



Cibo e potere in India: prospettive identitarie nella letteratura indiana di lingua inglese

di Paola Carbone

INTRODUZIONE

Nel romanzo *Sult (Fame 1890)*¹, Knut Hamsun ha mirabilmente rappresentato il potere che il cibo esercita sulla mente umana dando voce all'esperienza, tanto concreta quanto visionaria, della fame: egli ha fatto emergere quanto la mancanza del cibo abbia per l'uomo una profonda valenza intima e solipsistica. Tuttavia se il benessere e la sofferenza fisica legati alla sazietà o alla fame appartengono a un corpo specifico, è altrettanto vero che un corpo esiste solo in una complessa rete di relazioni naturali, sociali, culturali. L'istinto naturale ad alimentarsi è comune a tutti gli esseri viventi, ma appena questo si tramuta in *ricerca* del cibo e nel suo *consumo*, l'istinto è già pratica culturale e politica. La parola "fame" si può riferire all'appetito, alla carestia, al digiuno, ma anche al desiderio, all'avidità, alla lussuria, alla brama... e in questa polifonia di sensi il cibo assume valenze diverse e può essere concepito come uno strumento di relazioni inter- e intra-culturali. È cosa nota che il cibo sia un segno di distinzione di rango, di ceti, di ruolo, di zona geografica; esso può essere di moda o fare tendenza,

¹ Pubblicato nel 1890, *Sult*, vede la sua prima traduzione italiana nel 1974, l'edizione da me consultata è quella del 1981.



costituire quindi una barriera culturale simbolica che definisce o rafforza un senso di appartenenza a o di distanza da una comunità (Boutaud 2012: 29).

Attraverso la lettura di alcuni romanzi indiani in lingua inglese desidero indagare il "cibo" in quanto forma di potere, ovvero come spazio liminale dove emergono le identità individuali, dove i valori sono messi sotto osservazione, le questioni sono definite e dove le scelte stigmatizzano differenze e affinità. Mi soffermerò soprattutto su *Dahanu Road* (2010) di Anosh Irani, dove si parla delle comunità zoroastriane emigrate in India dalla Persia, nonché su *Heat and Dust* (1975) di Ruth Praver Jhabvala, dove invece il *convivio* fa emergere chiaramente il rapporto conflittuale tra colonizzatore e colonizzato.

ANOSH IRANI, *DAHANU ROAD*

Il romanzo si apre con l'immagine di un bambino di dieci anni con l'appetito di un uomo che passa la notte sognando di assaporare e tenere in bocca per l'eternità pezzi di zucchero filato (Irani 2010: vii). La fatica del lungo viaggio che il giorno dopo egli dovrà intraprendere con il padre per andare dal pasticciere più rinomato di tutta la Persia, Aflatoon di Esfahan, non lo spaventa affatto, ma non sa che la più dolce delle felicità si sta per trasformare nella più amara delle esperienze. Proprio mentre sarà in fila per entrare nella bottega, il padre verrà picchiato da un gruppo di musulmani per il fatto di essere uno zoroastriano e questo evento violento, umiliante, iniquo indurrà la famiglia a scegliere l'esilio in India. Alla partenza, il piccolo Shapur nota che il padre porta con sé un frutto marrone che, nella nuova patria, costituirà la fonte della sua ricchezza, perché proprio Shapur diventerà un importante produttore di *chikoo*. Si narra che anni dopo, ogni mattina il nipote Zairos

had to pay homage to the fruit that had fed his family for three generations [...] Brown in colour, it looked like a potato with a shape so round it reminded Zairos of a woman's bottom. When he bit into it, there was a sweetness that made him want more before he had even finished eating what was in his mouth. (Irani 2010: 6-7)

Tutta la storia girerà attorno alle piantagioni di *chikoo* e a coloro che vi abitano.

Oltre alla famiglia di Shapur, due comunità zoroastriane approdarono sulle coste del Gujarat in tempi diversi: i parsi e gli irani. Nel romanzo si racconta del loro arrivo e viene sottolineato il ruolo che proprio il cibo occupa nei rapporti che queste popolazioni riescono a instaurare con gli indigeni:

"[...] Now pay attention. I'm talking about the time the Arabs treated us like camel shit."
[...] "The Muslims had started forcing the Zoroastrians to convert to Islam," said Aspi Irani. "So in 716 AD, many of our ancestors—bless their persecuted souls—fled to India to seek asylum [...]"
These early settlers were called Parsis because they came from the province of Pars in Persia. The Parsis first landed in Sanjan, in the coastal state of Gujarat: [...]



The Hindu king of Sanjan, Jadi Rana, was not pleased with this unexpected arrival on his shores, as India was full even back then. So Jadi Rana asked his servant to bring him a jar of milk. Holding the jar of milk in his hand, Jadi Rana said to the head priest of the Parsis, "This jar of milk is filled to the brim."

The Parsi priest replied, "Mohan, I understand what you are saying."

"Why are you calling me Mohan," asked Jadi Rana. "Because I had friend in Iran, a Hindu, whose name was also Mohan."

At this point, the Parsis worried that their head priest's *faux pas* had ruined their chances of getting immigration, and, what's worse, the look on Jadi Rana's fate implied that they would be tortured for breakfast, lunch, and dinner.

But then, with the suaveness of a magician, as though he were conjuring red roses out of thin air, the Parsi priest added sugar into the jar of milk "This milk, on its own, tastes fine," he said to Jadi Rana. "But add this sugar and it becomes even sweeter. This is what we will do to your country. We will make it sweeter, and just as the sugar is invisible, you will not even notice our presence."

Jadi Rana was impressed by this quick thinking, and he felt that these people, [...] would make valuable contributions to their adopted home.

