

Scuola ***Publio Virgilio Marone***

**Classe I F**

## ***Selim e il segreto del dolce riso***

*Vicende storico-fiabesche nel periodo arabo a Palermo*

I.S.S. di I grado ***Publio Virgilio Marone***

Via Valdemone, 7 – 90100 **Palermo**

Tel. +39 091 511018 -

Fax +39 091 6701957

mail: [pamm05000x@istruzione.it](mailto:pamm05000x@istruzione.it)

## Il percorso della classe IF per inventare e scrivere

### *Selim e il segreto del dolce riso. Vicende storico-fiabesche nel periodo arabo a Palermo*

Il punto di partenza del racconto scritto dalla I F è stato un film di animazione, il bellissimo “Azur e Asmar” di Michel Ocelot, ambientato in parte nella Francia medioevale e in parte in una città del Marocco.

È nata da lì l’idea di unire realtà storica con elementi fiabeschi (i magici jinn presenti nel film): la classe, divisa in gruppi, ha lavorato sotto la guida di quattro ragazzi della II F, che hanno fatto da coordinatori e da tutor ai più piccoli, e li hanno condotti a individuare un’idea e a svilupparla in modo plausibile.

Dopo avere definito la trama, ai gruppi di lavoro è stata affidata la responsabilità di descrivere i diversi luoghi e i vari personaggi presenti nella narrazione. Un’alunna, Martina Barca, ha scritto la gran parte dei dialoghi. Un’altra alunna, Grazia Curione, ha portato ben ventisei ciotole della tradizionale, ma ormai desueta, crema di latte (il *dolce riso*) chiamata a Palermo “*bianco mangiare*”, cucinata ovviamente dalla... nonna!

La classe virtuale a cui è collegata la I F ha costituito una utilissima piattaforma per condividere e migliorare le descrizioni e i testi scritti via via e per avere a disposizione i documenti (passati allo scanner) e le informazioni storiche.

Visto che si tratta di bambini e bambine tra i dieci e gli undici anni, è stato compito della scrivente cucire insieme e amalgamare le descrizioni e i brani della narrazione.

La lettura di alcune pagine del resoconto di viaggio di Ibn Hawqal, viaggiatore arabo venuto a Palermo nel 973, ha spinto alunni e alunne a decidere di ambientare la storia durante la dominazione araba. Del resto, argomento della storia era la diffusione della canna da zucchero in Sicilia, che inizia proprio in quel periodo.

Inoltre, Ibn Hawqal racconta che, nella moschea principale della città sorta su una precedente chiesa bizantina, era tenuta sospesa una cassa in legno con le spoglie di un hakim medico o filosofo, il grande Aristotele. Questa descrizione ha incuriosito un po’ tutti e si è cercato in tutti i modi di farla diventare parte della narrazione.

Da alcuni mesi, poi, al museo archeologico Salinas era stata allestita una piccola mostra su piante e cibi presenti a Palermo dalla sua fondazione fino al 1500, dal titolo: *Nutrire la città. A tavola nella Palermo antica*. Purtroppo non è stato possibile organizzare una visita alla mostra (il resto del museo è ancora in restauro), così la classe ne ha studiato i contenuti grazie a fotografie sia dei pannelli illustrativi sia delle ceramiche e degli oggetti esposti.

I contenuti della mostra hanno costituito una sintesi importantissima per conoscere le produzioni agricole, i cibi consumati a Palermo, i modi di cottura e le stoviglie adoperate. Lavorarci in classe ha consentito una precisa analisi dei contenuti. Quanto si andava via via scoprendo arricchiva e confermava le ricerche svolte in precedenza da alunni e alunne sulle piante introdotte nelle varie epoche storiche, sulle innovazioni create dagli arabi nell’agricoltura e nella distribuzione delle acque (i qanat).

Il cibo è divenuto il filo conduttore della storia consolidato poi dalla scoperta che nei mercati vicino alle moschee si vendevano *sfincie* fritte.

Una visita guidata nell’Orto Botanico della città ha permesso di conoscere dal vero la canna da zucchero e altre piante curiose e utili nel passato.

Tra i vari contenitori esposti al museo Salinas, c’erano un doppio vaso a cono, per lavorare la canna da zucchero, e un acquamanile, brocca usata anche nel film di Ocelot per sciacquare le tre dita con cui i

protagonisti prendevano il cibo dal piatto comune: insomma oggetti insoliti che non potevano mancare nelle descrizioni!

Da alcune piante storiche della città pubblicate da Henri Bresc si è dedotta la distribuzione delle moschee, dei mercati, delle botteghe artigiane e delle porte principali della città.

