

Introduzione

Vado indietro nel tempo e cerco di ricordarmi quando ho mangiato per la prima volta un piatto di couscous. È stato in occasione del viaggio di nozze in Tunisia. Ci siamo sposati cinquant'anni fa, nel gennaio del 1971. Avevamo scelto di passare dieci giorni nel Paese del Maghreb: era inverno, non costava molto, era tutto sommato vicino e, soprattutto, allora ci appariva una meta esotica, non avendo messo ancora piede fuori dal Vecchio Continente. A orientarci nella scelta, in realtà, era stata un'agenzia di viaggi, allora una delle più grandi ed efficienti, che aveva la sua sede in piazza Garibaldi, in centro a Padova.

La meta in cui abbiamo trascorso il nostro piacevole soggiorno era Hammamet, la vecchia Hammamet, come dicono i tunisini, non la nuova ipermoderna, punteggiata da hotel di lusso, oggi svuotata, prima ancora che arrivasse il Covid-19, da un ciclo di crisi economica (a partire dal 2008), crisi politica (con la rivolta

dei gelsomini del 2011) e da una serie di attentati terroristici molto gravi (dal 2015 al Museo del Bardo sino a quello avvenuto a Sousse nel 2020).

Hammamet (I Bagni, dall'arabo hammām) era, allora, una bella cittadina alle porte della capitale, Tunisi, protetta da mura e da un forte che risale al XV secolo. All'interno la medina con le sue stradine strette, dove si estende il suq sino alla grande moschea, non lontana dallo storico caffè Sidi Bouhdid.

La città, che sorge sull'area di un antico insediamento berbero-cartaginese, – Putput (in latino, poi Pulpit) risalente al V secolo a.C., divenuto poi colonia romana – fu edificata nel XV secolo e fu prima sotto controllo spagnolo, poi ottomano. Ammirata da personaggi come Winston Churchill e Gustave Flaubert, è entrata a far parte dell'immaginario di noi italiani quando il leader Bettino Craxi la elesse a suo rifugio nel 1994, dopo aver decise di non farsi processare in Italia per il caso Tangentopoli.

Eravamo sistemati in un bell'albergo, immerso in un aranceto, sul bordo della spiaggia a falce ai piedi della fortezza. Il profumo dello *jasmine* era intenso e la campagna attorno era già tutta verde. La prima cena fu allietata da un superbo couscous di pesce. Scoprivamo un mondo di gusti, profumi e odori che nei giorni

seguenti si riempì di nuove immagini, di colori e sensazioni, anch'esse nuove. Dunque, il couscous fu per noi un primo amore. Da allora non lo abbiamo più abbandonato.

La Tunisia è diventata nel corso degli anni una meta frequente, non solo per turismo. In particolare, dal 1990 in poi è stata per me anche un luogo della mente, dove ho cominciato a coltivare la curiosità di accostarmi al mondo arabo, studiandone la lingua, e a comprendere qualcosa di più dell'Islam maghrebino. Personalmente sarò andato e tornato in Tunisia almeno una trentina di volte.

La discreta digressione, dal viaggio di nozze al respiro lungo della storia del Mediterraneo, serve solo a chiarire che questo libro non è un ricettario né una storia del couscous. Ci saranno cenni ampi sia ai vari modi di prepararlo sia alla storia della circolazione di questo alimento nel bacino del Mediterraneo, ma il couscous è, in realtà, un pretesto per chi scrive per riflettere sul filo della memoria personale e dei personali percorsi di vita sui legami che tengono assieme popoli diversi che si sono succeduti, affacciandosi sulle due rive del *Mare Nostrum*. Non è retorica, ma è solo constatazione di come, per esempio, un cibo, sostanzialmente semplice e povero, come il couscous, possa aver stimolato la creatività di

