

Da: *Michael Rakowitz*, a cura di I. Blazwick, C. Christov-Bakargiev, H. Rashid, M. Vecellio, catalogo della mostra (Rivoli-Torino, Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, 7 ottobre 2019 - 19 gennaio 2020), Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo 2019, pp. 50-67.

Il fantasma culinario: viaggio agrodolce attraverso l'Iraq

Ella Shohat

Il progetto artistico sull'Iraq della diaspora di Michael Rakowitz evoca la storia di una comunità eterogenea, indicando al tempo stesso, anche se solo come desiderio immaginifico, le sue potenzialità. Questo progetto multiforme scava in profondità nel passato recente e lontano, passando al setaccio i frammenti rimasti sul terreno dopo una lunga scia di guerre, sanzioni e dislocazioni di massa. Anziché dolersi semplicemente di partenze forzate e possibili ritorni, Rakowitz conduce l'osservatore/partecipante in un viaggio riflessivo nella politica della memoria – il tutto in un contesto di violenza e distruzione che non smette di essere devastante. Rakowitz rivisita le narrazioni ampiamente diffuse sulla guerra in Iraq, alludendo anche ai precedenti interventi britannici e alle invenzioni colonialiste. Un secolo di dislocazioni di dimensioni epiche – che hanno coinvolto persone e oggetti – all'interno e fuori dal Medio Oriente, che continua ad avere un ruolo fondamentale nel processo di produzione del "nemico".

L'impegno di Rakowitz in favore dell'Iraq trova un luogo ideale nel contesto culinario. Progetti tuttora in corso come *Enemy Kitchen (Matbakh al-'adu)* (Cucina nemica, 2003), *RETURN* (Ritorno, 2004), *Spoils* (Spoglie, 2011) e *Dar Al Sulh* (Dominio di conciliazione, 2013) hanno a che fare con la produzione, il consumo e la circolazione degli alimenti. La performance della preparazione del cibo – da materiale grezzo ancora da elaborare fino all'esposizione di piatti raffinati – diventa l'allegoria delle politiche di classe, sesso, religione, nazione e diaspora. Lontani dall'esotismo associato ai ristoranti e ai libri di cucina mediorientali, i progetti alimentari di Rakowitz commentano il flusso transnazionale di immagini e suoni, di odori e impressioni tattili che si mescolano alle ceneri della guerra. Le memorie culinarie si intrecciano con la perdita generata dalla politica, ma anche con il desiderio creativo di sopravvivenza fisica e di rigenerazione culturale. Storicamente, i movimenti migratori e le rotte commerciali – come la Via della Seta che collegava la Mesopotamia alla Cina – hanno di fatto costituito le reti attraverso le quali "viaggiavano" conoscenze alimentari e agricole: da questi viaggi sono scaturite nuove modalità di produzione e consumo degli alimenti in ampie zone del mondo. (Nonostante sia associata alla cucina italiana, la pasta, ad esempio, è il frutto di due incontri interregionali e transcontinentali: da un lato quello di Marco Polo con gli "spaghetti" cinesi, dall'altro la "scoperta" del pomodoro azteco da parte degli spagnoli).

In seguito alle massicce dislocazioni postcoloniali e alla globalizzazione, questo genere di fusioni ha fatto tendenza. La presenza di indiani e pakistani emigrati nel Regno Unito, ad esempio, ha trasformato la cucina inglese, così come la presenza di nordafricani in Francia ha prodotto nel paese un nuovo paesaggio gastronomico. Curry e cuscus sono ormai parte integrante del "corpo digerente" europeo. Anche gli Stati Uniti hanno assistito a simili trasformazioni. Nel caso della cucina mediorientale, sono gli appetitosi piatti levantini a esercitare grande fascino, soprattutto a

causa della storia dell'immigrazione araba nelle Americhe, specie dalla Grande Siria, risalente all'Impero Ottomano. Nonostante il coinvolgimento diretto degli Stati Uniti nella regione, la cultura irachena in generale, e la sua cucina in particolare, rimangono invisibili: il progetto culinario di Rakowitz vuole rimediare a questa lacuna. Ma anziché fare sfoggio di esotismi gastronomici orientaleggianti, il lavoro dell'artista sfida la stuzzicante visione secondo la quale le pance piene di *humus*, *falafel* e *kibbeh* padroneggiano in qualche modo la "mente araba". Nei suoi progetti, al contrario, attraverso l'atto di mangiare, quelle pance diventano parte della critica di un casus belli totalizzante.

Fin dal 2003, *Enemy Kitchen* utilizza il cibo in un'opposizione attiva alla guerra. Il progetto è nato gradualmente quando, poco dopo l'11 settembre, Rakowitz notò una lunga fila di persone in attesa di entrare nel ristorante afgano Khyber Pass a New York. In risposta agli atti di ritorsione che avevano avuto come obiettivo moschee e attività commerciali musulmane, le persone in coda volevano dimostrare il loro sostegno ai proprietari e al personale del ristorante. Questo gesto di solidarietà ha ispirato *Enemy Kitchen*, per cui l'artista e sua madre hanno compilato ricette tipiche di Baghdad e le hanno insegnate a un pubblico di varia provenienza. Il progetto è stato presentato per la prima volta da More Art, un'organizzazione artistica pubblica di New York., dove Rakowitz ha cucinato con un gruppo di studenti delle scuole medie e superiori, alcuni dei quali avevano dei parenti nell'esercito americano di stanza in Iraq. Durante il processo di preparazione e consumazione del cibo, l'Iraq è diventato il soggetto di una conversazione che trascende le immagini mediatiche anestetizzate e fosforescenti di un'astratta strategia di guerra "shock-and-awe" ("colpisci e terrorizza"). Il progetto, secondo Rakowitz, era una sorta di "scultura sociale" capace di innescare accesi dibattiti.

Nel corso degli anni, *Enemy Kitchen* è stato ospitato in diverse istituzioni artistiche e nel 2012 ha assunto la forma di un furgone ristorante per le strade di Chicago. I rifugiati iracheni cucinavano mentre i veterani americani della guerra in Iraq erano impiegati come sous-chefs e collaboravano alla preparazione di deliziosi "piatti nemici". Il progetto snaturava i rapporti di potere occupante/occupato e faceva saltare la gerarchia di guerra secondo la quale l'esercito statunitense dettava ordini e regolamenti agli iracheni: qui erano gli americani ad eseguire gli ordini impartiti dagli iracheni. Sul furgone era issata la bandiera di Chicago, convenzionalmente formata da due strisce orizzontali blu in campo bianco occupato da quattro stelle rosse a sei punte disposte in una fila orizzontale; ma qui la composizione era resa con i colori della bandiera irachena – bianco, rosso, nero e verde – fondendo così il Medio Oriente e il Medio Occidente americano. Nell'opera *Spoils*, Rakowitz, ha unito l'orrore della guerra in Iraq al piacere del cibo negli Stati Uniti. Piatti ispirati alla cucina irachena bagnati con sciroppo di dattero erano serviti su piatti di carta che riproducevano quelli requisiti nel palazzo di Saddam Hussein (acquistati da Rakowitz su eBay da un soldato statunitense in servizio nell'unità che ha catturato Saddam e da un rifugiato iracheno residente nel Michigan). Collegando le due geografie, *Spoils* è una suggestiva evocazione della rovina causata da un regime repressivo e dalle forze d'invasione, che ebbe come conseguenza il catastrofico ciclo di violenza seguito al 2003.