La stesura del racconto ha coinvolto tutti, in piccoli gruppi o singolarmente; è stato un modo divertente di esercitarsi sia in italiano sia in storia; ha fatto scoprire un volto antico della città; ha reso appassionante la conoscenza di piante, spezie e ricette; ha fatto imparare in modo diverso e creativo. Grazie per l'iniziativa!

Alessandra Jaforte  
doc. di Italiano, Storia, Geografia

## **Bibliografia**

AA.VV. *Nutrire la città. A tavola nella Palermo antica*. Mostra a cura del Museo Archeologico Salinas di Palermo.

Henri Bresc, *Palermo al tempo dei Normanni*, Palermo, Dario Flaccovio Editore, 2012

*Viaggiatori arabi nella Sicilia medievale*, Ibn Hawqal – Edrisi – Ibn Giubayr, Introduzione di Carlo Ruta, trad. Michele Amari, Edi.bi.si., Palermo - Stampa: Tipografia Invernale, Florida (SR) 2001, Il testo è tratto dal primo volume della *Biblioteca arabo-sicula* a cura di Michele Amari, Torino-Roma, Loescher Editore, 1880

Ferdinando Maurici, *Palermo araba. Una sintesi dell'evoluzione urbanistica (831-1072)*, Palermo, Edizioni d'Arte Kalòs, 2015.

Salvatore Tramontana, *L'isola di Allah. Luoghi, uomini e cose di Sicilia nei secoli IX –XI*, Torino, Einaudi Editore, 2014

Lilia Zaouali, *L'islam a tavola dal Medioevo a oggi*, Roma-Bari, Edizioni Laterza, 2007

## ***Selim e il mistero del dolce riso***

Il sole era appena sorto, ma la platea grande, Samāt al-Balāt, che dalla collina scendeva verso il mare era già piena di vita: richiamati dalle voci dei muezzin per la prima preghiera del mattino, alcuni uomini si recavano alla moschea grande, altri scendevano verso la moschea Ibn ṣaqlāb, nel quartiere di Harat 'Is Masgid, vicino al mercato dove già si allestivano i banchi di vendita.

Il mercato si stendeva vicino la Bāb' al Hadīd, la porta del Ferro; il luogo era affollato di donne con scialli e veli colorati. Qualcuna indossava una semplice tunica di canapa con sopra un mantello di lana. C'era sempre confusione al mercato perché dalle zone vicine e dagli orti dei quartieri fuori dalle mura arrivava tanta verdura fresca e frutta di stagione. Sui banchi erano disposti ordinatamente zucchine, melanzane, cipolle, carote, spinaci, pere, mele, albicocche, ciliege, susine, datteri, carrube e cedri. In alcune botteghe si trovavano grano, riso, ceci, fave, miele, olio d'oliva importato dalla vicina costa d'Ifriqiyya. Poi c'erano le botteghe artigiane dei fabbri, dei calzolai, dei cordai... Non mancavano i panettieri con l'irresistibile odore del pane caldo.

Il mercato era sorvegliato da un funzionario chiamato mohtasib. Tra i banchi dei venditori girava un ragazzo dai capelli scuri e dagli occhi nerissimi, sorridenti e brillanti come gocce di rugiada, e con la sua vocina squillante offriva: "Sfincie, sfincie calde, safang al miele, alla cannella! Sfincie per un quarto di dinār!"

Il ragazzo si chiamava Selim. Viveva in Sicilia, nella città di Palermo, nell'anno 973 d.C.. Suo padre era un contadino che coltivava ortaggi e canna da zucchero in un piccolo orto sulla rive del fiume Kemonia, il Wādi al Satawī. Per aiutare i genitori, Selim vendeva sfincie fritte davanti la moschea e suo padre riforniva le taverne della zona con i prodotti della sua terra. Guadagnavano quei quattro soldi necessari a comprare le cose importanti e a mettere da parte qualcosa per il futuro del ragazzo. Insomma, non potevano permettersi granché.

Selim e il padre, Ahmed, sognavano di diventare ricchi come il proprietario della taverna *Du Ficu Grande*, un posto dove si mangiava divinamente e a cui vendevano i loro ortaggi. Tutti si chiedevano che cosa rendesse ogni piatto che usciva dalla cucina sopraffino e delizioso.

Un giorno il padre di Selim, doveva consegnare un cesto di zucchine fresche, di melanzane e spinaci al proprietario della famosa taverna, ma il povero Ahmed aveva una bella febbre...

