

Cum-panis

Storie di fuga, identità e memorie, in quattro ricette

a cura di Associazione Culturale Multietnica “La Kasbah onlus”



Edizioni Erranti

“Cum-panis Storie di fuga, identità e memorie, in quattro ricette”

Una pubblicazione di Associazione Culturale Multietnica “La Kasbah onlus” – a cura di Enza Papa, Francesco Mollo

2014 edizioni erranti

Via G. V. Gentile 12

87100 - Cosenza

info@edizionierranti.org

www.edizionierranti.org

Immagine di copertina: *Speciale* (2014) di Nicola Labate

Elaborazione grafica di copertina di Luigi Naccarato

Finito di stampare nel mese di maggio

La cucina

Qui
le donne passano la loro vita.
Qui
soffia la tempesta delle grida
e l'odore della famiglia.
Qui coabitano
il fuoco e il gelo
il coltello e le carezze
la menta e il miele
il sorriso e i pianti.

Luogo angusto
per le anime
respinte,
vasto
per le risate e i ricordi
i segreti detti in confidenza
alle pentole.
Con il profumo del cibo
s'alzano i gemiti
e la vita si ferma
per queste donne
che sanguinano
gocce d'acqua
e piangono sangue.
Poi si inginocchiano per raccogliere
la scheggia
di un sorriso
i n f r a n t o.

Maram Al-Masri*

* Maram al-Masri, poetessa siriana, come molte sue connazionali, non ultima la scrittrice Samara Yazbek, in esilio in Francia, è anche una donna politicamente impegnata sul fronte dell'attivismo, in difesa dei diritti del popolo siriano.

Cuscus e tortellini

di Pietro Veronese*

L'assunto secondo il quale "siamo ciò che mangiamo" si coniuga anche all'imperfetto: eravamo ciò che mangiavamo. La cucina familiare, le ricette materne sono la nostra identità e le nostre radici. Sono una piccola memoria portatile di ciò che il caso, il luogo di nascita, il destino hanno fatto di noi. E subiscono la nostra identica sorte, mutando col mutare della vita. Come racconta l'antropologo Marco Aime in chiusura del suo libro *Eccessi di culture* (Einaudi). Le maestre di una scuola italiana cucinano per i loro scolari, figli di immigrati nordafricani, un cuscus preparato secondo la ricetta "vera", originale. È piaciuto?, chiedono ansiose. «Sì, ma quello che fa la mia mamma è più buono». Ah sì? E come lo fa, la mamma? «Ci mette uno strato di cuscus e uno di tortellini, uno di cuscus e uno di tortellini...».

Ma prima che questo possa accadere e il cuscus possa felicemente alternarsi ai tortellini e i loro sapori deliziosamente mischiarsi, i migranti in fuga dalla povertà e dalle guerre portano con sé sui barconi soltanto la memoria di un passato recente. Un passato che nel ricordo è sempre lieto, felice. E le ricette domestiche, che le donne portano nascoste dentro di sé, dietro labbra serrate dalla paura dei flutti e di un futuro imper-

scrutabile, sono il conforto della vita che in qualche modo dovrà pur continuare. Tutto questo passerà, figlio mio, e di nuovo io cucinerò per te nel calore di una casa, da qualche parte nel mondo, in un posto migliore.

L'Eritrea, sottomessa a un regime tirannico che l'ha trasformata in una grande caserma a cielo aperto. La Palestina, Stato mai realizzato e condannato da tre generazioni ormai alla provvisorietà dei campi profughi. La Siria in guerra con se stessa, abbandonata e fuggiasca. La Somalia, dove la guerra civile sembrerebbe finita ma la divisione rimane e la sicurezza non torna. Sono questi i luoghi d'origine delle ricette contenute in questo libro. Ricette che diventano testimonianze identitarie al momento dello sradicamento, del distacco, e ancora di speranza di fronte alle difficoltà dell'arrivo, del cambiamento.

Altre volte, in altri contesti, siamo stati invitati a queste agapi, a condividere il cibo del ricordo e della promessa. Grandi piatti di sarma, i rotoli di carne tritata avvolti in foglie di cavolo, o di riso in foglie di vite, offerti nei Balcani in guerra, divisi con la spada nell'ultimo decennio del secolo scorso. La cacciagione roso-

* Pietro Veronese ha lavorato per trent'anni a Repubblica, giornale per il quale tuttora scrive. Viaggia in Africa e tiene un corso di giornalismo all'università di Roma 1-Sapienza

lata nel succo di melograno servita nei banchetti del Kurdistan, un'altra Palestina in armi, tralasciata dalla diplomazia e dalla geopolitica. Lo squisito *mechoui*, l'agnello arrosto imbandito dai nomadi del deserto, i Tuareg e i Saharawi, anch'esse nazioni senza Stato, cause perdute della storia contemporanea.

Noi ci auguriamo, mangiando e condividendo, che questa comunione porti pace. Che si possa imparare a stare in armonia come intorno a una tavola da pranzo. Che il cibo consumato insieme diventi vita collettiva. Ciascuno mettendo a disposizione degli altri l'identità di cui è fatto. Così noi speriamo di diventare tutti: tortellini e cuscus. È più buono.

