre inconnu. Je suis en terrain familier. Ce voyage en Asie m'offre mon premier contact avec cette région de la terre qui a hanté mes rêves. Cette parti du monde dort en moi, va se réveiller, essayer de repérer dans un perpétuel questionnement d'accidents verbaux ces inconnues qui articules une parole dans l'espace des surprises insolites»³⁷.

Le passage traditionnel d'un plan général à un plan plus spécifique qui caractérise les romans «classiques» et qui permet de lier une situation géographique à un sentiment et à une action, est ici absent. Quelle hypothèse peut-on vérifier alors dans un roman où il n'y a pratiquement pas de descriptions? Sur quelles situations narratives se focalise l'écriture? Le temps, l'espace, le voyage, le langage, la pulsion érotique. Toutes ces données peuvent-elles être reconduites à une Altérité globale?

Le roman s'ouvre sur le moment de l'atterrissage, après treize heures de vol et six fuseaux horaires en moins. Ainsi commence la chronique d'un voyage dans un pays différent par son climat, sa nourriture, son espace, ses gens. On s'attendrait alors à des comparaisons de paysages, de villes, ce qui donnerait un certain goût exotique, de carte postale. Non, aucune description; quant à l'exotisme, il n'est cité que pour être raillé³⁸. Aucun paysage non plus: les cartes postales imposent des images trop définitives, la vision d'un monde saturé, fermé. Virgilius, au contraire, se veut extérieur, dans un espace onirique fluctuant, éloigné parce qu'à la dérive par rapport au monde connu. Il s'agit d'un anéantissement de sa propre identité par la longitude, la latitude et toutes les autres dimensions du corps, aussi bien sensibles que contingentes. Les moments les plus fascinants sont cachés dans les plis de la narration, de l'entre-deux, dans les hésitations, les temps morts, les

³⁶ «Je suis en terre promise aux tractations de flashes, *instamatics*, et j'essaie de déchiffrer les dérivés dans cette démocratie amoureuse sans cesse assaillie par ses propres touristes militaires...» Ibidem, p. 94.

³⁷ Ibidem, p. 20.

³⁸ «Mieux valait céder à cet assistant permanent des Affaires étrangères, qui n'a retenu de ce paysage où le cocotier est roi et la banane reine, que la houle de tes hanches.» Ibidem, p. 68.

réflexions inattendues et bizarres, dans le chaos du mouvement à l'intérieur d'un espace nouveau et inconnu. Virgilius vit suspendu entre une vie commune et non commune, serait-il alors le sujet d'une confession ambiguë? D'une autobiographie niée³⁹? Notre *Je* ne peut pas en prendre l'apparence, il y a trop de différences et donc il est tout de suite identifié et identifiable. Virgilius, grâce à cette distanciation, a une parole régénérée, granitique, mais il risque de buter contre une langue limitée, inadéquate, âpre:

«Ici point de Virgilius. Le fou du village m'accueille, volubile en sa langue maternelle, où j'apprécie l'allongé des voyelles et la retenue des consonnes obsidiennes»⁴⁰.

Le travail de l'écriture nous amène alors jusqu'à une parole nue, capable de nouer des liens avec l'Autre. Le choix du nom Virgilius réside peut-être là aussi, car, comme dans une *Divine Comédie* asiatique, il favorise, facilite la transition vers l'Autre. Sommes-nous alors devant un cahier de voyage? Pas tout à fait. Les journaux, les récits, les croquis, représentent tout ce qu'il y a de plus essentiel pour l'étude, l'approche, la vision de l'Autre, mais pour Virgilius ce pays est et reste un pays chimérique qui l'attire dans et par ses profondeurs au point d'arriver à susciter un orgasme, une pénétration, une compénétration intime. L'Autre peut devenir ainsi une chose charnellement indéfinissable et incontrôlable, comme dans ce passage:

«A-t-il le droit, sans se trahir, de posséder la chair anonyme, la vulve de texte sans amour, le clitoris des disjonctions passionnelles sans toucher de son propre doigt la fin du non-retour? (...)

Qui aurait dit que Virgilius tisonnerait de son silex la pulpe des racines fraîches et révolues?»⁴¹.

Sur la base sensorielle du toucher se construit un objet interne fondamental autour duquel peut alors se former une enveloppe de peau tactile puis visible, par extrapolation du toucher à la vision⁴². Cette vision «corpscentrique», «phallogocentrique» ou «vulvocentrique» possède une force de gravité qui mène vers l'intérieur. De là l'exigence d'une «visibilité» radicale, d'un regard viscéral qui «remplit l'âme d'une senteur inédite»⁴³ et qui fait basculer en même temps le baricentre de l'activité créative vers l'Autre et l'Ailleurs en mettant aussi bien le *Je*

³⁹ «Tu es l'unique témoin, toi, Koï, mon autobiographie plurielle, car je suis né en toi, amour serein dans tous les mots éteints.» Ibidem, p. 36.

⁴⁰ Ibidem, p. 116.

⁴¹ Ibidem, p. 100.

⁴² Passim, Annie Anzieu, cit., p. 26.

⁴³ *Bangkok Blues*, cit., p. 22.

que le lecteur dans un entre-deux, dans un espace entre deux extrêmes. Ce travail sur le corps et la tentative d'y entrer pour accéder aux mystères de l'Autre permet-il de dépasser le stade de la séduction pour rejoindre – sous le signe de l'érotisme – la fusion du Moi et de l'Autre? Nous croyons que oui:

«Nos corps se délaçant. Une volupté miroitante mouille les peaux en érection. Suprême alliance jamais entendue par aucune oreille interne. Aucune séduction. Intrépides, les masques tombent. C'est la démesure qui incendie le globe»⁴⁴.

Incendie, intensité du plaisir: la sensualité volcanique, cette force incroyablement puissante est traitée comme si elle était une forme abstraite, parce que perçue en tant que forme expressive, de langage. Est-ce bien un témoignage émouvant de désir, de séduction qui appartient à la nature corporelle, à la sensualité, au plaisir? Il faut dessiner lentement, à deux, un labyrinthe⁴⁵, qui à chaque coude du chemin débouche sur un espace inattendu, ouvert. Comme dans le poème *A la rame* où il ne s'agit pas d'un corps qui serre l'autre dans une étreinte, mais d'un corps perçu comme moyen pour pénétrer dans l'Altérité et plus il s'enfonce plus le tissu sémantique est défaillant:

Tu pénètres le ciel de ma bouche
L'arrondi de l'amour lisse les houles
Nos arcs-en-âmes perdent leurs frontières⁴⁶

Appartenance-altérité: un billet aller-retour

Si par commodité nous définissons *Bangkok Blues* un récit de voyage, il faut ajouter qu'il s'agit d'un voyage qui reste de toute manière secret, car le personnage est sans cesse projeté dans d'autres lieux. On dirait que sa façon de parcourir l'espace est une habitude, sans jamais la peur de violer l'intégrité d'un territoire physique, géographique, mental, sexuel. Le roman s'ouvre sur une impalpable mais claire ivresse de l'arrivée: mille indices montrent que non seulement on glisse vers l'Autre, mais aussi vers l'Ailleurs, tout comme dans un dessin d'Escher, où les formes glissent l'une vers l'autre. Quelle tendre ivresse que celle de s'offrir au

⁴⁴ Ibidem, p. 139.

⁴⁵ «Que fait Koï pendant que je parcours le labyrinthe des sensibilités intercontinentales réunies par (...) les satellites aux carrefours étoilés, par les modules de mémoire et d'amour dans l'orbite planétaire qui enregistre à peine les balbutiements orientaux, occidentaux, africains, asiatiques, ces mélodie cathodiques?» Ibidem, p. 94.

⁴⁶ *Nomadaime*, cit., p. 82.

vent d'un autre lieu! Seuil traversé avec beaucoup de simplicité, légèreté, naturel, ce qui n'est pas toujours facile. Les frontières sont des objets étranges: elles n'ont pas d'existence matérielle et pourtant elles peuvent être insurmontables, comme lorsqu'on se cogne violemment la tête contre une porte vitrée qui, parfaitement propre et transparente, semble inexistente. Cette ligne peut ainsi se revêtir d'une «deuxième nature», tout dépend de son pouvoir imaginaire et imaginatif: barrière de défense ou tremplin vers la liberté? Et cette frontière ne pourrait-elle pas être aussi une ride essentielle sur le visage d'une unité profonde? Est-il légitime alors de se demander jusqu'à quel point tout aéroport et donc toute frontière, tout taxi, tout hôtel ne représente pas un seuil, une césure, une fracture entre l'ici et l'ailleurs et jusqu'à quel point l'action de débarquer dans un aéroport, de monter dans un taxi ou de franchir la porte d'un hôtel est un geste inaugural qui sépare deux espaces et deux temps. Où réside alors la limite de la limite? Dans l'entre-deux? Un autre espace, un autre temps, un autre corps: tout est dédoublé car être en deçà et au-delà du seuil implique que l'on se dit et se perçoit dans l'Autre. Notre *Je* rencontre Koï sur un bus⁴⁷, ce moyen de transport est peut-être explicitement choisi pour montrer un lieu de mouvance capable de réunir des histoires et des personnages différents par des rencontres provisoires. Dans tout cela il y a le jeu du hasard, du destin, de la coïncidence qui permet en même temps de générer des opacités et de détruire des apparences, des hypocrisies.

«Ainsi, j'ai déambulé dans la foule du bus. Deux heures de pèrades à travers Bangkok, sans défaillir ni me sentir mal. Au contraire, j'étais dans le réel de mon destin qui me portait vers l'inconnue: au tournant d'un regard, le sourire de Koï»⁴⁸.

L'altérité, le sourire de Koï est comme un impératif qui le mène, par l'usage des jambes d'abord et du bus ensuite, dans un espace inconnu. Cette fascination perdure le long du roman d'une façon générale, durable, compulsive et passionnelle. Cela nous amène vers un mouvement d'oscillation qui permet le dévoilement à la fois de la culture de l'autre et de soi. A cet égard la Thaïlande n'a pas le monopole d'une altérité radicale, le Maghreb, l'Afrique sont tout aussi captivants. Cette espèce de transversalité géographique permet de palper aussi bien l'Altérité que l'Identité pour voir si elle se perd, s'enrichit, s'invente. Voilà pourquoi, pour le poète qui vit depuis plus de trente ans au Canada, le lien avec

⁴⁷ «Et voilà, Koï, rencontrée par hasard dans un bus, le soixante-dix-sept. Elle accepte de me montrer, à moi l'étranger, le chemin de Silom.» Ibidem, p. 23.

⁴⁸ Ibidem, p. 41.

tout le continent africain reste tout aussi fort: une masse explosive de levure qui a créé plusieurs peuples et cultures, dont il a toujours encouragé la connaissance «sans tenir compte des frontières géopolitiques imposées par le colonialisme».

Le poème *Baobab Archive de ma pensée*⁴⁹, où il n'y a aucune divergence entre poésie et engagement, nous aide à mieux comprendre la véritable envergure de la dimension africaine de Bouraoui:

Baobab Archive de ma pensée...
Déluge de ma sagesse innée
Piteusement subvertie par mes frères africains
Arrogamment déboussolée par tous les Etrangers

Et mon Continent natal poursuit sa marche
Arrière dans l'épaisseur de la nuit
éclairée parfois de chicaneries outrancières⁵⁰

Du jeu complexe des images et des références aux souffrances des noirs d'Afrique, conduits comme esclaves dans le Nouveau Monde, souffrances infligées non seulement par le colonialisme mais aussi produites par les déchirures et les conflits au sein de l'identité africaine, jaillit une parénèse éthique tournée vers une découverte des racines de notre civilisation, une meilleure compréhension entre les peuples et la réduction des distances entre nous et l'Autre, puisant ainsi à l'intérieur de nos consciences tout comme «l'arbre de mille ans» trouve sa survie dans les profondeurs de la terre.

Impossible de brandir tes branches de savoir
Baobab Archive de ma pensée...

Quand l'Occident garrotte tes fleuves
de videotapes mensongers parcellés
Rubans en fleurs ornant les cadeaux-pièges

Baobab Archive de ma pensée...
Impossible de s'abriter sous l'ombre de tes feuilles quand,
Sur ton sol, on se méfie encore de tes racines qui puisent
Loin ton eau vitale
quand on cherche à t'irriguer du plasma pollué
Recueilli dans les pays-poubelles du développement

Prestigieuse dans les mémoires, ton histoire
Baobab Archive de ma pensée... flamboie

⁴⁹ In *Echosmos*, cit., pp. 82 – 84.

⁵⁰ Ibidem, p. 82.

Ses milles et une couleurs au-delà des océans
 Tes rêves éclatés jadis charriés sur les négriers de la douleur
 Battent aujourd'hui les tambours de la concorde
 Tendresse de naufragés Seule à colmater la «pax-Americana»⁵¹

Dans ce texte l'altérité se construit aussi dans une zone d'espaces et d'intervalles qui permet une polyvalence sans unité possible parce que éclatée. Ceci dit, il est facile de jeter un pont entre cette polyvalence éclatée et l'écriture spéculaire, de façon à rendre évident l'entrelacement entre l'Un et l'Autre qui donne lieu au *Je*, générant ainsi une série plurielle sans origine ni fin: Baobab Archive de ma pensée. Ce refrain comporte une structure ouverte qui suggère le devenir de la parole poétique⁵² qui renaît sans cesse.

Tout comme les graines du baobab, disséminées «aux quatre vents de l'exil», les Africains ont fécondé d'autres cultures – et, dans certains cas, en ont été fécondés à leur tour – assez rapidement, comme aux Etats Unis, où le Christianisme, proposant une alternative métaphysique au désir de liberté des esclaves, d'un côté a rendu leur vie plus supportable, mais de l'autre a contribué à effacer les traditions anciennes et le désir de retourner en Afrique, devenue ainsi une «terre étrangère». L'Autre est aussi le Pluriel, le Plurilinguistique, le Plurinational et le Polyphonique. Malgré toutes les transformations du milieu, dans la musique et dans la danse, les vers, les rythmes et l'harmonie ont gardé pendant longtemps – et dans certains cas encore aujourd'hui – leur caractère africain.

Hédi Bouraoui, en visitant la Martinique, la Guadeloupe et Haïti, après avoir vécu aux Etats-Unis, se sent chez lui parce que c'est là qu'il trouve un «écho fondamental de son cheminement personnel, européen, et nord-américain»⁵³. Au Brésil, en Guyane, à Cuba et à Haïti, beaucoup de traditions africaines sont restées presque intactes plusieurs siècles après le départ de l'Afrique, en particulier dans la

⁵¹ *Ibidem*.

⁵² «Etudier le statut du mot, cela signifie étudier les articulations de ce mot (comme complexe sémique) avec les autres mots de la phrase, et retrouver les mêmes fonctions (relations) au niveau des articulations de séquences plus grandes. Face à cette conception spatiale du fonctionnement poétique du langage, il est nécessaire de définir d'abord les trois dimensions de l'espace textuel dans lequel vont se réaliser les différentes opérations des ensembles sémiques et des séquences poétiques. Ces trois dimensions sont: le sujet de l'écriture, le destinataire et les textes extérieurs (trois éléments en dialogue). Le statut du mot se définit alors a) *horizontalement*: le mot dans le texte appartient à la fois au sujet de l'écriture et au destinataire, et b) *verticalement*: le mot dans le texte est orienté vers le corpus littéraire antérieur ou synchronique.» Julia Kristeva, cit., p. 84.

⁵³ *A la recherche de l'Africanité*, in *Notre Librairie*, n. 96, Janvier – Mars 1989, p. 54.

religion, la magie, la musique et la danse, bien que la culture euro-américaine ait inévitablement influencé d'autres secteurs de la vie de ces pays.

Ainsi, ce qui pouvait être seulement une rencontre avec l'Autre devient pour le poète comme un passage devant un «tableau miroitant» de Michelangelo Pistoletto: le miroir montre ce qui est derrière, le temps, il fait revivre ce qui a été vécu. La perspective est double, on voit de dos et les doubles se ressemblent, s'appartiennent et arrivent à se confondre. L'identité spéculaire implique de se perdre pour se retrouver et Bouraoui, en découvrant les Antilles, se perd dans le temps qui semble s'arrêter:

J'ai bu le jus de ta canne à sucre
 Et j'ai cru boire le leghmi
 Des palmes de mes ancêtres⁵⁴

et il se retrouve dans la souffrance des frères de la diaspora africaine:

Ici je ne suis plus l'exilé à priori
 Je retrouve la parole de mes frères⁵⁵

C'est la parole du poète qui est tantôt âpre, explosive, foudroyante, tantôt désolée, enveloppante, musicale, mais toujours et en tout cas, parfaitement consciente de son pouvoir. Il ne s'agit jamais d'une couche de vernis superficielle, mais d'une substance, chair de sa pensée, de ses idées, de ses convictions, de ses peines, de ses interrogations sur la vie et sur l'histoire. S'il est bien vrai que la poésie est une communication *écrite* qui demande la jouissance d'une lecture *silencieuse*, il est vrai aussi que *Les globules de ton île*⁵⁶ plus que tout autre poème, exige que la voix de Bouraoui même fasse quitter l'immobilité du papier pour crier la colère d'un sentiment authentique, provoqué par la vision de la douleur, de l'oppression et de la misère:

Je t'ai dans la peau Haïti
 Parce que je crève de faim et d'amour
 Eruption qui ne dévide jamais le volcan
 De mon estomac
 toujours prêt à vomir
 Sa souffrance
 Douleur des essaims de mendiants
 Qui se réchauffent par le nombre en contemplant
 Les nombrils des autres⁵⁷

⁵⁴ *Chronique du colonisé in Haïtu-Vois* suivi de *Antillades*, cit., p. 102.

⁵⁵ *Ibidem*, p. 103.

⁵⁶ in *Haïtu-Vois*, cit., pp. 23–25.

⁵⁷ *Ibidem*, p. 23.

Ramener la focalisation du regard jusqu'au nombril signifie que le processus d'identification avec l'Autre a lieu à l'intérieur du moi, «dans la peau», il est provoqué par une déchirure, une «éruption» il est humilié par son impossibilité à s'assimiler au groupe dominant et puisqu'il vit déjà comme un «Autre» à l'intérieur du «Même» il peut créer sa force, son affirmation.

