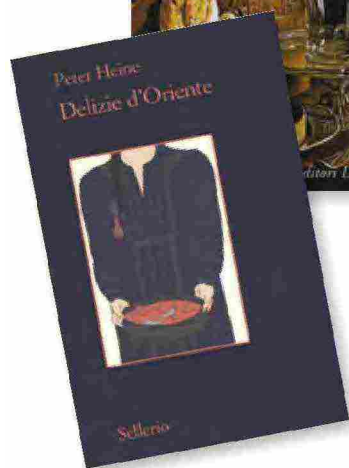
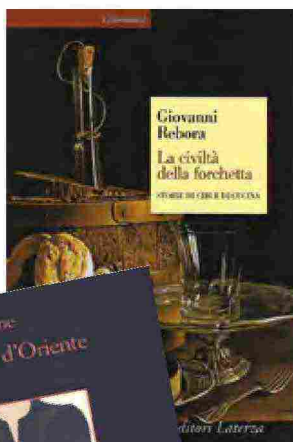



In libreria

(Recensioni a cura di Aldo E. Tammaro)

Editori **Laterza**,
Bari 2018, pp. 207
€ 11,50



Sellerio editore,
Palermo 2017, pp. 229
€ 16,00

La civiltà della forchetta

di Giovanni Reborà

Non nuovo a imprese letterarie in campo culinario e gastronomico, Giovanni Reborà ci propone ora queste "storie di cibi e di cucina", che spaziano dall'inizio dell'era moderna (scoperta dell'America) a tutto il Settecento. La scelta del titolo è motivata dal fatto che questo è più o meno il periodo in cui si afferma l'impiego della forchetta, almeno nella forma abbastanza vicina all'attuale. Nella prima parte, i capitoli si susseguono passando in rassegna le varie categorie di alimenti: pane, minestre, pasta, paste ripiene (il tema dell'ecumenica 2019), acqua, carne, pesci, formaggi, salumi, spezie, animali da cortile. Il tutto, considerandone in modo avvincente gli aspetti storici, culturali, socioeconomici e antropologici. Segue la trattazione delle dinamiche dei vari alimenti fra le aree geografiche allora

conosciute: Europa, Americhe, Indie orientali e occidentali. *L'excursus* storico riguarda anche gli arredi e corredi delle mense e il personale di cucina e, ultimo ma non meno importante, le bevande e soprattutto i vini. La lettura di questo volume, resa piacevole anche dalla *verve* letteraria dell'autore, contribuisce ad accrescere il sapere sul mondo degli alimenti; un risultato di grande interesse per il gastronomo impegnato, giacché, usando le parole di Reborà "il sapere, anche nella scelta degli alimenti, ci appare fondamentale" ed "è condizione necessaria del piacere". Il testo è corredato da una multiforme iconografia e da una appendice, dal titolo "A tavola con Colombo", contenente alcune ricette in uso ai tempi del grande navigatore, tratte dal volume *Colombo a tavola*, opera dello stesso autore.

Delizie d'Oriente

di Peter Heine

Se la culinaria mediorientale, che affonda le sue radici fino al Medioevo, con i suoi piatti più tipici, è approdata già da tempo sulle nostre tavole, l'interesse per la gastronomia arabo-islamica e le sue implicazioni storico-culturali è nato solo nella prima metà del Novecento: ricordiamo le opere di Daoud Chelebi (1939) e Maxime Rodinson (1949), cui vanno aggiunti i due libri di Claudia Roden pubblicati in italiano nel 1989 e nel 2016. Partendo da questa constatazione, Peter Heine, studioso di scienze, antropologia e filosofia islamiche e professore alla Humboldt-Universität di Berlino, ha confezionato questo interessante saggio su cultura, storia e usanze riguardanti il cibo mediorientale.

Molto opportunamente, l'autore chiarisce, nel primo capitolo, quello che per

noi occidentali è forse l'aspetto più intrigante della gastronomia islamica ("Né suino né vino"), illustrandone gli aspetti storici e culturali e anche le eccezioni. Inizia poi l'*excursus* dalla cucina nelle corti a quella delle case più modeste; le migrazioni culinarie dall'Oriente all'Occidente e viceversa, fino all'entrata del *kebab* e del *falafel* nelle nostre abitudini alimentari, come simboli della cucina dei lavoratori mediorientali che erano affluiti in misura crescente nella nostra area geografica. L'adattamento della cucina mediorientale all'evoluzione delle tecniche di conservazione e preparazione (e dei gusti) che ha investito l'Occidente è stato più lento, anche a causa della necessità che il prodotto, giungendo sulle mense, soddisfacesse i principi della purezza rituale. Per lo stesso motivo, gli alimenti surgelati sono stati dap-

prima osservati con un certo sospetto, ma poi si sono rapidamente diffusi grazie al risparmio di tempo che consentivano. È stata invece subito accolta la pentola a pressione, che accelera notevolmente la preparazione di piatti a base di legumi secchi, molto diffusi in Medioriente. L'abitudine di mangiare a tavola e servirsi delle posate ha iniziato a prendere piede negli alti strati della società solo intorno alla metà dell'Ottocento. L'opera di Heine si conclude col capitolo dedicato ai rapporti fra cucine occidentale e mediorientale da un lato e politica ed economia dall'altro. Oltre cinquanta ricette, opportunamente suddivise fra i vari capitoli, offrono al lettore la possibilità di cimentarsi con questo affascinante mondo culinario, magari dopo aver imparato a conoscere, dall'apposito elenco, le caratteristiche dei vari ingredienti.