

Prof. Paolo Aldo Rossi

Ordinario di Storia del Pensiero Scientifico
Università di Genova

Sei quel che mangi o come stai a tavola?

parte prima

*Commestibile: Buono da mangiare,
sano e digeribile come un verme per
un rospo, un rospo per un serpente,
un serpente per un maiale, un maiale
per un uomo e un uomo per un verme.*

Ambrose Bierce

The Devil's Dictionary, 174

Vi è un vecchio proverbio che in tutti i vernacoli enuncia: " *Tutto quello che non intozza, ingrassa*", ovvero " *Tücc coss che pasà, ingrasà*", che tradotto in lingua italiana diventa: " *Quel che si inghiotte e lo si manda giù, fa bene*" (in spagnolo è più forte: " *lo que no mata, engorda*", " *ciò che non ammazza, impingua*"). Ossia

ciò che è digeribile, assimilabile biologicamente è salutare e fortificante. E tuttavia c'è un abisso tra il "non intossicare" e il "mangereccio" (tra quello che passa e il cibo) al punto che il vero modo di dire popolare sarebbe il lapalissiano: "Se non strangola, passa e quindi ingrassa", mentre è meno evidente o tautologico se diventa: "Tutto ciò che è commestibile, allora è digeribile". Cosa vuol dire "è commestibile"? È un termine derivato dal latino *comedare* = mangiare (*édō* in greco). Il cibo è definito dalle varie colture come "ciò che si mangia per nutrirsi", ma a parte la cellulosa e i sassi (su cui sono tutti d'accordo - o quasi¹ - perché la bocca e l'esofago li rigettano e lo stomaco e l'intestino non li digeriscono²) vi sono degli "alimenti" per alcuni appetitosi e per altri disgustosi; questi sarebbero biologicamente digeribili, ma sono "cattivi da pensare" e quindi neppure avvicinabili alla bocca, nonostante siano mangiabili, di facile digestione ed assimilabili (ad es. derrate che contengono proteine, enzimi, lipidi, glucidi, vitamine, sali minerali... fondamentali per l'uomo e quindi

¹ Per quanto la geofagia ha radici antichissime ed ancor oggi alcuni popoli dell'Africa Centrale e del Kenia ingeriscono una media di 30 gr. di argilla; l'usanza, per altro, si è trasmessa dall'Africa agli Stati Uniti del Sud dove il caolino, un'argilla bianca, è venduto al supermercato in sacchetti pronti all'uso (anche se porta sulla confezione la dicitura "prodotto non edibile"). Ad es. i gusci dei molluschi - in maggioranza carbonato di calcio - non attirano molti estimatori fra i "gourmets", tanto meno una torta di sabbia - in maggioranza silicio.

² L'intestino umano, ad esempio, non riesce a lavorare con consistenti quantità di cellulosa e quindi la rifiuta (è il caso della corteccia degli alberi, della pasta di legno, dell'erba, delle foglie, della paglia, delle stoppie, del cotone ...). È per questa ragione che le estremità legnose dell'asparago si lasciano nel piatto senza chiamare in causa ragioni culturali.

digeribili, gustosi, non tossici e dal punto di vista della chimica umana edibili, ma "culturalmente" non commestibili). Purtroppo il termine "edule" (il mangiabile) non rappresenta un "dato di fatto" universalmente "verificato" e "verificabile", ma rimanda addirittura al come stanno le cose per un individuo o alcuni singoli o gruppi di persone, presi in determinati spazi geografici e in specifici tempi storici, in culture e civiltà più o meno ampie. L'oggettivo, come dice la parola, è quel che si riferisce all'oggetto della conoscenza, mentre in questo contesto si parla solo di soggetti e per di più circoscrivendo l'ambito all'alimentazione differenziata dal cibo (che, come si sa, è qualcosa in più).

