Nuova Archeologia
Mag.Giu. 2006

FRANCA PISU

L'ARABIA FELIX E LA VIA DELL'INCENSO

Le caratteristiche morfologiche dello Yemen, a causa dell'isolamento geografico della popolazione dal resto del mondo, hanno consentito la conservazione della cultura originale yemenita, cultura che né le lotte interne di potere né secoli di dominazioni straniere, sono riusciti a sradicare.

Si possono così ammirare fantastiche città da "mille e una notte" costruite ancora oggi con le stesse tecniche di duemila anni fa: fango, mattoni e canne in pianura, pietra sulle montagne, con una architettura che si fonde con straordinaria armonia nella natura circostante.

Difficile descrivere l'atmosfera fiabesca delle città come Shibam, Ta'izz, Dhamar e Sana'a, la capitale. La magica e leggendaria Sana'a! Al primo colpo d'occhio appare architettonicamente compatta ed omogenea, il profilo spezzato solo dai bianchi, svettanti minareti.

Ma facendo scorrere lo sguardo sulle superfici delle sue case si scopre un fantasioso caos di dettagli: innumerevoli le finestre, tutte differenti ma similari, variazioni estrose su un unico tema: tonde, quadrate, lunghe, strette, di alabastro o con lunette di vetri multicolori incastonati in delicate traforature di gesso. Esse sembrano sparse a caso, più seguendo l'estro del costruttore che una loro precisa funzione. Ogni facciata è, poi, adornata con straordinaria fantasia: non vi sono superfici lisce, né linee diritte, ma impensabili disegni geometrici, svolazzi di gesso che pare glassa, zigzaganti fregi in bassorilievo, che si rincorrono di facciata in facciata ed ogni facciata si fonde così nella successiva, fino a perdersi nell'orizzonte. Dai trafori nei muri di pietra e dai dentellati profili dei terrazzi il frusciare di un velo nero pare un battito d'ali di rondine: sono le donne di Sana'a. Nelle strette viuzza esse scivolano silenziose e inondano la strada di una delicata fragranza, che si prolunga e persiste nell'aria: è il profumo di incenso del cui fumo usano impregnare i loro abiti.

L'incenso: ecco il comune denominatore comune dei due Paesi. Per oltre mille anni il suo commercio è stato fonte di grandi ricchezze per queste terre, almeno fino a quando gli alberi di boswellia non si acclimatarono anche in India ed in Cina. Gli Arabi sanno ancora apprezzare le raffinatezze del loro incenso anche perché la specie che cresce nel Hadramawt, la boswellia carterii era ed è tuttora ritenuta la più pregiata, ma non lo esportano più; la produzione è troppo esigua.

Esistono diverse qualità di incenso ed ogni qualità annovera diversi sottotipi: c'è quello da usare bollito per infusi medicinali, il tipo più morbido da masticare per curare denti e gengive, quello che si usa ardere sulla brace dell'incensiere per profumare gli ambienti; infine quello per indumenti: gli abiti delle donne si impregnano del fumo che esala da un piccolo braciere posto alla base di una scheletratura di canna, sulla quale viene calzato il vestito. L'incenso nell'antichità era stato uno dei lussi più ambiti e costosi, riservato sia al culto degli dei sia al piacere dei ricchi fino a quando il cristianesimo non lo ripudiò: "Non incenso, non profumi, non altre pagane vanità vi chiede il Signore, bensì tributi di preghiere e di opere buone" così scriveva S. Agostino. Il suo uso rientrerà

nelle cerimonie religiose cristiane molto più tardi, quello bruciato oggi nella liturgia cattolica è una miscela di incenso, mirra e additivi chimici.

L'umanità ha conosciuto altri beni capaci di mettere in moto interessi economici e correnti commerciali; beni resi preziosi dalla moda, dal gusto e soggetti, prima o poi a perdere il loro prestigio. La seta, l'incenso, le spezie, il tabacco, l'oppio, l'avorio hanno occupato a turno un posto importante nel desiderio umano ed hanno alimentato vie carovaniere e marittime: la via della seta, quella dell'incenso, delle spezie: grandi canali di comunicazione tra civiltà lontane.

LE SPEZIE

Oggi le spezie suggeriscono principalmente l'idea di condimenti dei cibi, ma nell'antichità questo era solo uno dei tanti loro usi e non certo il più importante; gli scrittori classici, per esempio, comprendevano sotto questa voce ingredienti per unguenti, polveri profumate, cosmetici, incenso e droghe. Essi raccoglievano sotto il termine di aromata i profumi di thumiamata e l'incenso; di condimenta le sostanze preservanti fra l'altro per l'imbalsamazione; di theriaca le sostanze per comporre gli antidoti del veleno.

