

IL CIBO COME ELEMENTO DI IDENTITÀ CULTURALE NEL PROCESSO MIGRATORIO

Di Riccardo Pravettoni

INDICE

INTRODUZIONE	1
1. CIBO E CULTURA: UN DIVENIRE STORICO.....	4
1.1. Cibo simbolico: patate e cioccolata	9
1.2. Cibo, religione e ribellione	11
2. IL RUOLO DEL CIBO TRA MIGRAZIONE E IDENTITÀ	17
2.1. Migrazione e shock culturale	17
2.2. Cibo, nostalgia, identità	22
2.3. L'importanza sociale del cibo: il cous-cous e la polenta	25
3. CIBO E INTEGRAZIONE CULTURALE	30
3.1. Culture alimentari in trasformazione	32
3.2. Uguaglianza e differenza: il cibo corre.....	37
3.3. Ristoranti, melting pot e insalata etnica.....	39
4. Cibo, linguaggio e socialità nella “Scuola di Babele”	44
4.1. Breve storia della scuola di Babele.....	44
4.2. Il cibo come momento di socialità e integrazione.	47
CONCLUSIONE	51
BIBLIOGRAFIA	54

INTRODUZIONE

Il cibo può essere considerato un elemento culturale. È questa un'affermazione provata dal fatto che pur essendo onnivoro l'uomo non si nutre degli stessi cibi in tutte le culture. La predilezione verso alcuni cibi e il rifiuto di altri, pur essendo questi potenzialmente commestibili, ha un'origine culturale.

Ogni cultura ha un codice di condotta alimentare che privilegia determinati alimenti e ne vieta o rende indesiderabili altri. Esso è determinato dalle componenti geografiche, ambientali, economiche, storiche e nutrizionali che caratterizzano la cultura stessa. Se si evita di considerare i casi in cui è la mera sussistenza a dettare ciò che si deve mangiare, il cibo cessa di essere un bisogno fisiologico e diventa una necessità culturale.

È pratica di uso comune attribuire determinate pietanze alle relative culture, così come identificarne altre in base alle rispettive abitudini a tavola. Siamo ciò che mangiamo recita un detto di antica memoria, e di fatto il cibo connota popoli, culture e società in base alla direzione che la loro alimentazione ha seguito.

Nell'approdare a culture altre, più o meno diverse e distanti, soprattutto quando la permanenza in queste è prolungata o forzata, sorge il desiderio di rimanere ancorati alla propria identità, di tenere aperti i collegamenti con le proprie radici, con le proprie abitudini e con la propria cultura.

Migrare implica non solo uno spostamento territoriale, un cambiamento fisico dei luoghi e delle persone con le quali si sono instaurati solidi legami, ma anche passare da una cultura, la propria, ad un'altra. Nel lento processo di scambio interculturale che la migrazione presuppone, passaggio destabilizzante ed incerto in proporzione alla distanza tra la propria cultura e quella di adozione, sono necessari degli elementi che permettano di mantenere la propria identità.

Il presente lavoro ha come oggetto il cibo in quanto elemento di identità culturale, considerato in relazione al processo migratorio. Analizzando i fenomeni traumatici che la migrazione sottende si vuole mostrare, in primo luogo, in che

modo il cibo, cioè consumare una pietanza legata al proprio paese, contribuisca in maniera determinante ad affermare l'identità dell'individuo e del gruppo etnico. In secondo luogo si vuole illustrare come il pasto, in quanto azione strutturata e dotata di senso, essendo un momento d'incontro, agisca da tramite tra culture, favorendo l'integrazione. In ultima istanza si vuole comprendere in che modo e in che direzione la commistione culturale generi contaminazioni culinarie.

1. CIBO E CULTURA: UN DIVENIRE STORICO

La storia dell'uomo e delle civiltà è indissolubilmente legata all'alimentazione. Crescita demografica, prosperità e miseria, conquiste, guerre e rivoluzioni, sono strettamente connesse in rapporti di causalità e consequenzialità alla disponibilità di cibo, alla sua scarsità o abbondanza.¹

Nelle società tradizionali di cacciatori-raccoglitori l'approvvigionamento alimentare costituiva l'attività principale dell'uomo ed era connessa alle disponibilità ambientali, fossero esse vegetali o animali. Ciò influenzava le relazioni sociali ed i ruoli all'interno della comunità, la divisione del lavoro per genere², ed era motivo principale del processo migratorio: quando le risorse naturali venivano consumate diventava necessario lo spostamento dagli insediamenti occupati per cercare altri luoghi da sfruttare. Questa esigenza era dettata da ciò che viene chiamata "economia di depreazione"³, e dall'impossibilità di conservare a lungo le derrate alimentari.⁴

Durante questa fase storica l'alimentazione dipende principalmente dalla quantità di risorse disponibili nel territorio insediato, dalla loro accessibilità, dalla facilità con cui è possibile procurarsele. È importante, ad esempio, considerare oltre al numero di specie cacciabili, anche la loro dimensione fisica: un animale grosso richiede più uomini e più energie per essere cacciato, trasportato e macellato⁵. È corretto parlare, in questo caso, di subordinazione dell'uomo all'ambiente, in relazione al cibo : i gruppi egualitari⁶ quali le società di cacciatori-raccoglitori, formati da un numero esiguo di individui, mangiano ciò che riescono a ricavare dall'ambiente in cui vivono, cacciando e raccogliendo ciò

¹ Cfr.: Harris M., 1992; Livi Bacci M., 1993.

² «Il ruolo degli uomini e delle donne, per esempio, era diverso nei rispettivi contesti. Quasi esclusivamente maschile era ovunque il compito di cacciare, mentre la raccolta di vegetali poteva riguardare tanto le donne che i bambini e i vecchi non più in grado di andare a caccia». Corna-Pellegrini G., 2002, pag. 34.

³ Montanari M., 2004, pag.

⁴ Cfr.: Cavalli Sforza, L. e F., 1993.

⁵ Cfr.: Diamond J., 2000.

⁶ Caratterizzati dall'assenza di gerarchie sociali.

che il clima, la fertilità dei suoli e le componenti geografiche, idrogeologiche e morfologiche permettono loro.

In questo ambito il cibo non può ancora essere considerato come elemento culturale. Esso rimane infatti nella sua forma originaria e viene consumato così com'è trovato allo stato naturale. Il passaggio ad elemento culturale avviene nel momento in cui il cibo è modificato dalla cultura del gruppo che agisce su di esso⁷. Il fuoco è il primo agente di influenza sulla preparazione del cibo, permette il passaggio dal cibo-natura, cioè consumato così come l'ambiente lo fornisce, al cibo-cultura, modificato dall'intervento umano. Si può ora differenziare il cibo modificato dall'uomo da quello naturale degli animali attraverso la discriminante prometeica del fuoco che sancisce la nascita della cucina, intesa come l'insieme delle pratiche di preparazione mediante cottura degli alimenti. «Cucinare è attività umana per eccellenza, è il gesto che trasforma il prodotto di natura in qualcosa di profondamente diverso: le modificazioni chimiche indotte dalla cottura e dalla combinazione degli ingredienti consentono di portare alla bocca un cibo, se non totalmente artificiale, sicuramente costruito»⁸. La cultura allora interviene sulla natura, rendendo, ad esempio, commestibili cibi che naturalmente non sarebbero tali. Arrostitire la carne diventa quindi l'inizio del mutamento simbolico che il cibo subisce. Mutamento esplicabile attraverso la diversa funzione alla quale il cibo ottempera: esso non è più soddisfacimento di un bisogno esclusivamente di tipo fisiologico. Il divenire natura-cultura prosegue sulla via della differenziazione culturale delle varie popolazioni fino all'avvento dell'agricoltura.

Nelle formazioni sociali che si originano dal nuovo assetto economico, la progressiva sedentarizzazione, causata dall'avvento dell'orticoltura prima e dell'agricoltura in seguito, dà inizio a una produzione alimentare in eccesso rispetto alla domanda di sostentamento della popolazione. Considerato come agente limitante nei processi di crescita demografica, il cibo, divenendo disponibile in quantità maggiori, determina l'accrescimento numerico di quelle popolazioni che riescono a produrne in eccesso rispetto ai propri fabbisogni. Se nelle società primitive di cacciatori-raccoglitori e in quelle di coltivatori ogni

⁷ Montanari, M.,(2004).

⁸ *Ivi*, pag. 36.

individuo provvede al proprio sostentamento, la maggiore produzione, unita alle prime tecniche di conservazione⁹ e immagazzinamento, concede a strati sempre più ampi della società la libertà di utilizzare in altro modo il tempo solitamente impiegato per il sostentamento. È questo il primo processo di forte crescita demografica, denominato «rivoluzione agricola del Neolitico»¹⁰ in cui «gli insediamenti umani divennero più fitti in certe regioni, particolarmente favorevoli all'agricoltura, si estesero le aree umanizzate, mentre la maggiore disponibilità di cibo consentiva un allungamento della vita insieme a un aumento delle nascite»¹¹.

All'aumento quantitativo della popolazione segue, quindi, un sostanziale cambiamento qualitativo: «il surplus alimentare è essenziale per la nascita e la proliferazione di quelle figure sociali non dedite in permanenza alla produzione di cibo, figure che la popolazione nomade non può permettersi. Tra questi nuovi specialisti ci sono gli uomini di governo»¹². Si assiste perciò alla nascita dei primi apparati burocratici, di strutture politiche le quali, organizzandosi in potentati sempre più accentrati assunsero forme molto simili agli stati di concezione moderna.

Percorrendo l'arco temporale che ci porta al Medioevo europeo, si nota un progressivo accrescimento nel consumo di alimenti carnei, l'allevamento e la pastorizia acquisiscono un ruolo di primo piano nell'economia feudale, nonostante i prodotti cerealicoli ricoprano un ruolo determinante per il sostentamento dei ceti meno abbienti. Le abitudini alimentari medievali sono sancite di fatto da un sistema di produzione denominato «agro-silvo-pastorale»¹³ che vede, al fianco dell'agricoltura, il ritorno ad un utilizzo dell'ambiente come fonte naturale di sostentamento. Accanto alle pratiche di allevamento di piante ed animali per scopi alimentari si ripropone l'utilizzo di caccia e raccolta, con accezioni molto

⁹ La scoperta del fuoco, oltre alla cottura degli alimenti, porta all'utilizzo del fumo prodotto dalla combustione come sistema di conservazione di carni e pesci. Cfr.: Diamond J., 2000.

¹⁰ Corna-Pellegrini G.,(2002), pag. 84.

¹¹ *Ibid.* Il fenomeno descritto però, seguendo la tesi di Livi Bacci 1993, rientra nelle dinamiche demografiche che mettono in diretta correlazione l'incremento di popolazione con l'aumento della fertilità.

¹² Diamond J., 2000, pag. 65.

¹³ Montanari M., 1998.

differenti rispetto al passato osservato in precedenza, come strumenti di integrazione calorica.

Andando oltre questo retroterra economico, l'epoca medievale è di fondamentale importanza per l'introduzione di una categoria di elementi che stravolgono completamente le abitudini e i gusti precedenti, con echi che si ripercuotono fino ad oggi: le spezie. Non è tanto l'elemento in se in se, quanto l'utilizzo che ne viene fatto, a sancire l'importanza delle spezie nella cultura medievale. Sale e pepe sono l'emblema delle diverse funzioni alle quali assolvono: conservazione e sapidità. Nel Medioevo europeo i cibi sono conservati con l'ausilio di spezie, che, d'altro canto, influiscono notevolmente sul sapore e, in definitiva, sul gusto¹⁴ in modo netto, esaltando alcune caratteristiche di particolari preparazioni ma, contemporaneamente, uniformando i sapori¹⁵. Ma l'importanza delle spezie, per il discorso qui affrontato, è data dal loro crescente valore simbolico nel contesto socio-culturale¹⁶. Il pepe è un simbolo di appartenenza di classe, di potere e di ricchezza prima che un elemento dalle proprietà aromatiche; esso è espressione di benessere da ostentare¹⁷. Ecco che il piatto medievale si arricchisce di sapori intensi, piccanti, uniformi in proporzione alla ricchezza dell'ospite che lo propone ai suoi commensali. È questo l'inizio di un processo che assumerà dimensioni mondiali con l'avvento delle prime scoperte geografiche e il conseguente sfruttamento di nuove rotte commerciali.

Con la nascita e lo sviluppo di formazioni sociali sempre più ampie e stratificate, considerando le nuove possibilità di sfruttamento economico di terre prima sconosciute, diventa sempre più importante l'accesso e il controllo delle risorse alimentari per poter garantire abbondanza nelle derrate e di conseguenza prosperità e accrescimento della popolazione. Condizione, questa, necessaria alla formazione e al mantenimento di un esercito efficiente di grandi dimensioni.

¹⁴ Contrariamente ad altri sistemi di conservazione quali il freddo o l'essiccamento al sole.

¹⁵ Le preparazioni tipiche del Medioevo sono caratterizzate da una commistione di sapori, si cerca l'uniformità nel gusto, al contrario di oggi in cui prevale la tendenza all'equilibrio. Cfr. Montanari M., 1998, 2004.

¹⁶ Valore simbolico di notevole importanza economica: il sale veniva impiegato anche come una forma di moneta.

¹⁷ In un breve e divertente saggio dai toni semiseri il pepe è considerato la vera causa dello scontro tra Cristianesimo ed Islam per la ghiottoneria di un abate. Cfr.: Cipolla C. M., 1988.

Inevitabili, allora, i conflitti per il controllo della produzione alimentare che si manifestano, inizialmente, tra diversi ceti di una stessa società, prefigurando in questo modo le lotte di classe di età industriale. Le Goff chiarisce il rapporto tra alimentazione e società medievale indicando il cibo come «occasione per gli strati dominanti della società di manifestare la propria superiorità» esprimendo «un comportamento di classe»¹⁸.

I conflitti si intensificano in epoca rinascimentale per il controllo delle vie del commercio terrestre e marittimo con l'Asia prima, col Nuovo Mondo poi, fino a diventare veri e propri scontri armati tra potenze occidentali in territori extra-europei¹⁹. I monopoli di importazione delle spezie e di prodotti alloctoni in Europa, di cui gli scontri sono una diretta manifestazione, permettono l'introduzione di elementi culinari nuovi, rari, esotici e molto costosi, dando vita ad un ulteriore differenziazione nelle abitudini alimentari e originando così un fenomeno nuovo di contaminazione del gusto.

