

Il cotto, il crudo e il vivo nel Mediterraneo: una introduzione

Antonio Luigi Palmisano

Cooked, raw and live in the Mediterranean: an introduction

Abstract

The article critically analyses the alleged exclusivity of the “obsession with food” attributed by some authors to the Mediterranean area, showing rather the universality of this “obsession”. The author then addresses the close and inseparable relationship between food and identity – ethnic, social group (class or class), lineage, family, etc. -, at the same time going into a re-examination of the initiatory dimension of food – up to the connection with extra-social and transcendental dimensions - and of the correlated identity “food hunger = symbols hunger”, therefore on being fed and eating, dimensions present within the processes of socialization. On the basis of direct and lasting ethnographic experiences in the Horn of Africa, Central Asia and the Caribbean, as well as ethnographic and auto-ethnographic activities in the Mediterranean, the Author opens up to reflections on the so-called “cooked-raw-rotten” culinary triangle, that is, on the definition of the complementary “cooked-raw-live” triangle, well recognizable at least in Mediterranean societies.

Keywords: raw food, fresh meat, cannibalism, symbols, culinary triangle

Il cibo come “ossessione”, identità e iniziazione

Il tema che intendo qui affrontare è trattato solo marginalmente in letteratura. In particolare, il tema del crudo e del vivo – nello specifico, prodotti del mare - nella dieta e nella cucina del Mediterraneo è pressoché ignorato dall’antropologia sociale.

Partiamo da una definizione che di noi Mediterranei hanno dato alcuni studiosi anglosassoni: “Il Mediterraneo è dominato dall’idea del cibo, intellettualmente ed emozionalmente”. Cosa può allora rappresentare il cibo per i Mediterranei? Una ossessione, un pensiero fisso, un qualcosa di cui parlare, appropriatamente, in qualunque luogo, in qualunque tempo e con chiunque?

Il cibo è forse un'affermazione e un'estensione del corpo. Questo aumentare del corpo è un espandersi fisicamente – dunque socio-psicologicamente - nel mondo? E questo diminuire di peso equivale ad un ritirarsi, un ritrarsi nei propri confini fisici – dunque socio-psicologicamente -, sottraendosi al mondo? Oggi abbiamo l'obesità in crescita come pure l'anoressia in aumento, e con esse ci ritroviamo a doverci confrontare, pur nell'opulenza quantitativa e qualitativa delle nostre società occidentali.

In effetti, se pur ci limitiamo all'osservazione della sola Italia, vi sono numerosi termini e verbi collegati al mangiare nella nostra cultura, transitivi e intransitivi: cibare, nutrire; leccare, mordere, addentare, masticare, deglutire, ingoiare; ingurgitare, ingollare, ingozzare, strafogare, divorare, gozzovigliare, spiluccare ecc.

Tuttavia, visto che noi saremmo – in quanto Mediterranei *par excellence*, se non altro per aver coniato il termine - le persone dominate psicologicamente ed emozionalmente dal cibo, viene da chiedersi che cosa accada all'“Altro”. È conseguente quindi rivolgersi all'etnografia, in particolare a esperienze di ricerca sul terreno effettuate in prima persona (Palmisano 1989, 2007, 2008).

Una serie di brevi quanto essenziali riferimenti alle etnografie vissute offre occasione di riflessioni su 1. la possibile universalità della “ossessione per il cibo” – al di là delle supposizioni di esclusività per essa, attribuita a una presunta conforme area geografico-culturale -, 2. la stretta e inscindibile relazione fra cibo e identità – etnica, di gruppo sociale (ceto o classe), di lignaggio, di famiglia ecc. -, 3. la dimensione iniziatica del cibo – fino all'eventuale raccordo con dimensioni extra-sociali e trascendenti -, dunque sull'essere nutrito e il nutrirsi, dimensione caratterizzante l'interiorità dei processi di socializzazione, concludendo con 4. l'apertura a riflessioni sul cosiddetto triangolo culinario “cotto-crudo-putrido”, ovvero sulla definizione del complementare triangolo “cotto-crudo-vivo”, ben riconoscibile quantomeno in società del Mediterraneo.

I Lotuho, una società a lignaggi segmentari dell'estremo sud ovest del Sudan, hanno un articolato vocabolario per indicare l'atto del mangiare. Questo è quanto viene poi a essere riportato nel *corpus* mitico, e per negativo, in particolare nelle narrazioni riguardanti personaggi straordinari, i *labolorok*, termine tradotto con “giganti”. Il loro comportamento trasmette e tradisce qualcosa di primitivo, beluino: una primitività che esplose proprio nel modo di mangiare (cfr. Palmisano 1989, pp. 153-174). Un modo così rozzo da scontrarsi brutalmente con quel codice lotuho delle buone maniere a tavola su cui ha avuto modo di dilungarsi Carlo Muratori (1936, vol. II:108-112). Per sottolineare la cerimonialità e anche la ritualità che esprime il mangiare insieme agli altri membri di una stessa comunità, e che i giganti non prendono in considerazione, basta far riferimento a quanto Muratori ha riportato a proposito del cibo e delle connesse azioni presso i Lotuho:

«Per indicare l'atto del mangiare, i Lotuho hanno una varietà di verbi che ha del prodigioso; secondo la varia qualità dei cibi e il modo di mangiare hanno un verbo proprio». (Muratori 1936, vol. II:108-112)

Muratori fa seguire una lista di oltre 40 verbi in proposito, aggiungendo che tale lista è del tutto approssimativa: *norik*, “astenersi dal mangiare”; *ininida*, “rifiutarsi di mangiare”; *iyarrata*, “digiunare”; *niyo*, “mangiare”; *nya*, “nutrirsi”; *inaru*, “essere ingordo, mangiare in fretta”; *ixixidak*, “mangiare a crepelle”; *ituro*, “satollarsi”; *xure*, “rimpinzarsi”; *ibyasak*, “mangiare adagio per riuscire a mangiare di più”; *ittaninok*, “mangiare la polenta che è stata nascosta per poterla mangiare dopo”; *nyallaba*, “mangiare dentro il recinto di casa”; *sasarwa*, “mangiare in fretta, sbrigarsi nel mangiare”; *soyo*, “mangiare subito, senza attendere gli altri”; *lok*, “cominciare a mangiare”; *dyama*, “mettere in bocca (relativamente a cibo non solido)”; *lum*, “mettere in bocca (relativamente a cibo solido)”; *nyaxala*, “masticare”; *imisa*, “biasciare (per esempio, gambi di durra)”; *dilo*, “inghiottire”; *donyo*, “inghiottire qualcosa tenendola in bocca, e inghiottendo contemporaneamente la saliva (per esempio, un confetto)”; *ippusa*, “inghiottire senza masticare”; *irubak*, “mangiare a bocca piena con le gote già gonfie di cibo”; *waju*, “mangiare prendendo via tutta la carne e lasciando nella pentola solo il brodo”; *niyonerobok*, “masticare con una parte e poi con l'altra parte dell'arcata dentaria”; *rwomo*, “mangiare con companatico di carne”; *iduto*, “mangiare intingendo la polenta nell'atingolo”; *luta*, “mangiare termiti o cavallette”; *nuyya*, “mangiare verdure cotte”, *nur*, “mangiare cibi allo stato farinoso (per esempio, zucchero, farina di *nolometi*, una varietà di durra dolce ecc.)”; *xonya*, “mangiare carne”; *xomo*, “mangiare cibo duro e secco, da rompere con i denti (per esempio, arachidi, granturco, durra cruda ecc.)”; *nina*, “mangiare, masticando fra i denti durra non ancora secca, ma tenera”; *xot*, “rosicchiare strappando coi denti la carne rimasta attaccata all'osso”; *lono*, “mangiare polenta senza companatico”; *tilyenuno*, “mangiare a sbafo, dopo essersi seduti senza essere invitati”; *iwwoso*, “mangiare la polenta liquida, senza bisogno di masticarla”; *imusak*, “gettarsi in bocca direttamente la durra non ancora matura, sgranata lì per lì, con le mani”¹. (Muratori 1937-1938, Vol. II, p. 108 e seguenti)