Le istituzioni culturali e la stessa civiltà dell'Iraq sono state saccheggiate e distrutte. La testimonianza più vivida e intensa dello sdegno contro simili atti è probabilmente costituita dalle scene, riprese da una fotocamera, in cui la curatrice irachena Amal Al-Khedairy scacciava con coraggio i predatori. Al-Khedairy è la fondatrice e direttrice di Al-Beit Al-Iraqi (la Casa irachena), un centro artistico e culturale di Baghdad che ha conservato e rilanciato i mestieri tradizionali del paese. Come molti iracheni, anche Amal ha dovuto lasciare il paese; la sede del centro, un palazzo in stile ottomano, è stata raziata e distrutta. La serie di sfregi nei confronti della millenaria civiltà

irachena è proseguita nell'era post Saddam, rivolgendosi anche contro il museo nazionale e la biblioteca. (Per usare la poetica espressione di Rumsfeld, sono "cose che accadono"¹). Questa violenza culturale ha indotto Rakowitz ad avviare un imponente progetto di recupero, intitolato *The invisible enemy should not exist* (Il nemico invisibile non dovrebbe esistere). A partire dal 2007 l'artista e i suoi collaboratori hanno ricreato circa 900 dei 7.000 oggetti distrutti o trafugati dal Museo Nazionale a Baghdad. Identificando gli oggetti dalle descrizioni presenti nei siti web dell'Interpol e dell'Oriental Institute of Chicago allo scopo di dissuadere i commercianti di arte antica dall'acquistare oggetti rubati, l'equipe di Rakowitz ricostruisce i manufatti perduti. Anziché imitare i materiali degli originali, tuttavia, le ricostruzioni sono realizzate con imballaggi riciclati di prodotti alimentari mediorientali.

Ciò che di solito viene considerato "spazzatura" diventa dunque il materiale da cui si ricavano gli oggetti d'arte, che in questo modo si trasformano nelle testimonianze viventi della *longue durée* dei processi di coltivazione in una regione in cui cibo e arte sono intimamente legati. Il riciclaggio ecologico rinvia a un altro aspetto della devastazione provocata da decenni di guerra: la distruzione delle infrastrutture irachene ha danneggiato l'ecosistema e la biodiversità, con conseguenze negative sulla salute pubblica. L'inquinamento dell'aria, dell'acqua e della terra dovuto alla presenza di uranio impoverito, sostanze chimiche velenose e fumo tossico ha causato danni all'ambiente e alla vita umana, provocando ad esempio un incremento dei casi di cancro. Il bombardamento degli impianti industriali ha inquinato le falde sotterranee e danneggiato gli apparati per il trattamento delle acque reflue, contaminando i fiumi, l'acqua potabile e le coltivazioni. L'uso da parte di Rakowitz di imballaggi alimentari riciclati per ricostruire gli antichi manufatti iracheni serve a collegare cultura e agricoltura, creando un ponte concettuale tra due settori apparentemente lontani come gli scavi archeologici e la produzione alimentare contemporanea. La ricostruzione traccia anche una linea continua fra l'estetica del passato e i materiali del presente. Escludendo qualsiasi glorificazione eurocentrica dell'archeologo come salvatore dell'antichità mesopotamica, il progetto crea un legame genealogico tra il passato e il presente degli iracheni, che continuano a "coltivare" in tutti i sensi della parola, ma sono costretti a farlo nel mezzo di una devastazione tuttora in corso.

In un ulteriore e più recente ciclo di violenza, l'ISIS ha sistematicamente distrutto le testimonianze dell'antichità e bombardato i templi: manifestazione fisica della sua interpretazione fanatica e iconoclasta del monoteismo islamico. Con dei video-selfie hanno mostrato al mondo la distruzione degli idoli nei siti archeologici (la demolizione della Tomba di Giona al santuario di Nebi Yunus) e nelle istituzioni culturali (le statue del museo di Mosul prese a colpi di mazza). Particolare visibilità ha acquisito sui media la distruzione nel 2015 del Lamassu, il toro alato dalla testa umana risalente al 700 a.C. circa, una divinità protettiva assira collocata presso la Porta di Nergal a Ninive. Come reazione a questo gesto, nel 2016 Rakowitz ha creato una maquette del Lamassu distrutto; poi insignito del Fourth Plinth Commission Prize per il 2018, ha ricostruito la scultura, che è stata installata a Trafalgar Square. Il Lamassu di Rakowitz è una replica metallica dei danni inflitti dalla guerra alla cultura e all'agricoltura del paese. Realizzato con lattine vuote di sciroppo di dattero iracheno, questo adattamento contemporaneo dell'antica divinità ibrida fonde antico e moderno, alludendo anche a un'industria prima fiorente e oggi quasi distrutta. Le lattine vuote denotano infatti l'attuale mancanza del rinomato sciroppo locale e connotano le pratiche agricole che l'antica Mesopotamia ha trasmesso all'Iraq moderno, oggi contaminate e a rischio di estinzione. In questo senso il Lamassu di Rakowitz è un urlo contro le molteplici forze responsabili della catastrofica soppressione di vite umane, equilibri ecologici ed eredità culturale e agricola.

La collocazione dell'opera nel cuore di una celeberrima piazza al centro della metropoli coloniale è anche emblematica di un altro livello della storia, quella dell'impero britannico e della sua campagna mesopotamica, accompagnata dal progetto scientifico-archeologico² che ha privato la regione mediorientale dei suoi manufatti per trasferirli nelle sezioni di arte antica del British Museum, del Pergamonmuseum, del Louvre e del Metropolitan, a testimonianza di una monumentale espropriazione imperialista. Eppure, l'“involontaria” custodia di questi oggetti nella metropoli occidentale, con la sua ironia agrodolce, difficilmente lava via l'amarezza per il furto colonialista della storia. Né può cancellare il più recente passato postcoloniale e lo spostamento di massa verso i centri metropolitani dell'occidente racchiuso nello slogan: "Noi siamo qui perché voi eravate là!". Sorta di fantasma dell'impero mesopotamico, il Lamassu londinese rispecchia una città in cui vivono generazioni di iracheni, che gestiscono ristoranti e negozi di alimentari chiamati "Babylon" o "Baghdad". La ricostruzione del Lamassu a Trafalgar Square, sottolinea Rakowitz, "significa che la scultura può continuare a svolgere il suo compito di custode del passato, del presente e del futuro di Ninive, anche come rifugiato o fantasma, nella speranza di poter tornare un giorno in Iraq"³. La figura ibrida del Lamassu racchiude in qualche modo l'ibridismo culturale delle comunità postcoloniali di sfollati in generale e di quelle irachene in particolare.