popoli o comunità umane diverse. Il cibo è linguaggio, come è stato già detto autorevolmente da studiosi come Diodato, Marrone e Montanari, cultura di segni e simboli che possono circolare entro gradi di libertà più o meno elevati, fra gruppi umani e sociali, valicando più facilmente di altri simboli, le frontiere che più o meno artificiosamente delimitano lo spazio vitale di questo o quel popolo. Il couscous, dunque, mi interessa perché *parla* molte lingue, si sposa felicemente con religioni diverse, viaggia nel tempo e si sposta nello spazio adattandosi al gusto diversificato di popoli e comunità religiose differenti, conquista territori insospettati e scala posizioni di rango nella classifica dei cibi raffinati, pur partendo storicamente da un gradino inferiore, da cibo umile e popolare.

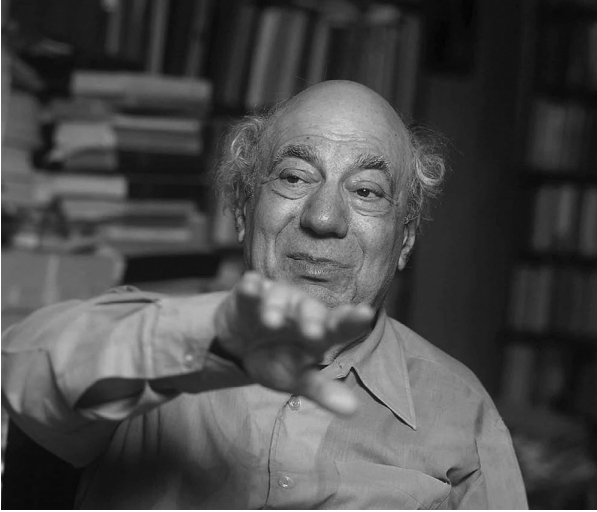
C'è un altro motivo che mi lega affettivamente al couscous: la conoscenza e l'amicizia di uno studioso come Maxime Rodinson. Risale al 1979, dunque, a un tempo relativamente lontano, quando cominciavo allora a lavorare all'Università, dopo un decennio da insegnante di Storia e Filosofia nei licei. La conoscenza di Rodinson si associa a una calda estate - fine agosto - a Venezia, Isola di San Giorgio, Fondazione Cini, dove si teneva il convegno della Società Internazionale di Sociologia della reli-

gione. Una associazione accademica fondata nel 1948 a Lovanio, che da allora, ogni due anni tiene i suoi incontri in giro per l'Europa. Avevamo invitato un esperto noto per i suoi pionieristici studi sull'Islam. Insegnava alla Sorbona e si chiamava, appunto, Maxime Rodinson.

Era nato a Marsiglia in una famiglia di ebrei nel 1915; suo padre, Maurice (Mosé) di origini russe era stato deportato ed era morto ad Auschwitz; alla fine dell'Ottocento aveva dovuto riparare a Parigi per sfuggire al primo pogrom anti-ebraico dell'impero zarista. Nella capitale francese Maurice Rodinson si era dato al commercio delle stoffe e poi di abiti, aprendo più tardi un negozio nel quartiere del Marais, che ancor oggi ospita una delle più estese comunità yiddish, precisamente in piazza Saint Paul (Pletzl in yiddish, la piccola piazza - sottinteso in opposizione alla grande Place des Vosges). Si dette molto da fare per accogliere altri rifugiati, cercando di organizzarli sindacalmente per ottenere migliori condizioni sui posti di lavoro. Nel 1892 era riuscito anche ad aprire una biblioteca di quartiere, dove cominciò a collezionare libri in yiddish, russo e francese. Nel 1920 si iscrisse al Partito Comunista e fu fervente sostenitore della svolta bolscevica della rivoluzione russa. Il giovane Maxime crebbe,

dunque, in un ambiente marcato dalla figura del padre, militante comunista.