I Gurage del sud ovest dell'Etiopia rappresentano un gruppo etnico di particolare interesse per la specifica concezione di territorializzazione dello spazio all'interno del complesso contesto storico, geografico e politico del Corno d'Africa. Come gli Oromo, gli Afar, i Somali e gli Hamar, i Guraghe strutturano la propria società in modo segmentario, dunque sfruttando le dinamiche di fissione e di fusione

¹ Per quanto riguarda la trascrizione dei termini, non si è fatta qui alcuna distinzione fra suoni stretti, medi e larghi nelle vocali né si è connotata la sincope glottica quando presente; neppure per le consonanti sono state rese le specifiche corrette pronunce, non distinguendo per esempio fra dentali e alveolari o fra alveolari e velari e gutturali: una sola consonante di specifica pronuncia è stata qui considerata rendendola con il segno “x”, a indicare una fricativa velare (cfr. Muratori 1938, pp. 3-18).

dei lignaggi, senza costituire istanze centrali; ma a differenza di quanto accaduto per questi, il pastoralismo e la transumanza al seguito delle mandrie non rappresentano un ideale di vita al quale rinunciare solo se il proprio mondo venisse a essere distrutto fisicamente. Come gli Amhara e i Tigrini – due convincenti esempi di società centralizzate –, invece, i Guraghe hanno orientato e strutturato la propria società basandosi sul modo agricolo di produzione, anche se non caratterizzato dall'aratro trainato da buoi o da trattori. Con queste ultime società condividono l'appartenenza al gruppo linguistico semitico; ma, a differenza loro, non hanno voluto rappresentare la propria unità attraverso un'istanza centrale, un'istanza cui fosse legittimamente delegato il monopolio delle sanzioni sul comportamento sociale delle singole persone. Insieme alle società del primo gruppo, quindi, i Guraghe condividono una storia di confrontazioni politiche, spesso militari, che vertono sulla difesa di un territorio, diverso dagli altri, ai propri occhi, e percepito come in loro possesso da tempi immemorabili.

Il modo guraghe di marcare questo spazio e di definirlo in contrapposizione allo spazio delle società centralizzate si è espresso nella coltivazione di una pianta molto particolare: l'ensete. È in questo rapporto fra struttura segmentaria dei lignaggi e coltivazione dell'ensete che si costituisce la specificità della società guraghe, la sua identità:

«Un buon Guraghe coltiva l'ensete, alleva il bestiame, ha cura degli alberi da costruzione e da legna, mangia a colazione (*qurs*) grano, orzo, fagioli ecc. e si preoccupa di coltivare le cipolle!».

Questa era stata la dichiarazione pubblica di un noto personaggio guraghe, applaudito caldamente durante una seguitissima sessione dello *jeyoka* – organo politico e giuridico che esercita profonda influenza nella vita di tutti i Guraghe - alla quale partecipavo. (Cfr. Palmisano 2008, p. 36 e s.)

Già! “Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei...” Nutrirsi di grano, orzo e fagioli a colazione, e soprattutto di ensete a pranzo, merenda e cena, e di carne cruda tutte le volte che questo è reso possibile dalla disponibilità materiale e dai calendari rituali, contribuisce fortemente alla rappresentazione emica dell'identità in prospettiva guraghe.

L'ensete, *aset* per i Guraghe, è dunque la pianta che più di ogni altra ha contribuito alla rappresentazione e all'autorappresentazione della società guraghe. Il suo nome scientifico è *Ensete ventricosum* (*Ensete edule*), della famiglia delle Musaceae. È conosciuto in italiano come *falsa banana*; in inglese: *wild banana*; in amharico: *enset*, *guna-guna*, *koba*; in hadiya: *wesa*; in kaffa: *kocho*; in kambata: *wese*; in oromo: *koba*, *weke*, *wese*; in wollaita: *uta*, *yecha*. E come il banano comune, la *Musa sapientum*, questa pianta polposa è un'erba gigante.

La trasformazione dell'ensete in *wusa* (in amharico, *koccho*), che diviene poi il principale e più amato cibo, viene realizzata fra il mese di *edar*, circa settembre, e il

mese di *terer*, circa novembre. È in questo periodo che può partire il davvero complesso processo di fermentazione controllata che porta a ottenere il *wusa* migliore, mentre subito dopo iniziano i grandi lavori di trapianto e messa a dimora delle giovani piantine di ensete. Ai fini alimentari, la parte principale della pianta è il *gupa*, il cosiddetto “falso gambo”. Il *gupa* comprende: *kasra*, il corpo; *erchye*, la foglia carnosa ai lati del *gupa*; *gupuwe*, la parte interna dello *erchye*; *inqekina*, la parte bianca e morbida, il cuore della pianta dell’ensete, la “madre” appunto. La maggior quantità di *wusa* proviene dalla lavorazione del *kasra*, così come pure la maggior quantità di fibre ottimamente impiegate nella fabbricazione di corde e contenitori. Le donne raschiano il falso gambo e schiacciano questa materia tratta dal *kasra*, ottenendo una pasta che viene chiamata *kisara*, da sottoporre poi al processo di fermentazione. Il *wusa*, l’alimento principale dei Guraghe, è la mistura di *kisara* e *bulla* – pasta, *wahta*, del *kasra* alla quale è stato sottratto ogni liquido - che è stata cotta, pronta per essere mangiata. A secondo del grado di maturazione raggiunto durante il processo di fermentazione controllata, si distinguono diverse qualità di *wusa*: la migliore è il *tequirea*, di elevatissima qualità, tanto per le sue proprietà organolettiche come per la sua composizione chimica e nutrizionale. Con estrema cura, il *tequirea* viene conservato a lungo sottoterra per portare perfettamente a termine un processo di fermentazione che dura da un minimo di 3-5 anni fino anche a 30 e più anni. È stoccato in un posto segreto, conosciuto solo dalla padrona di casa e dal consorte, dopo essere stato ricoperto di erba e di piante. Evidentemente, è un cibo molto ricercato per la sua rarità e per il suo prelibato sapore, da tutti ambito. Non è facilmente reperibile sul mercato ed è di solito oggetto di dono fra parenti. Il padre e la madre sono i principali destinatari di questo genere di doni così come pure gli ospiti illustri, in occasione di funerali, matrimoni e altre grandi cerimonie religiose. Generalmente, a tavola si consuma lo *amtarye*, di qualità molto buona, ottenuto dal *kisara* e dal *burama* – prodotto finale della lavorazione per schiacciatura e spremitura della radice dell’ensete - cui è stato aggiunto il *gwoka*, che è la radice spezzettata, preparata lasciandola in sito per oltre un mese dopo essere stata bucata in più parti con un coltellaccio; oppure ci si nutre di *tikwot*, di qualità buona, che non è altro che un *wahta* non ancora perfettamente maturo, sottoposto a un periodo minimo di stoccaggio; o, ancora, di *anfurye*, di qualità mediocre, la cui pasta è stata tratta da parti edibilmente meno nobili dell’ensete.

Oltre al grado di maturazione, a determinare la qualità del *wusa* concorrono ovviamente le tecniche di coltivazione e le caratteristiche pedoclimatiche che, comunque, in tutta la Regione Guraghe sono ottimali, in particolare fra le Sabat Beyt.

Il piatto però più amato e desiderato è il *ketfo*, carne cruda trita – prevalentemente di manzo -, mescolata con burro chiarificato e altre spezie. È considerato un raffinato e sostanzioso cibo, presentato immancabilmente come piatto di riguardo nelle feste. Lo si consuma con grande appetito, e possibilmente in quantità considerevoli, posto sopra al *talas*, foglia di ensete arrostita, portandolo alla propria bocca o, con altrettanta gioia, alla bocca di parenti e amici per mezzo di un cucchiaino

in corno d'animale, dal manico sottile e lungo – solitamente intorno a 20-25 cm. -, chiamato *ankefa*, specificamente ideato per degustare il *ketfo*. Certamente, il luogo preferito per il consumo del *ketfo* sono la casa o le *ketfo beyt*, luoghi specializzati nella sua esclusiva preparazione, e non i comuni ristoranti dove vengono servite altre pietanze. Un piatto alternativo, sempre a base di carne cruda, è il *wolando*, con carne di manzo preferibilmente tagliata in pezzetti più grossi, mescolata con pochissimo burro.

