

PAOLO BRANCA\*

## Il vino nella cultura arabo-musulmana *Un genere letterario... e qualcosa di più*

La civiltà araba è sorta in ambiente nomade e la trasmissione della cultura vi è a lungo avvenuta principalmente per via orale. Di qui il suo carattere tipicamente ‘logocentrico’ e l’enorme valore attribuito alla poesia che vi permane tuttora, essendo rimasto intatto il prestigio della tradizione letteraria più antica a dispetto del suo radicamento nell’epoca della cosiddetta *Jābiliyya*, ossia dell’‘ignoranza’ che ha preceduto l’avvento dell’Islam. Quest’ultimo, poi, incentrandosi sul ‘Verbo’ coranico e scoraggiando per vari motivi le arti figurative, ha perfino rafforzato l’attaccamento degli arabofoni alla loro lingua e al patrimonio poetico in essa espresso. In tal modo non solo i metri, ma persino i temi degli antichi poeti si sono perpetuati, nonostante alcuni di questi fossero in netto contrasto con determinati aspetti della legge religiosa affermatasi con l’avvento dell’Islam. Il caso più tipico è appunto quello del vino, abbondantemente presente nei versi degli autori pagani.

### *L’eredità preislamica*

‘Amr ibn Kulthûm, poeta del VI secolo d.C., pur componendo una tipica ode celebrativa dei vanti della propria tribù, non rinuncia a inneggiare al gusto e agli effetti del vino nel prologo di questa:

*Orsù, ragazza, alzati con la tua coppa e versaci la bevanda mattutina: non risparmiare il vino di al-Andarîn / mescolato con acqua; quando l’acqua calda vi si mescola sembra che in esso sia zafferano. / Quando il bramoso gusta il vino, è distolto dalla sua passione*

\* Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano.

*amorosa, sì che diventa docile di carattere. / Quando il vino vien fatto circolare in un convito, tu vedi il gretto avaro disprezzare, nel berlo, le sue ricchezze<sup>1</sup>.*

Ancor più esplicite e significative in tal senso sono alcune affermazioni di un altro poeta di quei tempi, Labîd ibn Rabî'a, che secondo la tradizione sarebbe morto vecchissimo ed è noto anche per versi gravi e meditabondi, i quali però si affiancano a ricordi di ben altro tenore, dove il vino è protagonista:

*Tu non sai quante tiepide e dolci notti, bevendo e giocando in allegra compagnia / io abbia trascorso in piacevoli conversazioni! Quante volte mi sono fermato all'insegna del vinaio quando più forte e più caro era il suo vino. / A caro prezzo acquistai i vecchi otri nerastri e anfore annerite dal tempo, dalle quali si mesce dopo aver rotto il sigillo! / Quante volte bevvi già al mattino vino schietto, mentre un'abile suonatrice toccava col pollice le corde del suo strumento, / o già prima dell'alba mi levai al primo canto del gallo a berne una seconda volta<sup>2</sup>.*

Quando il cantore è anche poeta di corte, le immagini si fanno più complesse, pur riproponendo schemi consueti, come nel caso di al-A'shâ:

*Un vino, ove, quando viene filtrato, l'occhio crede veder rosseggiare il purpureo fiore del 'dhubab'. / Dal profumo acuto come l'odore penetrante del muschio; lo mescé il coppiere, quando fu detto: "Affrettati!", / dagli otri dei mercanti, da una nera anfora ricolma e capace, profonda, che non si cura, per tutto il giorno, del bricco e della coppa che attingono al suo seno. / Quando vi spumeggia il vino mescolato con l'acqua, si dissolve nella sua massa e scompare la spuma. / Quando il nappo immerso ne urta i fianchi, torna a sguazzare e nuotare entro il suo liquido. / Si versa il vino con una lavorata coppa, e chi ne attinge ripete più volte l'estrazione. / Ridotto che fu al fondo, noi sollevammo l'otre, e il liquido fluì, sciolte le anse. / L'otre appoggiato al suolo sembra un abissino dormente, disteso faccia a terra, / e un cantore, cui quando si dice "Fa sentire il tuo canto ai bevitori", ei leva alta la voce nel canto, / e ripiega la mano sui legni di un liuto, unendo alla voce il roco tinnir d'una corda, / tra giovanotti come lampade della tenebra, in cui appare manifesta delizia e gioia<sup>3</sup>.*

<sup>1</sup> P. MINGANTI, G. VASSALLO VENTRONE, *Storia della letteratura araba*, I, Milano 1969, pp. 22-23.

<sup>2</sup> *Ibidem*, p. 36.

<sup>3</sup> F. GABRIELI, V. VACCA, *Antologia della letteratura araba*, Milano 1976, pp. 32-33.

Interessante è notare come il commercio o la presenza del vino siano spesso collegati a persone appartenenti ad altre religioni, come nel caso dei versi di ‘Adi ibn Zayd (lui stesso cristiano e influenzato dalla cultura iranica) che, dopo aver accennato ad un vinaio ebreo, indica chiaramente dei monaci quali detentori del nettare inebriante:

*Nel Convento ho trincato con i figli di ‘Almaqab un vino che diresti sangue di drago.  
Il profumo del muschio sembra emanar dalla sua coppa, quando lo mescolano all’acqua del cielo.  
Chi si allietta della vita e delle sue gioie, faccia del vino la scala che ad esse conduce<sup>4</sup>.*

L’accostamento tra il vino e la presenza di questi ‘stranieri’ corrisponde in parte alla sua stessa provenienza esterna, dalla Siria e dall’Iraq soprattutto, benché non mancassero coltivazioni locali, tra le quali le più note erano quelle della città alpestre di Tâ’if e dello Yemen, accanto a una varietà di Medina, ma meno pregiata. Ad ogni modo gli arabi non erano certo noti nell’antichità quali grandi consumatori di vino: «Nel 194 d.C. i soldati romani di Gaio Pescennio Nigro, governatore della Siria e antagonista di Settimio Severo, vengono sconfitti dagli Arabi. Rimproverati dal loro condottiero, essi si giustificarono dicendo che in Arabia non avevano avuto la loro solita razione di vino, al che Pescennio Nigro rispose: “Vergogna! Quelli che vi hanno sconfitto bevono soltanto acqua!”. La notizia ora riferita ci viene da Elio Sparziano, ma anche lo scrittore Ammiano Marcellino racconta in un passo della sua opera come gli Arabi da lui visti fossero per la maggior parte *vini penitus ignorantes*, non conoscessero cioè il vino»<sup>5</sup>. Da altre fonti classiche riceviamo notizie simili, almeno relativamente a certi specifici gruppi: «Secondo Diodoro Siculo, una legge in vigore tra i Nabatei condannava a morte chiunque “bevesse vino, fabbricasse case, coltivasse vigneti o seguisse attività agricole; essi dovevano vivere sotto le tende e nutrirsi di carne, latte, miele e altri prodotti del bestiame”. Ancora interessante, a proposito dei Nabatei, è una iscrizione palmirena pubblicata dal Littmann e tradotta poi da Dussaud, nella quale si parla di un altare dedicato a un dio, definito il “dio buono e remuneratore che non beve vino”. Pare che questa divinità, Shay‘ al-qawm, fosse venerata da un gruppo arabo-nabateno che non ammetteva libagioni di vino nel culto, contrapponendosi in tal modo al culto di Dusares (Dhu’sh-sharâ o Dhû Sharâ) vivo a Petra, dalle caratteristiche bacchiche molto accentuate»<sup>6</sup>.

<sup>4</sup> MINGANTI, VASSALLO VENTRONE, *Storia della letteratura*, p. 50.

<sup>5</sup> A. BORRUSO, *Vino e fermenti nella cultura arabo-islamica*, «Islam, storia e civiltà», 42 (1993), p. 5.

<sup>6</sup> *Ibidem*, p. 11.

Come abbiamo visto, tuttavia, tale ignoranza era più presunta che reale, benché dal punto di vista letterario non si potesse parlare ancora di un vero e proprio genere bacchico indipendente. È tuttavia innegabile che esso sussistesse accanto agli altri temi tipici degli antichi carmi, come il vanto e l'encomio, l'elogio e l'invettiva, la descrizione naturalistica e il rimpianto amoroso...