Introduzione

di Enza Papa* e Francesco Mollo**

Cibarsi è un atto essenziale per la nostra permanenza in vita, che, in apparenza meramente fisiologico e materiale, è invece carico di significati culturali, sociali e simbolici per le diverse società umane: “ Il cibo è in ogni luogo e in ogni epoca un atto sociale” (Barthes, 1988). E’ consolidata l’idea che nel cibo siano stratificate memoria e identità: il cibo è lo specchio di stili di vita individuali, ma anche di cultura collettiva.

Il cibo è centro dell’interazione a tavola, portatore di messaggi di benvenuto nei rapporti di ospitalità, di istruzione sociale e d’identità etnica. Condividere il cibo è universalmente, uno dei modi fondamentali in cui si possono mostrare, stabilire, mantenere rapporti interpersonali. Il termine compagno, riscontrabile in diverse lingue, deriva dal latino cum-panis, che significa “dividere il pane con”, considerato un atto simbolico che veicola amicizia, confidenza, intimità. Cum-panis, è il senso del nostro viaggio culinario che ci ha portati nelle case di Hamdi, Yurdanos, Mesam e Julieta. Nelle loro cucine, insieme ai cibi abbiamo

assaporato il calore, le emozioni, i racconti di quattro donne straordinarie come le vite da loro vissute, fatte di piccole e grandi gioie quotidiane: l’amore, l’amicizia, i legami familiari, le gravidanze, le feste religiose.. quotidianità interrotte bruscamente dalla furia cieca della guerra e dell’oppressione che le ha spinte alla fuga.

Per tutte lo strappo con le proprie origini è stato doloroso: l’addio ai propri cari, alle proprie vite e poi il viaggio tra mille pericoli, il deserto, il mare, l’approdo in terre spesso ostili. Cum-panis è stato pensato come pretesto gastronomico grazie al quale le protagoniste ci hanno raccontato storie di vita: la vita senza possibilità in Somalia e in Eritrea, sempre in guerra anche nei periodo di pace; la vita a rischio nella Siria sconvolta dalla recente guerra civile; la vita sospesa dei palestinesi in esilio.

Nell’approdare a culture altre, più o meno diverse e distanti, soprattutto quando la permanenza in queste

* **Enza Papa** è da anni impegnata nella tutela dei diritti dei migranti attraverso l’associazione La Kasbah. È operatrice legale del progetto Asylon di Cosenza all’interno della rete Sprar. È tra i promotori della campagna “Mai più Ena” contro la gestione emergenziale dell’accoglienza dei richiedenti asilo e rifugiati.

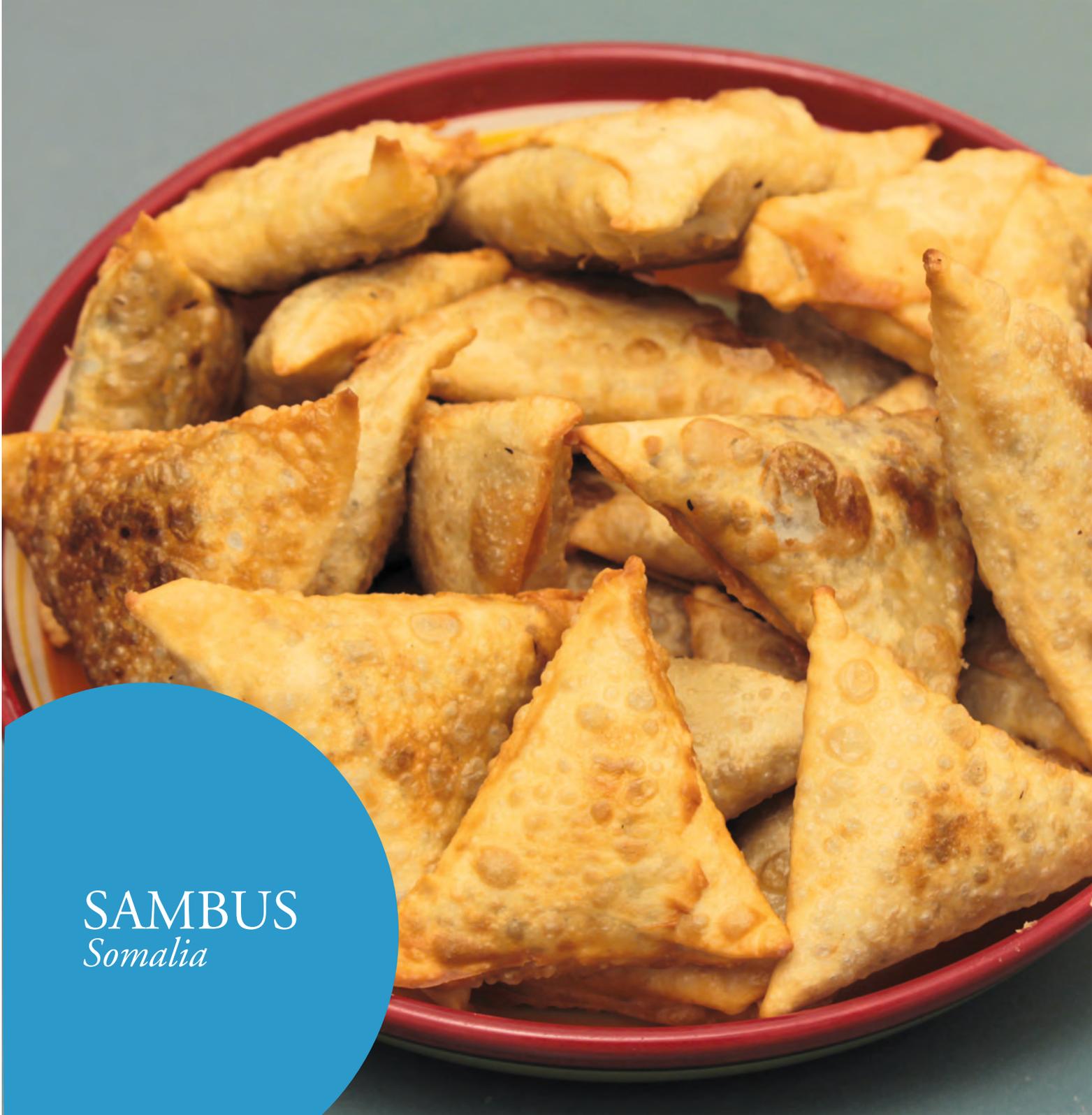
** **Francesco Mollo** è un giornalista professionista de Il Quotidiano della Calabria per il quale si occupa dei temi legati all’immigrazione. È stato promotore della presentazione a Cosenza della Carta di Roma. Di recente si è dedicato all’inchiesta sulla cosiddetta Emergenza Nord Africa.

