

PREFAZIONE

Il mondo della cucina in India ha valenze assai più ampie e profonde di quello che noi occidentali possiamo pensare. Lì, infatti, si è conservato praticamente intatto quel senso di comunione e di condivisione tra l'uomo e il resto dell'universo, che invece la civiltà europea e quelle da essa derivate non ritengono più da infinite generazioni: è vero che nel nostro linguaggio religioso l'altare è la mensa, ma poi non ci si spinge fino ad identificarlo con il desco o con la tavolata, a seconda delle occasioni della quotidianità. Da noi, insomma, lasciata la mensa liturgica ben chiusa nella casa di Dio, si mangia per soddisfare la fame o la gola, mentre in India ogni pasto, già a partire dalla preparazione, è un atto di culto, una preghiera, un rapportarsi alla divinità, un tuffarsi nell'unico flusso vitale che permea nelle forme più varie – da quelle divine agli infimi tra gli animali ed i vegetali, per giungere perfino ai minerali – tutte le manifestazioni appunto dell'universo. Di grande significanza in proposito ci pare la bella espressione hindi «mangiare il sole» (*dhūp khānā*) per la nostra «prendere il sole»: l'uomo di qua, padrone di questo mondo secondo la parola della Bibbia, vi esercita tutto il suo potere di appropriazione; l'uomo di là, semplice rotella di un ingranaggio da cui niente e nessuno è escluso, inserisce e metabolizza dentro di sé la fonte stessa della vita che scorre in ogni dove.

È questa sacralità del cibo che va tenuta presente nell'accostarsi alla cucina indiana sia come degustatori, sia come lettori – nel caso di questo libro – altrimenti si rischia di perderne il «sapore» migliore, bollando per carenze o stramberie quelle che sono invece caratteristiche dettate da questa visione globale del mondo. Si prenda ad esempio il formaggio, che conta nell'intero subcontinente solo lievi varianti della nostra ricotta. Come mai? Forse che

in India, il paese in cui le vacche e le capre sono spesso numerose quasi quanto gli uomini ad abitare i villaggi, le periferie, persino i centri delle città, non esiste una tradizione casearia? Non è così: il latte viene trasformato in una quantità di prodotti di ogni genere, dal burro semplice a quello chiarificato di larghissimo impiego anche come offerta agli dèi, allo yogurt, al gelato... Ma la sostanza occorrente a far inacidire il latte, quindi a variare i tipi di formaggio, è il caglio ed il caglio è una porzione dello stomaco dei ruminanti, dunque, per poter essere usato, implica l'uccisione di una bestia. E allora, come può un essere vivente far morire un altro essere vivente, ove non si presenti un'assoluta necessità esistenziale per questo atto estremo? E questa necessità, di fatto, nel caso del formaggio non esiste: la ricotta – morbida o dura, dolce o salata – fornisce già da sé ottime prestazioni alimentari, ce n'è più che abbastanza per accontentarsi... (in India si ricorre anche ad acidificanti vegetali, ma i risultati sono nettamente inferiori, almeno dal punto di vista delle diverse qualità di formaggio che si possono ottenere).

Naturalmente la valutazione di fin dove debba spingersi il rispetto della vita varia a seconda del genere alimentare e di quale ne sia l'origine – animale o vegetale; questa valutazione, poi, subisce forti modifiche sia nel tempo, a causa di mutate condizioni o ambientali (in seguito all'applicazione di nuove tecniche agricole, per esempio) o storiche (si pensi ai cambiamenti avvenuti in usi e costumi per influsso islamico e poi europeo), sia nello spazio (la dieta delle regioni costiere è ricca di pesce, quella di alta montagna di carne). Inoltre noi qui stiamo parlando di cucina indiana *tout court*, ma andrebbero pure messe in luce non solo le differenze per forza di cose esistenti da una zona all'altra, ma anche da una comunità religiosa all'altra: i musulmani (più di 120 milioni di persone), per esempio, non sono vegetariani, così come i seguaci di varie correnti dell'induismo non hanno problemi a consumare uova, carne di pollo o di ovini (mai di bovini). D'altra parte è vero che la cultura hindu è nettamente prevalente ovunque, e nel tempo si è dimostrata capace di condizionare fortemente anche quelle musulmana ed occidentale presenti sul suolo indiano. Va perciò da sé che un libro sull'arte culinaria indiana si incentri soprattutto sulla cucina hindu.

Tanto più quando le autrici si chiamano Angela Fiorentini e Jaya Murthy. Entrambe, infatti, ciascuna a suo modo, sono strettamente legate alla cultura hindu. La prima per gli studi proficuamente compiuti nel periodo universitario sotto la guida di quella profonda ed appassionata conoscitrice del mondo indiano che fu la professoressa Caterina Conio, validissima docente di Religioni e Filosofie dell'India presso l'Università di Pisa; studi poi proseguiti nel corso di numerosi soggiorni nel subcontinente e culminati nel conseguimento del dottorato di ricerca e nello svolgimento della funzione di cultrice della materia presso la Cattedra su indicata.

Jaya Murthy ha pure frequentato a lungo l'ambiente dell'Università di Pisa, dove ha conseguito la laurea in Lingue e Letterature Straniere e per anni ha svolto con grande efficacia i compiti di cultrice della materia Religioni e Filosofie dell'India. Al di là del suo lodevole impegno accademico, tuttavia, ha sempre raffigurato agli occhi di chi scrive l'anima stessa della cucina indiana. Ma, vogliamo chiarire subito, non come depositaria di un mero repertorio di ricette o di una consumata abilità di esecuzione di piatti e piattini (qualità che nessuno che sia stato ospite alla sua tavola potrebbe peraltro disconoscerle) quanto come personificazione del senso del sacro di cui si diceva sopra. Quando Jaya prepara ingredienti, miscugli, paste e quant'altro nell'ordinato locale-cucina della sua casa, avvolta in uno dei suoi sempre eleganti sari – veste che sottolinea la femminilità, ma in noi suscita anche una vaga sensazione di ieraticità – ecco che il piano di lavoro e i fornelli sembrano quasi il prolungamento dell'altarinò che ospita l'effigie di Krishna e di Shiva: ogni pezzo di frutta o di verdura, ogni pizzico di polvere odorosa, ogni cucchiaino di farina, ogni ricciolo di burro vengono maneggiati come se fossero altrettante offerte di volta in volta presentate alle divinità. Ma non è solo un'impressione, è la realtà: Jaya non assaggia il cibo che cucina, aspetta che sia pronto per libarlo a Krishna e, solo dopo aver compiuto questo atto di devozione, lo porta in tavola per la gioia dei suoi commensali.

Il valore di questo libro, allora, va ricercato, paradossalmente, nelle parti che precedono la spiegazione delle pur numerose, inte-

ressanti, stuzzicanti ricette: quella storica-antropologica di Angela Fiorentini, che fornisce i tratti oggettivi del quadro, quella socio-religiosa di Jaya Murthy, che colloca ogni piatto in una luce di sacralità.

Donatella Dolcini
Università di Milano