Il consumo di vino non era comunque molto comune ed era riservato a speciali occasioni, tra le quali non mancavano quelle a sfondo religioso, già «nel periodo del paganesimo arabo era in uso durante il rito antichissimo del pellegrinaggio (...), islamizzato in seguito (...), bere particolari fermenti: queste bevande rituali, usate dai pellegrini in pia visita al santuario della Ka'ba (o ad altri minori santuari della Penisola), sono anzi distinte da alcune fonti in *sharâb*, *nabîdh* e *sawîq*. Si dava il nome di *sharâb* al liquido ottenuto dalla spremitura dell'uva fresca, mentre con il termine di *nabîdh* si indicava il fermento derivato dalla macerazione dell'uva secca nell'acqua: in una prima fase dolce e sciropposo, esso raggiungeva poi la fermentazione e diventava inebriante, quindi s'inaspriva e perdeva di gradazione alcolica. L'evoluzione poteva essere molto rapida, andando da poche ore ad una sola giornata, dato il clima molto caldo, almeno durante il giorno. Il termine *nabîdh* comunque assunse in seguito sempre più il significato di vino di datteri, distinto dunque dal *khamr* vero e proprio, termine aramaico che fu usato in arabo per indicare in sostanza il vino d'uva. Quanto al *sawîq*, la terza bevanda rituale citata, esso era un fermento fatto d'orzo e miele che per molto tempo restò in uso presso gli abitanti della Mecca e di Medina. Sarebbe comunque molto difficile tracciare una storia delle bevande fermentate presso gli Arabi antichi, a motivo del fatto che con gli stessi termini spesso le fonti indicano bevande fatte di cose diverse, o addirittura non più bevande ma cibi solidi. Qui ci limitiamo a ricordare che era in uso il vino di palma (tratto dal midollo di palma, o altrimenti dalla polpa del tronco di palma e rinforzato con miele di datteri), l'idromele vero e proprio, e il cosiddetto *sawîq muqannad*, cioè il vino di canna da zucchero; e, come prima si diceva, il vino di datteri generalmente chiamato *nabîdh*, ma che aveva nomi diversi a seconda della specie di datteri adoperati e dal loro grado di maturazione»<sup>7</sup>.

## *Il vino nel Corano e nella Sunna*

Contrariamente a quel che si potrebbe pensare il testo sacro dell'Islam, il Corano, non giudica sempre il vino negativamente, ma talvolta lo elenca tra le cose buone di cui Dio ha fatto dono all'uomo:

*E Dio fa scender acqua dal cielo e ne fa viva la terra che prima era morta, e certo un segno è ben questo, per gente capace d'udire. / E voi avete ancora nei greggi un esempio: Noi vi diam da bere di quel che è nei loro ventri, di fra le feci e 'l sangue, latte puro squisito a chi beve. / E dei frutti delle palme e delle viti vi fate bevanda inebriante e buon alimento; e certo è ben questo un Segno per gente che sa ragionare (16, 65-67).*

Gradualmente però tale valutazione si è modificata, dapprima con riserve:

*Ti domanderanno ancora del vino e del maysir. Rispondi: "C'è peccato grave e ci sono vantaggi per gli uomini in ambe le cose: ma il peccato è più grande del vantaggio" (2, 219),*

infine con una condanna totale a motivo degli effetti nefasti che ne deriverebbero:

*O voi che credete! In verità il vino, il maysir, le pietre idolatriche, le frecce divinatorie sono sozzure, opere di Satana; evitatele, a che per avventura possiate prosperare. / Perché Satana vuole, col vino e col maysir, gettare inimicizia e odio fra di voi, e stornarvi dalla menzione del Santo Nome di Dio (5, 90-91).*

La tradizione riporta infatti che uno zio del Profeta, ubriaco, avrebbe mutilato i cammelli di 'Alî, così come si accenna al comportamento riprovevole di alcuni fedeli che, trovandosi in stato di ebbrezza, avrebbero commesso errori nel rituale della preghiera:

*O voi che credete, non accingetevi alla preghiera in stato di ebbrezza, ma attendete di poter sapere quello che dite (4, 43).*

Non manca tuttavia neppure nel Corano l'utilizzo della metafora del vino come bevanda paradisiaca che ritroveremo specialmente nei versi dei mistici musulmani:

*La descrizione del Giardino che è stato promesso ai timorati di Dio è così: vi saranno fiumi d'acqua incorruttibile, e fiumi di latte dal gusto immutabile, e fiumi di vino delizioso a chi beve, e fiumi di miele purissimo (47, 15).*

Ma si tratterà di un vino del tutto particolare, privo di quegli effetti che lo rendono sconsigliabile ai mortali:

*E forniremo loro frutta e carne, quella che desidereranno. / E si passeranno a vicenda dei calici d'un vino che non farà nascer discorsi sciocchi, o eccitazioni di peccato (52, 22-23).*

addirittura simbolo di un'estasi desiderabile:

*In verità i Pii vivranno fra le delizie, / stesi su alti giacigli si guarderanno placidi attorno, / e si scorgerà luminoso sui loro volti il fiorir della gioia; / saranno abbeverati di vino squisito suggellato / suggellato di suggello di muschio (oh, possan bramarlo gli uomini quel vino, di brama grande!) (83, 22-26).*

Com'è noto, il Corano contiene soltanto disposizioni di carattere generale, mentre maggiori dettagli sono reperibili nei detti del Profeta, raccolti nella Sunna o 'tradizione', che precisa le disposizioni da seguire nelle più varie circostanze e, con la sua forma aneddotica, fornisce inoltre parecchie informazioni di contorno talvolta molto interessanti. Da essa apprendiamo, per esempio, che il vino che si consumava in Arabia era prevalentemente di datteri freschi o secchi e che il Profeta predisse che l'aumento del consumo di vino sarebbe stato uno dei segni della deprezzazione generale che precederà la fine del mondo. Dai detti del Profeta apprendiamo però che c'era anche del vino ottenuto dal grano, dal miele, dal miglio o dall'orzo, tutti egualmente proibiti, con l'avvertenza di non cercare di render lecito quanto non lo era soltanto cambiandogli nome... Questa raccomandazione riflette probabilmente l'incertezza che si era prodotta riguardo tale proibizione: dato che i sistemi con cui si ottenevano e si conservavano vari tipi di bevande erano diversi, non era facile stabilire esattamente quali di esse fossero interdette e soprattutto da quando lo diventassero a motivo dei processi fermentativi.

Il liquido ottenuto dalla spremitura di datteri, bevuto nel giro di ventiquattr'ore, è generalmente ammesso, ma per troncane ogni discussione si giunse a stabilire che era vietata ogni bevanda che turbava la ragione: «Probabilmente la regola nacque per disciplinare anche gli altri tipi di fermenti – non ancora usati però al tempo del Profeta – ottenuti da fichi, albicocche, ciliege, more o altri frutti dalla saggina e dal latte, specie il latte di giumenta (che darà una bevanda alcolica chiamata *keûmis*, introdotta intorno al Mille dai Turchi e divenuta poi la bevanda preferita dai Mamelucchi)»<sup>8</sup>. Non mancava chi cercava di 'salvare' dalla condanna e quindi dalla distruzione il vino che possedeva prospettandone un uso benefico: si parla di un uomo che aveva ereditato del vino ed era intenzio-

<sup>8</sup> *Ibidem*, p. 12.

nato a venderlo devolvendo il ricavato a favore di alcuni orfani, ma Maometto gli ordinò comunque di gettarlo via e di distruggere i contenitori in cui era conservato. In effetti sono condannati tutti coloro che vi hanno a che fare: chi lo piglia, chi lo trasporta, chi lo vende o lo compra, chi lo serve e chiunque ne tragga profitto, oltre naturalmente a chi lo beve. Sulla punizione vi sono pareri discordanti: le frustate vano da 40 a 80 a seconda dei casi e il Profeta avrebbe ordinato di uccidere chi fosse sorpreso a bere una quarta volta, benché in tale fattispecie egli abbia evitato di infliggere la pena capitale. Altre sanzioni potevano comprendere la rasatura completa o l'esilio. L'uso di simili bevande non è consentito dalla maggior parte delle scuole giuridiche neppure come medicamento.

### *L'epoca omayyade*

Il divieto del vino fu percepito presto come dato tipico della fede islamica, tanto che il poeta cristiano al-Akhtal († 710) manifesta vivacemente la sua intenzione di non rispettarlo a conclusione di una serie di rifiuti opposti ad altri e più fondamentali precetti del culto musulmano:

*No! Mai osserverò il digiuno del ramadan, né mangerò la carne degli olocausti.*

*Mai spingerò verso la valle della Mecca al tempo del pellegrinaggio una giovane e robusta cammella.*

*Mai griderò come un asino: "Orsù! alla preghiera!"*

*Ma continuerò a bere il benefico liquore e mi prosternerò al levar dell'alba<sup>9</sup>.*

Non si deve però credere che i poeti musulmani disdegnassero il vino per motivi religiosi, né che esso fosse dunque scomparso dai loro versi. Lo stesso Hassan ibn Thâbit, contemporaneo di Maometto e fratello del segretario di quest'ultimo che fu incaricato di mettere per iscritto il Corano dopo la morte del Profeta, va annoverato tra i poeti bacchici del Hijâz presenti fin dal primo secolo dell'Islam, personalità irriverenti se non ribelli, dediti anche alla musica e ai corteggiamenti, che ebbero i loro corrispondenti nelle terre di recente conquista, come il celebre al-Uqayshir di al-Kûfa, in Iraq.

