

Prof. Paolo Aldo Rossi

Ordinario di Storia del Pensiero scientifico
Università di Genova

Sei quel che mangi o come stai a tavola?

parte seconda

È da mezzo secolo che il mondo europeo e nordamericano non hanno più paura della *fame*, ma dell'*alimento nocivo*; la carestia e il suo fido compagno, l'inedia, non abitano più da noi (ce le siamo dimenticate), per cui la nota invocazione "A fame, a morbo, a bello libera nos Domine" è diventata: "dai pericoli del cibo, che ci dai in sovrabbondanza, liberaci o Signore", mentre il *Padre Nostro* potrebbe cambiare in "dacci oggi le nostre calorie bilanciate, a noi e ai nostri beniamati animali da compagnia... e salvaci dall'obesità e dal colesterolo".

Pensate, però, a quanti bambini del Terzo Mondo si sfamerebbero se i nostri animali da compagnia non li "strafogassimo" e li rimpinzassimo (come peraltro facciamo con noi stessi), ossia se continuassimo a nutrirli normalmente...

Ma cosa vuol dire 'normale' in questo mondo? Rifacendomi a Freud nel *Breve compendio di psicoanalisi* dovrei dire: "Il confine tra normalità e anormalità non è definibile scientificamente... ha solo un valore convenzionale" ed è una "convenzione" anche quella che accorda i diritti degli animali, di cui il primo è quello di essere "quel tipo di animale" e

non un giocattolo nelle mani di un uomo eterno bambino (che passa indifferentemente da un balocco per svagarsi a un prodotto di profitto per essere dovizioso). Il cane da caccia, se si poteva, lo si nutriva anche a carne (non della cacciagione però!) e il mio gatto rubava quasi sempre il pesce che avevo appena pescato e, per quanto ci pensi, il termine "anormale" come offesa non mi veniva proprio; usavo quella di 'bastardo' e 'ladro', ma adesso dovrei usare quello di buongustaio e di gentil gatto (e per il cane di gentile dog) .

Il simpatico felino, detto con un eufemismo "lepre da tetti" (molto amato dai vicentini, ma non per la sua avvenenza), è egli pure mangiabile (magari spergiurando, come erano soliti fare gli osti, che era coniglio o lepre), come la tartaruga delle Isole Tremiti e le rane del Vercellese, il ghiro nell'olla e il porcospino alla zingara.

Pensiamo anche ai cibi più *stomachevolmente-appetitosi* d'Europa: nel Biellese il brodo di mirauda, *Coluber viridiflavus*, il serpente più diffuso in Italia usato nel risotto; a Roma *la paiata*, quella parte dell'intestino di manzo denominato "duodeno" che comprende il chimo, una sostanza 'molto saporita', ma a ben pensarci un poco disgustosa; in Sardegna *u casu marzu*, il famoso formaggio marcio con i vermi o le larve prodotti dalla mosca casearia, e *su callu*, la crema di latte fermentato nello stomaco dei capretti; in Maremma si usa il *merdocchio* (nei paesi nordici *Schnepfedreck*), ossia le feci (non il passato prossimo del verbo fare) della beccaccia, principale ingrediente del patè venatorio chiamato appunto in questo modo e spalmato sui crostini di pane abbrustoliti nell'aglio; in Sicilia il *lattume*, ricavato dalle gonadi del tonno (in parole povere lo sperma di colore crema che viene consumato tagliato a fettine e condito); in Francia il *retto di maiale ripieno* (non vi dico di cosa perché sono già prossimo al dar di stomaco), *le foie gras* (ottenuto da oche immobilizzate e rimpinzate di cibarie fino alla nausea) e le classiche *escargots* (lumache) e l'ortolano (o il beccafico, di cui è proibita la caccia); in

Spagna le *rabo de toro al vino* (che poi sono i testicoli con cui si fa anche la cima alla genovese ed altre specialità italiane, dalla finanziaria allo zimino, che prevedono gli attributi del toro, del puledro, del montone, del gallo... e qualsiasi altro che li abbia); nel Nord Europa le uova di pesce, dal caviale di storione *Almas* (venduto in scatole d'oro a € 24.000 al Kg.) all'aringa e alla bottarga (*batarek* in Turchia o *poutargue* in Provenza) molto più avvicinabili economicamente, ma in Lapponia si fa l'estratto in brodo del pene del maschio di renna (afrodisiaco, basta non pensarci!). E poi troviamo l'*haggis*, il tradizionale pasto degli highlander scozzesi (già utilizzato dagli Sciti e descritto da Omero), una specie di mortadella fatta con le interiora, grasso e carne dell'ovino dove si utilizza lo stomaco dell'animale come pentola di cottura), mentre in Islanda ci sono l'*hákarl*, carne di squalo putrefatta, o l'*hrútsprungur*, testicoli di montone tenuti a bagno nel siero di latte e poi schiacciati fino a dargli la forma di una torta. Tutta roba al cui confronto il *garum* dei Romani, la tradizionale salsa con le interiora putrefatte di vari pesci, diventa appetibile e stuzzicante¹, come anche le mammelle e la vulva di maiala e di mucca, che lavate per bene possono far parte dei componenti della 'normal' trippa. Ma il massimo è il *kopi luwak*, il risultato della digestione e della defecazione di un mammifero indonesiano il cui nome scientifico è *luwak* (il termine kopi lo lascio a voi). Il fatto è che questo 'caffè cioccolato' che sta spopolando nella Milano-in è fatto con la deiezione di questo incrocio tra una puzzola e uno zibetto. E per allettanti vivande di casa nostra, al momento è bastante.