Il fantasma del cibo ha un ruolo importante anche nel progetto di Rakowitz intitolato *RETURN*. L'artista ha aperto un negozio temporaneo a Brooklyn, cui ha dato il nome della ditta di suo nonno, Nissim Isaac David, Davisons & Co., che importava ed esportava merci tra gli Stati Uniti e il Medio Oriente. Dopo aver lasciato l'Iraq con la famiglia nel 1941, David approdò prima a Bombay e poi si spostò a Long Island, dove la ditta ha operato fino al 1960. La posizione vulnerabile degli ebrei iracheni in seguito alla partizione della Palestina e all'instaurazione dello stato di Israele non permise a David – come a molti altri membri della comunità ebraico-irachena – di ritornare. I ritratti del nonno e dell'artista sulle vetrine del negozio incarnano la dimensione inter-generazionale del progetto: Rakowitz continua l'attività del nonno, consentendosi così un ritorno virtuale in Iraq. Ma più che rappresentare un'espressione di pura nostalgia, il progetto interviene nel paesaggio politico contemporaneo statunitense e iracheno. Rifondando la vecchia ditta, Rakowitz ritorna, per così dire, alle radici e ai percorsi della sua famiglia, oggi visti sotto la lente di tematiche e preoccupazioni più recenti. Il gesto di inviare e ricevere merci è particolarmente significativo nel contesto delle sanzioni degli anni Novanta che hanno inflitto un duro colpo agli iracheni, i quali hanno cercato di far fronte alla situazione falsificando le confezioni. Etichettate come prodotti provenienti dal Libano, dall'Arabia Saudita o dagli Emirati Arabi Uniti, le merci irachene sono state distribuite in tutto il mondo. Al tempo stesso, *RETURN* presenta l'invasione del 2003 come fonte di nuovi e travagliati passaggi di frontiera, che hanno fatto del ritorno all'attività del nonno un desiderio insoddisfatto.

Il rinnovato scambio di merci tra Stati Uniti e Medio Oriente offre una piattaforma dinamica per raccontare la difficile situazione dell'Iraq. Nel negozio di Brooklyn, Rakowitz si proponeva di vendere datteri d'importazione, ma la prima spedizione non è riuscita a superare il confine siriano. In attesa della merce, l'artista ha riempito gli scaffali di sciroppo di datteri e biscotti mamoul, ma c'erano anche datteri californiani ottenuti da semi iracheni: un “sostituto”, un ibrido iracheno-statunitense, emblematico dell'interdipendenza culturale dei due paesi. Sulle pareti interne del negozio, invece, è stata esposta una cronologia mobile dei datteri in viaggio; la loro difficile traversata è stata seguita dagli avventori, che dall'inizio entravano per acquistare i frutti, poi per informarsi su come procedeva la spedizione che da Hillah (città adiacente all'antica Babilonia) avrebbe portato i datteri a New York. Le tribolazioni del dattero – il più gustoso tra i frutti – e le

storie della sua resilienza si sono trasformate in una saga consumata dai sostenitori/visitatori del negozio, testimoni di un racconto transnazionale in stile Mille e una notte sul destino dei frutti che "fuggono" dalla crescente violenza settaria, attraversando i pericolosi confini di stato e cercando di sopravvivere alle barriere globali. "I datteri – ha dichiarato Rakowitz – sono diventati improvvisamente un surrogato, percorrendo la stessa strada dei rifugiati iracheni".⁴ In questa allegoria transnazionale, il progetto non si limita a descrivere la circolazione globale delle merci, ma rappresenta anche le oscure prospettive degli iracheni, tanto all'interno quanto all'esterno dei confini del paese.

Il negozio si è gradualmente trasformato in una versione contemporanea della tradizionale piazza del mercato: uno spazio pubblico che agevola lo scambio di idee e informazioni. Inizialmente Rakowitz si era offerto di effettuare spedizioni gratuite in Iraq e questo aveva suscitato l'interesse di molti passanti, visto che l'Atlantic Avenue è una strada disseminata di attività commerciali arabe. Ma spedire merci in Iraq non è certo un'impresa semplice. Così, le storie degli oggetti in viaggio da e per l'Iraq sono diventate una sorta di metafora e metonimia dei rischi insiti nei movimenti transfrontalieri per le persone coinvolte nel conflitto tra le forze locali e globali che governano la loro vita, costringendole a un'esistenza da sequestrati. Rakowitz ha documentato le sue interazioni con i visitatori, creando un diario vivo che narra una storia in azione. Il progetto ha inoltre permesso a chi trae le informazioni solo dai media dominanti di venire a conoscenza dei molteplici traumi subiti da queste persone, arrivando così a identificarsi con gli iracheni in patria e con i loro parenti a New York. Più in generale, *RETURN* si è trasformato in un processo pedagogico finalizzato a una nuova visione della regione, al di là delle immagini riduttive invariabilmente collegate al terrorismo e all'islamismo. In un contesto nordamericano, in cui la scrittura araba negli spazi pubblici provoca reazioni ambivalenti, la facciata del negozio, con caratteri arabi e latini, risultava immediatamente aperta a diverse lingue e prospettive, poliglotta e dialogica dal punto di vista letterale e metaforico.

Creando uno spazio in cui le storie irachene possano circolare, *RETURN* si contrappone anche alla rappresentazione prevalente degli ebrei iracheni che separa e distingue la loro creatività culturale nel contesto nazionale. Una squadra dell'esercito americano si è impadronita di decine di migliaia di documenti ebraico-iracheni prelevandoli nel seminterrato allagato del quartier generale dell'intelligence del partito Ba'ath. La questione della legittima appartenenza dei documenti (Stati Uniti, Israele o Iraq?) è più di un semplice dibattito sulla proprietà di un archivio, poiché implica anche una riflessione su chi abbia il diritto di raccontare la storia ufficiale degli sfollamenti, un processo iniziato con l'arrivo del colonialismo e del nazionalismo nella regione, e soprattutto con il conflitto arabo-israeliano, che si è intensificato con il movimento transfrontaliero degli ebrei al di fuori dell'Iraq, generando una crisi di identità storicamente nuova per gli ebrei arabi. Il progetto di Rakowitz, in questo senso, si contrappone alla vulgata della perenne animosità tra ebrei e musulmani. *RETURN* rivitalizza i profondi legami tra le varie comunità della regione e trascende le mappe dell'appartenenza che hanno perpetuato confini rigidi, a volte veri e propri muri, e la persistenza di un gap emotivo tra arabi ed ebrei – da cui "il rifiuto dell'ebreo arabo" prevalente in molte istituzioni e pubblicazioni ebraiche.

L'esecrabile antisemitismo d'impronta araba o musulmana, peraltro, è uno strumento per addossare il peso del conflitto israelo-palestinese sugli stessi palestinesi. Nell'era post 11 settembre, della guerra al terrorismo, della diffusione dell'islamofobia e della distruzione guidata dall'ISIS, la campagna a favore dei "profughi ebrei provenienti da terre arabe" ha acquistato un certo slancio nella sfera pubblica. Eppure, sullo sfondo della Primavera araba, presto trasformatasi in inverno,

delle repressioni sanguinose e della pura e semplice distruzione dell'Iraq e della Siria che ha portato all'attuale crisi dei rifugiati, il progetto sui "profughi dimenticati" chiude un occhio su altre dislocazioni. Nel quadro attuale della violenza in Medio Oriente, la partenza degli ebrei arabi viene spesso considerata una prova dell'argomentazione essenzialista secondo la quale "non ci si può fidare dei musulmani". Le numerose legittime rivendicazioni degli ebrei arabi diventano problematiche quando si tralasciano le complesse circostanze che hanno portato alla loro espulsione, quando tali rivendicazioni sono usate per annullare le esigenze dei palestinesi, quando si ignorano le attuali devastazioni che causano l'esodo dal Medio Oriente verso l'Europa. Al contrario, in *RETURN* Rakowitz orchestra una narrazione polifonica della storia degli ebrei arabi sfollati.