Nonostante le difficoltà economiche della famiglia, il giovane Maxime riuscì a entrare nel 1932 all'École des Langues orientales con l'intento di prepararsi alla carriera diplomatica. Studierà l'arabo, ma anche l'ebraico (sapeva parlare in yiddish, ma non conosceva in profondità la lingua ebraica); si impadronisce dell'etiope classico che insegnerà per anni, ma anche del turco e dei vari dialetti maghrebini. In quegli anni, si accosta sempre più al marxismo e si iscrive (nel 1937) al Partito comunista. Terminati gli studi, viene nominato addetto culturale all'Istituto francese di Damasco. In retrospettiva, per l'argomento che stiamo trattando, la capitale siriana assieme a quella libanese, Beirut, saranno due tappe decisive nei suoi studi. Resta nella regione del Mashreq per quasi dieci anni. Sfugge così alla persecuzione nazista che, invece, gli porta via i genitori deportati e gasati ad Aushwitz nel 1943. Nell'immediato secondo dopoguerra Rodinson diviene prima direttore della Biblioteca Nazionale di Francia (settore Islam) e poi direttore di studi all'École Pratique des Hautes Etudes a Parigi. Nel 1958 esce dal Partito comunista, dopo la rivelazione dei crimini di Stalin per bocca di Nikita Krushev. Resta coe-



Maxime Rodinson (Marsiglia 1915 - ivi 2004).

rentemente un marxista e comincia agli inizi degli anni Sessanta a produrre i primi lavori sull'Islam. Parallelemente, Rodinson si impegna attivamente a favore della causa dell'auto-determinazione dei palestinesi, criticando la politica del sionismo israeliano.

Quando, dunque, l'ho conosciuto a Venezia nel 1979, Rodinson era noto sia per i suoi studi sia per la sua netta posizione politica in merito al conflitto israelo-palestinese. Avevo letto i suoi testi su Muhammad e su Islam e capitali-

smo e sapevo che la sua figura di intellettuale di origine ebraica costituiva un punto di riferimento per un'opinione pubblica che criticava apertamente il sionismo e la politica israeliana. Quando lo incontrai alla Fondazione Cini a Venezia, non conoscevo un terzo interesse che Rodinson coltivava sin dai tempi in cui era stato *attaché* all'Istituto di cultura francese a Damasco. Lo scoprii quando lo portai in giro per Venezia e pranzammo assieme più volte durante i giorni del convegno alla Fondazione Cini.

Era un piacere vederlo mangiare e commentare, allo stesso tempo, questa o quella portata. Insomma, mostrava una cultura alimentare, soprattutto della cucina medio-orientale e maghrebina, nutrita non solo di assaggi sapienti ma di una sapienza fondata sullo studio di antichi testi medievali arabi al fine di ricostruire la filiera di ricette che in parte sono arrivate sino ai nostri giorni. Mangiava e parlava del cibo, raccontando storie, aneddoti o ingredienti da usare nel preparare una tajine o un couscous o la salsa a base di ceci, lo *hummus*. Mi raccontò di essere già stato a Venezia qualche anno prima, nel 1967 per la precisione, per partecipare al primo convegno dell'Accademia Italiana della Cucina, dove aveva presentato una relazione su «Venezia, il mercato delle spezie e l'influenza orientale

sulla cucina europea». Non sapevo che tutti i cultori della materia (la storia della cucina araba) dovessero a lui la scoperta e la traduzione di un antico libro di ricette del XII-XIII secolo, risalente al periodo della dominazione della dinastia Ayyubide in Egitto.

Il ritrovamento avvenne proprio nel periodo in cui Rodinson lavorava a Beirut. Nel pubblicare il libro (che ha un titolo molto bello, giacché suona così: *Il libro dei legami di amicizia o la descrizione dei buoni piatti e dei buoni odori*, d'ora in poi lo citeremo con le prime due parole arabe del titolo: *al-kitāb al-wusla*), Rodinson introdusse un approccio di tipo sociologico allo studio della cucina araba al tempo del califfato abbaside a Baghdad. Non era usuale tale approccio e perciò all'inizio fu visto con qualche sospetto dagli specialisti più navigati. Sarà Charles Perry, un altro grande maestro degli studi sulla cucina araba, agli inizi degli anni Novanta, a riconoscere a Rodinson il merito di aver fatto *parlare* il cibo, mostrandone la forza comunicativa che esso possiede.