"That's the story of the Parsis," said Aspi Irani. (Irani 2010: 60-61)

Dal racconto si evince che i parsi siano riusciti a garantirsi la *sopravvivenza* in una nuova terra trasformando due nutrimenti - il latte e lo zucchero - in un'esperienza estetica con un alto valore simbolico. Laddove per il re indiano la ciotola di latte è la metafora di un paese ormai colmo fino all'orlo e quindi incapace di ospitare nuove genti, per il sacerdote parsi esso è un simbolo: da una parte, infatti, il latte è cibo materno per eccellenza, fondamento della vita per il nuovo uomo e per la madre, la quale non solo ha generato quell'uomo ma si è fatta nutrimento con il suo stesso corpo stabilendo un legame indissolubile col figlio; dall'altra lo zucchero è ciò che, invisibile, addolcisce il sapore e l'esperienza del latte. La sinergia tra i due nutrimenti si fa *gusto* per chi lo assaggia e diventa in questo contesto emblema di una possibile *buona* coesistenza tra indù e parsi. Pertanto, mentre l'India si fa madre e nutrimento per tutti i popoli che la abitano, questi si devono impegnare a convivere pacificamente senza prevaricare l'uno sull'altro. La cucina e l'estetica condividono il "gusto". Che si tratti di quel *je ne sais quoi* connaturato nella natura umana o piuttosto una costruzione culturale poco importa, il gusto diventa la proprietà di giudicare il mondo, di dare un senso al reale attraverso il corpo vivo, attraverso i sensi, tanto da trasformarlo persino in progetto politico. Il re e il sacerdote ci insegnano che l'uomo avverte percezioni simboliche (la pacifica e fruttuosa convivenza) attraverso esperienze di tipo emozionale (il sapore dolce della bevanda zuccherata).

Di fatto, concretamente le due etnie riconoscono di avere in comune una preferenza socialmente condivisa per il latte zuccherato, ma soprattutto hanno un presupposto simbolico su cui costruire un rapporto (Aime 2004). In *Good to Eat. Riddles of Food and Cultures*, l'antropologo Marvin Harris (1998) sostiene che il gusto collettivo non sia una predisposizione, ma un dato storicamente costruito. Egli ritiene che nel corso della storia gli uomini hanno scelto cosa mangiare tra tutto ciò che era commestibile: quando diciamo che un alimento ci fa ribrezzo, come mangiare gli occhi



di bue crudi, è perché non abbiamo costruito quel tipo di gusto come invece hanno fatto altre culture. La commestibilità culturale e biologica suggerisce che l'alimentazione vada trattata come un'idea in quanto prodotto di condizioni storiche e culturali. Nel romanzo le due etnie si fanno commensali dello stesso cibo come forma di condivisione, di scambio e di riconoscimento dell'Altro: l'auspicio di una buona convivenza viene rappresentato da un'esperienza sensoriale piacevole e gratificante per tutti. Qui il benessere condiviso da popoli diversi diventa etica, civismo, tolleranza, accettazione del confronto, condivisione di un bene assoluto. Sfamarsi non è solo mangiare ma un "saper mangiare insieme" e la "commensalità" di questa bevanda zuccherata contiene l'immaginario della *relazione*. È importante sottolineare che i persi non sono invitati ad un banchetto, ma si *dimostrano disponibili* al banchetto, e così trasformano quella che per loro è una questione di *sopravvivenza nella conservazione* della propria specie nel territorio straniero.

All'inizio del racconto essi temono di diventare loro stessi nutrimento della brama di potere degli indù che li avrebbero «tortured for breakfast, lunch, and dinner», ma questo si giustifica con il fatto che essi sono appena scampati alla persecuzione musulmana e temono di venire cannibalizzati da un ospite-barbaro, che li vede dapprima come i nemici della sua mensa. Ciò nondimeno, con la saggezza i persi arrivano a garantirsi persino l'integrazione, come la storia dimostra. L'ospitalità di un Altro popolo, come massimo esempio di convivialità pacifica, si dovrebbe quanto meno basare su un principio di equità e rispetto reciproco, se non di uguaglianza, come peraltro l'Art. 25 §1 della *Dichiarazione universale dei diritti umani* del 1948 garantirebbe: «Ogni individuo ha diritto ad un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il *benessere* proprio e della sua famiglia, con particolare riguardo *all'alimentazione*, al vestiario, all'abitazione, e alle cure mediche e ai servizi sociali necessari [...]».²

Gli irani non sono altrettanto saggi:

"Ah," said Aspi Irani. "That brings us to the Iranis. We came centuries later. We stayed on in Iran, got abused some more, a few Arab whippings here and there, we ate almonds, and that was it." [...] Centuries after the first group of Zoroastrians emigrated from Iran, another group landed on the shores of India. The Hindu king, who was the great-great-great-great-grandson of the one whose name was not Mohan, asked the Iranis the same question: "Why should I allow you to enter the country?" The Irani did not know what to say. They were tired and hungry and horny. They started eyeing the king's servants. "Bring me some milk!" said the Hindu king. The Irani were even more confused. Why the hell were they being offered milk? Was this king a complete moron?

When the jar of milk was brought, the Hindu king noticed that it had no effect whatsoever on the Iranis. Perhaps they needed a prod in the right direction. So he ordered, "Bring me some sugar as well!" When the sugar came, he offered the jar and the sugar to the Iranis. All they had to do was mix it, and they were in.

Instead, the Iranis asked the Hindu king, "Boss, you got some whiskey?"

² Corsivo mio.



"No," replied the king. "We do not drink here. Alcohol is prohibited in the state of Gujarat."
All the Iranis fainted there and then. (Irani 2010: 61-62)

Gli irani si descrivono come guerrieri, lottatori, passionali, sanguigni, istintivi, ma possiamo aggiungere che al loro arrivo in India essi non si dimostrano raffinati e sagaci quanto i persi. In Iran, essi vivevano in una condizione di schiavitù che è consegnata al lettore attraverso l'immagine della loro dieta: solo mandorle con qualche frustata araba. L'autore ci racconta come la storia del latte e dello zucchero fosse stata tramandata tra gli indù, ma non tra gli irani, per i quali il gesto di versare lo zucchero nel latte è privo di valore simbolico. La loro colpa è quella di non riuscire a vedere il potenziale comunicativo del cibo, l'eccedenza del suo significato referenziale che lo rende simbolo, appunto. Chiedere whisky significa non rendersi conto della funzione sociale e normativa del cibo: gli irani dimostrano di non conoscere il proprio interlocutore, di non sapersi porre come ospiti alla mensa dell'Altro. Reclamando alcolici e cercando le donne del re, essi si spingono ben oltre la misura, oltre il lecito vuoi per fame, per ignoranza, per uno scarso controllo dello spirito e del corpo, ma sappiamo che il rischio del cibo sta proprio nel suo consumo smodato. Va ricordato che nell'antichità il compito del simposiarca greco era quello di evitare che i commensali si spingessero oltre la *misura*. A lui era riservato il compito di mescolare nelle giuste dosi il vino con l'acqua per non fare degenerare la conversazione e il convivio. Il simposio era un'esperienza sociale che non prevedeva né ascesi né eccesso, piuttosto era uno strumento di educazione civica che univa gusto, erotismo, discorso. Cattivo gusto, erotismo sconveniente e linguaggio privo di educazione, al contrario, caratterizzano il comportamento degli irani al loro arrivo in Gujarat.