Ma il mondo è molto più vario e "avariato": c'è il *Fugu*, un pesce palla nipponico altamente tossico, contiene la tetradocina (che è micidiale ad una dose di 2 milligrammi); questo onorevole Tetraodontiforme, la cui tossina risiede nel fegato, nella pelle e nelle ovaie (e dio sa dove!) può

¹ P. A. Rossi – I. Li Vigni: *Il Garum. Il sapore che vince e saperi.*
Anthropos & latria, 10/4 pp 100-104

uccidere 30 uomini che non credevano che la sostanza fosse 1250 volte più letale del cianuro (però buono da morire!), ci sono i *guzanos* messicani, saporiti vermi biancastri che si nutrono esclusivamente di agave, sfrigolati alla piastra (è lo stesso verme che accompagna il mezcal e che si offre all'ospite d'onore), mentre il *cuitlacoche* (termine di origine nàhuatl: *cuitlal* "escremento" e *cochtli* "dormiente") sono dei piccoli funghi neri, prodotti dalle pannocchie di mais quando marciscono che poi vengono abbrustolite, e la *chilate* è l'iguana preparata con cacao o marinata con tortillas.

In Oriente (dove si cucinano insetti, topi, cani, serpenti, pinne di pescecane, zampe d'orso, scarafaggi, vermi, nidi di rondine...) troviamo le pene di tigre che viene mangiato come afrodisiaco (usanza oggi in via di abbandono non si sa se per l'estinzione del grande felino o per via del Viagra), il caviale di formica, una vera prelibatezza thailandese, il sangue di cobra ancora vivo, una raffinatezza indonesiana, lo stufato di topo con fagioli neri, una ghiottoneria cinese, gli scarafaggi fritti dello Sri Lanka e la frittura di tarantole, ricoperta di zucchero e aglio, ma anche pelle di vipera fritta con il suo sangue mescolato con vino rosso, lo stomaco dell'oloturia (le viscere espulse dall'ano che vengono in seguito rigenerate), servito con una salsa a base di soia, vino di riso e sakè, l'aragosta viva (nessun centro vitale viene leso e continua a muoversi mentre la si mangia, come accade con il cervello di scimmia).

Ma non sia mai che dimentichiamo l'Africa (sono poveri, ma hanno classe e ricercatezza in cucina): il topo allo spiedo, con tanto di peli e coda, del Malawi, la *Masonja*, verme che vive sull'albero di Mopani ed è il piatto nazionale del Botswana (che si può mangiare *nature*, cioè vivo, oppure fritto), le *chenilles en papilottes*, involtino di bruco dell'Africa centrale, le larve di scarabeo tostate, le cavallette e il *shuku*, piatto a base di termiti fritte del Sudafrica etc. etc...

E non so se *Hannibal the Cannibal* sia stato l'eroe eponimo di questa saga

del disgusto orripilante o l'ultimo dei fedeli seguaci. Diceva tuttavia A. Bierce: *"Cannibale: Un gastronomo di vecchia scuola che conserva gusti semplici e aderisce alla dieta naturale del periodo pre-porco"*.

*"La variabilità delle scelte alimentari umane - nota giustamente C. Fischler - procede forse in gran parte dalla variabilità dei sistemi culturali; se non mangiamo quel che è biologicamente commestibile è perché non tutto ciò che si può mangiare è culturalmente commestibile"*²

