
Gaza è stata una fiorente capitale delle spezie. Ora non c'è né pane né sicurezza¹

di

*Lila Sharif**

Per 4.000 anni, il distretto di Gaza è stato un fiorente e vivace borgo delle spezie lungo la Via della Seta. Pepe, cannella, noce moscata e chiodi di garofano – le spezie che per secoli hanno mosso l'economia mondiale nel loro storico transito attraverso il Vecchio Mondo – passavano tutte per Gaza. Il distretto di Gaza, dove mio padre è nato e cresciuto, collegava la Somalia e il Corno d'Africa a Occidente lungo le rotte terrestri e marittime del Mediterraneo. Era un luogo in cui i pescatori vendevano il pesce fresco stipato nelle loro barche in mercati affollati e in cui le famiglie facevano il barbecue sulla fiamma viva lungo la costa, accanto a insalate di aneto e peperoncino.

Questa capitale delle spezie, un tempo fiorente, è ora a malapena riconoscibile nella striscia desolata che viene volontariamente affamata, rasa al suolo, bruciata e blindata dall'esercito israeliano.

Un'area molto più ampia della "striscia" desolata che costituisce oggi Gaza, il distretto di Gaza si è guadagnato la reputazione di luogo di peperoni e spezie. Oltre ai frutti di mare, la cucina di Gaza è caratterizzata da aneto ed erbe fresche, e Gaza

¹ L'articolo è apparso su "Truthout" il 20 novembre 2023 ed è qui proposto in traduzione italiana con il permesso di truthout.org, che ringraziamo, <https://truthout.org/articles/gaza-used-to-be-a-thriving-spice-capital-now-there-is-neither-bread-nor-safety/>. Traduzione di Bruna Bianchi.

* Lila Sharif è scrittrice creativa, ricercatrice e assistente alla Scuola di Trasformazione Sociale dell'Arizona State University. La sua ricerca collega i temi dello sradicamento e della rinascita culturale indigena dei palestinesi in patria e nella diaspora. Il suo progetto attuale è un libro sui modi in cui le economie del commercio equo e solidale, il colonialismo dei coloni, la distruzione dell'ambiente e la narrazione convergono nello storico ulivo della Palestina, coltivato dai palestinesi da oltre 6.000 anni. Attraverso una metodologia indigena palestinese transnazionale che integra cibo, terra e produzione culturale palestinese, Sharif sviluppa il concetto di "Vanishment" come critica indigena al capitalismo e al colonialismo dei coloni. Sharif fa ricerca e pubblica sulla giustizia ambientale, sulle epistemologie indigene, sulla produzione culturale palestinese e sugli studi etnici e razziali. Recentemente ha cocurato un numero speciale di "Amerasia" sul tema degli studi critici sui rifugiati insieme a Yen Le Espiritu ed è coautrice del libro *Departures* (UC Press, 2022). È coautrice di un'antologia di prossima pubblicazione con la Duke University Press, intitolata *Detours: A Decolonial Guidebook to Historic Palestine*, che reimmagina una Palestina decoloniale attraverso le parole e l'arte di studiosi, artisti, guide turistiche alternative e alleati palestinesi. È co-fondatrice del Critical Refugee Studies Collective e del collettivo femminista palestinese.

ha mantenuto a lungo la reputazione di paradiso delle spezie e dei pescatori tra i palestinesi della nostra terra e quelli della e della diaspora. Quando [Anthony Bourdain si recò a Gaza](#) con la scrittrice e giornalista gastronomica di Gaza [Laila el-Haddad](#) nel 2013, i palestinesi si rallegrarono dell'opportunità di [umanizzare](#) la popolazione di Gaza tenuta in ostaggio da 16 anni.

Ma l'esercito israeliano ha annientato il distretto un tempo fiorente, una metropoli vivace che è sopravvissuta ai più grandi imperi del mondo e che è stata un nodo del commercio via terra e via mare fin dall'età del bronzo. Gaza, che ha resistito al dominio di egiziani, persiani, greci, romani, bizantini e ottomani, è il luogo di un incubo in divenire.

Da quando Israele ha iniziato la sua guerra genocida contro Gaza il mese scorso, ha sottratto cibo e acqua. Ciò significa che 2,3 milioni di persone a Gaza sono affamate e assetate mentre Israele continua a bombardare dal cielo la striscia di terra palestinese lunga 25 miglia e larga 5, in una campagna militare sostenuta dal denaro dei contribuenti statunitensi e dall'amministrazione Biden. Sulla costa orientale del Mediterraneo, dove un tempo le navi caricavano curcuma, peperoncino e olio d'oliva, stazionano ora navi da guerra statunitensi, mentre Israele bombarda ospedali colmi di neonati in incubatrice che non possono fuggire.

