

## La passante nabatya

**Una donna di pace attraversa territori di guerra, in Afghanistan e Iraq e chiede solo cibo vegetale: scopre così quanto sia un elemento unificante per tutte le fedi, le filosofie, le etiche**  
*di Marinella Correggia*



“Vent’anni che non ne mangio...”, disse lei con aria di scusa. Il cuoco degli sminatori annui. Aveva capito subito. E non solo perché sapeva l’inglese, avendo posseduto un ristorantino al centro di Kabul in precedenza. Insomma prima delle guerre che avevano sbranato l’Afghanistan negli ultimi decenni e della prossima che si preparava. Era allora il 1999.

Il cuoco Mohammed Nour apprezzò quella visitatrice vegetariana, perché anche i musulmani hanno precise regole alimentari: il rifiuto della carne di maiale, il digiuno annuale, niente alcol. Dunque non insistette per farle mangiare cosce di pollo come al resto del gruppo di attivisti italiani in visita ad alcuni progetti di sminamento. “Ma che cosa potrei darle che non sia un cibo povero?” si chiese. Lei sembrò leggerle nel pensiero: “mi piace qualunque cibo vegetale, davvero! Comunque questo pane *nan* è buonissimo, e poi poche ore fa ho mangiato pistacchi e uvetta”. Made in Afghanistan: frutti proteici e frutta essiccata, retaggi di un periodo ricco di frutteti e di pace. Però il cuoco Mohammed pensò che il *bulani* le sarebbe piaciuto. Ne aveva uno pronto, avanzato dalla sera prima, quando a cena c’erano solo gli sminatori locali. Bastava riscaldarlo in un po’ d’olio. Il profumo arrivò prima del piatto. Lei ringraziò Mohammed con l’unica espressione che conosceva in lingua *dari* (“*tashakor! Tashakor!*”). Non solo per il *bulani*, ma per la mitezza dei suoi occhi scuri sulla barba bianca, mitezza come un mantello che forse lo aveva protetto mentre attraversava le bombe. “Cos’è?”, le chiesero i colleghi pulendosi le dita dal pollo appiccicoso. “È buonissimo, una specie di calzone, ripieno di patate morbide soffritte nella cipolla e con delle spezie”. Come le era successo tante volte in quei vent’anni, pieni di una colorata processione di cereali-ortaggi-legumi semi cotti, stufati, crudi, mantecati, impanati, speziati, conditi, gli altri commensali sembrarono pensare che era andata meglio a lei. Poi le patate sono materne, piacciono a tutti, anche a quei popoli che le adottarono solo dopo la Conquista delle Ande.

Le patate piacciono a tutte le età e sotto tutti i cieli.

Quando faceva la passante nel mondo, viaggiando per il commercio equo e in missioni di pace, per forza portava con sé – bagaglio indispensabile – la sua scelta alimentare. Quindi aveva detto molti no a tavola. Quasi ovunque, tranne in India, carne e pesce erano considerati il cibo degno, quello da offrire agli ospiti occidentali. Era allora diventata esperta nell’arte del gentile rifiuto e della valorizzazione dei locali poveri. “*ana nabatya*”, “sono vegetariana” aveva imparato a dire in Giordania, Siria, Iraq. Tutti annuivano e provvedevano. Alla fine, il cibo vegetale è elemento unificante, il minimo comun denominatore. Va bene per tutte le religioni, per tutte le filosofie, per tutte le etiche. A Baghdad, nella penuria da embargo degli Anni Novanta era perfino difficile trovare i *falafei*, le polpette di ceci con aglio e erbe che gli emigrati egiziani avevano portato a Baghdad: bravissimi cuochi, se n’erano però andati quando dopo la terribile guerra del Golfo il paese della Mesopotamia era diventato povero.

Nel viaggio di ritorno, l’autista che alla fine riportò lei e altri pacifisti ad Amman su una vecchia corriera riuscì a scovare uno spartano ristorante “per camionisti” che miracolosamente offriva anche un piatto di *badinjan*: fette di morbide melanzane fritte, affogate in calda salsa di pomodori e cipolle. Tante mosche volavano tutto intorno nel caldo. “Non ho mangiato mai melanzane così buone”, confessò lei all’autista con gratitudine. Sempre a Baghdad, nel 2003, mentre altre bombe devastavano un popolo, la passante pacifista era là con un gruppo chiamato Iraq Peace Team, là per dissociarsi dalle bombe occidentali. Non volendo gravare sugli iracheni in guerra, si era portata dall’Italia del cibo di sopravvivenza: palline fatte con fichi essiccati, uvetta e noci tritate, aromatizzate con scorza di limone. Un alimento delizioso e completo, che lei chiamava dolcetti del paradiso terrestre. Così nutrienti che avrebbero potuto bastarle. Ma, alla fine, di cibo ne trovò. Nel loro alberghetto al Tigri, sulla Abu Nuwas (dove in tempo di pace i tavolineti erano pieni di persone che giocavano a scacchi e bevevano dolcissimo tè), il vecchio cameriere Abu Ali nascondeva nelle tasche del camice grigio quel che poteva, pomodori e cetrioli scarseggianti, per quella *italyia* che non mangiava *kebab* e che adorava il pane e la marmellata di datteri.

Estratto da: “Carta Bianca”, luglio 2011, 6-7)