Tornando al ricettario *al-kitāb al-wusla*, il capitolo sesto raccoglie, sotto la voce «cibi secchi, fritti, tortini, ripieni e sfornati», 47 ricette. Due di queste (la 40 e la 41) sono dedicate alla preparazione di tre varianti di couscous. Poca

cosa rispetto alla lista di raffinati, a volte bizzarri, per le ardite combinazioni agro-dolci, e accurati piatti che venivano serviti alla corte di Baghdad. Il couscous compariva annegato, metaforicamente parlando, in un mare di prelibatezze, segno, però, che questo alimento consumato da nomadi e contadini del Maghreb era riuscito, tuttavia, a farsi strada nel mondo arabo del tempo. Dalle remote province dell'impero abbaside, l'antica Ifriqiyya, non erano arrivati solo intellettuali di grande levatura, storiografi, poeti, mistici e geografi (come ibn Battuta), ma anche un cibo basico e senza pretese che, evidentemente già al tempo delle corti imperiali, aveva cominciato a scalare le classifiche dell'alta cucina.

Rodinson aveva dunque trovato queste prime ricette di couscous in un antico libro di cucina. Le aveva lette con la curiosità propria di un sociologo. Egli, infatti, vi scorgeva, innanzitutto, i tratti di ciò che Thorstein Veblen (un sociologo americano, che ha studiato per primo il rapporto fra gli stili di consumo e la stratificazione delle classi sociali: mangiare in un certo modo certi cibi e non altri come emblema che distingue chi sta in alto nella scala sociale rispetto a chi sta in basso) chiamava la *classe agiata* o, per essere più fedeli all'espressione inglese che egli usava, la classe che ha

tempo libero, per la quale, dunque, il cibo è un gradevole modo di occupare il tempo. Ma tutto ciò non era una grande novità.

Inoltre, ed è l'aspetto più interessante che Rodinson metteva in luce, questi libri di cucina potevano essere interpretati come segno di sviluppo culturale e non solo alimentare. Quella volta a Venezia, dove ebbi l'occasione di chiacchierare con lui a tavola, mi spiegò che ci sono civiltà senza libri di cucina e altre, invece, dove tali testi abbondano. Ed è il caso della di quella arabo-musulmana. E aggiunse: i primi libri sono stati scritti sempre per il *principe*. Così è stato per il mondo cinese, bizantino, latino e per lo splendore delle corti europee medievali. Ciò è avvenuto anche per quello arabo-musulmano. Con una differenza cronologica importante rispetto alla civilizzazione europea che è stata descritta in modo eccelso da Norbert Elias: mentre il primo libro di cucina in Europa appare nel XIII secolo, nella cultura musulmana esistevano già da tempo interi scaffali di testi simili. La loro redazione prende inizio già nel IX secolo, quando ormai la capitale dell'impero musulmano era stata spostata per volere dei primi califfi abbasidi da Damasco a Baghdad, cumulando l'esperienza dell'alta cucina di corte della precedente dinastia Omayyade (680-750 d.C.).