Le famiglie di Gaza, da tempo costrette a dipendere dagli alimenti venduti da Israele e dagli aiuti umanitari, sono ora costrette a bere acqua non potabile proveniente dal Mar Mediterraneo o a raccogliere l'acqua dai rubinetti che perdono per distribuirli ai loro figli. Israele continua i suoi violenti raid contro i palestinesi nella Striscia di Gaza e in Cisgiordania, con oltre 11.000 palestinesi uccisi in sei settimane, quasi la metà dei quali [bambini e neonati](#).

La distruzione di questa vibrante capitale delle spezie non è iniziata il mese scorso. Gaza è stata colonizzata dal 1948, occupata militarmente dal 1967 e assediata dal 2006. Questo storico distretto delle spezie – che collegava l'Africa all'Europa – da oltre 15 anni deve ricorrere al contrabbando per salvia, cardamomo, cumino, coriandolo e zenzero, oltre a cioccolato, carne fresca, semi e noci, canne da pesca, vitamine e olio per l'alimentazione animale, camomilla, uova fecondate e altri articoli vietati in nome della sicurezza dallo Stato di Israele. Quando Israele ammette articoli come il cioccolato, lo fa solo per le organizzazioni internazionali e [non per i palestinesi](#).

In questi anni di assedio, gli abitanti di Gaza hanno dovuto importare anche cose che prima vedevano sempre nelle loro coste, come la cannella. Da molto tempo ormai, Gaza dipende da bottiglie di olio vegetale, barattoli di latte in polvere e acqua forniti dalle organizzazioni umanitarie internazionali. Ora gli abitanti di Gaza vengono privati da Israele di cibo, carburante e acqua, mentre vengono concretamente espropriati e costretti a fuggire da attacchi aerei e terrestri.

L'attuale aggressione di Israele alla popolazione intrappolata a Gaza – che sotto i vincoli imposti dall'assedio era già stata descritta da molti come un campo di concentramento a cielo aperto – ha trasformato la bellezza e l'abbondanza di Gaza in uno spazio di scarsità e massacro.

E nel frattempo, le persone che cercano di mettere insieme le loro vite in mezzo a questo genocidio hanno fame di pane. Il 4 novembre 2023 Israele ha distrutto l'[undicesimo panificio](#) a Gaza e l'assedio totale di Israele su questa striscia di terra

stremata ha significato pance vuote per oltre 1 milione di bambini. Alcune madri in attesa non hanno potuto sentire i loro feti dall'inizio dei bombardamenti aerei, e con solo il 2% dei rifornimenti necessari consentiti dal 7 ottobre, la ricerca di pane è diventata più convulsa ogni giorno che passa.

Quando i palestinesi di Gaza guardano il cielo, i loro occhi incontrano bombe e scie di sostanze chimiche esplosive che cadono sui loro giardini, chiese, moschee, case, scuole, ospedali, campi da gioco e corpi. Le famiglie scavano con le mani tra le macerie che un tempo erano le loro case alla ricerca di segni di vita dei loro cari, bombardati e sepolti intenzionalmente. Vedono i missili formare crateri sulla superficie della terra.

Molte persone fanno la fila all'alba per procurarsi il pane, soprattutto quando le scorte si riducono. Ma alcuni panifici non apriranno né stasera né domani perché non hanno carburante o elettricità, o per il timore che l'aroma del pane appena sfornato in tutta Gaza possa provocare un [bombardamento aereo](#). Solo poche settimane fa, la Rustom Bakery, nel sud di Gaza, offriva pizze appena sfornate, panini shawarma confezionati e involtini thailandesi, e aveva persino un servizio di consegna. Oggi circolano immagini di pane appena sfornato sparso tra rocce e rovine, [coperto di sangue](#).

Si cercano anche lenticchie o riso o latte in polvere o fagioli tra i crescenti crateri di terra e macerie che poco prima contenevano segni di vita. Anche prima di questo massacro espressamente genocida, l'80% della popolazione di Gaza era in condizioni di insicurezza alimentare. Si mescola l'acqua bollita con razioni di latte in polvere per tentare di riprodurre il formaggio dei contadini, o *jibna baladya*. Questa ingegnosità e creatività hanno reso il cibo di Gaza duttile, flessibile e duraturo, nonostante la dolorosa realtà di 2,2 milioni di persone che vivono nel campo di concentramento più grande e più densamente popolato della storia, il 100% delle quali è attualmente in condizioni di insicurezza alimentare e di vita.