Parallelamente all'accrescimento dell'economia, in proporzione ai successi militari, all'ampiezza che acquistano i commerci, al livello di reperibilità dei prodotti del commercio marittimo extra europeo, la componente sensoriale dell'alimentazione, il gusto, subisce una deviazione dal corso avuto fin ora, andando a ricercare quegli elementi che non appartengono alla propria cultura ma che, all'opposto, provengono da paesi e culture lontani. «Oggetto di desiderio non è più il cibo abbondante, ma quello raro»²⁰. Questa mutazione implica, innanzitutto, la commistione tra gli elementi culinari tradizionali e quelli nuovi, sancendo un'inversione di tendenza rispetto al processo di differenziazione fino ad ora considerato. L'introduzione in epoca medievale, di elementi nuovi, ricercati e apprezzati, soprattutto dai ceti più abbienti, crea una seconda selezione gustativa culturalmente orientata e fortemente simbolizzata. In altre parole, il cibo perde parte dei suoi connotati determinati in senso ambientale, per obbedire ora a criteri principalmente sensoriali e simbolici. Il cibo nuovo ha però, tuttora, una genesi dettata dalla cultura, la volontà di sapori lontani, diversi e quanto mai

¹⁸ Le Goff J., 1981.

¹⁹ Borsa G., 1977.

²⁰ Montanari M., 2004., pag. 94.

costosi è, ancora una volta, esigenza culturale, basata sull'esclusività dell'ingrediente esotico: una necessità dell'intelletto prima che dello stomaco.

In secondo luogo, come già anticipato, questa differenziazione della scelta alimentare è ristretta, nelle sue fasi iniziali, ai ceti più abbienti: ciò implica una limitazione dell'ampiezza del raggio d'azione nel cambiamento culturale e, di conseguenza, un nuovo ruolo sociale assunto dal cibo. Mentre il ceto abbiente esaspera i suoi sensi con abbondanti effluvi piccanti e colorate varietà frutticole, i poveri continuano a ridurre i morsi della fame con alimenti "di riempimento"²¹ quali cereali, patate e legumi. Con la diffusione dei prodotti prima considerati elitari e la successiva massificazione si perde la funzione simbolica a vantaggio di un cambiamento culturale di portata più ampia.

Risultante di questa evoluzione alimentare, che come si vedrà in seguito, è in atto ancora oggi, anche se in termini differenti, è la pasta al pomodoro: nata dal connubio tra cereali da macina, tradizionali, e bacche succose, importate, è assurta ad emblema della cultura alimentare italiana.

1.1. Cibo simbolico: patate e cioccolata

La scoperta di nuove terre, oltre ad essere motivo di sfruttamento economico da parte delle potenze europee, cambia la visione del cibo che, come si è visto, assume forti connotati simbolici, generalmente di matrice esclusivistica ed elitaria, legata a ceti sociali elevati. Osserviamo ora, attraverso due opposti, la relazione che occorre tra cibo simbolo e identità, sottolineando il ruolo culturale del cibo.

I commerci d'oltremare portano a conoscenza di specie biologiche mai osservate prima, mai esperite ma che suscitano molto interesse. Il primo esempio di cibo simbolico è dato dal cioccolato, o cioccolata nella sua versione esclusivamente liquida, che ha investito l'aristocrazia europea di XVII secolo. Di antica origine messicana, importato dall'america latina, in cui era considerato il

²¹ Si veda a tal proposito il par. 1.1 e Cap. 2.

cibo degli dei, incontra il gusto della classe dominante nell'Europa meridionale essenzialmente per motivi religiosi²². Nella corte spagnola, cattolica, in cui fa la prima comparsa, la cioccolata adempie infatti agli obblighi di digiuno imposti dal clero poiché le bevande sono escluse dal divieto di alimentarsi. Avendo note proprietà energetiche la cioccolata si diffonde «dapprima come bevanda clericale da digiuno, e in seguito come bevanda alla moda» in modo molto rapido negli ambienti di corte. Da succedaneo di alimenti solidi la cioccolata si eleva a *status symbol*, perde il ruolo nutritivo derivatogli dalle sue caratteristiche intrinseche per acquisire il ruolo culturale che ne sancisce la fortuna. Ruolo che successivamente andrà perdendo in relazione alla sua accessibilità da parte di ampi strati di popolazione.

All'estremo opposto si trova invece un alimento simbolico che deve tale appellativo all'enorme diffusione negli strati bassi della società: la patata. Essa è un alimento ricco di amidi, molto adattabile a climi diversi ma soprattutto, considerando l'epoca di diffusione europea, resistente ai conflitti²³. Infatti il tubero, che cresce sotto terra «non è mai esposto alle rovine della guerra»²⁴ e per ciò utilizzato soprattutto in periodi di scontro militare, poiché unica risorsa spesso disponibile. In quanto emblema di una condizione di miseria, di cibo dei poveri, e date le sue proprietà «di riempimento» necessarie a chi è preda della fame, la patata è simbolo poiché prefigurazione di carestia, di una condizione contadina di permanente indigenza, ma che permette il nutrimento abbondante di tutti, nella misura in cui la produzione lo consente.

Una carestia che colpisce i raccolti di patate porta alla rovina i ceti meno abbienti e, in alcuni casi, i proprietari terrieri. Si calcola che il numero delle persone morte per fame a causa della duplice carestia del 1846-47 in Irlanda fu di 1.622.739²⁵. Tuttavia «questa cifra non rispecchia fedelmente il numero reale delle persone morte di fame, di malattie ed emigrate, perché non tiene conto di quale sarebbe stato l'incremento demografico effettivo»²⁶. Come per il cioccolato,

²² Schivelbusch W., 1999.

²³ Cfr.: Livi Bacci, 1998.

²⁴ Montanari M., 1993, pag. 171

²⁵ Salaman R. N., 1989, pag. 260.

²⁶ *Ibid.*

la patata è consumata, inizialmente, dagli strati sociali cui appartiene, per poi diffondersi, in manifestazioni culinarie più alte anche a nobiltà ed aristocrazia.

1.2. Cibo, religione e ribellione

La strutturazione e la diversificazione, illustrate finora, che le popolazioni hanno subito nel corso della storia generano l'insieme delle proibizioni da un lato, delle preferenze dall'altro, infine dei gusti alimentari che connotano culturalmente con sempre maggiore insistenza il cibo e le abitudini culinarie. Si tratta, lo si è visto, di condizionamenti dettati da cause che riguardano tanto la sfera economica quanto quella ambientale e territoriale, e che spesso vengono mascherati da motivazioni religiose, precetti sacri ai quali è vietato opporsi²⁷.

Un esempio importante, alla luce di ciò che è stato detto sino ad ora, per quel che riguarda l'influenza culturale del cibo in ambito politico, sociale e religioso è dato dalla proibizione nell'induismo al consumo di carne bovina, e al suo omologo musulmano ed ebraico rispetto alla carne suina. Queste prescrizioni sono attribuite alle sacre scritture delle rispettive religioni ma che, ad un'analisi più accorta, rivelano la necessità di imposizioni restrittive dettate da cause di tipo socio-economico.

Maiali e vacche sono animali commestibili per l'uomo e occupano un posto di rilievo nella tavola di molti individui appartenenti a culture diverse. Nei paesi di fede musulmana, e non solo, il maiale è considerato immondo e ne è vietato il consumo. Analogamente, ma in senso opposto, la vacca è per i fedeli Indù l'incarnazione di numerose divinità, ne è vietato il consumo e la macellazione sia da imposizioni religiose, sia da leggi dello stato federale indiano²⁸. Contrariamente a ciò che si crede tali divieti hanno un fondamento nei fenomeni

²⁷ In proposito l'antropologo Harris (1992) sostiene, in una visione di tipo materialista, che qualsiasi norma alimentare, che coinvolge anche altri ambiti quali religione e politica, ha le sue cause più remote nel contesto economico-ambientale in cui si sviluppa la norma stessa. Essa dipende dunque dalla semplice analisi costi/benefici.

²⁸ L'articolo 48 della sezione della Costituzione federale indiana intitolata "Principi direttivi della politica statale" vieta la macellazione di animali da latte e da tiro. Cfr. Harris M., 1992

economici sociali e demografici che hanno investito quei luoghi e quelle popolazioni, ai quali la religione ha dato un valore universale nello spazio e nel tempo.

La condizione di sacralità attribuita alla vacca dalla religione indù, così forte nella sua natura prescrittiva da diventare un *topos*, è originata da un meccanismo di difesa della razza bovina che, oggetto di sacrifici rituali e conseguenti banchetti durante il periodo delle popolazioni Veda, rischiava di scomparire dalle pianure alluvionali indiane. Inizialmente infatti la vacca era oggetto di sacrifici che prevedevano l'uccisione di numerosi capi di bestiame a scopo divinatorio, dopo i quali i partecipanti banchettavano con la carne così macellata. Un aumento demografico che ha investito la società Veda tra il 1800 e l'800 a.C. nelle regioni che oggi costituiscono l'Unione Indiana ha portato a una drastica diminuzione della quantità pro-capite di carne bovina, impedendo così che i fabbisogni nutrizionali potessero essere ancora soddisfatti con il consumo di carne. Per nutrire un'ingente quantità di popolazione, infatti, si deve ricorrere a cereali e latticini, economicamente più vantaggiosi rispetto alla carne.²⁹

All'insufficienza quantitativa del bestiame si aggiunge il fatto che la razza bovina in India svolge importanti compiti all'interno del ciclo agricolo, «gli agricoltori abbisognavano infatti di buoi per tirare l'aratro, che a sua volta era necessario per lavorare la terre pesanti della maggior parte dell'India Settentrionale. In sostanza: fu l'uso degli aratri tirati dai buoi per frantumare le zolle pesanti della pianura gangetica a consentire l'aumento della popolazione e a determinare un'inversione di tendenza per quanto riguarda il consumo della carne in generale e di quella bovina in particolare».³⁰

La minaccia di estinzione dei pascoli avrebbe quindi minato le basi del sistema agricolo indiano, motore, come si è visto, della crescita demografica. Era necessario, quindi, un divieto che raggiungesse tutti gli strati della popolazione indiana e scavalcasse l'interesse individuale. Il significato simbolico della vacca muta la sua forma: da oggetto di sacrificio per le divinità vediche a soggetto deificato. Inoltre «nel XIX secolo il suo significato subì una nuova svolta. Una

²⁹ Cfr.: Livi Bacci, 1993.

³⁰ Harris M., 1992.

delle cose che distinguevano gli indiani autoctoni o indù dagli immigrati era il loro rispetto per la vacca e il loro impegno nel proteggerla dai pericoli. Sacrificarla o mangiarla, come musulmani e cristiani erano inclini a fare, era considerato ripugnante dagli indù di casta e, nel contesto della crescita di consapevolezza religiosa tra i gruppi riformisti, la protezione della vacca divenne un simbolo dell'identità indù. La vacca, come la donna indù, fu identificata come madre della nazione.»³¹

L'intervento della religione in un campo prettamente economico serve qui a rendere universale ciò che permette la conservazione del ciclo agricolo, della specie bovina, e in definitiva la sopravvivenza della popolazione in crescita, determinando in maniera immutabile le abitudini alimentari dell'intero sub-continente.

Per quanto riguarda il divieto al consumo di carne di maiale, numerose e antiche sono le indicazioni contenute all'interno dei testi sacri di religioni diverse. Il maiale è l'unico animale esplicitamente proibito dal Corano³², mentre nel Levitico³³ viene descritto come «immondo» a causa della sua propensione a nutrirsi di feci e rotolarsi nel fango. Il divieto al consumo di carne di maiale appare difficilmente spiegabile attraverso giustificazioni di tipo economico: al contrario della vacca, il maiale si riproduce molto più velocemente, ingrassa con più facilità, produce, insomma, più carne. La sua natura di “animale sporco” ha dato credito alle prescrizioni alimentari di origine religiosa, come ovvia conseguenza del fatto che si commette peccato nutrendosi di una bestia peccatrice; in aggiunta a ciò si è considerata a lungo la carne suina come portatrice di malattie³⁴.

In realtà l'ipotesi avanzata da Harris in proposito consente di spiegare in termini economici e ambientali il tabù della carne di maiale. In effetti il maiale è un grande produttore di carne, ma solo di quella, al contrario di bovini, ovini e

³¹ Knott K., 1999.

³² «In verità Iddio v'ha proibito gli animali morti, il sangue e la carne di porco» (Corano II, 173), trad. in Harris M., 1992.

³³ «Delle carni di questi animali non vi ciberete e non toccherete i loro corpi morti perchè sono immondi per voi» (Levitico, XI, 8, 24); «Degli animali mangerete tutti quelli che hanno lo zoccolo fesso e ruminano» (Levitico, XI, 3) trad. it. in Harris M., 1992.

³⁴ Harris M., 1993.

caprini che producono almeno un derivato, e quindi hanno un'utilità alimentare anche vivi. Il maiale non è utile al lavoro dei campi, non è adatto alla sopravvivenza in zone aride (e ciò spiega la necessità di rotolarsi nel fango per abbassare la sua temperatura corporea), non produce cibo se non viene ucciso. Non ricopre quel ruolo fondante per l'agricoltura e per l'economia che invece investe la vacca indiana. Ma soprattutto il maiale è un competitore ambientale dell'uomo, si nutre degli stessi alimenti e rifiuta quelli incompatibili biologicamente per l'uomo. Mentre vacche, capre, pecore e pollame si nutrono di arbusti, erba e foglie che l'uomo non utilizza, il maiale necessita di alimenti compatibili con la dieta umana poiché ha un metabolismo molto simile a quello del suo allevatore. A questo punto si comprende come il maiale sia meno conveniente di altri animali in un'analisi di semplici costi e benefici.

Il fatto poi che la razza suina poco si adatti ai climi aridi in cui sono sorte le religioni, ebraica prima e islamica poi, che lo rifiutano ha origine analoga, ma di segno opposto, alla sacralità della vacca come mezzo di universalizzazione spazio-temporale del divieto al suo consumo alimentare. Nei gruppi semi-nomadi di pastori dell'Asia mediorientale era economicamente svantaggioso allevare maiali, così come lo era per i Veda cibarsi di vacche: il precetto religioso servì allora a eliminare la tentazione di allevamenti poco convenienti che mettersero a rischio l'equilibrio vitale delle comunità. «Se infatti non vi fosse stata la minima possibilità di allevare maiali non vi sarebbe stato il minimo bisogno di impedirlo ricorrendo al tabù. Come dimostra la vicenda della protezione accordata alla vacca dall'Induismo, le religioni trovano maggior seguito quando aiutano la gente a prendere delle decisioni che sanzionano delle pratiche già rivelatesi utili, ma non ancora a tal punto da escludere qualsiasi dubbio e tentazione»³⁵.

Gli esempi riportati servono qui ad illustrare la funzione culturale del cibo come simbolo di identità attraverso un importante episodio della storia indiana recente, in cui il "cibo-religione" assume la facoltà di influire in maniera decisiva sulla popolazione, causando rivolte e sconvolgimenti politico-militari.

³⁵ Harris M., 1992, pag. 70.

