



FOTO DEL MURO DEL PIANTO E, SOTTO, UN DISEGNO TRATTI DAL LIBRO POP PALESTINE DI FIDAA I A ABUHAMDIYA E SILVIA CHIARANTINI (STAMPA ALTERNATIVA, PP. 264, EURO 25)



MASTERCHEF IN PALESTINA, L'INTIFADA TRA I FORNELLI

di Sebastiano Triulzi

Un viaggio tra Hebron, Nablus e Gaza attraverso le ricette, i mercati, i piatti, gli ingredienti. Per scoprire le tradizioni di un popolo, con gli occhi delle **donne**

Siamo assediati dalle rappresentazioni massmediatiche di sfide culinarie, di chef medagliati, di piatti strepitosi, di grandi ristoranti a tre stelle, a cinque stelle, cioè da un culto pornografico del cibo che è spesso violento, degradante. Per questo leggere *Pop Palestine. Viaggio nella cucina popolare palestinese* è come prendere una boccata d'aria (e di sapori, e di tessuto connettivo della cucina), per cui per un attimo ricordiamo quello che sosteneva Montale, quando parlava della tenacia dei fornelli e delle pentole, del loro resistere.

Paradossalmente si può anche non prestare attenzione alla posologia delle ricette che le autrici, Fidaa I A Abuhamdiya

e Silvia Chiarantini, pure riportano con cura, perché l'aspetto più intimo e profondo è quello di entrare nelle cucine delle donne di Hebron, o di Betlemme, o di Ramallah, o di Nablus e Gaza, che sono alcune delle tappe del loro itinerario sempre accidentato, sempre interrotto da checkpoint o da qualche gigantesca muraglia che taglia le città dai campi, i quartieri o gli abitanti fra loro, perché la violenza degli architetti che pianificano viene spesso prima di quella delle armi.

È un bell'omaggio, questo libro, a una popolazione e a una terra dal destino tragico. E forse rappresenta anche, per chi non avesse ben chiara la situazione o per le nuove generazioni, qual è il dramma del popolo palestinese; e in quest'ottica funzionano gli incontri con le cuoche e i cuochi, l'andare insieme al mercato per fare la spesa, osservarli al lavoro ai fornelli: si mostra come una delle strade migliori per sostenere la giustizia della loro causa. Che ci siano ingenuità dal punto di vista della scrittura conta poco, tutto

va ben oltre, e le foto di Alessandra Cinquemani restituiscono alcune dimensioni belle, come l'interno delle case, i volti dei protagonisti e i piatti, il cui elenco e profumo (quello delle foglie di vite ripiene, del pollo al forno sulla bottiglia, del budino di riso e latte, delle tante altre ricette) crea una resistenza.

Per una volta senti cos'è il valore della tradizione rispetto a una cucina omologata o internazionalizzata, senti l'esigenza di custodirla questa tradizione perché è appunto come una lingua, la lingua dei troiani aggiungerebbe Mahmud Darwish. Un cui verso potrebbe esserne l'epigrafe: *immaginati donna, solo per una volta, / e vedrai ciò che vedo io*, perché l'elemento positivo è che qui emerge una linea matriarcale, femminile, che si contrappone a quella filo-guerresca degli uomini, dell'epica del martirio, dei soldati nei territori occupati: dietro l'ingresso nelle cucine,

sullo sfondo si intravede la follia maschile, la follia dei politici, di tutti quanti hanno rovinato luoghi, terre, case.

Se viene voglia di assaggiare questi piatti palestinesi non è solo dunque per gola, ma per una specie di dolcezza della tradizione e dell'ospitalità, e ti sembra che in questa maniera dimostreresti una vicinanza, un desiderio di familiarità, come una compartecipazione attraverso il cibo. □