Se la carne rappresenta il piatto preferito e la carne cruda è la delizia della gastronomia guraghe, il *nec plus ultra* è dato dalla carne cruda che mantiene il calore dell'animale appena ucciso: la dimostrazione dell'abilità di una padrona di casa e della sua volontà di onorare l'ospite si manifestano nella capacità di lavorare le carni dell'animale macellato, ovvero di tritarle in punta di coltello, con una tale rapidità e perizia da mantenere il calore corporeo dell'animale vivo, quasi da lasciare il tremito dell'agonia in ogni fibra della carne impiattata.

I Pashtun dell'Afghanistan e Pakistan, la più estesa società a lignaggi segmentari del mondo, offrono esempi di gastronomia interessanti per la prevalenza del cotto, ovvero della lavorazione ad oltranza delle pietanze proposte. Perfino il “semplice” burro è rigorosamente chiarificato, ed è prodotto dopo numerose ore di bollitura, operazione decisamente rischiosa – gestita dalle sole donne -, dato il suo alto livello di infiammabilità. La gastronomia dei Pashtun è variata e al contempo essenziale pur nella complessa elaborazione: per esempio, zuppe di cartilagini e ossa di vitello o manzo, risultato finale di lunghe cotture, senza aromi o spezie di alcun genere, vengono servite fumanti a colazione e consumate bevendo tè caldissimo. La cucina conta di una ricca varietà di prodotti agricoli e ortofrutticoli, anche se la preferenza viene data alle carni, prodotti della beneamata pastorizia, mai consumate crude. Il *qala* è al centro delle attività di produzione alimentare. Il *qala* è l'incarnazione architettonica dell'identità del gruppo locale e di discendenza; è un insediamento a pianta quadrata o rettangolare, contornato da alte e robuste mura in argilla con torrette di guardia. La sua dimensione – da poche centinaia di metri quadrati a uno o più ettari di superficie - varia in rapporto alle condizioni economiche del *qworaneh*, il lignaggio patrilineare; mentre i gruppi di discendenza più estesi, che sono formati sulla base dei precedenti, si chiamano *kheil*, clan, e tribù, *qaum*. La forma del *qala*, con le mura alte e robuste che racchiudono un giardino-orto ben coltivato, e con le torri o torrette agli angoli, permette una valida difesa da attacchi esterni, resistendo perfino a colpi di lanciagranate. La lunghezza delle mura perimetrali, il numero delle stanze interne, la fattura del pozzo o dei pozzi, sono proporzionali al benessere degli abitanti. Più volte, ospite di potenti *qworaneh* di *kheil* ai confini orientali dell'Afghanistan, ho avuto modo di assaporare la “cucina di famiglia”. Insieme ad antipasti come burro chiarificato servito insieme a miele e mandorle tostate, venivano consumati piatti classici come il cosiddetto *kabuli pilau*, riso con agnello, carote, uvetta passa ecc., piatti per così dire “sostanziosi” e di

diffusione nazionale; ma il piatto forte, presentato con orgoglio, emblema di una società frugale e “virile”, era lo stracotto di pelle affumicata di pecora: intorno al consumo di questo piatto nascevano conversazioni e gioiosi o tragici racconti, espressione di una autocompiaciuta unicità e potenza sociale e politica.

La fame di carne e la fame di simboli

Nelle società non-occidentali, oltre che dall’idea di *consumare* il cibo si è dominati anche dall’idea di *produrre* e soprattutto di *distribuire* cibo (che l’Africa sia così carente di cibo proprio perché si occupa di distribuire cibo più che di produrlo?), quasi si trattasse di produrre, distribuire e redistribuire e consumare benessere, felicità, pace sociale.

Ma nelle società occidentali, diverse da quella mediterranea e da quella africana, non ritroviamo forse questa stessa “ossessione”, quantomeno simbolica, per il cibo? Da cosa sarebbero dominati, per esempio, i cittadini di oggi nell’opulenta America del Nord? Non sono forse dominati dall’idea di produrre cibo, consumarlo e forse ancor più del distribuirlo e controllarlo? Non hanno forse problemi di obesità e anoressia maggiori, almeno ancora per oggi, di quelli che incontriamo nelle società mediterranee e in Africa, Asia o Oceania? Non c’è questa continua ricerca, ossessiva forse, di una estensione o riduzione del corpo, condotta o indotta e subita?

Che i Mediterranei siano dunque condizionati intellettualmente ed emozionalmente dall’idea del cibo è indiscutibile, ma è anche vero che gli “Altri” lo sono allo stesso modo, come mostrato dalla ricchezza di terminologia riguardo al cibo o dalla complessità e durata dei processi di trasformazione di un’erba gigante – o altra risorsa - in nutrimento a fronte della semplicità alternativa di assunzione di un alimento crudo o quasi *in vivo*. La questione da porsi riguarda piuttosto se questa ossessione concerne più la produzione o la distribuzione/redistribuzione o il consumo. E non è un caso che di cibo, in prospettiva antropologica, si siano occupati molti studiosi statunitensi, a lungo e più di quanto se ne siano occupati i nostri studiosi. Eppure, al contempo, è curioso ed interessante, prima ancora che sciovinisticamente gratificante, osservare che il 33% degli americani del Nord dichiarino di preferire i ristoranti italiani a tutti gli altri presenti nel paese.

Marvin Harris, noto antropologo esponente del materialismo culturale, una scuola del tutto statunitense di antropologia culturale, nel delineare la sua *antropologia del cibo* parte dall’analisi della “fame di carne”, un tema che noi Mediterranei conosciamo relativamente poco ma che è ben presente in Africa e in America. È infatti in molte regioni d’Africa e d’America che la festa si identifica con il consumo di carne, in tutti i gusti e in tutte le sue varianti culinarie: cotta, affumicata, disseccata e perfino putrida o cruda. Harris ha condotto uno studio sul consumo di carne in tutto il mondo. Ha trattato il tema della fame di insetti: artropodi, aracnidi ecc. discutendo poi della fame di gatti e cani. E, infine, si è occupato della

forma più esasperata – a suo parere - della fame di proteine, ovvero del consumo di carne umana: il cannibalismo. Questo è praticato ancora oggi, e non solo nelle zone interne della Guinea. A questo proposito, lungi dal considerare il cannibalismo come forma di terrorismo politico e militare – quando due gruppi si scontrano tra loro, alla paura di perdere la propria vita si affianca il disgustato terrore di morire divorati dal nemico, ovvero da altri uomini -, Harris sostiene che: “I cibi preferiti sono i cibi con forti benefici pratici e con un costo basso”; una tesi, questa, che sembra pronta a servire da pubblicità per qualche catena di *fast food* a base di hamburger dubitevoli. Per questa sua tesi, dunque, anche il cannibalismo ha un preciso senso economico: “Mi costa meno catturare un prigioniero e nutrirlo, o nutrirmene?”. Sicuramente, costa meno nutrirsi che nutrirlo, suggerisce Harris.

Per quanto mi riguarda, mangiare carne umana è, fino ad oggi – non sappiamo quello che potrebbe avvenire in futuro -, più che un nutrirsi di proteine, grassi e scarsi carboidrati è produrre, distribuire-redistribuire e consumare potentissimi simboli generati dall’azione stessa dell’antropofagia. Insomma, con buona pace di Harris, per quanto mai quel genere di cibo possa “apportare forti benefici, e con un costo basso”, nutrirsi di carne umana è raro, mangiare uomini è più frequente.