Affirmation de l'Altérité

Bourauoui est amené tout au long de son oeuvre «à franchir les frontières sans dédouaner les fleuves multicolores qui coulent dans [ses] veines et qui [lui] ont fait carrefour serein dans [sa] chair et dans [ses] mots.»⁵⁸ Or les «frontières» appartiennent à des genres différents, tout comme les fleuves qui coulent dans les veines du poète. Nous voulons ici prendre en considération brièvement encore deux aspects de l'altérité: socio-historique et littéraire.

Dans le sang «multicolore» du poète – le Maghreb n'est-il pas «un alliage parfaitement réussi» de Berbères, Phéniciens, Romains avec leurs légions cosmopolites, Vandales, Byzantins, Arabes, Turcs, Grecs, Visigoths, Espagnols, Italiens, Maltais et Français? – coule un sentiment de participation frémissante, voilée d'un certain regret, pour les frères des Caraïbes:

La même topographie «bâtarde» que mon Maghreb
Circule dans nos veines⁵⁹

Mais le regret pour cette «étiquette négative» qu'on a leur collé à la peau, se transforme en tendre fierté et admiration quand Bourauoui interpelle l'Altérité féminine, la Femme du Tiers-Monde, reléguée, presque toujours, dans un espace sans autonomie, marqué par la soumission et la réserve, que l'homme a souvent transformé en oppression. Alors les vers ont un tel dynamisme que tout en restant dans la suffocation silencieuse du volume, ils semblent criés de la barre d'un tribunal, d'un podium, d'une tribune. La parole devient «oratoire», ailée et rapide comme un éclair, vibrante comme un filament nerveux qui subjugue et fascine:

Parle Femme douée du verbe rare délie
Ta terre par derrière l'esclavage et le mari
Toujours le Mâle-obstacle dresse l'écran
Où tu tisses les mots écorchés de l'étreinte

⁵⁸ *Bangkok Blues*, cit., p. 11.

⁵⁹ *Chronique du colonisé*, cit., p. 103.

Parle Fleur millénaire des pays immuables
Ton souffle bouffée d'oxygène bat
En chantant la brèche de l'étoile brillante
Des subtilités à faire craquer le bouclier
Du vent, des nuits profondes...
Ta voix un feu sacré qui dore les branches
De la récolte⁶⁰

Il est peut-être utile d'insister sur cette interpellation orale. La parole dite, créée, le son même, deviennent Altérité. La parole poétique devient transcription d'un signifiant arbitraire puisque nous ne savons pas ce que la femme répondra. L'impératif: «parle femme» ouvre le discours poétique, alors que l'écriture sert à le refermer. Quand la femme parlera, le poète restera en silence, instaurant ainsi la logique du langage qui s'articule entre parole et silence.

Pourtant, la parole n'est pas une structure provisoire pour satisfaire le lecteur peu exigeant, parce qu'elle se fixe et résiste au crible d'un lecteur qui ne se contente pas de phrases à effet. C'est dire qu'il ne s'agit pas du mirage trompeur d'un décorateur, mais de la réalité solide et durable de l'architecte qui veut bâtir une société nouvelle et une culture nouvelle susceptibles d'effacer «la colossale arrogance du sacré passé / immuable d'après la loi des ancêtres» et amener la femme à «danser le rythme de la liberté du coeur»⁶¹.

Dans *Bangkok Blues* le discours sur le colonialisme est inséré d'une façon particulièrement singulière: le personnage nous lit une lettre de Françoise, probablement son ex-femme, dont aussi bien la voix que l'histoire et que le corps sont absents et extérieurs à la narration. Son rôle est celui de représenter un autre type d'altérité, un temps au ralenti, fragmenté, comme celui des kinescopes d'antan aux images fixes et en mouvement à la fois. Le lecteur trouve vers la fin du roman un long texte en italique: cette lettre commence par «*Mon cher Virzombi,*

Je t'écris d'un continent lointain qui n'est rien d'autre que le tien. Ici je passe partout sans visa, ni contrôle de police ou de douane. (...) Que veux-tu, un colonisé ne peut pas changer vite de mentalité!»⁶² Apparemment Françoise ne veut ou ne peut pas lui pardonner son rôle d'intellectuel colonisé et, avec une cécité «typiquement féminine et française», elle croit qu'il ne comprend pas ce qui se passe en Afrique. Un intellectuel a un caractère abstrait de fond, en vertu duquel il peut aussi se

⁶⁰ *Lèvres femellées de la liberté*, in *Haïti-Vois*, cit., p. 30.

⁶¹ *Ibidem*, p. 31.

⁶² *Bangkok Blues*, cit., pp. 131-132.

permettre de ne pas comprendre la vérité: «Je t'avoue que ton intellectualisme commence à me taper sur les nerfs, ça me fatigue et ça n'avance à rien...»⁶³.

A part la critique acide et amusante à la fois de Françoise, indice d'un regard auto-ironique, *Bangkok Blues* est un roman nourri d'une «altérité littéraire» très forte. Les allusions à Proust⁶⁴, Céline⁶⁵, Baudelaire⁶⁶, Descartes⁶⁷, Rousseau⁶⁸, La Fontaine⁶⁹, Pascal⁷⁰, Pessoa⁷¹, Pétrarque et Dante⁷² réveillent l'horizon d'attente et le panorama littéraire du lecteur. Dante surtout mérite une double attention: en étant par deux fois un repère: d'abord parce qu'il arrive à dépasser les difficultés du voyage grâce à Virgile et à l'écriture et ensuite parce que le roman, avec sa division en *canti*, fait une allusion structurale très évidente à la *Divine Comédie*. Cette altérité et en même temps cette réflexivité des livres dans le livre, selon une perspective de mise en abyme, nous donne l'impression d'être devant un «livre éclaté», capable de dialoguer avec lui-même puisque doué d'un appareil d'auto-interprétation⁷³.

⁶³ Ibidem, p. 132.

⁶⁴ «Je déguste à satiété ces syllabes lumineuses, belles, étranges et allongés, aux échos proustiens, mais je ne ferai pas Catleya dans cet univers de braise, au moins pas comme un enfant qui bat de l'aile.» Ibidem, pp. 105-106.

⁶⁵ «Voyage au bout du bruit, voyage au bout du vent...» ibidem, p. 91.

⁶⁶ «... les couleurs et les sons font plus que se répondre...» p. 20; «Le toucher, la vue, l'ouïe, l'odorat, le goût se répondent.» p. 141.

⁶⁷ «Moi qui ai su propager la raison de la ligne droite, le doute qui déclenche la pensée, je succombe à la joie artésienne de Koï...» p. 109.

⁶⁸ «Mon nom donne à voir et à écouter la Nouvelle Héloïse bicentenairisée faisant sa révolution devant les mariés de la Tour Eiffel.» p. 109.

⁶⁹ «Il leur restera, à nos enfants, le Corbeau et le Renard, la Cigale et la Fourmi, le Lion et la Souris.» p. 86.

⁷⁰ «Quête intérieure, voyage de l'invisible déontologie humaniste aux divertissements pascaliens.» p. 87.

⁷¹ «Dans cette éruption d'échos, Françoise n'a pas oublié de me rappeler à l'ordre en citant, au coeur même de ses points de suture, ce début de poème de Fernando Pessoa tiré du *Bureau de tabac*:

Je ne suis rien

Je ne suis jamais rien

Je ne peux vouloir être rien

A part ça, je porte en moi tous les rêves du monde.» pp. 88-89.

⁷² «L'un embrasse Laure comme un Pétrarque octogénaire balbutiant ses Canzoni, enfant découvrant les premières paroles.

L'autre reçoit d'en haut sa Béatrice. Elle fond sur lui dans une *Divine Comédie* où la révélation se fait sous l'insulte de la pollution.» p. 35.

⁷³ Cfr. Lucien Dällenbach, «La fiction et ses doubles», in *Le récit spéculaire. Essai sur la mise en abyme*, Paris, Seuil, 1977.

Altérité jumelle.

Tout au long de ces pages nous avons déjà eu l'occasion d'examiner le rôle de la femme, nous y revenons encore pour souligner deux altérités: la femme est, non seulement dans *Bangkok Blues* mais aussi dans le recueil de poèmes *Arc-en-terre* et *Emigressence*, l'altérité qui fascine, séduit et désoriente. Ses caractères séduisants font surgir le désir d'une possession totale, tandis que l'inconnu qu'elle incarne désoriente parce qu'elle introduit dans un ailleurs mystérieux et inquiétant:

J'ai absorbé ton profil de Nefertiti
Devant tes yeux doux de gazelle
Pourtant j'articule encore des alibis
Pour t'offrir mon corps avec
Sa chandelle-colibri à quand
Et comment pénétrer tes détours
Esquiverie sur le bord de l'abandon⁷⁴

La femme est l'amour qui danse au rythme du rapprochement et de l'éloignement, de la présence et de l'absence:

Je viens de féconder ton âme avec mon verbe
Et mon corps épuisé que récupère un lit jasmin
Berce ton absence comme un mal nécessaire⁷⁵

Elle est la protagoniste absolue et donc une présence constante dans le coeur et dans l'imaginaire du poète, bien que présence problématique, qui lui appartient mais pas entièrement, et c'est toujours le poète qui lui donne épaisseur, consistance et sens:

Bonheur d'être sur la même
Longueur de sonde
Endoyer... pénétrer...
Tu ne me manques pas
Je suis rempli de Toi

Je ne suis ni ton amant
Ni ton mari
Je suis ce Rien
Qui nous unit⁷⁶

⁷⁴ *Distance*, in *Arc-en-terre*, cit., p. 14.

⁷⁵ *Absence*, ibidem, p. 21.

⁷⁶ *Emoi-graphe*, in *Emigressence*, pp. 49 - 50.

Or, à côté de cette altérité qui – même si elle est «inquiétante» au sens freudien du terme – reste toujours positive parce que liée à l'identité par les vagues vivifiantes de ce qui est familier, fiable, protectif, du *Heimlich*, il y en a une autre capable de la bouleverser et de nous conduire vers le *Unheimlich*:

«Chowarit et son ami Wattana, dans un coin du bar, ne desserraient pas leur libido vissée sur ces corps sensuels dans leur étrangeté. (...)

Pendant que Wattana couvait Wendy récalcitrante dans un coin d'obscurité, May s'échancrait en sourires débordants de tristesse. May ajoutait, sans mot dire, son corps à ma détresse.

Exode de sa peau amoureuse vers un client insatisfait»⁷⁷

C'est l'altérité féminine que l'on rencontre au bordel et qui est incapable d'offrir une altérité où l'identité puisse se réfléchir et se compléter.

Dans *Bangkok Blues*, on rencontre un autre personnage: Pierre, le frère siamois de Virgilius, un frère en négatif, tout comme Koï a une soeur: Joy. Ce frère et cette soeur à leur tour spéculaires ne sont que des voix, des masques allégoriques, faites de fantasmes et non pas d'idées.

«La soeur a accaparé Pierre. Il la suit dans ses sentiers sinueux sans rien comprendre. Ses flots de vocables malaxés restent lettre morte aux haliotides de sa pensée.»⁷⁸

Ce jeu des doubles nous mène à voir le monde romanesque de Hédi Bouraoui doté d'un envers et d'un endroit: les deux sont greffés sur les choses, les êtres. Quel est alors celui qui prend en charge cette multiplicité splendide et redoutable? Le lecteur, ou du moins, nous, à l'heure et à l'instant même où ces lignes sont écrites. Comment ne pas s'y sentir à deux fois repris, comptable de deux ordres, jouant d'une limite contre l'autre?

Si le fruit de cette exploration créatrice de sens est réservé au lecteur, c'est parce qu'il devient au sens baudelairien du terme un «semblable», un «frère» de l'auteur. Hédi Bouraoui nous laisse avec *Bangkok Blues* un journal de voyage chiffré, chargé de l'expérience acquise «de l'autre côté» et on ne peut pas sortir indemnes des effets de ce voyage initiatique dans le monde des miroirs vivants.

⁷⁷ *Bangkok Blues*, cit., p. 73, p. 76.

⁷⁸ *Ibidem*, p. 38.

A PROPOS DES SPÉCIFICITÉS LINGUISTIQUES FÉMININES EN BERBÈRE *

ANNA MARIA DI TOLLA **

(Napoli)

L'un des thèmes récurrents dans les témoignages historiques qui avaient marqué les auteurs arabes par rapport à ce que l'on peut constater dans le reste du monde musulman était l'originalité du statut de la femme berbère et sa relative liberté liées à la matrilinearité¹.

* La transcription des termes berbères n'est pas homogène; elle a été restituée telle qu'elle figure dans les différents textes cités.

** Je voudrais exprimer mes remerciements à L. Serra et à D. Abrous pour leurs commentaires et à Salah Benouarets.

¹ Cf. J. M. Cuoq, *Recueil des sources arabes concernant l'Afrique Occidentale du VIII^e au XVI^e siècles*, CNRS, 1975, p. 217: Ibn Saïd (XIII s.) relève que chez les Sandarâta, peut-être des Sawâta de l'Ayr, en tout cas des Touaregs, c'est le fils de la sœur qui hérite suivant une coutume devant l'Islam; Ibn Battuta (XIV s.), au cours d'un de ses voyages chez les Berbères, fait des commentaires moralisateurs à propos des femmes des Massûfa car "...n'ont aucune pudeur; devant les hommes, elles ne se voilent point..." (p. 295). L'auteur est logé dans une tente du campement dans le voisinage de la tente de la mère et de la sœur du sultan (*ibidem*). L'auteur est reçu par le sultan berbère de Tâkadda qui se fait accompagner des fils de sa sœur "car ce sont ceux qui hériteront de son royaume" (p. 320). La plupart de tribus berbères de l'Afrique du Nord se distinguaient par une origine féminine. Les anciens groupes des Lamta et des Lamtuna occidentaux de l'Ahaggar de l'Est, fondateurs du mouvement Almoravide faisaient remonter leurs origines à *Tiski-el-Ardja* «la-Boiteuse», cf. Ibn Khaldun, *Histoire des Berbères*, Geuthner, Paris, 1927, t. II, p. 3. D'après la légende et les traditions orales, l'ancêtre mythique des suzerains de l'Ahaggar est *Tin-Hinân*; cf. M. Gast, "Témoignages nouveaux sur Tine Hinane, ancêtre légendaire des Touaregs Ahaggar", *ROMM*, n° 13-14, 1973, p. 399; G. Camps, "L'âge du tombeau de Tin-Hinân, ancêtre des Touaregs du Hoggar", *Zephyrus*, XXV, 1974, pp. 497-516. Au sujet du rapprochement entre *Tiksi la Boiteuse* et *Tin-Hinân*, cf. V. Beltrami, "Il monumento di Abalessa e la tradizione dei Tuareg Kel Hoggar: una questione ancora non risolta", *Africa*, I, 1, 1993, pp. 75-93; Dida Badi, "Tin-Hinan, un modèle structurel de la société touarègue", *Etudes et Documents Berbères*, 12, 1994, pp. 199-205.

La condition des femmes dans les pays de l'Afrique du Nord présente des caractéristiques communes, mais aussi une grande diversité entre les extrêmes, qui constituent les coutumes très conservatrices des femmes touaregues et les très strictes contraintes de la femme mozabite², et entre lesquels s'interposent beaucoup de formes intermédiaires.

Cette étude se propose non seulement d'approcher le monde des femmes dans ce qu'il a de spécifique mais aussi de retrouver vivants d'anciens termes, expressions ou façons de parler fondées sur la manière d'être des femmes berbères. Il s'agit non seulement du langage des femmes mais aussi de tout ce qui y est lié. Plusieurs indices seront analysés: les matronymes, quelques termes de parenté, de la cuisine et des couleurs, le vocabulaire du corps et de l'enfantement.

Dans la tradition du monde berbère et de l'Afrique du Nord en général la femme a une grande autorité surtout si elle est *tamghart*, terme qui se rapporte aux ascendantes du matrilignage et également à toute femme âgée. Le statut de *khatna* «belle-mère»³, lui confère dans le milieu domestique le rôle de «matrone», ce qui indique des rapports spécifiques d'ascendance sur les fils, les filles et belles-filles. Dans le cas du travail féminin à domicile, les femmes âgées ont un rapport de hiérarchie professionnelle avec les femmes parmi les parents, celui de *ma'allema* «contre-maîtresse» à apprentis. Chez les Touaregs, la femme devient parfois «reine» (*tamenoukalt*, féminin singulier de *amenoukal* désignant le «chef de la confédération»), qui à la fois décide et exécute «se passant de leurs associés masculins que sont les oncles maternels, les frères ou les fils»⁴.

L'organisation de la famille et la place actuelle que les femmes y occupent, présentent dans la société berbère des particularités. L'Islam ne peut pas constituer l'unique clé de lecture du statut de la femme: d'une part, bien qu'islamisé, le monde berbère a conservé des valeurs antérieures à l'Islam, d'autre part les différentes invasions ont eu des conséquences sur l'organisation de la famille et donc sur le

² Les mœurs de la communauté ibadite du Mزاب en Algérie, sont très contraignantes car la femme est soumise à la plus étroite surveillance. L'absence des hommes dans la communauté à cause de leurs activités commerciales a donné aux femmes un rôle spécial à travers une institution féminine appelée *Azzabat* (sing. *Azzaba* «recluse») qui a sur les femmes le contrôle social, religieux et moral. La rigidité des sanctions sur les femmes est une caractéristique de la communauté mzabite vis-à-vis du reste de l'Algérie, cf. A. Farrag, "Social control amongst the Mزابite Women of Beni-Isguen", *Middle Eastern Studies*, 7, 1-3, 1971, pp. 317-327; A. M. Goichon, *La vie féminine au Mزاب*, Geuthner, Paris, 1927.

³ Cf. *Femmes du Maghreb au présent*, CNRS, Paris, 1990.

⁴ Cf. H. Claudot, *Les Touaregs. Portraits en fragments*, Edisud, Aix-en-Provence, 1993, p. 127.

statut féminin. L'occupation coloniale a structuré la société traditionnelle, perturbant ses capacités d'adaptation. Par ailleurs, il est probable qu'une vieille tradition berbère de libéralisme, qui n'a pas encore totalement disparu, a rendu plus facile l'aménagement socio-économique de la famille.

La famille traditionnelle rassemblait plusieurs générations autour d'un chef, détenteur du patrimoine économique et symbolique familial. L'attachement aux valeurs gardiennes du groupe a pour objectif de maintenir sa cohésion. Dans l'Afrique du Nord en général, un individu ne peut être identifié qu'en tant qu'il est «fils de» ou membre de telle famille ou de tel groupe restitué par les ethniques; une existence individuelle détachée d'une appartenance clanique ou villageoise est tout à fait impossible. En fait, le femme est souvent appelée non pas par le nom de la famille de son mari mais par celui de sa famille d'origine, dont effectivement elle continue d'être la succession; on dit: *Tusalemt*, *Tahemzat*, *Tutifellat*, *Taharunt* qui signifie la fille des *Ait Usalem*, des *Ait Hamza*, des *Ait Utifella*, des *Ait Haroun*⁵.