Il tema bacchico dunque non solo permase, ma addirittura si sviluppò, e non certo come mera convenzione: non furono pochi infatti coloro che conti-

<sup>9</sup> MINGANTI, VASSALLO VENTRONE, *Storia della letteratura*, p. 90.

nuarono a cantarlo avendone diretta e dilettevole esperienza. Tra di essi un vero ‘campione’ fu in particolare il califfo omayyade gaudente al-Walîd ibn Yazîd († 740)<sup>10</sup>, non privo di un gusto dissacratore a ben più largo spettro, di cui i seguenti versi son chiara testimonianza:

*Oh che notte ho passato a Dayr Bawannâ / quando ci era mesciuto il vino, e ci veniva cantato! / Come girava la coppa, cosî giravamo (in danza) / e gli sciocchi credevano fossimo impazziti. / Passammo presso profumate donne / e canto, e vino, e ci fermammo. / E facemmo del Califfo di Dio Pietro, / per riso, e del consigliere, Giovanni. / E prendemmo la loro comunione, e fummo fatti / infedeli, per le croci del loro convento, e tali fummo. / E ci siamo diffamati presso la gente, quando chiacchiereranno / venendo a conoscere quanto abbiâm fatto<sup>11</sup>.*

Non stupirà dunque scoprire, in questo secondo secolo dell’Islam, un’intera generazione di poeti ‘libertini’ i quali, cantando i piaceri della vita incuranti delle proibizioni religiose, esprimevano un atteggiamento di più generale insofferenza e ribellione. In questo quadro il tema bacchico fu trattato da alcuni di loro come un genere a parte e in ciò si distinse per primo Abû l-Hindî, indicato come uno degli ispiratori di colui che diverrà, in epoca abbaside, il massimo cantore del vino: il celeberrimo Abû Nuwâs.

### *Il vino nell’epoca abbaside*

Con Abû Nuwâs († 815) «nel carne bacchico vivono come una seconda vita, e spesso in forma più agile e schietta, quasi tutti gli altri generi poetici: l’amoroso soprattutto, ma anche l’encomiastico, il satirico, persino il venatorio. Dal momento, dunque, che il vino è per il poeta una sorta di compendio dei piaceri terreni, acquista una particolare rilevanza il sistema di metafore che intorno ad esso si crea. Il più singolare, per noi, è quello che si forma attorno al genere grammaticale, femminile, che in arabo hanno tutti i termini usati a designare i vari tipi di vino. Questo diventa, quindi, la fanciulla che si chiede in isposa, la schiava che si vuol riscattare dal padrone, la vergine rimasta per anni chiusa e

<sup>10</sup> Su di lui si veda F. GABRIELI, *Al-Walîd ibn Yazîd. Il califfo e il poeta*, «Rivista degli studi orientali», XV/1, (1934), pp. 1-64.

<sup>11</sup> *Ibidem*, p. 27.



protetta nei suoi penetrali (i recipienti di conservazione) che improvvisamente balza fuori con impeto conquistando e soggiogando i suoi ammiratori<sup>12</sup>. Tra i suoi versi ci pare opportuno citarne alcuni nei quali, sorprendentemente, proprio agli arabi si ritiene che più che ad altri si convenga offrire da bere:

*Non far però che mi beva il chiassone inopportuno, / né il pidocchioso che al solo fiutar-  
mi s'aggronda; / neppure il Mazdeo, perché il fuoco egli ha per signore, / non il Giudeo,  
e nemmeno chi adora la Croce; / non il plebeo che neppure innaffiato d'ingiurie / si scuote  
giammai, né chi cortesia non conosce, / né a tutti gli altri villani babbei che apprezzar-  
mi / non sanno: agli Arabi sol devi darmi da bere<sup>13</sup>.*

L'autore è ben consapevole di violare un divieto, ma ai rimproveri ribatte rincorando la dose:

*Falla finita col biasimo: il biasimo m'eccita (p. 4)  
Ma più mi ci fanno rampogne più io mi ci ostino (p. 7)*

e anzi affermando di trovar gusto nel dare scandalo:

*Su, dammi del vino da bere, e dimmelo: 'È vino!  
Non farmelo ber di soppiatto, se in piazza è possibile. (...)  
Gridalo, il nome di chi ti sta a cuore, e basta  
pseudonimi: gusto non c'è nei piaceri velati (p. 6)*

deciso ad insistere fin oltre la morte:

*Il giorno ch'io muoia, sotterrami presso una vite,  
che con le sue vene m'innaffi l'esanimi ossa (p. 7)*

e insinuando il sospetto contro chi lo disapprova:

*Se tu criticassi lealmente, buon viso farei:  
ma sai perché critichi me? Perché sei invidioso! (p. 9).*

Ma, accanto a questi temi tipici, non mancano dettagli interessanti anche sulla tipologia delle bevande, come l'idromele che:

*non trae il suo lignaggio dal pampino, né dalla palma,  
ma vien dal purissimo miele con acqua mischiato (p. 12)*

<sup>12</sup> ABÙ NUWÁS, *La vergine nella coppa*, a cura di M. Vallaro, Roma 1992, p. XXIII.

<sup>13</sup> *Ibidem*, p. 23.

e che brilla di strane iridescenze:

*e quel che con l'acqua lo mesce diresti l'adorni  
di pelle strappata alla vipera o ad altro serpente* (p. 13).

Il vino è descritto come “fruttato e robusto” (p. 31), generalmente allungato con acqua, come afferma questa quartina:

*L'offre un coppiere  
e lo puoi bere  
a tuo piacere  
d'acqua mischiato* (p. 25)

anche se tale connubio è talvolta disapprovato e si interpreta l'effervescenza che ne viene prodotta come una reazione di collera da parte del vino al contatto con l'acqua:

*La linfa del pampino ha in odio l'umor della nube:  
se questi la tocca, quella di collera esplode* (p. 14),

né mancano cenni all'invecchiamento, o a chi lo produce e lo vende:

*Il vino? No, non mescolarlo affatto, / e dammene di quel che d'anni è carico,  
quel che ha invecchiato, fra verzieri e monti, / il Curdo in un ameno suo ricovero* (p. 21).

*Amico mio, che gran piacer per me / bere d'un vinattier sotto la pergola!  
Specie presso un'Ebreo dagli occhi neri, / bella quale nel ciel luna nottivaga* (p. 21).

Spesso esso è abbinato alla musica e ad ancor meno lecite passioni:

*Venne poi una di dolce voce, che i commensali  
svagò, assommando piacer novelli che ognun trascinano* (p. 20)  
*C'era un coppier tutto vezzi ammalianti, dal languido  
sguardo, pupillo di re, cui Cosroe è padre* (p. 8).

Una varietà sorprendente di variazioni sul medesimo tema, caratterizzate anche da una grande ricchezza lessicale: «I nomi dati al vino dagli Arabi preislamici, e rimasti poi nell'Islam, erano numerosi. Nella maggior parte dei casi, si trattava di aggettivi che indicavano qualità specifiche, gradazione di forza, di colore o di aroma: essi acquistavano spesso valore di sostantivi veri e propri, per cui abbiamo il 'limpido', il 'chiaretto', il 'rinforzato', ovvero il 'portato da lungi', il 'ben

maturato', e ancora il 'bianchino', la dolce 'acqua di zibibbo' che si ricavava dall'uva passa, e via dicendo. Il colore preferito è comunque il rosso, chiamato nell'antica poesia 'sangue dell'otre', oppure il rosato, paragonato allo zafferano o al sangue di gazzella. Si beveva in genere miscelato con acqua fresca o con miele d'api, sia per motivi economici (si pensi che un otre di vino veniva cambiato con un cammello di tre anni), sia per evitare emicranie; a volte si profumava artificialmente, per esempio col muschio»<sup>14</sup>.

Il livello che il genere bacchico raggiunse con Abû Nuwâs, definito l'Anacreonte arabo, contribuì da un lato a consacrarlo, ma dall'altro ne stemperò anche la carica trasgressiva, cosicché nel terzo secolo dell'era islamica lo troviamo 'praticato' da tutti, forse però con toni meno spontanei, come in Ibn al-Mu'tazz, e comunque più faticosi, come in Ibn al-Rûmî. Lo stesso si può dire anche per i grandi del secolo successivo, quali al-Mutanabbî e Abû Firâs, nei quali il tema permane soprattutto come una convenzione letteraria, formalmente perfetta ma ormai lontana dalla vivacità del suo primo 'spumeggiante' affermarsi.