Tutti i popoli civili, fin dai tempi più remoti, facevano grande uso di spezie : nelle case, nei templi, nelle cerimonie pubbliche. Erano considerati generi di lusso, come le pietre preziose e la seta e spesso, come tali, venivano tesaurizzati. Il termine latino species voleva indicare la merce speciale, di valore in contrapposizione a quella ordinaria.

La loro preziosità derivava dal fatto che crescevano in zone lontane, a volte molto circoscritte come, per esempio, piccole isole tropicali dove il loro sviluppo era favorito da un equilibrio costante di calore, luce ed umidità. Quasi mai era possibile trasferirne altrove le coltivazioni ed occorreva pertanto predisporne il trasporto via terra o via mare o lungo le piste dei deserti.

Plinio (23 – 79 d.C. – Naturalis Historia) ci rivela che il cinnamono e la cassia, le cui origini erano in quel tempo ancora velate dal mistero, erano "trasportate da oltre i grandi mari su zattere senza timone, né vele né remi, da uomini coraggiosi che salpavano nel mezzo dell'inverno, quando i venti da estivi soffiano più velocemente".

Parlava, senza saperlo, degli Indonesiani che, sulle loro fragili barche a bilanciere, trasportavano fino all'odierno Madagascar la cassia, che a sua volta importavano dalla Cina ove era scambiata con il chiodi garofano, assai graditi alla corte imperiale cinese.

Nella sua opera sono descritte molte spezie, i loro nomi indigeni, i modi di coltivarle, imballarle, selezionarle ed adulterarle. Egli acquisì la sua conoscenza sia studiando i testi greci, sia mantenendosi in contatto con l'erario e la comunità dei mercanti di Roma. Esaminò di volta in volta ogni regione con i suoi prodotti: l'India, l'Arabia, l'Etiopia, l'Africa settentrionale e la Siria.

Molte delle sue descrizioni sono state confermate dalla ricerca moderna ma di quando in quando scambiò i luoghi di deposito e le fonti di produzione.

Dall'Arabia – diceva Plinio – giungevano l'incenso e la mirra. Diceva anche che gli Arabi, che non disponevano di altro legno, importavano dalla Persia e dalla Siria legni dal profumo più dolce: lo stobrum, per esempio, che bruciavano dopo averlo spruzzato con vino di datteri, per attenuare l'odore forte dei loro legni.

Al tempo il cui Plinio scriveva le sue opere, i Greci erano già in grado di utilizzare al meglio i monsoni, Ippalo (50 d.C.) studiando "la posizione dei porti ed il comportamento del mare" scoprì una via diretta per l'India attraverso il Mare Arabico, di fatto già usata ma non scientificamente dimostrata.

Nella storia del commercio delle spezie fra Roma e l'India questo avvenimento segnò l'inizio di un'epo

ca. Fino ad allora due erano le principali fonti di spezie: l'Arabia e l'India settentrionale, in seguito si aggiunse l'India meridionale. Nella prima metà del secolo le spezie erano ancora una merce di lusso ma la conoscenza dei monsoni cambiò la situazione: fece scoprire nell'India meridionale una nuova fonte di rifornimento e ne seguì una riduzione dei prezzi. Una curiosità: in quell'occasione i Romani conobbero una spezia nuova: il pepe nero. Fino ad allora il solo pepe conosciuto era quello importato dall'India del nord, più lungo, usato principalmente come medicamento. Il nuovo pepe, usato come condimento, segnò l'inizio di una rivoluzione culinaria.

Altri autori ci forniscono un'immagine rappresentativa delle spezie, del loro uso e commercio.

Erodoto (490/480 – 420 a.C.) si dimostra sull'argomento un po' confuso e riporta verosimilmente notizie di seconda mano raccolte nel corso dei suoi viaggi in Persia.

Descrive una serie di modi assai fantasiosi usati dagli Arabi per procurasi l'incenso, la mirra, la cassia, il cinnamomo. Il più curioso è sicuramente quello relativo alla raccolta del cinnamomo "….dove esso cresce e quale sia la terra che lo produce non sanno dirlo. Solo alcuni sostengono, con un ragionamento abbastanza verosimile, che esso germoglia nei luoghi dove fu nutrito Dioniso (Etiopia?). Dei grandi uccelli, dicono, trasportano questi fuscelli, che noi chiamiamo cinnamomo, con nome appreso dai Fenici, e li portano nei loro nidi fatti di fango, a ridosso di monti scoscesi dove non c'è via di accesso per l'uomo.