Mi sembra si possa affermare che i primi tre "Aforismi del Professore destinati a servire da prolegomeni all'opera sua e da base eterna alla scienza" scritti da Brillat-Savarin nel 1826 ben sintetizzano la condizione appena descritta: «1. L'unica cosa che conti nell'universo è la vita, e tutti gli esseri viventi si nutrono; 2. Gli animali si sfamano, l'uomo mangia, solo l'uomo di ingegno sa mangiare; 3. Il destino delle nazioni dipende dal loro modo di nutrirsi.» (Brillat-Savarin 2012: 11). I due passi citati descrivono come Anosh Irani faccia in modo che il cibo diventi veicolo di auto-rappresentazione, uno strumento di codificazione e decodificazione delle diverse identità. Fermi restando le preferenze sociali, a cui si accennava poc'anzi, e i tabù alimentari che emergono da culture religiose, si può forse affermare che è più facile mangiare il cibo di un altro che parlare un'altra lingua e quindi il nutrimento può essere un varco per entrare in contatto con persone diverse e dare vita a contaminazioni. Lévi-Strauss ci ha insegnato che a tavola gli uomini non condividono solo gli usi, le norme e i contrassegni identitari, ma condividono soprattutto credenze: il cibo, infatti, non deve solo soddisfare l'appetito e sfamare, ma deve essere "buono da pensare" (Lévi-Strauss 1996 e Aime 2010: 113-125); esso deve appagare un appetito simbolico. Da una parte l'uomo ingerisce assieme agli alimenti i valori ad essi associati (si pensi ad esempio alla differenza di approccio al cibo tra vegetariani, vegani e onnivori), e dall'altra riconosce



l'eccedenza simbolica e valoriale che questi cibi assumono per il solo fatto che sono consumati in *comunione*, come dire: riconosco che quel cibo ha un significato per il mio commensale e mentre lo mangio faccio mio anche quel principio che gli appartiene. Personalmente, non servirei del maiale a un musulmano perché faccio mio, quanto meno durante quel pasto, il suo credo religioso circa il divieto di assunzione di quell'alimento. Tuttavia, se attraverso l'atto di mangiare non introduciamo solo cose nel nostro corpo ma idee, non sempre è giusto fagocitare il discorso dell'Altro. Ad esempio, come vedremo più avanti, in India i *Dharmashastra* (Trattati dottrinali sul dharma) suggeriscono un complesso sistema di regole atto a governare la commensalità, strumento indispensabile per preservare la purezza associata all'appartenenza castale. Nel cibo si identifica chi lo mangia e chi lo mangia è identificato dal cibo.

Per tornare a *Dahanu Road*, bisogna sottolineare che il cibo diventa nella scrittura di Anosh Irani il correlativo oggettivo di un rapporto di forza e di potere tra gli inglesi, gli irani e la tribù warli. Questi ultimi sono *adivasi*, fanno cioè parte di quelle comunità identificate con gli abitanti originari dell'India che ripetutamente nel romanzo sono associati a una condizione di asservimento: «He had once asked Damu if the Warlis ever ate chikoos, and Danu had replied, "Rarely." Damu was going to say something else, but stopped. It was clear that the chikoo was the fruit of his bondage.» (Irani 2010: 72). Si racconta, infatti, che prima gli inglesi si erano appropriati delle terre lasciando alle tribù locali solo "*some land*" (Irani 2010: 228), poi i warli, visto che non riuscivano a metterle a profitto abbastanza per pagare le tasse e per sfamarsi adeguatamente, avevano iniziato a bere e a fare debiti. Shapur era riuscito ad acquisire la sua grande ricchezza vendendo a credito liquori ai warli, che avevano finito con il cedere i loro terreni e con il mettersi alle sue dipendenze. Ridotti alla fame, lavoravano in cambio di «a handful of rice..., and, if... lucky, a lump of salt» (Irani 2010: 228). In questo caso la vita, o sarebbe meglio dire, la sopravvivenza della tribù dei Warli, non è neppure *amara*, ma *insipida*, privata di sapidità, di carattere, eppure non per questo ipostesica o insensibile al gusto e al piacere.³

Non dimentichiamo che il sale per la sua proprietà di conservare i cibi è diventato il simbolo della incorruzione e delle perpetuità e, poiché nessun convito si faceva senza il condimento del sale, esso divenne il simbolo della concordia e dell'amicizia, tanto che gli orientali chiamarono "patto di sale" un patto perpetuo e duraturo (Enciclopedia Treccani). Al contrario, tra la tribù warli e gli irani esso è il simbolo della rottura, della lontananza, dell'incomunicabilità: dei warli si dice che non parlano mentre lavorano, come a volere rammentare che i chickoo sono il frutto della

³ François Jullien afferma che l'insipido è una zona transitoria tra due poli, quello di una manifestazione troppo tangibile da un parte e quello di una troppo grande evanescenza, quando tutto si fa dimenticare: «(...) il segno insapore è appena un segno: non una totale assenza di segno, ma un segno che sta per svuotarsi di se stesso, che comincia ad assentarsi. Indizi d'armonia invisibile, tracce disseminate.» (Jullien 1999: 76).



loro giogo. Per essi mangiare i chickoo equivarrebbe mangiare alla mensa del padrone, vale a dire accettare il proprio stato di subordinazione. Paradossalmente si tratterebbe di una sorta di auto-cannibalismo, poiché, così facendo, si ciberebbero di ciò che li rende vittime, del frutto della loro sofferenza, di ciò che li annienta come uomini nella loro dignità. Come sempre accade, anche in questo caso il cannibalismo mette in evidenza la barbarie dell'Altro. I warli non si identificano con il cibo del padrone a testimonianza di come il cibo sia un prodotto culturale che definisce i rapporti di potere. Essi dimostrano in questo caso una fame di dignità e di auto-consapevolezza.