In parallelo a questa produzione letteraria specifica, si sviluppa un interessante campo di studi: la dietetica. Le riflessioni su cos'è buono da mangiare, che giovi alla salute, sono state alimentate dalla scienza medica che comincia a prendere forma in epoca Omayyade, alla corte di Damasco, e si irrobustisce sempre più verso gli inizi del IX secolo, quando i primi medici arabi cominciano a studiare i testi sia della medicina classica greca sia quelli accumulati nell'Accademia di Gordishapur durante l'epoca d'oro dell'impero sasanide. Gli Abbasidi, inoltre, spostando la capitale da Damasco a Baghdad, si espandono verso l'Oriente; qui i medici di corte scopriranno la medicina Ayurveda e la rielaboreranno. Così come i trattati di medicina araba furono accolti dalla cultura europea, anche le opere di dietetica, le primordiali nozioni di una scienza dell'alimentazione, in Europa si ispirarono ampiamente ai precedenti libri in arabo sull'argomento. I docenti e gli studenti delle prime facoltà di medicina in Europa usavano, infatti, testi scritti da autori greci o arabi, in particolare quelli relativi alla dietetica. Spesso questi testi furono tradotti in lingua latina a partire dal XIII secolo.

Secondo Rodinson, il primo trattato di dietetica che si ispira esplicitamente a quelli arabi

è pubblicato, manco a dirlo, a Venezia alla fine del XIII secolo. L'autore si chiamava Giambonino da Cremona e il suo libro era intitolato *Liber de fecolis et condimentis translatus in Veneciis a magistro Jambonino Cremonensi e arabico in latinum extractus ex libro Gege filii Algazael intitolato de cibis et medicinis simplicitis et compositis*. Anna Martellotti che ha curato l'edizione critica di quest'opera, il *Libro dei cibi conditi*, disponibile ora in italiano, nota che l'autore si è rifatto non solo a Gege filii Algazael, cioè al-Jazla un dotto medico della corte di Baghdad morto nel 1100, ma anche a un altro medico dietista, Ibn Butlan, anch'egli di Baghdad. Il primo nel suo nome completo porta il segno di una precedente appartenenza cristiana. Si chiama, infatti, Abu 'Ali Yahya bin 'Isa (Giovanni figlio di Gesù) ibn al-Jazla al-Baghdadi. Era un cristiano nestoriano, appartenente a una famiglia che aveva seguito il vescovo di Costantinopoli, il siriano Nestorio. Questi dichiarato eretico nel 431 d.C. per la sua teoria sulla duplice natura (e conseguente la duplice personalità) di Cristo. Al-Jazla fu apprezzato come medico e astronomo. Uno dei suoi libri più importanti s'intitola, infatti, *Tabella in cui le malattie sono disposte come le stelle nelle tavole astronomiche*. Questo testo, assieme alla *Metodologia per la composizione dei farmaci*, lo renderà

famoso anche al di fuori dell'impero musulmano.

L'altro trattato di medicina cui attinge Giambonino da Cremona per il *Libro dei cibi conditi* è quello scritto da Ibn Butlan, anch'egli nato a Baghdad, come al-Jazla, cristiano nestoriano, ma, a differenza del primo, non convertito all'Islam, tant'è che negli ultimi anni della sua vita (muore nel 1066 ad Antiochia di Siria) decide di ritirarsi in un monastero melchita e di prendere i voti solenni. Il testo cui Giambonino si rifà, noto negli ambienti medici europei, è un trattato di dietetica (*Le tavole della salute*), che era stato tradotto in siciliano nel 1280 da Faraj ben Salem (Farragut o Ferrauto di Girgenti), medico ebreo.

Un'ultima curiosità su Cremona, da dove proveniva Giambonino, prima di diventare *magister* all'Ateneo patavino. L'interesse per la medicina araba gli proveniva probabilmente dal suo maestro, Gherardo da Cremona (primo traduttore, dall'arabo in latino, del *Canone* di Avicenna), che aveva passato un lungo periodo di studi fra il 1134 e il 1178 a Toledo, in quella che era stata una fiorente città multietnica durante il califfato di Cordoba, traducendo trattati dall'arabo in latino. Cremona, grazie a lui e anche a Giambonino, era così diventata uno dei più prestigiosi centri della cultu-

ra araba in campo medico, diffusasi nel Nord Italia senza passare, per così dire, per la più nota Scuola Salernitana di Medicina. Nel ricettario dei cibi conditi, infine, Giambonino parla anche dello chaloë, del qubayt e della halva: dolciumi a forma di torrone, dunque, strettamente connessi al famoso *turùn* cremonese.