è prolungata e forzata, sorge il desiderio di rimanere ancorati alla propria identità, di tenere aperti i collegamenti con le proprie radici, con le proprie abitudini e con la propria cultura. Risulta chiaro, in tal senso, il nesso tra abitudini alimentari, sapori familiari da un lato, e identità, attaccamento ai luoghi, alle sensazioni e ai ricordi che formano l'insieme del proprio retroscena culturale dall'altro. Il cibo mantiene in vita il legame con la cultura di origine in modo vivo perché diretto, immediato, fisico. Quasi materializzazione di un'immagine spirituale, il cibo evoca un luogo antropologico, fatto di parole, memorie, ricordi, storie, persone, relazioni.

Attraverso il mangiare si snoda, si consuma, si risolve, talvolta si rafforza la nostalgia del luogo di provenien-

za. Si misura il tipo di legame che con esso si continua ad avere. Il cibo, in definitiva, si comporta come vero e proprio strumento di riappropriazione identitaria e nel momento in cui questa viene a mancare, è il ponte verso la propria terra, i propri affetti, i propri luoghi. È quanto emerge con forza dalle parole di Hamdi, Yurdanos, Mesam e Julieta, è a loro che vanno i nostri ringraziamenti per averci trattati come persone di casa, come compagni.

Cum-panis è il nostro modo per provare a restituire voce e dignità alle tante donne rifugiate troppo spesso marginalizzate, tanto nei contesti di provenienza quanto in quelli di approdo.
Buona lettura, buon appetito.



SAMBUS
Somalia



Ingredienti:

- 1 kg di manzo tritato
- 250 gr di farina
- 1 cipolla bianca
- 1 pizzico di pepe nero
- 1 cucchiaino di cumino o curry
- 1 cucchiaino di sale
- 1 lt di olio per friggere
- Sale q.b.

Preparazione (per 4 persone)

Impastare la farina con l'acqua e il sale, stendere l'impasto ottenuto a cerchio (come la pizza), il più fine possibile. Tagliare il cerchio con due diagonali, ottenendo così quattro parti triangolari.

Per il ripieno: mettere in una padella larga un chilo di carne tritata, una cipolla bianca grande; un pizzico pepe nero e un cucchiaino di sale. Lasciare sul fuoco il tutto finché la carne non si sarà rosolata. Aggiungere il cumino o il curry e il prezzemolo qualche minuto prima di togliere dal fuoco.

Sciogliere un cucchiaino di farina in un bicchiere d'acqua da usare come colla: non dovrà essere né densa né liquida.

Formare dei coni con i triangoli di pasta, incollando i lembi con l'impasto liquido di farina precedentemente preparato. Riempire la sacca con la carne speziata e incollare l'ultimo angolo. Friggere i sambus in olio di semi bollente rigirandoli di tanto in tanto. Togliarli appena avranno un colore dorato (dopo circa 4 minuti).

Hamdi

“Se sei donna possono farti qualsiasi cosa...”

La prima volta che ho cucinato me lo ricordo bene, avevo quindici anni. Mia madre non voleva che io stessi vicino ai fornelli o facessi le pulizie, mi coccolava molto e aveva paura del fuoco. Ma a me piaceva; così un giorno mentre mia madre era fuori e a casa non c'era nessuno, ho cucinato e quando sono rientrati hanno trovato tutto pronto.

La mia famiglia è molto numerosa: siamo nove figli, di cui sei sorelle e tre fratelli. Ho studiato in una scuola privata inglese perché dal 1990 in Somalia non abbiamo più avuto scuole pubbliche. Con la guerra sono cominciati i bombardamenti ed è stata la fine della nostra vita: non potevamo uscire di casa, non potevamo più andare a scuola. Mio fratello e sua figlia sono morti sotto le bombe. Ricordo anche la disperazione della mia migliore amica che un giorno è tornata a casa, ma la sua casa non c'era più; ha perso tutti i suoi familiari.