La *Great Mutiny* del 1857, la rivolta dei soldati indiani arruolati nell'esercito inglese per il sovvertimento dell'ordine coloniale e la restaurazione dell'impero Moghul a Delhi, esplose nel momento in cui viene fatta circolare la notizia per cui un nuovo tipo di proiettile in dotazione alle truppe, per il cui caricamento è necessario strapparne una parte con i denti, sembra essere lubrificato con grasso animale³⁶. Nei reggimenti composti da soldati induisti si ritiene che il grasso lubrificante sia di origine bovina, in quelli formati da soldati di fede musulmana il grasso è ritenuto essere di maiale. Nella convinzione che in questo modo il governo coloniale inglese volesse deliberatamente violare i precetti religiosi indiani, inizia l'ammutinamento dei reggimenti affiliati all'esercito inglese, la cui insubordinazione contro gli ufficiali inglesi genera episodi di estrema ferocia da parte di entrambe le fazioni, sfociati poi in quello che Guido Gozzano racconta, riportando cronache inglesi dell'epoca, come "L'olocausto di Cawmpore"³⁷. Significativo inoltre il modo in cui vengono giustiziati i responsabili di un episodio tanto cruento: sedata la sommossa da un ingente forza militare inglese in aggiunta a quella di stanza, ai soldati indiani di fede musulmana, prima di essere portati al patibolo, viene fatta mangiare carne di maiale, a quelli di credo indu carne bovina. Inoltre, secondo l'opinione di alcuni storici³⁸, l'atto di ribellione sarebbe stato organizzato e coordinato distribuendo *chapati*³⁹, un tipo di pane molto diffuso in India. Utilizzato come segnale in codice per l'inizio delle ostilità, fu un sistema di comunicazione impossibile da controllare per l'esercito inglese.

Questo breve e parziale excursus ci permette di trattare come elemento culturale qualcosa che a prima vista sembra appartenere ad altre sfere di influenza. È allora evidente che il cibo nel corso dell'evolversi delle vicende umane assume una sempre più forte connotazione culturale poiché implica una progressiva differenziazione sociale, economica, politica e religiosa. Ora, differenziazione implica identificazione: la propria cultura è tale perché in opposizione ad un'altra,

³⁶ Cfr.: Borsa G., 1977.

³⁷ Gozzano, G., 1983.

³⁸ Cfr.: Borsa G., 1977, pag. 172

³⁹ Si tratta di una focaccia rotonda, fatta con grano impastato con burro chiarificato, cotta contro le pareti roventi di un forno circolare interrato.

perché differente⁴⁰. Non esiste identità senza alterità. Il cibo, contemporaneamente soggetto e oggetto del divenire culturale, assurge a elemento di forte identità accanto alla lingua, alla religione, ai costumi, garantendosi uno status indipendente da altre categorie culturali. Potremmo allora affermare: “dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei”⁴¹.

⁴⁰ Sui concetti di identità e alterità, e sul loro reciproco rapporto si faccia riferimento a Todorov T., 1991, Remoti F., 1990, Barth 1994.

⁴¹ Espressione coniata nel 1826 da Anthelme Brillant-Savarin con un’accezione individualistica relativa al comportamento. È qui utilizzata in senso collettivo in relazione all’appartenenza ad una realtà culturale. Cfr.: Montanari M., (2004), pag. 99

2. IL RUOLO DEL CIBO TRA MIGRAZIONE E IDENTITÀ

2.1. Migrazione e shock culturale

La relazione uomo/ambiente come oggetto di studio in ambito geografico e sociale porta all'analisi dei rapporti che si instaurano tra l'uomo, le sue attività e il territorio in cui opera quale agente di modificazione. Le relazioni stabilite tra uomo e territorio sono costituite da legami la cui fragilità caratterizza le relazioni stesse nelle diverse epoche storiche e nelle differenti formazioni sociali. Tali legami sono, originariamente, di tipo ambientale e sono, come si è notato in precedenza, connessi alla disponibilità di risorse alimentari, le quali definiscono l'ampiezza di una popolazione in un dato territorio. La fragilità implicita in queste relazioni è dovuta quindi alla precarietà delle risorse alimentari e si manifesta con la rottura dei legami col territorio insediato, a favore dell'instaurazione di altri legami con altri territori. Tutto ciò si concretizza con la migrazione delle popolazioni in altre aree che permettano un maggior sostentamento e una più ampia disponibilità di risorse. Le prime migrazioni sono dunque avvenute per motivi strettamente connessi al cibo e alla sua disponibilità. Il nomadismo proprio delle società di cacciatori-raccoglitori è l'emblema di questa provvisorietà. Le migrazioni sono allora «quei cambiamenti di residenza che implicano un completo cambiamento e riadattamento dei legami dell'individuo con la comunità»⁴² e con il territorio, e che prevedono una riorganizzazione mentale secondo schemi nuovi.

Nel corso dei secoli i legami tra uomo e territorio si sono evoluti nel senso di un sempre maggiore consolidamento, grazie anche a quei processi storici, quali lo sviluppo dell'agricoltura, che hanno sancito una progressiva stabilità negli insediamenti. Nel passato, anche recente, le migrazioni verso altri territori, da una regione geografica alla successiva, verso altri stati, sono sancite da necessità di

⁴² Bogue D. J., 1959, trad. It. in Corna-Pellegrini G., 2002. pag 90.

tipo prevalentemente alimentare. Un esempio è dato dalla migrazione di massa che ha portato milioni di contadini irlandesi ad attraversare l'oceano Atlantico nel XIX secolo e causata dalla duplice carestia del 1846-47. La scarsità dei raccolti di patate, alimento fondamentale nella dieta povera dei contadini e dei ceti più bassi, stabilì lo spostamento di interi villaggi verso Stati Uniti e Canada per evitare di morire di fame. Origine analoga, anche se non sempre legata alla carenza di cibo, ebbero le migrazioni dall'Italia meridionale verso condizioni di vita migliori⁴³.

La natura delle migrazioni nel contesto attuale ha, invece, un orientamento economico-sociale e politico. Nel primo caso non è più la mancanza di cibo, direttamente, a far intraprendere un viaggio, fisico e simbolico, lungo e faticoso anche nei suoi preparativi, ma la volontà di approdare a realtà che permettano condizioni di vita migliori per se e per la propria famiglia. La crescente pressione demografica, unita ad episodi di carestia, il miglioramento dei trasporti di collegamento transoceanico provocano un'ondata migratoria di enorme portata. Si calcola che dal 1850 agli anni '70 del '900 la migrazione dall'Europa conta circa cinquanta milioni di individui⁴⁴. La decisione di migrare è in questo caso ponderata, è un progetto nel quale si investono ingenti energie, risorse e speranze in previsione di un miglioramento delle condizioni economiche e sociali. Ha toni decisamente più drammatici la migrazione per moventi politici, e l'acquisizione dello *status* di rifugiato, in cui è totalmente assente la volontarietà dell'atto, ordinato non dalla necessità economica ma dalla persecuzione di valori e ideali attraverso veri e propri strumenti di repressione, accompagnati da pratiche aberranti di tortura⁴⁵.

⁴³ Per quanto riguarda cause e conseguenze delle migrazioni italiane ed europee verso il continente americano cfr.: Bevilacqua P., 1993; Corti P., 2003.

⁴⁴ Cfr.: King R., 2000, in Massey D. E Jess P., 2000.

⁴⁵ Secondo i rapporti annuali del centro rifugiati Naga-Har di Milano, unico nel suo genere in Italia, i richiedenti asilo politico hanno alle spalle episodi di tortura fisica e psicologica. Dal febbraio 2001 all'ottobre 2003 è stato fornito aiuto di tipo sanitario, legale, burocratico, a 871 richiedenti asilo politico. Sono state raccolte le "storie" personali di 205 rifugiati, 129 dei quali, il 62,9%, hanno riportato episodi e segni concreti di tortura fisica. A questi si aggiungono, e spesso si sovrappongono nella misura del 10% circa, dati incerti sul numero di rifugiati sottoposti anche, o solamente, a torture psicologiche.

Quali che siano le motivazioni che spingono gli individui ad abbandonare il proprio paese di origine⁴⁶, gli affetti, la posizione e il ruolo sociale acquisito, si assiste sempre ad un processo traumatico dovuto alla privazione di tutto ciò che fino al momento della partenza è considerato il proprio “universo culturale”. La separazione dalla propria realtà, per aderire ad un contesto socio-culturale esperienzialmente nuovo, è un passaggio che implica sofferenza psicologica per l’individuo che lo compie, e che spesso somatizza in dolore fisico. È questo un processo che coinvolge qualsiasi individuo nell’affrontare una realtà nuova, ancora sconosciuta, sia all’interno che all’esterno della propria cultura, e che presuppone un periodo di adattamento, la cui durata temporale è solitamente proporzionale alla distanza tra le realtà coinvolte: maggior distanza culturale presume tempi di adattamento più lunghi, e, contemporaneamente, un disagio interiore maggiore. Se in aggiunta a ciò poniamo il fatto che, nelle dinamiche migratorie attuali, il processo di transizione è l’ultimo atto di una serie di tentativi per il miglioramento delle proprie condizioni di vita⁴⁷, cioè che l’azione migratoria è la soluzione estrema, si comprende con più facilità la misura della sofferenza alla quale gli emigranti sono soggetti. Oltre alla distanza tra culture, infatti, il fenomeno ha maggiore intensità se l’individuo pone nella riuscita del suo progetto molte aspettative, il che aumenta la pressione psicologica al quale è sottoposto. Un eventuale fallimento avrebbe ripercussioni molto pesanti anche sul nucleo familiare, che molto ha investito in termini monetari.

In relazione a quanto affermato è, quindi, possibile parlare di *shock culturale*⁴⁸, definito come evento intrinseco alla migrazione, determinato dall’abbandono delle categorie e degli elementi culturali relativi alla cultura di partenza, per l’inserimento un nuovo contesto fatto di elementi sconosciuti all’esperienza e, pertanto, psicologicamente problematici perché difficili da accettare immediatamente. «L’emigrazione comporta certo una fase traumatica

⁴⁶ Oltre ai fenomeni ricordati la situazione attuale è resa più complessa dai fenomeni di globalizzazione, per cui entrano in gioco dinamiche differenti da quelle comunemente chiamate fattori di *push*.

⁴⁷ Dell’individuo che migra “fisicamente” e di tutto il suo nucleo familiare.

⁴⁸ Espressione coniata da Oberg K., cfr Bianchi E., e Bergaglio M., 2003 in Scaramellini G., 2003, pag. 96.

acuta, ma in questo caso, uscendo dall'interpretazione etimologica del termine, il trauma non è ascrivibile solo a un fatto isolato e acuto, ma anche a situazioni che si prolungano nel tempo»⁴⁹.

Lo *shock culturale* interessa tutte le migrazioni a qualsiasi livello ed è reso evidente da un sentimento di spaesamento, di incapacità di comprendere i meccanismi sociali nei quali ci si trova ad agire. L'individuo coinvolto è cosciente solo della propria scelta di alienazione forzata dalla propria società e, parallelamente chiuso in un sistema di norme e valori che non trovano appartenenza e che non riesce ancora a decifrare. Si sviluppa una grande tensione emotiva dovuta allo sforzo di adattamento alla nuova realtà, c'è un forte senso di privazione per ciò che si è lasciato, senso di timore per ciò a cui si va incontro. «Questa condizione, che si presenta in genere alcuni mesi dopo l'atto migratorio, può essere di diversa entità a seconda delle condizioni in cui si è svolta la migrazione, delle caratteristiche psicologiche del soggetto dell'accoglienza che si riceve»⁵⁰.

Oltre agli elementi psicologici propri dello *shock culturale* si presenta la necessità di affrontare la realtà nella sua concretezza. Il migrante si scontra allora con ulteriori difficoltà nelle relazioni sociali, causate dalla diversità linguistica nei suoi registri e codici; dalle differenze climatiche e atmosferiche che influiscono sull'umore dell'individuo, dai rapporti di gerarchia sociale, che possono generare imbarazzi ed equivoci. Tra queste componenti che accrescono le difficoltà di adattamento una posizione fondamentale è occupata dalle differenze nei regimi alimentari.

La difficoltà di reperire gli ingredienti per preparare le pietanze della cucina tradizionale è l'ostacolo più grande da sormontare. La realtà di oggi è molto distante dal passato recente: fino a pochi anni fa, anche nei centri più sviluppati del commercio era molto difficile e molto costoso acquistare prodotti tipici dell'agricoltura e delle coltivazioni asiatiche o africane. L'avvento della grande distribuzione ha facilitato il compito a milioni di migranti, favorendo però l'accesso a quei prodotti che incontrano il gusto degli europei. Gli alimenti

⁴⁹ Grasso M., 1994, pag 83.

⁵⁰ Bianchi E., e Bergaglio M., 2003 in Scaramellini G., 2003, pag. 97.

impopolari per le tavole europee sono ancora di difficile individuazione nel circuito commerciale.

L'emigrato si trova davanti ad un bivio: la possibilità, da un lato, di integrarsi nella nuova cultura nel modo più rapido possibile, limitando così l'azione che lo *shock* ha su di esso, dall'altro il radicamento ai propri valori e il rifiuto di quelli nuovi, in aperta opposizione con la nuova realtà in cui si trova. Queste due eventualità opposte formano un *continuum* con posizioni intermedie e meno estreme, per cui il desiderio di integrazione si compenetra a quello di radicazione.

Ciò che permane è, comunque, il desiderio di mantenere le proprie radici, stabilire un punto d'incontro tra se e la propria identità, ricreando, fisicamente e mentalmente, i luoghi in cui si sente a casa. Gli elementi culturali quali la lingua, i costumi, le tradizioni, la religione, le gerarchie sociali sono gli strumenti che permettono la creazione di questi spazi, oasi di tranquillità, per cercare di non perdere la propria identità.

Un aiuto fondamentale è fornito anche dalle reti di relazione della comunità etnica già insediata nella nuova cultura, vero e proprio punto di riferimento per l'ultimo arrivato, per chi l'impatto dato dalla differenza è massimo. Si formano così reti etniche in territorio culturale estraneo, se non, a volte, ostile, la cui solidarietà interna è volta a ricreare ambienti, tradizioni, aspetti della vita quotidiana familiari, in cui si parla la propria lingua, si vestono abiti della propria tradizione, si prega e si mangiano pietanze preparate secondo i gusti e le abitudini alimentari d'origine. Questi reticoli di accoglienza sono utili soprattutto nel primo periodo dell'arrivo, per trovare un alloggio e «costituiscono veicolo di raggiungimento di opportunità, inegualmente distribuite nello spazio»⁵¹.

Una delle prime difficoltà all'interno di ciò costituisce l'insieme delle relazioni con la nuova cultura è l'adattamento alle abitudini ed ai gusti nuovi, spesso mai sperimentati, della "nuova" cucina. Se si pensa alle difficoltà, temporalmente circoscritte, che si incontrano, in materia di cucina, cibo e bevande, durante un viaggio in paesi lontani, fuori dal circuito turistico

⁵¹ Grasso M., 1994, pag. 91.

occidentale, in cui è difficile riuscire ad ottenere un pasto che somigli a quello cui si è abituati, si può comprendere meglio il significato di tale affermazione.