Nel romanzo si racconta anche come a causa della loro malnutrizione i warli siano piccoli e deformati e la gente li chiami con i nomi più orribili per il loro aspetto fisico, diventando così vittime culturali e linguistiche del cibo che *non* possono mangiare. La scorretta alimentazione dovuta al loro degrado sociale e umano li peggiora e li umilia. La condivisione della tavola con il padrone, quindi, accentuerebbe gli scarti identitari: se la tavola crea legami o rinforza quelli già esistenti, in questo caso rafforzerebbe una separazione. Tra servi e padroni non ci sarebbero polarità discorsive⁴, o *tropismi* come li chiama Jean-Jacques Boutaud (2012: 37); sarebbe un andare contro natura perché il rapporto autoritario e palesemente iniquo impedirebbe di orientarsi naturalmente verso la dimensione sociale dell'autentica commensalità.

Interessante è un altro rapporto di potere descritto nel romanzo attraverso il cibo ovvero quello tra la protagonista femminile Kusum – di etnia warli – e il giovane irani Zairos, nipote del vecchio Shapur. Inizialmente Kusum è descritta quando da bambina mangia fiori di *mahua* crudi per cena. Sottolineare la crudità del cibo, e quindi antropologicamente il suo grado zero, significa stigmatizzare una sorta di primitivismo della bimba o addirittura di ferinità del gesto, che è accentuato da quanto si dice a proposito del suo passatempo: «While her father plucked chickoos, she plucked lilies. That was all they did. They took things that were living and snapped the life out of them.» (Irani 2010: 67). In realtà ella vorrebbe mangiare tutti i fiori del prato, come volesse abbuffarsi di terra, è bulimica di fiori in quanto prodotti naturali di una terra di cui i warli si prendono cura senza averne alcun guadagno degno di questo nome. La foga con cui la bambina si ciba dei fiori sottolinea un desiderio di possesso della terra che il padrone le ha sottratto vincolandola alla fame.⁵ Nella mia interpretazione, il suo è un gesto di *lotta*, non dissimile da quello messo in atto da Gandhi con la Marcia del sale (*Salt Satyagraha*) nel 1930, con la quale egli sfidò il divieto imposto dal Governo inglese agli Indiani di raccogliere il sale. Secondo il Mahatma, poiché il sale era un prodotto naturale, esso apparteneva a coloro che abitavano l'India, pertanto egli

⁴ Mirabili sono i convivi tra servi e padroni in *The Remain of the Day* di Kazuo Ishiguro.

⁵ E' opportuno ricordare come il colonialismo abbia spesso messo in atto una forma di genocidio virtuale basato proprio sulla limitazione alle fonti di sostentamento primarie. Si pensi agli espropri terrieri, alle conversioni forzate in varie parti del mondo, o ancora agli aborigeni ai quali è stato impedito di camminare sulla Vie dei canti e quindi, di fatto, di raccogliere il cibo e di scambiarlo.



rivendicava il diritto di godere di un bene che la natura aveva messo a disposizione della popolazione per la sua sopravvivenza. Egli voleva che il popolo indiano non rinunciasse al suo "naturale" diritto al sale, al gusto, al bene: così facendo Gandhi ha usato un alimento come simbolo della lotta di indipendenza dal domino coloniale britannico (Decourcy 2010). Ancora una volta passiamo dalla dimensione fisico-esistenziale alla dimensione culturale facendo leva sul diritto: gli inglesi non avevano il diritto di privare gli indiani del loro diritto al sale. Si può qui stabilire un parallelismo tra il *diritto* al sale, di cui ogni indiano è titolare fin dalla nascita, con i diritti umani, i quali sono "equi, inalienabili, universali" e di cui tutti siano titolari per il solo fatto di essere uomini.

Vedendo Kusum mangiare fiori, Zairos-bambino si stupisce e le fa presente che i fiori non sono un *nutrimento* ma un *ornamento*, che peraltro la renderebbero bellissima. È interessante notare come uno stesso elemento commestibile possa essere interpretato in modo differente da Zairos, che è osservatore esterno di un evento antropologico, e da Kusum, che ne è la protagonista. La giovane si affida all'istinto primordiale per sfamarsi e per fare del cibo uno strumento di lotta. Il giovane padrone assegna allo stesso alimento (commestibile) la capacità di creare bellezza, vale a dire la forma più alta di raffinatezza umana. Entrambi riconoscono la bellezza e la sensualità dell'oggetto-fiore, ma mentre per lei è una forma di esperienza fisica e insieme simbolica, per lui è metafisica e spirituale; per il giovane-padrone è l'esperienza estetica fine a se stessa, mentre per la schiava è sia un'esperienza estetica (il sapore è buono, i fiori sono belli, carnosi e saporiti) sia utilitaristica (simbolicamente è il mezzo per fare giustizia). Il buono e il bello, la fisica e la metafisica, la vita e la morte, il sopruso e il "buono ed equo".

I due protagonisti vivono vite diverse: Kusum fatica a trovare il cibo, Zairos ne ha in abbondanza.⁶ Quando diventano amanti, Zairos la onora preparandole il tè, che le offre insieme al pane tostato e a una marmellata di zenzero che ella adora tanto da mangiarla con il dito direttamente dal vasetto («He gave her toast, which she hated, but there was a look of delight in her face when she tasted ginger marmalade»; Irani 2010: 233). Da quel momento la marmellata sarà l'unica ricchezza che Kusum gli chiede: l'abbondanza di cibo buono! Il sapore dello zenzero diventa "gusto sociale", per utilizzare un principio già espresso. Il piacere di stare insieme e la soddisfazione del «sesto senso – il *genesico* o l'amore fisico, che spinge i due sessi l'uno verso l'altro e mira alla conservazione della specie» (Brillat-Savarin 2012: 22) – ha come correlativo oggettivo la marmellata. Se l'amore annulla le differenze tra loro, è quel sapore che dà forma all'amore. Unione creativa di *gusto* e *sapere*: il piacere sessuale e il sentimento d'amore arrivano alla coscienza senza bisogno di mediazioni, così come il piacere dello