Per questo non si poteva restare in Somalia. Chi non è morto è scappato. Anch'io avevo tanta paura e volevo fuggire. Ma mia madre non voleva che io partissi. È stato mio fratello a insistere e ad aiutarmi. Sono partita insieme ad alcuni suoi amici e a mia cugina, tutti più grandi di me. Avevo solo diciassette anni.

Ho attraversato il deserto a bordo di un fuoristrada 4x4; eravamo cinquanta persone. Il viaggio è stato terribile: era quasi peggio che stare sotto i bombarda-

menti. Dopo tre giorni avevamo esaurito il cibo e non avevamo più acqua. Durante quei mesi ho rimpianto spesso di essere partita. Ma per fortuna sono sopravvissuta.

Al confine con la Libia siamo stati rapiti e portati in una abitazione: non potevamo uscire senza dar loro tutti i nostri soldi. Io avevo detto che non avevo niente e si sono arrabbiati molto. Se sei donna possono farti qualsiasi cosa. In Libia sono rimasta per circa un mese aspettando il mio viaggio verso l'Europa: il sogno di tutti noi, la libertà, la pace, la ricchezza...

Nel mese di maggio del 2008, insieme ad altre sessanta persone mi sono imbarcata per la prima volta. C'era una grande confusione, tutti gridavano come impazziti, eravamo sconvolti, non era una barca sicura, era un gommone piccolo, troppo piccolo. Ma alla fine è partito. Al secondo giorno si è sgonfiato e stavamo affondando, è stato terribile. Ma “Allah Uakbar” e siamo stati soccorsi da una nave che si trovava lì vicino, e siamo stati portati sulle coste della Tunisia. Da lì siamo ritornati a piedi a Tripoli. Per strada avevamo paura di essere arrestati, come è capitato ad alcuni di noi. No, noi non possiamo viaggiare liberamente; non abbiamo il visto e viviamo sempre nella paura, anche se non facciamo niente di male.

Dopo tre settimane mi hanno detto che era arrivato di nuovo il nostro momento. Nessuno sa mai precisamente quando puoi imbarcarti per arrivare in

Europa: devi aspettare, aspettare, aspettare e sperare che nel frattempo nessuno ti derubi per strada, ti stupri o ti imprigioni. Anche questa nuova imbarcazione non era sicura, e questa volta a bordo c'erano anche sette bambini e donne incinte. Il secondo giorno di navigazione la barca si è spezzata, tutti abbiamo iniziato a piangere, gridare, pregare... Ma Dio è grande, e neanche quella volta sono morta... Ricordo che sono arrivati subito i soccorsi e siamo stati portati in salvo sull'isola di Lampedusa. Ricordo il calore delle persone che abbiamo trovato al porto e che ci hanno aiutato.

Dopo pochi giorni mi hanno portata a Bari in un campo grandissimo, c'erano quasi duemila persone. Mi hanno messa in un container insieme ad altre due ragazze somale. Sono rimasta nel campo per otto mesi, in attesa di essere ascoltata dalla commissione e ottenere il permesso di soggiorno. È stato un periodo molto brutto, il tempo non passava mai... Ma lì ho incontrato mio marito. In realtà lo conoscevo da quando eravamo in Somalia: lui veniva a giocare a pallone nel mio quartiere insieme ai miei fratelli, ma allora eravamo molto piccoli. Quando ci siamo rivisti a Bari abbiamo iniziato a frequentarci. Lui era molto carino con me ma avevamo entrambi una situazione troppo precaria. Lui non aveva ancora fatto la commissione.

Io sono uscita dal campo con il mio permesso di soggiorno, ma non avevo nessun posto dove andare; ero sola per strada, e così ho deciso di tentare la fortuna e sono andata in Svizzera. Lì ho presentato una nuova domanda di asilo, ma dopo tre mesi la polizia mi ha comunicato che non potevo restare e mi hanno portata in un carcere speciale dove ci sono tutti gli stranieri che non hanno i documenti. Dopo qualche giorno, sempre in manette, mi hanno accompagnato all'aeroporto e mi hanno messa su un volo per Fiumicino. In manette, che vergogna: non sono una criminale, sono una ragazza in cerca di pace e tranquillità. E così sono tornata in Italia.

Mi hanno mandata in un centro di accoglienza in Sicilia e lì ho fatto anche la domestica per una famiglia italiana; mi sono trovata bene, ma era una situazione provvisoria. Intanto Qader continuava a chiamarmi e un giorno mi ha chiesto di sposarlo.

Abbiamo telefonato alle nostre famiglie e loro hanno organizzato un matrimonio per procura. Mia madre per telefono mi ha chiesto se ero felice con lui, le ho detto di sì e lei ha pianto di felicità, perché sempre mi diceva che era preoccupata per me, una ragazza sola. Avevo appena compiuto diciotto anni. Così al telefono con il Qadi di Mogadiscio io e mio marito ci siamo scambiati le nostre promesse. Le nostre famiglie si sono riunite a Mogadiscio e hanno festeggiato per noi. In Somalia il matrimonio è una festa molto speciale: chi è benestante quel giorno ammazza un cammello. I nostri familiari hanno ucciso solo quattro mucche e quattro agnelli. Io e Qader invece non abbiamo potuto festeggiare come avremmo voluto. Mi è mancato ricevere tutti i parenti e gli amici. Mi sono mancati gli "sciasciar" che si portano in dono alla sposa dopo il matrimonio. Anche in quell'occasione si preparano i sambus e tanti dolci e si canta e si ride tra donne. Ma è la vita...