### *Un fluire di versi 'divini'*

Successivamente le cose non mutarono, ma – paradossalmente – nuova linfa fecondò il genere da parte di una categoria di poeti che teoricamente si potrebbero considerare i meno adatti ai temi licenziosi: i cosiddetti sufi o mistici musulmani. Versi d'amore o la celebrazione del vino si prestavano infatti molto bene ad essere interpretati come simboli e metafore del rapporto tra fedele e Signore, fatto di desiderio e di attesa, come appunto un innamoramento, o di diletto e di estasi, come una gustosa libagione. Pur obbedendo al lessico e ai canoni classici del genere, i sufi seppero alimentarlo di ulteriori significati e di nuove immagini e in ciò si distinse specialmente Ibn al-Fârîd († 1235):

*Alla memoria del Beneamato abbiamo bevuto un vino / che ci ha inebriati prima della creazione della vigna. (...) / Quante stelle risplendono, quando è mescolato! / Senza il suo profumo, non avrei trovato la via delle sue taverne. / Senza il suo splendore, l'immaginazione non potrebbe concepirlo. (...) / Se nella tribù ne è citato il nome, quella gente diviene ebra / senza disonore e senza peccato. / A poco a poco è salito dal fondo dei vasi: e in verità solo il nome ne resta. / Ma se allo spirito d'un uomo un giorno viene, /*

<sup>14</sup> BORRUSO, *Vino e fermenti*, pp. 6-7.

la gioia allora si impadronisce di lui, e la tristezza se ne parte. / La sola vista del sug-  
gello posto sui vasi basta a far cadere nell'ebbrezza i invitati. / Se con un vino tale innaf-  
fiassero la terra di un sepolcro, / il morto ritroverebbe la propria anima e il suo corpo  
sarebbe resuscitato. / Steso all'ombra del muro della sua vigna, / subito il malato già in  
agonia ritroverebbe la forza. / Presso le sue taverne il paralitico cammina, / e al ricordo  
del suo sapore i muti si mettono a parlare. / Se gli aliti del suo profumo si esalano in  
Oriente, / all'Occidente un uomo senza odorato diviene capace di sentirli. / Chi ne regge  
la coppa, la palma piena di questo vino, / non si perderà nella notte: reca un astro nella  
mano. / Il nato cieco che nel cuore lo ricevesse, / ritroverebbe subito la vista. / Fa udire  
i sordi, il gorgogliare del suo filtro. / In una schiera di cavalieri che spronano verso la ter-  
ra natia, se qualcuno fosse morso / da una bestia velenosa, il veleno non gli potrebbe arre-  
care alcun male. / Se l'incantatore traccia le lettere del suo nome sulla fronte di un osse-  
so, / quei caratteri lo guariranno. / Ricamato sullo stendardo dell'armata, / il suo nome  
inebria tutti quelli che marciano sotto quel vessillo. / Affina il carattere dei commensali,  
e suo tramite si riconducono / alla via della ragione quelli che la ragione hanno smarrita.  
/ Generoso diviene colui la cui mano non ha mai conosciuto la larghezza, / e chi non pos-  
sedeva grandezza d'animo impara a moderarsi, perfino nella collera. / Se il più stupido  
fra gli uomini potesse baciare il coperchio della sua brocca, / arriverebbe a comprendere il  
senso delle sue perfezioni. / Mi dissero: "Descrivilo, tu che delle sue qualità sei così bene  
informato!" / Sì, in verità io so come descriverlo. / È limpidezza, ma non è acqua; è flui-  
dità, ma non è aria; / è una luce senza fuoco e uno spirito senza corpo. / Il suo verbo è  
preesistito eternamente a ogni esistenza, / quando non erano né forme né immagini. / Per  
sua virtù qui sussistono tutte le cose, / ma con saggezza esse lo velano a chi non com-  
prende. / In lui s'è smarrito il mio spirito, in tal maniera che si sono intimamente mesco-  
lati / entrambi; ma non è un corpo entrato in un corpo. / Vino e non vigna: Adamo ho  
per padre; / vigna e non vino: sua madre è mia madre. / In verità la purezza dei vasi  
viene dalla purezza delle idee; / e le idee, lui solo e lui proprio le fa crescere. / Hanno fat-  
to una distinzione. Ma il tutto è uno. / I nostri spiriti sono il vino, e i nostri corpi la  
vigna. / Prima di lui non c'è "prima", e dopo di lui non c'è "dopo"; / il cominciare dei  
secoli è stato il sigillo della sua esistenza. / Prima che il tempo fosse, è stato spremuto sot-  
to il torchio. / Il testamento del padre nostro è venuto soltanto dopo di lui: / e lui è come  
un orfano. / Tali ne sono le bellezze che a lodarlo ispirano le prose armoniose e i versi  
rotondi. (...) / Hanno detto: "Hai peccato, bevendolo". / No certo! Ho bevuto solo ciò di  
cui sarei stato colpevole a privarmi. / Felici le genti del monastero! / Quanto si sono ine-  
briate di quel vino! / E però non l'hanno bevuto; ma hanno avuto l'intenzione di berlo.  
/ Prima della mia pubertà ho conosciuto la sua ebbrezza: / essa sarà ancora in me quan-

*do le mie ossa saranno polvere. / Prendilo puro, tal vino! / O mescolalo soltanto alla saliva del Beneamato! / Sarebbe colpevole ogni altro miscuglio. / Sta a tua disposizione nelle taverne; / vallo a prendere in tutto il suo splendore! / Come è buono berlo al suono delle musiche! / Perché mai, in nessun posto, si fa compagno della tristezza: / così come mai stanno insieme dispiaceri e concerti. / Se di tal vino ti inebri, fosse pure per un'ora soltanto, / il tempo ti sarà docile schiavo, e avrai la potenza. / Chi è vissuto senza ebbrezza, non ha vissuto quaggiù; / e ha sprecato il proprio tempo, chi non è morto della sua ebbrezza. / Pianga se stesso, chi ha perduto la vita senza gustarne la sua parte<sup>15</sup>.*

Il grande mistico al-Rûmî († 1273) propone addirittura l'immagine di un'ebbrezza universale motivata dalla presenza divina che pervade tutto il cosmo:

*O cammelliere, guarda ai cammelli! Da un capo all'altro della carovana sono ebbri, / ebbro il padrone, ebbra la guida, ebbri gli estranei, ebbri gli amici! / O giardiniere! Il Tuono fa da menestrello, la Nube da coppiere, e ormai / è ebbro il giardino, ebbro il prato, ebbro il bocciolo, ebbra la spina! / Fin quando te ne starai a girare, o cielo? Guarda al girare degli elementi: / ebbra l'Acqua, ebbra l'Aria, ebbra la Terra, ebbro il Fuoco! / Così si presentan le forme, quanto all'intimo senso non chieder neppure: / ebbro è lo Spirito, ebbra la Mente, ebbra la Fantasia, ebbri i Cuori! / E tu, o tiranno, lascia la tua crudele superbia, fatti terra, e vedrai / la polvere tutta, atomo ad atomo, ebbra di Dio sublime Tiranno Creatore! / E non dir che d'inverno più non resta ebbrezza al giardino: / nascosto a sguardi furtivi s'è ancora per un tempo inebriato. / Le radici degli alberi s'imbevono di vino segreto: / aspetta qualche giorno, e vedrai gli alberi di nuovo svegli e inebriati! / Se ti arriva un colpo pel disordinato inceder degli ebbri, non t'irritare: / con tale coppiere e tal menestrello, come un ebbro camminerebbe diritto? / O coppiere! Distribuisci il vino in modo uniforme e smetti questi giochi: / ebbri sono gli amici perché lo concedi, ebbri i nemici pel diniego! / Aumenta ancora il vino, o coppiere, che sciolga ogni nodo; / finché non dà alla testa il vino, come l'ebbro scioglierebbe il turbante? / È per avarizia di coppiere o per vino cattivo: se questo non è / come potrebbe il viandante incedere in preda all'ebbrezza? / Guarda i volti sì pallidi e dona vino rosato, / perché i volti degli ebbri e le guance non hanno, mi pare, quel rosa. / Un vino hai divino, leggero al sorso e sottile, / che, se vuole, ne beve l'ebbro cento kharvâr al giorno! / O Sole divino di Tabriz! Nessuno è sobrio, quando tu sei; / atei e credenti sono ubriachi, asceti e libertini son ebbri!<sup>16</sup>*

<sup>15</sup> Cit. in *I mistici dell'Islam*, a cura di E. de Vitray-Mayerovitch, Milano 1996, pp. 99-101.

<sup>16</sup> Rûmî, *Poesie mistiche*, a cura di A. Bausani, Milano 1980, pp. 80-81.