*"Selim, fammi un favore, prendi queste quffe e vai a consegnare le verdure alla taverna Du Fico Grande."*

*"Certo padre, vado subito!"*

*"Figliolo, ricorda una cosa: non entrare mai nel cortile dove cucinano. Bussa alla porta sul retro e aspetta che il proprietario esca per prendere la merce."*

*"Padre, perché non si può entrare?"*

*"Non lo so neanche io; quando vado a fare le consegne, il proprietario mi fa sempre aspettare fuori."*

*"Oh mamma mia che sono curioso!"* – Pensò Selim, e se ne andò con la merce.

Mentre risaliva il viottolo diretto verso la Porta del Ferro per entrare nella città vecchia, immaginava cosa potesse esserci di tanto segreto alla taverna *Du Ficu Grande*: *"Ci saranno i topi? Del formaggio ammuffito? Uhm... non lo scoprirò fino a quando non arriverò lì."*

Lungo la strada principale, Selim indugiò a curiosare davanti alle botteghe di stoffe di lino e di cotone poi, arrivato alla taverna, andò alla porta sul retro e la trovò aperta. Sbirciò dentro e vide una cosa incredibile: tantissimi esserini che si agitavano svolazzando tra le pentole e le pietanze. A Selim vennero in mente le fiabe raccontate da sua madre, sembravano proprio i jinn di cui lei parlava spesso. Ma cosa facevano lì a cucinare per quell'avidò e prepotente di Mashur? Selim era sbalordito ma, come se non fosse successo

nulla, richiuse la porta e bussò. Il proprietario arrivò, ringraziò il ragazzo per la consegna, prese gli ortaggi e se ne tornò in cucina.

Selim attraversò di corsa la platea grande, rischiò di fare volare per aria le anfore esposte davanti alla botteghe dei vasai, e scese verso il fiume Kemonia presso cui si trovava l'orto di suo padre.

*"Padre! Non ci crederete mai, alla taverna Du Ficu Grande ho visto tanti jinn che cucinano per Mashur."*

*"Selim! Che cosa ti avevo detto? Hai disobbedito..."*

*"Scusatemi padre..."*

*"Un momento... che hai detto?!"*

*"Alla taverna Du Ficu Grande ci sono tanti jinn e cucinano per Mashur!"*

*"Che sciocchezza! Sei il solito sognatore."*

*"Ah no padre, stavolta no! li ho veramente visti e con i miei veri occhi!"*

*"Se ne sei così sicuro cercherò di capire cosa succede al Ficu Grande: quando starò bene andrò lì a bere un po' di vino."*

L'indomani Ahmed stava meglio e si recò alla taverna. Il cortile era cosparso di foglie di mirto fresche, al bancone del taboleorium servivano idromele, vino e la frittura di frattaglie del *malecoquinatum*. Lì accanto si trovava un enorme fico ancora spoglio: era quell'albero a dare il nome alla taverna.

Era la prima volta che Ahmed andava alla taverna come cliente; Mashur lo guardò con aria sprezzante e aggrottò le folte sopracciglia che si univano sopra due occhi scuri e irosi, che rendevano ancora più perfido il suo sguardo cupo. Era alto, con una gran pancia sporgente e dei capelli untuosi che ricadevano sulla tunica grigia e piena di macchie. I clienti lo temevano, ma alla taverna *Du Ficu Grande* si mangiava così bene che nessuno mai lo contraddiceva! L'interno era un po' buio, i tavoli bassi erano illuminati da piccoli lumi a olio, i clienti sedevano su stuoie e cuscini e prendevano il cibo da una ciotola comune. Un acquamanile serviva per sciacquarsi le dita.

Ahmed si fermò nel cortile e ordinò del vino, il più buono che avesse mai bevuto. Vide servire nel tavolo accanto delle polpette di carne tritata con riso e ceci, mentre qualcun altro preferiva il pesce all'uva passa e aceto. Il pover uomo in tasca aveva solo qualche moneta così si rassegnò a scegliere una zuppa con l'itriya che, sebbene fosse un piatto semplice, gli piacque tanto che cercò di indagare:

*"Mashur! Complimenti per il vino, davvero molto buono, ma soprattutto per la zuppa: la pasta era eccellente! Che cosa ci mettete di così speciale?"*

*"Ahmed, qui tutto è speciale! Non fare domande inutili e paga piuttosto!"* Rispose infastidito Mashur.