⁶ Si intravede qui in azione la "legge del foraggiamento ottimale", vale a dire il principio logico secondo cui per ottenere cibo dobbiamo spendere energie e calorie, però il cibo deve darci più calorie di quante ne spendiamo, altrimenti andiamo in deficit. Dal punto di vista di Zairos non vi è dubbio che la carne sia più nutriente dei fiori, ma lui non considera le condizioni generali di vita di Kusum.



zenzero passa direttamente dalla bocca, al cuore, alla mente della giovane. Questo ci riporta a quella, ormai abusata, immagine delle vie corporee del sapore e della sapienza come stati fisici e mentali che ripercorre il tema antico e cristiano del banchetto celeste e del convivio dei beati come stato finale di felicità.

RUTH PRAWAR JHABVALA, *HEAT AND DUST*

Non meno interessante e complesso è il rito del convito in *Heat and Dust* di Ruth Prawar Jhabvala. Una parte del romanzo è ambientata nel 1923 e vede come protagonista Olivia River, la giovane moglie di un funzionario inglese in India, e il Nawab, il principe locale. Quest'ultimo, attraverso il cibo e i ripetuti inviti a banchetti, riesce a conquistare la donna-inglese e a umiliare così il colonizzatore. In questo romanzo nessuno ha fame di cibo, quanto piuttosto di vendetta, potere, possesso. Seguendo il pensiero di Michel Foucault, per il principe il cibo è un *discorso* le cui regole definiscono gerarchie e ruoli sociali, e può essere usato come arma per insidiare il potere dal suo interno. In questo caso il rapporto conflittuale tra colonizzatore e colonizzato viene riletto attraverso la chiave della socialità conviviale. Nell'India britannica, come ben si sa, è l'imposizione di un rigore formale a costituire lo strumento dell'affermazione della presunta superiorità britannica rispetto agli indiani. Questo vale per la moda quanto per la cucina, dove l'eleganza dei cibi e della tavola apparecchiata si coniugano con il rigore del contegno e la "misura" con cui i cibi vengono consumati. Questa lezione è stata ben appresa dal Nawab che ospita regolarmente i funzionari inglesi a Palazzo offrendo loro la ricchezza della forma:

Like many Indians, the Nawab was fond of entertaining Europeans. [...] Olivia's eyes lit up as she was led into the dining room and saw beneath the chandeliers the long, long table laid with a Sèvres dinner service, silver, crystal, flowers, candelabras, pomegranates, pineapples, and little golden bowls of crystallized fruits. She felt she had, at last in India, come to the right place. (Jhabvala 2003: 15)

Il Nawab si comporta come un simposiarca che controlla il suo cerimoniale e le interazioni sociali: «he was really very alert to what was going on around his table» (Jhabvala 2003: 17). Questo atto è in sé paradossale perché da una parte egli finge di aderire al codice anglosassone, ovvero di "mangiare alla mensa del padrone" e di condividere i suoi valori, ma dall'altra il gesto contiene in sé la trasgressione perché il Nawab detiene il controllo sui commensali e veste lui stesso i panni del padrone. Questa scena ha una forte connotazione carnascialesca con una ironica inversione dei ruoli, ma con una finalità per nulla giocosa o catartica: organizzando banchetti per i barbari secondo il gusto dei barbari, egli coscientemente crea un'autenticità che non esiste allo scopo di sedurre e rubare ciò che è più importante per gli inglesi, ovvero la donna quale simbolo della terra e del potere sulla vita. Accade che il cibo, in quanto



elemento di affermazione identitaria, sia usato per carpire la fiducia di Olivia, così che il principe possa soddisfare la propria brama o fame di potere e, allo stesso tempo, realizzare la sua vendetta sul colonizzatore.

Tuttavia, laddove le cene tra gli inglesi si svolgono nella rigidità del protocollo, il Nawab si affiderà alla fascinazione sensuale del cibo per imporre la *sua* mensa quando fa visita a Olivia. Egli non solo va nella casa coniugale di Olivia in assenza del marito e senza invito, ma si abbandona sul divano comportandosi come fosse il padrone di casa («They all made themselves at home in Olivia's drawing room, draping themselves in graceful attitudes over her sofas and rugs.»; Jhabvala 2003: 18) e facendosi accompagnare dai suoi servitori perché preparino «drinks the way the Nawab liked them. He had made up a special concoction, consisting of gin, vodka, and cherry-brand, which he also invited Olivia to taste (it was too strong for her).» (Jhabvala 2003: 16). In questo modo egli rompe tutte le regole del decoro inglese per imporre il *suo* modo di vivere il piacere e il convivio. Non tiene il comportamento di un ospite anglosassone, né tanto meno dimostra la riservatezza e l'*understatement* tipico degli inglesi. Al contrario, è eccessivo nei modi e nell'ostentata sicurezza e, chiedendo a Olivia di assaggiare il suo drink superalcolico, si leva la maschera del misurato simposiarca manifestando la sua *differenza*.

Anziché sentirsi oltraggiata a casa propria, Olivia rimarrà passiva o si sentirà persino lusingata per l'intimità (culturale, all'inizio) che si crea tra lei e il principe, tanto da accettare gli inviti ai picnic in luoghi remoti dove prevale solo una natura selvaggia, anche se opportunamente e lussuosamente "arredata" come fosse un palazzo con tappeti, cuscini e stoviglie raffinate (Jhabvala 2003: 43). Il Nawab le fa intendere che nei suoi inviti sono in gioco tutti i codici d'onore indiani, così che ella si sente in dovere di accettare (Jhabvala 2003: 41), sebbene in quell'ambiente (troppo naturale!) la civile e urbana Olivia non abbia alcuna forma di protezione culturale.⁷ In realtà sedersi all'altrui banchetto per Olivia significherà accettare di condividere i costumi e i valori del principe, in opposizione alle abitudini e alle tradizioni anglosassoni della sua comunità di appartenenza. Come si diceva poc'anzi: non sempre è giusto "ingerire", cioè fare proprio, il "discorso" dell'Altro, che in questo caso coincide con una