Se questi versi esprimono una vena mistica schietta, non mancano autori che si spingono ben oltre, fino all'ambiguità di eccessi che pur appartengono a quella sorta di mondo alla rovescia e di gusto della provocazione talvolta presenti nei 'giullari' e 'pazzi' di Dio<sup>17</sup>: «Il vino in questa tradizione non è quello d'uva bensì quello mistico e coloro che ne bevono non sono dei corrotti, bensì metaforicamente i mistici che ricercano la suprema ebbrezza divina. Anche l'amore omosessuale trova una sua spiegazione in questo ambito tematico. Se amore mistico è rovesciamento dei valori umani, se amare Dio significa essere disprezzati dal mondo, ecco il modello dell'amore omosessuale – strettamente interdetto nel Corano e nella Tradizione, per quanto ampiamente tollerato nella società del tempo – diventava un eccellente *topos* poetico da utilizzarsi nella descrizione dell'amore mistico, amore difficile, 'amore proibito', amore appunto stigmatizzato o deriso nel mondo dell'illusione. Il libertinaggio (*rendi*), la depravazione morale, diventa dunque inopinatamente cifra poetica della ricerca di Dio, di una verità superiore. Esso assume il significato essenziale di una 'dissimulazione' del vero scopo, un nascondere ai più l'oggetto del proprio amore, concezione in fondo non estranea neppure allo Stilnovo (...)»<sup>18</sup>.

### *I poeti arabi di Sicilia*

La Spagna musulmana ha avuto in particolare degli autori che hanno cantato nei loro versi i piaceri della vita e che sono per noi importanti poiché: «Quei poeti arabo-andalusi con il loro repertorio di danzatrici, di coppiere, di ganimedi; quei poeti che bevono sulle rive del Guadalquivir attendendo con i calici in mano l'aurora, che celebrano nelle composizioni chiamate *nawriyyât* fiori e giardini, che si estasiano di fronte alla bellezza della natura, che compongono poesie a indovino sul giglio, la melanzana, la cicogna, che fabbricano versi di iridata polvere di diamante, ebbero quei poeti influenzano soprattutto i migliori tra i poeti arabi di Sicilia»<sup>19</sup>. Tra costoro ricordiamo Ibn Hamdîs, che spesso e con vive immagini esalta il vino:

<sup>17</sup> Cfr. A. BAUSANI, *Il 'pazzo sacro' nell'Islam*, Trento 2000.

<sup>18</sup> HÂFEZ, *Il libro del coppiere*, introduzione, traduzione e note a cura di C. Saccone, Trento 1998, pp. 48-49.

<sup>19</sup> IBN HAMDÎS, *La polvere di diamante*, a cura di A. Borruso, Roma 1994, p. 9.

*Vino di colore e odor di rosa, mescolato all'acqua ti mostra stelle fra raggi di sole. / Con esso cacciai le cure dell'animo, con una bevuta il cui ardore serpeggia sottile, quasi inavvertibile. / L'argentea mia mano, stringendo il bicchiere, ne ritrae le cinque dita dorate<sup>20</sup>.*

Ancora in lui ritorna il tema del convento:

*Che monaca! Aveva chiuso il suo convento, e noi eravamo i suoi notturni visitatori. / Ci aveva guidati da lei un vino profumato come muschio, che rivelava al tuo naso i suoi segreti. (...) / Presso di lei le ampolline del pregiato muschio eran botti dal fondo impeciato. / Gettai sulla bilancia il mio soldino, ed essa spillò dalla botte il suo tesoro<sup>21</sup>.*

Le libagioni scacciano i pensieri e non hanno mai fine:

*Quando il giovane è oppresso dagli affanni e tormentato, tu vedi che in lui cerca rifugio, perché esso ne spegne la sete, ne avvicina i desideri, ne fa sparire la tristezza, e ne ravviva l'allegria. / Coppa, vino e acqua: è come se tu dicessi materia, spirito e forma. / Caccia da te via il sonno, e aspetta fino a quando il giorno abbia steso la sua luce sulla notte. (...) / Abbiam trincato con la luna piena a mezzanotte, ed ora mesciamo con il sole alto a mezzogiorno, tra il profumo dei fiori, laddove l'usignolo va ripetendo su ogni ramo il suo canto<sup>22</sup>.*

A nulla valgono i rimproveri, e le similitudini si sprecano:

*Ti biasimano perché bevi di quello fresco, ma chi ti biasima non ne conosce la virtù segreta. / Nascosto nell'orcio, vi risplende con la sua luce, mentre il recipiente, all'esterno, è circondato da oscura pece. / Molto si è già discusso sulla sua età, ma il tempo non conobbe chi l'ha spremuto. / Ride sommessa la brocca quando lo si versa, come mormora lo stallone costretto al chiuso. (...) / Sembra contenere tante formiche, da cui ti senti percorrere le ossa. / Lo mesce intorno una gazzella dai grandi occhi neri, alla cui malia si arrende il leone; / dalle sue ciglia si levano sguardi che incantano, e quando parla scopre le perle della sua bocca<sup>23</sup>.*

<sup>20</sup> *Ibidem*, p. 63

<sup>21</sup> *Ibidem*, pp. 64-65.

<sup>22</sup> *Ibidem*, pp. 65-66.

### *Coltivazione e produzione*

Se, come abbiamo visto, il vino fu spesso messo in relazione con la presenza di stranieri e di seguaci di altre religioni, anche la produzione locale – secondo vari metodi e utilizzando diverse materie prime – è egualmente attestata. L'affermazione dell'Islam, pur con i suoi divieti, non comportò affatto la scomparsa di tale produzione, come testimoniano le stesse opere di agronomia dalla Persia all'Andalusia. Particolarmente in quest'ultima i trattati riservavano grande attenzione ai diversi sistemi di coltivazione, riprendendo e completando quanto in materia era stato detto da precedenti autori classici, quali Columella, talvolta dichiarando esplicitamente la loro origine più antica, come nel caso di Ibn Wahshiyya (X secolo) – che afferma di aver tradotto dal siriano (benché la cosa abbia sollevato una lunga e irrisolta diatriba tra gli specialisti) –, il cui trattato di agricoltura (*Kitâb al-filâba*) ha lo stesso titolo di un'opera analoga dell'andaluso Ibn al-'Awwâm (XII secolo). Date le interdizioni della legge islamica, però, questi manuali si occupano della vite limitatamente alla produzione di uva da tavola, fornendoci dettagli circa la sua coltivazione e relativi alla potatura.

Benché non teorizzata, è attestata anche la produzione di vino. Si può dire che, data l'espansione dovuta alle conquiste, in epoca islamica gli arabi ebbero occasione di conoscere varietà maggiori e migliori di vino, il che contribuì non soltanto a perpetuare il tema bacchico nella loro poesia, ma anche all'accrescimento e all'affinamento delle tecniche di coltivazione della vite e della produzione vinicola. Gli stessi manuali di diritto, pur mirando alla definizione delle bevande proibite, ci forniscono indirettamente la conferma della loro esistenza e delle modalità della loro preparazione e si accostano così alle testimonianze letterarie e ad alcune miniature nelle quali figurano uomini intenti a trasportare grappoli e a versarli in contenitori dove altri procedevano alla pigiatura da cui risultava un liquido che veniva conservato in anfore.

«Per coloro che conoscono l'atteggiamento ufficiale dell'islam nei confronti del vino, la vitalità della coltivazione della vite nella gran parte dei paesi musulmani medioevali può apparire paradossale. Ciò nonostante, questa vitalità è incontestabile, e può essere spiegata dalla forza della tradizione in alcuni paesi dove la vite è da tempo consolidata, dai diversi usi dell'uva (frutto fresco, uvetta, aceto, usi farmaceutici, i fondi impiegati come fertilizzante, ecc.), dalla sopravvivenza di comunità non-islamiche e anche dal lassismo di molti musulmani. (...) Appare in generale che le viti coltivate, più numerose rispetto ad oggi e traspor-



tate dagli arabi da una parte delle loro terre di conquista ad un'altra, non rimanevano stabili e costituivano l'oggetto di esperimenti di selezione e di acclimatazione, che conosciamo in particolare per quanto riguarda la Spagna (tra la pianura e le montagne, ad esempio) ma che venivano sperimentate anche ad Oriente, dove Ibn al-Fakih e gli agronomi persiani dell'epoca mongola in particolare ci conservano i nomi di diversi tipi di vitigni.

