

La storia del mondo in un pugno di couscous

Una chiacchierata con Marwa Benhalim

di Naïma Morelli



**Tra ironia, ricerca e tradizioni familiari
l'artista libica Marwa Benhalim crea opere
che offrono delle chiavi di lettura finora
inedite del suo paese d'origine**

«**Q**uando penso all'idea di festa e celebrazione in Libia, la prima immagine che mi viene in mente è quella di un banchetto. Una lunga tavolata con molti piatti da condividere, e i commensali seduti l'uno di fronte all'altro. Non si tratta solo di mangiare assieme, ma di vivere momenti in comune. Si festeggia con il cibo, ma ci si riunisce grazie al cibo».

Tutto partì da un caffè freddo. Anzi, dalla *storia di un caffè freddo* su Instagram. L'artista libico-egiziana Marwa Benhalim, che nei giorni della pandemia giaceva sul letto, come molti di noi, in preda a uno scrollare inerte su internet, era incappata nella storia della sua collega artista sharjhrina Moza Almatrooshi la quale, per ammazzare il tempo, aveva cominciato a dare dimostrazioni culinarie via social.

Marwa e Moza si erano conosciute l'anno precedente proprio a Sharjah, e si erano scambiate i propri portfolio artistici. La cosa sembrava essersi fermata lì. Finché durante la pandemia, tra un messaggio diretto e l'altro le due si sono ritrovate su una passione in comune: non l'arte contemporanea, non le religioni matriarcali ancestrali dell'antica regione araba, ma un libro di cucina che era lì a prendere polvere probabilmente da tempo immemore, l'*Abla Nazira*.

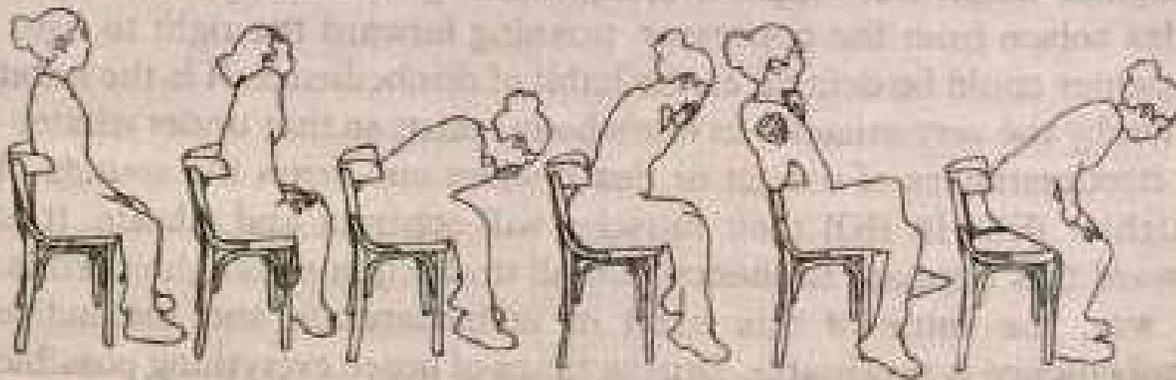
L'*Abla Nazira* sta alle nonne arabe come alle nostre sta *Il talismano della felicità* di Ada Boni, il ricettario dalla cui copertina occhieggia l'inquietante omaccione mangiafagioli di Annibale Carracci. *Abla Nazira* è il nome stesso di questa guru della cucina che ha scritto il libro, ma oramai nel mondo arabo si potrebbe persino declinare come verbo, tanto è consolidata la sua reputazione. Un verbo che si fece carne, e poi okra.

Ad ogni modo, queste due ragazze appartenenti alla Gen Z avevano coltivato segretamente la passione per l'*Abla Nazira*, vivendola con l'ironia tipica della loro generazione, che però nell'arte contemporanea assume a indagine e ricerca. Da quella prima ricetta è successo che Marwa e Moza hanno deciso di lanciare la piattaforma *Attempting the Abla Nazira*, dove via Instagram e Facebook hanno cominciato a condividere ricette dal libro con i propri followers. Il progetto è proseguito al di là della pandemia, diventando di recente una residency e una mostra a Sharjah.

Va detto che tutta la pratica artistica di Marwa Benhalim ruota attorno a una tavola imbandita. Il cibo è una metafora e un mezzo per rappresentare momenti di comunione, dello stare insieme e del festeggiare. «Sì, sì, certo il cibo è senz'altro una metafora», conferma l'artista, un viso sottile che si fa largo tra ricci ramati, appena mossi da un ventilatore nella bollente Atene di metà luglio dalla quale mi sta chiamando, «ma il cibo è anche quello che è: cibo. È sapore, odore, nutrimento, agricoltura, cultura, natura, ecosistema, politica, politiche dell'ecosistema». In un piatto, l'universo.