⁷ Quanto narrato da Jhabvala ricorda quanto accade a Miss Quested in *A Passage to India*. In entrambi i romanzi il picnic ha fatto andare le protagoniste oltre la giusta misura, ovvero ha fatto loro perdere il controllo della propria volontà. In fondo le due donne hanno soprattutto una fame di vita che il fascino misterioso dell'India esercita su di loro attraverso i sensi e in particolare il gusto. Se per i migranti solitamente il cibo emerge come un potente contro-discorso che destabilizza, per le due donne la sensualità del convivio nella natura diventa un grimaldello intellettuale ed emotivo per fare emergere la più profonda interiorità e i desideri più nascosti, quelli che il decoro sociale impedisce loro di assecondare. Laddove le comunità diasporiche tendono a compensare il timore di perdere la propria identità attaccandosi saldamente a frammenti di pratiche culturali considerate come autentiche, tanto che il cibo diventa una delle tante ancore che conferiscono il senso delle radici, il comportamento di Olivia e di Miss Quested è sicuramente anticonvenzionale. Vedi anche "Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora" (Mannur 2007).



esperienza gratificante per i sensi, una fascinazione esotica che rasenta il proibito, ma soprattutto significa un andare *oltre* la soglia culturale più bassa. La donna finisce per annullare la sua identità e alterità davanti al padrone di casa e, in questo modo, diventarne prima l'amante e poi la concubina, facendo venir meno tutti i suoi doveri morali e sociali. Olivia è affascinata proprio da quel senso di condivisione, partecipazione e abbandono alla forza vitale, anche un po' primordiale, che nella comunità inglese non prevale mai, ma che al contrario è sostituita dall'autocontrollo e dalla convinzione di appartenere a una civiltà superiore. A questo proposito è interessante considerare il disprezzo per il popolo indiano e il suo cibo che Mrs Saunders esprime:

They're very excitable, it's their constitution, I've heard their spicy food's got something to do with this – I wouldn't know if there's any truth in that but of this I'm sure, Mrs River: they've got only one thought in their heads and that's to you-know-what with a white woman. (Jhabvala 2003: 119)

Qui sessualità e sapore del cibo vanno di pari passo, come se l'appetito sessuale fuori misura dipendesse da un cibo dal sapore altrettanto eccessivo. Ovviamente la donna dimostra di non condividere i gusti sociali e i valori della popolazione locale, che ella si sente in obbligo di educare. Eppure a proposito del cibo piccante, sono illuminanti le parole che Kamala Markandaya fa pronunciare alla semplice e saggia Ruki nel suo romanzo *Nectar in a Sieve* (1954): «[...] when the tongue rebels against plain boiled rice, desiring ghee and salt and spices which one cannot afford, the sharp bite of a chilly renders even plain rice palatable.» (Markandaya 2002: 53). Per un occidentale questa verità suona come un'epifania perché rivela come quel sapore forte serva in realtà non a sfamare, ma a ingannare la fame per chi non ha cibo. Quel piccante è un'arma contro la mancanza di sapore, un po' come accade in *Dahanu Road*. In entrambi i romanzi si rivela come il cibo dei poveri sia non solo poco nutriente, ma anche privo di sapore e quindi, apparentemente, privo di vita, se non fosse per l'aggiunta del peperoncino e delle spezie che ingannano i sensi e la verità.

Analogo disprezzo verso la dieta indiana emerge anche dalle parole di una missionaria che parla con l'altra protagonista del romanzo, Anna, ovvero la pro-nipote di Douglas River che anni dopo va in India sulle tracce di Olivia:

You have to be very careful with your food in the beginning: boiled water only, and whatever you do no food from these street stalls. Not that I'd want to – I hate their food, I would not touch it for anything. You can eat here in the S.M., that is quite all right. Miss Tietz looks after the kitchen herself and they make nice boiled stews, sometimes a roast, and custard. (Jhabvala 2003: 3)

Oltre a un ragionevole consiglio sulle norme igieniche da rispettare, la donna sovraccarica il cibo di un giudizio di valore: l'alimentazione degli indiani è cattiva, o peggiore di quella della Missione, ma soprattutto pericolosa. È evidente che, come Mrs



Saunders, anche la missionaria non percepisce tanto la differenza in fatto di costumi culinari, quanto piuttosto una sua personale distanza e superiorità culturale.

Queste affermazioni lasciano intendere che ci siano due realtà etniche compatte e fortemente caratterizzate in India. In realtà, non è così. Anche all'interno della comunità indù ci sono delle grandissime differenze rispetto all'alimentazione che sono determinate dal sistema castale e per questo codificate nei *Dharmashastra*. Non solo membri di caste diverse non possono mangiare insieme, ma sono regolati anche i tipi di cibi, i metodi di cottura, gli spazi della cucina e le persone che possono o devono cucinare. La materia è di grande complessità, ma senza scendere nel dettaglio vorrei ricordare quanto accade nel celebre *Untouchable* (1935) di Mulk Raj Anand, in cui viene sollevata una questione morale legata al cibo, che solo il personaggio di Gandhi risolverà alla fine del romanzo.