2.2. Cibo, nostalgia, identità

Il cibo in definitiva si comporta come vero e proprio strumento di riappropriazione identitaria nel momento in cui questa venga a mancare, è il ponte verso la propria terra, i propri affetti, i propri luoghi.

Pensando agli esodi di massa nell'Europa a cavallo tra Otto e Novecento, verso Brasile e Argentina prima, Stati Uniti poi, **di milioni di italiani**⁵², di contadini e artigiani del Nord-Est e del Mezzogiorno, con un forte legame alla terra che lavoravano ed ai suoi prodotti, l'antropologo Teti parla di nostalgia dei sapori perduti. « Il cambiamento d'aria e il diverso tipo di cibo contribuivano non poco al desiderio perpetuo e inesauribile di tornare al luogo natio. Non erano rari i casi di morte da nostalgia. All'ammalato bastava accennare alla possibilità di ritorno e già manifestava segni di guarigione. Mangiare come nel luogo d'origine ha in qualche modo contribuito a placare la nostalgia, come se insieme al cibo e alle abitudini alimentari si fossero portati con se nel nuovo mondo anche la casa, l'orto, i familiari, gli amici.»⁵³

Risulta chiaro il nesso tra cibo, abitudini alimentari, sapori familiari da un lato, e identità, attaccamento ai luoghi, alle sensazioni e ai ricordi che formano l'insieme del proprio retroscena culturale dall'altro. Il cibo mantiene in vita il legame con la cultura di origine, in modo vivo perché diretto, immediato, fisico; proprio perché sensibilmente percepito in maniera istantanea si crea un punto di contatto concreto con ciò che in realtà è lontano mesi e chilometri. Il cibo, infatti, può essere esperito dall'individuo attraverso l'utilizzo di tutti e cinque i sensi: ha un odore, un colore, un gusto, un aspetto e un suono, quando ad esempio, lo si

⁵² Per un'idea quantitativa del flusso migratorio basti pensare che nel decennio 1901-10 il flusso migratorio dall'Italia verso il continente americano è stabilito attorno ai 3.615.000 emigranti. Cfr.: Corti P.,(2003). **SORI**

⁵³ Teti V., 1999, pag. 84.

cucina friggendolo⁵⁴, e ciò gli permette di essere sperimentato direttamente. L'alimentazione richiama la terra di origine perché questa discende in linea diretta dalla stessa terra che l'ha originata. Quasi materializzazione di un'immagine spirituale, il cibo «evoca e in qualche modo presentifica un luogo antropologico, fatto di parole, memorie, ricordi, storie, persone, relazioni. Attraverso il mangiare si snoda, si consuma, si risolve, talvolta si rafforza la nostalgia del luogo di provenienza. Si misura il tipo di legame che con esso si continua ad avere.»⁵⁵

Se però, come si è appena visto, il carattere sensoriale dell'esperienza gustativa fornisce una reazione culturale immediata, essa è tale proprio perché esiste a monte un legame tra cibo e pensiero che determina il valore culturale dell'esperienza stessa. Il cibo non si limita ad essere semplice oggetto della pratica alimentare ma assume dimensioni soggettive derivategli culturalmente. In altre parole il cibo è evocativo di luoghi persone relazioni in quanto è frutto di riflessioni, modificazioni, creazioni, artifici che lo rendono elemento culturale. Esso serve allora a dare sostentamento non solo allo stomaco, ma, soprattutto, al cervello: nutre speranze e aspettative, diventa espressione di un'esperienza sensoriale che scavalca i confini dello spazio e del tempo riportando a luoghi e a momenti familiari. Il gusto che si cerca nei momenti conviviali è quindi una sintesi di forme storiche e culturali che hanno portato la tradizione alimentare di una popolazione in una direzione ben precisa, che si è evoluta parallelamente all'evolversi delle vicende della popolazione stessa⁵⁶.

Il valore evocativo individuale che una determinata pietanza possiede in relazione a chi la consuma ha connessioni dirette con il concetto di nostalgia accennato in precedenza, ma questo valore non è solamente intrinseco all'alimento in se e a quello che rappresenta simbolicamente. Oltre al gusto esprimono uno stesso significato le modalità di preparazione e di consumo: sono quelle gestualità ripetute con quotidianità sistematica che attorniano il pasto, inteso qui come azione collettiva. Preparare e offrire da mangiare hanno, nel

⁵⁴ Cfr.: Lupton D., 1999.

⁵⁵ Teti V., 1999, pag. 84.

⁵⁶ Montanari M., 1998.

contesto migratorio, lo stesso fine culturale dell'atto vero e proprio di mangiare⁵⁷. Si pensi ad esempio al rituale della preparazione e dell'offerta del tè in Giappone o nei paesi arabi

All'interno della nostra realtà alimentare non è importante solamente quello che mangiamo, ma anche in che modo lo facciamo, come, con chi, dove. Queste sono contestualizzazioni che appaiono secondarie rispetto alla pietanza che si consuma durante il pasto, ma che ne modificano sostanzialmente il significato. Un pasto consumato in piedi, in un posto affollato, da soli ha lo stesso valore nutrizionale dello stesso consumato in un ambiente accogliente chiacchierando con amici, ma non lo stesso valore simbolico. Nel primo caso, per tornare a una dicotomia già utilizzata in precedenza, mangiare soddisfa lo stomaco ma non il cervello.

Traslando il discorso nel contesto di precarietà peculiare dell'esperienza migratoria, la mancanza di questi elementi di "contorno" contribuiscono al permanere del sentimento di disagio proprio del migrante. L'unione delle pratiche alimentari tradizionali con la comunità etnica formata nel paese d'accoglienza crea il sostrato culturale ideale per un'esperienza collettiva di identificazione culturale attraverso il cibo. L'insieme delle conoscenze alimentari, la manualità che la preparazione necessita, i canoni da osservare in materia di cibo sono un bagaglio culturale forte, che può essere assimilato al linguaggio: «il mangiare –il cibo, i gesti e le ritualità connessi al consumo degli alimenti- costituisce una *lingua* che non si può occultare e che riaffiora, nelle situazioni più diverse, in maniera impensata, quasi misteriosa»⁵⁸.

L'accezione collettiva acquisita dal cibo non in se, ma in quanto catalizzatore delle relazioni sociali, si manifesta in momenti di convivialità domenicale non rari a vedersi nelle giornate calde e soleggiate all'interno di parchi pubblici e giardini. Il mangiare insieme, che comprende la preparazione oltre che il consumo del cibo, acquista un valore identitario nella misura in cui crea una frattura spaziale: non ci si trova più in un altro Paese ma in una proiezione temporanea del proprio, per cui gli individui si sentono in un ambiente familiare. Il sentimento di nostalgia non

⁵⁷ Mabilia M., 1991.

⁵⁸ Teti V., 1999, pag. 84.

trova spazi ampi all'interno di queste manifestazioni, percepite come momento di festa. Esse rafforzano l'identità collettiva e, inoltre, agiscono come veicoli di socializzazione e integrazione⁵⁹, come si vedrà nel capitolo successivo.

È, in definitiva, corretto affermare il valore sincretico del cibo poiché esso soddisfa diverse funzioni, tra cui quella curativa per l'animo, oppresso dalle conseguenze psicofisiche della migrazione, ovvero da ciò che è stato definito *shock* culturale. Il pasto funge da rimedio psicologico attraverso l'assunzione di alimenti di forte sapore culturale: masticare una pietanza libera i sapori insiti nell'alimento, sprigiona i succhi e gli umori che attraverso le papille inviano impulsi piacevoli ai recettori dislocati nel cervello e, contemporaneamente, libera l'individuo dalle costrizioni imprescindibili per l'adesione al nuovo contesto culturale.

Prendendo in prestito le parole rivelatrici di Plinio, «non c'è nessuno che non trovi nel cibo un lenitivo alla propria ira, afflizione, tristezza e a tutte le passioni; perciò bisogna considerare ciò che esercita un'azione terapeutica non solo sul fisico, ma anche sul morale»⁶⁰. Ira, afflizioni, tristezza, rientrano appieno nelle manifestazioni dello *shock* culturale.

2.3. L'importanza sociale del cibo: il *cous-cous* e la polenta

Per comprendere meglio come il cibo si comporti nelle relazioni tra individui migrati da uno stesso paese prendiamo come esempio uno dei piatti tipici della cultura magrebina: il *cous-cous*. Si tratta di un piatto molto conosciuto anche nella nostra cucina, e che in un certo senso le appartiene⁶¹, costituito da una base di semola impastata a formare piccoli granuli, cotta dal vapore generato dall'ebollizione di un brodo costituito da carne o pesce, spezie e verdure, il quale

⁵⁹ Douglas M., 1985.

⁶⁰ Plinio, *Storia naturale*, XXII, 52.

⁶¹ Il Cous-cous è preparato anche in alcune province della Sicilia, con modi e tempi differenti ma con un'origine comune.

è utilizzato finalmente come condimento. Il *cous-cous* è servito in un piatto di grandi dimensioni al centro della tavola attorno alla quale si siedono i commensali, ed è consumato mischiando con la mano destra il semolino a pezzi di carne, pesce o verdura. In questo modo si attinge con le mani, senza l'ausilio di posate, elemento proprio della cultura occidentale⁶², da uno stesso recipiente osservando regole e gesti ben precisi. Come anticipato, la mano che porta il cibo alla bocca è esclusivamente la destra⁶³, avendo l'accortezza di compattare la porzione di cibo che viene portata alla bocca in modo che non cada durante il movimento.

Il *cous-cous* è consumato da tutta la famiglia divisa per genere e rientra, come tanti altri piatti tradizionali di origini differenti, nel novero degli alimenti che presuppongono coinvolgimento sociale. Se, infatti, è il pasto nel suo insieme ad avere un valore sociale nella cultura europea, mentre il piatto individuale non possiede tali significati, al contrario il *cous-cous* è in se stesso elemento che implica relazioni sociali concrete, dal momento che si divide, con le mani, e quindi direttamente, da uno stesso piatto lo stesso cibo. Se prendiamo in considerazione il modo in cui viene consumato questo piatto si comprende in che modo in esso siano racchiusi precisi significati sociali e culturali.

In primo luogo il *cous-cous* è una pietanza completa dal punto di vista nutrizionale poiché comprende carboidrati, provenienti dalla semola, proteine dalla carne e vitamine dalle verdure. In secondo luogo è consumato allo stesso modo da tutti i commensali, utilizzando le mani; ciò costituisce un contatto diretto con l'alimento, con la sua consistenza, in assenza di elementi di mediazione, in stretta contiguità verso gli altri commensali, dal momento in cui le mani, nell'atto di prelevare porzioni adiacenti, si toccano. Inoltre, e questo è il dato più significativo, esso può essere considerato egualitario dal momento in cui non

⁶² Rebora G., 1998.

⁶³ Durante la permanenza prolungata presso una famiglia araba nella città di Marrakkeh, testimone dell'ospitalità proverbiale e del ruolo sociale del *Cous-cous*, ho avuto modo di partecipare al pasto festoso legato alla cerimonia di circoncisione dell'ultimo bambino nato, sedendo alla tavola dei familiari in senso stretto. Essendo mancino, l'abitudine di consumare il pasto con la sinistra ha prevalso inconsciamente sulle norme culturali locali: i commensali hanno accuratamente evitato di prelevare il cibo dalle zone adiacenti a quella posta a portata della mia mano, anche quando questo fosse l'unico avanzato.

prevede alcuna forma di predeterminazione quantitativa gerarchicamente ordinata. Non c'è, infatti, un commensale a cui spetta una razione più abbondante di un altro, ci si serve individualmente da un unico contenitore, in assenza di partizioni spaziali, con la conseguenza che non esiste un ordine di distribuzione delle vivande. Al contrario, ad esempio, della cultura Occidentale, in cui il capofamiglia viene servito prima, con porzioni solitamente più abbondanti, riflettendo a tavola le differenze sociali in atto⁶⁴.

Con questo non si vuole sostenere che la cultura alimentare araba sia esente da disuguaglianze mentre le altre non lo siano. Partendo infatti dall'assunto per cui «i menù ugualitari, così come l'egualitarismo sociale, e anche lo pseudoegualitarismo, sono molto rari»⁶⁵, si vuole affermare il ruolo sociale assunto da un solo piatto, non perché migliore o peggiore di altri, non in quanto rappresentativo di una cultura specifica, ma perché elemento sincretico, e in quanto tale, fortemente esemplificativo⁶⁶. La tavola araba è in realtà condizionata fortemente dalle differenze di genere che impediscono alle donne di sedere alla stessa mensa degli uomini, di mangiare negli stessi momenti, di condividere il cibo dallo stesso piatto. Il modo in cui si consuma il pasto è il riflesso della cultura alla quale il piatto appartiene: l'esclusione delle donne arabe dalla mensa rispecchia la loro estraneità alla sfera pubblica della società. Di contro la gerarchia che il pasto di tradizione occidentale osserva, dando la precedenza e maggior abbondanza al capo-famiglia, segue il modello patriarcale sul quale si è fondata la società occidentale.

Restringendo il discorso ad un ambito esclusivamente italiano e di maggior attualità, per quanto riguarda il ruolo identitario ricoperto dal cibo il *cous-cous* è al centro della disputa politica in materia di migrazione. Esso è utilizzato come metafora e al tempo stesso personificazione dell'immigrato dal Maghreb, il quale è contrapposto all'italiano, in un'ottica propagandistica, attraverso ciò che di

⁶⁴ A questo proposito Bruce Lincoln (1996) sostiene che «dato che tutte le società sono, implicitamente o esplicitamente, gerarchiche, quando i modi di distribuzione del cibo non riflettono la gerarchia sociale, si assiste al manifestarsi di contraddizioni e a una certa instabilità.

⁶⁵ Lincoln B., 1996, pag. 33, in Angelini et al., 1996.

⁶⁶ Le differenze sociali che non sono presenti nel "mangiare *cous-cous*" si manifestano però immediatamente prima del pasto, ad esempio, tramite il divieto alle donne di sedere alla mensa con gli uomini, o durante la complessa e laboriosa preparazione.

tradizionale i due soggetti hanno nelle rispettive alimentazioni⁶⁷. Il *cous-cous* si trova così in una posizione antitetica rispetto alla polenta, che storicamente può essere considerata l'omologo italiano della patata per Irlanda e Germania; essa è stata la base per il sostentamento di milioni di contadini in periodi di crisi economica, di carestia e di guerra, mentre oggi simboleggia il ritorno alla tradizione e all'attaccamento verso il proprio territorio.

Il *cous-cous* è considerato in questo caso l'alimento simbolo dell'immigrato, ma questa eguaglianza tra simbolo e individuo è utilizzata in maniera negativizzante. Alla pretesa inferiorità dell'alimento di origine araba si sottende un'inferiorità della cultura dalla quale questo deriva, insinuando un pericolo dato dalla presunta perdita di tradizione alimentare per mezzo del contatto culturale, a detrimento dell'identità che si intende preservare. In altre parole questo tipo di tentativo volto a stigmatizzare una categoria di immigrati attraverso l'alimentazione vorrebbe sminuire la cultura con la quale si viene in contatto, gli individui che di questa cultura sono espressione, il valore stesso del contatto tra culture, il concetto di integrazione sociale, a vantaggio di un sistema chiuso, immodificabile e autoreferenziale che considera la differenza un male.