Il diario-blog di *RETURN*, in cui Rakowitz registra le conversazioni con i visitatori, ha dato spazio a una voce finora esclusa dalla rappresentazione mediatica dell'Iraq. L'artista ha documentato ad esempio queste parole di Shamoan Salih, un ebreo iracheno:

Domenica 12 marzo 2006: "Quando penso all'Iraq, sento di essere lì emotivamente. Sono partito nel 1960, ma ero stato formato dal sistema, avevo capacità di resistenza, disciplina. Se penso a quello che sta succedendo lì adesso..." La voce si affievolisce. Ricorda di aver sentito alla radio durante una serie di importanti processi alla fine degli anni Cinquanta e una delle testimonianze più significative per lui fu quella di un uomo originario di Mosul, nel nord del paese. Cristiano e comunista, venne esiliato in Turchia dal re negli anni Quaranta. Dopo il colpo di stato che portò Qassem al potere nel 1958, riuscì a tornare in Iraq. Testimoniò in uno dei processi contro la monarchia ed entrò in tribunale con un sacchetto. Il giudice gli chiese cosa fosse. Rispose che era un sacchetto di terriccio che aveva portato con sé in Turchia. Il giudice osservò: "Qual è il problema? Non hanno terriccio in Turchia?". L'uomo disse: "Questa è *thikra*. È il ricordo della polvere dell'amata patria". Shamoan fa una pausa. "Ricordo che le sue parole mi commossero. Dentro di me pensai: quest'uomo è un patriota".⁵

In questo progetto, la cui complessità si articola su più livelli, la vicenda degli ebrei iracheni è narrata non semplicemente nei termini di una storia di persecuzione, ma come forma di identità intercomunitaria.

Al lavoro di Rakowitz non sfuggono le insidie della *doxa* sionista sull'eterno abisso tra ebrei e musulmani. La sua opera riesamina consapevolmente l'appartenenza ebraica radicata nella regione e ne mostra i diversi percorsi all'interno e all'esterno. Così la dislocazione degli ebrei arabi non è una storia univoca di vittimizzazione, ma viene rappresentata nel quadro delle tragedie locali imposte dall'interno e dall'esterno, compresa quella dei palestinesi. Ebrei e musulmani emergono "tra le righe" come figure a tutto tondo, che intrattengono relazioni e condividono sensibilità estetiche, esplorate attraverso il prisma della cucina. *RETURN* rivela la continuità culturale tra le varie comunità della regione, ebrei mediorientali compresi. Anziché isolare le storie degli ebrei iracheni, i progetti di Rakowitz le inquadrano all'interno di un sistema relazionale. Così, la centralità – nutrizionale e culinaria – del dattero nel gusto e nella tradizione regionale è messa in relazione con varie comunità, compresa quella ebraica. Il lessico culinario, ad esempio nella preparazione di piatti con '*asal al-tamer* (scioppo di datteri), mette in evidenza sapori, aromi e pratiche culinarie condivise.

Anche quando il progetto è incentrato sugli ebrei iracheni, la narrazione sfugge a qualsiasi approccio isolazionista. Infatti, il menu/opuscolo di *Dar Al Sulh* inizia con la storia del dattero:

Un'introduzione. Un desiderio.

Stasera cominciamo il pasto con il dessert: il dattero.

Il dattero iracheno è un frutto leggendario, il migliore al mondo, con oltre 600 diverse varietà. Tradizionalmente i genitori ne mettono uno in bocca al neonato, in modo che il suo primo assaggio della vita sia dolce.

Foriero di buone cose a venire.⁶

In un altro tipo di ritorno, questa volta non negli Stati Uniti ma nel mondo arabo, il progetto si è concentrato specificamente sulla storia ebraico-irachena, evocandone differenze e somiglianze rispetto alla regione. A Dubai, Rakowitz ha aperto per una settimana – dal 1° al 7 maggio 2013 – il primo ristorante nel mondo arabo a servire la cucina degli ebrei iracheni dai tempi dal loro esodo. Il nome richiama il concetto musulmano di *Dar al-Sulh*, il dominio della conciliazione, un territorio che in virtù dell'accordo tra musulmani e non musulmani offre protezione e autonomia religiosa. Invocando questa idea, che ha informato il modo in cui gli ebrei vivevano all'interno dei territori musulmani, il progetto sfida la narrazione diffusa della persecuzione degli "ebrei in terra araba", affrontando la tematica del passato che scompare e al tempo stesso riaffermando l'identità degli "ebrei arabi".

La performance proponeva le ricette della mamma e della nonna di Rakowitz, entrambe ebreo-irachene: ricette basate su combinazioni di ingredienti che riflettono l'incontro tra diverse geografie culturali. Attraverso un atto performativo culinario, l'artista ha messo in luce radici e percorsi molteplici. Alcuni piatti ad esempio hanno mostrato un collegamento con Bombay, dove, soprattutto a partire dall'Ottocento, si era insediata una vasta comunità ebraico-irachena, e dove la famiglia materna di Rakowitz si era trasferita negli anni Quaranta prima di approdare a New York. "Le ricette di mia madre – racconta Rakowitz – portano le tracce del periodo indiano della famiglia, con molti dei piatti tradizionali iracheni arricchiti da spezie come il curry e il chili"⁷. Anche qui, più che la narrazione purista di "un solo popolo", la storia di Rakowitz accentua l'aspetto diasporico e sincretico, trasformando la fusione culinaria in una metafora di spostamenti e contaminazioni incrociate.

Come per *Spoils*, le pietanze di *Dar Al Sulh* erano servite su stoviglie provenienti dall'Iraq. Ma mentre nella prima performance i piatti riproducevano le porcellane saccheggiate dal palazzo di Saddam Hussein, nel secondo progetto i recipienti di metallo erano proprio quelli che gli ebrei babilonesi iracheni avevano portato con sé, sopravvissuti per molto tempo dopo il loro viaggio. Due dei vassoi erano appartenuti alla Grande Sinagoga di Baghdad e ora tornavano a casa, vicino al luogo della loro creazione – probabilmente il souq al-şafafeer, il secolare mercato del rame di Baghdad. Come *RETURN*, *Dar Al Sulh* ha generato uno spazio aperto al dialogo al di là dei confini geografici e comunitari, permettendo ai partecipanti di compiere un viaggio immaginario in un'epoca in cui ebrei e musulmani vivevano insieme. Per usare le parole di Rakowitz:

“Riattivare uno spazio in cui regnava l'armonia, quando gli ebrei non avevano ancora abbandonato la parte araba del loro sé, prima che le popolazioni ebraiche nel mondo arabo fossero considerate complici del sionismo. Il concetto di conciliazione insomma era la

filosofia centrale di Dar al Sulh, che doveva riflettersi nel cibo e nelle conversazioni che vi si svolgevano intorno”⁸.