Da quell'atteggiamento aggressivo, Ahmed si rese conto che Mashur nascondeva davvero qualcosa. Tornato a casa chiese a Selim cosa pensava di quella faccenda:

*"Penso che Mashur abbia rapito i Jinn e che li obblighi a creare per lui piatti prelibati!"*

*"Mhm forse hai ragione... Accidenti che imbroglione! Selim... dobbiamo liberare i jinn!"*

Maryam, la madre di Selim, aveva ascoltato la conversazione dal cortile in cui si trovava a preparare il fuoco ed entrò esclamando decisa:

*"C'è solo un modo per farlo! Qualcuno deve cucinare una pietanza più delicata e prelibata della loro."*

*"Una sfida?"* - Chiese ansioso Selim.

*"O una scommessa!"* replicò il padre

*"Ma non potremmo rivolgerci alla Xurta? Sono loro che regolano la giustizia!"* - Disse la madre-

*"Non ci crederebbero mai."*

*"D'accordo. Allora che scommessa sia!"*

Il giorno dopo Selim e suo padre andarono dal proprietario della taverna e gli fecero una proposta: Selim avrebbe sfidato il misterioso cuoco della Taverna *Du Ficu Grande* a cucinare una pietanza e un giudice avrebbe deciso qual era la migliore. Se avesse vinto Selim, lui e suo padre sarebbero entrati in possesso della taverna, se invece avesse vinto il proprietario, Selim avrebbe lavorato gratis per lui per i successivi dieci anni. Mashur li guardò stupefatto, ma convinto com'era di non poter perdere, accettò la sfida, pregustando già come avrebbe punito quel ragazzino impertinente facendolo correre su e giù a servire i clienti.

Ma chi avrebbe valutato il sapore e la raffinatezza delle pietanze? Doveva essere un uomo esperto sì, ma serio, onesto e soprattutto autorevole. Selim si guardò attorno, conosceva bene il mercato e i venditori: a molti di loro il padrone della taverna faceva paura e si sarebbero fatti facilmente intimidire.

Il ragazzo, immerso nei dubbi, prese a risalire la strada principale che attraversava la città da Sud a Nord e, senza accorgersene, giunse all'altezza della moschea grande. Degli uomini con eleganti turbanti di seta stavano per entrarvi: dall'accento Selim capì che erano viaggiatori in visita nella sua città, famosa in tutto il Mediterraneo per il grande porto e per le numerose moschee.

Il ragazzo fu tentato di chiedere a uno di loro di fare da giudice nella sfida contro Mashur, ma come convincerlo a credere a quanto aveva visto coi suoi occhi? Selim attraversò il vasto porticato, fece le abluzioni, poi lasciò vicino la porta gli zoccoli di legno ed entrò nella moschea: un grande senso di pace lo pervase. La moschea era illuminata con lampade in ottone e in vetro, il pavimento era coperto di stuoie. La nicchia del mihrab indicava la direzione della Mecca e lì vicino si elevava il pulpito da cui parlava l'imam.

Seguendo discretamente gli stranieri, Selim, si avvicinò alla cassa in legno, tenuta sospesa in alto, che aveva già visto molte volte senza capire che cosa fosse, e sentì uno dei viaggiatori spiegare agli altri che, secondo quanto si diceva, quella cassa conteneva le spoglie del famoso filosofo e guaritore Aristotele. Si trovava lì già prima, quando al posto della moschea c'era una chiesa cristiana: pare che i Rum cristiani rivolgessero a lui preghiere e richieste per scongiurare carestie, siccità e malattie.

Selim, cullato da quella voce, si addormentò. Si risvegliò poco dopo, era solo e si sentiva rinvigorito e pieno di idee: per giudicare ci voleva qualcuno del luogo, che non avesse timori. Certo, la persona giusta era Mohamed il mohtasib, l'ufficiale incaricato di controllare la qualità e la freschezza delle merci del mercato! Si sarebbe rivolto a lui e se il padrone della taverna non lo avesse accettato come giudice, di certo il motahsib si sarebbe insospettito.

Mohamed era un ufficiale serio e preciso; il suo corpo asciutto rispecchiava un carattere sobrio e responsabile; così accettò di fare da arbitro. La sfida avrebbe avuto luogo il venerdì della settimana seguente dopo la preghiera della sera e si sarebbe basata su una sola pietanza.

Selim era nervoso, non riusciva a non pensare che se avesse perso la scommessa, avrebbe dovuto servire per dieci anni nella Taverna *du Ficu Grande* senza guadagnare neanche un dinār. Sarebbe diventato ancora più povero, altro che avere una taverna tutta sua.