La Società segreta degli Abakuá ha una lunga quanto poco conosciuta storia. Opera da circa due secoli a Cuba come diaspora forzata delle Società degli Uomini Leopardi – chiamate *Ngbè* e *Ékpè* - degli *Àbàkpà* (Ejagham), Efut ed *Èfik* del cosiddetto Cross River Basin (Old Calabar) nella Nigeria del Sudest. Nel 2012 sono stato invitato a Cuba a occuparmi di cannibalismo rituale: dopo circa 18 anni di prigionia, era uscito dal carcere Jorge, *mokongo* del *juego* Ekue Efi Aguanañongo, ovvero uno dei massimi esponenti degli Abakuá, avendo scontato per intero la sua pena, comminata in seguito alla condanna per cannibalismo rituale. Angelo Rizzo, ignorando il mio scetticismo iniziale (“... cannibali a Cuba?”), aveva organizzato il viaggio e gli incontri con gli Abakuá². Grazie ai suoi ottimi rapporti con Cuba e il Partito, condivisi anche da me, abbiamo avuto comunque la strada spianata a ogni attività di ricerca.

Nel primo incontro con Jorge, i pochi minuti di conversazione inizialmente richiesti si sono trasformati in un’intervista videoregistrata di oltre 5 ore ininterrotte. L’ottima intesa iniziale si è sviluppata nelle settimane seguenti in un solido rapporto di fiducia che mi ha permesso di conoscere quanto concesso a un non iniziato, ovvero quanto riportato dagli atti del processo e dagli articoli e monografie di taglio storico

² Dedico questo lavoro alla memoria di Angelo Rizzo, compagno in numerose e bellissime avventure di vita, ma soprattutto straordinario regista e documentarista da sempre impegnato politicamente e nel sociale. Della sua qualitativamente e quantitativamente eccezionale produzione artistica, ricordo qui solo *La sottile linea della verità*, 2007, film documentario con la partecipazione di Fidel Castro in persona nella parte di sé stesso – una ricostruzione degli attentati anticastro a Cuba orditi da potenze straniere a metà degli anni '90, lavoro che in seguito costò un duplice attentato ad Angelo - e il dolcissimo e straziante documentario *Appuntamento con gli angeli*, 2012, sul lavoro minorile in Perù.

sugli Abakuá e, soprattutto, quanto di vissuto dall'interno ha voluto raccontarmi Jorge sull'organizzazione e struttura della “secta”, riassumibile in una splendida frase: “Siamo un banco di mutuo soccorso, nati per l'autodifesa di quegli uomini che un giorno furono schiavi”, seguita da una altrettanto interessante dichiarazione: “Oggi siamo potenti e nelle nostre fila conoscerai personaggi di spicco del mondo cubano... ma non abbiamo niente a che vedere con la Massoneria e ancor meno col Rotary o i Lions...”, coronata da una divertita risata.



Foto 1. Angelo Rizzo riprende l'intervista a Jorge, qui di spalle. (Foto per gentile concessione di Yuli Del Rey)

Ho così avuto modo di partecipare a un primo e quindi a un secondo *plantar*, il rituale durante il quale viene ascoltata la voce del Dio. Nello spazio recintato dove, insieme ai numerosi paraphernalia per la performance del *plantar*, si trova la *fambà*, la stanza sacra al cui interno è custodito il *bongó ékue*, il tamburo sacro incarnazione del Dio Tánse, gli iniziati partecipano alla preparazione della *sopa*. In grandi pentoloni vengono messi a bollire, a lungo, i pezzi di carne degli animali sacrificati. Polli, capretti, vitelli e – “ora non più, da tempo”, come ha puntualizzato Jorge - esseri umani vengono eviscerati, squartati e, senza essere scuoiati o spennati, messi tutti insieme – nessuna parte esclusa - nel calderone posizionato su un fuoco di legna. Terminata la cottura, la *sopa* viene condivisa e consumata da tutti gli iniziati, “... y un poquito toco a mi también”, come ha riportato Jorge, non senza un tocco di ironia, riferendosi al *plantar* che lo portò poi alla detenzione. Terminato questo pranzo rituale, gli iniziati ai misteri entrano nella *fambà* per suonare il tamburo sacro, ovvero fino ad ascoltare la voce del Dio, raggiungendo una trance profonda. L'accesso alla

fambà mi è stato ovviamente interdetto, non essendo un iniziato, ma mi è stato consentito di rimanere nel recinto per tutto il tempo desiderato: “Noi non discriminiamo nessuno per colore della pelle, né per status sociale o altro. Se vuoi, potrai essere iniziato fra due-tre anni, dopo il tuo apprendistato che seguirò personalmente”, ebbe a dirmi Jorge.

Per quanto breve sia questo abbozzo di una etnografia degli Abakuá, ritengo di poter legittimamente rilevare che in contesti del genere il consumo di carne umana (“L’uomo viene squartato come si fa con il vitello”) nulla abbia a che fare con la *logica dei costi e benefici in termini nutritivi* presentata da Harris, ma rientra in un articolato complesso di produzione, distribuzione e consumo di simboli, un processo ancora da descrivere e comprendere.



Foto 2. Spazio recintato che racchiude la *fambà*, con gli iniziati che bevono la *sopa* contenuta in calici di legno. (Foto per gentile concessione di Yuli Del Rey)

Tuttavia, questa *logica dei costi e benefici in termini nutritivi* può avere un senso, ma non tanto perché: “I cibi cattivi da pensare sono quelli cattivi da mangiare”. Del resto la pubblicità lavora secondo lo stesso principio, ma in positivo: “I cibi buoni da pensare sono quelli buoni da mangiare”. È il bambino, l’innocente – un’altra vittima sacrificale, seppure in un sacrificio incruento -, a fungere da *testimonial* nelle campagne pubblicitarie riguardanti il cibo. Così, si può giungere a trasformare la sequenza “dopo molto cibo, segue una buona purga!” nell’identità paradossale “la purga è cibo, anzi è un buon cibo!”.

Harris nota infine che sono le classi dominanti ad avere il potere di dire “quella cosa non si mangia perché è un bene raro”. E questo per evitare che quel prodotto o quella risorsa venga consumata da altri gruppi, quindi per evitare che possa esaurirsi. Ecco, evidente, il caso dei bramini del sistema a caste dell’India. Harris, infatti, afferma: “Il cibo è una forma di nutrimento per tutti ed una fonte di potere per pochi”. Ecco allora, ancor più evidente, l’inoscidabile rapporto intercorrente fra cibo e potere. E il potere di mangiare carne umana in contesti rituali

e dalle elaborate simbologie può essere considerato di tale entità da permettere di entrare in comunicazione con il trascendente.

Volendo restare nel campo di poteri meno ambiziosi – il dominio del mondo attraverso il monopolio del cibo - è il caso di riferirsi al tema dell'agricoltura biologica e transgenica, ovvero al caso della *selezione di alcune specie a scapito di altre*. Si tratta di una *selezione a imbuto*, si procede alla selezione di un numero bassissimo di specie, non rare e trattabili oggi industrialmente, a scapito della varietà delle specie, e con un decisivo intervento transgenico, in modo da ridurre il numero di concorrenti all'esercizio del potere reale sugli stomaci del mondo e i loro portatori(-possessori). La varietà è infatti difficilmente gestibile e pertanto non può interessare direttamente la produzione industriale di cibo; anzi è contraria al suo interesse. Così, in questo nuovo contesto geostrategico anche la carne acquista un alto valore simbolico per la sua combinazione di utilità e scarsità.

Certamente questo vale, almeno per ora, in particolare nel caso della carne umana. Tuttavia, volendo continuare a riflettere in maniera critica sulle tesi provocatorie, quando non disgustanti, di Harris, possiamo chiederci se sia possibile estenderle – per esempio, la tesi “I cibi preferiti sono i cibi con forti benefici pratici e con un costo basso” - alla *antitesi fra cotto e crudo* così come viene ad essere rappresentata nel sistema gastronomico e della alimentazione nel Mediterraneo. Per quanto *eskimo*, “mangiatore di carne cruda”, è originariamente un termine offensivo della lingua algonchina, usato per indicare in maniera sprezzante gli Inuit, perfino gli “Esquimesi” cucinano il cibo: non è vero dunque che mangio cibi crudi perché non dispongo di specifiche risorse. Insomma, l'analisi costi/benefici, tanto cara ai quantitativisti della “economia razionale”, non sempre è sostenibile nel campo dell'alimentazione.