Il ciclo vegetativo di ogni vitigno essendo diverso, gli agronomi, applicando il principio della natura complementare di un difetto e di una qualità (quale adattamento all'aridità o all'umidità) si avvalevano principalmente delle diversità climatiche e dei terreni dell'area mediterranea e del Vicino Oriente. Alcuni sistemi di coltivazione predominano nei trattati andalusi: (a) la vite bassa, piantata in buche o fosse (consigliate, ma poco attuate), ad una distanza di circa 1 m e 40 l'una dall'altra, con sostegni o a macchie basse, con poco diradamento per proteggere l'uva dal sole: un metodo di coltivazione riservato ai luoghi caldi; (b) la vite rampicante, classica della regione mediterranea, dove il rampicante veniva utilizzato come sostegno per gli alberi da frutta con radici poco profonde e la cui altezza doveva essere controllata per non danneggiare il vitigno; al contrario degli antichi, gli andalusi respingevano la coltivazione intercalare che esaurisce il vitigno e soprattutto la sua associazione col fico. (...) La scelta dei siti si adattava alle esigenze dei vitigni: pendii e colline per i vitigni bassi, vallate e pianure per i vitigni rampicanti, montagne per sperimentare la qualità di un vitigno; era bandita la coltivazione nelle paludi, fonte di malattie per la vite. Il lavoro di preparazione consisteva in un profondo dissodamento con la spada, con fosse più larghe dei solchi di dissodamento nel terreno di qualità mediocre e buche per le località buone con una profondità di almeno 2 cubiti (quasi un metro) per protezione contro il sole. (...) La maggior parte degli autori concordano nel consigliare di piantare a primavera, benché i vitigni primizie potrebbero essere piantati d'autunno (si incontrano ancora queste esitazioni); i trattati fiscali egiziani parlano di piantare a febbraio o marzo. I ceppi, dopo essere stati sperimentati per tre anni in un terreno molto povero, venivano trapiantati nella vigna prescelta. (...) L'irrigazione dipendeva dal clima, dal terreno e dal vitigno prescelto; l'annaffiatura manuale era frequente per meglio proporzionare la quantità di acqua necessaria al fine di ottenere uva veramente "sciropposa" e non troppo piena. (...)

Come oggi, la protezione delle viti dalle malattie e dal tempo inclemente preoccupava il viticoltore, impotente davanti alle calamità. Più dei Romani, gli Andalusi temevano la vicinanza del mare e, con buoni motivi, il piovischio. I sin-

tomi di malattie, descritti in modo molto preciso da Ibn Wahshiyya, corrispondono all'antracosi, alla ruggine e all'ittero; il rimedio prescritto si ispirava alla panacea curativa, cioè un miscuglio di olio, vino e acqua applicato al ceppo del livello esposto; Ibn Hajjāj aggiungeva la paglia, che offriva inoltre protezione contro il gelo. Senza poter dare gli stessi dettagli precisi per tutti i paesi musulmani come per la Spagna e l'Iraq, possiamo affermare, grazie soprattutto alle informazioni dei geografi, la presenza generalizzata della vite, almeno fino alle invasioni dei nomadi del tardo medioevo e spesso ancora più in là: in Arabia, Mesopotamia, Asia Centrale, Siria, Egitto (...)»<sup>24</sup>.

Nella produzione di vino si distinse in particolare l'Andalusia, nella quale «la coltivazione della vite era molto estesa. Accanto all'uva secca, impiegata nella preparazione di numerosi piatti della cucina andalusa, alla fine dell'estate e in autunno con l'uva si preparava il vino che fu sempre abbondantemente consumato nella Spagna musulmana. Gli storici arabi non lasciano alcun dubbio in proposito. Il consumo di vino è attestato in tutte le classi, a imitazione di quanto facevano ebrei e cristiani, e l'ubriachezza non veniva sempre punita come prevederebbe teoricamente l'ortodossia. (...) È pur vero che numerosi storici riferiscono che il pio ed erudito sovrano al-Hakam II ebbe in animo di eliminare completamente la coltivazione della vite nella Spagna musulmana, ma si dice che egli rinunciò a tale progetto quando gli fu fatto notare che un simile provvedimento sarebbe stato inefficace in quanto, invece del vino d'uva, si sarebbe bevuto vino di fichi. Se il vino veniva prodotto ovunque, tuttavia non lo si faceva ostentatamente. Tale produzione delle terre andaluse è passata sotto silenzio da parte dei geografi i quali si limitano a celebrare l'uva secca prodotta dalle viti della penisola»<sup>25</sup>.

### *Aspetti tecnici*

«Gli attrezzi e le tecniche necessarie per ottenere il mosto erano varie. Dalle fonti non ricaviamo come fossero esattamente costruiti i torchi. “La soluzione più semplice era sistemare un'apertura in un contenitore alquanto grande, in cui si pigiava l'uva; il mosto fuoriusciva dall'apertura”. La pressione sull'uva stipata

<sup>23</sup> *Ibidem*, pp. 67-69.

<sup>24</sup> Voce *karm*, in *The Encyclopaedia of Islam*, Leida 1991.

<sup>25</sup> E. LÉVI-PROVENÇAL, *L'Espagne musulmane au X<sup>m</sup> siècle. Institutions et vie sociale*, Parigi 1932, pp. 168-169.

nella pigiatrice veniva aumentata per mezzo di pietre. (...) Nella spremitura si avevano due fasi chiaramente distinte. In un primo tempo veniva raccolto il succo ricavato per mezzo del solo peso dell'uva ammucchiata senza esercitare alcun altro tipo pressione. Questo "primo fiore" del mosto era particolarmente apprezzato per la sua purezza ed il vino che se ne ricavava era assai rinomato. (...) Ma nemmeno nelle ricche regioni vinicole della Siria e della Mesopotamia ci si poteva accontentare di questo solo modo per ottenere il mosto. Non è possibile stabilire, in base alla sola letteratura, se vi fossero delle presse artificiali, del tipo di legno a leva. Il fatto che vengano menzionate delle pietre fa tuttavia supporre che si ottenesse un aumento della pressione per mezzo di procedimenti meccanici. Soprattutto si aveva cura di schiacciare l'uva con i piedi o con le mani in modo da spremere per bene il succo dagli acini. (...) La stagione della pigiatura era ovviamente collegata a quella della vendemmia. In Egitto i mesi di agosto e settembre. Il lavoro veniva svolto dal pigiatore. Questi non viveva solo di quest'attività, perché si trattava di una occupazione stagionale. Da lui veniva portata l'uva raccolta, eventualmente acquistata, e gliela si dava da pigiare, così come si portava il grano alla macinatura. Quantità piuttosto piccole venivano pigiate anche in casa utilizzando allo scopo dei cesti senza manici. (...)

Come nell'antichità anche nel medioevo arabo era conosciuto, come trattamento ampiamente utilizzato per la preparazione del vino, l'ispessimento del mosto, successivo alla pigiatura. Il processo tecnico prevedeva che il mosto venisse scaldato in un contenitore sul fuoco fino a far evaporare, poco alla volta, due terzi del liquido. Da fonti giuridiche viene l'indicazione di un'interruzione della cottura già alla perdita di metà del liquido. (...) Prima della cottura queste uve venivano lasciate riposare in un orcio coperto o in un sacco esposto al sole per tre, quattro giorni, e poi travasate in una pentola già scaldata. La schiuma superficiale veniva eliminata. In questo modo si formava dall'uva, e si noti bene non dal mosto, uno sciroppo. Ovviamente si poteva procedere anche alla concentrazione del mosto stesso. Lo sciroppo così ottenuto per poter essere consumato doveva essere diluito mescolandolo con acqua. Questa bevanda godeva di un certo apprezzamento, perché secondo alcuni giuristi non ricadeva, contrariamente al vino, prodotto di fermentazione, sotto il dettame di proibizione coranica. (...)

La tecnica della diraspatura, ovvero della separazione degli acini dai raspi, era conosciuta anche dai vendemmiatori arabi. Se la tecnica sia stata applicata all'uva fresca non risulta documentato, comunque separavano gli acini, che venivano fatti poi appassire, dai peduncoli, dopo che si erano essiccati per qualche tempo al

sole. Da questa uva passa veniva prodotto un tipo di vino passito. Le descrizioni moderne della produzione di questo tipo di vini mostra forti somiglianze con i metodi del medioevo islamico. L'uva veniva colta matura e deposta in locali caldi e non aerati su paglia o su canne oppure era appesa ad incastellature di legno, sinché non si era notevolmente ridotta di volume. Da quest'uva passa veniva poi spremuto il succo. A causa dell'alto contenuto di zucchero la fermentazione sarà stata molto lenta ed il vino ricavato avrà avuto un gusto molto dolce. (...) Come in altre regioni ed altre epoche anche i vinificatori arabi si sono serviti della fermentazione naturale. Essi avevano attentamente osservato le varie fasi di questo processo. Avevano individuato tre fasi, che in analogia al procedimento della cottura con liquidi avevano contrassegnato con i termini di ebollizione, cottura e formazione della schiuma. I vinificatori sapevano che la schiuma trabocca facilmente se il contenitore in cui avviene la fermentazione è stato riempito fino all'orlo. Le fermentazioni si svolgono in caso di temperature alte in modo molto tumultuoso. Le alte temperature esterne dei paesi arabi potevano portare a processi accelerati di questo tipo. (...)