Per tutto il racconto il giovanissimo Bakha, un intoccabile di professione spazzino, si confronta con gli obblighi derivati dalla sua ineludibile natura contaminante: egli deve annunciarsi quando passa per la strada, evitare il contatto fisico con chicchessia, restare fuori dal tempio, camminare per strada dalla parte delle fogne, comprare solo dolcetti di bassa qualità per intoccabili («jalebis are rather coarse stuff and no one save a greedy low-caste man would ever buy four annas' worth of jalebis»; Anand, 1990: 45), e soprattutto deve chiedere cibo in forma di elemosina. Il ragazzo è disgustato da questi obblighi, che non sente giusti e rispettosi della sua dignità, ma meno di tutto trova spontaneo chiedere cibo. Tuttavia lo fa, ma le donne brahmane alle quali lo chiede si arrabbiano con lui perché ha osato addormentarsi sugli scalini delle loro casa. Come segno di disprezzo, queste decidono quindi di buttargli del pane dalla finestra direttamente nella fogna a cielo aperto. Bakha è obbligato a raccogliarlo. Quando arriva a casa, il padre si lamenta per l'esiguità della cena e gli dice che deve impegnarsi maggiormente a chiedere da mangiare perché lavorerà per quelle persone per tutta la sua vita. Il giovane odia questo suo destino di spazzino, mentre invece il rozzo, maleducato, sgraziato, sporco fratello Rakha torna con cibo sufficiente per l'intera famiglia. Egli si è umiliato davanti ai brahmani e questi gli hanno offerto quanto voleva. Quella descritta è una lotta per la sopravvivenza che si intreccia con il rispetto della dignità. Lo squallore di quel pasto viene descritto come un momento di totale inciviltà, che va ben al di là del gusto speziato o piccante del cibo indiano che la missionaria di *Heat and Dust* disprezza. Alla fine della giornata, Bakha assisterà a un discorso di Gandhi, nel quale egli se la prende con gli intoccabili perché accettano gli avanzi dagli indù di casta alta. La religione induista prevede l'obbligo di elemosina da parte delle caste più alte, ma il cibo deve essere di buona qualità e offerto con gentilezza. Il Mahatma ricorda a tutti i fuori casta che se essi si rifiutassero di ricevere le elemosine date con disprezzo, gli indù di alta casta non sarebbero nelle condizioni di rispettare i loro precetti religiosi e quindi si comporterebbero in maniera più rispettosa. Gandhi pone la dignità e il rispetto per se stessi e per gli altri davanti a tutto anche alla fame! Il Nawab, in maniera più subdola



ma altrettanto violenta, usa Olivia per vendicarsi degli inglesi, così come i brahmani usano i loro "inferiori" per sentirsi a posto con la coscienza. Pur nella diversità delle condizioni, in entrambi i casi il rispetto dell'Altro dovrebbe sempre prevalere. In primo luogo questi esempi dimostrano che quando il cibo si fa bandiera, il gusto rischia di diventare anch'esso una costruzione culturale politicamente compromessa (Narayan 1995: 74).

Un livellamento delle differenze potrebbe però risultare altrettanto strano secondo Anna, la quale sottolinea come gli indiani che incontra siano frastornati nel vedere che oggi gli inglesi, diversamente dal passato, vivono con loro, mangiano il loro cibo, parlano la loro lingua, indossano i loro vestiti (Jhabvala 2003: 9). Il cibo si dovrebbe manifestare più come strumento di integrazione che di assimilazione proprio nel rispetto della differenza e della molteplicità. In un sistema di casta dove ognuno ha il suo ruolo difficilmente tale fusione può essere vista positivamente. Va detto che questo atteggiamento, così come l'addomesticamento della cucina esotica in occidente nei ristoranti etnici o nei supermercati, può assumere un analogo sapore coloniale, vale a dire che può assumere una forte valenza politica. Un'eccessiva identificazione con l'Altro, infatti, può trasformarsi in un contro-discorso, (Narayan 1995: 67) che potrebbe condurre a storture e reinterpretazioni della realtà in stile "orientalista". Si pensi da un punto di vista linguistico come nella lingua inglese la parola anglosassone "pig" si riferisca ancora oggi all'animale allevato, mentre "pork", di origine franco-normanna, si riferisca al maiale cucinato e servito a tavola a ricordare come i contadini che lo allevavano parlassero anglosassone mentre la nobiltà, che lo mangiava, il franco-normanno. Ma ancora si pensi alla diffusione della parola e dell'utilizzo del "curry" in Inghilterra proprio in un momento in cui in India gli inglesi si rifiutavano di mischiarsi con la popolazione locale (Narayan 1995: 66).

CONCLUSIONI

Lo scopo di questo saggio non era indagare il più che mai complesso rapporto che intercorre tra il sistema castale indiano e il cibo, rapporto ricco di precetti, tabù, abitudini locali come già i *Veda* e il *Manushastra* evidenziavano, quanto piuttosto indagare come la letteratura possa svelare il ruolo ricoperto dall'alimentazione nella inter/intra-mediazione culturale, soprattutto quando è in gioco l'esercizio del potere. È un fatto oggettivo che, essendo legato alla sopravvivenza stessa del singolo individuo oltre che della specie, il cibo si definisce come uno strumento di codifica dell'identità di una persona o di una collettività. Nello specifico gli esempi da me portati sottolineano come gli equilibri o i rapporti di forza che intercorrono tra gruppi sociali differenti siano svelati dal ruolo simbolico che il cibo ricopre nella comunità, tanto da essere usato per esercitare pressioni politiche o rivendicare diritti. Il convivio (dal latino *cum-vivere*) disegna sia l'appartenenza a un gruppo sia i rapporti che all'interno e



all'esterno di quel gruppo si stabiliscono, pertanto il comportamento alimentare diventa un segno delle barriere sociali e della difficoltà di infrangerle (Montanari 2006: 132-134).

In *Dahanu Road*, il cibo è emblema della schiavitù e dell'assoggettamento a una autorità dispotica, ma allo stesso tempo il rifiuto da parte della tribù dei warli di consumare il cibo che è obbligata a coltivare, diventa la forma di espressione più alta della cultura umana, ovvero il rispetto della **propria** dignità. Per i warli la fame si configura come una forma di resistenza estrema, non solo in quanto lotta contro l'ingiustizia, ma come tacito rispetto di sé. In un contesto in cui il lavoro diventa sfruttamento, il valore dell'uomo si racchiude simbolicamente in un piccolo frutto succoso e di un gusto prelibato. Si pone qui la dicotomia gusto vs. giusto. Nel romanzo questo frutto è descritto nella sua diffusione internazionale, nella varietà dei suoi nomi, ma soprattutto stupisce il valore affettivo e morale che esso esercita sul patriarca che ha reso la sua famiglia ricca e potente grazie a questo frutto. Il vecchio irani considera le sue piante alla stregua dei suoi tre figli, a indicare come in quel frutto sia racchiuso tutto il senso della sua esistenza. Inoltre, lui stesso racconta ai figli e poi ai nipoti una favola su come il frutto sia arrivato in India da un paese molto lontano portato da uno gnomo (Irani 2010: 10), quasi a sottolineare la sua necessità di tramandare la conoscenza e l'amore per il *chikoo* ai discendenti fin dalla loro più tenera età. È la sua eredità al mondo, o meglio la sua eredità al suo mondo, con esclusione dei warli. L'interpretazione del frutto data da Shapur e dai warli è quindi perfettamente speculare: il tutto e il niente nel simbolo.