Quando Najlaa Elageli, la mia curatrice di riferimento per tutto ciò che riguarda l'arte libica, me l'ha presentata, l'impressione è stata che Marwa Benhalim fosse una di quelle menti geniali, capace di sintetizzare in una singola opera artistica una serie di riflessioni elaborate e vissute sulla propria pelle. Un'altra di queste creatività brillanti è Tewa Barnosa, anche lei libica e ventenne. La Tewa che a diciassette anni aveva già fondato uno spazio artistico indipendente a Tripoli, e a diciotto l'ha dovuto

Methods of Attaining Good Laughter. Drill, routine, military courtesy, attention to details, and invariable admonition or punishment of all derelictions of duty, are the worst methods of attaining good laughter—they are the least effective means to that end. Yet their existence, as aspects of domination and control, is needed in cultivating one's innate undisciplined nature. The forces behind attaining good laughter have no rules.



chiudere perché minacciata da gruppi armati. Però a diciannove l'ha riaperto, e alla prima occasione è partita per Berlino, per continuare a fare arte politica senza essere minacciata costantemente, ma continuando a seguire *WaraQ* – questo il nome dello spazio – a distanza, e continuando ad animare la conversazione sull'arte contemporanea a Tripoli.

La ragione per cui mi sto dilungando su Tewa Barnosa e Najlaa Elageli in un pezzo dedicato a Marwa Benhalim è perché le due hanno curato un'importante mostra, terminata a luglio, all'Africa Centre di Londra, dal titolo *Totalitarian Props*, in cui appare un'opera proprio di Marwa. Con questa mostra le due curatrici, appartenenti a due

generazioni diverse, hanno riflettuto sui totalitarismi in Nord Africa, a partire appunto dalla Libia.

L'opera di Marwa era un rifacimento – una riattualizzazione, potremmo dire – di uno dei suoi primi lavori, chiamato *Manual of Political Laughter*. Si tratta di un manuale, un libretto realizzato sul modello di quello delle esercitazioni militari americane, che spiega la corretta maniera di ridere. «In nuce c'è questo atteggiamento tipicamente egiziano del fare ironia, del ridere anche delle circostanze più avverse, degli scenari più desolanti». In questo libretto/opera l'artista immagina che un gesto così spontaneo e allo stesso tempo così sovversivo possa venire irreggimentato da un manuale

di istruzioni di stampo militaresco. «Per quest'ultima edizione di *Totalitarian Props* mi sono avvalsa della mia nuova casa editrice. Volevo creare un'edizione indipendente e libera, con l'idea di farla girare sottobanco», spiega Marwa, che è anche la fondatrice del Cairo Art Book Fest, che quest'anno avrà luogo a dicembre. Non stupisce quindi che il formato libro le sia affine, e che il linguaggio e la carta stampata siano un leitmotiv in tutta la sua pratica artistica.

Non paga di creare opere che agiscono su una varietà di livelli, fondare piattaforme culinarie online e organizzare festival, Marwa Benhalim conduce anche un'attività parallela come curatrice. Queste attività non sono affatto disgiunte l'una dall'altra; sono infatti legate tutte da un filo conduttore, ovvero la necessità di comprendere la propria realtà: «Sarà perché i miei genitori sono libici di Bengasi e hanno dovuto lasciare il paese quando è subentrato Gheddafi, trasferendosi in Egitto. Per quanto mi riguarda, sebbene sia nata al Cairo, non mi sento completamente egiziana. Sento mia l'esperienza della diaspora, e negli anni ho mantenuto un forte legame con la Libia. Il mio continuo appoggiarmi a testi e saggi, il mio costante cercare di costruirmi una struttura teorica come riferimento, è da sempre corrisposto alla necessità di comprendere la mia realtà, e dove mi colloco a livello identitario».

In quella calda stanzetta ateniese, Marwa si guarda per un attimo attorno. A proposito di essere spiantati: artisti, residenze, curatele; nel suo caso, lo sradicamento è diventato uno stile di vita. Combattere o abbracciare il proprio destino, come se lo si fosse scelto, e Marwa l'ha scelto. La ragione per cui è nella capitale greca è per

inaugurare una mostra, e per il vernissage cucinerà per tutti.

Marwa mi vuole parlare di un'altra sua opera, dove politica e cibo sono strettamente legati. Si tratta di *The Devil's Recipe*, un ologramma di vari frutti e cibarie rotanti che marciscono. La decomposizione è accelerata, e l'immagine è in dialogo con una voce che mischia arabo, inglese e spagnolo, e fa discorsi assai balzani. Cos'è, ad esempio, questo battersi per il diritto di fare colazione?

Mi faccio spiegare da Marwa: «Quest'opera è nata in collaborazione con l'artista venezuelana Andrea Nones-Kobiakov durante una residency. Avevamo in mente di confrontare le politiche dei nostri paesi nati, e un punto d'unione che abbiamo trovato è stato, curiosamente, quello dei discorsi che sia Muhammar Gaddafi sia Hugo Chavez hanno portato alle Nazioni Unite».

È proprio nell'utilizzo della retorica e della linguistica che Marwa Benhalim trova grande ispirazione per i propri lavori. Infatti a questa osservazione iniziale sui discorsi politici, si è associata una sua ricerca personale sui proverbi e i modi di dire che usano frutta e verdure come metafore, come quando, per indicare un evento raro, si utilizza il nome di una pesca che matura solo in un particolare periodo dell'anno.