Dans les ethniques, comme dans la plupart des sociétés patrilinéaires les patronymes en sont la règle. Au Maroc du Nord-Ouest, par exemple, D.M. Hart a trouvé qu'il y avait des exemples de matronymes dans les sobriquets: *Bni Bizzaz* «fils de la poitrine, du sein»⁶, nom utilisé dans la tribu *Jbalienne* des *Bni Sa'id*, et *Ibizazzen*, de la même signification, utilisé dans le clan des *Šwahil* dans la tribu *Sanhagia Srir* des *Bni Bu Šibt*; des noms tels que *Ulad Maryam* (clan des *Ulad Brahim bin 'Ali*, tribu du Rif Oriental des *Ibdharsen - Mtalsa*), et *Ulad Fattuma*, dans la tribu du Rif Oriental des *Aith Bu Yihyi*, sont des matronymes⁷.

⁵ Cf. T. Yacine, *L'izli ou l'amour chanté en kabyle*, Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1988, p. 24.

⁶ Ce phénomène était déjà signalé par E. Laoust, "Contribution à une étude de la toponymie du Haut Atlas", *REI*, I, 1940, p. 215: "Tous les noms propres d'homme et de femme sont aujourd'hui d'origine arabe, mais leur sobriquets sont presque toujours berbères". "Fils/fille du sein" indique la fraternité, la parenté utérine: *g-ma*, "fils de ma mère" = frère et *welt-ma*, "fille de ma mère" = sœur; ces deux termes sont pan-berbères, cf. G. Marcy, "Les vestiges de la parenté maternelle", *Revue Africaine*, 1941, p. 190. Dans l'aire touarègue la distinction dans la parenté est entre les *Kel Tasa*, «ceux du ventre» - matrilignée, et les *Kel Aruri*, «ceux du dos» - patrilignée, cf. H. Claudot, *La sémantique au service de l'anthropologie*, CNRS, Paris, 1982, p. 88, cf. aussi A.M. Di Tolla, "Sur quelques spécificités linguistiques féminines en berbère", *Studi magrebini*, IUO, Napoli, 1990, p. 7. Les Touaregs désignent aussi par le "sein" l'origine matrilinéaire. Les femmes kabyles prêtent (encore aujourd'hui) serment par le "sein commun" lorsqu'elles sont parentes par voie féminine, cf. G. Marcy, op. cit., p. 191. Enfin, les rituels de collactation signifient l'alliance entre tribus (ex. *Ait 'Atta*).

⁷ Cf. D.M. Hart, "Tribal and place names among the Arabo-Berbers of North Western Morocco", *Hesperis-Tamuda*, 1960, pp. 477: "Matronymie, however, is usually explained through other causes: early death of the father, or polygyny in which at least one wife is from another tribe and is referred to by the feminine form of her tribal name, etc."

Dans la structure de la parenté, les Berbères du Nord du Sahara, en optant pour une structure patrilinéaire, n'ont pas cessé d'utiliser des termes qui représentent certains résidus linguistiques relatifs à une ancienne condition matrilineaire⁸. Parmi les mots utilisés dans toutes les régions berberophones de l'Afrique du Nord, citons le mot *ma*⁹ qui désigne mère, tante paternelle, tante maternelle, grand-mère maternelle, grand-tante paternelle, arrière grand-mère maternelle, et tout membre féminin de la famille utérin ou agnatique de même classe d'âge que la mère (la mère comprise), et, par extension la «belle-mère»; *u-ma*, «mon frère», littéralement «fils de ma mère»; *ult-ma*, «ma soeur», littéralement «fille de ma mère»; pour indiquer «neveu utérin» se dit *aiyaw*¹⁰, f. *taiyawt*, (Anti Atlas occidental), *ayyau* plu. *ayyaun* (Aurès, Petit-Kabylie) ou *ayyawen* (région de Michelet), prononcé parfois *aggaw*, *aggaun* (à Tizi Ouzu) et *aju*, plu. *ajawen* (Zenaga de Mauritanie)¹¹.

Chez les Touaregs de l'Ayr, *ébawel* ou *ébategh* est l'abri qui constitue la famille utérine, s'appliquant aussi à l'ancêtre féminine matrilineaire et à la tente qui, transmise de la mère à la fille¹² lors du premier mariage, remarque la continuité de la famille.

Un des traits caractéristiques du monde musulman consiste à nier à la femme toute dimension économique. Pour la société touaregue un principe important est l'indépendance économique de la femme; elle assure au mari des biens qu'il doit gérer: la mariée arrive dans la famille du mari munie de sa tente et de tous les ustensiles domestiques, de troupeaux, de bijoux et de serviteurs, fournis par sa famille, élargis pour vivre dans une complète indépendance vis-à-vis de son époux.

⁸ Cf. G. Marcy, *op. cit.*, p. 189; G. Tillion, "Les deux versants de la parenté berbère", *Actes du premier congrès d'études des cultures méditerranéennes d'influence arabo-berbère*, SNED, Alger, 1973, pp. 46-47. H. Claudot, *op. cit.*, p. 82; M. Alahyane, "Les termes de la parenté à Lakhsass, Anti Atlas occidental", *Dialectologie et sciences humaines*, Faculté des Lettres, Rabat, 1995, pp. 155-159.

⁹ Cf. G. Marcy, *op. cit.*, pp. 187-211. Le terme *ti-s-en-ti*, "grand-père" (littéralement père de mon père) est le même chez les berbèrophones de l'Atlas marocain et dans la plupart des régions touaregues, cf. G. Tillion, *op. cit.*, pp. 43-49; H. Claudot, *op. cit.*, 1982.

¹⁰ Le terme *ayyaw* signifie descendant (directs et indirects de la sœur ou des sœurs, c'est-à-dire «cousines»), cf. M. Alahyane, *op. cit.*, p. 156. Commune à tout l'Afrique du Nord et à tous les Touaregs est un cadeau rituel (une bête femelle vivante) offert par l'oncle maternel à son neveu utérin au septième jour de sa naissance, cf. G. Tillion, *op. cit.*, p. 46-47.

¹¹ Cf. G. Tillion, *idem*, p. 49.

¹² *Yelli* (Nefûsi et Kabyle), *yel* (Touaregs de l'Ayr), *illi* (Anti Atlas occidental), etc., désignent en berbère fille, fille du frère, fille du cousin parallèle patrilatéral, fille du cousin parallèle matrilatéral, cf. H. Claudot, *op. cit.*, 1982, p. 83; M. Alahyane, *op. cit.*, pp. 155-159.

Commune à toute l'Afrique du Nord est la manière de transmission du pouvoir qui se transmet au plus vieux ou à la plus vieille. Chez les Touaregs de l'Ayr, l'«aînée», *tameqqart* (m. *ameqqar*), est celle qui est prioritaire ou supérieure en ce qui concerne les droits à la succession de la sœur pour l'héritage du *ébawel*: la gestion des biens du patrimoine (*takâsit*); le mariage; l'autorité; les attitudes de respect, pudeur, etc.¹³ sont affaires de «la maîtresse de l'*ébawel*» *témuzart n ébawel* et de «ses soeurs cadettes» *shet n ébawel*.

Les femmes berbères sont confinées à la maison et à la famille et elles ont moins de contact avec les hommes et l'extérieur, mais sur le plan linguistique elles ont développé certains termes techniques, relatifs à la cuisine, au foyer, au corps, et à l'enfantement que les hommes n'ont jamais utilisés¹⁴.

Dans le domaine de la cuisine, les femmes berbères du Sud-Est du Maroc disent, par exemple: *šud:a*¹⁵, «faire la cuisine»; *azm*, «prendre l'eau au fleuve»; *zd*, «mouler»; *g:*, «pétrir le pain»; *s:m*, «cuisiner»; *l:xs*, «meler du levain»; *q:abl*, «soigner»; ou les termes de quelques ustensiles: *tfant*, «plateau de terre cuite pour cuire le pain»; *ayd:id* plur. *iyd:idn*, «outre»; *anfif* plur. *infifn*, «entonnoir»; *afr:an* plur. *ifr:an*, «four»; *azt:a* plur. *izdwan*, «métier à tisser»; ou certains termes de nourriture: *d:ham*¹⁶ «couscous»; *dd:ažin*¹⁷, «daube»; etc. Tous ces termes liés à la cuisine/nourriture sont en grande majorité attestés aussi en Kabylie et sont pan-berbères; ils peuvent être utilisés par les hommes car ils ne sont pas tabous pour eux, au moins en Kabylie.

A Tlemcen en arabe dialectal les femmes utilisent des termes précis pour désigner les couleurs à la différence des hommes. Par exemple: pour «vert», les hommes utilisent seulement le mot *xdar*, mais les femmes *friki*, *h[i]i*, *xdar* et *ziti*; pour «bleu» les hommes disent *zraq* mais les femmes *amawi*, *zandzar*, *zraq* et *nili*; pour «orange» les hommes disent *latjini* et les femmes *krevet* et *hamsi* aussi¹⁸.

¹³ Cf. H. Claudot, *op. cit.*, 1982, p. 83.

¹⁴ Cf. L. Saada, "Le langage de femmes tunisiennes", *Mélanges Marcel Cohen*, Mouton, Paris, 1970, pp. 320-325.

¹⁵ Cf. E.T. Abdel-Massih, *A course in Spoken Tamazight (Middle Atlas Berber)*, The Univ. of Michigan, Ann Arbor, 1971, p. IX: "la tamazight est parlée au moins de 2.000.000 de gens et entre les tribus ou sous-tribus qui la parlent il y a les Beni Ouarain, Ait Morghi, Ait Alaham, Ait Youb, Marmouche, Ait Seghrouchen, Ait Youssi, Beni Mguild, Zaiane, Zemmour, Ait Rbaa, Ait Seri, Beni Mtir, Gueroune, Ait Segougou, Ait Morghad, Ait Ayache, Ait Haddidou, Ait Izdeg, Ait Sikhmane, Ait Atta".

¹⁶ Aussi *žiči*, "couscous" chez les Beni-Mtir (Ayt-Ndir) recueilli par A. Roux, "Le langage des musulmanes marocaines", *Orbis*, 1952, p. 381.

¹⁷ Cf. E.T. Abdel-Massih, *op. cit.*, pp. 259-262.

¹⁸ Cf. M. Dekkak, *Sex dialect in Tlemcen: an algerian urban community*, UMI, 1979, p. 292.

Dans le domaine du quotidien, l'émotion, les bouleversements intérieurs demeurent secrets et il est très difficile d'obtenir chez les Berbères de l'Afrique du Nord des informations sur le domaine de la réalité vécue en matière de sexualité. Les notions d'amour et de sexualité véhiculées par le langage sont des tabous que les femmes du monde berbère n'ont pas encore dépassés. Le verbe *er*, «aimer, vouloir» en berbère et en kabyle peut être utilisé pour indiquer «avoir besoin»; en tifi-nagh O, chez les Touareg (*er*), (*erhel*), «se dit de tout ce qu'on peut aimer pour un motif quelconque»¹⁹.

L'amour comme sentiment passionnel ne peut pas s'exprimer sinon à travers la magie en tant que pouvoir féminin, capable d'exprimer haine et amour et de transgresser des tabous. L'amour dans le langage magique s'exprime crûment, car l'amour-passion induit le désordre chez le sujet dont la volonté est anéantie: *hbel*, «être fou» est le verbe qui l'exprime²⁰.

Les termes se rapportant au domaine sexuel font partie des «mauvais mots», *lehdur n diri*, c'est-à-dire du domaine du non-dit ou de l'inconscient et, donc, la sexualité ne passe pas par la langue²¹. Le corps féminin est désérialisé, car la culture offre l'image d'un corps qui sert pour les travaux domestiques quotidiens et pour la procréation. En Kabylie, par exemple, la poitrine de femmes n'a aucune connotation sexuelle, car elle est identifiée à la maternité et elle est désignée du même terme nommant le sexe du petit garçon: *tabuct* (*tabbuct*, «un sein») ²². Le sexe, en sens général, est nommé en terme de *ruh*²³, «âme» ou *dunit*²⁴, «vie».

¹⁹ Cf. Ch. Foucauld (de), *Dictionnaire Touareg-Français*, Imprimerie Nationale, Paris, 1951, t. IV, p. 1547, 1705.

²⁰ Cf. N. Plantade, *La guerre des femmes. Magie et amour en Algérie*, La Boîte à Documents, Paris, 1988, p. 149.

²¹ Cf. N. Mohia-Navet, *Les thérapies traditionnelles dans les sociétés kabyles. Pour une anthropologie psychanalytique*, ed. L'Harmattan, Paris, 1993, p.188.

²² Cf. N. Mohia-Navet, *ibidem*.

²³ Cf. *Dictionnaire Français-Berbère. Dialecte écrit et parlé par les Kabâiles de la division d'Alger*, Imprimerie Royale, Paris, 1844, p. 32: «âme», *iman* ou *rouh* f. *tarouniht*; Le P. G. Huyghe, *Dictionnaire Français-Chaouia*, Maisonneuve, Paris, 1906, p. 31: «âme», *ruh* (*er-*), *taneftit*, *nafs*, *taruhit*. «On se sert souvent du mot *âql* pour désigner l'âme; les mots *ruh* et *nafs* ont aussi un sens détourné»; p. 737: «vie», *nafs* «mauvaise vie»; *fsad*, «femme de mauvaise vie»; E. Destaing, *Textes berbères en parler du Sous (Maroc)*, Geuthner, Paris, 1940, p. 127: *rruh*, *rru*, *n rr*, «âme», «vie»; J. Delheure, *Agerraw n iwalen teggargrent tarumit. Dictionnaire Ouargli-Français*, Selaï, Paris, 1987, p. 433: RWH *rruh* ; p. 280: *rrwah / larwah* «esprit», «âme». J. Servier écrit à propos des symboles matériels: «... l'union des deux âmes principes essentiels de la personne humaine est représentée par le couple arbre-rocher. L'un représente le principe femelle, l'autre, le principe mâle. Dans les traditions populaires, l'arbre donne sans doute l'ombre et l'humidité à *nafs*, l'âme végétative, mais il

(voir p. sg. 24)

Dans les différentes variantes dialectales de la langue berbère, au niveau du lexique, certains mots n'existent pas comme ceux désignant l'hymen, la défloration ou une vierge²⁵. En Kabylie la femme vierge est celle qui «ne sait pas ce qu'est l'homme», *ur tessin ara acu d argaz*²⁶. Pour indiquer la défloration, on peut l'exprimer à travers des expressions métaphoriques comme par exemple: *yeqqers t̄t̄bel*²⁷, «le tambour est déchiré». La langue demeure muette dans sa terminologie quant à l'anatomie virgine, alors que les autres parties de l'anatomie sexuelle sont restituées par des termes propres: *tizi*²⁸, «poil du pubis»²⁹; *aheççun*³⁰, «vulve»³¹;

est surtout privilégié de *rruh*, l'âme subtile, qui vient s'y poser «comme un oiseau». *Nefs* est présente dans le rocher ou dans la pierre. Les sources jaillissantes de pierres ne sont que le symbole de la fécondité venue du monde d'en bas», cf. J. Servier, *op. cit.*, p. 15.

²⁴ Cf. J. M. Dallet, *Dictionnaire Kabyle-Français*, Selaï, Paris, 1982, p. 146. DN – DDUNIT (fém. s. plu.), «monde, le monde», «vie – situation», «l'environnement de vie, la maison» ou «aptitude aux rapports sexuels féconds»; *tejja – t dunit*, «elle a passé la ménopause»; *mazal – it iddunnit*, «elle est féconde»; *ur yesei ara ddunit*, (litt.) «je n'ai pas de vie», c'est-à-dire: «je suis impuissant» ou avec le même sens, *temut dunit iw*, (litt.) «ma vie est morte»; les femmes ne se plaindront jamais de frigidité, cf. N. Mohia-Navet, *op. cit.*, p. 188; G. Alojaly, *Āuğalel-Tamajaq-Tafransist. Lexique Touareg-Français*, Forlag, Copenhague, 1980, p. 25: *eddannet (e)*, (f. s.) «ce Bas-Monde», «biens matériels», «bétail», «plaisir de la vie», «gens», «du monde»; J. Delheure, *op. cit.*, 1987, p. 54: DN – DDUNIT «monde crié, ici-bas, en ce bas monde», «la vie présente» (nous ajoutons que ce terme appartient à la même racine que «ventre»); enfin, *izelaf*, terme qui se réfère à l'acte sexuel chez les Touaregs de l'Ayr, cf. H. Claudot, *op. cit.* 1993, p. 71.

²⁵ Le terme *taqciqt* plu. *tiqicin* désigne la «jeune fille». J.M. Dallet, *op. cit.*, p. 644: autres mots désignant les jeunes filles ailleurs: *tahdayt* plu. *tihdayin*; «petite fille», *tagrut* plu. *tig'erdatin*; *taqrurt* plu. *tiq'rar*; *taqruijt* plu. *tiq'wraj*; *taewact* plu. *ti'e wacin*; *Dictionnaire Français-Berbère*, *op. cit.*, p. 640: *âsek*, «vierge».

²⁶ Cf. N. Plantade, *op. cit.*, p.136-7.

²⁷ Cf. *ibidem*.

²⁸ Cf. E. Laoust, *op. cit.*, 1929, p. 114.

²⁹ Cf. F. Nicolas, *La langue berbère de Maurétanie*, IFAN, Dakar, 1953, pp. 357: HZR, *hzi*, «pubis».

³⁰ Cf. J.M. Dallet, *op. cit.*, p. 304: HCN; M. Beausnier, *Dictionnaire d'arabe dialectal maghrébin*, Alger, 1958: «très grossier», ne se dit jamais dans une conversation courante entre gens qui se respectent, ne se prononce même pas avec excuse.