La demonizzazione del *cous-cous*, non "buono da mangiare"⁶⁸ dal punto di vista di gusto e tradizione alimentare, avviene parallelamente allo svilimento della società nella quale viene consumato questo piatto, con un messaggio tanto semplice quanto disarmante. Noi/polenta/buono-da-mangiare/cultura occidentale contro, e migliore di, Altro/*cous-cous*/cattivo-da-mangiare/cultura araba. Anche in questo caso il cibo torna ad identificarsi con la cultura che lo ha prodotto, e che continua a riprodurre, nonostante l'utilizzo del rapporto identitario cibo uguale cultura acquisti i toni spregiudicatamente razziali e, per questo, contestabili e privi di valore oggettivo.

In aperta opposizione a questa visione etnocentrica, lo scopo del prossimo capitolo è quello di illustrare in che modo il cibo favorisce il processo di integrazione culturale dal contatto sociale tra individui migranti e società di

⁶⁷ Lo slogan di sapore razzistico, diffuso per mezzo di manifesti e affissioni di stampo propagandistico a sostegno di politiche contro l'immigrazione e l'integrazione al quale ci si riferisce è: «si alla polenta, no al *cous-cous* ».

⁶⁸ L'espressione è di Claude Levi-Strauss, 1990.

destinazione, come modifica le abitudini alimentari, da entrambe le parti, e in quale direzione, quali opportunità comporta e quali sono i rischi dati da un'eccessiva compenetrazione degli elementi di una data cultura in un'altra.

3. CIBO E INTEGRAZIONE CULTURALE

Il processo migratorio porta l'individuo che lo compie da una cultura, la sua, ad un'altra, con effetti sulla persona e sul gruppo che si sono illustrati in precedenza. Nel nuovo contesto sociale, regolato da uno schema di norme e valori difficile da comprendere per chi non ne è cresciuto all'interno, colui che migra deve imparare ad orientarsi, cominciando ad acquisire i nuovi costumi sociali. Il processo di integrazione presiede a questo tentativo di adattamento dell'elemento "esterno" alla società, nel rispetto delle differenti culture che si trovano in contatto. Integrarsi vuol dire acquisire il complesso di norme che regolano il funzionamento della società, mantenendo al contempo il sistema di valori appartenenti alla propria estrazione culturale⁶⁹. A tale scopo è quindi necessario «un processo di ibridazione, di meticciato, di biculturalismo che permetta la connessione tra elementi della cultura originaria e della cultura ospite e la nascita di nuove più complesse configurazioni culturali»⁷⁰.

L'integrazione non è l'unica via percorribile, è quella, anzi, che richiede maggior impegno da entrambe le parti in causa, poiché prevede l'accettazione di elementi estranei al proprio modo di vedere, sentire, pensare la società, e tutto ciò che questa implica, sia per chi emigra sia per la parte "ospitante". La strada più semplice è invece l'isolamento, sia quello voluto dal gruppo etnico che si instaura in una comunità esterna, sia da parte della stessa comunità che crea delle barriere, non solo culturali, all'ingresso di elementi estranei. Il fenomeno dell'integrazione è dunque il modello da seguire come miglior soluzione possibile per la creazione di una società multiculturale che valorizzi le differenze in modo costruttivo, anziché sopprimerle e annullarle attraverso l'omologazione. Nel corso delle osservazioni finora effettuate il cibo rientra nelle categorie culturali proprie dell'individuo e del gruppo, in modo quotidiano, ed è storicamente determinato,

⁶⁹ Barbina G., 2000.

⁷⁰ Bianchi E., e Bergaglio M., 2003 in Scaramellini G., 2003, pag. 97.

come si è notato in precedenza; esso è «strumentale nel sottolineare le differenze tra le culture e serve a rafforzare l'identità di gruppo»⁷¹.

Attraverso l'analisi delle forme che la compongono e delle norme che la regolano la cucina può, a ragione, essere comparata al linguaggio, «costituisce pertanto uno straordinario veicolo di autorappresentazione e di comunicazione: non solo è strumento di identità culturale, ma il primo modo, forse, per entrare in contatto con culture diverse, giacché mangiare il cibo altrui sembra più facile – anche solo all'apparenza – che codificare la lingua. Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni»⁷².

Allo stesso modo in cui si è formata, in base a condizionamenti ambientali e climatici⁷³, e si è modificata, seguendo i lenti cambiamenti della storia delle popolazioni ad essa legate, attraverso conquiste, scoperte, rivoluzioni, la cultura alimentare subisce ulteriori modificazioni, di diversa entità, anche nel momento in cui il processo migratorio la pone in contatto con elementi nuovi. Non si tratta, in questo caso, di mutamenti radicali e decisivi analoghi a quelli provenienti da fattori di portata generale, quali l'introduzione delle spezie⁷⁴, bensì di contaminazioni che modificano il gusto degli individui attraverso influenze bidirezionali, che agiscono nella direzione di entrambe le parti coinvolte.

Il cibo, inoltre, al di là della sua importanza in quanto elemento di affermazione identitaria, è anche un mezzo di scambio culturale, è la prima forma di contatto tra due civiltà, due gruppi sociali, due individui, che prevede l'abbandono momentaneo delle proprie categorie culturali, presuppone fiducia nell'altro, in colui che ci prepara e ci offre un alimento sconosciuto. La cucina è allora «la soglia più accessibile di una cultura. È la soglia più bassa di un confine. Mangiare la cucina degli altri significa attraversare questa soglia»⁷⁵. Lo scambio culturale, anche grazie alla cucina, non è da intendere, come si vedrà in seguito,

⁷¹ Lupton D., 1999. pag. 45.

⁷² Montanari M., (a cura di), 2002, pag. VII (Introduzione).

⁷³ È questa la visione materialistica proposta dall'antropologa Marvin Harris come spiegazione delle scelte alimentari, dei condizionamenti e del valore culturale che il cibo assume..

⁷⁴ come accennato nel Cap. I. L'introduzione delle spezie è considerata l'elemento di passaggio tra medioevo ed età moderna. Cfr.; Schivelbusch W., 1999.

⁷⁵ La Cecla F., 1997.

come pericolo per la propria identità. Al contrario, se non esiste identità senza alterità, la conoscenza dell'altro e il confronto con esso, attraverso gli elementi peculiari delle rispettive culture, sono motivo di rafforzamento delle identità. Le culture appaiono «tanto più forti quanto più sono aperte verso l'esterno e inserite in vari percorsi di scambio, d'incrocio, di contaminazione»⁷⁶.

Nel lungo periodo lo scambio tra culture attraverso il cibo crea delle variazioni alimentari, le quali, se possiedono radici solide, riescono a modificare le abitudini in modo irreversibile e duraturo. In casi estremi il fenomeno può raggiungere dimensioni tali da portare ad una vera e propria omologazione del gusto. In questo caso le preziose differenze che costituiscono le singole realtà alimentari, e sono fonte di infinite variazioni nella preparazione degli alimenti, vengono uniformate per ottenere un gusto unitario, uguale per tutti, con inesorabili perdite delle caratteristiche individuali proprie di ogni cultura alimentare.

3.1. Culture alimentari in trasformazione

«L'alimentazione può essere considerata uno degli elementi della vita individuale più sensibili alle variazioni della realtà circostante, legato, però, saldamente a tradizioni e abitudini radicate che [...] sono state a loro volta progressivamente trasformate»⁷⁷.

Per illustrare in che modo avviene il mutamento all'interno della cultura alimentare dovuto al contatto attraverso il fenomeno migratorio, utilizziamo un esempio noto sia per le sue importanti dimensioni, sia per l'impatto che ha avuto sull'economia italiana del secondo dopoguerra: la migrazione dal Mezzogiorno verso le città e le fabbriche del nord Italia. Questo ci permette di osservare come, seppur rimanendo all'interno di uno stesso ambito nazionale, i cambiamenti abbiano un senso biunivoco di intervento culturale nell'arco di tempo considerato

⁷⁶ Montanari M., (a cura di), 2002, pag. XII (Introduzione).

⁷⁷ Filippa M., 2003, pag. 103.

dagli studiosi che hanno condotto la ricerca, cioè tra il 1945 e il 1980. Il migrante è, dunque, egli stesso soggetto e oggetto del cambiamento alimentare.

La condizione tipicamente data dallo *shock culturale* era presente in maniera diffusa all'interno dei primi gruppi di immigrati, aggravata dalla precarietà di impieghi ed alloggi. Si era chiamati a far fronte a notevoli difficoltà di adattamento per quanto riguarda il lavoro all'interno delle fabbriche e la sistemazione di numerosi individui costretti in appartamenti scarsamente capaci rispetto alle dimensioni familiari. In questa situazione di disagio, fisico e psicologico, il cibo restituisce, parzialmente, le peculiarità della società abbandonata: «il ricordo dei sapori dei paesi di origine era un modo per affermare la differenza tra l'ideale di una vita sana, all'aria aperta, legata al mondo contadino, e la vita insalubre, costretta a lungo in luoghi chiusi, propria di un centro industriale»⁷⁸.

Il rimedio al sentimento di estraneità rispetto al nuovo contesto viene dato dalla riappropriazione del proprio gusto, attraverso ingenti quantitativi di derrate alimentari fatti pervenire dai paesi di origine, in quei lunghi viaggi in treno in cui gli scompartimenti sono saturi di odori, colori e suoni caratteristici, che conservano ancora oggi un aspetto di notevole folklore nell'immaginario comune. L'ampiezza del fenomeno di importazione dei propri alimenti fornisce oltretutto la misura del grado di integrazione tra i due gruppi: maggiore è il numero degli individui che richiedono i prodotti delle loro terre, e maggiore è la quantità di alimenti inviata, più grandi sono le difficoltà di adattamento alla recente condizione alimentare acquisita.

La presenza di un numero cospicuo di immigrati⁷⁹ sancisce l'introduzione di alimenti, se non del tutto sconosciuti, quasi del tutto inutilizzati. Questo influisce sui gusti della popolazione "autoctona", sancendo col tempo un interesse sempre più vasto. Inizialmente, infatti, l'impatto con le componenti sensoriali di discriminazione, l'odore soprattutto, è forte; successivamente i nuovi elementi prendono il sopravvento su quelli tradizionali. Grazie anche alla comparsa degli ingredienti propriamente meridionali nelle botteghe e nei mercati del nord Italia,

⁷⁸ *Ivi* pag. 141.

⁷⁹ Cfr.: Corti P., 2003.

«la pastasciutta si impose sul minestrone e sul riso, l'olio di oliva prevalse sui grassi di origine animale (come il burro e il lardo), i pomodori, soprattutto quelli conservati in lattine o sotto vetro, divennero insostituibili nella preparazione dei piatti di tutti i torinesi»⁸⁰.

Tuttavia, se queste considerazioni restituiscono il mutamento dell'ordine alimentare considerato in relazione al suo significato sociale, la stessa reazione avviene in senso opposto; le determinanti culturali che fanno della cucina del nord quella che effettivamente è, influiscono sugli immigrati creando in loro sconvolgimenti del gusto. Ciò è dovuto soprattutto a fattori sociali di rilievo: i ritmi di vita e di lavoro dettati dalla fabbrica, completamente differenti a quelli a cui si è sottoposti nella vita contadina, in particolare per il fenomeno della turnazione, il quale incide evidentemente sui tempi della tavola. Di fronte ai prodotti tipici della propria terra, durante periodi di ritorno al paese natale, cambia il rapporto con i sapori alla luce delle nuove esperienze gustative: ecco che «i salumi sono troppo pesanti, il formaggio troppo piccante»⁸¹, essendosi i migranti abituati a un sapore diverso.

Allo stesso modo lo storico Bevilacqua, nell'analisi di quelle che sono le inchieste-simbolo delle migrazioni transoceaniche del Mezzogiorno italiano⁸², esamina i cambiamenti individuati nelle migrazioni “di ritorno”, in cui i migranti verso gli Stati Uniti, i cosiddetti “americani”, tornando al proprio paese d'origine, assumono comportamenti alimentari differenti rispetto ai loro compaesani da sempre rimasti in Italia. Ecco che, a differenza degli altri, gli «americani mangiano la carne tutti i giorni»⁸³. L'utilizzo di un alimento nutriente e costoso come la carne guadagna un carattere distaccato dal passato al quale si torna. Dal punto di vista nutrizionale non è necessario consumare quotidianamente proteine animali, lo è, evidentemente, da un punto di vista culturale: così facendo

⁸⁰ *Ivi* pag 130.

⁸¹ *Ivi*, pag. 141.

⁸² Le inchieste in questione sono: Inchiesta agraria del 1883 ad opera di Jacini, e l'Inchiesta Parlamentare del 1909, ad opera di Nitti. Cfr.: Bevilacqua P., 1993.

⁸³ Ciò è determinato anche dal fatto che chi ritorna dopo una permanenza per lavoro negli Stati Uniti è, di norma, più ricco economicamente di chi è rimasto.

l'«americano» si lascia alle spalle periodi di scarsità alimentare, di miseria e di fame, connessi al periodo ante-migratorio.

La trasformazione dei gusti di chi migra procede di pari passo con quella della cultura che li accoglie, influenza e viene influenzata allo stesso tempo. Ma in realtà da questo lato del cambiamento è presente un elemento estraneo a quello che avviene in senso contrario. Se l'adesione, in questo caso, dell'italiano settentrionale ai prodotti meridionali è una questione di tipo sensoriale, data prevalentemente da una preferenza gustativa, l'adozione delle usanze alimentari settentrionali da parte degli immigrati include significati di matrice idiosincratICA verso quello che si è abbandonato. «Rifiutare o non apprezzare più il cibo della propria famiglia e del proprio paese di origine era un modo per esprimere la distanza - mentale e culturale, più ancora che geografica - maturata durante gli anni dell'emigrazione»⁸⁴.

Il rifiuto del cibo derivante dalla propria cultura è il segnale del rifiuto della cultura stessa, che per molti individui richiama la fame, la miseria, la necessità, tutti quelli che sono i motivi per cui si è deciso di partire. I cambiamenti sono allora meno reversibili quanto più sono profondi. Nelle generazioni successive a quella che ha intrapreso il viaggio migratorio la tendenza all'omologazione alimentare diventa sempre maggiore, rispecchiando di fatto un livellamento delle altre componenti culturali. D'altra parte però l'attenzione delle istituzioni verso l'aspetto alimentare nei confronti delle seconde generazioni di migranti si sta intensificando. In una città come Milano l'introduzione di menù differenziati all'interno del circuito della refezione scolastica è una realtà contemporanea. La differenziazione, secondo alcuni, sarebbe un modo per fornire ai figli dei migranti un alimento culturalmente compatibile anche al di fuori dell'ambito domestico. Altri invece sottolineano i risvolti discriminatori che tale operazione sottenderebbe.