Per una settimana, ogni sera, la “brigata” ha cucinato insieme, ricevendo più di cinquanta ospiti provenienti da paesi, regioni e comunità diverse. Un’esperienza gastronomica che si è svolta al suono della musica irachena, intervallata dai commenti dei collaboratori a proposito del cibo (di Rakowitz), della musica (di Regine Basha, curatrice indipendente) e delle politiche culturali (di chi scrive). I partecipanti provenivano dagli Emirati Arabi Uniti e dal Golfo, dall'Iraq, dalla Palestina, dal Libano, dalla Siria e dal Marocco, ma anche dall'Europa, dal Nord America e dall'America Latina – in linea con il carattere transnazionale di Dubai. La colonna sonora dal titolo *Tuning Baghdad* (Accordare Baghdad) rientra in un progetto tuttora in corso curato da Basha, che archivia rarità audiovisive (tra cui materiali di suo padre) e fornisce informazioni storiche sui musicisti ebrei iracheni nella prima metà del Novecento, un'epoca in cui un numero relativamente elevato di ebrei componeva ed eseguiva musica araba. L’archivio comprende anche i *maqam* di Saleh Al-Kuwaity, direttore dell'orchestra della Radio Nazionale Irachena fin dalla sua fondazione negli anni Trenta. L'ultima generazione di musicisti ebrei iracheni che si sono esibiti a Baghdad sta lentamente scomparendo. La proiezione di alcune scene di *haffla* (feste, riunioni) tratte dai film prodotti in casa Basha ha offerto ai partecipanti una testimonianza di ebrei arabi sfollati che avevano portato con sé un pezzetto di Iraq nelle case della diaspora.

A New York, la “Jewishness” è la norma, ma quella araba è un ossimoro. A Dubai, invece, gli ebrei arabi sono storicamente familiari benché nascosti. Qui essere arabi ed ebrei non è un'idea assurda. Tuttavia, a causa della loro lunga assenza dalla regione, la stessa presenza fisica degli ebrei iracheni (Rakowitz, Basha e chi scrive) è stata percepita come un nuovo tipo di anomalia: nell’arco di due o tre generazioni, infatti, la presenza degli ebrei iracheni si è trasformata in un “evento”. Se il tentativo di articolare l'idea dell'“ebreo arabo” nel contesto americano ha scatenato un'immensa ostilità, soprattutto da parte dell'establishment ebraico, gli ambienti arabi si sono dimostrati molto più accoglienti. Mettendo in evidenza il carattere complesso dell'“Arabness”, *Dar Al Sulh* ha saputo offrire a organizzatori e avventori un senso del ritorno. Questo incontro nasce sulla scia di una ferita storica e psichica che colpisce non solo gli ebrei arabi ma tutti gli arabi in generale. D’altro canto, l’allontanamento degli ebrei dagli spazi arabi ha lasciato una sorta di cicatrice sul corpo politico arabo e la performance di Rakowitz ha favorito il ricordo della presenza degli ebrei raccontata attraverso le testimonianze di chi ha sperimentato questa convivenza in prima persona, o di chi ne ha sentito parlare dagli anziani. Alcuni ospiti arabi hanno parlato della scomparsa improvvisa di amici o vicini di casa ebrei. Si sono anche scambiati informazioni: “Per caso conosci tizio o caio? Era un mio vicino a Bataween”. Allo stesso tempo, gli ospiti di seconda e terza generazione, che non ne hanno mai fatto questa esperienza diretta, erano estremamente curiosi di questa storia mai raccontata. La performance ha avuto luogo, esattamente dieci anni dopo l'invasione della coalizione guidata dagli Stati Uniti, in un paese vicino all'Iraq, una regione in cui oggi vivono diverse generazioni di iracheni esiliati. Pian piano è emersa una nuova sottocultura che ha incorporato le molteplici sfaccettature dell'identità irachena, scavando negli spazi arabi pre-partizione alla ricerca di un passato “cosmopolita”, dal punto di vista religioso ed etnico, che ha portato a una rinascita di interesse per la storia - un tempo silenziosa - degli ebrei iracheni e, più in generale, degli ebrei arabi.

Eppure, come in tutti i progetti di Rakowitz, la nostalgia non si riduce a una fissazione sul passato, poiché l'emozione è investita di una cauta speranza e dal desiderio, a volte malinconico, di un futuro

diverso. L'assenza degli ebrei arabi è racchiusa nel sottotitolo del progetto, "Cuisine of an Absent Tribe" (Cucina di una tribù assente), e nell'epigramma "You are eating a dying language from the plate of a ghost" (Stai mangiando una lingua che muore dal piatto di un fantasma), scritti sulla finestra della Traffic Gallery, nella zona industriale di Al-Quoz. Dunque, anziché classificare l'evento in termini di "cucina ebraico-irachena", Rakowitz ha sottolineato l'assenza di una "tribù", sovvertendo così l'associazione della parola con l'identità beduina o con un senso biblico di filiazione. Inoltre, reintroducendo gli ebrei assenti nell'idea dell'Iraq - senza però dichiararlo apertamente - l'evento ha anche navigato con cautela intorno a una definizione diplomaticamente delicata di "ebraico, termine che nel mondo arabo sarebbe stato immediatamente letto come "sionista" (per questo motivo l'evento non è stato pubblicizzato, e la maggior parte dei visitatori ne è venuta a conoscenza grazie al passaparola). Così, la presenza non annunciata dell'ebreo arabo richiama paradossalmente l'attenzione sulle opposte forze che storicamente ne hanno prodotto l'assenza.

Ogni sera il menu era stabilito seguendo un tema particolare e mirava a innescare varie esperienze sensoriali: veniva articolato intorno alle proprietà di piatti specifici, con l'*amba salad* come tema unificante. Ogni pasto era dunque improntato a uno dei cinque gusti: amaro, acido, salato, dolce, umami. A tavola i commensali si confrontavano sui diversi tipi di cucina regionale, tra cui quella iraniana, turca e siriana, ma la conversazione lasciava anche spazio a dibattiti sul ruolo degli ebrei iracheni nella storia e nella cultura dell'Iraq e sui punti in comune, malgrado alcune differenze, nelle pratiche alimentari. Alcuni ospiti iracheni si chiedevano perché i piatti fossero definiti "ebraico-iracheni", dal momento che le differenze sono quasi impercettibili: era inevitabile che ci si interrogasse su cosa sia esattamente la "cucina ebraico-irachena". Il progetto, allora, può essere visto come un meta-commento sul tema dell'appartenenza culinaria, che diventa l'allegoria delle affinità culturali al di là del dualismo arabo/ebreo.

Del resto, il concetto stesso di "cucina ebraico-irachena" intorno al quale ruotava l'intero evento veniva in un certo senso messo in discussione. Nel contesto di Dubai, questa espressione diventa significativa proprio a causa dell'assenza degli ebrei negli spazi arabi. Eppure l'evento ha anche messo in evidenza la cucina ebraico-irachena come parte di un continuum. Alla fine troviamo uno spettro di differenze sottili, addirittura fra gli stessi ebrei iracheni, a seconda delle città di provenienza. Ma anche gli iracheni musulmani o gli iracheni cristiani, ad esempio, hanno le loro differenze interne. In questo senso, il trattino fra "ebraico" e "iracheni" registra il desiderio di sovvertire la catalogazione dei piatti come puramente ebraici. Non è dunque un caso che il cibo servito fosse familiare agli ospiti iracheni non ebrei, sollevando inevitabilmente la domanda: "Esiste davvero una cosa come il cibo ebraico-iracheno?" Tutto ciò minava alla radice la percezione del cibo "ebraico-iracheno come qualcosa di completamente distinto dalle pratiche culinarie tradizionali dell'Iraq.