Di fronte a queste difficoltà, ecco l'artificio che si adoperano gli Arabi: tagliate in pezzi grossi il più possibile le carogne di buoi, asini ed altri animali da soma, le portano in questi luoghi e, postele in vicinanza dei nidi, essi se ne stanno un poco discosti. Gli uccelli, dicono, piombano immediatamente sulle carni, le portano nei loro nidi, i quali però, non potendo resistere al peso, si rompono e cadono a terra ed è così che gli Arabi, sopraggiunti, raccolgono il cinnamomo che, di qui raccolto, arriva alle altre regioni" (Storie, libro III – 111).

Teofrasto (372 – 288 a.C. – Storia delle piante) fu il primo a catalogare tutte le piante allora conosciute.

". . . Finalmente (si riferisce alla possibilità data dalla campagna di Alessandro verso oriente di scoprire i luoghi dove crescevano le piante usate) noi possiamo raccogliere le seguenti piante: la cassia, il cinnamomo, il cardamomo, l'aspalato, lo storace, lo zafferano, la mirra, il giunco dolce, l'origano dolce. . . Esse sono o parti diverse di differenti piante o parti diverse di una stessa pianta adibite a scopi diversi (per es. radice, corteccia, ramoscelli, semi, fiori etc.)"

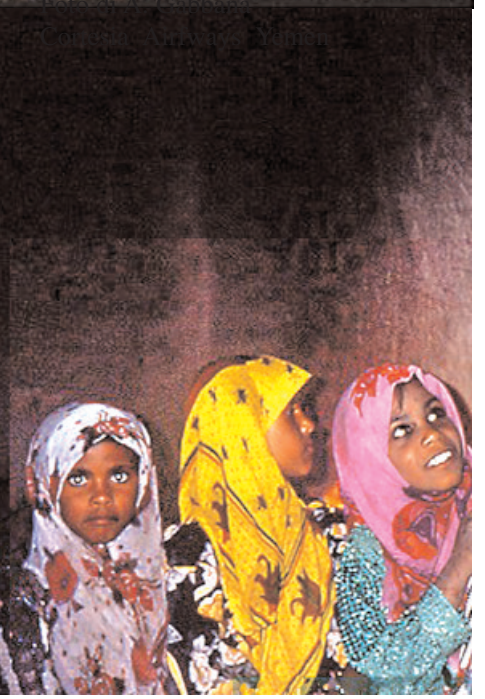
Dice ancora, al riguardo delle spezie nei vini: " . . non solo l'aroma delle spezie, ma anche la loro azione stuzzicante e bruciante migliora il gusto dei vini. Ecco perché si suole dire che certi vini, trattati in tal maniera, ricevono un mordente".

Oltre alla funzione delle spezie di dare fragranza ai profumi ed aroma al vino, Teofrasto ne illustra le proprietà medicinali come quella di curare le ferite grazie al loro potere astringente e cauterizzante, non ché i loro effetti terapeutici quando usate negli empiastri e nei cataplasmi.

In epoca ellenistica Eratostene di Cirene (morto intorno al 195 d.C.) è il primo, forse, a parlare di "Arabia Felix" ed a collocarla correttamente nel sud della penisola araba. La descrive come una terra fertile e ricca di fauna, abitata da quattro popoli distribuiti in quattro aree differenti: i Minei, i Sabei, i Kattabani ed il Khatramotiti. Le rispettive capitali sono: Karna, Mariaba,Tamna e Sabota.

Le spezie erano usate dai medici di corte anche nella preparazione degli antidoti ai veleni: Celso (20 d.C. – De Medicina) descrive la ricetta preparata da Crateua per Mitridate intorno all'80 a.C. e che comprendeva quasi tutte le spezie conosciute a quel tempo: gli ingredienti mischiati al miele ed al vino erano ben 36. Mitridate faceva uso di tale prodotto e pare fosse così efficace che quando tentò di avvelenarsi per sfuggire alla cattura da parte di Pompeo, non vi riuscì.