³¹ Cf. S. Cid Kaoui, *Dictionnaire Français-Tamâheq*, Maisonneuve, Paris, 1894, p. 873: «vagin, canal qui conduit à la matrice» *akadhil* (tifi-nagh .'. E ll) pl. *ikhadilen*; E. Laoust, *Mots et choses berbères*, Challamel, Paris, 1929, p. 114: aussi *abššî*, de *bešš*, «uriner» avec les variantes des différents groupes ethniques: *ibššî*, Tlit, Touggana; *bššî*, Amanouz, A. Atta; *bšî*, Tazeroualt; *abššî*, A. Ouirra; *abeššîš*, Ntifa, A. Attab; *ahbuš*, Ouargla; *ahatšun*, Zemmour, A. Warain; *ahštur*, Tlit; E. Destaing, *Vocabulaire Français-Berbère. Etude sur la tachelhât du Soûs*, Imprimerie Nationale, Paris, 1920: «vagin», *beššî* plu. *ibššan* ou *ibššiten*, *idbeššî*; *aftiq* (ar.), «fente»; *asttiy*, «crevasse»; *aštir*, «ouverture» *ieazza iburek* (ar.), *beštur*, *abeskennar*; ; J. Delheure, *op. cit.*, p. 491: «vagin», *bahabba*, BHB; *tižžant*, ZN; p. 407: Žn, *tižžant*, *tižžanin* «creux en longueur, sillon creux dans un tronc d'arbre, dans une pierre, autour de la meule dormante d'un moulin domestique à bras, auget, cavité pour recevoir une poignée, un manche», par extension «vagin»; p. 20: *bahabba*, «récipient métallique en forme de cylindre plus ou moins long et étroit», par extension «vagin»; *Dictionnaire Français-Berbère*, *op. cit.*, p. 622: «va-

tirbibin timeqqranin, «grandes lèvres»; *tirbibin timctah* «petites lèvres»; *anyir uheççun*, *iqibib* ou *aqlal*³², «clitoris». Les femmes emploient entre elles des mots et des expressions qui leur sont propres et que les hommes répugnent à utiliser. Pour dire qu'elles sont enceintes, les femmes disent *tezday flant*, «une telle est lourde», et les hommes disent: *tezem*. Les femmes, pour dire qu'une telle a accouché, disent *terba*³³ *flant*, «une telle porte l'enfant dans son giron»³⁴ (*irbbi*, «le gi-

gin (canal qui conduit à la matrice)» *ikizli*, en usage parmi les populations des montagnes de Bougie, parmi les tribus de Mzita, des Beni Abbas, des Zouaouas; J. M. Dallet, *op. cit.*, p. 770: SKW, *Iskiw* plu. *askiwen* (wa), «ovaire», «appareil génital de la femme (peu empl. au sing.)», «trompe utérine».

³² Cf. *idem*, p. 659: *aqlal* plu. *iqlalen*, «lurette», «désir», «envie»; *taqlal* plu. *tiqlalin / tiqlilin* «petit bouchon de bois que obture partiellement l'ouverture de la flûte à bec rustique».

³³ En Kabylie, ce serait plutôt l'univers des femmes entre elles. En effet, les femmes berbères disent (*turew-d*) (*arew* est un terme pan-berbère pour indiquer «accouche»); les hommes, pour ne pas évoquer l'accouchement disent *terba - a* (*arew* n'est pas très élégant; se dit surtout pour les animaux - vaches, brebis, chèvres).

³⁴ Cf. Ch. Foucauld (de), *op. cit.*, IV, p. 1647: *arou* (tiffinagh O), «enfanter (le sujet étant un h., une f. un an mâle, un an. femelle) // peut avoir pour rég.dir. des enfants ou des petits d'an // ayant pour suj. un h. ou un an. mâle, peut avoir pour rég. dir. des enfants nés viables, ou venus avant terme sans être viables, ou encore dans le sein de leur mère. Ayant pour suj. une femme ou une femelle d'an., ne peut avoir pour rég. dir. que les enfants nés viables, ou venus avant terme sans être viable // le suj. étant une femme, peut souv. se traduire par «accoucher de»; le suj. étant une femelle d'an, peut souv. se traduire par «mettre bas» // fig. «produire (un fruit) de sujet étant un végétal; produire (être cause de) un acte, un fait, une parole, un événement, etc. // fig. *arou*, accompagné des mots «entre le, gens; parmi les h.; parmi les f.; dans l'assemblée; au milieu de la réunion galante, etc.» En Kabylie il y a la même utilisation, mais ne s'applique pas aux hommes ou aux mâles; F. Beguinot, *Il Berbero Nefûsi di Fassâto*, IPO, Roma, 1942, p. 235: «generare, partorire, produrre», *âru*, (3e s.m. parf.) *yurû*, f. *turû*; (hab.) (3e s.f.) *ettâru*; (passif 1e s. parf.) *emmârwoğ*; p. 214: «abortire», *êntâr*, *ântâr*, (3e f.s. parf.) *iântâr*; J. Delheure, *Vivre et mourir à Ouargla. Tameddurt - t- tmettant Wargren*, Selaç, Paris, 1988, p. 430, n. 3: le proverbe *tmidt - as tettwaštalda*, «son cordon ombilical a été enterré (planté) ici» - signifie qu'il est bien d'ici, de ce pays, originaire du lieu, qu'il y est né; F. Nicolas, *op. cit.*, p. 164: *urar* «jouer» (avoir des rapports sexuels); *tugah*, *azzar*, *e'mūdār* «état de grossesse»; *tamadart*, «femme enceinte»; *tingam*, «action de désirer (désirs ressentis par la femme enceinte), indisposition des débats de la gestation»; *taññu'mma*, *taššangam*, «état de la femme enceinte en fin de gestation»; *tamaozzagt* «l'accouchée»; *tamuhdurt*, «femme sur le point d'accoucher»; *o'muzzih*, «accouchement»; *đāmāñ*, *temāđan*, «douleurs»; p. 440: engendrer, RW, RU; *arug*, «engendrer» (hommes et animaux); *terwa*, «elle a accouché, mis bas, produit»; *tarua*, «procréation, état (ou action) de père et mère»; S. Cid Kaoui, *Dictionnaire pratique Tamâheq-Français*, Maisonneuve, Paris, 1900, p. 215: *arra* (tiffinagh O) plu. *arraouen*, «enfant, fils, descendance, filiation, postérité, les générations futures, progéniture, famille»; *arra* (tiffinagh O) «foetus»; S. Cid Kaoui, *Dictionnaire Français-Tamâheq*, Maisonneuve, Paris, 1894, p. 17: «accouchée, femme qui vient de mettre en enfant au monde»; *tamzourt* (tiffinagh + [𐵓 𐵏 +]) plu. *timzourine*; «accouchement, action d'accoucher», *teraout*; «accoucher, enfanter», *arou* (tiffinagh O); *arettouk n ara*; «avorter, accoucher avant terme», *ertek ara* (tiffinagh 𐵏 + .: . 𐵏); P. G. Huyghe, *op. cit.*, p. 236: «enfantement», *timarut*; «enfanter», *aru* parf. *туру*, «occasioner», *au*; «accouchement» *tarua*; «ac-

ron») et les hommes *туру*. Le placenta appelé par les hommes *tisdrin*, chez les femmes est dit *istt-ma-s* litt. «ses sœurs»³⁵, ou l'équivalent *aitma-s* ou *at maten-is* «ses frères» (on remarque la présence continue de *ma*, «mère»). Pour certaines exclamations ou interjections, les hommes et les femmes choisissent des termes différents, car si une femme utilise une exclamation peu appropriée, elle est perçue comme «rude», mais un homme qui utilise des expressions féminines est considéré comme «efféminé»³⁶. Les femmes berbères du Sud-Ouest du Maroc³⁷, en s'adressant à leurs enfants, se servent d'expressions comme: ex. *A-tasa-nu!* (cette expression est utilisée aussi en Kabylie) *a-turin-inu!* «ô mon foie!, ô mes poumons!»; *Aššk wehd-i w-wul-i* «la seule joie de mon cœur», où le mot *aššk* n'est pas employé par les hommes.

Les sentiments amoureux sublimés des femmes et leurs expressions stylisées sont présentes dans les genres littéraires de tradition orale: dans la poésie et en particulier dans le genre des *Izlan*³⁸, dans les contes et dans le chant de travail³⁹.

coucheuse», *qibelt* plu. *qiblat*; «avortement» *arraie*; «avorter», *rera* parf. *terri*; «avorton, (né avant terme)», (*amszabâi*) plu. *im-ien* (litt. du 7ème mois); R.P.J.B. Creusat, *Essai de Dictionnaire Français-Kabyle. (Zouaoua)*, Jourdan, Alger, 1873, p. 4: «accoucher», *uru - uruer*, *туру*, h. *tsaru*; «accoucheuse» *taqibla*, *tiqiblatin*; «accouchée» *timenifrit*, *timenifriin*; «accouchement» *arau*; «avortement», *ah'sar en tadist*; «avorter», *teh'eser (tadist)*; «avorton», *akruj*, *alecfan*; J. Delheure, *op. cit.*, 1987, p. 266: *ara* (wa-) RW, *aru*, «enfanter, progéniture, enfant»; RW, *aru*, «engendrer, accoucher, mettre au monde, enfanter»; par extension «poudre, produire»; E. Destaing, *Vocabulaire Français-Berbère*, Imprimerie Nationale, Paris, 1920, p. 5: «accoucher», *âru*; «avorter», *drî*; «avortement, avorton» *adrây*; W. Seymour Walker, *The Siwi Language*, Keegan, London, 1921, p. 59: «birth», *teerò* plu. *yairwun*; J. Dallet, *op. cit.*, p. 153: DR, *dderr*, «descente de l'utérus (employé avec réserve)»; RW *arew* «enfanter, accoucher, mettre bas, produire, donner des fruits»; *arraw*, «enfantement»; *tarwa* (ta) coll. (fém. sing.), «descendance, enfants»; *tarrawt* (ta), n'est pas employée comme terme de parenté; p. 592: *inziknir*, «contraction utérine, douleur de l'accouchement»; N. Loubignac, *Etude sur le dialecte berbère des Zaïan et Aït Sgougou*, Leroux, Paris, 1925, p. 493: *alu tilu*, *la talu*, «enfanter, mettre bas, pondre»; (n. d'action) *talwa*; *ilu*, «progéniture»; G. Alojaly, *op. cit.*, p. 164: *arew*, «engendrer, enfanter, accoucher de, mettre bas (enfant / jeune), produire (fruit)»; *sassirew*, «faire engendrer, fructifier»; *ara aratan*, «engendrement, enfantement, accouchement, mise-bas, production, progéniture, enfant, rejection, descendant, fruit, produit»; E. Destaing, *Textes berbères en parler des Chleuhs du Sous (Maroc)*, Geuthner, Paris, 1940, p. 69: *arus* plu. *aruât* parf. *uruç*, *iuru*; (hab.) *âr ittâru*, «enfanter, pondre»; *arrau*, «enfantement»; *Dictionnaire Français-Berbère, op. cit.*, p. 13: «accoucher», *tourou*, *touroued*; «accouchée» *ennefsa* plu. *ennefsat*; «accoucheuse», *kabla* plu. *kablats*; «avorter», *teghri*.

³⁵ Cf. A. Roux, *op. cit.*, p. 382; J. Delheure, *op. cit.*, 1988, pp. 355-60.

³⁶ Cf. M. Dekkak, *op. cit.*, p. 296.

³⁷ Cf. A. Roux, *op. cit.*, p. 382.

³⁸ L'acception *zli* en nefousi veut dire «chanter» et en mozabite *izli* plu. *izlan*, «poème». Ailleurs a prevalu le terme *yenni*, *dyez* en siwi et à Ghadamès (d'où *amedyaz*, «poète ambulante»), *cnu* en kabyle, *yiwen* (Beni Sous), *inziz* (Beni Medacer), *creb* (Beni Iznacer), *itîrar* d'où *amarir* «chanteur» en chleuh; *izli* plu. *izliten* en

(voir p. 39)

L'amour chanté dans l'*Izli* est seulement douceur, charme et vertu. Le charme de ces poèmes, typiquement féminins, tient, outre leur forme métrique, à sa capacité extraordinaire de faire allusion à l'acte amoureux sans presque jamais le désigner explicitement, mais en exprimant les allusions, doubles sens et ambiguïtés de certains termes comme: *ali*, «monter»; *cilbeb*, «grimper»; *felleq*, «fendre»; *zhu*⁴⁰, «s'amuser». Les *Izlan* sont d'habitude chantés pendant les fêtes par des femmes ou par des chœurs de femmes: en dehors des fêtes par des jeunes ou des bergers.

Un des plus anciens genres de la littérature orale amazigh est la création poétique féminine la plus spontanée, ce qui se rapporte à la mère et son enfant. Cette poésie «exclusivement féminine» tourne autour de nourrisson, du mauvais sort, de la lange, de la maladie, du berceau et de la berceuse⁴¹.

* * *

En conclusion, les coutumes très conservatrices des femmes berbères sont en voie de disparition. Le langage qui concerne les activités domestiques des femmes est exclusif, varié et imagé; la connaissance du corps féminin et de son appareil reproductif est extrêmement réduite dans le langage féminin et les résistances cultu-

tahaggart "chants". L'*Izli* est un genre littéraire très court, de caractère sentimental, amoureux et érotique, T. Yacine, *op. cit.* Dans son essai introductif elle a souligné le caractère typiquement féminin de ce genre, en écrivant: "Exclues du discours public qui est le monopole des hommes, vouées en quelque sorte par fonction à la fois biologique et culturelle, à l'accomplissement des exigences profondes que le discours masculin fait mine et profession d'ignorer, les femmes ont investi ce mode d'expression, elles en ont fait leur domaine, où elles ont, ou se donnent, licence d'enfin user d'une liberté que le déroulement quotidien d'une pratique codifiée le plus souvent leur interdit" (pp. 41-42).

³⁹ Cf. Y. Nacib, *Anthologie de la poésie kabyle*, Publisud, Paris, 1994, p. 20: "La poésie spontanée et la chanson populaire... intègrent les données sociales, économiques et politiques du moment... le conte et le proverbe... véhiculent des normes et valeurs sociales, travers les décennies, intact..."

⁴⁰ Cf. T. Yacine, *op. cit.*, p. 50.

⁴¹ Cf. Y. Nacib, *op. cit.*, pp. 32-37: "En tournant le moulin à bras pour écraser son orge, en tissant, en modelant l'argile, en ramassant les olives, la femme kabyle chantait. L'usage de l'imparfait n'est pas innocent: le moulin à bras est devenu un objet de musée, le métier à tisser à disparu, les potières travaillent pour le tourisme et les olives ne sont pas toujours ramassées...". Voici quelques paroles utilisées dans leurs occurrences:

Sli ssut tsukrin...
Zien ar tiqbayliyin
aray leqwden azemmur

"J'ai entendu le chant des perdrix...
Mais ce n'était que des femmes kabyles
ramassant leurs olives".

relles relatives au sexe sont très fortes. Enfin, il faut remarquer que c'est dans la langue que l'on peut retrouver le plus grand nombre d'indices des coutumes et pratiques anciennes en raison du fait que la langue évolue, en général, plus lentement que les autres institutions sociales.

BIBLIOGRAPHIE SUPPLEMENTAIRE

- Abrous D., *L'honneur face au travail des femmes en Algérie*, L'Harmattan, Paris, 1990.
 Beguinot F., *Il berbero Nefusi di Fassato*, IPO, Roma, 1942.
 Borrmans M., *Statut personnel et famille au Maghreb de 1940 à nos jours*, Mouton, Paris, 1977.
 Dialmy A., *Sexualité et discours au Maroc*, Afrique-Orient, (s.d.).
Femmes du Maghreb au présent, Paris, 1990.
 Hanoteau A.- A.Letourneaux, *La Kabylie et les coutumes kabyles*, Challamel, Paris, t.II, 1893.
 Tillion G., *Les harems et les cousins*, Editions du Seuil, Paris, 1966.

RECENSIONI

Daniele Comboni, *Gli scritti*, a cura dei Missionari Comboniani – Roma, Bologna 1991; Aldo Gilli, *Daniele Comboni in Roma*, Postulazione Generale, Roma, 1996; *Daniele Comboni. Missionario, padre e profeta*, a cura degli Istituti Comboniani, Verona 1996.

In occasione della beatificazione di Mgr. Daniele Comboni (Limone sul Garda, Brescia, 15 marzo 1831 – Khartoum, Sudan, 10 ottobre 1881), celebrata in San Pietro il 17 marzo 1996, gli Istituti Comboniani hanno curato la pubblicazione di varie opere in onore del fondatore del loro ordine. La beatificazione di Comboni è il riconoscimento e la conferma da parte della Chiesa di una vita vissuta nella missione *ad gentes* come testimoniano le parole del Concilio Vaticano II, le quali riattualizzano le preziose intuizioni raccolte un secolo prima e sul campo di lavoro da un illuminato evangelizzatore: «È necessario che dal seme della Parola di Dio si sviluppino Chiese particolari autoctone... Chiese che, ricche di forze proprie e di una propria maturità e fornite adeguatamente di una gerarchia propria, unita al popolo fedele, nonché di mezzi consoni al loro genio per vivere bene la vita cristiana, portino il loro contributo a vantaggio di tutta quanta la Chiesa» (*Ad gentes* n. 6). E ancora, agli Istituti che operano in regioni da evangelizzare viene raccomandato di «indirizzare tutto a questo fine: che la nuova comunità cristiana cresca e diventi una Chiesa locale, che poi, al momento opportuno, sarà retta da un proprio pastore con clero proprio» (*Ad gentes* n. 32).

– Daniele Comboni, *Gli scritti*, a cura dei Missionari Comboniani – Roma, Bologna 1991. Si tratta di una nuova edizione degli scritti di Comboni, che riprende in una rinnovata veste tipografica l'edizione di Roma 1983-88 in dieci volumi, alla quale è premessa una prefazione del Cardinale Carlo Maria Martini. Viene presentata tutta la corrispondenza ufficiale e privata di Comboni; ben 1200 documenti, di cui qualcuno in estratto, che vanno dal 27 dicembre 1850 al 4 ottobre 1881, pochi giorni prima della morte. I documenti sono preceduti da alcuni strumenti che permettono una migliore comprensione degli stessi: la lista degli Archivi nei quali sono conservati gli originali della corrispondenza, una biografia sommaria, una breve rassegna bibliografica e alcune cartine, che illustrano il Vicariato dell'Africa Centrale ai tempi del Comboni, e gli otto Viaggi di Comboni in Africa.