La voluttà per il crudo fremente: un triangolo culinario “Altro”

Nel pensiero di Ernest Cassirer, l'uomo si nutre di simboli prima ancora che di cibo; consuma simboli prima ancora che oggetti (Cassirer 1944, 1977). E per lo stesso Claude Levy-Strauss, *la cucina assume una struttura di mediazione*, interpreta il mondo e lo trasforma in prodotto. Nel suo *Le origini delle buone maniere a tavola*, III volume delle *Mythologiques* (1968), delineando un “Breve trattato di etnologia culinaria” Levy-Strauss elabora e stabilisce il cosiddetto “triangolo culinario”. Questo esprimerebbe una visione del mondo nella quale si avrebbe la contrapposizione fra cotto e crudo. Cucinare vorrebbe dire appunto interpretare: *è come se il cotto esprimesse la cultura ed il crudo la natura*. L'operazione del cucinare trasformerebbe allora la natura in cultura, ed il modo di cucinare sarebbe dunque una particolare interpretazione di questo processo di trasformazione. Conseguentemente, il “cotto” è una vera e completa opera di interpretazione mentre il crudo non è ancora

interpretazione. Entrambe le forme comunque comunicano. Il bambino che beve il latte dal seno materno assume un crudo che viene di fatto mediato dal corpo della madre; la madre media al bambino la natura allo stato puro; poi, continuando a cucinare, la madre si conferma come trasformatrice *par excellence* di natura in cultura.

Cerchiamo ora di comprendere quali sono le costellazioni di simboli che emblemizziamo nel crudo e quali nel cotto. Sempre tenendo presente che non solo c'è cotto e cotto, ma soprattutto c'è crudo e crudo: c'è il talmente crudo da essere ancora vivo, fremente fino alla deglutizione, e anche oltre: definitivamente all'antitesi del putrido.

Levy-Strauss parlava di questo triangolo culinario, all'apice del quale vi è il crudo, mentre in basso si trovano il cotto e il putrido. In effetti, la cucina francese ancora oggi manifesta una spiccata attenzione alla cultura del "putrido". Il suo ideale sembrano essere le carni molto frollate, frutto di una paziente e consapevole, tecnicamente dotta, attesa culturale: penso a carni di manzo frollate per 120 e più giorni, oppure a fagiani cucinati solo dopo che per putrefazione e per forza di gravità si sono staccati dall'uncino ai quali erano stati appesi, cadendo per terra.

Levy-Strauss ha elaborato dunque il suo triangolo culinario in base al materiale francese e latino-americano. Oggi vi è tuttavia una polarità, almeno per noi, fra il vivo e il morto, fra il fresco e il putrido. Si tratta di una tensione che noi mediterranei sentiamo chiaramente.

La propensione maggiore, almeno per noi Mediterranei del Sud dell'Italia, è quella verso il crudo-fresco, mentre non amiamo il putrido. Il Mediterraneo prevede infatti nella sua cucina numerosi piatti che optano per il crudo oppure il vivo, ovvero il "morto fresco, vibrante": nessuna ricetta che preveda il putrido è mantenuta nella tradizione, neanche il costosissimo *garum* degli antichi Romani – doviziosamente descritto da Marco Gavio Apicio nel suo *De re coquinaria* -, che pure tanto spazio aveva trovato nella gastronomia repubblicana e imperiale, e tanta diffusione aveva conosciuto nei territori della latinità.

In Puglia si fa grande impiego di crudo. In particolare la costa da Bari a Brindisi vive di crudo, ovvero di fresco, meglio ancora di fresco fremente, addirittura vivo: vivo dibattentesi.

Seppie tagliate a striscioline, polipi sbattuti e arricciati, allievi scamiciati e poi ricomposti, moscardini, mitili di ogni genere, cozze "pelose", cozze noci, ostriche imperiali, ricci di mare, schiuma di mare (oggi proibita) e così via, insieme a filetti di orata, spigola, cernia, cornaletti e alici e tonno e pesce spada e via di seguito, vengono a essere imbanditi sulle tavole di ristoranti e case di privati un po' dappertutto sulla costa fra Bari e Brindisi, e non solo. Specialmente nel periodo "estivo", da metà aprile a metà ottobre, le attività di trattamento del crudo – gasteropodi, cefalopodi e pesci - impegnano freneticamente le "popolazioni rivierasche". Premesso che noi

“nativi” di questo litorale non rinunciamo volentieri a una nuotata nel mare agitato, anche se fuori stagione, né a una mangiata di frutti di mare stando seduti in acqua, avendo una pluridecennale esperienza in questo campo di azione e osservazione, sulla scia di una memoria che è espressione dell’esser-ci, mi riferisco ora a materiali autobiografici e ovviamente autoetnografici.



Foto 3. Ricci di mare, litorale barese, impiattati e pronti per il consumo. (Foto per gentile concessione del Prof. Antonio Brusa)

A me, bambino di 5-6 anni, veniva affidato il compito di sbattere e arricciare i polipi sugli scogli più adatti. Mi era concesso di riportare i polipi perfettamente arricciati anche se senza alcuni tentacoli: “Ma non esagerare, come al solito!”. Del resto, li ho sempre trovati più teneri, dolci e succosi di qualunque caramella. Molti anni più tardi ho scoperto che in Giappone i nostri “confratelli nel crudo” hanno meravigliose caramelle: le capesante, seppur leggermente affumicate, vengono incartate come bon-bon e, proprio come si fa con le caramelle, tirate fuori dalle tasche ad ogni momento e gustate con pieno piacere marinaro. Come rapito dall’entusiasmo, seguivo mio nonno, all’alba, nelle sue scorrerie sugli scogli semisommersi alla ricerca di molluschi – soprattutto “cozze patelle” -, granchi e granchietti, piccoli pesciolini e,

all'occasione, piccoli polipi incauti, intenti a cacciare crostacei ancora più piccoli sulla linea scoglio-mare. Tutto finiva in capienti sacchetti, consegnati alla “signora di casa”, mia nonna, che provvedeva alla loro preparazione secondo antiche ricette marinare e costiere (la cucina marinara su barca si discosta molto dalla cucina di costa). Ma non tutto quel raccolto giungeva a casa. Il gusto per il crudo fremente era tale che una parte veniva consumata durante la ricerca, soprattutto cozze patelle, granchi e polipetti che, essendo piccoli, non venivano neppure arricciati. Buona parte dell'addestramento al crudo-vivo era condotta da mia madre: far crocchiare granchi sgambettanti fra i denti, o più fragili gamberetti, sentire le ventose dei piccoli polipi cercare un appiglio in bocca, dava un piacere voluttuoso esasperato dalla sensazione di dolce vellutato sulla lingua, che si estendeva a tutto il palato, e all'intenso profumo-sapore di mare. Sembrava proprio di mangiare il mare. E tutte le volte è ancora proprio così: introiettare e far proprio il mare, mangiando i suoi frutti, comprese le sue numerose erbe, grasse e succulente. Da allora, anche mangiare è per me una forma di conoscenza diretta del mondo.

Certamente, per i pochi contadini che al tempo – era la fine degli anni '50, inizio degli anni '60 - si avventuravano dall'interno sulle rive del mare, assistere a questi improvvisati banchetti doveva sembrare il contatto con un mondo “estraneo”, se non “alieno”. Ma per i pescatori e per chi era originario dei paesi rivieraschi questo era ed è il modo corretto e migliore di trattare frutti di mare, cefalopodi, crostacei e piccoli pesci: crudi e possibilmente vivi, oppure freschissimi palpitanti. Un frutto di mare o un polipo deve per forza [!] muoversi mentre lo si porta alla bocca, diversamente *mos gentium non est*. Era ed è la nostra identità costiera e marinara in un contesto contadino e, al contempo, sempre più cittadino. Le città – città sempre più vaste e in espansione verso l'interno fuggendo il mare (quanto è marina e marinara New York?) - e le loro genti conoscono o riconoscono la costa in estate, per le vacanze. Soprattutto, mangiano oggi “*sushi*” – fra virgolette, appunto -, non pesce *crudo sic et simpliciter*. E lo chiamano crudo perché non cotto con la calda fiamma, ma cotto chimicamente, sommerso nel limone (non più semplice aroma), nell'aceto e via dicendo, o termicamente con il gelo.