Alle ipotesi messe in campo dal progetto di Rakowitz si potrebbe controbattere con i libri di cucina ebraici, che riuniscono sotto un'unica etichetta le abitudini culinarie di una varietà di geografie culturali le quali, pur obbedendo alle leggi del *kasherut*, differiscono notevolmente nei sapori e nei metodi di cottura. Piatti polacchi e yemeniti, russi, tunisini e così via formano un'area culinaria isolata dalla cucina non *kasher* del loro contesto. In questo melting pot di "diversità all'interno della nazione ebraica", un discorso eurocentrico sugli ebrei "esotici" e le loro abitudini alimentari ha separato le pratiche ebraiche dal loro ambiente gastronomico, cancellando all'improvviso quel trattino fra giudeo e musulmano che esisteva da millenni. I cibi *kasher* e *halal* mediorientali sono

preparati facendo uso della medesima grammatica culinaria, mentre i piatti ashkenaziti sono legati alla cucina dell'Europa orientale. In questo senso, la cucina ebraico-marocchina è intimamente legata a quella magrebina in generale, così come la cucina ebraico-irachena è profondamente intrisa di aromi, spezie e odori di Bagdad, Mosul e Bassora. In modo implicito o esplicito, un certo tipo di ethos nazionalista ha prodotto questa separazione della cucina ebraico-irachena dalla più ampia geografia culinaria araba. Attorno alla tavola di *Dar Al Sulh* alcuni ospiti hanno parlato proprio di questo, chiedendosi: cosa rende una cucina "ebraico-irachena" visto che le ricette sono identiche a quelle della cucina irachena in generale? Simili a variazioni su un tema, i piatti ebraico-iracheni sono profondamente radicati nell'estetica culinaria della regione. Nel frattempo, i commensali si soffermavano sull'insolita presenza della cultura ebraico-irachena in uno spazio totalmente arabo.

L'enfasi sull'aggettivo "ebraico" all'interno della categoria "cibo iracheno" riflette anche l'intenzione di voler attivamente rimembrare, "restituire corpo", all'Iraq, non solo per quello che è stato ma anche per quello che può diventare: un luogo inclusivo. Il progetto non nega alcune pratiche religiose specificamente ebraiche (analogamente ai piatti sciiti cucinati per determinate festività), ma le inquadra all'interno della molteplicità regionale. La cena di Shabbat comprendeva il tradizionale *theet*, un piatto a base di pollo ripieno, cucito con ago e filo, che veniva cotto lentamente durante la notte. Se il nome indica un piatto specificamente ebraico-iracheno associato alla celebrazione dello Shabbat, il condimento, il ripieno e la cucitura del pollo richiamano ingredienti e metodi di cottura condivisi da diverse comunità etniche e religiose in tutta la regione, e la ricetta somiglia a quella dell'iracheno *tanuri*. Le pratiche culinarie costituivano il filo conduttore della conversazione intorno al tavolo. Alcuni partecipanti dimostravano di aver ben compreso le questioni di identità e di appartenenza sollevate dall'atto culinario, altri erano comprensibilmente più confusi, spesso a causa dell'aspettativa di gustare piatti presumibilmente "autentici" della tradizione ebraico-irachena. Per Rakowitz, la conversazione sull'identità culturale tra iracheni di diverse provenienze è stato un momento critico dell'evento:

Uno dei partecipanti - un sunnita residente a Dubai ma originario di Mosul - ha incrociato le braccia esclamando con irritazione: "Non capisco: cosa c'è di ebraico qui? Questi piatti li facciamo tutti! Siamo venuti qui per la cucina ebraico-irachena, ma c'è solo cibo iracheno!" A quel punto la figlia, che si era generosamente unita all'équipe di cuochi, ha sussurrato: "È questo il punto!" E lui, sollevato: "Oooh! Quindi, quando Michael tornerà, apriremo insieme un ristorante iracheno"⁹.

L'identità regionale è significativa almeno quanto quella religiosa. Alcuni piatti del sud, di Bassora ad esempio, come il *fasanjoon*, sono condivisi con la cucina iraniana/persiana. Al nord, a Mosul, le ricette sono più simili a quelle di Aleppo (Siria), per esempio il *kubbat halab*. I menu dei ristoranti iracheni - come Al-Masguf a Dubai o Masguf al-Baghdadi ad Abu Dhabi - sono in realtà ebraico-iracheni. Il continuum culinario era evidente nei piatti di *Dar Al Sulh* ed è stato immediatamente riconosciuto dal pubblico e dai partecipanti. Questo medesimo tipo di variabilità regionale, anche fra gli stessi ebrei, esiste anche nella lingua. Il cosiddetto "dialetto iracheno" è infatti tessuto da diversi idiomi. Gli ebrei di Bagdad, che parlavano una lingua diversa dagli ebrei di Anna, usavano un dialetto molto simile a quello di Mosul, impiegato al nord non solo dagli ebrei ma anche da cristiani e musulmani. Questa reciproca intelligibilità linguistica e culinaria trova eco nelle parole di Rakowitz a proposito della sua esperienza in un ristorante curdo-iracheno chiamato Arbil, sulla Edgware Road a Londra: "Nonostante alcune differenze, la maggior parte dei piatti erano quelli

con cui sono cresciuto. Le *mahshi* ad esempio, che gli ebrei iracheni chiamano *mhasha* (verdure ripiene) e la farina di riso bollita *kubba - kubbat Mosul*¹⁰.

La rappresentazione di una cultura ebraica omogenea si riflette nel carattere nazionalista dei libri di cucina ebraici. Con la crescente accettazione della diversità, il cibo (e per estensione l'identità) ebraico-mediorientale viene riconosciuto, ma in ultima analisi rimane scollegato dalla cucina musulmana. In questo contesto, *Dar Al Sulh* è un tentativo di riarticolare la complessità della cultura ebraico-irachena in sintonia con la molteplicità dell'Iraq, dimostrando attraverso il cibo, la musica e le parole un'affinità culturale inestricabile. I codici *kasher* religiosamente condivisi tra gli ebrei sono praticati anche in ambiti diversi, riguardo ai metodi di cottura e al dosaggio delle spezie. A prescindere da alcune differenze tra il regime alimentare ebraico e quello musulmano, c'è anche una notevole sovrapposizione fra *halal* e *kasher* - proprio quella che tende ad essere dimenticata nei più diffusi libri di cucina ebraici¹¹. Non si tratta semplicemente del comune rifiuto per il maiale, ma piuttosto del fatto che, all'interno degli spazi arabo-musulmani, le rispettive pietanze appartenevano allo stesso genere culinario. Questa sovrapposizione comprende anche pratiche culturali condivise intorno alla ristorazione e all'ospitalità. Ogni sera, a *Dar Al Sulh* gli incontri iniziavano con espressioni tipicamente Irachene come *hala, hala bikum* e si concludevano con *ashtidkem* (siano benedette le tue mani). In sottofondo, i suoni del *maqam* evocavano il ricordo degli ebrei iracheni, un tempo popolari e pienamente integrati nella scena musicale araba. Il cibo e la musica sottolineavano pratiche culturali intercomunitarie. E contribuivano a creare una piacevole sensazione di "casa".