Passò i giorni successivi in cucina a provare ricette. Il padre gli portava dall'orto verdure fresche e aromatiche, la madre cercò al mercato di el-Attarin quel po' di spezie pregiate che le permettevano i suoi risparmi, ma nessun piatto soddisfaceva il ragazzo, sempre più stanco e scoraggiato. Preoccupata per il figlio, la donna mise un'olla sul fuoco con del latte appena munto e un pugno di riso a cui avrebbe aggiunto del miele: Selim amava quel dolce che lo avrebbe tirato su! Quando gli portò la ciotola di terracotta piena di crema calda, trovò il ragazzo in lacrime per lo sconforto. Selim mangiava e piangeva: le lacrime scivolavano sulla ciotola lucida striata di volute marrone... ma improvvisamente tornò il suo straordinario sorriso, gli

brillarono gli occhi furbi e buoni, abbracciò la madre e cominciò a saltellare mentre lei lo guardava senza capire!

Selim corse verso il recinto delle pecore e delle capre, preparò il fuoco, prese un'olla pulita e, mentre il riso bolliva nel latte fresco con cardamomo e cannella, supplicò il padre di regalargli un pezzetto delle preziose cannamele che lui coltivava e che costituivano il suo principale guadagno. Spremette la canna da zucchero nell'apposito vaso a cono, in modo da ottenere il succo con cui dolcificare la sua crema. Quando fu pronta, la verso in alcune ciotole vetriate.

Intanto Mashur stava torturando i jinn per fargli preparare il complicato ragù di carne per cui era famosa la sua taverna.

*"Dannate bestiacce, sbrigatevi a preparare quel diavolo di ragù! Voglio che ognuno di voi dia il massimo! Guai a chi lascia i fornelli, chiaro!?"* I jinn, intimoriti da tanta agitazione, si misero subito a cucinare.

Era primavera inoltrata, le giornate erano lunghe e tiepide, ma non di sera. Alla Taverna Du Ficu Grande ardeva un bel braciere. Terminata la preghiera del venerdì, Mohamed entrò e Mashur lo accolse con esagerata gentilezza. Seduto su un comodo cuscino, il mohtasib rifiutò il vino che gli fu offerto: non era lì per piacere ma per fare da arbitro in quella strana sfida.

Subito dopo giunse Selim con un cesto coperto con un panno pulitissimo.

Tirarono a sorte per stabilire da chi iniziare; vinse Mashur: in una grande ciotola chiara con decorazioni geometriche di un verde intenso venne servita, fumante, della carne a piccoli pezzi in una salsa densa che sprigionava un odore intenso.

*"Questo è un ragù con ciliegie, albicocche e cotogne."* Spiegò l'oste.

Mohamed l'assaggiò con evidente piacere; si soffermò su ogni boccone con lo sguardo concentrato: *"Veramente ottimo questo ragù, complimenti Mashur!"*

Il Mohtasib fece un cenno a Selim che, trepidante, gli servì una ciotola di crema decorata con pistacchi, polvere di cannella e minuscoli pezzetti di scorza di limone: il profumo era delicatissimo.

*"Questo è una crema di riso che ho imparato da mia madre, signore, ma io l'ho modificata: cuocendo a lungo, il riso si è disfatto nel latte rendendolo denso; cardamomo, cannella e buccia di limone profumano la crema, il succo di cannamele la rende dolce senza alterarne il sapore, come invece accade col miele, troppo ricco di un proprio aroma."*

Mohamed lo assaporò con attenzione, più ne mangiava e più si rilassava. Un sorriso beato di allargava sul suo viso: *"Mhh, ragazzo devo dire..."* - Selim lo guardava preoccupatissimo - *"questa crema è fantastica! Non ho mai assaggiato un dolce così buono in tutta la mia vita!"*

Non appena sollevò la ciotola di Selim in segno di vittoria, s'udì un fruscio intenso misto a un suono di campanelli provenire dal cortile sul retro. Mashur uscì correndo, pallido come uno spettro e lanciò un urlo disperato: i jinn, finalmente liberi, svolazzavano lasciando dappertutto una polverina azzurra.

### **Alcuni anni dopo**

*"Madre, aiutami a stendere la pasta per il pane... Mashur hai pulito gli spinaci? Sbrigati a sistemare i tavoli! Mescola il kuskus altrimenti i grani s'incollano."*

Nonostante la liberazione dei jinn, la Taverna Du Ficu Grande non aveva perso un cliente: con la guida della madre, Selim era diventato un vero cuoco, il padre portava verdure freschissime e Mashur... lavorava alle loro dipendenze!