Strabone (60 a.C. – 20 d.C. – Geografia) trascorse parte della sua vita in Egitto per raccogliere il materiale per la sua opera. Era un ammiratore del sistema di governo romano e dell'influenza esercitata da



Roma sui territori conquistati; godette della fiducia di Elio Gallo, prefetto d'Egitto, che condusse nel 24 a.C. la campagna contro l'Arabia meridionale. Nel suo libro ci dà informazioni su Egitto, Arabia e Africa Orientale. Egli ci fa conoscere la rete di distribuzione delle spezie, il sistema di governo dell'Arabia Felix, il metodo usato per condurre le carovane, il lusso di vita degli Arabi che vivevano in città.

Stabone non aveva conoscenza diretta di tutti i luoghi descritti nella sua opera, ma erano esatte le informazioni raccolte al seguito di Elio Gallo, informazioni che gli hanno consentito di scrivere che nella terra ricchissima dei Sabei si trovavano la mirra, l'incenso, il cinnamomo, il balsamo (il succo del balsamo, che si estraeva come per l'incenso e la mirra incidendo la corteccia, costituiva un rimedio straordinario per curare le cefalee e la cataratta. Era costoso perché, come l'incenso e la mirra, non cresceva in nessun altro luogo).

Pr quanto riguarda il cinnamomo, non prodotto in Arabia, Strabone confondeva, in verità, l'emporio con la fonte. Capitava sovente, infatti, e non solo a Strabone, che l'Arabia venisse citata come fonte originaria di un prodotto che non cresceva in quei luoghi ma vi giungeva d'oltre mare, dall'India o dalla costa orientale dell'Africa.

Sulle carovane e sul traffico lungo la via dell'incenso, Strabone racconta: "…le tribù confinanti ricevono in continuazione carichi di piante aromatiche, che ciascuna consegna alla tribù vicina, fino a farli pervenire in Siria e Mesopotamia. . . " Ecco descritto un traffico "a staffetta".

La merce esportata dagli Arabi, introvabile nel Mediterraneo, era così abbondante nel loro territorio che essi usavano il legno delle piante aromatiche come legna da ardere. Essi erano sia produttori che mercanti delle spezie. Trafficavano anche pietre preziose il che prova l'esistenza di uno scambio commerciale con l'India. Particolarmente ricchi erano i Sabei, che possedevano oggetti d'oro e d'argento e case molto costose, con soffitti variegati in avorio, oro e argento e incastonati con pietre preziose. "Tale – dice Strabone – è la descrizione di questi popoli fatta da Artemidoro" (geografo alessandrino II – I sec. a.C.).

Perplus maris erythraei – Il trattato (scritto probabilmente tra il 54 ed il 105 d.C.) descrive un viaggio, o una serie di viaggi, dall'Egitto all'India meridionale lungo la costa del mar Rosso, l'Africa orientale, l'Africa meridionale e la costa orientale dell'India. Descrive il percorso nautico, le caratteristiche di ogni porto, le maree, il commercio che vi si pratica, il carattere degli abitanti.

L'autore del "Periplo" non è conosciuto. L'attribuzione ad Arriano, semplicemente perché il suo "Periplo del Mar Eusino" è coevo, non è provata.

Occorre precisare che Mare Eritreo (o Mar Rosso) era il nome dato dai Greci al mare compreso tra Oceano Indiano, Mar Rosso e Golfo Persico ed in questo senso era inteso dall'autore.

L'anonimo autore del "Periplo" dice che Aden un tempo era stata una città, ma che ora, dopo la distruzione fatta da "Cesare" (probabilmente Gaio Cesare, nipote ed erede adottivo di Augusto) era ridotta ad un villaggio costiero.

Egli osserva anche che Aden, prima che il commercio si svolgesse direttamente fra l'Egitto e l'India, era il luogo d'incontro dei mercanti, provenienti da est e da ovest.

La spiegazione più ragionevole del crollo di questo centro è che sia stato smantellato per ordine di Augusto e trova ragione, probabilmente, nel piano di sviluppo commerciale dallo stesso progettato, che pare comprendesse la circumnavigazione della penisola araba.