Non si sa se gli arabi eseguissero più operazioni di chiarificazione dal lievito con travasi del vino giovane. Questo procedimento probabilmente era – così come era presso i romani – collegato al filtraggio ed andava eseguito solo poco prima del consumo. Per il filtraggio gli arabi utilizzavano degli appositi imbuto con fessure, attraverso le quali veniva condotto il vino. È possibile, considerando la distinzione dei nomi, che ci fossero diverse attrezzature di filtraggio. Per molte delle denominazioni non sappiamo nemmeno se si trattasse di un dispositivo di filtrazione o di un mezzo per migliorare la qualità del vino. I compilatori di lessico non forniscono delle definizioni completamente affidabili. (...) Come espressamente dicono le fonti nel medioevo arabo erano considerati particolarmente buoni quei vini che erano invecchiati a lungo. (...) Con iperboli poetiche si affermava che il vino risalisse ai tempi dei re persiani o che Adamo stesso avesse raccolto uva per farne vino. Tutto ciò testimonia la predilezione che si riservava nel medioevo arabo ai vini invecchiati. Anche se le espressioni di alcuni versi vanno esaminate con prudenza, si può tuttavia giungere alla conclusione che gli arabi nel loro amore per i vini invecchiati siano quasi giunti a pareggiare greci e romani. (...) La tecnica di conservazione del vino nei paesi arabi fu determinata nel medioevo dal livello di sviluppo tecnico, che in queste regioni non era arretrato, dal clima, dal tipo di vino e dai materiali impiegati per la confezione dei contenitori di stoccaggio.

In base ad un'indicazione tratta dalla raccolta di favole delle *Mille e una notte* possiamo considerare che almeno un modo di conservazione, particolarmente antico e primitivo, non fosse ancora caduto in oblio: si conservava il vino in buche, che erano state ricavate in terreno impermeabile, o in cisterne, similmente a quanto avveniva per l'acqua. Un altro sistema del tutto usuale nel medioevo islamico era l'impiego di otri di pelli di animale. Soprattutto quando il vino si doveva trasportare risultava ideale, dato che l'otre ha un certo grado di elasticità. In confronto ad altri materiali, di cui erano fatti i contenitori per vino, l'otre aveva un peso proprio ridotto. Quanto questo mezzo facilitasse il trasporto risulta chiaro da un confronto con l'Europa, dove si era costretti a portarlo con navi, seguendo percorsi allungati. (...) Entrambi questi tipi di conservazione non erano particolarmente adatti al vino. Il dato di fatto del loro utilizzo permette di pensare che si fosse sperimentato che il vino sopportasse bene un trattamento di questo tipo. Una condizione necessaria in questo senso era l'alto contenuto alcolico ed è pertanto lecito tirare la conclusione che almeno alcuni tipi di vino del medioevo arabo la soddisfacessero. Nella conservazione di maggior diffusione i maestri cantinieri utilizzavano degli orci, che erano disponibili in diverse grandezze e forme. Essendo il materiale di cui erano fatti l'argilla, che è porosa, ogni vaso doveva essere impermeabilizzato con bitume o pece. (...) La bocca dell'orcio veniva chiusa a tenuta d'aria. La chiusura era costituita da un tappo di argilla e pece. (...) Gli orci terminavano nella parte inferiore a punta e pertanto non potevano stare in piedi da soli. Per questo motivo venivano interrati o appoggiati. (...)

La produttività dei vigneti, e di conseguenza la quantità di vino prodotto a partire dalla vendemmia, è ed era condizionata dal clima, dalla posizione, dall'annata, dal tipo di vitigno, dagli agenti nocivi e dal tipo di conduzione del podere. Purtroppo non disponiamo di dati sulle quantità di vino prodotto nel medioevo arabo e ci dobbiamo accontentare di supposizioni. Date le condizioni materiali notoriamente favorevoli dei terreni arabi destinati alla viticoltura possiamo considerare che il raccolto non fosse certamente inferiore a quello dell'antichità classica. Se a ciò aggiungiamo che non venivano prodotti vini di qualità, possiamo valutare che venissero prodotte delle quantità di vino tanto grandi quanto quelle dell'Europa medioevale, dove i raccolti erano diminuiti quantitativamente in favore di una miglior qualità.

Volendo fare un confronto con i dati del presente non vanno presi in considerazione i dati dei paesi nordafricani produttori di vino: Algeria, Tunisia ed anche Marocco, perché vi viene praticata una viticoltura con l'adozione di crite-

ri moderni. Tuttavia i paesi poco integrati nel mercato internazionale, come l'Afghanistan, l'Iran, la Siria o la Turchia, possono servire come punti di riferimento anche con i loro dati moderni di produzione, considerato che la tecnica viticola non è comunque peggiorata rispetto a come era nel medioevo. I dati attuali della produzione di paesi orientali assai diversi tra loro mostrano che, in base alle possibilità di coltivazione, era possibile ottenere grandi quantità d'uva, così che la condizione necessaria per la produzione del vino – la disponibilità di sufficienti quantità d'uva – sussisteva verosimilmente anche nel medioevo»<sup>26</sup>.

### *Altre testimonianze*

L'arabo non è l'unica lingua del mondo musulmano, e il motivo bacchico non ricorre meno in persiano e in turco che nell'idioma del Profeta, nonostante il divieto coranico. Una pur sommaria ricognizione nelle rispettive letterature ci porterebbe lontano, ma non è possibile evitare di citare almeno tra i cantori del vino in lingua persiana il celeberrimo Omar Khayyâm, del quale rare sono le quartine ove il liquido inebriante non sia protagonista.

Per quanto l'intento provocatorio possa averlo indotto ad esagerazioni, nei suoi versi troviamo conferma di quanto il consumo di vino superasse le rigide interdizioni della legge religiosa:

*Il Corano, che chiamano la somma parola (di Dio),  
di quando in quando, non di continuo, lo leggono.  
Ma nel fondo della coppa c'è inciso un versetto,  
che in ogni luogo, e di continuo, vien letto*<sup>27</sup>.

Domina in lui il tema del *carpe diem*:

*Bevi il vino, ché questa è la vita eterna,  
questo è il tuo frutto, dalla stagione di gioventù.  
È il tempo delle rose, del vino, degli amici ebbri...  
Sii lieto un istante, ché questa è la vita (p. 36)*

<sup>26</sup> P. HEINE, *Weinstudien*, Wiesbaden 1982, pp. 31-43 *passim*.

<sup>27</sup> O. KHAYYAM, *Quartine*, a cura di F. Gabrieli, Roma 1973, p. 28.

frutto di una visione della vita disincantata:

*Il mio bere vino non è per eccitarmi,  
non per far baldoria, e venir meno alla religione e al decoro.  
Voglio trascorrere un istante fuor di me stesso:  
ecco il motivo del mio bere vino e ubriacarmi (p. 40)*

senza che ciò significhi tuttavia rinunciare a toni insolenti:

*Quando trapasserò, lavatemi col vino, / e di legno di vite fatemi le tavole della bara (p. 48),*

e persino dissacratori:

*Mi hai fracassato la caraffa del vino, o Signore!  
Mi hai chiusa in faccia la porta della vita, o Signore!  
Mi hai rovesciato a terra il vino puro:  
Possa io morire! Sei un bel tipo d'ubriaco, o Signore!*

né va trascurato che tra i primi poeti turchi d'Anatolia Yunus Emre, nonostante la sua vena mistica, celebrò anche il vino e la musica.

Quanto il tema bacchico sia ancora percepito in epoca moderna come tipico della letteratura ci viene indirettamente confermato dalle memorie di un dotto musulmano egiziano che nell'800 trascorse alcuni anni in Francia, paese nel quale poté constatare che il consumo di vino era piuttosto comune, senza però che questo portasse a un genere letterario simile a quello presente presso gli autori arabi: «Il pasto inizia con la zuppa e termina con il dessert e la frutta. Come bevanda si consuma generalmente vino. Nella maggior parte dei casi non lo si beve fino ad ubriacarsi, soprattutto da parte delle persone di un certo livello che considerano tale comportamento riprovevole. Dopo il pasto, possono bere del liquore. Benché consumino vino, non lo celebrano nelle loro poesie. Né hanno per designarlo tanti nomi diversi quanti ce ne sono in arabo. Gustano il piacere della cosa in sé, senza caricarla di significati immaginari, metafore o esagerazioni. Non mancano i libri che parlano dell'ubriachezza, ma si tratta di facezie che fanno l'elogio del vino le quali non hanno nulla a che vedere con la letteratura propriamente detta»<sup>28</sup>.

