

Nada Elia

La sovranità alimentare è sovranità nazionale¹

[...] Storicamente, in Palestina, sono le donne a raccogliere le abbondanti erbe e verdure a foglia verde che costituiscono una parte importante della cucina palestinese e che hanno fornito loro i mezzi per assicurarsi l'indipendenza sociale ed economica. Le donne sono ampiamente coinvolte in tutte le fasi dell'agricoltura come coltivatrici, raccogliatrici, trasformatrici e commercianti. [...] Mi è capitato spesso di andare a trovare mia madre e chiederle dei piatti per sentirmi dire che me li ero persa di diverse settimane o che sarebbero stati disponibili solo se mi fossi fermata altre due settimane. Il *khubbeizeh* (malva) cresce tra febbraio e maggio, le foglie di *zaatar* (issopo) e di *hummeid* (romice comune) devono essere raccolte prima che la pianta fiorisca durante i mesi caldi dell'estate, l'*hindbeh* (tarassaco), la cui foglia è tra le mie preferite, fortunatamente è disponibile per molti mesi dell'anno. L'*akkoub* (gundelia) è una prelibatezza simile al cardo che può essere raccolta solo per un brevissimo periodo, alla fine dell'inverno o all'inizio della primavera, quando lo stelo è ancora tenero, prima che i baccelli dei semi si secchino completamente. I palestinesi lo sanno e stanno attenti a non raccoglierne troppo. In molti, tra raccoglitori e raccogliatrici, usano spargere con cura i baccelli dei semi acerbi nelle zone di raccolta, sapendo per esperienza che alla fine questi si secceranno anche se non stanno più sulla pianta e fioriranno nuovamente l'anno successivo. L'*akkoub*, dopotutto, è una pianta perenne che cresce in Palestina da migliaia di anni: il folklore vuole che i suoi baccelli siano stati utilizzati per la corona di spine di Gesù.

Il metodo di raccolta impiegato dalle donne palestinesi si distingue dall'agricoltura commerciale: quest'ultima prevede l'accumulo dei semi e va avanti tutto l'anno grazie alle serre, che consentono di gestire prodotti in vari stadi di germinazione e sviluppo, perché non voglia

1 Pubblichiamo un estratto da Nada Elia, *La Palestina è una questione femminista*, trad. it. di Martina Napolitano e Andrea Rizzi, Edizioni Alegre, Roma 2024, dalle pp. 171-182, per gentile concessione dell'editore.

il cielo che manchino i funghi in agosto o le zucchine in gennaio. Le donne palestinesi usano le erbe selvatiche perlopiù per cucinare, mentre nei periodi di abbondanza vendono il raccolto al mercato locale. Queste piante garantiscono il loro sostentamento, ma l'ente israeliano per i parchi naturali ha vietato loro la raccolta con la scusa della «conservazione». I palestinesi considerano questo divieto un affronto alla loro identità e alla loro nazione. [...]

In Cisgiordania, i dittatori e gli architetti del sistema alimentare lavorano all'ente per i parchi naturali, organizzazione preposta alla «conservazione» che ha vietato la raccolta di erbe e piante selvatiche in quello che definisce un provvedimento ambientalista, ma che i palestinesi considerano puramente politico: queste piante, come l'ulivo, definiscono il patrimonio culturale della Palestina. La sovranità alimentare, dunque, a differenza della sicurezza alimentare, ha a che fare con questioni di cultura, potere, identità, ecologia e terra. [...]