Adesso ho due bambini: una femminuccia e un maschietto. Mia madre li conosce solo attraverso le fotografie. Non so se e quando riusciranno a incontrarsi. La mia prima figlia è molto vivace e intelligente. Io le parlo in somalo, lei capisce tutto, ma mi risponde in italiano. Come è strana la storia: mio nonno parlava italiano, e adesso anche mia figlia lo parla, ma per motivi opposti. È bellissima; e non le farei mai quello che hanno fatto a me quando avevo qualche anno più di lei...

Ricordo come fosse oggi, ero a casa con mia madre e aspettavamo Nadifa, un'anziana signora che cuciva le bambine. Mi hanno fatta sdraiare e mi hanno detto che da quel momento sarei diventata una donna pulita. E poi ricordo solo il dolore e la paura di morire.

Sono stata cucita senza anestesia e per due settimane sono stata malissimo, a letto; non andavo in bagno perché avevo il terrore di farlo.

Quante volte non sono morta: da bambina, poi le bombe, il deserto e due volte il mare...

A mia figlia non farò mai una cosa del genere: l'infibulazione è una pratica tribale che non c'entra niente con l'Islam. Ricordo che poco prima di lasciare la Somalia, si discuteva spesso su questa pratica e anche gli Imam dicevano che l'Islam non prevedeva l'infibulazione, che è una tradizione che può anche non essere rispettata: per l'Islam non era peccato. Ricordo la faccia di mia madre quando mi ha chiesto scusa per averla fatta a me.

Poi anche lei ha iniziato a dire che era una cosa molto pericolosa e che era contenta se non si sarebbe più praticata. Di certo io non farò mai una cosa così a mia figlia, perché la amo troppo.

Mia madre mi manca molto. Mentre cucino i sambus per la mia famiglia sento la sua voce; la vedo che scherza. E così divento triste: penso a tutto quello che ho passato. Tante volte ho cucinato a mangiato da sola e ho pianto, da noi è impossibile che una persona mangi da sola; noi mangiamo sempre tutti insieme tre volte al giorno, colazione, pranzo e cena e parliamo tanto, ci raccontiamo la nostra giornata e discutiamo.

Chiamo mia madre tutti i giorni. Spesso ride, mi dà le benedizioni e mi dice di non preoccuparmi. Ma poi ci sono i giorni in cui non riesce a trattenere le lacrime perché ha paura di non rivedermi più. Io la rassicuro e le dico che vedrà presto anche i suoi nipoti. Mi faccio sentire allegra, ma appena chiudo il telefono...

DAL KHOUTBA ALLO SCIASCIAR

Nei paesi arabi, prima di arrivare al matrimonio i due giovani innamorati devo effettuare diversi passaggi, il primo dei quali è il 'khoutba', la festa di fidanzamento ufficiale durante la quale la famiglia dello sposo domanda la mano della sposa. Se quest'ultima dà il suo consenso si procede alla firma del contratto matrimoniale.

Il rito del matrimonio si svolge invece nell'arco di una settimana e assume forme diverse a seconda della regione e dello status sociale.

Al settimo giorno le amiche della sposa si incontrano in una cerimonia tutta al femminile chiamata "sciasciar". Tutte portano in dono alla sposa uno "sciasc", un foulard colorato che è consentito indossare solo alle donne sposate. Durante la festa le donne cantano, ballano e mangiano "halwa" tipici dolci somali. È durante questa cerimonia che le donne cantano ed emettono il caratteristico "zagharid" un urlo acutissimo che viene reso vibrante da rapidi movimenti della lingua.



FALAFEL
Palestina



Ingredienti:

2 cipolle bianche
1/2 kg di ceci
prezzemolo
1 lt di olio di semi
un cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di bicarbonato
Sale q.b.

Preparazione (per 4 persone)

Mettere a mollo mezzo chilo di ceci in acqua fredda per ventiquattro ore. Quando sono gonfi, sfregarli con le mani per eliminare le bucce. Scolare i ceci e unire un ciuffo di prezzemolo, la cipolla tritata finemente, un cucchiaino di sale e un cucchiaino di semi di cumino tritati. Tritare il composto con un tritacarne e unire un cucchiaino di bicarbonato sciolto in un bicchiere di acqua. Preparare i falafel a piacimento: possono avere la forma di polpette oppure di dischetti spessi due centimetri e larghi sei, purché di forma e dimensione regolare. Mettere un litro di olio di semi in una padella larga e far friggere i falafel finché non sono ben dorati (circa 4 minuti).

Servire i falafel caldi accompagnati dalla salsa cacik a base di yogurt magro, cetrioli e menta.

Mesam

“Mi parlava spesso di Ramallah... era un paradiso”

Sono nata a Baghdad, in Iraq, ma sono palestinese. La famiglia di mia nonna ha dovuto lasciare la Palestina dopo l'occupazione israeliana.