– Aldo Gilli, *Daniele Comboni in Roma*, Postulazione Generale, Roma, 1996. Un volume che documentasse le varie presenze di Comboni a Roma era previsto da molto tempo, ma solo adesso viene pubblicato, per la difficoltà di reperire i vari luoghi indicati nella sua corrispondenza e per le trasformazioni avvenute da oltre un secolo, arricchito da un'ampia scelta iconografica dei luoghi dove si fermò. Ad una breve introduzione biografica seguono dieci capitoli che documentano i soggiorni romani di Comboni dal 1859 al 1880. Certamente i più importanti furono quelli del 1864, in S. Pietro, con l'intuizione del suo *Piano per la rigenerazione dell'Africa*, fondato sul principio «salvare l'Africa con l'Africa»; e quello del 1870 quando Comboni presentò al Concilio Vaticano I un proprio *Postulatum*, bene accolto da molti Padri Conciliari e dallo stesso Papa Pio IX. Molta parte anche ai rapporti con il Papa Leone XIII e con Propaganda Fide, da cui dipendeva la sua Missione, e i

Cardinali Prefetti succedutisi durante la missione apostolica di Comboni, Alessandro Barnabò, Alessandro Franchi e Giovanni Simeoni. Chiude il volume una lunga nota sulla presenza attuale dei Comboniani a Roma.

— Daniele Comboni. *Missionario, padre e profeta*, a cura degli Istituti Comboniani, Verona 1996. Vengono presentati, in maniera breve e scorrevole, la vita e la missione di Comboni, nonché le attività più recenti dell'intera famiglia di missionari da lui fondata: gli Ordini Missionari dei Figli del Sacro Cuore di Gesù e delle Pie Madri della Nigrizia, le Missionarie Secolari Comboniane e Laici Missionari Comboniani. Alla figura di Comboni viene dedicato molto spazio: egli viene definito missionario, padre e profeta. Se i primi due termini sono di facile comprensione, poiché si riferiscono ad una persona che ha dedicato tutta la sua vita all'evangelizzazione dell'Africa Centrale, e alla fondazione delle prime comunità cristiane delle prime Chiese dell'Africa Centrale oltre che di due Istituti esclusivamente missionari, il terzo ha bisogno di qualche spiegazione in più. Profeta, infatti, vuole racchiudere tre apetti diversi: testimone, con la parola e le opere dell'amore divino che salva tutti gli uomini, senza distinzione; precursore, perché il suo concetto globale di missione (evangelizzazione, animazione missionaria, formazione di futuri missionari), il coinvolgimento nell'apostolato diretto della missione di missionarie e di laici, l'intuizione del Piano, sono elementi di grande attualità; infine martire, perché Comboni ha dedicato la sua vita al suo ideale.

CELESTE INTARTAGLIA

Arabic Literature of Africa. Volume 2: *The Writings of Central Sudanic Africa*. Compiled by John O. Hunwick, with the assistance of Razaq Abubakre, Hamidu Bobboyi, Roman Loimeier, Stefan Reichmuth and Muhammad Sani Umar, E.J. Brill, 1995, p. 732.

Ad un anno di distanza dal primo, viene pubblicato il secondo e corposo volume della serie *Arabic Literature of Africa*, relativo alla produzione letteraria della Central Sudanic Africa, termine con cui si intendono le aree islamizzate comprese negli odierni stati di Chad, Camerun, Niger e Nigeria, da cui proviene la maggior parte della documentazione presentata. Viene qui condensato l'ottimo lavoro svolto dall'equipe guidata da J.O. Hunwick, che espone i risultati di un trentennio di ricerche — iniziato nei primi anni '60 in Nigeria, e proseguito poi in Egitto, in Europa e negli Stati Uniti, riservandosi comunque di completare la serie con un eventuale volume di addenda. Il volume rappresenta uno strumento di lavoro che facilita in massimo grado la ricerca, sia per gli specialisti che per coloro che si avvicinano per la prima volta ad una parte del mondo islamico in pieno fermento culturale e sociale, ma a lungo trascurata. I vari contributi seguono un ordine cronologico all'interno delle divisioni per regioni, che risentono dell'antica appartenenza ai sultanati fondati nei secoli scorsi; inoltre gli scrittori sono stati raggruppati secondo la loro affiliazione magistrale e religiosa. Di ciascun autore — in poesia e in prosa, senza distinzione — vengono forniti ampi dettagli della produzione letteraria: dei manoscritti noti, con edizioni e traduzioni relative, per quelli più antichi; delle opere pubblicate, per i più recenti. Oltre alla bibliografia, viene presentata una serie di indici dei titoli, degli autori, degli *incipit* dei poemi non inclusi nell'indice dei titoli e un indice generale.

Aprè il volume l'introduzione del curatore, *The Arabic Writings of Central Sudanic Africa: an Overview* (1-15). Qui viene ricordato che nella regione la produzione letteraria in arabo inizia almeno otto secoli fa, nel sultanato del Kanem, che produsse grammatici e poeti già intorno al 1200, ed i cui campi principali di studio erano teologia, giurisprudenza e grammatica, e la poesia con componimenti di eulogia, elegia, satira, pietismo. Ne vengono ripercorsi evoluzione e sviluppo nei periodi coloniali e post-coloniali del XX secolo, fino ad arrivare agli odierni intellettuali ciadiani, camerunensi, nigeriani, che ancora usano l'arabo come la lingua delle loro polemiche dottrinali, dei loro manuali di insegnamento e dei poemi che così frequentemente compongono in onore del Profeta, dei leaders sufì, come elegia per i loro amici defunti, per colleghi e patrons, ma che contem-

poraneamente usano anche altre lingue africane ed europee. All'introduzione seguono ben quattordici saggi, ognuno dei quali è preceduto da una breve introduzione: 1. *The Central Sudan before 1800* (16-51); 2. *The Fodiyawa: (1) Shaykh 'Uthmân b. Muḥammad Fodiye* (52-85); 3. *The Fodiyawa: (2) Shaykh 'Abd Allâh b. Muḥammad Fodiye* (86-113); 4. *The Fodiyawa: (3) Muḥammad Bello* (114-149); 5. *Sokoto (1): Other Members of the Fodiawa and the Wazirs* (150-212); 6. *Sokoto (2): Other Writers of the Nineteenth and Twentieth Centuries* (213-255); 7. *Kano since 1880 (1) Emirs and Writers of the Tijâniyya Tariqa* (256-316); 8. *Kano since 1880 (2): Writers of the Qâdiriyya Tariqa and Unaffiliated Writers* (317-352); 9. *Writers of Katsina, Zaria, Bauchi and Lokoja* (353-382); 10. *Bornu, Wadai and Adamawa*, (383-438); 11. *Ilorin and Nupe in the Nineteenth and Twentieth centuries*, (439-492); 12. *Ibadan, Lagos and Other Areas of Southern Nigeria*, (493-549); 13. *Polemical Literature for and against Sufism*, (550-559); 14. *King-List, Chronicles and Other Minor Historical Works* (560-595). Ai capitoli, infine, segue una Bibliografia generale che comprende cinque voci (*Manuscript Collections and Archives*, 596-600; *General Bibliography for Central Sudanic Africa*, 601-626; *Editions and Translations of Arabic and Hausa Works*, 626-633; *Unpublished Conference and Seminar Papers*, 634-636; *Unpublished Arabic Sources*, 636-637) e quattro Indici (*Index of Authors*, 638-650; *Index of Titles*, 650-702; *Index of First Lines of poetry*, 703-708; *General Index*, 709-732).

Notevole spazio, ben cinque capitoli, è stato naturalmente dedicato a quel particolare momento nella storia della regione, rappresentato dall'ampio movimento politico e sociale, culturale e religioso, che nell'ultimo quarto del XVIII secolo e nella prima metà del XIX secolo, segnò una vera e propria rivoluzione e rottura con il passato. Il movimento, guidato da un gruppo di dotti Fulani residenti nella zona di Sokoto, 'Uthmân dan Fodio (m. 1817), il fratello 'Abdallâh dan Fodio (m. 1826), il figlio Muḥammad Bello (m. 1837), diede vita ad un nuovo ordine politico-religioso espresso in un sultanato islamico ed in una notevole produzione letteraria (insieme produssero più di 300 opere in prosa e in poesia e dozzine di poemi composti per occasioni speciali), sia in arabo che in fulfulde e hausa. I soggetti di questa letteratura sono i più vari e i più classici della tradizione islamica, dalla giurisprudenza (*fiqh*) alla teologia (*tawḥîd*), dall'esegesi coranica (*tafsîr*) alla tradizione profetica (*ḥadîth*), dalle opere relative al sufismo, grammatica, medicina, storia e altri soggetti che si incrociano con i precedenti. Letterati di spicco furono anche i loro discendenti, tra cui una figlia di 'Uthmân dan Fodio, Asmâ', ed il marito Gidado dan Laima, antenato dell'ultimo wazîr di Sokoto Junayd b. Muhammad al-Bukhârî (n. 1906), al quale è dedicato il volume, e che, nella tradizione dei wazîr precedenti, ha scritto opere in prosa a carattere storico e linguistico, e poemi a carattere religioso e morale. Da Sokoto, il sapere islamico e la produzione letteraria si diffusero nelle altre regioni della Nigeria, come Zaria, dove a partire dalla fine del XIX secolo fioriscono numerose e importanti scuole, e poi Nupe, Bauchi, Lokoja e Ilorin, la città più meridionale del Sultanato di Sokoto, che nel XX secolo si afferma come uno dei maggiori centri dell'insegnamento islamico. Ilorin diviene il punto di collegamento di Hausaland e Bornu con i nuovi centri nello Yorubaland, quali Ibadan, Ijebu-Ode, Lagos, tramite la fondazione di nuove scuole di istruzione secondaria dove l'insegnamento dell'arabistica e dell'islamistica è combinato a varie materie «secolari». Preminente in questo settore è il *Markaz al-ta'lim al-'arabî al-islâmî*, fondato ad Agege da Adam al-Ilûrî (1917-1992), che accanto ad una intensa attività didattica prevede anche la stampa dei testi usati nei vari corsi del Centro.

Viene immediatamente definita la difficoltà, allo stato attuale della ricerca, di estendere lo studio agli scritti islamici in lingue africane, poiché, a differenza dell'Africa orientale, dove è stato fatto un lavoro preliminare sull'attività letteraria e intellettuale islamica in swahili, nella regione qui considerata non è stato fatto altrettanto per quanto riguarda fulfulde, hausa e yoruba. E infatti nel presente volume, queste lingue sono trattate solo in relazione ad autori che le hanno usate insieme all'arabo, con l'unica eccezione di alcune scrittrici che hanno composto solo in hausa o fulfulde. D'altra parte, questa della lingua non è una questione di poco peso; anzi è una delle direzioni in cui sicuramente si muoverà la ricerca, poiché se l'arabo è importante perché è la lingua del Corano, e la lingua in cui sono scritti e trasmessi gli insegnamenti dell'islam, è ancor più importante la lingua in cui gli stessi insegnamenti vengono predicati e diffusi non solo fra gli studenti e gli intellettuali in

senso lato, ma anche fra la gente comune. Finora, una delle tendenze in cui si è mossa la ricerca è stato lo studio di queste figure di diffusori di cultura e sapere islamici, la ricostruzione delle loro biografie, la compilazione di repertori bio-bibliografici, di cui questo volume rappresenta una delle espressioni più complete. Legata alla questione della lingua locale, è quella di ampliare lo studio della diffusione della produzione letteraria islamica ad aspetti sociologici ed antropologici, visto che la lingua non è solo un insieme di regole grammaticali, ma l'espressione di una cultura variamente stratificata. Di conseguenza tutto lo studio dovrebbe essere considerato da varie angolazioni, senza trascurare quella finora cosiddetta popolare. Non andrebbero trascurati neanche i legami che questi diffusori della cultura islamica hanno sia con i Paesi Arabi, che con altri Paesi della stessa regione e i conseguenti scambi di esperienze. Naturalmente è impossibile fare delle generalizzazioni sulla produzione letteraria in arabo della Central Sudanic Africa che possano risultare di qualche utilità. L'uso dell'arabo come lingua letteraria e dotta ha una profondità storica di più di sette secoli e non mostra segni di diminuzione. Gli anni recenti hanno testimoniato un rinnovato interesse nell'educazione in arabo dalle scuole primarie fino all'Università e contatti con paesi arabi. Mentre le vecchie categorie del sapere islamico (*fiqh*, *tawhîd*, *ḥadīth*, *taṣawwuf*, etc.) non scompaiono, appaiono a loro fianco nuovi temi, quali «Le sfide del nuovo millennio», «I diritti umani fra Legge divina e Legge terrena», su cui confrontarsi. I musulmani poi iniziano ad esprimersi su argomenti religiosi nelle loro lingue madri, specialmente hausa e yoruba, mentre altri scrivono già in inglese o francese. Di conseguenza, non sembra superfluo ricordare che ogni tentativo di descrivere o documentare la letteratura islamica in questa parte dell'Africa in futuro dovrà tenere conto di queste tendenze. Una delle espressioni di questa trasmissione della cultura islamica e della sua diffusione ad un livello molto ampio, è la lingua hausa, che accanto all'arabo, fu usata come lingua letteraria a partire dagli inizi del XIX secolo, e fu uno dei veicoli più importanti per la diffusione delle idee riformiste dei leader di Sokoto a livello popolare. In questo secolo, poi, non solo c'è una crescente letteratura di ogni genere in hausa sempre più scritta in caratteri latini (*boko*) piuttosto che in caratteri arabi (*ajami*) – ma anche una notevole attività di traduzione, soprattutto dall'arabo, di cui si occupa la Gaskiya Corporation, con sede a Zaria, e di emanazione governativa. Nella regione, altre lingue hanno un sistema di scrittura, come kanembu e fulfulde a partire dal XVIII secolo, nupe nel XIX secolo e yoruba in questo secolo, permettendo così di raggiungere strati sempre più vasti di popolazione.

Vengono poi esaminate, sia pure solo brevemente, le cosiddette «market editions», cioè diffusissime edizioni a metà fra il manoscritto e la stampa comunemente intesa, copie fatte in loco da libri importati dall'Egitto, compendi in prosa e in versi con il metro didattico *rajaz*, sempre nella tradizione letteraria e didattica risalente al *jihād* di dan Fodio.

Una porzione notevole della produzione letteraria in arabo di cui ci occupiamo qui ha carattere devozionale e pietista, con una costante enfasi sulla corretta osservanza di comandi e proibizioni islamici (*al-amr bi'l-ma'rūf wa'l-nahy 'an al-munkar*) e la scrupolosa emulazione del profeta attraverso la sua sunna. Molti autori, soprattutto del secolo scorso, ritenevano che la personale via della salvezza passasse attraverso la retta condotta, sia negli atti rituali e sociali, che nella condotta morale privata. Di conseguenza predicavano e diffondevano questa visione della religione, anche per motivi legati alla difesa dei regni e dei sultanati da poco edificati. In anni più recenti, in seguito alla diffusione delle confraternite, si è andata sviluppando una letteratura polemica fra le stesse, ed in particolare fra gli affiliati alla Tijāniyya, che si trovarono nella necessità di difendere le dottrine della *ṭarīqa*, il suo fondatore e il più recente leader Ibrāhīm Niassé dall'accusa di non ortodossia lanciata dagli affiliati alla Qādiriyya guidati da Nasiru Kabara di Kano. In seguito, negli anni '70, tali polemiche vennero superate, per trovare una sorta di tacito accordo nel difendere il sufismo contro gli attacchi dei sostenitori di un Sunnismo austero, di pretesa ispirazione «wahhābita», il cui esponente di maggior spicco è Abu Bakr Gumi (1922–1992), leader del movimento Izālat (*Izālat al-bid'a wa-iqāmat al-sunna*, «Sradicare l'innovazione e restaurare la sunna»), che rientra nel più vasto quadro del fondamentalismo islamico.

Questo volume, come del resto già il primo, dimostra che a sud del Sahara ci sono regioni islamizzate che non sono «marginali» al mondo arabo, come si pensava soltanto fino a pochi anni fa, ma sono ben vitali e pro-

duttive, entrate a pieno titolo nel mondo islamico, pur mantenendo caratteristiche proprie. Dall'esame del volume si rileva l'esistenza di una quantità notevole di materiale e di documenti, ed in proporzione la scarsa quantità di studi ad essi dedicati. Dietro la presentazione di testi contemporanei di autori giovanissimi, di opere in prosa ed in poesia scritte da donne, delle tradizioni di intere famiglie di studiosi, dei manoscritti antichi sempre più considerati come un bene comune da conservare e valorizzare, traspare il desiderio di trasmettere l'interesse per un campo di studi così stimolante, che non è ristretto solo alla letteratura o alla religione, ma tocca tutti gli aspetti – sociali, politici, antropologici, culturali in senso lato – di una parte del mondo islamico a torto lungamente trascurata.

CELESTE INTARTAGLIA

Islamochristiana, n° 21, 1995, p. 290 + 40. *Etudes Arabes – Dossiers. Le dialogue vu par les musulmans*, n° 88–89, 1995/1–2, p. 257.

Il P.I.S.A.I. (Pontificio Istituto di Studi Arabi e di Islamistica), nato a Tunisi nel 1949 come centro di formazione culturale e linguistica dei Missionari d'Africa e dei missionari destinati ai paesi musulmani e come centro di relazioni franco-tunisine, fu riconosciuto nel 1960 come Istituto Pontificio di Studi Orientali. Trasferito a Roma nel 1964, ampliò i propri orizzonti, oltre quelli dell'area maghrebina, ai paesi dell'Africa subsahariana, del Medio-Oriente, dell'Asia, allargando l'orientamento a forme universali di relazione e contatto islamo-cristiano ed assumendo l'attuale nome. L'Istituto, nella sua continua ricerca scientifica in materia di relazioni islamo-cristiane, mette a fuoco quegli aspetti socio-religiosi che sono sottoposti ad interpretazioni personali e contrastanti da ambo le parti. In presenza di contrapposizioni destinate a restare tali e di fronte all'incompatibilità delle due visioni di Dio e del suo rapporto con gli uomini, invece di cancellare tutto scegliendo vie superficiali di avvicinamento, come optare per l'intesa a scapito delle differenze sociali, culturali e religiose, oppure per il coraggioso anche se sofferto annuncio della propria ricerca di Dio, ecco che si intraprende la strada del dialogo, che non chiede né al cristiano né al musulmano di tradire le rispettive tradizioni religiose. Se contrapposizioni vi sono, devono essere assunte da ognuno; e questo può essere fatto dal cristiano solo con una solida preparazione della lingua e della cultura araba e di tutti gli aspetti del mondo islamico.