Alcuni anni fa, ospite dell'Ambasciata del Giappone a Kabul, mentre partecipavo con una certa gioia al banchetto offerto a quella trentina di ospiti che eravamo – non assaggiavo i doni del mare da alcuni mesi -, fui avvicinato dal Consigliere d'Ambasciata. Con grande cortesia mi informava del desiderio dell'Ambasciatore di parlarci in privato. “Come mai tutti i miei ospiti qui presenti – francesi, inglesi, tedeschi, statunitensi - mangiano il *sushi* [non virgolettato, questa volta] che ho offerto, ma Lei mi sembra il solo qui a goderselo?”, mi chiese l'Ambasciatore dopo una dettagliata e cerimoniale ri-presentazione, aggiungendo: “Di dove è originario Lei?”. “Spero di non essere stato troppo irruento nel mio approccio alla Sua tavola: so che quanto contemplano ora i miei occhi è giunto qui con un aereo privato direttamente da Tokyo...”, risposi specificando: “Sono cresciuto a pesce crudo fremente fin dalla più tenera età in un paesino della Puglia, dove

abbiamo questa cultura... un po' come da voi". E con fare decisamente cordiale, concluse: "Mi farà piacere che Lei accetti la presenza del mio cuoco personale al Suo fianco per questa serata: La accompagnerà nella Sua degustazione e Le preparerà quello che Lei desidera, nel modo da Lei indicato". "Grazie, Eccellenza!", dissi con un inchino del busto appena accennato ma impeccabile. Fu una serata pressoché perfetta. Mancava solo di avere almeno i piedi immersi in acqua di mare, ma questo distava non meno di 1500 chilometri. Insomma, i "fratelli nel crudo" si riconoscono, a prima vista e in quanto tali.

"Crudo" è dunque un termine più articolato di quanto si sia portati a supporre di primo acchito. *Il crudo è il non mediato* per eccellenza; ma in questo senso, allora, nel Mediterraneo – senz'altro in una sua parte - vi è un gran consumo di cibi non mediati, o di cibi che almeno apparentemente non sono mediati, quantomeno non mediati dalla grande e umanamente caratterizzante invenzione del fuoco. Può darsi, appunto, che questo dipenda da un certo grado di presenza di istituti iniziatici più o meno manifesti e formalizzati nelle nostre società.

Anche in Africa il condividere uno stesso cibo, come per esempio – ancora fra i Gurage - mangiare gli intestini di agnello o pecora crudi ma ancora tiepidi, può avere valenza quasi iniziatica, ovvero di appartenenza ad un gruppo etnico anziché ad un altro. Il "crudo" *par excellence* è la carne dell'animale ancora fremente, un animale che trema: non ha ancora finito di vivere e già diventa cibo. In Asia riportiamo il caso interessantissimo del crudo-cotto "fremente". Per esempio, in alcune regioni della Cina, pesci fritti da vivi vengono serviti in tavola e divorati mentre ancora fremono grazie alla particolare tecnica di frittura. E con ciò viene a essere esercitata la costruzione di specifiche identità etniche o sociali, comunque di gruppo. Mangiare il vivo: il predatore che è in noi si esercita incessantemente!

Il crudo allora è il non mediato, e per crudo si intende ciò che è vivo o molto vicino al vivo, mentre per cotto si intende il trasformato in "cosa", in merce: ecco i processi di reificazione e mercificazione della realtà, in opera nel campo della gastronomia. Certamente, sono innumerevoli le tecniche e i modi della trasformazione culinaria. In alcune società africane – per esempio in alcune società di pastori dell'Africa dell'Est - da brevissima distanza si scaglia una freccia cava alla giugulare dell'animale e si beve il sangue caldo. Si estrae infine la freccia, si chiude la ferita, la si medica, e l'animale continua a vivere. Del resto, alcune società si sono imposte sui mondi limitrofi perché sapevano bere sangue e nutrirsi della carne degli animali mentre correvano o galoppavano: Mongoli, Tartari, Unni e Uzbecchi, fra gli altri.



Foto 4. Frutti di mare ancora vivi e palpitanti, litorale barese, impiattati e pronti per il consumo. (Foto per gentile concessione del Prof. Antonio Brusa)

È probabile che questa tensione verso il crudo, in mancanza del vivo, sia collegata a una cosmologia distribuita in tutto il Mediterraneo all'interno della quale il sacrificio trova una sua specifica centralità.

È soprattutto nelle religioni monoteiste, infatti, nate nel bacino del Mediterraneo che il sacrificio è riuscita sublimazione del sacrificio umano, almeno dal tempo di Abramo e Isacco. Una sorta di sacrificio del tutto non mediato, un rapporto diretto fra l'uomo che sacrifica il vivente e la Divinità, "Nel nome di Dio...". Si tratta forse di una speranza d'introiezione della Divinità idealmente realizzabile attraverso il sacrificio dell'animale, colta nel fremito del passaggio di questo dalla vita alla morte?

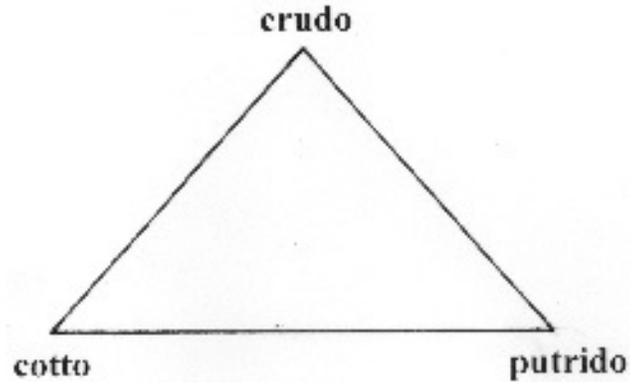


Fig. 1 Il triangolo culinario di Levy-Strauss

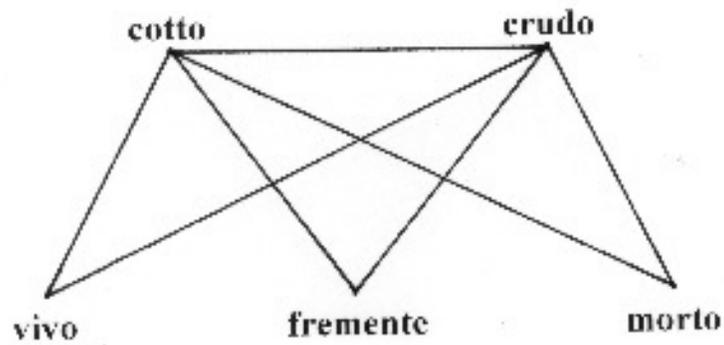


Fig. 2 Altri possibili triangoli culinari costruiti sull'opposizione crudo/cotto.

L'inarrestabile impegno nel produrre, distribuire e consumare cibo e simboli

Quando il ricercatore si confronta con il “cibo”, ovvero tenta di delineare una *antropologia del cibo*, la pluralità dei temi e delle connesse problematiche che emergono è sconcertante. Sotto il profilo dell'antropologia economica è evidente quanto i processi di produzione, distribuzione-redistribuzione e consumo vadano analiticamente trattati. E l'antropologia politica, della parentela e dei simboli sono altrettanto chiamate a occuparsene intensamente, come pure l'antropologia della religione, e ogni altra antropologia a seguire, è chiamata a fornire il proprio contributo. Del resto, per Max Weber sono proprio il *Konubium* e la *Kommensalität* il cardo e il decumano sui quali si articola ogni società e la stessa storia dell'uomo³.

Così, gli Autori qui raccolti affrontano molti, ma solo alcuni, dei temi di una *antropologia del cibo*; e lo fanno con grande impegno, offrendo spunti originali in grado di stimolare la riflessione.

