

le autorità e che riduca l'insensata circolazione delle pistole. In fondo, i tempi del Far West sono lontani, e le leggi dei nostri liberi stati europei giustamente severe sull'uso delle armi da fuoco, non limitano certo la nostra libertà personale. Anche in questo campo, l'eccezionalità americana è spiegabile, ma non ha fondamento al di fuori delle tradizioni popolari e della cultura nazionale.

13.

Barbecue

Aprile 2005

Si dice che l'America non abbia da proporre una sua cucina né ha una definita tradizione alimentare e poiché l'idea ha qualche elemento di verità, si pensa che sia giusta nel suo insieme. In realtà non è così. La stessa molteplicità delle culture alimentari presenti negli Stati Uniti è un elemento di originalità. Non si creda che solo i ristoranti cinesi e quelli italiani popolino le grandi e le piccole città americane. Ormai – a distanza di sicurezza dalla Seconda guerra mondiale e dall'inimicizia verso i giapponesi – il *sushi* ha la stessa legittimità del Thai, della cucina vietnamita, di quella indiana o di quella messicana. Ma ogni giorno si affacciano nuove presenze latinoamericane, asiatiche e africane. Nella nostra civiltà globale, in parte si tratta di tradizioni alimentari che perdono la loro identità originaria – perdono i rapporti con i prodotti e con i mercati locali, con il contesto nel quale sono

nate -, in parte si tratta di nuove identità, nate da nuovi incontri, nuovi prodotti, nuovi contesti. Non è un caso che proprio in America sia nata e si sia sviluppata la cucina *fusion* che, come suggerisce il nome, integra e unisce realtà culinarie di origini diverse. Poiché le culture alimentari hanno accompagnato i flussi migratori, si pensa spesso alle più recenti e si dimenticano le più antiche. Polacchi, irlandesi, russi, emigranti ebrei dall'Europa centrale hanno portato in America – o hanno cercato di riprodurre in America – i sapori della loro terra o della loro tradizione. Fra il Wisconsin e il Minnesota il panorama agricolo ricorda quello della Germania e infatti proprio in quelle zone del midwest si produce formaggio e birra dalla metà dell'Ottocento come in Germania. Ma la Germania ha lasciato altre più significative tracce nella cucina americana: l'*hot dog* si chiama anche *frankfurter* mentre l'universo del fast food – un'altra originalità americana – ruota attorno all'hamburger. Tutti sanno che cosa sia l'uno e l'altro, ma forse non tutti si rendono conto che entrambi traggono il loro nome dalle città tedesche di Frankfurt (Francoforte) e di Hamburg (Amburgo).

Ma se è vero che la molteplicità di culture alimentari e il fast food sono due aspetti distintivi dell'identità culturale americana, si sbaglierebbe se non si tenesse conto di mille altre tessere che compongono il mosaico culinario degli Stati Uniti. Si pensi soltanto al Sud e agli incroci affascinanti di culture caraibiche e africane, al *gumbo* o anche al fritto piccante che, nella catena del Kentucky Fried Chicken, si unisce al più sfrenato stile fast food.

Secondo me, tuttavia, il più originale fra i modi americani di cucinare e di mangiare è il barbecue. I linguisti non sono d'accordo sulle origini della parola – o meglio, sembra che non ne abbiano idea – che potrebbe derivare dalla parola *arawak barbacoa* (gli arawak sono una popolazione indiana originaria delle Grandi Antille), oppure dall'espressione francese *barbe à queue*. Nel primo caso ci si riferisce a un metodo di cottura lenta sul carbone, nel secondo caso alla cottura nella sua interezza (dalla testa alla coda) di un capo di bestiame. Sta di fatto che, al di là dell'origine della parola, nessuno dubita che il barbecue sia «*A grill, pit, or outdoor fireplace for roasting meat*» (American Heritage Dictionary). Ma il barbecue è assai più che «una griglia, una buca o un fuoco all'aperto per arrostitire la carne». Il barbecue è una cultura: è l'occasione sociale per incontrare gli amici nel *backyard*, è un attributo costante nelle feste pubbliche e nelle fiere di contea, è un *happening* collettivo che saluta la primavera e che disperde i suoi fumi in tutti gli Stati Uniti.

Come per tutte le questioni importanti, anche per il barbecue esistono diverse scuole di pensiero. In primo luogo, il barbecue aperto (senza coperchio) e il barbecue con il coperchio. Il primo, che di solito si accompagna a spazi e dimensioni enormi e a pezzi di carne giganteschi, rinvia al Texas mentre il secondo è il più diffuso in America perché può essere anche trasportabile o in ogni caso ha dimensioni tali da poter stare in qualunque giardino. Parte determinante del barbecue è la salsa. Ce ne sono in commercio, negli Stati Uniti, centinaia di tipi diversi, che in parte

corrispondono a tradizioni locali, in parte a meccanismi di omologazione commerciale. Un altro elemento è il tipo di legno che produce il fuoco e il fumo. Particolarmente intenso è il profumo di *mesquite*, una pianta che cresce fra il Texas e il Messico, ma ormai sono in vendita additivi per il fuoco che contengono l'odore di legno di ciliegio, abete, quercia, acero, ecc.

Il risultato del barbecue, la carne arrostita a fuoco lento ricoperta di salsa, è anch'esso un fenomeno interessante. Al di là dell'uso familiare, infatti, ci sono moltissimi ristoranti specializzati in barbecue e molti sono semplicemente dei take-out: e ancora oggi colpisce il loro carattere informale e interetnico. In passato, questo tipo di ristoranti (spesso gestiti da neri del sud) erano fra i pochi luoghi d'incontro fra bianchi e neri e negli anni '50 furono al centro di conflitti legali sui temi della segregazione. Ma, lasciando da parte la storia, chi visiti un ristorante specializzato in barbecue, sia a Memphis, a Chicago, a St. Louis o a Houston, provi, per favore le *baby barbecued ribs*, le costole di maiale arrostiti più buone del mondo.

14.

Il successo e l'insuccesso

Maggio 2005

Il sogno americano anima ancora i desideri e le fantasie di centinaia di milioni di uomini nei grandi universi della povertà e dell'emigrazione in Asia,