L'Istituto pubblica vari periodici, fra cui, a partire dal 1956, gli Atti delle *Journées Romaines*, che hanno luogo a Roma ogni due anni la prima settimana di settembre, opportunità di incontro e condivisione approfondita, in uno spirito di preghiera e di fede, per quelle persone che sono chiamate a vivere a stretto contatto con i musulmani. Inoltre pubblica tre riviste, tutte miranti a far conoscere i valori culturali e religiosi del mondo arabo e tenere vivo uno spirito di apertura al dialogo, tenendo presente che la conoscenza dell'altro è il metodo migliore per capirsi, confrontarsi, e presentare con chiarezza il proprio messaggio. Esse sono *Etudes Arabes*, semestrale in francese dal 1962; *Encounter*, dieci fascicoli l'anno in inglese dal 1974; *Islamochristiana*, in francese, inglese ed arabo dal 1975. Cogliamo qui l'occasione di presentare gli ultimi numeri di *Islamochristiana* (n° 21, 1995, p. 290 + 40) e di *Etudes Arabes – Dossiers. Le dialogue vu par les musulmans* (n° 88–89, 1995/1–2), p. 257.

La rivista *Islamochristiana* fu fondata nel 1975 per cercare metodi e linguaggi del dialogo islamo-cristiano; per scoprire insieme e nel rispetto assoluto della propria identità religiosa la fede nel Dio unico «vivo e misericordioso». La rivista pubblica documenti, articoli, traduzioni e ampia bibliografia sugli aspetti teorici e pratici, passati e presenti del dialogo fra cristiani e musulmani. Questo numero inizia con il ricordo di due personaggi molto importanti nell'ambito del dialogo islamo-cristiano, scomparsi nel 1995, Youakim Moubarak (1–8), sacerdote libanese impegnato nel recupero del patrimonio spirituale siriano oltre che nel dialogo fra le religioni, e Saad Ghrab (9–13), professore universitario tunisino, già direttore dell'ALECSO (Organo della Lega

degli Stati Arabia per l'educazione, la cultura e le scienze) ed uno dei primi membri del Groupe de Recherches Islamo-Chrétien (GRIC), che nei suoi studi seppe coniugare la fedeltà alla tradizione e l'apertura al mondo moderno. Continua poi con una prima parte di studi e ricerche divisa in quattro sezioni (15-131), a cui seguono una altrettanto corposa parte di *Notes and Documents* (133-225), che presenta Effemeridi dal settembre 1994 all'agosto 1995 e notizie varie provenienti da ben 36 Paesi relativi a vari aspetti dell'incontro fra cristiani e musulmani; e infine le due sostanziose parti di *Books reviews* (227-276) e *Books received* (277-290), per passare in rivista le pubblicazioni che, in varie lingue, seguono l'attualità del dialogo.

La prima sezione, **Studies, reflections and testimonies**, comprende gli articoli di Thomas Michel, *Presenting One's faith to Another: a Witness* (15-21), di Aref Ali Nayef, *Dialogical Engagement as Vigilant Remembrance (Dhikr)* (23-25) e di Ridwan al-Sayyid, *Contemporary Muslim Thought and Human Rights* (27-41). Il denominatore comune di questi articoli è che il dialogo si alimenta con il confronto; spesso è confrontandosi con l'altro che ciascuno riscopre le esatte dimensioni della propria identità e ne viene arricchito umanamente e spiritualmente. T. Michel ha presentato la teologia cristiana a studenti musulmani in Turchia e in Indonesia e A. Nayef, partendo da una esperienza personale, ha spiegato la spiritualità musulmana a ricercatori cristiani, suggerendo di considerare il dialogo inter-religioso come una sorta di *dhikr*, cioè del richiamo costante, personale e vigilante a Dio, che possiamo forse aver perso per troppa familiarità e ripetizione. R. al-Sayyid, direttore della rivista libanese *al-Ijtihad*, aggiunge le sue riflessioni sui rapporti attuali fra il pensiero musulmano e i diritti dell'uomo, concludendo con l'augurio di riuscire a superare il dogmatismo e discutere ogni problema nel proprio contesto culturale, sociale ed intellettuale. La seconda sezione, **Muslim-Christian Dialogue through history**, presenta l'articolo del biblista Jean-Louis Declais, *Les ouvriers de la onzième heure ou la parabole du salaire contesté (De l'évangile au midrash et au hadith)* (43-63), in cui ci propone una triplice lettura, cristiana, ebraica e musulmana, della parabola degli operai dell'undicesima ora (Mt 20,1-15). Con gli operai della vigna che hanno diritto tutti allo stesso salario, anche se arrivati al lavoro in ritardo, si identificano prima i cristiani e poi i musulmani; questi ultimi riferendosi a varie tradizioni nonché a due passaggi coranici (C. 57, 26-29 e C. 28, 52-55).

La terza, **Dialogue in the present setting**, che comprende gli articoli di Grigorios D. Ziakas, *The Reality of Education in Greece: the Picture of the Muslim in School Textbooks and the Mass Media* (65-74), di 'Izzat Jaradat, *Muslim Difficulties in Promoting Understanding and Cooperation through Education* (in arabo) (1-14), la Lettre Pastorale des Patriarches Catholiques d'Orient, *La coexistence entre Musulmans et Chrétiens dans le monde arabe* (in arabo) (15-40), e di Jacques Waardenburg, *Islam et Christianisme: les inconnu(e)s d'un dialogue*, (75-86). Le realtà del nostro tempo esigono che si continui ad intraprendere di tutto per una migliore conoscenza reciproca fra cristiani e musulmani, poiché l'ignoranza, il pregiudizio e i malintesi vi costituiscono troppo spesso ostacoli insormontabili. G. Ziakas si interroga dunque sull'immagine del musulmano come viene riflessa dal mondo scolastico (dalle scuole primarie all'Università) e dei mass-media della Grecia odierna, partendo dalla ferma credenza che la mutua comprensione e la pace fra i popoli sono basate sul rispetto reciproco e sulla reale conoscenza dell'altro. Lo stesso esame, dal punto di vista musulmano, viene proposto da I. Jaradat, che si chiede quali siano gli ostacoli a una buona percezione del cristiano da parte della società giordana. Anche se i musulmani devono fronteggiare il pluralismo delle scuole di pensiero, il radicamento nel passato, la permanenza di atteggiamenti colonialisti e aggressivi verso l'Islam da una parte, e dall'altra gli orientamenti degli intellettuali musulmani, le diverse politiche educative e l'estensione dell'analfabetismo, il ruolo molto limitato della donna, il divario scientifico e tecnologico, purtuttavia esiste la fondata speranza che nell'educazione vi possa essere lo sviluppo dell'umanità. Cristiani e musulmani, attraverso la fede e la ragione, devono impegnarsi per giungere al cambiamento sociale e culturale. Tutto questo è poi ripreso e analizzato sul piano storico e sociologico, culturale e religioso, dalla III Lettera Pastorale dei Patriarchi Cattolici d'Oriente in occasione del Natale 1994, sulla coesistenza fra musulmani e cristiani nel mondo arabo, dal significativo titolo «Insieme davanti a Dio per il bene della persona e della società». I Patriarchi si augurano ardentemente che tutti i credenti sin-

ceri vi operino senza pregiudizi e violenze, superando il confessionalismo e accettando il pluralismo e la diversità; e ciò sarà derivato dal ruolo educativo della famiglia, della scuola, della moschea e della chiesa, delle pubblicazioni e dei mezzi di comunicazione. Ciò non impedisce che il dialogo islamo-cristiano resti un'avventura umana e spirituale: J. Waardenburg ha voluto ricordarne le incognite, che chiama «i sette veli», e che vengono esaminate una per una: l'identità dei partecipanti, la reale composizione delle comunità, la presentazione delle due religioni, le intenzioni spirituali e gli interessi pratici dei due partners, i contesti, le capacità dei credenti, la «assolutizzazione» delle religioni.

Infine la quarta sezione, **Present-day encounters between Christians and Muslims**, presenta gli articoli di H.E. Dr Tarmizi Taher, *Pancasila Fifty Years On* (87-94), di Xavier Jacob, *Les relations islamo-chrétiennes en Turquie* (95-119) e di Jorgen Nielsen, *Christian-Muslim Relations in Western Europe* (121-131), chiedendosi se il dialogo è un ideale vicino o una utopia lontana. Infatti molti degli sforzi compiuti da musulmani e cristiani dicono che valori comuni sono vissuti e condivisi in un clima di amicizia umana e di emulazione spirituale. Ne testimoniano qui T. Taher, ministro indonesiano degli affari religiosi, che in occasione del 50° anniversario dell'indipendenza del Paese, situa tali sforzi nel quadro della «Pancasila», cioè i cinque principi su cui è fondato il suo stato: fede nel Dio unico, unità, umanismo, democrazia e giustizia sociale. Lo stato, poi, riconosce cinque religioni: islam, protestantesimo, cattolicesimo, induismo e buddismo, e non interviene in materia di teologia, ma esige che i responsabili e le strutture di ciascuna religione rispettino i principi del Pancasila. X. Jacob ricorda invece le manifestazioni successive della storia recente delle relazioni islamo-cristiane in Turchia, concludendo che in questo Paese il dialogo inter-religioso è ancora agli inizi; e J. Nielsen ne riassume le iniziative in Europa occidentale, soprattutto da parte cristiana, riferendosi alle recenti migrazioni di musulmani in Europa occidentale e alla progressiva evoluzione della risposte socio-pastorali delle chiese europee, sia a livello personale che istituzionale. Infine si interroga sui recenti sviluppi e sulle risposte musulmane per dar luogo a un certo «ottimismo costruttivo». E tale è la conclusione della rivista, improntata ad un cauto ottimismo, che fa affermare che si dovrebbe conoscere l'altro per accettarlo come è e non come si vorrebbe che fosse, senza per questo arrivare ad identificarsi in lui; anzi è attraverso una fedeltà maggiore alla propria fede che si arriva a una convergenza in profondità con la fede dell'altro. E queste idee sono testimoniate anche dagli sforzi con cui è curata la rivista, dal punto di vista dei contenuti, fino alla presentazione grafica accurata e precisa. Personalmente credo che questo sia piuttosto l'ottimismo della volontà. Se il dialogo inter-religioso può essere una realtà per studiosi, ricercatori e pochi interessati che conoscono l'altra parte e possono così rispettarla, molto deve essere ancora fatto per poter arrivare alla comprensione e alla accettazione dell'altro a livello della società intera. Inoltre l'intero processo del dialogo è senz'altro molto impegnativo, perchè per rispettare una persona di fede diversa e percorrere un cammino comune, o vicino, o parallelo, verso la salvezza, bisogna essere convinti della propria fede, ben saldi nelle proprie credenze e disposti all'accoglienza e alla comprensione dell'altro.

La seconda rivista presa in esame, *Etudes Arabes*, fu fondata a Tunisi nel 1962 con lo scopo di fornire agli studenti del P.I.S.A.I. testi religiosi e letterari sia classici che moderni e presentarne le traduzioni, con brevi commenti. Dal 1981 pubblica numeri monografici su temi specifici, prestando particolare attenzione al mondo arabo contemporaneo, soprattutto agli aspetti religiosi. Gli autori degli articoli sono gli stessi docenti dell'Istituto, e la rivista, nata come ausilio didattico, è ormai diventata, per il valore dei temi e dei testi proposti e l'accuratezza delle traduzioni e delle analisi, uno strumento assai valido per la comprensione del mondo arabo contemporaneo. Il presente numero (n° 88-89, 1995/1-2, p. 257), *Le Dialogue vu par les Musulmans*, è dedicato al dialogo inter-religioso, con la presentazione di un'ampia gamma di opinioni dal punto di vista musulmano. Gli articoli sono raggruppati in tre sezioni; la prima comprende un'analisi storica della questione (*Analyse historique*, 5-21); la seconda (*Du Mashreq au Maghreb, réticences et ouvertures*, 23-219) passa in rassegna le posizioni di alcuni studiosi musulmani contemporanei, e la terza (*Le dialogue, un défi*, 221-249), è relativa alla sfida rappresentata dal dialogo.

Nella prima sezione è il testo di Ridwân al-Sayyid, *Les relations islamochrétiennes et le dialogue isla-*

mochrétien (7-21), che traccia un eccellente quadro della storia del dialogo islamo-cristiano negli ultimi quaranta anni, visto da parte musulmana. In particolare l'autore mette l'accento sul fatto che il colonialismo negli anni passati e l'egemonia occidentale negli anni più recenti hanno impedito ai musulmani di dare una risposta positiva agli inviti delle chiese al dialogo e alla comunicazione intellettuale e culturale.

La seconda sezione è più corposa e contiene ben sedici testi, che descrivono la realtà di vari Paesi islamici. I primi tre sono di autori libanesi. Hasan Khâlid, *L'attitude de l'islam envers le paganisme, le judaïsme et le christianisme* (25-39), ritiene che il dialogo con i cristiani sia necessario, anzi un dovere, per poter vivere in armonia con loro; vede in ciò un importante aspetto dell'unità nazionale; salvaguardia del pluralismo confessionale in Libano, il dialogo è visto come condizione necessaria per la pace. Muhammad Fadlallâh, *Les horizons du dialogue islamo-chrétien* (41-51), si sofferma invece sul bisogno di moderare l'eccesso di proselitismo di missionari desiderosi di guadagnare l'altro alla propria fede; sul bisogno di non cadere nel fanatismo più cieco. Propone qui delle premesse metodologiche per salvare il dialogo e gestirlo nella maniera più «cortese» (C. 29,46). Infine, Su'ûd al-Mawlâ, *Le dialogue islamo-chrétien et le nouvel ordre mondial* (53-69), si presenta come ardente promotore del dialogo affinché le religioni possano far fronte a tutti i pericoli che minacciano la nostra civiltà. Seguono numerose testimonianze di autori egiziani. Di Muhammad Ghazâlî, che si è consacrato a lottare contro i nemici dell'Islam, specializzandosi nel genere polemico ed apologetico, viene proposta una *khutba* (30/6/1973) dal titolo *Leurs mères sont différentes, mais leur religion est unique* (71-79), in cui afferma di credere in Mosé e in Gesù come profeti, ma non nei loro libri. L'opinione del mufti 'Atiya Saqar, *Relation du musulman avec le non-musulman* (81-87) è espressa sulla rivista *Minbar al-islâm*, sotto forma di risposta alla lettera di uno studente di al-Azhar: raccomanda un atteggiamento di cordialità apparente, ma di profondo rifiuto di entrare in dialogo per non mettere in pericolo la fede. Di Yûsuf al-Qardâwî, *Fatâwâ* (89-95), viene proposto il testo di una *fatwâ* sulla nozione della «maniera più cortese» raccomandata dal Corano quando si tratta di dialogare con la gente del Libro, che è alla base di quello spirito di tolleranza che troviamo nell'Islam, e in cui si difende l'idea di tolleranza. Sa'id 'Uthmânî, *Préludes au dialogue* (97-103), nella prefazione di un suo libro, prende in esame i diversi significati che il dialogo assume in Islam, a partire dallo stesso Corano che risuona del verbo *qâla* e dei suoi derivati continuamente ripresi per scandire il dialogo e sottolineare la diversità degli interlocutori. Esamina poi il concetto di *da'wa*, che non sarebbe altro che un dialogo continuo che l'islam si sforza di condurre con tutti «affinché le genti non abbiano argomenti da opporvi» (C. 2, 150) ed il versetto C. 16, 125, proponendo di integrare ai dati che appaiono nel Corano e nelle tradizioni elementi moderni, allo scopo di dare il via ad un dialogo reale e positivo. Non poteva mancare l'opinione della Università per eccellenza; Fahmî Huwaydî, *Le dialogue vu d'al-Azhar* (105-125), propone un testo molto interessante, che ricostruisce i ritardi, le esitazioni, le delusioni che accompagnano ogni tentativo di dialogo. Da parte di dottori di al-Azhar vi è una certa diffidenza concretizzata dall'impressione che il dialogo dissimuli obiettivi politici, quali ad esempio quello di instaurare una pace indiretta con Israele. D'altra parte, viene citato per esteso il discorso dello shaykh dell'Azhar, Jâd al-Haqq 'Alî Jâd, tenuto al Congresso Islamo-cristiano di Vienna, che, a partire dal Corano (C. 2, 256), si pronuncia a favore di un dialogo capace di instaurare la pace fra gli uomini di religione, augurandosi la fine all'evangelizzazione e di tutte le aggressioni spirituali o militari giustificate dalle differenze religiose. Infine, Husayn Ahmad Amîn, *La relation interconfessionnelle en Egypte* (127-137), invita ad andare oltre la semplice tolleranza; riconosce che le religioni sono per natura intolleranti, e che, di conseguenza, gli incontri e le riconciliazioni sono questioni di uomini, non di religioni. Conclude, in modo disincantato, che le relazioni sono più facili tra liberi pensatori di diverse religioni.

Vengono proposte poi le opinioni di due personalità sudanesi, espresse in occasione della seconda conferenza sul dialogo inter-religioso tenuto a Khartoum (8-10 ottobre 1994). Hasan Turâbî, considerato uno dei maggiori pensatori dell'islamismo mondiale, fondatore e segretario generale del NIF (Fronte Nazionale Islamico), in *Les horizons du dialogue islamo-chrétien* (139-149), sembrerebbe a favore del dialogo inter-religioso, quando propone la creazione di un fronte dei credenti, cioè della gente del Libro, per fermare il laicismo, che ha

portato ingiustizia economica, la quale a sua volta modifica le norme etiche. Inoltre, per favorire il dialogo bisogna propagare gli ideali e i valori religiosi in un mondo che scivola sempre più verso la palude del paganesimo, tenersi lontani dal settarismo religioso e liberarsi dal fanatismo confessionale, studiare le religioni con spirito aperto, e giungere all'adorazione del Dio unico. La pratica della religione sarà l'aiuto reciproco con gli adepti delle altre religioni perché si ama e si teme Dio, per esaltare i valori comuni e ciò che ordinano le religioni, cioè la pratica delle virtù e la lotta contro le cose reprecensibili di ogni sorta. Muhammad 'Uthmân Sâlih in *Le dialogue interreligieux défini et règles* (151-163), difende l'uso del termine «fondamentalista», e cerca di stabilire una serie di principi da seguire nello scambio di opinioni, come imparzialità e giustizia, allo scopo di ricercare il bene, allontanare l'intransigenza e la volontà di sopraffare l'altro e infine l'onestà scientifica. A partire da C. 5,42, intende il dialogo come via per arrivare alla verità, che conduce alla convivenza pacifica.