Da più parti, e talvolta con malcelata malignità, si fa notare come l'interdizione del consumo di alcolici sia ben lungi dall'esser rispettata da molti musulmani. Que-

<sup>28</sup> R. AT-TAHTĀWĪ, *L'Or de Paris*, Parigi 1988, p. 149.

sta sorta di doppia morale, teoricamente intransigente ma nella pratica molto più permissiva, trova eco nella narrativa moderna, che in parte ne fornisce anche una spiegazione: «poi domandò col tono inquisitorio proprio di un giudice: “E del vino, che mi dici?”». All’improvviso Abd el-Gawwad sembrò perdere sicurezza, il disagio apparve nei suoi occhi, rimase interdetto per un momento. Lo *sheikh* presenti nel suo silenzio un segno di resa e, trionfante, rincarò tuonando: “Non è forse vietata dalla legge divina questa tentazione alla quale non deve mai cedere chiunque tenga all’obbedienza ad Allah e al Suo amore?”. Abd el-Gawwad si affrettò ad affermare con il fervore di chi respinge un male certo: “Sapessi come sto attento ad obbedire ed amare Allah!”. “In parole o in opere?”. Benché avesse la risposta sulla punta della lingua, prese tempo per riflettere prima di formularla. Non era sua abitudine impegnarsi in riflessioni profonde. In questo, era di quelli che non hanno capacità alcuna di introspezione; il suo pensiero funzionava solo in seguito a provocazione esterna: un uomo, una donna, un motivo qualunque della sua vita pratica. Si era abbandonato alla piena corrente della sua vita, immergendovisi del tutto, senza poter vedere di se stesso che il proprio riflesso sulla superficie dell’onda.

Anche in seguito il suo slancio vitale, malgrado l’avanzare dell’età, non si era affievolito tanto che egli era giunto a quarantacinque anni pur sempre dotato di una vitalità straripante e giovanile come quella di un adolescente. Per questo la sua vita abbracciava un insieme di contraddizioni oscillanti fra la devozione e il vizio. Contraddizioni che egli accettava tutte in se stesso, malgrado la loro incompatibilità naturale, senza necessità di ricorrere – per mantenerle in piedi – a una propria filosofia o a quelle ipocrisie inventate dalla gente. Al contrario, egli agiva sempre secondo natura, con buon cuore, coscienza pulita e lealtà in tutto ciò che faceva. Il suo animo non era stato mai scosso dalle tempeste del dubbio e pertanto, semplicemente, era un uomo felice. La sua fede era profonda, questo è certo. Una fede ricevuta in eredità che non richiedeva nessuno sforzo di ricerca. Inoltre, la mitezza dei sentimenti, la delicatezza delle emozioni, la stessa spontaneità avevano raffinato ed elevato in lui la sensibilità, allontanandola tanto da un’accezione acritica della tradizione, che dai rituali ispirati solo dalla concupiscenza e dalla paura! Per dirla in breve, il tratto distintivo della sua fede era la capacità di amore fecondo e puro. Ed è con questa fede feconda e pura che egli adempiva a tutti i precetti di Allah: preghiera, digiuno e elemosina legale, con amore, disinvoltura e gioia; e così pure con coscienza serena, cuore ricco d’amore per gli altri e anima traboccante di virilità e di ardimento, doti che lo avevano reso l’amico più caro, la dolce fonte alla quale tutti si rivolgevano per dissetarsi.



E con questa vitalità gagliarda e giovanile egli si offriva alle gioie e ai piaceri della vita, attratto da cibi eccellenti, reso gioioso da un vino invecchiato, impaz-zito d'amore per un bel volto, abbeverandosi di tutto con allegria, felicità ed entusiasmo, libero nella coscienza da qualsiasi sentimento di colpa o ombra di inquietudine, anzi esercitando un diritto a lui concesso dalla vita. Quasi non ci fosse incompatibilità alcuna fra ciò che il suo cuore doveva alla vita e ciò che la sua coscienza doveva a Dio. Mai nella sua esistenza si era sentito lontano da Allah o esposto alla sua collera, considerando entrambe quelle sue propensioni passibili di reciproca integrazione. C'erano forse in lui due personalità distinte? O piuttosto la sua ferma fede nella clemenza divina era tale da non fargli credere che essa condannasse veramente siffatti piaceri? E anche nel caso in cui li condannasse, questi potevano tuttavia essere perdonati ai peccatori, dal momento che non nuocevano a nessuno? Probabilmente, egli divorava la vita con il cuore e con i sensi, senza lasciar posto alla minima riflessione o meditazione. Scopriva in se stesso istinti potenti, alcuni rivolti a Dio, da esercitare con l'adorazione, altri pronti per i piaceri, da soddisfare con gli svaghi. Questi istinti li confondeva tutti nel suo animo, sereno e fiducioso, senza darsi pena alcuna di porli in armonia.

Non sentiva il bisogno di rifarsi alla logica per giustificarli, se non sotto la pressione di critiche come quelle che gli rivolgeva lo sheikh Metwalli Abdes-Samad. In casi simili si trovava più a disagio per la necessità di riflettere che per l'accusa stessa. Non che non gli importasse di essere colpevole davanti a Dio, ma non riteneva assolutamente di essere colpevole o che i suoi passatempi inoffensivi sollevassero effettivamente la collera divina. Quanto alla riflessione vera e propria, da un lato lo stordiva, e dall'altro essa metteva in luce l'esiguità delle sue conoscenze nel campo della religione. È per questo che aveva arricciato il naso alla domanda di sfida rivoltagli dallo *sheikh*, e cioè: "In parole o in opere?". Ed è per questo che rispose, chiaramente infastidito: "In parole e in opere insieme, nella preghiera, nel digiuno, nell'elemosina legale, nell'invocare Allah, in piedi e seduto. Cosa possono rimproverarmi se mi distraigo con svaghi che non facendo male a nessuno non mi allontanano dai doveri religiosi? Del resto non viene proibito a ciascuno solo ciò che può nuocere ma non qualsiasi cosa indistintamente?"<sup>29</sup>.

Non si tratta tuttavia soltanto di un argomento di dibattito per intellettuali o di un tema ritornante negli scrittori che cercano di ritrarre nelle loro opere anche gli aspetti più realistici e talvolta scabrosi della società in cui vivono. Se il vino vie-

<sup>29</sup> N. MAHFUZ, *Tra i due palazzi*, Napoli 1996, pp. 65-67.

ne consumato è comunque perché, a dispetto dei divieti tradizionali, viene commercializzato e talvolta persino prodotto in loco, oltre che importato. L'argomento è delicato e solo alcuni osano affrontarlo, evidenziandone le contraddizioni.

Un caso tipico è quello del Marocco, dove la produzione vinicola è stata incrementata durante il periodo coloniale, ma non è certo scomparsa dopo l'indipendenza: «All'indomani dell'indipendenza, il Marocco conservò l'impianto di questa attività commerciale del periodo coloniale considerandola come uno dei pilastri fondamentali dello sviluppo economico del paese (occupazione, introiti in valuta pregiata, turismo), mantenendola con tutte le sue contraddizioni. (...) A livello religioso politico ciò ha portato a confusione, conflitti e lacune gravi. (...) Così, per quanto attiene ad esempio la commercializzazione di bevande alcoliche da parte di musulmani, la legislazione marocchina è caratterizzata da un mutismo o da un lassismo tali da far ritenere che tale attività sia praticabile da chiunque. Il legislatore vieta soltanto timidamente ai gestori di locali pubblici di vendere o regalare alcolici a marocchini musulmani, il che lascia intendere che questi ultimi possono procurarsene altrove. (...) I divieti previsti dalla *shari'a*, eccetto il caso di ubriachezza manifesta e pubblica, non si traducono in sanzioni. (...) Una patente contraddizione è il fatto che, uscendo da un negozio che vende alcolici dopo aver acquistato del vino, un marocchino musulmano può essere accusato dalla buon costume per la detenzione di un prodotto 'autorizzato' per i soli non musulmani, mentre il negozio stesso, che offre ogni tipo di alcolici, ha un gestore musulmano. (...) Ai tempi del protettorato francese ciò era espressamente vietato... La Francia sarebbe pertanto stata più scrupolosa rispetto all'attuale stato islamico?»<sup>30</sup>.

### *Conclusione*

Possiamo dunque terminare questa rapida ricognizione a proposito del vino nella civiltà arabo-islamica constatando quanto questo elemento vi sia presente, in forma certo problematica ma non per questo meno costante ed evidente. Pur consapevoli dei divieti che lo riguardano, i musulmani non ne hanno comunque saputo fare a meno e, anzi, quasi stimolati dalla proibizione ne hanno fatto un simbolo tra

<sup>30</sup> F. RHOUMA, *Statut de l'alcool dans l'imaginaire social des musulmans*, conferenza tenuta a Losanna durante il convegno "Maghreb et Monde Arabe", 12-13 maggio 1997 (dattiloscritto).

i più fecondi non soltanto nella letteratura, ma persino nella spiritualità. Il destino del frutto della vite, in conclusione, sembra proprio quello di accompagnare l'esistenza dell'uomo ad ogni latitudine offrendo diletto e consolazione, a dispetto dei rischi che può comportare il suo consumo smodato. Del resto, è così per ogni cosa, anche buona, quando si perda il senso della misura tanto caro ai nostri classici, ma presente in ogni cultura e ribadito dallo stesso Corano che ad esso richiama i fedeli con esortazioni semplici, ma cariche di un'antica saggezza: «mangiate e bevete, ma senza eccedere, poiché Iddio non ama gli stravaganti» (7, 31).