Marwa Benhalim ha raccolto tutte queste espressioni e ha modificato i discorsi di Gheddafi e Chavez, inserendo nomi di frutta ed espressioni idiomatiche di questo genere all'interno di ragionamenti politici altisonanti, con un effetto comico e altamente satirico. Tutto ciò, come accompagnamento uditivo ai summenzionati ologrammi dei frutti rotanti.

E arriviamo alla festa. La sua ricerca



più recente riguarda le tradizioni culinarie della Libia. Per l'artista, è un modo di riavvicinarsi alle proprie radici, oltre che una prosecuzione della sua indagine sulle feste e celebrazioni libiche, che cominciò con la sua tesi di laurea sui matrimoni in Libia.

«La Libia è divisa in due, da una parte, verso oriente, ci sono campi di riso, dall'altra, verso occidente, viene coltivato il grano con cui si fa il couscous. Le tradizioni culinarie si articolano attorno a queste coltivazioni; il riso viene dall'Asia attraversando l'Egitto, il couscous invece si richiama alle tradizioni del Marocco e della Tunisia. È una divisione molto netta tra queste due usanze, e deriva dal fatto che il paese è solcato da un deserto che fermava la strada del commercio. Lo trovo proprio affascinante».

In questa sua ricerca Marwa sta incontrando una serie di donne, imparando a cucinare con loro e al tempo stesso chiedendo loro di condividere storie, con l'idea di rintracciare i cambiamenti nella cucina locale nel corso degli anni. L'artista si è resa conto della necessità di raccogliere queste

tradizioni in prima persona, poiché non ha incontrato una grande quantità di letteratura sull'argomento. «Ho conosciuto una donna che cucina a matrimoni dove ci sono più di cinquecento persone», mi racconta. «Ha cucinato per la nascita di bambini, un evento che in Libia si festeggia a volte per una settimana intera. E ha cucinato per le grandi feste di diploma e di laurea, alle scuole superiori o all'università. E poi ha cucinato ai funerali».

Marwa mi spiega infatti che un banchetto non viene allestito solamente in occasione di eventi lieti, ma anche in altri tipi di riti di passaggio. L'elemento centrale è infatti quello dello stare insieme come comunità, come una famiglia, e attraversare insieme fasi della vita che nella società occidentale viviamo in maniera sempre più individuale, isolata. Per i funerali, prosegue Marwa, ci sono banchetti che durano dai tre ai cinque giorni, ed è il cibo stesso a connotare il passare del tempo, e le diverse fasi emotive del lutto e della sua elaborazione: «Ogni giorno prevede almeno un pasto. Si

comincia da cibi dal colore rossastro, con molto pomodoro e salse, e si finisce con cibi chiari e meno saporiti, dove abbondano riso e carni bianche. L'atto stesso del mangiare agisce come un modo di rielaborare il dolore della perdita; si ingerisce il cibo, e poi lo si rilascia».

Marwa racconta che l'idea di rielaborazione del lutto attraverso il cibo è particolarmente importante per un paese come la Libia, che vive e ha vissuto negli ultimi dieci anni una storia estremamente dolorosa. «In questo senso, i momenti di raccoglimento collettivo sono particolarmente importanti. Questa è la ragione per cui ho deciso di chiamare questo progetto *Meals of Celebration and Meals of Death*. Perché anche un funerale non è solo un funerale, è un vero e proprio rituale collettivo».

Per Marwa questa ricerca, che si svilupperà e verrà presentata l'anno prossimo come un libro di cucina e un documentario, è anche legata anche a un dato emotivo personale: «Mia nonna è deceduta all'inizio dell'anno. È stato un momento molto difficile, ma allo stesso tempo il suo funerale è stato molto bello. C'erano persone care che andavano e venivano dalla nostra casa, abbiamo servito a tutti tè e biscotti. Abbiamo mangiato assieme, e il pranzo si è svolto in maniera cadenzata. Tutto questo mi ha dato la sensazione di ricevere un abbraccio dalla comunità intera, e allo stesso tempo di restituirle nutrimento. In questo scambio, il dolore è stato lenito. Non c'era più solo il vuoto della perdita, ma una sorta di pienezza, di vita» ◉

Va detto che tutta la pratica artistica di Marwa Benhalim ruota attorno a una tavola imbandita. Il cibo è una metafora e un mezzo per rappresentare momenti di comunione, dello stare insieme e del festeggiare

Naima Morelli è una scrittrice e giornalista specializzata in arte contemporanea dell'Asia-Pacifico e della regione MENA. Ha scritto per *Financial Times*, *Al-Jazeera*, *The Art Newspaper*, *ArtAsiaPacific*, *Internazionale* e il *manifesto*; collabora regolarmente con *Plural Art Mag*, *Middle East Monitor* e *Middle East Eye*, oltre a scrivere testi curatoriali per gallerie. È autrice di tre libri sull'arte contemporanea del sud-est asiatico. Un'altra versione della sua intervista a Marwa Benhalim è stata pubblicata nell'agosto 2023 su *The New Arab*.