L'esecrazione degli Indu nei confronti di chi macella e mangia la carne di bovino ha origini storiche: i Veda, il popolo che dominò la parte settentrionale dell'India dal 1200 all'800 a.C., praticava il sacrificio rituale che finiva in grandi banchetti di carne e la loro casta sacerdotale, i Brahmani, vigilava attentamente sul tipo di animale che veniva macellato e i bovini erano fra questi. Quando fra il VI e il V secolo a.C. venne il Buddha, con le sue dottrine contro l'uccisione degli animali e il suo ricorso alla meditazione e alle buone azioni come strumenti di salvezza, allora l'induismo dovette diventare (ci volle però un millennio) quel che è oggi: il protettore del *Bos Indicus* cavalcato da Krisna. Non è soltanto però per ragioni politiche-religiose, ma anche naturalmente economiche che non si mangiano i bovini: la vacca ti dà i vitelli che diventano tori da riproduzione, vacche da latte e buoi da lavoro e tutti insieme concimano. Anche la Grecia antica visse la medesima

esperienza nei riguardi del sacrificio del bue da lavoro (come già abbiamo fatto vedere)³. Gli Ebrei hanno nell'Antico Testamento una fonte inesauribile di carni immangiabili e anche se il maiale è il più immondo e inavvicinabile, i cataloghi del *Levitico* 11 e del *Deuteronomio* 14, 4-21 citano un centinaio di specie di animali non edibili fra quelli che stanno sulla terra, nell'acqua e nell'aria, tanto che si fa prima a dichiarare quelle mangiabili e, anche queste, solo se sono senza difetto e a certe condizioni di macellazione e di uso alimentare (ad es. mai la carne con il latte...). Per gli Israeliti ogni cosa deve essere al suo posto e il maiale non è un ruminante, ma ha lo zoccolo fesso e l'unghia divisa; il cammello e la lepre, che 'ruminanti' lo sono, non hanno però lo zoccolo fesso e quindi sono vietati; la talpa e la lucertola un po' stanno sotto terra e un po' sopra, le rane stanno dentro e fuori dell'acqua, il pipistrello sta nell'aria, ma è un quadrupede: tutti sono un abominio come i serpenti e i vermi che 'strisciano', come il topo, i pesci privi di pinne e di squame, gli insetti alati con quattro zampe non saltanti e gli uccelli che la Bibbia mette in una lista fortuita e incomprensibile... Da ciò si vede quale 'scienziato' naturalista (non-linneano) abbia scritto queste pagine! Gli Islamici - di solito più laconici e sintetici - proibiscono, nel Corano, soltanto il porco,

³ P. A. Rossi – L. Congiu, *Il sacrificatore in Grecia: medico per l'anima o cuoco-macellaio per il corpo*, Anthropos & Iatria, 8/1 pp 70/83; si veda inoltre Guy Berthiaume, *I ruoli del mageiros. Studi sulla macelleria, la cucina e il sacrificio nella Grecia antica*, Leida, 1982; M. Detienne- J.P. Vernant, *La cucina del sacrificio in terra greca*, trad. it., Boringhieri, Torino, 1982 [*La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard, Paris, 1979].

gli animali morti e il sangue (i cibi che non piacevano a Maometto sono sconsigliati). Il *Nuovo Testamento* non proibisce alcuna cosa come non mangiabile: "... *tutto quanto entra nella bocca passa nel ventre e va a finire in una latrina, ma è quello che esce dalla bocca e che viene dal cuore è quello che contamina l'uomo*" (Matteo 15.11). È tutto così chiaro che non ha bisogno di esegeti (cioè coloro che spiegano l'evidente e il comprensibile con il confuso e l'oscuro).

Diversi popoli mangiano la carne di cavallo, esecrati da chi è ignaro del fatto che, a seconda dell'andamento dei prezzi, la carne equina viene inscatolata come cibo per cani o fornita ai benestanti ex-consumatori della mucca pazza preoccupati del prione, particella infettiva solamente proteica, che porta il morbo di Creutzfeld-Jakob. Pasteggiare a ciccia di cane, cosa che da noi viene aborrita moltissimo, per i cinesi è perfetto da pensare e da mangiare, tanto che il cane è detto con una perifrasi "capra senza le corna". Nell'antico Egitto i canidi erano onorati come Anubi, nella Persia zoroastriana erano adorati e a Roma è una lupa a far da balia ai gemelli, ma nell'Islam erano indegni di attenzioni e gli ebrei nel *targum* dello Pseudo Gionata raccontano che Esaù prepara un cane per il padre Isacco⁴ il quale se ne ha parecchio a male dato che gli giunge un *odore simile al fuoco della geenna*.