Se il cibo è lo specchio della cultura, l'immagine riflessa dal contatto prolungato tra individui di astrazione differente è indubbiamente alterata. Deformazione, questa, da interpretare ora in senso positivo, ora negativo. Se

⁸⁴ *Ivi* pag. 141.

infatti, come si è discusso, l'introduzione di spezie, frutti e vegetali da continenti di nuova scoperta ha aumentato la varietà dei prodotti, ha originato nuove forme di espressività culinaria, in un evolversi di ampiezza storica, trasformando il gusto del Medioevo fino ad influenzare il nostro attuale, ciò è avvenuto in accrescimento del patrimonio alimentare pre-esistente. In questo caso le culture alimentari, incontrandosi, si sono sovrapposte creando combinazioni nuove, in aggiunta a quelle già presenti⁸⁵.

Le contaminazioni derivanti dal contatto culturale presuppongono, in linea generale, una sintesi che, però, è direzionata verso una delle due culture. Difficilmente si ha una compenetrazione tale per cui gli elementi che entrano in contatto si equilibrano perfettamente nella forma e nei gusti. Una delle due prevale, anche lievemente, sull'altra, mantenendo comunque aspetti di entrambe le parti in gioco. Se la sintesi ottenuta tiene conto degli elementi tradizionali, territoriali, regionali di una determinata cultura, si mantengono intatte le peculiarità date dalle differenze: si ha un arricchimento culturale. Una delle strade percorse per evitare l'eccessiva uniformazione alimentare-culturale è costituita dalle denominazioni di qualità attribuite a prodotti di importanza regionale, locale e nazionale, volte a preservare i prodotti tipici di un determinato territorio.

Nel momento in cui il contatto è selettivo si verifica il fenomeno dell'omologazione alimentare: la risultante di questo processo è un'unica sintesi che esclude le differenze. Per utilizzare una concezione derivante dall'ecologia, in cui le differenze biologiche sono il pilastro che sorregge le relazioni che intercorrono tra gli elementi che costituiscono l'ecosistema⁸⁶, in ambito culinario la conservazione delle differenze qualitative non può che essere un aspetto positivo. I tentativi di omologazione attualmente più eclatanti e destabilizzanti sono dati dal fenomeno di massa di origine americana identificato dalla peculiarità temporale che il consumo di cibo secondo i suoi dettami comporta: il *fast food*⁸⁷,

⁸⁵ Ciò è avvenuto considerando il punto di vista del "vincitore", per esempio per quanto concerne l'America Latina e le conquiste europee. Cfr.: Diamond J., 2000.

⁸⁶ L'ecosistema è definito come «insieme indissolubilmente interrelato costituito da una comunità di organismi animali e vegetali e dall'ambiente fisico». Gabrielli, 1993.

⁸⁷ L'espressione è qui utilizzata per indicare il modello di ristorazione veloce statunitense inteso in senso stretto, caratterizzato dal binomio hamburger-patatine fritte.

la trasposizione alimentare del fenomeno di globalizzazione, preso nell'accezione deprimente e uniformante che questo può avere⁸⁸.

La cucina è il luogo della condivisione sociale, del confronto culturale e della trasformazione. L'uniformità alimentare annulla questi ruoli.

3.2. Uguaglianza e differenza: il cibo corre

Passeggiando lungo le strade di una qualsiasi città europea, indipendentemente dallo Stato in cui ci si trova, ci si scontra inevitabilmente con uno di quelli che, utilizzando un'espressione di Marc Augè, potrebbero essere classificati come «non luoghi»⁸⁹. Uguali a se stessi nella forma, dall'arredamento al personale che vi lavora, e nella sostanza, i *fast food*, sono un fenomeno relativamente recente nel contesto europeo. Tralasciando le implicazioni di tipo ambientale ed economico che il questo modello alimentare sottintende, si limita l'osservazione al suo rapporto con il cibo e la cultura. Il *fast food* rappresenta, oggi, la massificazione del gusto unitario, propone prodotti alimentari inappuntabili sotto il profilo igienico, discutibili sotto quello socio-economico, improponibili dal punto di vista culturale. Ricopre cioè il ruolo appartenuto, prima che a questo, alla grande distribuzione nella diffusione di cibo prodotto industrialmente.

Il *fast food* nasce negli Stati Uniti negli anni '50 dall'applicazione dei metodi industriali alla preparazione degli alimenti finiti da consumare subito. Attraverso una sorta di catena di montaggio si riducono le spese velocizzando il processo di produzione, abbattendo i costi di produzione e ottenendo dei prodotti finali sostanzialmente identici tra loro; è, in sostanza, «l'applicazione alla ristorazione del taylorismo»⁹⁰. Si impone come modello per la ristorazione veloce grazie ai prezzi contenuti del suo menù, ma anche in quanto permette di infrangere, per un istante, le regole di comportamento a tavola: nel *fast food* si mangia infatti con le

⁸⁸ Klein N., 2001.

⁸⁹ Augè M., 1999.

⁹⁰ Flandrin J., Montanari M., 1997, pag. 687.

mani (e abbiamo visto qual è l'importanza di tale gesto⁹¹). Si riscontrano, quindi, da una lato il basso costo, che permette ad ampi strati della popolazione, tra cui i ceti meno abbienti, di consumare carne con maggiore frequenza, dall'altro una differenziazione qualitativa e una tipicità livellate a tal punto da offrire sempre lo stesso prodotto con un gusto universale.

Diffondendosi su scala prima europea, in seguito mondiale, il modello del *fast food* propone l'uniformazione del gusto a qualsiasi livello, tanto eliminare il legame tra cibo e territorio, di fondamentale importanza a livello identitario. A questo proposito si parla, correttamente, di fenomeno di «planetarizzazione». Il contatto tra culture, ammesso che quella del *fast food* lo sia realmente, in questo caso prevede l'eliminazione di tutto ciò che è tradizionale, delle peculiarità date dal territorio e dai prodotti sul quale crescono, stravolgendo non solo le abitudini alimentari⁹². Ci sono infatti mutamenti nella concezione del cibo e del pasto, che perde lo spessore avuto fino all'avvento del nuovo modello, si elidono i presupposti ambientali, geografici, storici, simbolici, sociali su cui si fonda la cultura alimentare. Se «nella vecchia Europa, il pasto comportava un tempo e uno spazio ritualizzati, protetti dal disordine e dalle intrusioni»⁹³, l'avvento dei *fast food*, pur non essendo l'unico fattore, ha sviluppato un cambiamento del ruolo attribuito all'alimentazione, la quale «in molti contesti, è sempre meno un collante, un fatto educativo, un elemento di socializzazione e di comunione, un tratto altamente simbolico, una forma di iniziazione al mondo della vita. Non costituisce più un fatto di identificazione con un luogo, ma è perdita di luoghi, di rapporto con la terra, con la produzione, con le stagioni »⁹⁴.

Si potrebbe affermare che la velocità con cui il *fast food* elimina le strutture culturali precedenti in materia di cibo è seconda solo a quella con cui si consuma un pasto presso i locali adibiti a tale scopo. La prerogativa dell'alimento da *fast*

⁹¹ Cfr.: par. 2.3

⁹² I danni economici che derivano dal sistema di produzione dei *fast food* riguardano soprattutto le piccole imprese agricole, che vengono schiacciate, oppure controllate, dai colossi economici che producono e forniscono materie prime alle grandi compagnie di ristorazione. Il danno ecologico è dato dall'estensione smisurata degli allevamenti, con iniziali modificazioni al territorio per instaurare pascoli sufficientemente grandi, soprattutto negli Stati Uniti e in America Latina. Cfr.: Schlosser E., 2002.

⁹³ Flandrin, J., Montanari M., 1997, pag. 688.

⁹⁴ Teti V., 1999, pag. 107.

food è quella di essere preparato e consumato con la stessa velocità. La catena di lavoro che porta alla produzione dell'hamburger permette di ottenere un "pasto" e di servirlo nel giro di qualche secondo. Ponendo al fianco di tale immediatezza i lunghi tempi delle preparazioni che impegnavano l'intera giornata per essere pronte da mangiare è facile comprendere la portata del cambiamento. Il rito che accompagna il cibo si condensa a un freddo processo meccanico, perché compiuto con infallibile precisione e ripetuto sempre allo stesso modo, ma anche perché consumato con gesti automatici non più dotati di significato.

La vera omologazione del cibo e del gusto si trova, curiosamente, in un elemento di cui si è parlato nella parte iniziale del presente lavoro; da cibo del popolo, delle masse per le sue proprietà organolettiche e l'adattabilità e resistenza alla coltivazione, al consumo *standardizzato* di massa.

3.3. Ristoranti, melting pot e insalata etnica

Una delle metafore utilizzate per simboleggiare la confluenza di elementi tra loro estranei dentro un unico contesto è costituita dall'espressione anglofona di *melting pot*. Letteralmente «crogiolo per la fusione dei metalli»⁹⁵, la figura è strettamente connessa con immagini che richiamano la cucina e l'alimentazione. Spesso si tende a identificare una situazione di uniformità culturale tramite il confronto con un grande calderone in cui elementi di appartenenza differente vengono mischiati tra loro. L'analogia espressa attraverso l'espressione *melting pot* evidenzia il desiderio di unificazione culturale attraverso la commistione degli elementi. Se però questi risultano troppo diversi, la fusione non avverrà spontaneamente ma necessiterà di tempo per essere effettuata. Il modello del *melting pot* sollecita infatti una rapida assimilazione ai valori comuni e predominanti della società in cui si genera⁹⁶. Al contrario, mantenendo

⁹⁵ Ragazzini G., 1989.

⁹⁶ Grasso M., 1994.

un'analogia di tipo culinario, l'integrazione è quel processo per cui tutti gli elementi si mescolano e gli ingredienti, rimanendo per un periodo di tempo sufficientemente lungo a contatto gli uni con gli altri, si amalgamano, pur mantenendo intatte le loro proprietà, fino a formare un composto nel quale si riescono a distinguere le parti che lo compongono.

Il *melting pot* simboleggia quindi l'unione delle culture all'interno di un solo contesto, è la mescolanza di diversi ingredienti la cui combinazione tende, però, a uniformare le diversità. La risultante è una mistione priva delle individualità peculiari di ciascun gruppo etnico.

In un'ottica culinaria gli ingredienti (cioè gli individui che si mescolano al substrato culturale) vengono riuniti tutti all'interno di un calderone (la cultura o lo stato territorialmente definito in cui il fenomeno migratorio ha luogo). Il fuoco che comincia a riscaldare il contenuto del calderone (cioè i processi di contatto, scambio, scontro tra le diverse identità culturali) attua un processo di conversione degli ingredienti per cui si forma un composto omogeneo (la società di nuova formazione), in cui il gusto è la risultante degli elementi utilizzati nella preparazione in base alle quantità e alle proporzioni utilizzate di ogni diverso ingrediente.

Il bacino del mediterraneo può essere considerato il prodotto di un processo di scambio in cui, in un periodo di tempo sufficientemente lungo le diversità si sono unite a formare una realtà nuova. Durante il XI e il XII secolo, ad esempio, come sostiene lo storico Reira-Melis, i contatti tra le comunità musulmana e cristiana localizzati nella penisola iberica hanno portato a intensi scambi commerciali, in cui ingenti quantità di cibo sono state introdotte nelle rispettive culture alimentari modificandone gli assetti. In questo caso il crogiuolo in cui si fondono tradizioni alimentari distinte è il bacino del Mediterraneo, «un'ampia depressione circondata da montagne, con strette pianure litorali dove prevale un suolo scarsamente povero e poco fertile», in cui «ogni gruppo, con il suo apporto culturale specifico, ha contribuito all'arricchimento comune»⁹⁷.

⁹⁷ Reira-Melis A., 2002, pag. 3, in Montanari M., (a cura di), 2002.

Il confronto di stampo cultural-culinario mette in luce le dinamiche coinvolte nella trasformazione di una società secondo il contatto con elementi estranei ad essa. L'amalgama finale risultante dal processo di «cottura» raffigura la società in cui le differenze convivono armonicamente: risultato di ciò è un gusto rotondo in cui l'esposizione prolungata provoca uniformità al palato e alla vista. Tuttavia, non sarebbe corretto parlare di modello accettabile dal punto di vista culturale, ovvero, è fuorviante affermare che l'acquisizione dei tratti comuni e allo stesso tempo la perdita delle differenze sia da considerarsi auspicabile. Il sociologo Ulderico Bernardi interrogandosi sul rapporto identità/mescolanza parla di un nuovo modello, che supera i limiti del *melting pot*, analizza i sistemi di scambio delle società con grande varietà etnica trovando nella nuova metafora dell'*Ethnic salad bowl*, l'insalatiera etnica, una forma di scambio culturale che mantiene intatte le caratteristiche dei gruppi che vengono in contatto, in cui ogni ingrediente mantiene la propria specificità⁹⁸. L'alternativa proposta implica il rispetto per la differenza, comporta una coscienza unitaria di sé e del proprio gruppo. Il significato dell'insalatiera etnica è quello di raccogliere ciò che di positivo le diversità culturali hanno per valorizzarle, evitando l'uniformazione asettica della società. Se l'universalizzazione del gusto per certi versi è deprecabile, lo è ancora di più, per ovvie ragioni, quella della cultura.

I gruppi etnici assumono perciò una posizione centrale nelle relazioni di reciprocità sociale, influiscono sui meccanismi di integrazione in quanto definiti come «unità portatrici di cultura»⁹⁹. La rilevanza che i gruppi hanno in rapporto al loro inserimento nel contesto sociale è data dalla presenza sul territorio, dal numero degli individui che li compongono e dalla loro visibilità. Per quanto riguarda questo ultimo fattore Barth osserva come l'individuo appartenente ad un determinato gruppo etnico mostra «segni e segnali manifesti: i caratteri diacritici che le persone cercano ed esibiscono per mostrare la loro identità, spesso caratteri come abbigliamento, linguaggio, forma delle abitazioni o stile generale di vita»¹⁰⁰.

⁹⁸ Bernardi U., 2000.

⁹⁹ Barth F., 1994 in Maher V., (a cura di), 1994.

¹⁰⁰ Ivi, pag. 39.

Inserendo le considerazioni effettuate da Barth nell'ambito della cultura europea, oltre ai fattori osservati, è immediato un collegamento alle abitudini alimentari. La visibilità del gruppo passa allora, ancora una volta, attraverso l'alimentazione, cioè attraverso i ristoranti etnici, i negozi di prodotti alimentari esotici, gestiti spesso da persone appartenenti al gruppo di cui esternano la cultura, in un'apertura verso la società che li ospita, della quale vogliono diventare parte.