L'uomo non è un animale onnivoro - come il ratto, il maiale, lo scarafaggio - sebbene il suo apparato digerente sia in grado di assimilare sostanze nutritive di provenienza sia animale che vegetale (e anche minerale); mangia solo ciò che la sua "cultura" gli consente. A differenza del serpente che *deve* mangiare i topini vivi o del cavallo che *deve* mangiare la biada, l'uomo "falsamente-onnivoro" non mangerà mai una bistecca di manzo se induista, una braciola di maiale se islamico, una lepre in salmì se ebreo, uno stufato di cane se europeo, un puledro se americano, un branzino o un'orata se vegetariano, una parmigiana di melanzane se vegano... ma anche quel che non gli piace, lo disgusta e gli fa schifo come quelli che mai metterebbero in bocca delle lumache, un piatto di trippa, il gorgonzola e il camembert, o gli fa male come il latte come i lattasi deficienti o il glutine ai celiaci, i funghi per i micofobi... senza andare a disturbare vermi, larve, serpenti, topi ed anche frutti dall'odore sgradito. In altre parole: l'insieme delle conoscenze, dei valori, dei costumi, delle usanze, dei modelli di comportamento, delle attività materiali... che caratterizzano il modo di vita di un singolo uomo all'interno del proprio gruppo sociale sarà esattamente quello che gli dice come comportarsi con il cibo.

² Fischler C., *L'onnivoro: il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, 1992, Arnoldo Mondadori, Milano, pag. 22

È l'umanità nel suo complesso (quindi un'entità astratta) a mangiare tutto, ciò che è digeribile anche ciò che da un punto di vista religioso, etico, politico... è scorretto, sconveniente, incivile, immorale... ciò che non fa bene, ciò che è indigesto, ciò che dà la nausea, ciò che è escrementizio... Il "cattivo da pensare" o il "culturalmente cattivo" fa diventare il cibo "disgustoso, indigesto, rivoltante, ossia immangiabile o non edibile. Certo la vacca, avendo il ruminante, non può mangiare i salsicciotti con la senape o la tigre, che è carnivora, non può essere convertita a mangiare funghi con patate... ma loro - si sa! - sono animali! È ancora la Cina ad ammaestrarci con un suo famoso proverbio: "Tutto ciò che si muove, è commestibile per l'uomo".

Il movimento o *kinesis* - dice Aristotele nella *Fisica* (III,1, 201 a 10) - "è l'entelecheia di ciò che è in potenza", ossia l'atto perfetto o la compiuta realizzazione della *dynamis*. Quindi se ti muovi da solo, e per forza tua, hai la vita o meglio nella tua vita - dicono i Poeti - c'è la presenza del dio. La vita (lo Stagirita non fa distinzione fra animale o vegetale, a parte il diverso modo di locomozione ed il tipo d'anima) è "il principio tale per cui (coloro che vivono) subiscono aumento o diminuzione nelle direzioni opposte" (*De Anima* II, 413 a 27). Certo che le differenze ci sono, ma sono di "coscienza" non di "spirito vitale".

Il "mangiare con" o "condividere la parte debita" (*dais* è il banchetto - cibi, bevande, gesti, musica e parole... - ma anche quel che ti è dovuto dalla sorte, *daitos* ad esempio è il posto a tavola, le parti che devi mangiare, da quale coppa puoi bere...). L'avestico "aeta" (il greco è *aisa*, da cui *aitia* la *causa*) significa "parte dovuta" nel senso di destino (quel che ti tocca). Non cieca fatalità, ma rigida necessità: la colpa è causa della pena o, per meglio dire, dall'effetto (pena) è possibile risalire alla causa (colpa). *Daitao* (condurre l'agire in un certo senso) comporta l'*aitia* (la parte che ti è spetta e che a te si impone). Singolarmente, i due concetti di *aitia* (causa) e *dike* (giustizia) convergono verso la coppia

monosemica di "ciò che a ciascuno spetta (*dike*) - la parte che da ciascuno si esige (*aitia*)".

Dei suoi dei il greco sa bene che: "*Essi non mangiano pane, non bevono vino di fiamma, non hanno sangue: perciò sono chiamati immortali*"³. Ma sono ingordi di carne dei sacrifici, di cui però godono (*terpein*) solo del profumo e nutriti d'ambrosia, di nettare, di incensi e di fumi al posto del pane, della carne e del vino hanno in più degli uomini solo l'*a-thanasia* e l'eterna giovinezza, connesse entrambe soprattutto a ciò di cui si nutrono. Plutarco afferma, infatti, che per gli umani (*brotò*): "Il cibo non è solo un modo di vivere, ma anche un modo per morire"⁴

Ma il banchetto è, per il mondo greco arcaico, essere a pranzo con gli dei o meglio il condividere (*daio*, da cui il convito, *dais*) lo spazio dove si trattengono le divinità a ricevere le offerte degli uomini e gli uomini a banchettare (che non è un *mangiare* ma è un *con-vivere*).

Però - per Giove - a tavola bisogna saperci stare!

³ Omero, *Iliade*, V, 341-342.

⁴ Plutarco, *Convito dei sette sapienti*, 160 b 2-3