Il progetto è riuscito a parlare di una certa specificità ebraico-irachena senza tuttavia trasformarla in un emblema di ghettizzazione giudaica. Un anziano iracheno, venuto appositamente per il *tbeet* di Shabbat, ha pronunciato il suo verdetto: "Quello di mia moglie è molto più buono". Vantandosi della cucina della consorte, suggeriva anche - forse inconsapevolmente - un'affinità con gli ebrei iracheni, orgoglioso dei passati rapporti di vicinato ma anche della maestria di sua moglie nel preparare questo piatto ebraico-iracheno. Il commento rifletteva l'intimità comunitaria sentita da un cristiano iracheno, che era affezionato ai suoi vicini ebrei e ne sentiva la mancanza. La pietanza diventava un gradevole e malinconico omaggio agli amici ebrei che se ne erano andati. Per le persone sedute intorno al tavolo, il *tbeet* aveva il sapore del ricordo e permetteva la realizzazione di un atto collettivo per la memoria e la ricomposizione dei frammenti di tutte le comunità di sfollati iracheni.

Alcuni degli ospiti/partecipanti arabi hanno espresso la sensazione che l'amnesia sulla presenza degli ebrei nel mondo arabo equivalga a una negazione della propria storia. In questa sorta di memoriale per una comunità scomparsa, la perdita è stata riarticolata in relazione alle varie etnie, religioni e affiliazioni politiche dell'Iraq. Nonostante l'indeterminatezza del passato ebraico-arabo, che è diventato a sua volta una sorta di *kan-ya-makan* (c'era e non c'era), l'evento ha offerto la possibilità di una sorta di ritorno simbolico. Anche se gli ebrei iracheni possono sentirsi esclusi dall'Iraq, recandosi a Dubai hanno eseguito la performance del ritorno dall'esilio in un sostituto del loro paese d'origine. Tutti gli iracheni seduti intorno al tavolo erano sfollati, ma grazie a quell'incontro potevano tornare, in un viaggio immaginario, a *bilad al-Rafidayn*¹². Il ristorante dava vita a uno spazio di *convivencia* solitamente associato alla Spagna, ma che in realtà esisteva anche nei molti al-Andalus del mondo musulmano. Opera performativa, *Dar Al Sulh* lanciava una sfida alla millenaria narrativa della persecuzione proiettata sull'esperienza degli ebrei negli spazi musulmani: una storiografia eurocentrica che altrove ho descritto come l'azione di unire i puntini da

pogrom a pogrom¹³. Nel caso dell'Iraq, questa tendenza ideologica è visibile nei recenti tentativi di accomunare l'attacco del 1941 agli ebrei, il *farhud*, alla tragedia della Shoah: un tentativo di pogromizzare - o più precisamente di "*farhudizzare*"- la storia degli ebrei arabi, come se quell'evento fosse emblematico della vita degli ebrei sotto l'Islam. Eppure, da un'altra prospettiva, l'emergere del movimento sionista è probabilmente stato un grande problema per gli ebrei mediorientali, perché li ha messi nella posizione impossibile di dover difendere un ebraismo che per la prima volta nella loro storia era associato non alla religione ma al nazionalismo.

Nel frattempo, negli ambienti nazionalisti arabi, gli ebrei venivano identificati come "traditori", anche se la maggior parte degli ebrei mediorientali non poteva essere definita attivamente sionista o antisionista. La scissione arabo-ebraica è emersa come un nuovo dilemma che, nell'atmosfera post-1948, ha generato molta paura e inquietudine, rendendo inevitabile l'allontanamento degli ebrei iracheni. Naturalmente, *Dar Al Sulh* non poteva escludere la questione palestinese. Su una parete del ristorante era appesa una fotografia del 1975 con dei miliziani palestinesi che durante la guerra civile in Libano proteggevano la sinagoga Maghen Abraham di Beirut. Questa immagine ha permesso a Rakowitz di "evocare un altro evento, quello del 1941, quando in Iraq molti musulmani e cristiani protessero i loro vicini ebrei durante il *farhud*"¹⁴. La foto documenta un momento che infonde vita alle diverse narrazioni di solidarietà presenti nel progetto. Racconta Rakowitz:

A creare un ulteriore collegamento tra quella foto e la nostra storia di ebrei iracheni ha contribuito questo bellissimo commento scritto da una giovane studiosa palestinese che ha partecipato a molte delle nostre cene: "Come palestinese nella diaspora, capisco che le nostre lotte sono inseparabili. Sul lungo termine, la nostra liberazione sarà la vostra. Come esseri umani in questo mondo il nostro scopo è recuperare la memoria degli ebrei *mizrahi* come capitolo monumentale della storia araba e mondiale. In uno spirito di Solidarietà e Conciliazione"¹⁵.

Un danno collaterale della questione israelo-palestinese è che l'ebreo arabo viene strumentalizzato per fini politici opposti. In *Dar Al Sulh* l'uso delle memorie culinarie aiuta a mettere insieme i frammenti, a guarire le ferite. La parola araba *Sulh* richiama un termine con la stessa radice, *islah*, che alla lettera significa rammendo, ricucitura. Gli ebrei iracheni sono rappresentati all'interno del più ampio quadro di una diaspora ancora in corso. Come per gli altri progetti di Rakowitz legati all'Iraq, anche *Dar Al Sulh* ha riunito molteplici storie del Medio Oriente e della diaspora che erano state rimosse. Alcuni appartenenti alla nuova generazione delle famiglie sfollate, che hanno partecipato all'evento, non erano mai stati in Iraq né avevano mai conosciuto altri ebrei iracheni:

Una ragazza sulla ventina è entrata e ha detto: "Ho letto tutto di questo progetto e ho visto tutte le tue lezioni su YouTube. Penso che tu sia un pazzo ma devo assolutamente lavorare in questo ristorante". Veniva ogni pomeriggio alle quattro, cucinava e restava con noi tutta la serata. Quando il suo capo le ha chiesto che cosa facesse durante quelle serate, lei ha risposto che stava dando una mano in cucina in un ristorante temporaneo ebraico-iracheno qui a Dubai, *Dar Al Sulh*. Il suo capo l'ha presa per un braccio, l'ha portata in un'altra stanza e le ha detto: "Non sapevo che tu fossi ebrea". Risposta: "Non lo sono infatti, sono irachena. E anche loro lo sono"¹⁶.

Rakowitz ricorda che, dopo una settimana di intense conversazioni e di lavoro condiviso, verso la fine dell'evento

[la ragazza] ci ha accompagnati a casa la sera prima dell'ultimo pasto. Ha iniziato a sospirare e ha detto: "Non riesco a credere che stia per finire. Che cosa farò quando voi ragazzi ve ne andrete? Dovrò uscire con i miei amici non ebrei". Ovviamente è una cosa bella, e divertente, ma penso che in parte questi profondissimi legami con il passato siano proposte per il futuro¹⁷.

In una sorta di nostalgia rivoluzionaria à la Walter Benjamin, *Dar Al Sulh* ha permesso di recuperare una storia che sembrava perduta nell'epoca delle guerre "intelligenti".

