



**IN VIAGGIO NELLA STORIA
TRA CIBI – ARTE – ANTICHE CIVILTÀ'**

**Laboratorio con
Silvana Candido
("mamma Silvana")**

**NOVEMBRE – DICEMBRE 2014
4°A**

I NOSTRI RESOCONTI DI VIAGGIO



TRA I BABILONESI

Avete presente Babilonia? Certo, tutti conosciamo BabiloniaPorte, mura,porte,porte,porte,porte

Ecco appunto, un sacco di porte per entrare in città!

E trovare quella giusta- credetemi – Arrivando da San Lazzaro non è proprio semplicissimo!

Certo, i cartelli ci sono, come no! Ci sono, ci sono, e che cartelli!

Ma avete presente come scrivono i babilonesi!!!!!!??

La peggiore pagina di brutta di uno di noi vi assicuro è mille volte più leggibile.

Quelli scrivono in informe!

Cuneiforme vorrai dire.

No,no, proprio i-n-f-o-r-m-e (scandito)

Comunque gira e rigira che ci sembrava di essere sui viali di Bologna in macchina con papà, quando ci sono i lavori stradali e cambiano il senso di marcia di strada Maggiore, abbiamo trovato la porta di ISHTAR

Guaoooo è bellissima, magnifica, sontuosa, ...bluazzurra, direi (*con tono ironico*).

Proprio lì davanti c'erano degli studiosi seduti a un tavolino che discutevano pensierosi .

Erano studiosi certamente, senza dubbio, erano magri...

Si, si, studiosi, appunto. Cosa fate ? Gli abbiamo chiesto

"Non riusciamo a capire dove mettere il venerdì!"

Sapete, si dice che i babilonesi abbiano suddiviso la settimana in sette giorni (*sussurrato*)

Ma cosa c'è da pensarci ? il venerdì va prima del sabato e della domenica!

Sennò come si fa a fare il finesettimanalungo per andare a sciare d'inverno!?

"Ohhh , (tono di sorpresa) noi pensavamo di metterlo tra il martedì e i mercoledì, però,... effettivamente Prima del sabato è meglio" ..ci hanno risposto.

Ricordate: Il merito è tutto nostro che abbiamo salvato il week end.

Finalmente siamo entrati.

Passati vorrai dire.

Si, si, passati, entrati e cammina cammina siamo arrivati in centro.

Hammurabi aveva comandato che in ogni città ci fosse affissa almeno una lastra di pietra con le leggi scolpite sopra, in modo che tutti potessero conoscere il suo famoso codice.

Il “manifesto”, chiamiamolo così, sembrava molto pesante da sollevare e gli addetti alle affissioni avevano delle braccia più muscolose dell’incredibile Hulk. Ma cosa mangiate per essere così forti? Gli abbiamo domandato. *“Solo cibo bollito. Tutti i giorni un buon lessico di carne con cipolla, porri, aglio, sangue, formaggio fresco con una spolveratina di erbe aromatiche tipo samidu e shuhutinnu”*. Ci hanno risposto. Accipicchia che bontà, mando subito la ricetta alla mamma!

TRA I FENICI

Noi siamo tornati a casa con un passaggio su una nave fenicia . Bell’esperienza, davvero bella ! Forse l’hanno presa un po’ lunga prima di lasciarci..... Sì, siamo partiti da Tiro poi Sci siamo fermati a Cartagine poi a Cadice, a Cagliari, a Mozia e infine Palermo. Una crociera più che un rientro! I Fenici erano grandi navigatori; costruivano agili navi a remi con il legno di cedro, un albero gigantesco, considerato nell’antichità il migliore legno per le imbarcazioni . (ce l’abbiamo anche noi qui vicino nel Parco dei Cedri!) Le navi fenicie avevano una sola grande vela quadrata e colorata, e una stiva piena di anfore e prodotti che commerciavano in tutto il Mediterraneo. Ma cominciamo dall’inizio! ...prima di partire siamo stati a Sidone, Tiro e Biblo, le famose città fenicie. **A Sidone ho visto** artigiani mentre realizzavano bellissimi vasi e ciondoli per gioielli in vetro colorato. (*far vedere il braccio con un braccialetto di perline Colorate*). E oggetti di argento, rame e intarsi d’avorio su oro e tante maschere funebri con tante “smorfie”!! **Io a Biblo ho visto** come si fa la porpora, un prezioso pigmento che veniva estratto da molluschi di conchiglie che vivevano nel mare delle coste dell’attuale Libano e che i Fenici avevano imparato molto presto a utilizzare per tingere i tessuti. Il mollusco veniva spremuto e mescolato al sale, esposto al sole per tre giorni. Il succo estratto veniva fatto bollire molto lentamente in grandi recipienti di piombo finché il liquido non fosse evaporato per metà. Solo a questo punto vi si potevano