Il neuroantropologo John Allen [ha sostenuto](#) che il gusto, l'odore e la consistenza del cibo possono essere straordinariamente evocativi, riportando alla memoria non solo il cibo stesso, ma anche il luogo e l'ambiente. Ma che dire del sapore, dell'odore e della consistenza della fame? Della devastazione? Del genocidio?

Il processo attivo di privazione, fame e omicidio di massa da parte di Israele ha reso impossibile cucinare l'aromatico qidra di Gaza – riso cucinato in un recipiente spesso con agnello o pollo speziato con noce moscata, pepe rosso macinato, cannella, cardamomo, pimento, pepe nero e curcuma (spezie che hanno fatto parte della cultura e della tradizione alimentare di Gaza da generazioni).

La campagna di genocidio e di fame di Israele ci impedisce di consumare i pasti che dovremmo consumare per celebrare i 2000 anni di storia di Gaza come luogo sacro palestinese, come il pesce fritto cucinato su un fuoco all'aperto accanto alla riva del Mediterraneo, da gustare con un'insalata di tahini, pane fresco e sottaceti.

I colori dell'anguria si riflettono nella bandiera palestinese: rosso come i semi nella nostra terra, verde come il raccolto del prossimo anno, *inshallah*, e bianco e nero come la chiarezza della nostra verità. Sembra che abbiamo molto da imparare dai cocomeri di Gaza. Nelle calde estati della costa mediterranea meridionale di Gaza, la gente del posto arrostitisce le angurie acerbe sulla fiamma, secondo la tradi-

zione dei beduini palestinesi. Altri conservano l'anguria al fresco fino al tramonto, poi la aprono e la servono insieme a formaggio bianco salato e tè alla menta.

Quando nel 1967 Israele vietò di esporre le bandiere palestinesi negli spazi pubblici, l'anguria la sostituì, per poi essere rafforzata dalle opere d'arte di artisti palestinesi come Khaled Hourani, che nel 2007 dipinse una fetta di anguria come parte del progetto [Subjective Atlas of Palestine](#). I creatori di contenuti e i manifestanti rivendicano l'anguria come simbolo della fermezza palestinese. [Artists Against Apartheid](#) ha allestito una mostra dedicata all'anguria molto prima dell'inizio del genocidio di ottobre.

Qual è la ricetta contro la fame? Qual è l'antidoto alla violenza, alla morte, alla privazione?

Le angurie sono disponibili in 1.200 varietà, nessuna delle quali è geneticamente modificata. La loro presenza è stata registrata per la prima volta nei pressi di Gaza 5.000 anni fa. Sono costituite per il 70% da polpa, per il 30% da scorza, per il 92% da acqua e sono commestibili al 100%. Sono ricche di potassio, magnesio e vitamine A e C. Possono prevenire i danni alle cellule grazie al loro ricco contenuto di antiossidanti, tra cui la vitamina C. Possono migliorare la funzione cardiaca e proteggere dal cancro, dalle infiammazioni e dalle malattie croniche. Possono anche proteggere da malattie della pelle, cecità degenerativa, problemi muscolari e indigestione. L'anguria fornisce acqua in abbondanza, sostentamento per il corpo – panche piene e felici – e rifornimento per la collettività.

Nel contesto del genocidio e della privazione, la nostra abbondanza è creata, o almeno immaginata, semplicemente come l'anguria cresce a Gaza. Nello spazio tra la vita e la morte imminente, i palestinesi di Gaza preparano il pane e la pizza riutilizzando materiali industriali, accovacciandosi e rannicchiandosi davanti a un forno di fortuna e benedicendo le mani delle donne anziane che li preparano. I bambini bevono l'acqua piovana, con la bocca aperta rivolta al cielo, ed esprimono gratitudine per la loro sete placata anche se temporaneamente.

Le qualità rigenerative dell'anguria e la sua onnipresenza nei media palestinesi ci ricordano che c'è qualcosa di ardente, forte che nasce da questa terra e che si manifesta in un legame non detto e in una promessa – tra una patria, i suoi antenati e le sue famiglie, le case e i raccolti, i corpi e l'acqua.