Mia nonna adesso è tornata a Ramallah, in Palestina. Quando ero piccola mi raccontava tante fiabe e mi parlava spesso di Ramallah: mi diceva che era un paradiso, pieno di verde, di frutta e di vegetazione. Ma poi diventava triste e cambiava argomento.

Quando ero piccola, e avevo circa dieci anni, rimanevo incantata a osservare mia madre che cucinava; e allora le davvo una mano. Volevo cucinare anch'io, ma per timore che potessi farmi male mi faceva fare solo piccole cose. Ricordo che un giorno lei è uscita per fare delle commissioni e casa è rimasta libera. Mi sono chiusa in cucina e ho preparato di nascosto da mangiare per tutta la famiglia: ho preparato il riso con la carne. Quando mia madre è rientrata e ha trovato tutto pronto è rimasta molto meravigliata, voleva rimproverarmi ma alla fine mi ha sorriso, mi ha dato un bacio sulla fronte e mi ha detto che ero proprio una monella.

I falafel però ho imparato a cucinarli quando era già grande. La prima volta che li ho preparati è successo in Italia. Perché da noi questa è generalmente una ricetta da uomini. E l'ho scelta proprio perché mi ricorda la storia dell'incontro con mio marito. Avevo diciotto anni, vivevo a Baghdad e andavo spesso

con mia madre a comprare i falafel in un ristorante vicino casa nostra. Lì lavorava Wisam, e preparava personalmente i falafel. Un giorno mia sorella è rientrata a casa e mi ha detto che quel cuoco le aveva chiesto il numero di telefono perché voleva conoscermi. Ho sentito un tuffo al cuore e così abbiamo iniziato a telefonarci. Io aspettavo che i miei uscissero di casa per sentire la sua voce. Dopo un mese ha chiesto ufficialmente la mia mano a mio padre e abbiamo festeggiato invitando a casa nostra la sua famiglia. È la cerimonia di fidanzamento ufficiale, in arabo si chiama khoutba. Ricordo che in quell'occasione ero molto emozionata e mi sentivo una principessa. Le ragazze non devono fare nulla: solo essere eleganti, profumate e truccate. E ricevere attenzioni e doni.

La mamma di Wisam mi ha regalato tanto oro: collana, bracciali, orecchini e anello. Ma poi ho dovuto vendere tutto l'oro che avevo: un anno dopo la nascita della mia prima figlia la situazione in Iraq è precipitata.

Era il 2003, con precisione il 20 marzo, quando ha avuto inizio la guerra degli Usa contro l'Iraq. Noi siamo palestinesi e non abbiamo avuto problemi durante il regime di Saddam Hussein, perché lui tutelava i nostri diritti di profughi senza patria. Avevamo tutti una casa e lavoravamo. Ma dopo il 2003 tutto è cambiato.

Ricordo quel 19 marzo del 2003. Ero in cucina con la mia famiglia quando abbiamo appreso dell'ultimatum degli Stati Uniti e che la mattina seguente i militari americani sarebbero venuti in Iraq. Non ho chiuso occhio e il 20 marzo alle cinque in punto abbiamo sentito la sirena. Dopo circa mezz'ora sono iniziati i bombardamenti. Io sono scesa al primo piano, a casa di un nostro parente perché pensavamo fosse più sicuro. Ma non lo era affatto: vicino casa c'era un edificio del governo ed era un bersaglio. Le bombe non smettevano più di esplodere. Ero terrorizzata, avevo paura per me, per i miei due figli...

Non voglio più ricordare quegli anni: abbiamo perso tutto. La casa, il ristorante di mio marito, tanti parenti e amici sono morti. A quel punto la nostra situazione, intendo come palestinesi, si è fatta molto difficile: se scoprivano che eri palestinese ti ammazzavano. Io e Wisam abbiamo deciso di lasciare l'Iraq e siamo andati in Siria, dove abbiamo provato a ricostruire la nostra vita. Ma è stata dura. Siamo rimasti a Damasco per un anno, lì è nata la mia terza figlia. Molti altri palestinesi si sono trasferiti in Siria perché l'Iraq era diventato pericolosissimo per noi, ma dopo un anno abbiamo lasciato anche la Siria. Tramite un'organizzazione che si occupava dei palestinesi siamo stati mandati nel campo profughi di Tenef, al confine tra Siria ed Iraq. Una tendopoli enorme, dove vivevamo con migliaia di altri palestinesi, nel deserto. Un giorno, ricordo, è esplosa una bombola del gas in una tenda, e una donna è morta. Era terribile, ma abbiamo dovuto per forza rimanere lì per circa tre anni. Ci sentivamo fuori dal mondo anche se avevamo la televisione con le parabole. Nella tendopoli non c'era l'ospedale, e così sono dovuta andare a partorire in

un ospedale siriano il mio quarto figlio. E dopo il parto sono tornata a Tenef. E lì siamo rimasti in attesa che qualcuno ci dicesse che ne sarebbe stato del nostro futuro.

Il progetto di reinsediamento gestito dalle Nazioni Unite ha smembrato la mia famiglia: i miei genitori sono stati mandati in Svezia; noi, insieme ad altre cento persone, siamo stati assegnati all'Italia, ma nessuno di noi voleva venirci. Sapevamo che l'Italia non poteva offrirci le stesse opportunità di Paesi del nord Europa o dell'America. All'inizio ci siamo rifiutati perché volevamo rimanere con le nostre famiglie. Ma ci hanno dato un ultimatum: o l'Italia o rimanere nella tendopoli di Tenef.

