Il cibo e il suo rimosso geografico

Andrea Borghini

Il cibo etnico in Italia è in ascesa, dentro e fuori le mura di casa. Da un lato, la passione per i viaggi accresce la fortuna di chi vende pietanze esotiche; dall'altro, la recente immigrazione sta riconfigurando le abitudini culinarie domestiche. Non si tratta solo di un patrimonio di informazioni straordinario. È una modalità di integrazione spicciola, ricorrente ed efficace, importante in un momento in cui lo scambio tra cittadini, anche e soprattutto su fatti quotidiani, si fa sempre più complesso. Per sfruttarla, basterebbe qualche piccolo esercizio. Eccone uno che potrete facilmente replicare.

Poche sere fa sedevo faccia a faccia con un'amica in un *diner* nell'Upper West Side di Manhattan. Non ci vedevamo da tempo e avevamo deciso di provare un nuovo locale. Specialità della casa: hamburger. Mentre ne gustavamo uno a testa, Bridget mi ha chiesto di cosa stavo scrivendo. «Quali luoghi ti ricorda questo hamburger?», le ho domandato. Mi ha raccontato della cucina dove, dopo essere emigrata dall'Inghilterra a New York all'inizio degli Anni Sessanta, la mamma preparava carne macinata per cena; e poi del *White Castle*, all'incrocio tra Seventh e Greenwhich Avenue: il posto degli hamburger a notte fonda, nei primi anni in cui non viveva più coi suoi. Per parte mia le ho parlato del tinello della casa dove sono cresciuto e del rapporto con *Fairway*, un noto supermercato di New York.

Difficile sovrastimare la quantità di informazioni contenuta in quel che mangiamo. Nel groviglio di significati che il cibo trasmette, avete mai provato a ritrovarci gli spazi delle vite vostre e altrui? Faccio questo gioco da anni: in aereo, in treno, al supermercato, a una cena tra amici o di lavoro. È divertente, imprevedibile e gratuito. Basta chiedere. Anche a se stessi. L'esercizio, poi, si fa più intrigante quando abbiamo a che fare con cibi che ci portano lontano dalle nostre abitudini, dagli spazi familiari. Qualche sera prima della cena con Bridget, il mio compagno di casa versò acqua calda in un bicchiere; tirò fuori un barattolo di latte in polvere, ne sciolse qualche cucchiaio; dette qualche sorso e mi guardò: «Lo so, è di pessima qualità. Ma mi riporta al cortile di casa, a Baghdad». Gli chiesi del cortile. Poi gli raccontai dei succhi alla pera Yoga in bottiglietta, che ogni tanto compro al supermercato per viaggiare verso il giardino dove giocavo in Italia.

Eppure, poche volte pensiamo a come e quanto lo spazio abbia un ruolo chiave nel connetterci a un cibo e a chi ci circonda. Anzi (e forse non casualmente) finiamo per fare l'opposto: rifiutandoci di entrare negli spazi evocati dal cibo di una persona, ci distanziamo da questa. Nell'ultimo anno, quasi ogni volta che ho preso il treno in Italia ho assistito a una lite; il cibo era il pretesto più comune. «Ma non si vergogna a mangiare nello scompartimento di un treno! Vada fuori nel corridoio!», esclamò un signore dall'accento emiliano a una ragazza africana sull'ultimo Intercity su cui ho viaggiato. Stando a una statistica dell'Associazione nazionaleuropea degli amministratori d'immobili, dicembre 2008, il 27% delle liti condominiali di quell'anno riguardava il cibo. Ma non in generale, bensì quello etnico: la soglia di tolleranza all'odore di curry sembra molto più bassa di quella al soffritto. In buona sostanza, siamo di fronte a un problema di diversità, non di semplice gusto. Come ci rifiutiamo di scambiare due parole con una persona sulla base del colore della pelle o di altri tratti somatici, così ci rifiutiamo di tollerare una cucina diversa dalla nostra, di entrare nei significati evocati, per esempio nei suoi spazi.