immergere i panni da colorare. I panni color porpora erano preziosissimi perché non stingevano mai . **E io a Tiro ho visto** una cerimonia religiosa. La tradizione fenicia dell’origine del mondo narra che all’inizio esistevano soltanto un’ARIA densa e il CAOS. Da questi elementi derivarono il VENTO e il DESIDERIO che produssero MOT la cui forma era quella di un uovo. In questo uovo erano riunite tutte le creature in germe. L’uovo fa parte anche del piatto dei Fenici più diffuso, **la puls punica (la minestra punica)**: si mette nell’acqua un po’ di farina di farro e di legumi, un po’ di formaggio fresco, del miele e un uovo appunto, e si mescola e rimescola come la polenta. Per frutta mangiano fichi, uva, datteri o melagrane, dolci di sesamo e miele tipo torroncini. E da bere? Birra e vino . Ma la maggiore gloria dei Fenici è la diffusione **dell’alfabeto**. **L’alfabeto 1 di Ugarit** è composto da 20 lettere senza vocali. Ma hanno impiegato ben 664 anni per arrivare all’**alfabeto 2** composto da 22 lettere!! E io che pensavo di aver impiegato troppo a imparare quello in inglese!! **IN CINA** Il nostro sì che è stato un viaggio lungo! In Cina dico CIINAAA siamo andati. Peggio che il giro del mondo in 80 giorni! Siamo arrivati nella provincia di Xi Ping Pong Stai attento: si dice provincia dello Shaa nxi dove vicino c’è il monastero Yongle Gong, tempio Taoista del XIII secolo, con degli stupendi affreschi. Pagode e giardini fantastici; tutti i ciliegi in fiore e i laghetti, e i sentieri.... Gira e rigira con una guida che ci illustrava petalo di fiore dopo petalo di fiore, la fame cominciava a farsi sentire. Ma per fortuna dopo tre ore ci dice che è il momento della cerimonia del tè. Beh, meglio di niente ... un tè! Almeno ci saranno dei biscottini, penso subito io che non bevo tè. Altro che biscottini amici miei! Siamo entrati in una elegante residenza cinese; che armonia, che pace, che stile...! Che vuoto!!! Ecco, la cerimonia del tè in Cina non è esattamente come bere il tè freddo d’estate al bar da noi ... Tutto è preciso, rituale , lento

Esatto, lento, direi proprio LEEENNTOOOOOO

Metti una fogliolina, versi l'acqua, metti un'altra fogliolina, versi altra acqua....
Lui si stava pericolosamente addormentando seduto e barcollava di qua e di là
(*indicare il compagno*)

E io avevo tanta paura di toccare quelle delicatissime tazzine che sembrava si dovessero rompere solo a guardarle.
Finita la cerimonia del tè inchino dopo inchino, e altro inchino ancora... però abbiamo recuperato alla grande.

Il cibo cinese è buonissimo : riso,riso,riso con tante cosine dentro che è meglio non farsi troppe domande su cosa siano, spaghetti di soia , Shazhucai (pronunciato sciagiuzai, letteralmente "piatto del maiale ucciso"che bisogno c'è di specificarlo, mica si può mangiare vivo il maiale? Forse solo per far venire il senso di colpa?....) e finalmente anche frutta caramellata !

TRA GLI EGIZI

Dunque tocca a noi adesso

Sì, noi siamo andati nell'antico Egitto

Egitto, deserto – Nilo – faraoni - piramidi.

Sì, sì, abbiamo capito, Egitto, Egizi.

Quel posto mette a dura prova chi arriva per la prima volta.

Da una parte caldo-sole-sabbia e poi, quando non te lo aspetti, oasi-palme-coltivazioni rigogliose-acqua-canali.

E tanta tanta gente che non sta ferma un secondo...

Lavorano sempre

Ma non lavorano tutti

No, no , ma quelli che lavorano lavorano sempre

Si chiamano schiavi

E costruiscono cose enormi

Si dice FARAONICHE

Siamo arrivati in un momento speciale

Il faraone era morto da pochi giorni, fervevano i preparativi per la sepoltura con il corredo funebre...

Siamo finiti in un lungo corridoio con una specie di buffet e tanti cartellini con scritto PER L'ALDILA' PER L'ALDILA'

noi avevamo letto PER DI LA'- oh, quei geroglifici non sono mica facili da interpretare come le faccine smile, scusa!

E seguendo le indicazioni che credevamo ci portassero alla nostra meta, ci siamo avvicinati a quel ben di dio per assaggiare una cosina.

Non l'avessimo mai fatto !!

Una squadra di schiavi ci ha accerchiato e abbiamo rischiato di finire imbalsamati e mummificati in men che non si dica.

Siamo riusciti a convincerli che era stato un equivoco e così finalmente siamo arrivati a casa dello scriba HUSSEIN

(il suo nome significa *di bell'aspetto e di buone maniere*, crescendo il bell'aspetto si era un po' perso, sono rimaste solo le buone maniere) . Hussein ci ha offerto

Aysh sham ed **Erpi** cioè pane e vino .