Così siamo arrivati a Riace, dove siamo rimasti per più di un anno, fino a quando abbiamo riprovato a riunirci con la mia famiglia in Svezia. Ma per colpa della convenzione di Dublino dopo pochi mesi a Gotteborg il governo ci ha rispedito in Italia.

Non ho capito perché. Ora mia madre vive in Svezia, mia nonna in Palestina, noi in Calabria, i parenti di mio marito in Olanda... La cosa più triste è non poter più stare tutti insieme, nelle ricorrenze, nelle feste dei bambini, durante il ramadan. Mangiavamo tutti insieme... che tavolate! Ma non voglio diventare triste perché voglio raccontarvi un'ultima cosa riguardo la preparazione dei miei falafel.

Continuo a chiedere a mio marito cosa ne pensa dei miei falafel. Ma ogni volta mi dice che sbaglio qualcosa: troppo sale, poco cumino... Si sente più bravo di me e si diverte a non darmi mai soddisfazione. In realtà i suoi falafel sono buonissimi e ogni volta che li prepara io e i bambini siamo felici perché ne andiamo pazzi. Sì: amo mio marito.

IL RAMADAN

Il Ramadan, detto anche il “Digiuno”, è per la religione islamica, il nono mese dell’anno del calendario musulmano e ha una durata di 29 o 30 giorni. Il Ramadan, per la rigorosa osservanza del digiuno diurno che ostacola il lavoro e per il carattere festivo delle sue notti, costituisce un periodo eccezionale dell’anno per i fedeli islamici in tutti i paesi a maggioranza musulmana: la sua sacralità è fondata sulla tradizione già fissata nel Corano, secondo cui in questo mese Maometto avrebbe ricevuto una rivelazione dall’arcangelo Gabriele.

Nel corso del mese di Ramadan infatti i musulmani praticanti debbono astenersi - dall’alba al tramonto - dal bere, mangiare, fumare e dal praticare attività sessuali. Chi è impossibilitato a digiunare (donne incinte o che allattano, bambini e malati cronici) è sollevato dal precetto e deve al suo posto, secondo le loro possibilità, fare la carità. Chi è in viaggio può recuperare il digiuno nei mesi successivi.

Quando tramonta il sole il digiuno viene rotto. La tradizione vuole che si debba mangiare un dattero perché così faceva il Profeta.

Il mese di Ramadan si chiude con la festa dell’Eid-al-Fitr-, letteralmente “festa dell’interruzione del digiuno”. Durante i tre giorni dell’Eid al-Fitr si recitano preghiere collettive, si allestiscono banchetti molto ricchi, si vanno a trovare gli amici e si portano regali ai bambini.



ZIGHINÌ
Eritrea



Ingredienti:

500 gr di manzo
500 gr di pomodori pelati
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
3 cucchiaini di berberé
1 bicchiere d'acqua
Sale q.b.

Preparazione (per 4 persone)

In una padella antiaderente munita di coperchio far appassire a fuoco lento una grossa cipolla tritata finemente. Dopo cinque minuti aggiungere tre cucchiaini di berberé, un bicchiere d'acqua e il sale. Fare restringere lentamente, poi aggiungere 500 grammi di salsa di pomodoro e, se necessita, un altro bicchiere d'acqua. Continuare a sobbollire per quindici minuti. Aggiungere 500 grammi di manzo tagliato a cubetti. Aggiungere due spicchi d'aglio e proseguire la cottura per circa un'ora, finché la carne non sarà cotta e il fondo ristretto. Si serve insieme a verdure lessate e uova sode adagiate sul pane "injera" che viene strappato in piccoli pezzi con i quali prendere con le dita ogni pizzico di carne e contorno.



INJERA

Eritrea

Ingredienti:

Farina di semola
Acqua tiepida

Preparazione (per 8-12 persone)

Mescolare in una ciotola capiente 150 grammi di farina di semola (ma tradizionalmente si prepara con la farina di un cereale tipico dell’Africa e introvabile in Occidente, il teff) con due bicchieri di acqua fredda. Una volta ottenuta una pastella liquida e omogenea, coprire la ciotola con la pellicola e lasciare fermentare per tre giorni a temperatura ambiente. Scaldare molto bene una padella antiaderente e versare su di essa un mestolo di composto. Lasciare cuocere per circa due o tre minuti, da un solo lato. Conservare la injera in un contenitore ermetico per evitare che si asciughi troppo.

Yurdanus

“E all’istante rivivo mille ricordi...”

A quattordici anni ho imparato a cucinare. Mia madre mi ha insegnato a preparare lo zighinì quando eravamo in Sudan. La prima volta che l’ho preparato in Italia non è venuto bene perché non ho trovato la farina giusta. E poi in Italia l’injera deve lievitare più di tre giorni, perché il clima è più freddo rispetto all’Eritrea o al Sudan. L’ingrediente fondamentale per la preparazione dello zighinì è il berberè, a base di peperoncino piccante e spezie che serve per insaporire la carne.