Barbara Biscotti, Elisabetta Dall'Ò e Roberta Dameno discutono della diffusione degli insetti nell'alimentazione umana, come fonte proteica alternativa in grado di soddisfare la crescente domanda di carne a livello internazionale. Premessa l'interpretazione della nostra era come *Antropocene*, ovvero riconosciuto lo straordinario impatto sul pianeta della presenza umana così come organizzata e strutturata dalle economie dei mercati finanziari, la produzione, distribuzione e consumo degli insetti anche in Occidente rappresenterebbe non solo il riconoscimento degli stessi in quanto *future foods*, ma contribuirebbe anche alla fondazione di un nuovo e più consapevole rapporto uomo/ambiente.

Salvatore Colazzo e Stefania De Santis riflettono sul modo in cui la pedagogia di comunità può promuovere sviluppo locale nel rispetto degli attori sociali che vivono un territorio, a partire da uno degli elementi che ne definiscono l'identità: il cibo, straordinario spaccato della creatività in atto della cultura. In un contesto storico, politico e sociale in cui si affermano forme di consumo che favoriscono l'industrializzazione dell'agricoltura, mentre produttori locali, biodiversità e tipicità perdono valore, diventa doveroso – sostengono gli Autori - educare a un consumo critico legato al cosiddetto *km0*, lavorando sull'identità culinaria e promuovendo laboratori sull'alimentazione, sulle tecniche colturali, sulle varietà locali di piante, ortaggi e frutti, al fine di sensibilizzare e rafforzare le comunità locali. La natura processuale dell'identità presuppone un processo creativo di rinnovamento costante della tradizione: paradigmatico è il caso di Offishina, Startup sita a Matino, gestita da tre fratelli, giovani salentini che hanno ripensato creativamente la tradizione culinaria, introducendo elementi di innovatività, divenendo con ciò un esempio di resistenza alle spinte omologanti della globalizzazione.

³ A proposito di *Konubium*, cfr. Weber 1980 (1922), pp. 179, 235, 674, 537; per *Kommensalität*, cfr. Weber 1923, p. 37 e ss.

Stefano De Matteis affronta la questione della obesità, definita come *la malnutrizione dell'abbondanza*. Alimentazione, modelli familiari e comportamenti sociali concorrono nell'istituzione dell'obesità come un problema globale. L'Autore circoscrive il terreno della sua ricerca ai quartieri popolari di Napoli, dove analizza casi di famiglie nei loro contesti sociali e interattivi. Risulta difatti fondamentale per l'Autore "smontare" i singoli casi per comprendere di quanti elementi si compongono: memorie, ricordi, esperienze del passato che pesano sull'attualità, stereotipi, tradizioni e culture locali, in modo da poter formulare una interpretazione articolata e stratificata, contro ogni semplificazione.

Per Ernesto Di Renzo *La Scienza in cucina e L'Arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi rappresenta una delle opere principali della letteratura italiana del XIX secolo. Superando ai giorni nostri la 130esima edizione, è un *long-seller* al pari di *Cuore*, *Pinocchio* e *Promessi sposi*. Con una attività da social networking *ante litteram*, Pellegrino Artusi raccoglie ricette di cucina provenienti da buona parte dell'Italia del Nord e del Centro, ricette commentate gastronomicamente e socio-culturalmente, contestualizzate per il suo attento pubblico nelle stesse società locali dalle quali scaturiscono. L'insieme di queste ricette – pur nella fortemente incompleta rappresentatività geografica (mancano quasi del tutto ricette provenienti dalla ricchissima gastronomia dell'Italia del Sud e delle Isole) - contribuisce, secondo l'Autore, ad una unificazione culturale dell'Italia, diversamente frammentata politicamente e linguisticamente.

Michele Filippo Fontefrancesco e Valeria Vozza si pongono la questione del ruolo del cibo nei processi d'integrazione culturale. Al centro della loro analisi pongono il progetto "Viaggio nei gusti delle altre", varato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo in collaborazione con l'associazione *Casa delle Donne Migranti - Semira Adamu* di Modena. Il *case study* – un Gruppo di donne immigrate da differenti Paesi si impegnano in un processo di scambio condividendo i loro cibi e le loro conoscenze gastronomiche - viene ad essere inserito nel dibattito antropologico contemporaneo sul cibo e sui processi migratori, mostrando come il cibo funga da catalizzatore funzionale alla fondazione di profonde relazioni di scambio socio-culturale dalla notevole rilevanza affettiva.

Michele F. Fontefrancesco, Dauro M. Zocchi e Paolo Corvo analizzano il mercato dei prodotti alimentari nella Nakuru County in Kenya. Il nesso fra provviste alimentari, consistenza delle *commodities* e etnicità viene così a essere delineato, mettendo in discussione l'assunto per il quale l'istituzione di un ambiente multiculturale e multi-etnico produrrebbe una espansione della *market foodscape*. La ricerca mostra invece come la diversità culturale nei contesti multi-etnici conduce a una restrizione della varietà dei prodotti offerti sul mercato Mercè e cibi culturalmente significativi vengono in effetti circoscritti alla produzione del "fatto in casa" e relegati nell'ambito degli scambi informali.

Rossella Galletti rileva gli episodi di interazione che si svolgono nel negozio di due fruttivendoli a Napoli fra gli abitanti del quartiere, immigrati da diversi Paesi e

abitanti “storici”. Attraverso la cucina, ovvero i corsi di cucina napoletana organizzati a titolo gratuito da Anna e Angelo, attraverso la produzione, distribuzione e consumo del cibo, si parla della propria famiglia, di relazioni parentali allargate, di amicizie o relazioni formali più o meno sporadiche, dunque di passioni, avversioni, caratteri, umori e odi. I cibi divengono così simboli, strumenti d’azione, che prendono corpo nella pratica transazionale e sono immaginati come naturali o naturalizzabili, icone che fungono da meccanismi di oggettivazione e dunque di identificazione. I diversi modi di “stare al mondo” incontrati durante la ricerca, sostiene l’Autrice, mettono in evidenza piani d’azione in cui i singoli attori sociali contrattano e ridefiniscono la percezione di sé attraverso una produzione di simboli efficaci nella creazione di sistemi di valore condivisi da gruppi sociali differenti, i quali si incontrano e scambiano i simboli dei rispettivi sistemi di valore. Per tale motivo non sembrerebbe corretto parlare di fenomeni di ibridazione e contaminazione, almeno per quanto riguarda le pratiche e le rappresentazioni raccontate. Le culture, anche quelle alimentari, non sono infatti – sostiene l’Autrice - “nuclei chiusi essenziali ed oggettivi”, tali da ibridarsi: ad essere in azione sono piuttosto strategie che, per mezzo del cibo e di pratiche e immaginari ad esso legati, rispondono a richieste di radicamento simbolico nel territorio e fungono da marcatori della memoria individuale e collettiva di lunga durata, una memoria che non è statica e immutabile, ma instabile e cangiante.

Per Hélène Houdayer, all’esempio della Francia contemporanea, il cibo non è semplice nutrimento o evento culturale ma è la manifestazione di un vero e proprio posizionamento di fronte a questioni ambientali e politiche. L’analisi riguarda dunque il modo in cui il nutrimento è materia dell’immaginario attraverso le sue multiple manifestazioni. Se nei Paesi emergenti resta il problema della quantità, l’alimentazione in Occidente ingiunge pratiche fra il dietismo e il simbolismo. Nel “ritorno al territorio” l’alimentazione evoca la figura del contadino e si vede come alimentazione “nutriente”, un ritorno alle origini, una alternativa allo sviluppo industriale; al contempo manifesta una pletora di modelli culinari. In famiglia, dove l’alimentazione svela il cuore del nostro quotidiano e della nostra intimità, si riflette tuttavia la parte meno visibile dell’alimentazione, ossia ciò che lega al modo: il *fast food* e i cosiddetti *foodies* vengono dunque considerati criticamente dall’Autrice come una messa in scena di sé avente valore collettivo, laddove i luoghi di degustazione incarnano l’incontro fra forme di socializzazione e di intimità corporale.