Si sa che nel I sec. a.C. Gaio Cesare fu inviato in missione in Oriente, Plinio nel suo XII libro, descrivendo l'Arabia meridionale, ricorda che Gaio Cesare fu il primo romano che raccolse informazioni sull'albero dell'incenso e le trasmise a Giuba, re di Mauritania. Gaio, quindi, sapeva che l'incenso era una pianta e probabilmente visitò l'Hadranawt e forse fu lui il Cesare che a quel tempo colse l'occasione

per demolire il porto di Aden, da lui ritenuto avverso agli interessi romani, incendiandone i magazzini. Fece costruire nuovi bastimenti particolarmente grossi per il commercio delle spezie con l'India, inaugurando un servizio diretto fra Egitto e India che si fermava solo nel porto arabico di Ocelis per fare rifornimento di acqua e poi da Cana o Aromata salpava direttamente per l'India. Egli infranse così un monopolio che da secoli controllava le fonti, la rete di distribuzione ed i prezzi di tutta la catena di merci dell'oriente e dell'Africa che passavano per l'Arabia meridionale.

Dopo aver visto i Paesi d'origine delle piante i cui prodotti entrano negli scambi commerciali dell'impero romano, esaminiamo ora le vie che queste spezie percorrevano.

Per avere un prospetto delle aree dove le spezie crescevano spontanee o venivano coltivate si può dividere il mondo antico in zone o regioni geografiche: Cina, India, Arabia, Africa orientale. Ognuna di queste era collegata direttamente o indirettamente a Roma, mediante strade commerciali.

Il mondo antico aveva strade per il commercio che si estendevano dalla Cina all'Atlantico. Da Loyang, estremo punto orientale della via della seta, ad Antiochia, passando per Seleucia, si aveva una distanza di circa 4950 miglia.

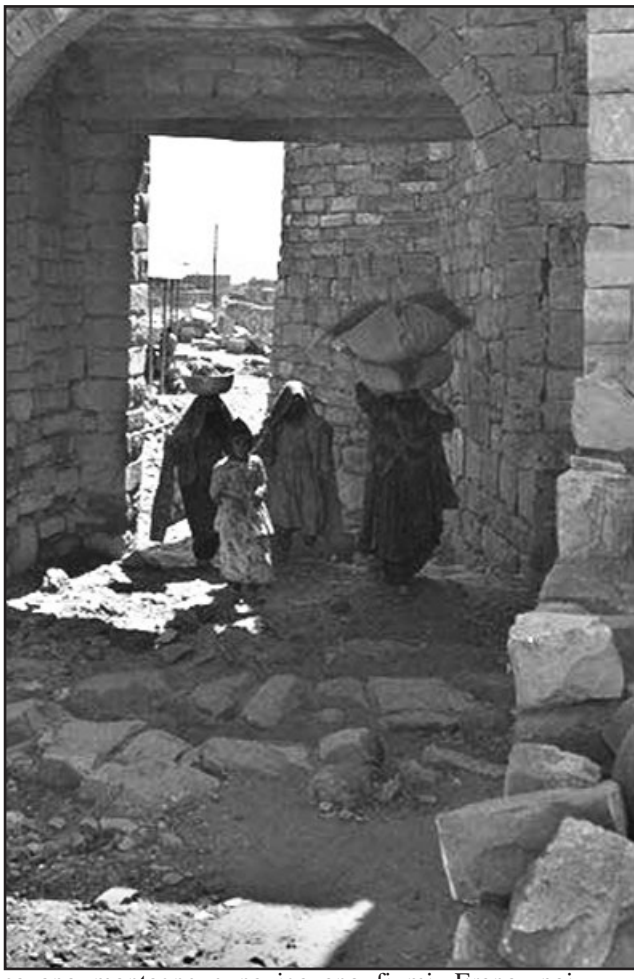
L'Arabia meridionale controllava il corridoio del Mar Rosso e la via dell'incenso; controllava anche le fonti, la rete di distribuzione ed i prezzi di tutta la catena di merci dell'Oriente e dell'Africa che da secoli passavano per quella via (insieme a Ctesifonte indicata negli annali della dinastia Han posteriore). Si poteva prendere verso nord, verso Antiochia (per i viaggiatori provenienti dall'Italia la via principale per l'estremo oriente aveva inizio ad Antiochia in Siria) o a sud la via del Golfo Persico e circumnavigando l'Arabia si giungeva a Petra.

Delle vie commerciali alcune erano sul mare, altre avevano un percorso misto per terra e per mare, altre ancora esclusivamente per terra, lungo il corso dei fiumi e le oasi. Requisito essenziale delle vie di terra era di potervi trovare acqua.