I quartieri in cui i gruppi etnici si stabiliscono acquisiscono spesso una nuova fisionomia grazie all'apertura di attività commerciali, negozi in cui acquistare ingredienti difficili da reperire¹⁰¹, in cui nuclei familiari gestiscono ristoranti con cucina tradizionale del paese da cui muovono. Gli esempi in questo campo sono noti: si va da realtà storicamente legate all'emigrazione italiana verso gli Stati Uniti, qual è la newyorchese *Little Italy*, a cui la forte presenza di italiani e delle rispettive attività commerciali ha dato il nome dal primo dopoguerra ad oggi¹⁰², o il quartiere Canonica-Sarpi a Milano, di formazione più recente rispetto all'omologo newyorchese rappresentato da Chinatown, nel quale risiede oltre un terzo della popolazione cinese registrata all'anagrafe milanese e oltre la metà delle attività commerciali¹⁰³.

Il gruppo etnico cinese, ad esempio, ha creato una rete di insediamenti attraverso la gestione dei ristoranti in cui propongono specialità tradizionali, «si può dire che il ristorante sia stato un eccezionale veicolo d'ingresso della popolazione cinese nella cultura della città. I ristoranti cinesi entrando nelle abitudini gastronomiche dei milanesi hanno infatti facilitato l'inserimento della comunità cinese nella città». A Milano, dopo un'iniziale espansione dei ristoranti cinesi di stampo tradizionalista, simili nella cucina e nello stile degli ambienti, la tendenza è stata quella di affiancare la cucina italiana, e la pizza in particolar modo, a quella cinese, in un ibrido¹⁰⁴ nel quale l'utenza cinese è affiancata in maniera prevalente da individui italiani.

¹⁰¹ Grazie alla grande distribuzione di massa il reperimento di ingredienti etnici diventa sempre più alla portata di tutti.

¹⁰² Cfr.: Cinotto S., 2001.

¹⁰³ Cfr.: AA.VV. 1997.

¹⁰⁴ Non è raro, oggi, trovare a Milano un cuoco cinese in un'osteria tradizionale milanese, o un pizzaiolo napoletano in un ristorante cinese con pizzeria.

Il ristorante per la comunità cinese a Milano non è solo una fonte di reddito, un'attività commerciale come le altre. Esso è il luogo che infrange i confini spaziali poiché restituisce la quotidianità fatta di elementi culturali alla famiglia che lo gestisce, è un piccolo pezzo di Cina a Milano. Prima di essere il luogo in cui si lavora il ristorante costituisce lo spazio di vita per la famiglia, in cui tutti i membri sono coinvolti nell'attività lavorativa e qui trascorrono l'intera giornata, in cui si parla la propria lingua assieme a quella dell'"altro". Queste pratiche sono «parallele all'attività di ristorazione, si svolgono sia in orario di chiusura del locale, trasformato in un luogo privato, sia durante l'orario di apertura, nel retro o in cucina». La commistione tra sfera pubblica e privata si compenetra allo stesso modo in cui avviene lo scambio tra le due culture che nel ristorante vengono in contatto, quella del gestore e quella del cliente.

L'integrazione della comunità cinese in Italia intraprende un cammino che passa per la cucina: i cambiamenti apportati ai menù, alla struttura organizzativa e di ristorazione, fino ad includere alcuni aspetti dell'arredamento¹⁰⁵ dimostrano, oltre che l'evidente importanza commerciale attribuita alla ristorazione, per trovare analogie con le figure di scambio culturale individuate in precedenza, una tendenza all'apertura in direzione del multi-culturalismo tramite l'integrazione.

¹⁰⁵ «Tale differenziazione si trasmette infatti nello spazio fisico portando alla creazione di spazi più funzionali, oppure a situazioni ibride con elementi di arredo cinese ed italiano, o ancora alla definizione di uno spazio più ricercato e meno banalizzato». Lanzani A. et al., 1997 in AA.VV., 1997.

4. Cibo, linguaggio e socialità nella “Scuola di Babele”

4.1. Breve storia della scuola di Babele

La “scuola di Babele” è un’associazione nata nel 2001 dalla collaborazione volontaria di alcuni studenti e insegnanti nel comune di Lainate, nella provincia nord-ovest di Milano, con lo scopo di insegnare l’italiano agli stranieri. La partecipazione alle lezioni è gratuita, non viene richiesto alcun documento o permesso di soggiorno per poter accedere all’insegnamento dell’italiano. L’attività si svolge in tre classi differenti, in cui gli iscritti vengono suddivisi nei livelli base, intermedio e avanzato mediante una prova scritta delle competenze linguistiche individuali.

L’utenza della scuola nel primo anno di attività era costituita da arabi, soprattutto dal Marocco e dall’Egitto, di età compresa tra i sedici e i quarant’anni, prevalentemente di sesso maschile, provenienti da una stessa rete di comunicazione inter-etnica: gli immigrati infatti arrivavano alla scuola perché amici e conoscenti appartenenti allo stesso gruppo etnico li invitano a seguirli. Le donne erano coinvolte solo nella misura in cui l’intero nucleo familiare partecipava alle attività. A questo primo gruppo si sono aggiunti in seguito immigrati cinesi, di età compresa tra i diciotto e i venticinque anni, anche in questo caso in prevalenza di sesso maschile. Dopo qualche mese dall’avvio delle attività, a questa presenza bipolare si sono aggiunte un numero cospicuo di donne ucraine, seguite da individui di varia provenienza, e senza differenze sostanziali per età o genere. Non si può parlare in questo caso di gruppi e di reti etniche poiché gli individui che si sono aggiunti alle classi nel corso dell’anno sono giunti in maniera isolata, senza nessuna correlazione con i gruppi già presenti.

Negli ultimi due anni si è verificato un afflusso di persone provenienti dall’Europa dell’Est, in particolar modo da donne di origine bulgara e rumena. Ad

oggi la scuola conta tra i quaranta e i cinquanta¹⁰⁶ studenti, provenienti da Marocco, Egitto, Nigeria, Senegal, Ucraina, Romania, Moldavia, Cina, Cile, Perù, Brasile, Messico, Albania, Irlanda e Svezia¹⁰⁷.

La composizione eterogenea delle classi comporta un difficile rapporto reciproco tra gli studenti: le diversità culturali che caratterizzano i micro-gruppi che si formano durante l'attività didattica assumono, a volte, forme di tensione.

Due sono gli aspetti di maggior importanza rilevati durante l'attività scolastica: il livello di integrazione tra studenti, e tra studenti e insegnanti, e la partecipazione ai corsi in periodi particolari dell'anno. Per quanto riguarda il primo aspetto, si nota che le tensioni provocate dalle differenze etniche tra i partecipanti sono molto più frequenti nel livello di insegnamento base. Coloro che frequentano tale livello sono, per la maggior parte, arrivati da poco in Italia, hanno quindi un alloggio e un impiego molto precari. Questa instabilità accentua le manifestazioni date dallo *shock culturale* portando il migrante ad assumere atteggiamenti difensivi e una conseguente chiusura verso l'esterno. Negli anni di attività è emerso che le tensioni si stemperano progressivamente con la permanenza nelle stesse aule per un tempo prolungato, col miglioramento della condizione socio-economica, con la regolarizzazione legislativa, con l'acquisizione di un vocabolario più ricco e articolato. Ecco che allora gli attriti tra gruppi etnici distanti si ammorbidiscono. Nel corso di livello intermedio e avanzato, quando si manifestano episodi di incompatibilità, questo non avviene più a livello collettivo del gruppo etnico ma a livello individuale, personale.

Il secondo aspetto è quello maggiormente connesso al tema alimentare. Succede che, per motivi diversi, alcuni studenti si assentino dalle lezioni per periodi più o meno lunghi, per cause dettate in prevalenza da motivi lavorativi. Durante periodi ben definiti dell'anno però le assenze coinvolgono interi gruppi etnici che partecipano alle lezioni. Si è notato che le assenze coincidevano con le principali festività religiose e riguardavano in modo particolare il gruppo arabo e

¹⁰⁶ Dal momento che non esiste un atto di iscrizione formalizzato non è possibile dare una quantificazione precisa del numero degli utenti.

¹⁰⁷ Nel caso delle studentesse irlandese e svedese non si tratta di immigrati ma di ragazze che hanno aderito ad uno scambio alla pari in famiglie italiane per un periodo di tempo limitato.

quello ucraino. Durante il Ramadan¹⁰⁸ gli studenti di provenienza araba, osservando il digiuno dall'alba al tramonto, non presenziavano le lezioni, svolte alla sera, poiché impiegavano quel tempo per soddisfare i loro organismi dalla fame accumulata durante la giornata. Analogamente il gruppo di donne ucraine si assentava, per periodi più brevi rispetto a quello arabo, per preparare piatti tipici e dolci elaborati in occasione della pasqua ortodossa. Questi aspetti ci permettono di considerare il ruolo del cibo come elemento di identità e come simbolo di integrazione in un contesto concreto, di forte valore multiculturale.

Oltre all'insegnamento dell'italiano, la scuola si propone infatti di favorire i processi che possono portare all'integrazione degli individui nel contesto in cui si trovano, promuovendo iniziative diverse dalla lezione tradizionale. Inizialmente si è optato per la proiezione di alcuni film sottotitolati in lingua italiana. L'iniziativa ha ottenuto una discreta partecipazione nelle fasi iniziali, in seguito ha subito un calo per quanto riguarda il numero dei partecipanti. Negli anni successivi si è optato per un laboratorio teatrale, gestito da insegnanti molto competenti, che ha avuto lo stesso destino dell'iniziativa precedente.

Una forte partecipazione si è invece riscontrata in quelle occasioni di festa che prevedevano un pasto da consumare insieme, in cui ognuno si impegnava a preparare ed offrire a tutti gli altri un piatto della propria tradizione alimentare. Tramite lo scambio alimentare si sono rafforzati i legami, spesso instabili, tra individui di etnie diverse e, soprattutto, tra membri di provenienza comune. L'utilizzo del cibo come legante sociale si è rivelato molto utile poiché è stato strumentale alla comprensione delle culture che in precedenza erano percepite come troppo distanti perché poco conosciute. Le cene approntate nella scuola hanno permesso ai partecipanti di vivere l'esperienza emotivamente coinvolgente, a livello fisico e demotivo, di sentirsi in un ambiente familiare, facendo apprezzare agli altri alcuni aspetti fondamentali della propria tradizione. In questo

¹⁰⁸ Il Ramadan è il nono mese del calendario lunare musulmano durante il quale i fedeli osservano il digiuno dall'alba al tramonto come mezzo di purificazione fisica e spirituale. È il mese sacro in cui al profeta Maometto venne rivelato il Corano. L'inizio del Ramadan può variare da luogo a luogo. In ogni località dove vivono fedeli musulmani, in caso di tempo nuvoloso l'inizio del Ramadan viene posticipato rispetto alla data presunta, dedotta invece secondo calcoli astronomici.

modo i banchi della scuola si sono colmati di pietanze preparate secondo le ricette tradizionali dei rispettivi gruppi.

4.2. Il cibo come momento di socialità e integrazione.

I momenti conviviali collocati nell'ambito della scuola di Babele sono considerati da tutti i partecipanti un momento particolarmente gaudente, lontano dalla quotidianità dei pasti consumati in solitudine durante la pausa dal lavoro. Abdo¹⁰⁹, pompiere proveniente da Marrakkech, con forti valori tradizionali, suggerisce scherzosamente che le “cene di Babele” «si dovrebbero tenere più spesso, non solo a Natale o a fine corso, sembra di essere alle feste che noi [arabi] facciamo quando c'è un ospite straniero. Qui però gli ospiti sono tanti»¹¹⁰. Solitamente in queste occasioni porta un *cous-cous* preparato con la famiglia e i vicini in porzioni molto abbondanti, affinché soddisfi tutti i commensali.

Queste sono occasioni in cui un individuo isolato dalla rete inter-etnica creatasi nella comunità locale può mangiare cibi preparati in modo corretto conversando con i propri connazionali. Adbrahim¹¹¹, giovane di Beni-Mellal, confessa che «a casa sua, qui in Italia, non mangia quasi mai piatti preparati con così tanta cura», è arrivato da poco e non sa cucinare bene, come gran parte degli uomini arabi. Il fatto che non si sia costruito ancora delle relazioni solide con i suoi connazionali implica una carenza di alimenti tradizionali nella sua dieta.

¹⁰⁹ Abdo proviene dal Marocco, ha 32 anni, lavora presso una fabbrica di vernici, frequenta la scuola da tre anni ed è ora nel livello intermedio. È tra gli islamici più osservanti tra il gruppo di arabi della scuola: nonostante tenga molto alle lezioni è raro vederlo frequentare nei periodi di digiuno della sua religione.

¹¹⁰ Le frasi riportate sono frutto di interviste informali, condotte su individui consapevoli dello scopo che l'intervistatore si prefigge. Non sono fedelmente riportate ma rivedute, poiché l'italiano utilizzato dagli intervistati è spesso incorretto, e sintetizzate, mantenendo però intatto il significato e il senso.

¹¹¹ Abdraham è diplomato in una disciplina che pare essere in relazione alla geografia, ma di cui non si comprende bene il significato. In Italia è muratore.

Più in generale sembra che il gruppo arabo prediliga, durante questi momenti presso la scuola, alimenti che possono essere consumati con le mani, mentre utilizza le posate per mangiare il *cous-cous*. È questo, a mio modo di vedere, un elemento con un significato molto importante: da una parte viene preparato il piatto più significativo della propria tradizione alimentare, rispettando gli ingredienti e le fasi della preparazione, per sottoporlo al giudizio e al gusto degli altri, dall'altra lo si consuma non più seguendo i dettami della propria cultura ma utilizzando metodi e schemi propri di quella di adozione. Ciò mostra il tentativo di integrazione, attraverso l'uso delle posate anche per mangiare ciò che da sempre si è mangiato con le mani, mantenendo al contempo un rapporto saldo con le proprie radici.

Le donne ucraine preparano invece, quasi sempre, insalate molto condite, con verdure, patate, uova e carne in pezzi minuti, dal sapore intenso. A queste accompagnano dolci molto zuccherati, fatti al forno con un impasto di uova e pasta, spaghetti o maccheroni.¹¹² Ljudmila afferma che «sono i dolci della domenica in Ucraina, solo che si usa la pasta anziché farina e altri ingredienti perché non c'è tempo per prepararli come si dovrebbe». Nel piccolo centro della fredda campagna attorno a Kiev alcuni lavori agricoli svolti dalle donne vengono ricompensati con sacchi di farina e razioni di zucchero che esse trasportano sulle spalle. Da qui nasce il vigore col quale si occupano delle faccende domestiche, ma anche la propensione a preparare dolci semplici e molto energetici, ricchissimi di zucchero. Durante il pasto nella scuola di Babele le donne ucraine colgono anche l'occasione per consumare alcolici; comportamento che collide con i precetti religiosi mussulmani ma che tuttavia non influisce sulle dinamiche relazionali dei commensali e nei rapporti con gli elementi arabi del gruppo.