Il pane egizio (pane del sole) è fatto da farina di farro impastata con acqua, a cui va poi aggiunto come lievito un residuo di pasta del pane del giorno precedente, è morbido e buono;

il vino, beh il vino non possiamo berlo ma un poco di birra sì; era senza bollicine e senza schiuma, amaraaaaaa .

Sul focolare c'erano lunghi spiedi con carne infilzata di vari tipi di uccelli... non erano ancora cotti e così non li abbiamo neanche assaggiati...

TRA I MAYA

Noi siamo andati dai Maya e vi diciamo subito che abbiamo rischiato di tornare senza Saki.

Quando l'hanno visto l'hanno subito scambiato per una loro divinità e se lo volevano tenere perché l'aspettavano da millenni!

Qualcosa di soprannaturale io ce l'ho davvero ve lo assicuro (dice SAKI)

Quelli sono fissati con i calendari e i calcoli astronomici.

Ci hanno chiesto subito un sacco di date... E noi non ne abbiamo azzeccata una... No, neanche una, ahimè!

Non sapevamo che era una verifica questo viaggio!!!

Che a essere sinceri a volte, anche quando lo sappiamo che è una verifica, non è che poi sulle date e sui numeri siamo brillantissimi....

Parla per te poi!!

Bisognava salire decine, centinaia, migliaia di gradini ... per consegnare quel benedetto pacco!

A guardarlo da sotto, **il tempio di Kukulkán a Chichén Itzá** sembrava enorme..

Che dici "sembrava": Era enorme!

Con il pacco sulle spalle poi, più enorme di enorme

Ma arrivati lassù, ve assicuriamo: lo spettacolo è da fantascienza.

Sono stati molto gentili con noi anche se all'inizio ci hanno spaventato a morte, così energici, piumati, urlanti ... loro erano specializzati in sacrifici spettacolari

Ma quando sono arrivati con una bella tazza di cioccolata calda abbiamo dimenticato tutto.

Abbiamo mangiato anche la "**tortilla**", una buona focaccia sottile di farina di mais , e i "**tamales**", foglie di granoturco piene di carne e mais macinato e bollite nell'acqua.

La bevanda **balche** (inebriante, a base di miele) che allontana le calamità, guarisce i malati e porta perfino la pioggia (!!?) ci incuriosiva molto, e pure il **pulque** un'altra bevanda inebriante, ricavata dalla fermentazione di cactus che abbiamo soltanto annusato : troppo forte in vista di un viaggio, meglio rinunciare ... e rimanere sobri.

TRA I ROMANI

Siamo partiti per Roma, abbiamo preso l'autobus e siamo andati in stazione in via Caselle.

Abbiamo preso il treno per la stazione centrale di Bologna, siamo scesi, ci siamo persi cercando il binario, abbiamo rischiato di perdere anche il Freccia Rossa e siamo saliti sulla vettura sbagliata.

Ma ce l'abbiamo fatta! Partiti, arrivati a Roma!

L'imperatore Traiano ha conquistato la Dacia più facilmente ha impiegato per arrivarci meno tempo di noi che abbiamo dovuto fare San Lazzaro /Roma ...

Dalle parti del Colosseo c'era molta confusione: folla, urla, persone con scudi, bastoni *Legionari* , *Legionari* -ha esultato Andrea...

Macché legionari, li abbiamo guardati meglio: erano manifestanti, uno sciopero!

E' vero che il presente affonda le radici nel passato...

Nella villa dei patrizi sulla via Appia dove dovevamo andare, ci ha accolto un' affascinante matrona.

Fermatevi con noi - ci ha detto - *tra mezz'ora inizia il **cibus vespertinus**.*

Erano solo le cinque del pomeriggio, eravamo un po' perplessi, forse voleva dire **prandium**?

Ma anche il prandium alle cinque è un poco strano....

Il **cibus vespertinus** è la cena, il nostro pasto principale e - ci hanno spiegato - inizia subito dopo il tramonto perché durante il giorno noi mangiamo pochissimo. Ebbene, la sera non mangiano pochissimo! Il più abbondante dei cenoni di Natale che mia zia ha potuto mai preparare (e vi assicuro che mia zia non scherza) era niente in confronto.

Sì, il cenone della zia praticamente corrispondeva agli antipasti di quel banchetto.

Tanto per iniziare: assortimento di **garum**, un condimento in forma di salsa fatto di pesci e crostacei interi fermentati al sole spalmato su tutto: carne, verdura persino frutta.

Poi **puls** (una specie di polenta) con cicer lenticula e faba.

Tanto **vinum** aromatizzato con timo menta cannella e miele e bevuto anche caldo.

Il pane solo secco inzuppato nel garum o nel vino.

Tantissimi tipi di carne: bue, agnello e vitello, asino, ghiro, cinghiale, fagiano e pavone cucinati con maestria dai cuochi. Come i funghi preparati col miele, pepe, aceto, vino, olio e senape; e le pesche preparate come le anguille marinate.

Insomma una cucina di sapori mescolati pungenti e dolciastri nelle stesse pietanze.

Ah, il latino!! Difficile da digerire ...