Il cibo, dunque, ci parla e racconta una storia di sguardi incrociati, di circolazione di testi e idee, di conoscenze e pratiche relative a come si produce e si consumano gli alimenti. Le sfere del gusto tracciano confini sottili fra le diverse civiltà umane. Ciò che mangiamo ancora oggi con gusto può avere non solo una lunga storia alle spalle, ma anche una contaminazione di sapori, di creatività in cucina e di forme rituali che, attorno a un particolare cibo, si sono consolidate nel tempo. Alcuni alimenti stanno fermi nelle terre d'origine, altri si muovono, viaggiano nel tempo e nelle culture, attraversano i mari, mostrando una notevole duttilità nell'adattarsi alle varie sfere del gusto umano. Le spezie sono un esempio del *nomos* del mare, liquido o di sabbia poco importa. È una storia che, come ha mostrato Olivieri nel suo *L'età delle spezie*, comincia nell'antica Roma e si estende sino al Settecento, ramificandosi dall'Estremo Oriente all'Europa, tenendo assieme – presi per la gola – po-

poli diversi, mondi lontani fra loro, mercanti e Repubbliche marinare (con la Serenissima in testa), le classi agiate e le classi popolari. Una varietà di aromi che è servita non solo a dare sapore ai cibi, ma per un lungo tratto di storia, per conservarli più a lungo possibile. Rispetto alla prodigiosa storia delle spezie, il couscous sembra occupare una posizione di secondo piano. Tuttavia, esso condivide con le spezie una storia minore di mobilità fra le culture, in particolare quelle che si sono sedimentate nel corso dei secoli nella parte occidentale del bacino del Mediterraneo.

Il couscous nasce *nomade* e non cessa di viaggiare fra le culture affacciate su questo mare, e anche oltre; da alimento destinato alla sopravvivenza evolve in sofisticati piatti che entrano a far parte dei menu di corte, mentre continua ad accompagnare riti di passaggio, eventi religiosi festivi, momenti di elaborazione del lutto e celebrazioni comunitarie nella vita di famiglie di diversa estrazione sociale. Allo stesso modo, esso diventa l'emblema del mangiare assieme, del condividere gesti, segni e simboli davanti a un grande piatto circolare comune, presentandosi come un cibo comunitario, dunque. Non è improbabile che il couscous, infine, possa nel trascorrere del tempo, guadagnare posizione nella considerazione

sociale e diventare una sorta d'integratore alimentare dell'identità religiosa di gran parte dei popoli dell'attuale Maghreb.

Lévi-Strauss ha illustrato a più riprese nei suoi *Mythologiques* come il cibo sia da considerare una lingua, per cui la cucina o le abitudini alimentari prevalenti in una società siano dei fonemi, l'unità minima di un sistema linguistico. Inventando un neologismo, l'antropologo francese li chiamava *gustemi*, organizzati secondo schemi oppositivi o in correlazione fra loro. Famoso, a tal proposito, è il triangolo culinario che egli illustra nel capitolo V dell'*Antropologia strutturale* (pubblicato nel 1958), quello che vede al vertice il crudo e ai due lati della base, rispettivamente, il cotto e il putrido. Una correlazione fra tre *gustemi* che distinguono diversi modi di cucinare il cibo; due principalmente, l'arrosto e il bollito. Se il crudo rappresenta il cibo allo stato naturale, non trattato da mano umana per essere poi consumato, il cotto implica una manipolazione di un alimento, un processo di trasformazione del naturale (il crudo) in qualcosa che è reso appetibile al gusto di un gruppo d'individui, filtrato e rappresentato come buono da mangiare in base ai costrutti mentali e simbolici che caratterizzano la storia sociale di quel gruppo. La polarità arrosto-bollito, sempre seguendo le analisi di

Lévi-Strauss, ha una molteplicità di significati: arrostito vuol dire far entrare in contatto diretto il cibo con il fuoco, mentre bollire richiede una doppia mediazione, un recipiente e dell'acqua dove mettere a cuocere l'alimento. Il recipiente è un manufatto, un prodotto della cultura materiale di un gruppo sociale.