Ancora, viene presentata l'opinione di un predicatore musulmano di origine indiana; vissuto in Sud Africa, polemista e promotore del «Corano, ultimo Testamento»; autore fra i più noti e popolari nel mondo musulmano. Sotto titoli-choc come «Crucifixion ou cruci-fiction», egli procede spesso ad una rilettura della Bibbia per dimostrare che essa deve condurre alla fede musulmana. Ahmed Deedat in *Mon Jeu avec le Pape du Vatican* (165-177), esprime la sua polemica sul fatto che il Papa promuove il dialogo interreligioso, ma poi non risponde ai telegrammi che gli invia. Infine, alcuni autori tunisini. Viene presentato di Abdelwahab Bouhdiba, *Rencontre C.E.R.E.S.* (179-187), che è il discorso inaugurale di un incontro organizzato dal CERES (Centre d'Etudes et de Recherches Economiques et Sociales dell'Università di Tunisi), che ha voluto creare uno spazio di pace e libertà in cui confrontarsi e arrivare al rispetto reciproco, senza pensare di poter risolvere tutti i problemi, ma arrivare a un mondo dove l'uomo possa essere in armonia con il suo Creatore. Sa'ad Ghrab, studioso tunisino, prematuramente scomparso l'anno scorso, è stata una delle personalità più impegnate e più lucide nel campo del dialogo islamocristiano. Nell'articolo qui presentato, *L'islam et le christianisme, de la confrontation au dialogue* (189-195), sottolinea il cambiato atteggiamento della Chiesa post conciliare nei confronti dei musulmani, e l'impegno a creare sempre maggiori occasioni di dialogo, che potrà essere praticato solo conoscendo bene l'altro e riconoscendo che vi sono numerose vie di salvezza, ogni volta che vi sia la reale ricerca del Creatore (C.2,62). Infine, anche senza essere troppo ottimisti pensando che il dialogo possa risolvere tutti i problemi, esprime la convinzione che la cooperazione fra le due religioni potrà vincere le sfide del tempo e che i conflitti religiosi ancora esistenti prendono la religione a pretesto.

Seguono due brani di Muhammad Tâlbî; nel primo, *Islam et dialogue* (197-207), si pronuncia a favore del dialogo, che ha la funzione di rinvigorire la propria fede, di impedirle di affievolirsi, di mantenersi permanentemente in stato di *ijtihâd*, di riflessione e ricerca. Il secondo è *Le dialogue islamo-judéo-chrétien* (209-219), in cui parla dell'importanza del dialogo inter-religioso e gli ostacoli sul suo cammino, allargato agli appartenenti alle religioni del Libro. Il dialogo non è uno stratagemma per attirare l'uomo istruito allo scopo di convertirlo, ma trova lo scopo nella pacifica coabitazione e nel rispetto reciproco fra tutte le ideologie e tutte le religioni, permettendo all'umanità di accettare la pluralità e la differenza fra gli uomini.

Infine, per la terza sezione, l'intellettuale palestinese Munîr Shafîq, *A propos du dialogue islamo-chrétien* (223-249), espone i nuovi dati della politica internazionale per definire al meglio il contesto nel quale il dialogo è diventato ormai uno slogan svilito e artificioso, messo in circolazione con accanimento. Enumera le ragioni di sospettare l'invito al dialogo, fra cristiani, musulmani ed ebrei, gente del Libro; sospetta che nascosto sotto lo slogan Pace e Tolleranza vi sia il tentativo di stabilire nella regione mediorientale la supremazia israeliana. Il dialogo è comunque importante, e poiché è necessario affrontare i problemi in comune, ne fornisce delle premesse dottrinali. Infine, afferma che è utile attirare l'attenzione sul fatto che il dialogo non si deve limitare a migliorare o peggiorare le relazioni a livello di qualche dirigente, ma bisogna scendere alle classi medie e ai vasti strati popolari affinché sia ben radicato.

Conclude il numero una *Bibliographie sommaire* (251-257), che si limita a segnalare alcuni contributi recenti dedicati interamente alle problematiche del dialogo. Dalle opinioni dei vari autori menzionati traspaiono

dei motivi comuni e favorevoli al dialogo: il dialogo, inteso come incontro di religioni, di credenti che vogliono conoscerne altri non per convertirli, ma per convivere nel mondo moderno e fronteggiare le sfide del tempo, è utile e necessario. Bisogna però che non sia ristretto a pochi intellettuali e a qualche personaggio importante, ma sia diffuso a tutte le classi sociali. D'altra parte, non mancano opinioni contrarie, di chi teme che il dialogo altro non sia che un'evangelizzazione camuffata, o che nasconda fini politiche, come un nuovo colonialismo, visto che il dialogo nasce nella Chiesa post-conciliare, quando ha adottato nella sua relazione con l'Islam un'atteggiamento di base molto serio e diverso dal passato, arrivando fino a riconoscere in Muhammad un certo «spirito profetico» e incoraggiando la ricerca di occasioni di dialogo islamo-cristiano e la creazione di associazioni ad essa dedicate. I musulmani, ai quali dal principio la religione impone il dialogo, sono ancora esitanti ad impegnarsi, temendone l'inutilità o dei tranelli. D'altra parte, il dialogo inter-religioso è un cammino difficile da seguire, perchè a livello personale presuppone sicuramente un parallelo cammino di ricerca spirituale, e dobbiamo augurarci anzi che siano sempre più numerose le persone interessate, visti anche gli scambi culturali e gli attuali movimenti di popolazioni.

CELESTE INTARTAGLIA

Le parole negate dei figli di Amazigh. Poesia berbera tradizionale e contemporanea. Les paroles niées des fils d'Amazigh (Poésie berbère traditionnelle et contemporaine) a cura di Domenico Canciani con la collaborazione di Mouloud Mammeri e Tassadit Yacine, La Colchide-Piovan editore, 1991, pp. 207, £ 25.000.

L'idea di far conoscere in Italia le ricchezze della creazione letteraria berbera doveva trovare spazio in un lavoro di più ampio respiro, secondo il progetto sorto dalla collaborazione fra D. Canciani e Mouloud Mammeri, qualche tempo prima che quest'ultimo fosse invece precocemente strappato alla vita.

Il volume si è potuto realizzare grazie al materiale raccolto e tradotto dal berbero dallo scrittore algerino prima di morire e Tassadit Yacine. La scelta dei testi, preparata dai due studiosi, è stata successivamente arricchita e integrata dal curatore che ha provveduto alla traduzione in italiano delle poesie, il cui testo francese è a fronte, e ha voluto portare a termine il lavoro abbozzato con M. Mammeri, in segno di amicizia e in suo onore.

Il ricordo dell'impegno civile, culturale e politico dello scrittore algerino apre il volume. L'introduzione alla prima sezione, a firma M. Mammeri e Tassadit Yacine, è seguita da alcuni testi della poesia tradizionale berbera (di genere *ahllel* o *izli*), raccolte dalla viva voce degli *imousnawen* (poeti berberi), alcuni dei quali pubblicati nel 1980 dallo scrittore algerino nei *Poèmes kabyles anciens* dai quali ha avuto origine il *Movimento di rinascita berbera*.

M. Mammeri si era anche impegnato a formare i giovani, tramite l'insegnamento della lingua berbera nelle scuole algerine, per cercare di riattivare il flusso di una cultura letteraria nel difficile momento di non riconoscimento del berbero, escluso dall'insegnamento. E gli algerini, soprattutto i cabili, hanno capito che l'impegno dello scrittore di rivitalizzare la lingua e la poesia berbera conteneva in sé un progetto di liberazione inteso al riconoscimento di una rivendicazione dell'identità berbera. Un movimento di rivendicazione essenzialmente culturale, inizialmente animato da intellettuali, si è poi manifestato, producendo una presa di coscienza che tende sempre più a generalizzarsi e che mira a sviluppare le diverse forme della cultura berbera: la canzone, le riviste, il teatro, i romanzi, le grammatiche in berbero, raccolte di poesie tradizionali e moderne, ecc.

In genere, gli studi di letteratura berbera hanno sempre messo l'accento prima di tutto sull'aspetto tradizionale delle opere. La novità di questo volumetto è quella di aver messo a confronto la poesia tradizionale con quella contemporanea. La ricerca dell'identità culturale berbera necessita dell'analisi delle nozioni di tradizione e di modernità, un'opposizione culturale molto attuale nel mondo berbero. E, a proposito di tradizioni, Mammeri

(«Aventures et avatars de la modernité en pays du tiers monde», in *Tradition et Modernité dans les sociétés berbères*, Editions-Awal, Paris, 1989, p. 12) sottolinea: «La modernité est toujours au singulier, il n'y en a qu'une forme et c'est sous cette forme — là qu'elle s'impose au reste du monde. Au lieu que les traditions sont souvent au pluriel, presque chaque groupe ayant la sienne propre». L'antinomia tradizione/modernità, che fa parte dell'essere berbero oggi, provoca disagi psicologici, morali e politici, sradicando il sentimento di appartenenza e generando opposizione fra gli Antichi e i Moderni. Questa dualità necessita di integrazione per la continuità e l'evoluzione della cultura berbera che si fa interprete delle preoccupazioni attuali e si muove in particolare modo intorno all'affermazione dell'identità berbera.

Sia la produzione letteraria orale o scritta e sia la canzone moderna hanno giocato un ruolo decisivo nella formazione e nel consolidamento di una coscienza identitaria berbera in Cabilia. Le poesie contemporanee di questo volume appartengono a tre poeti cabili che negli ultimi vent'anni hanno riscosso consenso e successo persino all'estero; si tratta di Ben Mohammed, Ait Menguellat e Ferhat.

Anche se le poesie raccolte in questo volumetto offrono solo un'immagine affrettata dell'insieme multiforme della poesia berbera, esse riescono, tuttavia, a far cogliere al lettore la dimensione sofferta dei Berberi per la mancanza reale di riuscire a prendere la parola, affermare la loro diversità ed ottenere il riconoscimento della propria identità fatta di tradizioni, di creazioni artistiche e letterarie, ma anche di lotte, di sofferenze e di volontà di riscatto.

Nella prima delle quattro poesie di Ben Mohammed riportate in questo testo, nella interrogazione *Dove...* si coglie la sua ricerca di identità, attraverso la rievocazione del passato culturale cabilo, rappresentato in questi versi dai villaggi (*tudrin*), le assemblee (*djemâa*) e i gruppi di lavoratori (*tiwizi*). *La Primavera* a cui si allude nella poesia successiva, come in numerose altre, è quella dell'aprile 1980, quando prese avvio il movimento di rivendicazione berbera, in seguito ai moti di protesta in Cabilia causati dal divieto opposto dalle autorità algerine a M. Mammeri di tenere una conferenza sulla poesia cabila all'università di Tizi Ouzou.

Dalla critica sociale e morale discreta e molto classica si passa alla contestazione aperta e incisiva della neo-canzone cabila di Ait Menguellat che invita a riattualizzare il passato intriso di dignità (*Il combattente, C'era una volta, Noi i figli di Algeria*) e di resistenza (*Cabilità, Poema*) contro la rassegnazione (*Il maledetto*) e l'oblio del proprio passato storico e culturale (*Io ti cercavo, Insegnami il rimedio*).

Fino agli anni '90, Mehenni Ferhat ha fatto parte del gruppo musicale *Imazighen Imoula* («I Berberi delle foreste»). I suoi testi musicali e poetici riguardano essenzialmente la rivendicazione e l'affermazione della identità culturale berbera per il suo impegno politico-culturale (è stato più volte condannato per le sue opinioni politiche). Ha fatto parte del MCB (*Mouvement Culturel Berbère*), capeggiato dal RCD (*Ressemblement pour la Culture et la Démocratie*) e dal FFS (*Fronte des Forces Socialistes*). Interprete dei testi di Mohia, poeta e drammaturgo cabilo, fra le sue canzoni, *Lambèse/Tazult* («Lambèse» è il nome francese della città, *Tazult* «antimonia» ne è il nome berbero) e *Hyaia el President* («Viva il Presidente») sono le più conosciute anche oltre frontiera. Due dei tre testi riportati in questo volume sono rappresentativi della denuncia esplicita e cruda degli abusi dei potenti del momento: nel governo, nella fabbrica, nel partito, nell'esercito o nella religione (*Vita da gran signori, Il cielo*). La difesa del berbero e della berberità emergono nell'ultimo testo interpretato da Ferhat e intitolato *Figlio d'Amazigh, alzati!* laddove *Amazigh* in berbero significa «uomo libero»:

...
 Vivremo con la nostra lingua
 Domani sarà migliore di ieri,
 Il berbero crescerà prospero
 Su di lui poggia il progresso.

...
 Da Rio Oro a Siwa
 Figli, è l'identico sangue che scorre (p. 189).

Il volume si chiude con un discorso pronunciato da M. Mammeri in occasione del conferimento a Parigi della laurea di dottore *honoris causa*. Lo scrittore lascia «quasi un testamento...»; egli si esprime a favore della tutela del valore della libera espressione di ogni posizione culturale ed ideologica e invita, infine, a considerare la diversità come opportunità di arricchimento e non come barriera.

ANNA MARIA DI TOLLA

Assia Djebar, *Vaste est la prison*, Paris, Albin Michel, 1995, pp. 348.

Quando si legge un autore algerino, ci si chiede anzitutto da dove comincerà il suo atto di scrittura: da Algeri, da Orano, da Mascara o da Sidi-bel-Abbès? Sono tutti luoghi che hanno gridato «libertà» e che l'autrice vuole scoprire con un intento palinogenetico. Ma come fare a dimenticare se stessi negli altri?

Algeria, terra di leggende, di storie, di tumulti, di silenzi che parlano, come le parole di Jean Amrouche, spesso cantate e registrate in berbero da Taos Amrouche: «*Meqquer lhebs iy inyan / Ans'ara el ferreg fell!*» *Vasta è la prigione che mi schiaccia / Da dove mi giungerai, liberazione?*

Quando si legge un autore algerino ci si può chiedere da cosa comincerà: dalle ferite, dai lamenti, dai nomi degli amici uccisi? Assia Djebar comincia dal silenzio, lasciando scorrere la scrittura come granelli di sabbia fra le dita di una mano. Infatti l'universo fugace descritto dà l'impressione che quei personaggi siano venuti dall'ombra e che vi ritorneranno.

Quando si legge un autore algerino ci si può chiedere anche come finirà: con la speranza, con l'esilio, con un amaro lirismo catastrofico? Assia Djebar finisce col sangue, quello di Yasmina – uccisa al posto dell'amica polacca –, quello di tutta l'Algeria, evocando, attraverso Kateb Yacine, luoghi, fatti e persone.

Ora, cosa ci si chiede quando si legge Assia Djebar? E quale delle sue tante sfaccettature avrà il sopravvento: quella cinematografica, storica, o letteraria? È difficile dirlo. La prospettiva adottata è ibrida, difficilmente definibile con un aggettivo; certo, gli aspetti storici o cinematografici sono innegabili, ma si percepisce una particolare prossimità ad un'analisi psicologica che tende ad interrogarsi sul senso della libertà individuale, e, più particolarmente, della libertà al femminile in seno alla società algerina. Da qui il diramarsi di quattro «momenti» narrativi.

L'*incipit* del romanzo è un'interrogazione sulla scrittura, sul passato, sul ricordo dei pomeriggi trascorsi all'hammam. Proprio da quest'atmosfera calda, umida, umbratile scaturiscono i primi ricordi e le prime parole, anzi, la prima parola: *l'Édou*, «il nemico» e cioè il marito, l'uomo, l'altro. È una parola diventata usuale, quotidiana, nella bocca delle donne che si scambiano le loro confidenze fra i vapori dei bagni pubblici, ma che nel romanzo assume una connotazione particolarmente sinistra, inquietante, *Unheimlich*, per dirla con Freud. I ricordi dell'hammam preservati in una sorta di vana sepoltura, reinvestono così un campo che – in verità – non avevano mai lasciato, rischiando ciò che l'esistenza sembrava avesse perfettamente dominato, cioè il rapporto uomo-donna, marito-moglie. Da questa disperazione solidificata fra i due sessi parte il primo momento narrativo.

Si potrebbe allora percepire questo testo come fondato su antinomie, dicotomie, contrasti, e invece no. È un giardino dai sentieri incrociati, che si biforcano, ove lo sguardo abituato a scorgere paesaggi familiari, non li attraversa più ma vi si ferma interrogandosi. In infimi dettagli, ecco che l'immagine si sfuoca, ondeggia davanti alla certezza del presente. Queste sono le caratteristiche, le tecniche tipiche di un approccio cinematografico, ma bisogna saper andare oltre. Le frontiere del campo filmico sono state rese volutamente visibili per permettere al lettore di superarle.

Da una prima lettura, le quattro parti del volume non sembrano avere rapporti fra loro, dando quasi l'impressione di qualcosa di scucito, di giustapposto. In realtà si tratta di una topografia tessuta a poco a poco dai

gesti e dalle metamorfosi dell'Io. Il tempo si incarica di risvegliare ciò che era sfuggito, ricucendo a sua volta gli strappi della memoria.

È allora legittimo chiedersi se si tratta di un racconto lineare o no. A prima vista sembrerebbe di no: non ci sono tappe da seguire. Il testo è «decostruito». Malgrado ciò si instaura nel lettore un'impressione dominante di continuità. Forse perché sta al lettore ricostruire il testo, procedendo per immagini, come se stesse ricostruendo nella propria memoria un film. Si è tentati di fare talvolta appello alla tecnica ed alla scrittura del documentario, con tutto ciò che implica: tournage in loco, suono diretto, registrazione di una moltitudine di immagini da riordinare poi in fase di montaggio.

In questo processo, compiuto specularmente dall'autore e dal lettore, si potrebbe individuare la strategia che permette la frammentazione del tessuto narrativo essenzialmente nei flash-back, che, come d'istinto, sono di tipo storico. Si direbbe che Assia Djebar non riesca proprio a disfarsi delle sue maschere di cineasta, di storica, volgendosi tanto verso il proprio passato quanto verso quello dell'Algeria. Ora, la compresenza di queste due memorie, una assoluta ed una relativa, comporta un tono insolito: quello della confidenza melanconica, alla confluenza delle acque del passato e del presente. In tale prospettiva si può situare il primo blocco di circa un centinaio di pagine intitolato *L'effacement dans le coeur*.