Ma nel nostro mondo dove ci si disgiusta per gli orientali e ci si scandalizza della "fame di carne" (o di "cadaveri" come dicono i

⁴ Robert Hayward, "Targum Pseudo-Jonathan to Genesis 27:31". *JQR* 84 (1993) 177-188.

vegetariani) non turba poi tanto la dieta dell'amico dell'uomo (messa insieme da "esseri umani" che non vogliono fermarsi alla 'roba' nelle scatolette). Per esempio <http://www.mangiaredacani.it> presenta una cinquantina di ricette per la bestiola a base di puledro, di oca, di maiale, di fegatelli vari, di tonno, di piccione, di vitello, di quaglia... mancano però i cani nel menu, istruiti come siamo del fatto che "cane non mangia cane". Il gatto è un altro animale da compagnia (con una dieta da buongustaio) che nelle pubblicità televisive deve avere una confezione di *Gatto Net*, *Gourmet Gold* o di *Friskies Gourmet* o simili che "forniscono al tuo gatto tutto quello di cui lui ha bisogno per una nutrizione sana ed equilibrata"; e "come non resistere al meglio" e cioè al tonno rosso di Sicilia, al salmone di Scozia, ai bianchetti del Mediterraneo (si veda ad es. <http://www.gourmet-cat.it>).

Ora, in campagna (ma, a quanto ne so, anche in città), ai gatti gli si lasciava prendere i topi e gli uccelli, gli si davano avanzi di pesce e di carne e una zuppa di pane e latte. Ma lo zar Nicola I di Russia, il "gendarme d'Europa", faceva servire al suo gatto caviale affogato nello champagne, carne di ghiro francese, burro non salato, panna, uovo di beccaccia sbattuto e sangue di lepre! Vuoi che per "democrazia o sovranità dei cittadini" (e a ben due secoli di distanza dal decadente zar) anche tu non possa dare al tuo animale da compagnia⁵ - il tuo *pet* - un menu da Vissani e da Marchesi!

⁵ Scusatemi se non uso il termine *pet* – il prediletto -: è perché è fin troppo inflazionato da *Tomografia ad Emissione di Positroni*, *Preliminary English Test*, *Pet Sounds*, *pet theories* ... e purtroppo anche dalla *pet therapy*, che è una cosa seria.

Ma anche dai pesci rossi al boa constrictor, dai coniglietti alle tartarughe, dai piccoli roditori agli uccelli si sono pensate diete ad hoc. Si obietterà che il serpente mangia di solito i roditori, le tartarughe i gamberetti, alcuni uccelli si nutrono di grilli e di bruchi, le lucertole amano le lumache... non ci sono problemi! La *Pet Point* da Treviso vi spedisce tutto facendovi solo presente che se avete problemi con il vostro boa constrictor, ma anche con il pitone reale, perchè mangiano solo topi, galli, maialini, cani e cerbiatti vivi (secondo le dimensioni) allora potreste allevare altri rettili che gradiscono anche prede scongelate. Oltre ai "prediletti beniamini" vi sono dunque anche gli *animali da pasto*: un grillo a meno di €. 1.50, una tarma della farina al costo di € 2, una lattina di pollo e gamberetti a € 0.95, o una di tonno e uova a € 0,95, un ratto per il serpente a €. 2 ... Ho riportato i prezzi più bassi che ho trovato (il 'gourmet' sarebbe troppo costoso anche - semel in anno - per la mia tavola: 20 euro per la *Suprême gelée all'orata* accompagnata da una *Birra al manzo* a 3 euro alla pinta). Per fortuna esiste una dieta vegetariana e una vegana per gli animali da compagnia meno costosa, ma sempre un po' troppo se confrontata con il reddito pro capite di un abitante del terzo mondo che si aggira da 1 a 3 euro. Ma di questo parleremo un'altra volta; ricordiamoci però che le cifre sono davvero enormi: l'Italia spende ogni anno per i quattro zampe (dati Eurispes di questo mese) 4,7 miliardi, di cui 1,2 miliardi per farli mangiare, ossia 1.825 euro all'anno o 150 euro al mese). Pensiamo che il PIL pro capite va dai \$64.193 della Norvegia ai \$107 del Burundi (e l'Italia sta al 19°

posto con \$ 30.200 dove gli stati che raggiungono la cifra di \$ 5000 sono al 60° posto e quelle che stanno sotto ai \$ 1000 sono dal 125° in giù).... Dunque gli abitanti della Repubblica del Congo all'Honduras potrebbero costare come uno dei nostri animali da compagnia, gli abitanti di Stati dallo Zimbabwe alla Etiopia invece come 1/20esimo di questi. Provate ad allevare un cane (come questa parte del popolo del Terzo Mondo) con meno di 0,20 centesimi al giorno... è la fame!

Fine parte prima

Continua