Quando furono costretti nelle riserve, gli indigeni furono anche limitati quasi esclusivamente a una dieta europea basata su farina bianca, zucchero, sale, strutto e latticini. Con la povertà e i buoni pasto sono arrivati anche la «carne misteriosa» e il «formaggio del governo». «Carne misteriosa» è un termine denigratorio per indicare le polpette e crocchette di carne lavorata o la carne in scatola, che in genere includono prodotti di origine non identificabile, spesso frattaglie. Questi prodotti sono molto più economici di un taglio di carne e vengono generalmente serviti nelle carceri e nelle mense scolastiche. Il «formaggio del governo» è un prodotto caseario lavorato e pastorizzato generalmente concesso ai beneficiari di sussidi pubblici e dei buoni pasto, altrimenti noto come «formaggio americano» (formaggio fuso a fette). Queste sottilette sono più economiche da produrre rispetto al formaggio tradizionale e, a condizione che contengano il 51% di formaggio preparato tradizionalmente, possono essere confezionate e marchiate a norma di legge come «prodotto caseario lavorato pastorizzato». La dieta a base di «formaggio del governo» e «carne misteriosa» ha causato le epidemie croniche di diabete, obesità e ipertensione che affliggono le comunità indigene tutt'oggi, allontanandole ulteriormente dalle proprie tradizioni. [...]

Nella Striscia di Gaza isolata, la necessità di garantire la «sicurezza alimentare» ha portato le organizzazioni multinazionali a distribuire farina, riso, zucchero e altri prodotti di base non deperibili, impoverendo la cucina tradizionale palestinese che si basa su alimenti locali e stagionali. [...]

Eppure, è ciò che è locale e stagionale che continua ad aiutare le

famiglie palestinesi in Cisgiordania e nella Striscia di Gaza, fornendo spesso alle donne la loro unica possibilità di guadagno. Un esempio è la stagione dei datteri a Gaza, durante la quale centinaia di donne palestinesi si assicurano un reddito cui non potrebbero accedere altrimenti. Per evitare di sprofondare nella miseria, le donne hanno iniziato a raccogliere datteri, guadagnando di più in una sola stagione che durante tutto il resto dell'anno, ammesso che riescano a trovare un impiego. Lavorando dodici ore al giorno, colgono, puliscono e preparano i datteri, vendendone una parte al mercato locale e usando il resto per dolci, marmellate, succhi e altre ricette tradizionali palestinesi che vengono così preservate e tramandate alle generazioni future. Lavorando assieme, queste donne si danno forza e conforto a vicenda. Oggi in Palestina le donne sono spesso l'unica fonte di reddito in famiglia, visto che i loro mariti e figli sono vittime di omicidi, mutilazioni, reclusioni e tassi di disoccupazione esorbitanti. La chef Leila El-Haddad ha documentato molte delle loro storie in *The Gaza Kitchen*, libro gastronomico-narrativo per eccellenza, che incastona storie personali e familiari nel più ampio contesto sociale ed economico della vita nella Striscia assediata². Similmente, con *The Traveling Kitchen*, ristorante mobile installato nella sua auto, Vivien Sansour sfrutta le sue proposte gastronomiche come catalizzatore per divulgare nozioni sul patrimonio culturale e sulla biodiversità. Sansour, fondatrice della Palestine Heirloom Seed Library, è conosciuta come «regina dei semi della Palestina» per il suo impegno a preservare le varietà di piante alimentari minacciate in Palestina e nel mondo.

L'uso del cibo come arma non si limita alla Striscia di Gaza. Israele ricicla abitualmente le sue eccedenze di prodotti in Cisgiordania anche con l'obiettivo di minare l'agricoltura palestinese, già minacciata dagli attacchi dei coloni. Queste aggressioni sono programmate in base ai periodi di raccolta, soprattutto di uva e olive, e puntano a distruggere le fonti di sussistenza economica dei palestinesi: si stima che tra ottantamila e centomila famiglie allargate facciano affidamento sulla raccolta delle olive come unica fonte di reddito. Per questo motivo i palestinesi hanno ben chiaro che l'agricoltura è resistenza. [...]

2 El-Haddad Laila M., *The Gaza Kitchen: A Palestinian Culinary Journey*, con illustrazioni di Maggie Schmitt, Just World Books, Charlottesville 2013.