Ronald A. Reminick, dopo una discussione sulle risorse alimentari presenti negli altopiani dell’Etiopia e sulla loro origine, concentra le sue riflessioni etnografiche sul significato simbolico di specifici cibi e bevande e sul loro ruolo nel fondare identità e solidarietà sociale all’interno delle comunità dell’Etiopia. Il digiuno e la rigida prescrizione di astensione dalla carne di maiale connotano un importante aspetto del Cristianesimo Ortodosso d’Etiopia. D’altra parte, altri potenti fornitori di identità sembrano essere l’*injera*, una sorta di “pane”, prodotto ultimo di un complesso processo di lavorazione a partire da un cereale, il *teff*, pressoché

endemico degli altopiani, come pure il *berbere*, condimento onnipresente nell'alimentazione locale, fornito dalla lavorazione di ben 14 differenti spezie ed erbe. A questi due pilastri dell'alimentazione nazionale, si aggiunge il caffè, descritto dall'Autore nel suo consumo rituale, *bunna*, comune in tutta l'Etiopia e frequentemente performato. Sulla scia di una straordinariamente lunga e intensa esperienza etnografica in Etiopia, l'Autore prosegue la descrizione del consumo di cibo e bevande in rapporto alla sfera del sacro nelle espletazioni rituali, estendendola ad altri alimenti, quale il consumo di carne cruda.

Secondo Donatella Schmidt e Maddalena Longhi le restrizioni imposte su alcune categorie di richiedenti asilo, le esigenze del settore produttivo, i freni imposti dal dibattito culturale, il lento processo della macchina amministrativa provocano, in persone soggette a migrazione forzata e provenienti da scenari di guerra e di contesa, un prolungato stato di incertezza e di incapacità nel mantenere il controllo sulla propria vita. In un tale contesto, il desiderio dell'ordinario – costituito da bisogni scontati ma carichi di senso, quale il cibo, l'alloggio, le relazioni interpersonali - viene ad assumere particolare rilevanza. Le Autrici focalizzano così la loro analisi sui legami mantenuti e creati attraverso il cibo, cui spetta il compito di ricucire il mondo frammentato dall'esperienza migratoria. Appena le condizioni danno una minima possibilità di farlo, passando per esempio da una struttura d'emergenza a un centro d'accoglienza, i legami infatti si riannodano e gli attori sociali ricostruiscono quel luogo della familiarità e dell'appartenenza chiamato "casa".

Paola Tinè e John Gray presentano i risultati di una ricerca sul terreno durata sei mesi fra la comunità buthanese di Adelaide, composta da ex-rifugiati, condotta con l'intento di descrivere e analizzare le abitudini alimentari nel contesto del reinsediamento. Premessa la scontata preferenza degli anziani della comunità buthanese di lingua nepalese per i cibi tradizionali nepalesi, con il conseguente rifiuto della cucina australiana, l'alimentazione nella comunità rappresenta una importante attività legata alla memoria dei luoghi di origine. Essa si connota comunque, secondo gli Autori, come *medium* fondamentale per la creazione di nuovi rituali in grado, nel mutato contesto, di rafforzare l'identità sociale e culturale nepalese e al contempo australiana.

Francesco Vietti, sebbene non siano attestati in letteratura specifici studi comparativi sullo svezzamento, il processo bioculturale di introduzione dell'alimentazione solida al termine della fase di allattamento del bambino durante la prima infanzia, discute il repertorio etnografico relativo alla diversità delle sue pratiche nelle differenti società. Ne risulta un passo in direzione di un'antropologia dello svezzamento, lasciando dialogare gli studi sull'alimentazione e sull'infanzia mentre l'Autore focalizza la sua attenzione sulle trasformazioni dell'alimentazione infantile legate all'esperienza della migrazione. L'articolo presenta un'analisi critica di alcune testimonianze raccolte grazie a una ricerca condotta dal Tavolo di Pediatria Interculturale a Torino secondo un approccio interdisciplinare che ha visto la collaborazione tra antropologi e medici pediatri. Le conclusioni del contributo

invitano a riflettere sull'intreccio di aspetti culturali, sociali, economici e politici che influiscono sul cambiamento delle pratiche di svezzamento nelle famiglie immigrate.

Eugenio Zito, elaborando i diversi significati del diventare diabetici in Marocco, discute le componenti culturali e sociali del diabete mellitus e i correlati processi terapeutici nella prospettiva dell'antropologia medica. L'Autore descrive l'approccio dell'unità endocrinologica dell'Ospedale Universitario di Marrakech e riporta parte della sua esperienza etnografica di partecipazione al programma settimanale di ospedalizzazione dei pazienti affetti da diabete focalizzando la sua attenzione sui significati culturali attribuiti alla malattia. Le pratiche di educazione alla salute come pure la preparazione di specifici pasti per i pazienti durante l'ultima giornata della loro ospedalizzazione vengono trattate come esperienze concrete nelle quali riassumere la lezione appresa relativamente alla adeguata gestione della malattia pur nel contesto delle tradizioni del Marocco e delle sue richieste religiose, quale è l'alimentazione durante il mese del *ramadan*.

Concludendo, ricordiamo come proprio i primi esploratori portoghesi delle coste occidentali dell'Africa furono invitati a pranzo dalle tribù locali. Uomini di rango nell'espletazione dei rituali e delle attività politiche volevano sapere chi o cosa davvero fossero questi sconosciuti venuti dal mare: si trattava di Divinità, animali o uomini? Ed è proprio dal rapporto con il cibo, dal modo di mangiare che l'uomo si distingue tanto dall'animale come dalla Divinità.

Bibliografia

Capatti, A. e Montanari, M.

- *La cucina italiana*. Bari: Laterza, 1999

Cassirer, E.

- *An Essai on Man. An Introduction to a Philosophy of Human Culture*. New Haven-London: Yale UP, 1944

- *Philosophie des Symbolischen Formen*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 1977

Douglas, M.

- *Natural Symbols*. Penguin Books Ltd., 1970; *I simboli naturali*. Torino: Einaudi, 1979

Firth, R.

- *Symbols Public and Private*. London: Allen and Unwin Ltd., 1973; *I simboli e le mode*. Bari: Laterza, 1977

Flandrin, J.-L.

- *Le gout et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale*. Paris: Annales, 1983; *Il gusto e la necessità*. Milano: Il Saggiatore, 1994

Fortes, M.

- "Food in the domestic economy of the Tallensi", *Africa*, 9, 1936:237-276

Goody, J.

- *Produzione e riproduzione*. Milano: Franco Angeli, 1979

Lévi-Strauss, C.

- *Mythologiques*, Voll. 4. Paris: Librairie Plon, 1964-1971

Levi-Strauss, C.

- *L'origine des manières de table*. Tome 3. Paris: Librairie Plon, 1968

Miller, Ivor L.

- "A Secret Society Goes Public: The Relationship Between Abakuá and Cuban Popular Culture", *African Studies Review*, Vol. 43, n. 1, 2000, pp. 161-188

- *Voice of the Leopard. African Secret Societies and Cuba*. Jackson: University Press of Mississippi, 2012

Muratori, C.,

- MS *La tribù Lotuxo*, (voll. I, II, III), 1936-1937
- «Galateo Otuxo», in *Strenna delle Missioni Africane di Verona*, 1937
- *Grammatica Lotuxo*. Verona, 1938

Palmisano, Antonio L.

- *Mito e Società. Analisi della mitologia dei Lotuho del Sudan*. Milano: Franco Angeli, 1989
- “On informal justice in Afghanistan”, in *Afghanistan. How much of the past in the new future*. Quaderni di *I Futuribili* n. 8, Palmisano, Antonio L. and Picco, Giandomenico (eds.). Milano: Franco Angeli, 2007:37-76
- *I Guraghe dell’Etiopia. Lineamenti etnografici di un’etnia di successo*. Lecce: Pensa, 2008

Palmisano, A. L. and Picco, G.

- *Afghanistan. How much of the past in the new future*. Quaderni di *I Futuribili* n. 8. Milano: Franco Angeli, 2007

Weber, Max

- *Wirtschaft und Gesellschaft*. Tübingen: J.C.B. Mohr, 1980 (1922)
- “Hinduismus und Buddhismus”, in *Gesammelte Aufsätze zur Religionssoziologie*, Bd. 2. Tübingen: J. C. B. Mohr (Paul Siebeck), 1923