

UN MORSO DI LETTERATURA

A cura di *Maria Albini*

Quando manca il gusto del cibo...

Adesso, invece... Ormai era quasi un riflesso automatico, indolore e facile da controllare. Ora il vomito non la coglieva più di sorpresa in un luogo poco adatto o in un momento inopportuno. Era lei a dominarlo. E la cosa le dava una soddisfazione che assomigliava al benessere. Dopo, infatti, si sentiva come liberata, leggera. Al punto da concedersi di pensare che anche lei era capace di vivere come tutti gli altri, che anche lei era degna di stare al mondo, dal momento che la linea del suo corpo, vista di profilo, era quasi diritta, priva di sgradevoli e vergognosi rigonfiamenti. Se solo non fosse stata perseguitata da quel senso di vuoto, da quel buco nello stomaco che continuamente reclamava di essere riempito, colmato, messo a tacere.

A volte riusciva a tenerlo a bada per ore, anche per tutto il giorno. Ma di notte... Di notte si svegliava con una fame addirittura dolorosa. Allora si alzava e andava in cucina. Cominciava con una zuppa di latte e biscotti e, mentre la ingoiava, sentiva gli spigoli del mondo arrotondarsi, i vuoti del cuore colmarsi. E quando latte e biscotti le avevano riempito lo stomaco al punto che ormai avrebbe dovuto vomitare per forza, apriva il frigorifero e ingurgitava di tutto, attenta solo a non lasciare tracce troppo vistose per non insospettire la madre. Sottaceti, pezzi di formaggio, fette di salame, eventuali avanzzi, ditate di salse in vasetto, yogurt.

Mangiare non la rendeva felice. Però la placava, cancellava l'angoscia.

Solo vomitare la faceva stare bene quanto mangiare.

(da Giusi Quarenghi, Niente mi basta, Salani, 2012)

Melania Gaspara non si piace: tutto di lei la rende insoddisfatta ad iniziare dal suo nome, che il fratello maggiore ha "simpaticamente" abbreviato in Gasp, al suo aspetto fisico incapace di attirare una minima attenzione. In particolare la rendono infelice il confronto con la madre, donna ai suoi occhi bellissima e perfetta a suo agio in tutte le situazioni, e l'anonimato scolastico che la fa essere agli occhi di tutti un'insignificante ombra.

Il dolore e la frustrazione accumulati di giorno vengono soddisfatti la notte quando, dopo avere con mille scuse evitato di condividere i pasti con i suoi familiari, Melania può abbuffarsi indisturbata e vomitare poi il cibo accumulato. Da questa spirale di dolore e sofferenza la salvano l'invito alla festa di compleanno di una sua compagna particolarmente popolare ed il fatto che, in una delle sue escursioni notturne, venga casualmente scoperta dalla madre. Inizia un percorso difficile, ma non impossibile, di recupero del gusto della vita e dei piccoli fatti quotidiani che la abitano perché, come sa la stessa Melania, il modo con cui noi ci avviciniamo o allontaniamo dal cibo dice molto del nostro modo di affrontare la vita.

Quando il cibo racconta chi sei

Lo stufato di ignami si fa così: tanto per cominciare ci vogliono due ignami belli grossi. Sempre ammesso che riusciate a procurarveli. Se vi trovate in Africa nessun problema. Se invece siete da un'altra parte, la faccenda si complica. In questo caso o lasciate perdere e vi cucinate una frittata, o sostituite gli ignami con due patate. Ora, facendo conto che vi siate procurati gli ignami, sbucciateli, tagliateli a cubetti e metteteli da parte. A questo punto vi serve mezzo litro d'olio. Da noi di solito si usa quello di arachidi, voi fate un po' come vi pare, l'importante è che lo mettiate e scaldare dentro un casseruola. Quando l'olio è ben caldo, fateci saltare dentro due cipolle. Aggiungete cinque pomodori freschi schiacciati e una cucchiata di pomodoro concentrato. Lasciate cuocere per... diciamo più o meno il tempo che ci metteva mia nonna per sfinire mio padre con domande del tipo: "Hai mangiato abbastanza mentre eri via? E che cosa hai mangiato? E chi te l'ha cucinato?". Bene Adesso versate nella casseruola un po' d'acqua, mescolate, aggiungete gli ignami, sale e pepe quanto basta, spezie a piacere. Lasciate stufare per... grosso modo quanto ci metteva mio padre a convincere mia nonna che gli erano mancati i suoi manicaretti. A questo punto lo stufato dovrebbe essere pronto. Servitelo insieme ad un piatto di riso bollito.

