

# Farina integrale, zucchero, burro chiarificato sono gli ingredienti per cucinare l'ospitalità

Il tema dell'accoglienza entro i nostri confini territoriali e spirituali è una questione politica e gastronomica. Le ricette sono una delle forme più semplici e generose di dialogo fra popoli, culture e visioni del mondo

GIANFRANCO MARRONE

**L**e ambiguità legate all'ospitalità sono innanzitutto linguistiche, lessicali: la stessa parola - «ospite» - designa al contempo l'ospitante e l'ospitato, ruoli che, si sa, nella vita finiscono per invertirsi, e talora si confondono. Nasciamo come ospiti, nel senso di ospitati, nel ventre della nostra ospite-ospitante materna, e da lì è tutto

## Un solo termine indica l'ospitante e l'ospitato

un susseguirsi di gesti di generosità e barbagli di ostilità, un donare e un lottare: aprire i propri spazi all'altro oppure richiuderli inesorabilmente. Sino alla prossima giostra.

Priya Basil non ha dubbi: la vera maturità consiste nel saper passare dalla condizione di ospitato a quella di ospitante, riuscendo a gestire i continui sobbalzi fra le due posizioni, e provando a tenere a bada quell'avidità che, volenti o nolenti, sembra caratterizzare la natura umana. Avidità che le varie culture mascherano, rilanciandola, in modi anche molto diversi. Già, perché l'ospitalità non è soltanto una questione di buone maniere a tavola, saper ricevere gli invitati che arrivano

per la cena in modo da - come diceva Brillat-Savarin - prendersi cura della loro felicità per tutto il tempo che restano sotto il nostro tetto. Saper essere bravi ospiti, in entrambi i sensi, è piuttosto una questione di cultura, o meglio di culture, di incontro e di scontro fra sistemi di valori, di dialogo fra visioni del mondo. Una questione, insomma, politica, che ingloba inevitabilmente il tema dell'accoglienza dell'altro entro i nostri confini tanto territoriali quanto spirituali. «Siate nostri ospiti», ha detto una volta Angela Merkel ai derelitti che nei barconi attraversano il Mediterraneo; «siete miei ospiti», dice chi ci invita al ristorante reclamando di pagare per tutti. Si tratta della medesima ospitalità? Sì e no, dice la Basil, scrivendo un intero libro, peraltro di estremo interesse pedagogico, per fornire un'adeguata risposta a questo interrogativo apparentemente provocatorio.

Priya Basil, scrittrice di successo (*Profumo di specie proibite*, *The obscure logic of the heart*, *Strangers on the 16:02*), ha tutte le carte in regola per occuparsi dell'argomento: di origine Sikh, indiana e colonizzata degli inglesi, ha trascorso infanzia e adolescenza in Kenia, altro dominio britannico, essendo dunque doppiamente colonizzata; e da lì è passata a Londra (madrepatria?), per approdare infine in Germania, paese che ormai da tempo conta un

enorme numero di immigrati. Di cucine, gusti, linguaggi, culture e problemi relativi ne ha visti tanti. E ha chiaro l'intreccio indissolubile fra il cibo e la generosità, nonché fra l'ospitalità casalinga e l'accoglienza di soggetti altri.

Così, innanzitutto, la Basil contribuisce a sfatare il luogo comune (durissimo a morire) circa l'autenticità etnica di un piatto e della sua preparazione culinaria: «le ricette sono una delle forme più semplici e generose di scambio fra popoli e culture», e dunque «sono la versione originaria dell'open source, mettono a disposizione dei mattoncini da modificare nel tempo, nello spazio e nelle stagioni per creare un'infinità di piatti. Basta che una ricetta riesca per farla propria. Tre volte ancora ed è già tradizione». Il cibo insomma è la migliore cartina al tornasole per rendere conto della costitutiva ibridazione fra preferenze e valori, abitudini e costumi, alla faccia delle continue rivendicazioni di ipotetiche purezze identitarie. Ed è al contempo il miglior mezzo per educare ed educarsi all'ospitalità, la cui valenza affettiva è continua fonte di esercizio della generosità. Mai totale, mai definitiva.

**Il cibo rende conto dell'ibridazione fra preferenze e valori, abitudini e costumi**

Riprendendo esplicitamente Jacques Derrida, che con Hélène Cixous ha dedicato al tema pagine essenziali, Basil ripete più volte che un'ospitalità incondizionata è tanto impossibile quanto necessaria, una specie di utopia da perseguire ostinatamente, una funzione regolativa che indirizza pensieri e azioni tanto quotidiane quanto politiche.

Per spiegarlo, la scrittrice racconta di un diffusissimo rituale sikh - imparato, però, a Nairobi e rivisitato a Berlino - dove alla fine della funzione religiosa viene servito ai partecipanti il «parshad», un impasto di farina integrale, zucchero e burro chiarificato. Tutti si siedono a terra e, senza distinzioni di alcun tipo (razza, casta, censo...), ricevono il gustoso cibo comune: «una dolcezza sublime, un conforto magico». La cerimonia, aperta in linea di principio a chiunque, intende esprimere il principio dell'uguaglianza di tutti gli esseri umani e il senso profondo della comunità religiosa. Solo che, in concreto, non tutti vi partecipano: in Kenia, per esempio, i neri restavano fuori dal pasto comune soltanto perché non ne erano a conoscenza, mentre i bianchi sostanzialmente lo snobbavano. Come dire che la generosità non è mai scontata, e va saputa amministrare: sia dall'ospitante sia dall'ospitato. —



Priya Basil  
«Elogio dell'ospitalità»  
(trad. di Alessandra Castellazzi)  
Il Saggiatore  
pp. 130, € 16

#### Scrittrice e attivista

Priya Basil è nata a Londra nel 1977 da genitori indiani, è cresciuta in Kenya e oggi vive tra l'Inghilterra e Berlino. Nel 2011 Piemme ha pubblicato il primo dei suoi romanzi, «Profumo di spezie proibite». È tra i fondatori della piattaforma internazionale «Authors for Peace»