Il romanzo si apre sotto il segno dell'immobilità, particolarmente rinforzata dal momento della siesta, e dalla durata dei momenti di stasi, di sonno. Quest'immobilità sottolinea forse il rifiuto di qualsiasi emozione? No, lenta ma inesorabile, la cinepresa fissa inquadrature statiche che accompagnano gli spostamenti dei personaggi o la loro immobilità, esplora le reazioni psicologiche nate dal malessere, dal disagio di vivere fra il marito e l'amato. Disagio destinato ad essere ripreso alla fine del romanzo, quasi per rispettare un senso di ciclicità, e che sarà risolto in modo aperto, tagliente e definitivo davanti al cadi:

«Ils parlèrent ensuite entre hommes, l'époux et le cadi: je percevais vaguement la mise en place d'une toile d'araignée un peu bourdonnante. A la question finale que le juge me posa, qu'il répéta, je me suis contentée de dire «Lla!», «non!», avec l'idée saugrenue, et pour tout dire inopportune, que c'était le début de la chahadda – formule, prétendent-ils de la soumission. Or moi, je ne dirais qu'un mot, dans leur langue savante: non, non, lla!» (p. 307).

Questa citazione è una delle tante possibili per insistere sul disagio della lingua: l'eterno duello fra arabo e francese, particolarmente messo in risalto proprio dalla costante e continua presenza del vernacolo che fa da contrappunto, entra in una dialettica fra parola viva e parola storica, dialogo diretto e lingua scritta, parola intima e discorso pubblico. Il dialetto è fugace, in costante movimento, esso trova il suo valore più autentico e più puro nel carattere transitorio. Di fronte alla possibile restrizione del potere di dire, peroriamo per la fugacità della parola che ha il potere di erodere non solo il tempo, ma anche la pietra.

La seconda parte del romanzo, *L'effacement sur la pierre* è tutta investita dal sapere e dalla sensibilità storica di Assia Djebar. Si tratta di una carrellata di fatti, epoche e personaggi gestita con una sorprendente prossimità, ove il tempo interviene per rompere il silenzio, per capire una storia tragica, che potrebbe iniziare, per esempio, con Thomas d'Arcos, prima schiavo dei barbareschi e poi musulmano, di cui non si sa quando e dove sia morto ma che ha dato un notevole contributo all'archeologia in generale e specialmente per quanto riguarda l'interpretazione di alcuni misteriosi reperti. Egli è la prima di una serie di figure note e meno note che ci annunciano un'entrata nella storia, una storia striata di accordi nostalgici e violenti al tempo stesso, che si dipana nel corso delle pagine intrecciandosi con l'archeologia per raggiungere lo scopo di svelare le origini della scrittura berbera. Così, dal 1860 in poi, l'Occidente è in grado di tracciare il corso commovente di una civiltà la cui memoria era stata seppellita e che ora rivive permettendo ai discendenti del Bey Ahmed, dei Tuareg di non sentirsi più esiliati dalla loro «prima» e «primaria» scrittura, nel senso anche assoluto, poichè l'alfabeto tuareg, di tipo consonantico, risale al V secolo a. C. ed è uno dei più antichi del mondo.

Poiché nella storia nulla si ripete ma nulla è totalmente nuovo, la macchina del tempo prende ora una di-

rezione inversa, retrocedendo fino all'antichità greca, latina, a Giugurta, al mito della Kahina, per poi tornare al periodo della corsa barbaresca, a quanto si legge nel *Don Chisciotte*, primo, grande romanzo della modernità che ha avuto luogo ad Algeri. E cos'è il *Don Chisciotte* se non la scrittura di un fuggiasco? E non è forse fuggiasco, oggi più che mai, ogni scrittore algerino?

«*Fugitive donc, et ne le sachant pas. Car de trop le savoir, je me tairais et l'encre de mon écriture, trop vite, sécherait.*» (p. 172)

Come molti altri scrittori nati prima dell'indipendenza, Assia Djebar cerca di scongiurare l'amnesia scrivendo a partire da una memoria impossibile. I personaggi femminili, la donna in senso lato, devono salvare le tracce di questa memoria. Nessuna forma nuova può nascere dall'assenza di memoria. Così come nessun essere può venire al mondo senza il ventre materno. La memoria, storica e non, costituisce dunque un «tessuto forte» del romanzo: luminoso, il passato è evocato con colori vivi e caldi, in armonia con la stagione, mentre il presente ha colori non saturi, opachi, umbratili, come se la pellicola non fosse stata sufficientemente o adeguatamente sviluppata.

Con questo senso di incerta messa a fuoco prende corpo *Un silencieux désir*, la terza parte del romanzo, particolarmente corposa, di materia eterogenea, dalla scrittura volutamente e palesemente cinematografica. Le sette sequenze, che si susseguono come altrettanti ciak, si articolano secondo una doppia dialettica: movimento / immobilità; continuità / discontinuità; presa diretta di parola / scrittura. Il repentino cambiamento di situazione porta al lettore un inevitabile spaesamento sia nello spazio, ma specialmente nel tempo.

Siamo allora di fronte ad un testo perduto nel tempo? La risposta è duplice: sì, perché c'è una perdita di equilibrio a cui si vuole dare un senso; no, perché i riferimenti alla vita reale, concreta, sono troppi e non permettono al lettore di «decollare», egli resta «attaccato» al testo. Si tratta di un legame a doppio filo, dovuto alla condivisione col lettore della corrente della coscienza dell'io narrante, introducendo nel flash-back classico sia un secondo flash-back (ricordo più antico innestato nel ricordo evocato) sia un flash-forward. Tale specificità di scrittura, fatta di lunghi e rapidi travelling che ci portano di botto nei luoghi e nei tempi dei ricordi, si impone con una sua urgenza. «Urgenza» è infatti il termine più giusto per definire questo romanzo di Assia Djebar. L'urgenza che anima i personaggi rendendoli capaci di affermare il potere della scrittura. Ci viene da chiederci cosa si nasconde dietro il primario impulso di scrivere, tante ipotesi si fanno strada, ma in realtà lo ignoriamo. Forse, come l'autrice ha dichiarato in passato, si tratta di una sorta di desiderio architettonico, oppure l'esigenza di dar luce ad una melodia di cui si percepisce il ritmo e per fino il timbro.

Effettivamente il suono, e non solo come esplicita evocazione della musica berbera, ha un ruolo essenziale, specialmente nella prima e nella terza parte della narrazione. Indubbiamente la ricerca di una colonna sonora è sintomatica di una specificità cinematografica, ma Assia Djebar opera un processo quasi inverso: solitamente la musica si ispira alle immagini, qui invece sono le immagini che scaturiscono dalla musica. Forse è proprio questo il fattore che ha determinato la scelta del titolo «*Vaste est la prison*» una citazione dai *Chants berbères de Kabylie*. Il riferimento palese a quei canti pone ancora una volta, in modo schiacciante, il problema della lingua vernacolare, di cui le donne – e solo loro – sono depositarie.

«*Moi, femme arabe, écrivant mal l'arabe classique, aimant et souffrant dans le dialecte de ma mère, sachant qu'il me faut retrouver le chant profond, étranglé dans la gorge des miens, le retrouver par l'image, par le murmure sous l'image, je me dis désormais: 'Je commence (ou je finis) parce que, dans un lit d'avant l'amour, j'ai ressenti vingt-quatre heures après et une Méditerranée entre nous, la mort de Pasolini comme un cri, un cri ouvert.'*» (p. 101).

Qui si sente tutta la polifonia e la stereofonia del testo, capace di spaziare da una riva all'altra del Mediterraneo, si percepisce profondamente quando la lingua non fa più da barriera fra il corpo e le idee, diventando il medium carnale ove si sviluppa un'avventura personale. Il termine di «avventura» è qui usato in senso lato, universale, quasi.

La parte finale del romanzo, di appena cinque pagine, *Le sang de l'écriture* non è una conclusione, ma un urlo straziante, una ferita aperta. Ci si aspetterebbe forse un maggiore spazio narrativo da chi ha come luogo di enunciazione un paese che vive un'isterica ed innominabile guerra civile. Invece si galleggia in un universo ove la violenza è presente, ed Assia Djebar cerca al tempo stesso di dimenticarla e di farla parlare. Tutte queste morti, simboliche o reali, conducono ad interrogarci sul modo di salvare la vita, e a questa domanda c'è una sola risposta: la scrittura. Quando il lettore arriva all'ultima pagina si rende conto di aver letto un romanzo di difficile classificazione, perché non trova un pamphlet, né una testimonianza, né un diario, né una sceneggiatura, né un saggio storico, ma soltanto pagine imbevute di un acido sapore di eternità.

ROSALIA BIVONA

STUDI MAGREBINI

Indici dei volumi XVI-XXIV (1984-92)

VOL. XVI - 1984

| | |
|--|-----|
| HUSSAIN MONÉS, Description of Egypt by Idrīsī | 1 |
| FEDERICO CRESTI, Algeri nel XVII secolo. Documenti iconografici e fonti letterarie. | 55 |
| GIOIA CHIAZZI, La spedizione di Napoli contro Tripoli d'Occidente secondo il cronista tripolino Ḥasan al-Faqīh Ḥasan | 91 |
| GIOIA CHIAZZI, Ester Panetta (1895-1983). | 179 |
| Recensioni | 187 |

VOL. XVII - 1985

| | |
|--|-----|
| VINCENZA GRASSI, Un'iscrizione funeraria araba presso i civici musei di storia ed arte di Trieste | 1 |
| FEDERICO CRESTI, Algeri nel XVII secolo. Documenti iconografici e fonti letterarie. II. 1635-1700 | 3 |
| GIOIA CHIAZZI, La spedizione di Napoli contro Tripoli d'Occidente secondo il cronista tripolino Ḥasan al-Faqīh Ḥasan | 57 |
| GIUSEPPINA IGONETTI, Ahmed Taleb Ibrahim: patriota e letterato algerino | 97 |
| GABRIELLA LAINO, Antroponimia araba in Tunisia | 103 |

VOL. XVIII - 1986

| | |
|--|-----|
| FRANCESCO VATTIONI, Parva africana | 1 |
| HUSEIN MONÉS, Commentary on the Chapter on Egypt of <i>Nuzhat al-Mushtāk</i> by al-Sharīf al-Idrīsī | 13 |
| ALFONSO ALI BEN MOHAMED, Nazhūn bint āl-Qila' | 61 |
| GIOIA CHIAZZI, La spedizione di Napoli contro Tripoli d'Occidente secondo il cronista tripolino Ḥasan al-Faqīh Ḥasan (Parte seconda) | 69 |
| GABRIELLA LAINO, Antroponimia araba in Tunisia (cont. e fine) | 91 |
| Recensioni | 139 |

VOL. XIX – 1987

| | |
|---|-----|
| ERSILIA FRANCESCA, L'elemosina rituale secondo gli Ibāditi | 1 |
| VINCENZA GRASSI, Una «coppa magica» proveniente dall'Egitto | 65 |
| AGOSTINO CILARDO, Relazione del viaggio in Sicilia di Muḥammad 'Abduh | 91 |
| AHMED TALEB IBRAHIMI, Le Maghreb et l'Europe | 139 |
| <i>Recensioni</i> | 153 |

VOL. XX – 1988

| | |
|---|-----|
| ENRIQUE GOZALBES, La conquista romana de la Mauritania I | 1 |
| HUSEIN MONÉS, Commentary on the Chapters on Egypt of <i>Nuzhat al-Muštāq</i> by al-Sharīf al-Idrīsī | 45 |
| C.E. DUBLER, Al-Andalus en la geografia de al-Idrīsī | 113 |
| ALFONSO ALI BEN MOHAMED, Una precisazione riguardo ad Abū 'l-Qāsim Ibn al-Barrāq, poeta andaluso | 153 |
| FEDERICO CRESTI-GIANFRANCO AMADEO, Un village du Sahara algérien: Beni Abbès | 157 |

VOL. XXI – 1989

| | |
|--|-----|
| GIOVANNI OMAN, Materiali per lo studio della presenza araba nella regione italiana. Introduzione | 1 |
| VINCENZA GRASSI, Materiali per lo studio della presenza araba nella regione italiana. I. L'epigrafia araba nelle isole maltesi | 9 |
| BRUNA SORAVIA, Aspetti della letteratura arabo-andalusa nel regno di Badajoz all'epoca dei <i>Mulūk al-Tawā'if</i> | 93 |
| IDA ZILIO-GRANDI, 'Abd al-Rahmān al-Ta'ālibī, Patrono di Algeri e la sua visione del Profeta | 125 |
| GIOVANNI MANGION, A Bibliography of Maltese (1974-1984) | 143 |
| <i>Recensioni</i> | 181 |

VOL. XXII – 1990

| | |
|--|-----|
| GIUSEPPINA IGONETTI, Ricordo di Roberto Rubinacci | 1 |
| GIOVANNI OMAN, Notizie bibliografiche sul geografo arabo al-Idrīsī (XII secolo) e sulle sue opere – IV | 9 |
| VINCENZA GRASSI, La Libia nel <i>Nuzhat al-Muštāq fi ihtirāq al-āfāq</i> di al-Idrīsī | 37 |
| GEORGES JEHEL, Gênes et le Maghreb au Moyen-Age | 59 |
| JOE ZAMMIT CIANTAR, Malta in 1677: An Anonymous Account | 87 |
| GIUSEPPINA IGONETTI, Religione e modernità nella letteratura algerina contemporanea | 109 |
| MIRELLA CASSARINO, Sinestesie e visioni oniriche nei racconti d'una scrittrice tunisina contemporanea | 125 |
| ROBERT ANCIAUX, La composante islamique dans la formation politique de l'Algérie | 137 |
| <i>Recensioni</i> | 149 |

VOL. XXIII – 1991

| | |
|--|-----|
| VINCENZA GRASSI, La Libia nel <i>Nuzhat al-Muštāq fi ihtirāq al-āfāq</i> di al-Idrīsī – Commento alla traduzione | 1 |
| JOE ZAMMIT CIANTAR, Athanasius Kircher in Malta | 23 |
| SERGIO NOJA NOSEDA, G. ARRI, un precursore negli studi maghrebini. | 45 |
| GIOIA CHIAUZZI, Indicazioni metodologiche per l'ordinamento dei personaggi mascherati nel Magreb. III: Fonti bibliografiche (1845-1976). Parte 1. Classificazione e cenni analitici. | 51 |
| ROSALIA BIVONA, Nina Bouraoui, uno spazio evolutivo della letteratura algerina di espressione francese | 119 |
| ANNA MARIA DI TOLLA, Sur quelques spécificités linguistiques féminines en berbère | 149 |
| <i>Recensioni</i> | 157 |

VOL. XXIV – 1992

| | |
|---|-----|
| GIOVANNI OMAN, Materiali per lo studio dell'Ittionimia araba. Gli ittionimi nel «Libro di Ruggero» (XII sec.) | 1 |
| VINCENZA GRASSI, Le iscrizioni normanne in caratteri arabi in Sicilia | 29 |
| JOE ZAMMIT CIANTAR, Malta and Gozo in a Fifteenth-Century Codex | 39 |
| MARIA MICHELA SCAMARDELLA, L'arte culinaria araba fra passato e presente | 69 |
| GIUSEPPINA IGONETTI, L'autre dans l'oeuvre poétique et romanesque de Hédi Bouraoui | 101 |
| ANNA MARIA DI TOLLA, A propos des spécificités linguistiques féminines en berbère | 125 |
| <i>Recensioni</i> | 137 |
| INDICI VOLUMI, XVI-XXIV (1984-92) | 153 |
| INDICE DEGLI AUTORI, XVI-XXIV (1984-92) | 156 |

INDICE DEGLI AUTORI

| | |
|---|---|
| Ahmed Taleb Ibrahim XIX, 1987 | Grassi, Vincenza XVII, 1985 – XIX, 1987 – XXI, 1989 – XXII, 1990 – XXIII, 1991 – XXIV, 1992 |
| Alfonso Ali ben Mohamed XVIII, 1986 – XX, 1988 | Husein e/o Hussain Monés XVI, 1984 – XVIII, 1986 – XX, 1988 |
| Anciaux, Robert XXII, 1990 | Igonetti, Giuseppina XVII, 1985 – XXII, 1990 – XXIV, 1992 |
| Amadeo, Gianfranco v. Cresti F. e Amadeo G. | Jehel, Georges XXII, 1990 |
| Bivona, Rosalia XXIII, 1991 | Laino, Gabriella XVII, 1985 – XVIII, 1986 |
| Cassarino, Mirella XXII, 1990 | Mangion, Giovanni XXI, 1989 |
| Chiauzzi, Gioia, XVI, 1984 – XVII, 1985 – XVIII, 1986 – XXIII, 1991 | Noja Noseda, Sergio XXIII, 1991 |
| Cilardo, Agostino XIX, 1987 | Oman, Giovanni XXI, 1989 – XXII, 1990 – XXIV, 1992 |
| Cresti, Federico XVI, 1984 – XVII, 1985 | Scamardella, Maria Michela XXIV, 1992 |
| Cresti, Federico e Amadeo Gianfranco XX, 1988 | Soravia, Bruna XXI, 1989 |
| Di Tolla, Anna Maria XXIII, 1991 – XXIV, 1992 | Vattioni, Francesco XVIII, 1986 |
| Dubler, G.E. XX, 1988 | Zammit Ciantar, Joe XXII, 1990 – XXIII, 1991 – XXIV, 1992 |
| Francesca, Ersilia XIX, 1987 | Zilio-Grandi, Ida XXI, 1989 |
| Gozalbes, Enrique XX, 1988 | |

INDICE

| | |
|---|-----|
| GIOVANNI OMAN, Materiali per lo studio dell'Ittionimia araba. Gli ittionimi nel «Libro di Ruggero» (XII sec.) | 1 |
| VINCENZA GRASSI, Le iscrizioni normanne in caratteri arabi in Sicilia | 29 |
| JOE ZAMMIT CIANTAR, Malta and Gozo in a Fifteenth-Century Codex | 39 |
| MARIA MICHELA SCAMARDELLA, L'arte culinaria araba fra passato e presente | 69 |
| GIUSEPPINA IGONETTI, L'autre dans l'oeuvre poétique et romanesque de Hédi Bouraoui | 101 |
| ANNA MARIA DI TOLLA, A propos des spécifités linguistiques féminines en berbère | 125 |
| <i>Recensioni</i> | 137 |
| INDICI VOLUMI, XVI-XXIV (1984-92) | 153 |
| INDICE DEGLI AUTORI, XVI-XXIV (1984-92) | 156 |