(da Antonella Ossario- Adama Zoungrama, Se entri nel cerchio sei libero, Rizzoli, 2009)

Il percorso di vita di Adama Zoungrama, bambino del Burkina Faso uno dei paesi poveri dell'Africa, è contrassegnato dall'incontro con cibi diversi che appartengono ai paesi in cui, per un colpo di fortuna, si trova ad abitare e diventano simbolo delle diverse esperienze che vive. All'infanzia è inscindibilmente legato lo stufato di ignami, di cui Adama è golosissimo e che la nonna paterna prepara tutti i giorni, perché sa che è il piatto preferito del padre del ragazzo. Addirittura diventa un piatto capace di qualificare l'appartenenza ad un popolo, perché, secondo la donna, soltanto un'etnia del Burkina – i Mossi – lo sanno cucinare bene. Il profumo ed il sapore di questo piatto ricorrono spesso nella memoria di Adama e nelle sue molte avventure: la violenza del padre, le difficoltà nell'andare a scuola, il lavoro in miniera... finché un giorno si presenta il colpo di fortuna che lo rende protagonista di un documentario sul suo paese. Per il ragazzo iniziano nuove esperienze in Europa, fra cui l'incontro con nuovi piatti e sapori, fino al ritorno temporaneo nel proprio paese di origine per un progetto umanitario che vuole garantire a tutti i bambini e bambine la possibilità di andare a scuola. Una bellissima storia vera che racconta, anche attraverso il cibo, uno sguardo buono, capace di attraversare con gratitudine situazioni belle e brutte della vita.

Quando il cibo è un'avventura quotidiana

*Q*ui mi guardai di nuovo intorno. Spostai un vecchio baule e spinsi un'asse che pareva staccata. Trovato! Dietro c'era un piccolo ripostiglio vuoto con mezzo sacco di patate. Ma cosa potevo farne? Si possono mangiare le patate crude? Ne assaggiai una. Pensai che in fondo si poteva. E poi trovai un ripiano nascosto con un sacco pieno di gallette. E delle scatolette che potevano contenere sardine. E del latte condensato. E marmellata. E due barattoli di grasso di pollo. E un sacco di farina. E zucchero. Me ne ficcai in bocca una manciata. Poi mi sedetti e cominciai a banchettare. Neve mi si era addormentato in tasca. Stava venendo qualcuno. Quelli che si nascondevano qui? Rimasi paralizzato dov'ero. Lentamente si avvicinarono. Erano in due. Sentii bisbigliare. Forse anche in tre. Le voci erano di un uomo e di una donna. Ma sentivo anche dei passi leggeri che potevano essere di un bambino. La donna disse: "Ti dico che c'è qualcuno qui!".

"Siediti e non muoverti, Marta" fece l'uomo.

"E tu tieni le orecchie tese se qualcuno dovesse venir dalle scale".

Avevo fatto un brutto sbaglio a non rimettere a posto l'asse e il baule.

