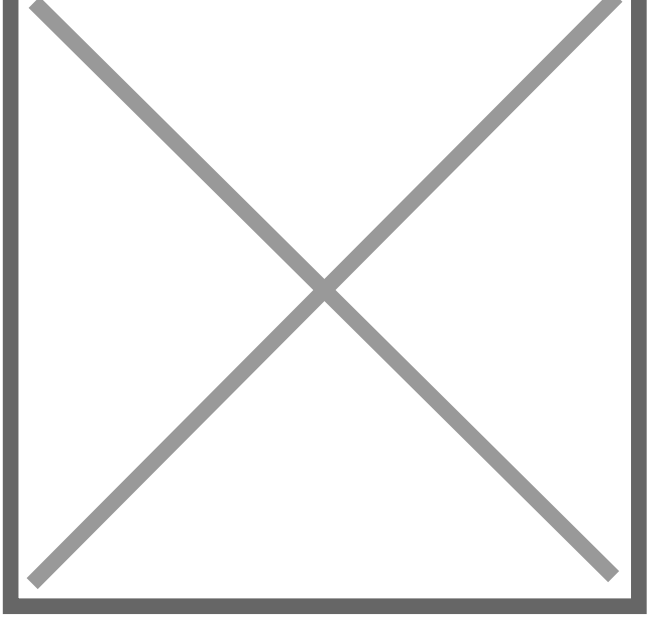
DOPPIOZERO

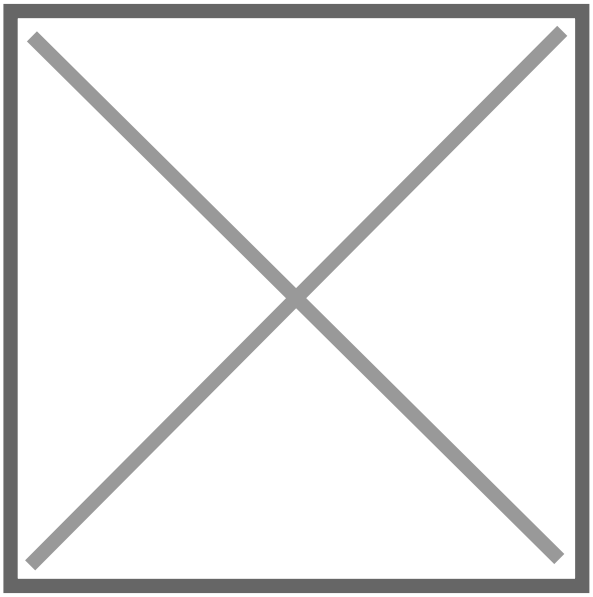
Mangiare nello spazio, viaggiare nel tempo

Gianfranco Marrone

24 Giugno 2013

C’è un nesso, logico e narrativo al tempo stesso, che non si finirà mai di considerare fondamentale, nella nostra come in altre culture: è quello fra mangiare e viaggiare, gustare preziose leccornie e incontrare nuovi luoghi e altre popolazioni. Certo, c’è la cucina di casa, le tradizioni gastronomiche locali, il chilometro zero. Ma sono per lo più invenzioni leggendarie, o quanto meno turistiche. E ci sono tante persone che per tutta la vita ingurgitano sempre la stessa cosa, di modo che la minima variazione di gusto le mette in crisi peggio che l’abbattersi in un idioma sconosciuto. Ma sono soggetti da guardare con allarmato sospetto, poiché sempre pronti a garantire la sedicente – e fraudolenta – superiorità genetica delle loro immense idiosincrasie. La cucina, popolare prima che aristocratica, è invece pratica civile che lotta incessantemente contro il tempo e lo spazio, destagionalizza e delocalizza a più non posso: prima ancora che il famigerato passaggio dal crudo al cotto, c’è l’assaggio di un frutto estivo in inverno o di un aroma orientale nelle steppe del Nord. Così la storia si muove alla ricerca di sapori nuovi: l’Eldorado era fatto più di spezie che di metalli.