Con tutta la loro visibilità negli Emirati Arabi Uniti, gli spazi iracheni rivelano il senso di una malinconia sintomatica delle comunità in esilio. In questa costellazione la performance è entrata, per così dire, nella psiche degli sfollati, intrecciandosi con le loro narrazioni di perdita. La nostalgia per un Iraq che non c'è più era palpabile, ma quel sentimento nostalgico emergeva non necessariamente per via di una forma di idealizzazione - in quel caso nessun iracheno avrebbe lasciato il paese - ma a causa delle potenzialità dell'Iraq, di come avrebbe potuto essere se si fosse instaurato un regime di nuova *convivencia* o *ta'ayush* (per prendere in prestito termini appartenenti a un altro contesto). Gli iracheni in esilio fanno spesso confronti frustranti tra l'Iraq e gli stati del Golfo: "Avremmo potuto essere come loro, avevamo anche il petrolio". E, non senza un pizzico di invidia: "Guarda cosa hanno fatto i leader degli Emirati con il petrolio per il benessere dei loro cittadini"¹⁸. Una simile analogia - del tutto comprensibile vista la situazione disastrosa dell'Iraq - indica la mancanza di una via d'uscita. D'altronde, vivere negli stati del Golfo e plasmarne l'identità in veste di avvocati, architetti e ingegneri, senza però poterne acquisire la cittadinanza, esaspera la sensazione di non essere al proprio posto. La loro vita si svolge in un limbo e il rapporto con gli stati del Golfo è molto ambivalente. In questo senso, nella Dubai trans-nazionale, *Dar Al Sulh* ha incoraggiato una riflessione sulle radici e i percorsi degli iracheni, accentuata dal fantasma degli ebrei esiliati.

Svolgendosi a Dubai anziché a Bagdad, l'esperienza di *Dar Al Sulh* ha inevitabilmente lasciato dietro di sé un retrogusto amaro. Ma, come sempre accade con il lavoro di Rakowitz, i progetti iracheni sono iscritti nella coscienza storica e investiti di pedagogia dialogica. Il progetto non riguardava tanto i fatti storici quanto piuttosto l'inquadramento della storia ebraico-irachena in un determinato contesto. Tra i vari materiali della Traffic Gallery vi erano alcuni DVD del documentario svizzero-iracheno *Forget Baghdad* (Dimenticare Bagdad, 2002) di Samir, che narra la storia dell'allontanamento degli ebrei iracheni dalla prospettiva degli scrittori di sinistra. Secondo Rakowitz, "era una sorta di chiusura del cerchio: un film sugli ebrei iracheni realizzato dalla diaspora irachena (di origine musulmana e cristiana). Abbiamo reso presente questa 'tribù assente', per usare l'espressione che ho scritto sulla vetrina del ristorante"¹⁹. Poiché le famiglie ebraico-irachene sono state allontanate dall'Iraq e collocate in contesti in cui la loro storia e la loro cultura erano un tabù (in quanto cultura del nemico), la performance del ritorno è diventata intellettualmente ed emotivamente vitale all'interno del microcosmo di *Dar Al Sulh*.

Attraverso il prisma della cucina, il progetto iracheno di Michael Rakowitz crea un archivio di ricette e di culture in costante movimento. Proprio accentuando questo spostarsi tra varie geografie, trasmette un incoraggiante senso di "casa". Ma è anche il racconto dei fantasmi delle comunità scomparse: nel caso di *Dar Al Sulh* in particolare, degli ebrei arabi. La complessa esperienza irachena, così come emerge dalle storie che si dipanano nel corso dell'evento, risuona nel tipico genere culinario dell'*hamedh-helu*²⁰, caratterizzato da un'armonia dissonante e ossimorica, di agro e

di dolce: un condimento saporito ottenuto con ingredienti come il tamarindo e la melassa di melagrana. Per tornare all'epigrafe del menu, "You are eating a dying language from the plate of a ghost", gli scomparsi sono senza volto. La performance evoca l'incubo inquietante dell'allontanamento dal proprio paese, ma mette anche in luce i potenziali della convivialità.

Ri-membrare l'Iraq attraverso gli atti culinari trasforma gli assenti in presenze palpabili attraverso il processo collettivo del pasto e del dialogo. Il fantasma del cibo, in sintesi, testimonia una scomparsa e, al tempo stesso, un ritorno immaginario.

©Ella Shohat. Questo saggio è stato pubblicato con lo stesso titolo ma in una versione ridotta in *Michael Rakowitz: Backstroke of the West*, a cura di Omar Kholeif, catalogo della mostra (Museum of Contemporary Art Chicago, Chicago, 16 settembre 2017 - 4 marzo 2018), Museum of Contemporary Art Chicago, Chicago e DelMonico Books/Prestel, Monaco di Baviera, Londra e New York 2017, pp.45-62.

¹ S. Laughlin, *Rumsfeld on looting in Iraq: 'Stuff happens'*, in "CNN", 12 aprile 2003: <https://cnn.com/2003/US/04/11/sprj.iq.pentagon/> (ultimo accesso 4 marzo 2019).

² Gertrude Bell, che ebbe un ruolo decisivo nel tracciare i confini dell'Iraq post-ottomano, era un'archeologa che partecipò attivamente agli scavi in Mesopotamia.

³ *Fourth Plinth Finalists for 2018, 2020 Announced*, in "A.T.P. Art, Theory, Practice,": <http://art.northwestern.edu/news/fourth-plinth-finalists-2018-2020-announced> (accesso 4 marzo 2019).

⁴ M. Rakowitz, *Store Blog*, in "Creative Time": http://creativetime.org/programs/archive/2006/whocares/projects_rakowitz_blog.html (ultimo accesso 4 marzo 2019).

⁵ Ibid.

⁶ M. Rakowitz, *'Dar Al Sulh' menu/brochure*, in *Dar Al Sulh (Domain of Conciliation)*, brochure, a cura di M. Rakowitz, The Moving Museum, Londra 2013, p.13.

⁷ Rakowitz, *Don't Choke on History: Reflections on Dar Al Sulh, Dubai 2013*, una conversazione tra Regine Basha, Michael Rakowitz e Ella Shohat, in E. Shohat, *On the Arab-Jew, Palestine, and Other Displacements: Selected Writings*, Pluto Press, Londra 2017 (basata sulla trascrizione di una conversazione radiofonica, Creative Time Reports, New York, 28 giugno 2013).

⁸ Ibid.

⁹ Ibid.

¹⁰ Ibid.

¹¹ Autori quali Claudia Roden e Sami Zubaida hanno invece concentrato l'attenzione sulla dimensione regionale della cucina ebraica mediorientale.

¹² Mesopotamia in arabo.

¹³ Cfr. E. Shohat, "Sephardim in Israel: Zionism From the Standpoint of its Jewish victims," in *Social Text*, n. 19-20, Durham, autunno 1988. Sulla "pogromizzazione" eurocentrica di quella che viene vista come un'unica "storia ebraica" e sulla poliedricità delle diverse storie ebraiche (in cui la *convivencia* con i sefarditi non era certo un'anomalia, ma un continuum con i tanti Al-Andalus all'interno del mondo musulmano), cfr. E. Shohat, *Taboo Memories, Diasporic Voices*, Duke University Press, Durham 2006 e *On the Arab-Jew*, cit.

¹⁴ Rakowitz, *ibid.*

¹⁵ Ibid.

¹⁶ Ibid.

¹⁷ Ibid.

¹⁸ Queste osservazioni sono basate non soltanto sugli scambi avuti con gli iracheni in visita al *Dar Al Sulh* ma anche su conversazioni con gli esuli di Abu Dhabi iniziate nel 2011.

¹⁹ Rakowitz, Ibid.

²⁰ In arabo si riferisce all'agrodolce.