(Da Uri Orlev, L'isola in via degli Uccelli, Salani, 2011)

C'è stato un tempo in cui, anche nella ricca Europa, era difficile avere del cibo. È stata l'epoca, ormai lontana per fortuna, della guerra, quando il cibo era poco e bisognava lottare per sopravvivere. Alex, tredici anni, si ritrova a vivere in un quartiere abbandonato della città e deve aspettare il ritorno di suo padre che doveva stare via poco tempo e, invece, sembra non tornare più. Il ragazzo deve sopravvivere per molti mesi nascosto, senza acqua e cibo a portata di mano, ma da cercare ogni volta a proprio rischio e pericolo perché qualche nemico può sparare o qualcuno può picchiarlo per rubargli le cose che ha trovato. Armato soltanto di una pistola, Alex si aggira circospetto per i ruderi di case, cercando ogni giorno quanto gli serve per sopravvivere con l'unica compagnia del coniglio Neve, che non può essere di molto aiuto... Come un naufrago che cerca di trovare ogni giorno il necessario il ragazzo resiste per mesi, aiutato anche da una buona dose di fortuna, fino al ritorno del papà incontrando persone egoiste e altre che lo aiutano, anche con poco. Un libro che racconta situazioni passate, ma ci ricorda il valore del cibo perché forse qualcuno oggi vive ancora così anche nelle nostre ricche città.

Quando il cibo è festa

Sulla tavola rustica, ove una serie di giornali spiegati fungevano da tovaglia, si allineavano in bell'ordine le provviste acquistate: dietro levavano le loro forme eleganti tre bottiglie piene, tre misteriose bottiglie, soffiate a colpi di genio dai Gibus e dai Lebrac.

Una conteneva grappa, le altre vino. Sopra una specie di piedistallo l'annaffiatoio, da dove sarebbe sgorgata l'acqua limpida e pura attinta alla fonte vicina. Sotto la cenere calda, intanto, scoppiettava una quantità di patate. Che splendida giornata!

Il patto è che si sarebbe spartita ogni cosa, meno il pane che ciascuno aveva con sé. A lato delle tavolette di cioccolato e della scatola di sardine s'alzò così, in breve, una pila di zollette di zucchero che La Crique contò con cura. Tenere tutte le mele sulla tavola era impossibile. Le cose erano davvero state fatte per bene. (...)

Era inteso che si sarebbe cominciato quando fossero state pronte le patate: ne sorvegliavano la cottura Camus e Tigibus, che toglievano la cenere, rimettevano la brace, le tiravano ogni tanto a sé con un bastoncino per tastarle con la punta delle dita, scottandosele, scuotendole, soffiandosi sulle unghie e riattizzando il fuoco di continuo. Nel frattempo Lebrac, Tintin, Grangibus e La Crique, dopo avere calcolato il numero delle mele e di zollette spettanti ad ognuno, si davano a un'equa spartizione delle tavolette di cioccolato, dei bomboncini e dei pezzi di liquirizia.

(da J. Pergaud, La guerra dei bottoni, Rizzoli, 2011)

È un momento di pausa nell'accesa lotta tra i ragazzi di Longeverne e quelli del vicinissimo villaggio di Verlans, vissuta in una natura incontaminata fatta di boschi selvaggi, acque incontaminate, prati di un verde brillante. I ragazzi di Longeverne festeggiano una schiacciante vittoria nella quale hanno fatto un ricco bottino e catturato ben sei prigionieri: il buon risultato della battaglia viene solennizzato da abbondanza di cibo, un po' di alcolici, canti, sigari e storielle. È un mondo assai lontano da quello dei ragazzi di oggi che difficilmente hanno la possibilità di giocare all'aperto, in bande, tra scontri fisici e avventure reali o immaginarie, però è sempre uguale il senso del gruppo, del fare qualche cosa insieme, la disponibilità a sacrificarsi per chi è nella propria squadra, la voglia di mettere in gioco coraggio e qualità personali. In questo caso il cibo diventa il centro di un evento di festa caratterizzato da condivisione, gioia di stare insieme e, perché no?, venire meno di alcune regole dettate dagli adulti, scherzo e divertimento. E tutto è così bello che ci si augura di viverlo ancora: "È stata lo stesso una gran bella festa! Bisogna che la rifiamo il mese prossimo", commenta infatti uno dei ragazzi con molto gusto per quanto vissuto e poca conoscenza della grammatica!
