

## Il cibo e il suo rimosso geografico

Andrea Borghini  
College of the Holy Cross (MA, USA)  
aborghin@holycross.edu

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

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

È difficile sovrastimare la quantità di informazioni contenuta in quello che mangiamo. Nel groviglio di significati che il cibo ci trasmette, avete mai provato a ritrovarci gli spazi delle vostre vite e quelli delle vite degli altri? Faccio questo gioco ormai da anni: in aereo, in treno, al supermercato, al parco, a una sagra, a una cena tra amici o una di lavoro. È divertente, imprevedibile e gratuito. Basta chiedere. Anche a se stessi.

L'esercizio, poi, si fa più intrigante quando abbiamo a che fare con cibi che ci portano lontano dalle nostre abitudini, dagli spazi familiari. Qualche sera prima della cena con Bridget, il mio compagno di casa versò acqua calda in un bicchiere; tirò fuori un barattolo di latte in polvere; ne sciolse qualche cucchiaino nell'acqua; dette qualche sorso e mi guardò: "Lo so, è di pessima qualità. Ma mi riporta al cortile di casa mia, a Baghdad". Gli chiesi del cortile. Poi gli raccontai dei succhi alla pera Yoga in bottiglietta, che ogni tanto compro al supermercato del quartiere per viaggiare verso il giardino dove giocavo quando abitavo in Italia.

Eppure, poche volte pensiamo a come e quanto lo spazio abbia un ruolo chiave nel connetterci a un cibo e a chi ci circonda. Anzi (e forse non casualmente) finiamo per fare l'opposto: rifiutandoci di entrare negli spazi evocati dal cibo di una persona, ci distanziamo da questa. Nell'ultimo anno, quasi ogni volta che ho preso il treno in Italia ho assistito a una lite; il cibo era il pretesto più comune. "Ma non si vergogna a mangiare nello scompartimento di un treno! Vada fuori nel corridoio!", ha esclamato un signore dall'accento emiliano a una ragazza dell'Africa dell'Ovest sull'ultimo Intercity su cui ho viaggiato. Forse è solo una mia sfortuna? Non pare. Per esempio, stando a una statistica dell'ANAMMI (Associazione Nazionale-Europea degli Amministratori d'Immobili) del Dicembre 2008, il 27% delle liti condominiali di quell'anno riguardava il cibo e sia la proporzione che il numero sono in aumento. Ma non riguardava il cibo in generale, bensì quello etnico: la soglia di tolleranza all'odore di curry sembra molto più bassa di quella all'odore di soffritto. In buona sostanza, siamo di fronte a un problema di diversità, non di semplice gusto. Così come ci rifiutiamo di scambiare due parole con una persona sulla base del colore della pelle o di altri tratti somatici, ci rifiutiamo di tollerare una cucina etnicamente diversa dalla nostra, di entrare nei significati da quella evocati, per esempio nei suoi spazi.

Senonché – e qui la questione si fa interessante – la sera ci piace andare al ristorante indiano con gli amici, oppure

mangiamo un falafel per pranzo al posto della pizza o del solito panino, o un kebab invece di un hamburger. Perché? Magari vogliamo viaggiare senza viaggiare? Oppure vogliamo evitare di apparire poco mondani in una serata speciale o di fronte ai nostri amici? Sta di fatto che spesso lo facciamo come avessimo un velo sugli occhi. Quello stesso velo di cui parlava Charles Du Bois in *The Souls of Black Folk* a proposito del rapporto tra bianchi e neri nell'America di inizio Novecento. Sì, c'è interazione; ma non ci vediamo. Non entriamo negli spazi dell'altro.

Il cibo ha un impatto decisivo sul nostro agire quotidiano. Talvolta, questo viene illustrato per mezzo di una spiegazione scientifica circa l'interazione cibo-corpo, concepiti in quanto oggetti naturali. Si può essere analfabeti e muoversi entro un supermercato con un impeccabile atteggiamento da "calcolatrice per calorie". Basta guardare la televisione per tenersi aggiornati sulla scienza del cibo (il cosiddetto nutrizionismo). Ma poi sappiamo tutti, almeno implicitamente, che le calorie non sono che una paginetta nel nostro diario sul rapporto col cibo; che solo una piccola parte degli stati emotivi suscitati dal cibo può essere adeguatamente spiegata facendo ricorso alla scienza. Oltre ad essere un piacere, il cibo ci connette saldamente con altre persone; con il nostro passato; con dei luoghi, nostri o altrui. Per chi torna da un lungo periodo fuori casa, la prima domanda è: "Cosa vuoi mangiare?"

Il metabolismo spiega solo in minima parte l'impatto che il cibo ha sulle nostre vite. Per il resto occorre prestare attenzione ai significati che un cibo ci trasmette. Quando mangiate un kebab i luoghi a cui lo associate si riflettono sul modo in cui lo pensate, che ne siate consapevoli o no. Si tratta, in ogni caso, di *significati sommersi*, cioè non necessariamente elencabili nella loro interezza o specificabili. E per recuperarli, dobbiamo sederci a un tavolino, da soli o in compagnia, e riflettere, scambiarci memorie e impressioni. Così ci accorgeremo che, di volta in volta, lo spazio di un cibo viene identificato con uno o più tra vari tipi di luoghi. *Un luogo specifico*: il Chianti, dal vino prodotto in quella zona; Parma, dal prosciutto; Tropea, dalla cipolla; Sardegna, dal

pecorino; ... *Un luogo generico*: ketchup per Stati Uniti, falafel per Medio-Oriente, pasta per Italia, sushi per Giappone ... *Un tipo di ambiente geologico*: cibo di mare, di montagna, di campagna, di città ... *Un tipo di clima*: cibo tropicale, glaciale, mediterraneo ... *Un tipo di ambiente umano*: cibo da strada, cibo da ristorante, cibo casereccio. Ci accorgeremo, inoltre, che le modalità attraverso cui un cibo viene a significare un certo luogo possono variare. Potrebbe essere una pubblicità, un'etichetta, una persona, un'occasione particolare a legarvi a un certo luogo. Ci saranno luoghi che quasi tutti assoceranno a un prodotto (Parma: prosciutto); altri che solo voi sarete in grado di rintracciare. Addirittura, in certi casi, si arriverà ad identificare un posto con un cibo. *Il posto dove mangiai quel favoloso panino al prosciutto; la città dei confetti*; e così via.

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