Su questa linea Massimo Montanari ci ha spiegato che l'arrosto nel Medioevo era un metodo di preparazione del cibo destinato a essere consumato in un banchetto, segno di prodigalità e abbondanza, aristocrazia e potere, mentre il bollito è stato prevalentemente associato a un cibo per la famiglia, da consumarsi tra le mura domestiche con i propri cari, considerato più frugale della ricchezza delle carni rosolate direttamente sul fuoco. Da qui, in un'ultima annotazione di Montanari, rilevante anche per il couscous, discende che l'opposizione arrosto-bollito ha facilmente riprodotto la differenza di genere: il bollito richiama la casa, una serie di pentole per contenerlo assieme all'acqua, insomma la regalità femminile nella preparazione del cibo, mentre l'arrosto è compito maschile. Si dà il caso che il couscous rientri nel genere dei bolliti e che richieda tutta una batteria di contenitori, dal vasellame per la prima preparazione sino alle due pentole che lo cuoceranno a fuoco lento.

Si dà il caso, infine, che l'arte di prepararlo dipenda dalle mani delle donne di casa, che la trasmettono di madre in figlia.

Per il lettore

In questo itinerario il couscous fornirà una bussola per viaggiare nel tempo, attraversando i confini di culture e religioni diverse, così come ancora oggi queste incrociano i loro destini nel Mediterraneo. In piccolo, lo farò imitando un genere letterario che compare fra l'VIII e il IX secolo nel mondo musulmano, prodotto quasi naturale della potenza imperiale degli Abbasidi: il racconto di viaggio. Tale genere è il naturale sviluppo della geografia, figlia del califfato abbaside. I resoconti dei viaggiatori, che sono giunti sino a noi, sono veri e propri diari di bordo che descrivono i diversi luoghi visitati, con un'abbandonanza d'informazioni sugli usi e costumi delle genti incontrate, compresa l'arte culinaria, sulle forme del potere politico a livello locale così come sulle forme flessibili della religiosità vissuta dagli individui, non sempre fedele e coerente rispetto ai modelli astratti codificati nei trattati di teologia o di diritto coranico. L'esempio più illustre di tale genere letterario è rappresentato da Ibn

Battuta, il cui nome completo suona Abū Al-lāh Muhammad ibn Battuta. Questo giovane aveva allora ventuno anni, era di origine berbera; la precisazione è importante per quanto ci accingiamo a dire nel primo capitolo. Egli partì nel giugno del 1325 da Tangeri per recarsi alla Mecca. Il pellegrinaggio si trasformò, cammin facendo, in un lungo periplo che lo vide spostarsi dalle terre un tempo sotto il dominio abbaside sino all'India e alla Cina, con soggiorni nell'attuale Sri Lanka e alle isole Maldive. Rientrerà in patria dopo ventiquattro anni e consegnerà le sue memorie a un segretario della corte del sultano del Marocco, Abū 'Abd Allāh ibn Juzayy al-Kalbi. Il risultato sarà un voluminoso testo (nella versione italiana di 880 pagine) dal semplice titolo *I Viaggi*, in arabo *rihla*, una radice verbale che letteralmente significa *mettere la sella a un animale*. È tempo, a questo punto, di metterci in sella e iniziare il nostro piccolo viaggio lungo i confini tracciati sulle mappe culinarie del Mediterraneo dal couscous.