I monsoni fornivano la forza di propulsione per i traffici sulle lunghe distanze marine. Il carattere stagionale dei monsoni, che soffiavano su una stessa rotta invertendo la direzione ogni sei mesi, era ideale per il traffico commerciale; una volta esauritasi la prima furia del fortunale, quando sotto il cielo sereno il vento diventava costante, nulla era altrettanto propizio per il marinaio, che doveva attraversare lunghi tratti di mare sotto la sua spinta.

I mezzi di trasporto per via terra erano costituiti principalmente dal cammello, dal dromedario arabo con una sola gobba, dal cavallo, dal mulo, dall'elefante, dall'asino e da uomini portatori.

Queste vie erano assai numerose, si sovrapponevano e si biforcavano, attraversavano deserti, oltrepassavano montagne e navigavano fiumi. Erano, poi, punteggiate dagli empori, centri commerciali dove venivano portate le merci per la loro distribuzione. I greci avevano Delo e Rodi, i Fenici Cartagine, i romani Alessandria, Saleucia, Antiochia.



L'emporos (mercator romano) era il mercante all'ingrosso che viaggiava per recarsi nei mercati dove era disponibile una grande varietà di merce per negoziare gli scambi.

Non bastava una congiunzione o una biforcazione di strade per far sorgere un emporium, anche se queste potevano dar origine ad un mercato di una certa importanza.

L'emporium era un vero e proprio centro di raccolta delle merci: vi si facevano lavori di smistamento, classificazione, miscela, pulitura ed altri procedimenti.

Vi si incontravano mercanti provenienti da tutte le direzioni e vi si scambiavano prodotti ed informazioni commerciali.

LO YEMEN

Lo Yemen è un Paese geograficamente assai

contrastato. La Penisola all'inizio dell'era terziaria si è spaccata e separata dallo scudo africano orientale, con il quale formava un unico blocco.

Lungo le fessure geologiche cominciarono a fluire i fiumi di lava, dando origine ad estesi livelli di tufi e di lave, che si fessurarono nel corso dei millenni secondo lunghe e profonde faglie, causate dal progressivo allontanamento della penisola dall'Africa.

Stavano nascendo il Mar Rosso ed il Golfo di Aden, e le fratture allineandosi parallele all'andamento di questi nuovi bacini, si incrociavano tra loro quasi ad angolo retto, spaccando le montagne in enormi blocchi squadrati, che cominciarono a muoversi in modo difforme.

I risultati di questi lenti ma inarrestabili eventi caratterizzano oggi la fisiografia del paesaggio yemenita. Abbiamo così una fascia costiera, originatasi dal progressivo deposito di materiale fine trasportato dalle acque montane, che si estende a ovest e a sud dei massicci yemeniti.

Segue una fascia delle medie altitudine esterne che, essendo quella maggiormente bagnata dalle piogge monsoniche, comprende gran parte delle coltivazioni delle Yemen.

Vi è quindi la "regione degli altipiani" che, stendendosi in media sopra i 2000 m, non risente del caldo soffocante della fascia costiera ma che, data la più bassa quantità di piogge, offre minor fertilità. E' la zona attualmente più popolata dello Yemen.

Troviamo poi una "fascia delle medie altitudini interne", meno ripida di quella esterna, ma notevolmente più estesa, solcata da numerosi e profondi widyan che fluiscono verso il deserto. L'intensità demografica moderna, in queste zone, cala notevolmente mentre nel periodo pre-islamico era proprio qui che sorgevano i maggiori centri.

Infine il deserto. Contornato dall'arco delle montagne, esso forma una sacca sabbiosa, il Ramlat Sab'atayn, che era una volta un grande bacino lacustre alimentato dagli widyan provenienti dalla montagne e riversato verso il mare del Wadi Hadramawt, il suo unico grande emissario.

Poco più in alto, a nord, si entra nell'immensa distesa di sabbia del Rub'al-Khali, il deserto proibito, che occupa un terzo della superficie dell'Arabia Saudita.

E' nella zona a cavallo tra deserto e piemonte interno che nacquero, si svilupparono e prosperarono le uniche culture statali dell'Arabia: i Minei nel Jawf, i Sabei nel Wadi Dhanah, i Qatabaniti nel Wadi Bayhan, gli Hadramiti nel Wadi Hadramawt.

Riparati dai pericoli del mare dall'invalicabile schermo delle montagne e protetti dalle incursioni via terra dall'immenso deserto, essi seppero raggiungere elevati livelli di civiltà. Ma quanto più tale isolamento fu per loro benefico, tanto più rappresentò un difficile, a volte insormontabile ostacolo per il riconoscimento moderno della loro civiltà.