Alimentare la giustizia sociale

Per riconquistare la sovranità alimentare, i cuochi indigeni hanno eliminato gli ingredienti introdotti dai colonizzatori. Il collettivo The Sioux Chef, ad esempio, ha eliminato completamente dal proprio menu grano, latticini, soia, zucchero di canna, carne di maiale e pollo. Il cibo degli indigeni nordamericani è naturalmente privo di latticini e di glutine e, decolonizzando la cucina, il collettivo contribuisce a ridurre il diabete e l'obesità tra gli indigeni. [...]

I palestinesi esiliati, però, affrontano una sfida diversa. La necessità di riprodurre la cultura palestinese nella diaspora, dove molte delle verdure stagionali palestinesi non sono disponibili, ha generato opportunità uniche per l'innovazione, dando vita a prodotti ibridi che rimangono fedeli alla terra d'origine – le sue spezie, i suoi aromi e i suoi sapori – ma incorporano ingredienti compatibili al contesto della diaspora. Per contrastare l'esperienza palestinese fatta di spossessamento, privazione dei diritti e discriminazione, la cucina palestinese ha assunto il sapore aggiuntivo della giustizia sociale, creativamente mescolata ai sapori della terra d'esilio. A New York, per esempio, lo chef Nasser Jaber, originario di Ramallah, [i]nsieme a Daniel Dorado ha lanciato un progetto di grande successo chiamato Migrant Kitchen. Avendo provato in prima persona, prima di Migrant Kitchen, cosa voglia dire vivere all'addiaccio e sommerso dai debiti, Jaber oggi è generoso con chi ha bisogno. Nell'estate del 2020, all'apice della pandemia di covid-19 nella sua città d'adozione, New York, Jaber e la sua squadra hanno preparato seimila pasti halal gratuiti al giorno per i lavoratori in prima linea, i senzatetto e per le vittime di abusi domestici. I pasti venivano consegnati in tutta la città su furgoni con gli slogan «Black Lives Matter» e «Palestinian Lives Matter». [...]

Un'altra chef palestinese della diaspora che mette al centro del suo lavoro la giustizia sociale è Reem Assil, proprietaria di Reem's a Oakland, in California. Assil ha iniziato a cucinare grazie al programma La Cocina, un incubatore alimentare al femminile, vendendo prodotti da forno in un mercato agricolo. Prima di diventare chef, Assil è stata attivista dal basso e sindacalista e ha scelto di servire i suoi prodotti da forno con un contorno di contenuti politici. Il motto del suo ristorante è «Dove il *man'ousheh* incontra il movimento». Il *man'ousheh* è un pane piatto arabo tradizionalmente condito con un mix di erbe essiccate e olio d'oliva, ma Assil ha nobilitato questo semplice cibo di strada proponendo numerosi condimenti aggiuntivi. Il suo ristorante a Oakland,

che dopo la pandemia si è concentrato sul catering e sugli ordini all'ingrosso, era famoso per il murale raffigurante Rasmeh Odeh, prigioniera politica palestinese torturata nelle carceri israeliane e poi deportata in Giordania dagli Stati Uniti, dove ha vissuto per molti anni dopo la detenzione israeliana e dove ha coordinato comunità di donne immigrate. Un murale più piccolo ritraeva Oscar Grant, il ventiduenne nero ucciso dalla polizia alla stazione ferroviaria di Fruitvale, di fronte a Reem's. Assil è profondamente consapevole dell'importanza del luogo in cui si trova – una delle aree più eterogenee degli Stati Uniti – e si impegna ad assumere personale su base strettamente locale (la maggior parte dei suoi dipendenti vive a pochi passi dal ristorante) e soprattutto donne di colore. [...]

Dall'Isola della Tartaruga alla Palestina, i popoli indigeni della terra hanno sempre avuto un approccio rispettoso nei confronti della terra che li sostiene. Non cercano di plasmarla a propria immagine e somiglianza, né di trasformarla affinché ricordi loro le proprie origini. Similmente, dall'Isola della Tartaruga alla Palestina, gli indigeni non fanno terra bruciata per ottimizzare l'estrazione di risorse a breve termine. Piuttosto, considerano sé stessi germogli della terra e suoi custodi.