Sennonché – e qui la questione si fa interessante – ci piace andare al ristorante indiano con gli amici, oppure mangiamo un falafel al posto della pizza, o un kebab invece di un hamburger. Perché? Vogliamo forse viaggiare senza viaggiare? Oppure evitare di apparire poco mondani di fronte ai nostri amici? Sta di fatto che spesso lo facciamo come avessimo un velo sugli occhi. Lo stesso di cui parlava Charles Du Bois in *The Souls of Black Folk* a proposito del rapporto tra bianchi e neri nell'America di inizio Novecento. Sì, c'è interazione; ma non ci vediamo. Non entriamo negli spazi dell'altro.

Il cibo ha un impatto decisivo sul nostro agire quotidiano. Talvolta, questo viene illustrato per mezzo di una spiegazione scientifica circa l'interazione cibo-corpo, concepiti in quanto oggetti naturali. Si può essere analfabeti e muoversi in un supermercato con l'atteggiamento calcolatore di un nutrizionista. Ma poi sappiamo tutti, almeno implicitamente, che solo una piccola parte degli stati emotivi suscitati dal cibo può essere adeguatamente spiegata facendo ricorso alla scienza. Oltre a essere un piacere, il cibo ci connette saldamente con altre persone, con il passato, con luoghi nostri o altrui. Per chi torna da un lungo periodo fuori casa, la prima domanda è: «Cosa vuoi mangiare?».

Il metabolismo spiega solo in minima parte l'impatto che il cibo ha sulle nostre vite. Per il resto occorre prestare attenzione ai significati che trasmette. Quando mangiate un kebab i luoghi a cui lo associate si riflettono sul modo in cui lo pensate, che ne siate consapevoli o no. Si tratta, in ogni caso, di significati sommersi, non necessariamente elencabili nella loro interezza o specificabili. E per recuperarli, dobbiamo sederci a un tavolo, da soli o in compagnia, e riflettere, scambiarci memorie e impressioni. Così ci accorgeremo che, di volta in volta, lo spazio di un cibo viene identificato con uno o più tipi di luoghi. Un luogo specifico: il Chianti, dal vino prodotto in quella zona; Parma, dal prosciutto; Tropea, dalla cipolla; Sardegna, dal pecorino. Un luogo generico: ketchup per Stati Uniti, falafel per Medio-Oriente, pasta per Italia, sushi per Giappone. Un tipo di ambiente geologico: cibo di mare, montagna, campagna, città. Un tipo di clima: cibo tropicale, glaciale, mediterraneo. Un tipo di ambiente umano: cibo da strada, da ristorante, casereccio. Ci accorgeremo, inoltre, che le modalità attraverso cui un cibo viene a significare un certo luogo possono variare. Potrebbe essere una pubblicità, un'etichetta, una persona, un'occasione particolare. Ci saranno luoghi che quasi tutti assoceranno a un prodotto; altri che solo voi sarete in grado di rintracciare. Addirittura, in certi casi, si arriverà a identificare un posto con un cibo: dove mangiai quel favoloso panino al prosciutto, la città dei confetti, e così via.

Recuperare i significati sommersi del cibo è un modo spicciolo e potenzialmente efficace per facilitare la mutua comprensione e l'integrazione in una società civile; nonché per fare un passo verso quella conoscenza di se stessi che sta all'orizzonte dell'agire umano. Quando vi trovate a mangiare con una persona che non conoscete, chiedetele quali spazi associa a quei cibi, e raccontatele dei vostri. Potreste imparare qualcosa. Magari anche su di voi.

Emilio Isgrò, *L'Orestea di Gibellina*, 1983-1985
Francesca Benedetti con il Coro delle Monache
Ruderi di Gibellina
Courtesy Archivio Emilio Isgrò