Heat and Dust invece rappresenta il cibo come stratagemma. Il Nawab riconosce che a tavola si esprimono rapporti formali, tuttavia, nella sua volontà dissacrante di lotta al colonizzatore-usurpatore, egli priva il rituale del convivio del suo significato profondo, ovvero svuota l'atto di mangiare secondo le regole anglosassoni del valore culturale del cibo allo scopo di farlo totalmente "suo", "riempiendolo" del suo castigo al potere costituito. Ancora una volta è il simbolo che il cibo incarna, o meglio il rituale della sua consumazione, a farsi arma. Il Nawab ribalta il principio del banchetto nobiliare come strumento di unione e di solidarietà attorno al capo (Montanari 2006: 132). A differenza dei warli, egli non rifiuta il mangiare, ma conserva solo **l'aspetto formale del convivio** ed è così che riesce ad ingannare gli inglesi proprio sul terreno su cui essi si sentono maggiormente forti e su cui hanno costruito la loro immagine di potenza culturale, civile e, ovviamente, politica. Il cibo, quindi, in questi esempi si fa oggetto di scambio inter/intra-culturale, ma non è mai una fonte di condivisione, bellezza, pace e bontà.

Per concludere vorrei tornare a Knut Hamsun con cui ho aperto per ricordare come sia la dignità che viene messa in gioco quando è la fame (reale o metaforica) a essere protagonista:

Non ero malato, ero soltanto fiacco e incominciai a sudare. Decisi di andare in piazza del mercato per riposarmi. La strada era lunga e faticosa. Ma in fine ero quasi arrivato. Ero all'angolo tra la



piazza e la Torvgate. Il sudore mi colava negli occhi, mi appannava gli occhiali, mi rendeva cieco. [...] A un tratto un grido secco: "Attento!". Udii il grido, lo udii benissimo, e mi scansai con quella rapidità che mi consentivano le mie povere gambe. Un carro di pane mi passò accanto come un mostro in fuga e la ruota mi sfiorò la giacca. Se fossi stato un po' più svelto, un tantino più svelto, se avessi raccolto tutte le forze. Ma ormai era fatta. Un piede mi doleva [...]. Se gli avessi chiesto uno dei pani che aveva nel carro, forse l'avrei ottenuto, anzi certamente me l'avrebbe dato con piacere. Dio gliene renda merito!

Avevo una fame atroce. Avevo tanta fame che non sapevo dove battere la testa. [...]

A un certo punto mi venne in mente che avrei potuto andare a prendere un pezzo di carne cruda al mercato della carne. Mi alzai, salii di sbieco la gradinata del Municipio, e, giunto all'altezza dei chioschi dei macellai, [...] mandai una voce su per le scale [...] "Sentitemi fatemi un piacere, datemi un osso per il cane. Soltanto un osso. Non occorre che ci sia carne attaccata. Basta che abbia qualcosa da mettere sotto i denti".

E ricevetti un osso, un osso bellissimo al quale era attaccato anche un po' di carne. Me lo infilai sotto la giacca e ringraziai con tanta effusione che il macellaio mi guardò stupefatto. "Non c'è di che" disse.

"Oh, non dite così" sussurrai. "Siete molto gentile". (Hamsun 1981: 130-1)

BIBLIOGRAFIA

Aime, M., 2004, *Eccessi di culture*, Einaudi Editore, Torino.

Aime, M., 2010, "Siamo fatti di simboli e di cultura", in U. Morelli e G. De Fino (a cura di), *Management dell'arte e della cultura. Competenze direzionali e relazioni*, Franco Angeli, Milano, pp. 113-125.

Anand, M. R., 1990 (1935), *Untouchable*, Penguin Classics, London.

Boutaud, J.-J., 2012, *Il senso goloso*, Edizioni ETS, Pisa.

Brillat-Savarin, A., 2012, *Fisiologia del gusto*, Sellerio, Palermo.

Decourcy, E., 2010, "Just a grain of salt? Symbolic construction during the Indian nationalist movement", *Melbourne Historical Journal*, November, Vol. 38, pp. 61-77.

Enciclopedia Italiana Treccani, "Sale" (1936), [http://www.treccani.it/enciclopedia/sale_\(Enciclopedia_Italiana\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/sale_(Enciclopedia_Italiana)/) (21 gennaio 2015)

Hamsun, K., 1981(1974), *Fame*, Adelphi, Milano.

Harris, M., 1998, *Good to Eat. Riddles of Food and Cultures*, Waveland Press, Illinois 1998, trad. italiana (2006), *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino.

Irani, A., 2010, *Dahanu Road*, Harper Collins Publishers, New Delhi.

Jhabvala, R. P., 2003 (1975), *Heat and Dust*, John Murray, London.

Jullien, F. 1999, *Elogio dell'insapore*, Cortina, Milano.

Lévy-Strauss, C., 1966, *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano.

Mannur, A., 2007, "Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora", *MEWS*, Volume 32, 4, pp. 11-31.

Markandaya, K., 2002 (1954), *Nectar in a Sieve*, Signet Classics, USA.



Montanari, M., 2006 (2004), *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Roma.

Narayan, U., 1995, "Eating Cultures: Incorporation, Identity and Indian Food", *Social Identities*, Vol. 1, 1, p. 66-83.

Paola Carbone è professore associato di Letteratura inglese presso l'Università IULM di Milano. Nel 2014 ha ottenuto l'abilitazione a professore di prima fascia. Dal 2000 è supervisore del progetto TristramShandyWeb (www.tristramshandyweb.com). Tra gli interessi di ricerca: la letteratura elettronica, il romanzo indiano di lingua inglese, il romanzo inglese postmoderno. Tra le pubblicazioni: *La lanterna magica di Tristram Shandy* (2008), *e-Literature in ePublishing*, (2002), *PatchworkTheory: dalla letteratura postmoderna all'ipertesto* (2001).

paola.carbone@iulm.it