La componente cinese solitamente non partecipa nella sua totalità, difficilmente porta piatti tradizionali, ancora più faticosamente mangia alimenti che non provengono dalla cucina italiana o occidentale in generale. Ghi-he¹¹³ preferisce «solo cibi provenienti da cucina cinese. In famiglia si cucinano sempre

¹¹² Ljudmila è una donna ucraina di 46 anni, badante presso una famiglia che, a suo dire, non le lascia tempo, se non quello passato alla scuola, per stare con le donne sue connazionali.

¹¹³ Ghi-he è un ragazzo cinese di diciannove anni, vive in Italia con tutta la famiglia e lavora presso un'officina meccanica.

piatti cinesi, magari utilizzando ingredienti non esattamente orientali». Altre pietanze sembrano non incontrare i gusti della parte cinese, tranne quelli che rientrano in un'ottica universale e "planetarizzata" qual è la pizza. Si nota invece un grande consumo di bevande dolci e gassate da parte del gruppo cinese, in prevalenza costituito da giovani di sesso maschile, che rientra nel discorso di universalizzazione del gusto ipotizzato in precedenza.

In linea generale si è osservato che permane una tendenza al consumo degli alimenti che provengono dal proprio gruppo, tuttavia questa tendenza diminuisce con l'aumentare del livello linguistico, e quindi dalla permanenza prolungata all'interno della cultura italiana. Al contrario degli entusiasti insegnanti, che hanno modo di fare un'esperienza di cucina di diverse etnie simultaneamente, gli studenti sono piuttosto chiusi nelle loro preferenze, a meno che non siano da lungo tempo in contatto con situazioni alimentari diverse. Miria¹¹⁴, che parla un italiano corretto e fluido, imparato inizialmente dalla televisione in Albania, non ha problemi a mangiare e bere tutto ciò che gli viene offerto. La sua curiosità alimentare è simbolo di una apertura verso l'altro.

I momenti di scambio attraverso l'alimentazione sottolineano l'importanza che questi hanno durante la quotidianità, fatta di lavoro a contatto con persone che a volte non apprezzano la compagnia di uno straniero. Il pasto serale, consumato a casa, diventa allora il momento più gratificante della giornata, perché evocativo di sapori e terre e perché consumato con i propri connazionali, siano essi amici o parenti. Nurdine¹¹⁵ afferma: «spesso mangio da solo, i miei colleghi di lavoro vanno a mangiare sempre la carne, io rimango a mangiare un panino all'aria aperta». Altre volte si è impossibilitati a mangiare ciò che si vorrebbe dal tipo di lavoro che si svolge: «preparo e consumo tutti i pasti assieme alla famiglia che mi ospita, a loro non piacciono le cose che cucinavo a casa mia » dice Elena¹¹⁶.

¹¹⁴ Miria è un ragazzo albanese che vive solo, da qualche anno fa il pescivendolo nei mercati ambulanti.

¹¹⁵ Nurdine è muratore, ha 27 anni, viene da Marrakkech, spesso lavora in cantieri differenti ogni settimana.

¹¹⁶ Elena è una donna molto forte, ha 51 anni, viene da un piccolo centro della Moldavia, fa la badante in una famiglia con persone anziane al suo interno.

Questi elementi sono qui riportati a titolo esemplificativo di quello che si è cercato di delineare finora, non forniscono un'evidenza scientifica, i numeri non lo permetterebbero, ma sono tuttavia sintomi ed espressione di un chiaro rapporto col cibo in relazione alla propria identità, verso la comprensione e l'accettazione dell'altro.

L'esperienza condotta all'interno di un gruppo di stranieri di diversa provenienza, appartenenti a culture differenti e per ciò superficialmente contrastanti tra loro, ancora inseriti in quella fase di spaesamento caratteristica del migrante in condizioni di precarietà lavorativa ed abitativa, mostra come il ricorso ad un elemento di forte aggregazione sociale sia risultato una scelta efficace per arginare momenti di tensione, inizialmente, e, in fine, per rafforzare i rapporti tra gli individui, creando in questo modo un microcosmo obbediente alle norme dell'integrazione.

CONCLUSIONE

Nel corso del lavoro qui presentato si è tentato di mettere in luce il legame esistente tra cibo e cultura. Lo scopo di tale indagine è stato quello di evidenziare, in primo luogo, in che modo il cibo, inteso in tutti i gli aspetti, le forme e le sfumature che di volta in volta assume, possa essere considerato un elemento per l'identificazione di una cultura. In seconda istanza si è cercato di osservare come il cibo si renda protagonista nei fenomeni di incontro tra culture diverse. Queste considerazioni sono state fatte seguendo un'impostazione materialistica dal punto di vista storico, a tratti quasi ratzeliano deterministica.

Nel primo capitolo si è mostrato come il cibo abbia svolto il ruolo di agente modificatore delle vicende umane attraverso significati alle quali è stata poi attribuita un'origine religiosa, politica e climatica e, contemporaneamente, come l'alimentazione abbia subito profondi cambiamenti in base alle differenze territoriali ed alle disponibilità economiche. Il cibo diviene elemento culturale nel momento in cui l'uomo lo riconosce e lo assume in quanto tale: la scelta di alcune piante, erbe o bacche al posto di altre, la modificazione della struttura e del gusto di un pezzo di carne attraverso i diversi metodi di cottura, l'utilizzo di ingredienti esotici al posto di quelli autoctoni sono tutte azioni volte a connotare culturalmente il cibo. Dal momento che esso cede la sua essenza naturale a favore di un'acquisizione culturalmente improntata, il cibo può essere considerato come un elemento di identità culturale. La cultura trasforma idealmente e fisicamente un animale domestico o una radice interrata in un piatto prelibato, in un simbolo mistico o, al contrario, in una proibizione ineliminabile.

Nel secondo capitolo si è data importanza alla funzione culturale assolta dal cibo inserendola nel contesto delle migrazioni. Durante la fase migratoria la mancanza dei propri tratti culturali che non si ritrovano nella società verso la quale si è spinti, porta alla ricerca di elementi che soddisfino la fame di cultura, cioè di esperienze che proiettano per alcuni istanti il soggetto migrante al di fuori della nuova realtà per riportarlo "a casa". Il cibo è uno di questi elementi, poiché

l'atto di mangiare è fortemente evocativo di luoghi, persone, momenti particolari, aspetti familiari e, potremmo dire, consuetudini culturalmente improntate. Ciò inoltre avviene non solo a livello del gusto, ma coinvolge tutti e cinque i sensi.

Il cibo in definitiva contribuisce a lenire i traumi psicologici derivanti dall'abbandono del Paese, della società, della famiglia e degli affetti, affiancando elementi culturali più evidenti ed immediati quali lingua e religione e, in alcuni casi agendo da *trait d'union* tra questi.

Questo aspetto mitigatore e conciliatore del cibo ha permesso di osservare il suo comportamento nelle relazioni interculturali. Il terzo capitolo si è infatti sviluppato attorno all'idea del cibo come contatto, come prima forma di interazione tra culture. Il cibo presuppone un tipo di esperienza immediatamente percepibile, non ha bisogno di mediazioni per essere compreso: non devo conoscere l'arabo per assaporare un piatto turco; allo stesso modo non è necessario avere origini italiane per apprezzare la cucina mediterranea. Ciò consente di osservare come attraverso l'alimentazione avvenga lo scambio tra individui culturalmente differenti e come questo scambio sia propedeutico per il processo di integrazione. A questo proposito è importante ricordare come il cibo debba essere inteso in tutte le sue forme, non solo in quella oggettiva, cioè che riguarda l'alimento in se, ma vanno considerati anche tutti gli aspetti sociali e relazionali propri del preparare, offrire, condividere e consumare, ovvero mangiare.

Se il cibo favorisce il contatto tra culture, esso non ne esce indenne, non rimane immutato ma subisce cambiamenti correlati ai tempi e ai modi dell'incontro. La contaminazione avviene in ambedue le direzioni, verso entrambe le culture che si avvicinano l'un l'altra. Il rischio che si corre in questo processo è analogo a quello che si può riscontrare a livello sociale: l'omologazione del gusto come immagine di un'appiattimento culturale, nella quale i tratti dominanti eliminano le particolarità, le sfumature, le differenze che permettono la distinzione tra le due culture, che le rendono uniche. Auspicabili invece, a mio giudizio, sono forme di contaminazione che mantengono intatte le proprietà culturali stimolando così il confronto tra due soggetti.

L'incontro tra culture può avvenire allora anche grazie allo scambio culinario, che da un lato agisce da catalizzatore per un'integrazione che si rende sempre più necessaria, dall'altro opera come mediatore, moderando quei conflitti e quegli attriti che sorgono dall'incomprensione, dall'eccessiva diversità e dalla paura dell'altro.

Come emerge dall'esperienza della "Scuola di Babele" riportata nel quarto capitolo, il contatto derivante da un pasto consumato insieme, anche se in un contesto molto limitato e sicuramente non generalizzabile, possa creare le premesse per un contatto più coinvolgente in un clima più disteso. In questo ambito la preparazione degli alimenti e il gesto di offerta all'altro può aiutare a risolvere quei micro-conflitti generati da una situazione alienante che stanno alla base dello sradicamento culturale.

Si può a pieno titolo affermare che il cibo ricopre indubbiamente un importante ruolo identitario sia dal punto di vista dell'individuo sia da parte del gruppo etnico. È l'espressione della cultura di un popolo così come lo sono l'arte, la letteratura, la lingua, le norme e i valori fondanti della società, la religione la lingua e gli aspetti di costume. È oggetto e soggetto dei cambiamenti culturali e delle relazioni tra gli individui in continuo evolversi, crea modificazioni profonde, a volte eclatanti, altre volte impercettibili. Per parafrasare una famosa espressione di origine francese utilizzata all'inizio di questo lavoro, conoscendo cosa, in che modo e con chi un uomo mangia, si conosce quel uomo.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., 1997, *Cina a Milano*, Milano, AIM.
- ANGELINI P. et al., 1996, *A tavola con gli dei. La cultura del cibo tra alimentazione e simbologia*, Rimini, Il Cerchio Iniziative Editoriali.
- AUGÈ M., 1999, *Disneyland e altri non luoghi*, Torino, Bollati Boringhieri.
- BARBINA G., 2000, *La geografia umana nel mondo contemporaneo*, Roma, Carocci.
- BARTH F., 1994, *I gruppi etnici e i loro confini*, in Maher V., 1994, *Questioni di eticità*, Torino, Rosenberg e Sellier, pp. 33-73.
- BERNARDI U., 2000, *La nuova insalatiera etnica. Società multiculturale e relazioni interetniche nell'era della globalizzazione*, Milano, Franco Angeli.
- BEVILACQUA P., 1993, *Breve storia dell'Italia meridionale. Dall'ottocento a oggi*, Roma, Donzelli Editore.
- BIANCHI E. e BERGAGLIO M., 2003, *Il vissuto degli immigrati a Milano*, in SCARAMELLINI G., 2003, *Città regione territorio: studi in memoria di Roberto Mainardi*, Milano, Cisalpino.
- BORSA G., 1977, *La nascita del mondo moderno in Asia Orientale. La penetrazione europea e la crisi delle società tradizionali in India, Cina e Giappone*, Milano, Rizzoli.
- CAVALLI SFORZA L., e CAVALLI SFORZA F., 1993, *Chi siamo. La storia della diversità umana*, Milano, Mondadori.
- CINOTTO S., 2001, *Colture e culture del riso: una prospettiva storica*, Vercelli, Mercurio.
- CIPOLLA C. M., 1988, *Allegro ma non troppo*, Bologna, Il Mulino.
- CORNA-PELLEGRINI G., 2002, *La terra degli uomini. Popolazione umana e ricerca geografica*, Roma, Carocci.
- CORTI P., 2003, *Storia delle migrazioni Internazionali*, Roma, Laterza.
- DIAMOND J., 2000, *Armi, acciaio e malattie. Breve storia del Mondo negli ultimi tredicimila anni*, Torino, Einaudi.

- DOUGLAS M., 1985, *Antropologia e simbolismo*, Bologna, Il Mulino.
- FILIPPA M., 2003, *Il cibo dell'altro. Movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del '900*, Roma, Lavoro.
- FLANDRIN J., MONTANARI M., (a cura di), 1997, *Storia dell'alimentazione*, Roma, Laterza.
- GABRIELLI F., 1993, *Dizionario della lingua italiana*, Milano Carlo Signorelli Editore.
- GOZZANO, G., 1983, *Verso la Cuna del mondo*, a cura di Giorgio De Rienzo, Milano, Mondadori.
- GRASSO M., 1994, *Donne senza confini. Immigrate in Italia tra marginalità ed emancipazione*, Torino, L'Harmattan Italia.
- HARRIS M., 1992, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi.
- KLEIN N., 2001, *No logo : economia globale e nuova contestazione*, Milano, Baldini & Castoldi.
- KNOTT K., 1999, *Induismo*, Torino, Einaudi.
- LA CECLA F., 1997, *Il malinteso*, Roma, Laterza.
- LE GOFF J., 1981, *La civiltà dell'occidente medievale*, Torino, Einaudi.
- LEVI-STRAUSS C., 1990, *Il crudo e il cotto*, Milano, Saggiatore.
- LIVI BACCI M., 1993, *Popolazione e Alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna, Il Mulino.
- LIVI BACCI M., 1998, *Storia minima della popolazione del mondo*, Bologna, Il Mulino.
- LUPTON D., 1999, *L'anima nel Piatto*, Bologna, Il Mulino.
- MABILIA M., 1991, *Il valore sociale del cibo. Il caso di Kiorone*, Milano, Franco Angeli.
- MAHER V., 1994, *Questioni di eticità*, Torino, Rosenberg e Sellier.
- MASSEY D. e Jess P., 2001, *Luoghi, culture e globalizzazione*, Torino, Utet.
- MONTANARI M., 2002, *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma,

Laterza.

- MONTANARI, M., 1998, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma, Laterza.
- MONTANARI, M., 2004, *Il cibo come cultura*, Roma, Laterza.
- REBORA G., 1998, *La civiltà della forchetta : storie di cibi e di cucina*, Roma, GLF editori Laterza.
- REMOTI F., 1990, *Noi, primitivi: lo specchio dell'antropologia*, Torino, Bollati Boringhieri.
- SALAMAN R. N., 1989, *Storia sociale della patata*, Milano, Garzanti.
- SCARAMELLINI G., 2003, *Città regione territorio: studi in memoria di Roberto Mainardi*, Milano, Cisalpino
- SCHIVELBUSCH W., 1999, *Storia dei generi voluttuari : spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Milano, Mondadori.
- SORI, E., 1971, *L'emigrazione italiana dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, Bologna, Il Mulino.
- SCHLOSSER E., 2002, *Fast Food Nation*, Milano, Marco Tropea Editore.
- TETI V., 1999, *Il colore del cielo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi.
- TODOROV T., 1991, *Noi e gli altri. La riflessione francese sulla diversità umana*, Torino, Einaudi.

