

A volte il cibo gira il mondo prima di trovare una casa

ALBERTO FRAJA

Quando l'uomo s'attovaglia, che si tratti di mangiare in una trattoria di Trastevere piuttosto che in un bistrot parigino, in una *reharana* di Jaipur oppure in un ristorante di Katmandu, la sua convinzione è quella di essere in procinto di delibare leccornie tipiche, perché non replicabili, della tradizione culinaria del paese in cui si trova. «Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei», il celebre motto di Brillat-Savarin, non è mai stato così attuale. Da quando il sapere culinario e le pratiche gastronomiche sono diventate patrimonio culturale immateriale, il cibo viene sempre più spesso rappresentato come un simbolo nazionale. Non sembrano, tuttavia, essere dello stesso parere **Pierre Singaravélou** e **Sylvain Venayre**, autori di *La tavola del mondo* (Add Editore, 504 pagine, 22 euro). Nel libro, i due storici sostengono che, quantunque le origini dei vari alimenti si perdano nella notte dei tempi e le rivendicazioni di appartenenza abbondino, dentro un piatto non ci sono solo una geografia e una miscela di sapori che ci piace pensare «tradizionali»: i cibi, in realtà, non hanno mai smesso di viaggiare.

PATATE CURATIVE

Ciò ha comportato, a partire soprattutto dalla seconda metà del XVIII secolo caratterizzata da tre fenomeni, nuovi desideri identitari, lo sviluppo dell'industria e l'accelerazione degli scambi commerciali, il manifestarsi di una ibridazione degli ingredienti e delle ricette.

Il volume, che intreccia storia, antropologia, geografia, economia e sociologia per

offrire una prospettiva originale sulla storia mondiale del cibo, è prodigo di esempi. Per dire, tutti oggi mangiamo facilmente le patatine fritte e sappiamo che le patate vennero diffuse nel XIX secolo come rimedio contro la fame e le carestie, ma forse non tutti siamo a conoscenza del fatto che nel 1560 il sovrano spagnolo Filippo II mandò al papa i tuberi per curarne la gotta, e dunque con uno scopo medicale.

Un altro esempio è la leggenda che vede la nascita del *poke* (piatto a base di pesce cru-

do): la storia narra che nel 1788, l'esploratore James Cook venne invitato da capi hawaiani a mangiare questa pietanza, anche se nei diari di bordo non viene mai riferita questa scoperta culinaria.

ALTRO CHE SANDWICH

E che dire del sandwich? Si è convinti che si tratti di una leccornia tipicamente yankee. In realtà ha ormai da tempo raggiunto una natura universale che ha dato origine a varianti culinarie locali: il *Cubano* della Florida ha seguito i lavoratori migranti dall'Avana alle fabbriche di sigari; il *banh mi*, introdotto nell'Indocina coloniale con un pane di tipo francese a base di riso e farina di grano, è ancora diffuso in Vietnam.

In India, il *vada pav*, distribuito alla stazione ferroviaria di Dadar a partire dal 1971, ha sostituito ricette di influenza britannica. Anche la nostra pasta ha subito un processo di globalizzazione che passa attraverso l'assortimento di rielaborazioni locali di questo prodotto ormai universale; si pensi (per dirne una) agli spaghetti *a la huancaína* della cucina popolare peruviana.

Nel libro si scopre inoltre che il *Christmas*

pudding inglese deve gran parte dei suoi ingredienti ai commerci coloniali; che il caffè, prima di diventare una bevanda diffusa a livello globale (e che si prepara diversamente in varie parti del mondo), era originariamente consumato in Etiopia prima di diffondersi nel resto del mondo e che anche la storia del ketchup è il risultato di continui scambi e contaminazioni.

FAGIOLI PER TUTTI

Il *curry*, nato in India, è oggi il piatto più popolare in Giappone mentre il ketchup, a base di pomodoro, fu inventato negli Stati Uniti ma oggi viene realizzato con pomodori di provenienza prevalentemente cinese. Ancora: consumato in America Centrale per quasi diecimila anni, il peperoncino fu importato dai coloni iberici, che lo introdussero sia in Europa sia nei loro avamposti commerciali asiatici, dove presto rimpiazzò il pepe, troppo costoso. La manioca, originaria del Sudamerica, è oggi coltivata e consumata perlopiù in Africa, in numerosi piatti come l'*attiéké*. I fagioli, di origine



americana, costituiscono la base non solo del *chili* con carne texana e della *feijoada* brasiliana, ma anche della *loubia* marocchina e della *rajma* indiana, del *kuru fasulye* turco, del *cassoulet* francese, dei *baked beans* britannici e del *doyiwé* beninese.

La massificazione delle migrazioni su scala mondiale a partire dal 1830 portò gli irlandesi, gli scozzesi e gli inglesi a promuovere il whisky in tutto il mondo; gli italiani, la pizza e l'olio d'oliva; i giapponesi, il *maki* e il *sushi*; i turchi, il *döner kebab*; gli indiani, il *curry* e il *tikka*; i cinesi, il *dim sum* e i vietnamiti, la zuppa *pho*. In California furono gli immigrati giapponesi a reinventare il *maki* sotto forma di *California roll*, sostituendo il tonno crudo con avocado e polpa di granchio. In Messico, i libanesi maroniti, ebbero l'idea di farcire *tacos* a base di mais con carne di maiale, che divenne nota come *al pastor* e via così. Sarà tutto vero. Resta il fatto che un motivo ci sarà perché la cucina italiana è stata la prima al mondo a essere riconosciuta dall'Unesco come patrimonio culturale immateriale dell'umanità per la sua inimitabilità e varietà. Vuoi mettere una bella Amatriciana con gli spaghetti a la huancaína? ■

*I piatti sono simbolo di
identità ma spesso si sono
formati dalle lunghe e
complesse contaminazioni
culturali e commerciali
degli ultimi secoli*