Ne deriva che un fotografo di reportage come Ferdinando Scianna, che da dietro il suo sfolgorante obiettivo cose del mondo ne ha viste parecchie, sia personaggio del tutto appropriato per scrivere di cibo e di cucina, di gusto e di buona tavola, nonché delle valenze al tempo stesso psicologiche e culturali, immaginarie e sensoriali che l'alimentazione occupa nelle nostre vite. A prendere in mano il suo ultimo libro, *Ti mangio con gli occhi* (Contrasto), ci si accorge immediatamente come la parte verbale narrativa travalichi quella visiva fotografica, la quale questa volta fa semplice contrappunto, quando non da intensificazione affettiva, del racconto gastronomico e odeporico. Il libro è più scritto che illustrato, insomma, di una scrittura in cui il tono autobiografico non è mai invasivo, meno che mai autocelebrativo, e funziona piuttosto da testimonianza personale esemplare nei confronti di un mondo, quello della gastronomia, tanto ricco nelle sostanze quanto variegato nell'immaginazione. Se l'uomo, come diceva Lévi-Strauss, ingurgita solo e soltanto ciò che gli è buono da pensare, ecco che la narrazione del cibo di Scianna si configura surrettiziamente come un vero e proprio trattato di filosofia della cucina. Da cui i continui paragoni fra cibo e linguaggio, le osservazioni sul problema dell'identità etnica, le meditazioni sul vegetarianismo, le ponderazioni sulla vita e la morte.



Due, fondamentalmente, le dimensioni del viaggio alimentare compiuto dal fotografo siciliano. La prima, com’era prevedibile, è quella del passato, ossia il mondo dell’infanzia e della prima giovinezza di Scianna nel suo paese natale, la mitica Baarìa (che è la Bagheria di Guttuso prima che di Tornatore), nel quale riemergono alla memoria, con gli odori e i sapori del cibo memoriale, personaggi e luoghi, situazioni e condizioni di vita ormai perduti. La maggior parte del cibo raccontato (e fotografato) da Scianna è dunque ossessivamente e orgogliosamente siciliano, e bagherese in particolare. Ed ecco sfilare granite di caffè con panna e bomboloni ripieni di crema, sfincioni barocchi e panelle arabe, cassate coloratissime e cannoli trasbordanti di ricotta zuccherata, cuscus col brodo di pesce e asparagi selvatici, siero ancora caldo di formaggio di capra e polpi ancora vivi, gelsi neri e gelsomini iperprofumati, estratto di pomodoro e pane raffermo, e così via in un trionfo di gola che è, sempre e comunque, celebrazione di persone più che di cose, di donne e di uomini che, allora, sapevano ben coniugare il piacere del cibo con la lotta per la sopravvivenza, il gusto e la fame. Oggi che, grosso modo, il secolare problema della miseria e dell’ inedia è stato dribblato dai disturbi opposti dettati dalla sovrabbondanza consumistica, ripensare al passato è comprendere a fondo come, poeticamente, il bisogno ancestrale di cibo non è mai stato disgiunto dalla ricerca del piacere alimentare, di un sapore cerebrale che è insieme sapere del palato.



La seconda dimensione del viaggio gastronomico di Scianna è invece quella dello spazio geografico e al tempo stesso antropologico, più legata ai numerosi servizi compiuti dal fotografo in giro per il mondo, dalla Bolivia al Bangladesh, dal Messico al Marocco, da Rodi a Cracovia, da Kuala Lunpur ad Almeria. E, anche qui, gli assaggi delle più o meno esotiche pietanze dei vari luoghi si intrecciano con gli incontri con personaggi come Leonardo Sciascia o Roberto Leydi, Martin Scorsese o Luisa Adorno, Bocuse o Adrià, ma anche e soprattutto con le innumerevoli figure anonime – le cui fisionomie sono fermamente scolpite in alcune foto – che quei cibi preparano, tramandandosene i modi di preparazione e i rituali di consumo.

Fra gli innumerevoli spunti, due colpiscono parecchio, dando il senso più profondo di questo libro. Innanzitutto il racconto del perverso venditore di focaccine di riso, che ai bambini golosi dava in mano una forchetta bisunta coi denti raddrizzati invitandoli a tirar su quante più delizie riuscivano a catturare mentre nuotavano nel pentolone colmo di miele; le quali però, una volta infilzate, ricadevano giù, tristemente, nel recipiente rapace. Ecco una bella raffigurazione della cultura siciliana: da una parte la generosità, dall'altra l'inganno. Il secondo suggerimento è una fotografia a doppia pagina che mostra una colata lavica di arance, le quali, per calmierare il mercato internazionale, sono lì pronte alla distruzione. Una "sacrilega follia", un "lento pianto di morte", scrive Scianna, che ben rappresenta lo stridore fra le ragioni globali della modernità e la sapienza affettuosa di tradizioni agricole e alimentari dove il frutto era sacro, e come tale andava assaporato. "Ti mangio con gli occhi" significherà anche questo.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