Lo zighinì si prepara nelle occasioni speciali, come i matrimoni e le feste religiose. Durante questi pranzi importanti in Eritrea vengono servite delle bevande alcoliche preparate in casa, come il mies e la suha. Ai matrimoni o quando nasce un bambino in Eritrea è come in Italia: offriamo i confetti. Ma quando mi sono sposata io, purtroppo, non ho potuto festeggiare come avrei voluto, offrendo a tutti queste cose. Ma è una lunga storia...

Sono nata in un campo profughi del Sudan, perché i miei genitori erano scappati dall’Eritrea.

Nel 2003, all’età di quindici anni la mia famiglia è ritornata in Eritrea, perché ci avevano detto che la situazione ormai era tornata tranquilla. È stata quella la prima volta che ho conosciuto il mio paese di origine. Ma quando siamo arrivati la situazione che abbiamo trovato era tutt’altro che serena. Io e i miei fratelli non

conoscevamo la lingua tigrina, ma solo l’arabo e per questo a scuola siamo stati iscritti a classi con ragazzini di quattro anni più piccoli.

Nel 2006 nella scuola sono arrivati i militari e hanno prelevato i miei fratelli per il servizio militare. Sono stati portati in un campo di addestramento. È un posto orribile dove finiscono sia uomini che donne, perché il servizio militare è obbligatorio per tutti. In questi campi succedono cose atroci: i militari stuprano le donne, commettono torture e molte persone vengono mandate a casa con seri problemi di salute mentale. Uno dei miei due fratelli è tornato dopo un anno e ci ha raccontato delle cose assurde. L’altro fratello non è mai più tornato; è morto lì, e lo abbiamo saputo con una telefonata. Mia madre non ha potuto neanche vedere il suo corpo. È impazzita dal dolore.

Mio padre in seguito a questo episodio ha iniziato ad avere problemi con tutti perché andava negli uffici e gridava, denunciava le atroci condizioni di vita degli eritrei nella loro terra e alla fine hanno imprigionato anche lui. Non so se è vivo o morto.

In Eritrea tu non puoi avere una vita tua, loro decidono tutto per te. Per un lungo periodo cercavo di uscire poco, loro possono prenderti per strada e portarti nei campi di addestramento. Io e il ragazzo che avevo iniziato a frequentare decidemmo di accelerare le nostre nozze e di rinviare i festeggiamenti, per evi-



tare che mi arruolassero. Mio marito lavorava per il governo, in pratica svolgeva tutte le mansioni che gli chiedevano di fare, lavori di muratura, o riparazione di strade, servizi, pulizie, eccetera. Tutti in Eritrea devono prestare questi servizi al governo ricevendo in cambio una paga di cinque euro al mese. Mio marito dopo il matrimonio ha deciso di non lavorare più per il governo, ma sono venuti a cercarlo a casa e così è stato costretto a scappare. Quando sono venuti nuovamente a cercarlo io ero incinta di due mesi del mio primo figlio, e ho semplicemente dichiarato di non sapere dove fosse. Loro mi hanno prelevata con la forza e imprigionata nel carcere di Adabeto, dove sono rimasta per due mesi. Mi hanno picchiata, e un giorno sono caduta a terra e ho perso conoscenza a causa dell'ennesimo pestaggio. Mi hanno portata in ospedale e per fortuna la gravidanza non ha avuto complicazioni. Sono stata rilasciata e sono tornata dai miei genitori. Anche mio padre era stato portato nel carcere di Adabeto. E di mio marito avevo perso le tracce. Parlavo sempre di lui a mio figlio; gli mostravo le sue foto. Lo conosceva solo così: in fotografia. Altro che tranquilla: la vita in Eritrea era impossibile. Perciò sono scappata insieme a mio figlio e a mia madre, per tornare di nuovo in Sudan.

Ma la nostra vita anche lì era molto difficile per noi cristiani, e dovevo stare molto attenta; non potevo uscire di casa, dovevo essere sempre coperta e la vita era un inferno. Ma per fortuna in Sudan ho ritrovato mio marito: è lì che padre e figlio si sono visti per la prima volta...

Avevamo capito che la nostra vita era a rischio ovunque e non avevamo un posto sicuro dove andare. E per questo abbiamo proseguito il nostro viaggio: avevamo deciso di lasciare l'Africa.

Abbiamo attraversato il deserto a bordo di un camioncino; abbiamo viaggiato sempre in piedi. A bordo c'eravamo duecento persone, donne, uomini e bambini. Siamo stati male, abbiamo rischiato la

morte, ma alla fine siamo riusciti ad arrivare in Libia. Quando siamo arrivati a Tripoli c'era con noi anche il nostro secondo bambino. E aveva solo cinque mesi quando abbiamo fatto il viaggio in mare, otto giorni dopo, insieme ad altre duecentosettanta persone.

Siamo arrivati a Lampedusa due settimane prima del naufragio del 3 ottobre 2013 dove sono morte tante persone come noi, anche bambini piccoli come i miei figli. Anche la nostra barca stava affondando, ma per fortuna i soccorsi sono arrivati in tempo. Ho un ricordo bello del nostro arrivo nell'isola; le persone sono state generose, i soccorritori sono stati molto bravi con noi. Ma è durato poco...

Durante la nostra permanenza nel centro nessuno voleva farsi identificare, volevamo proseguire il nostro viaggio e chiedere asilo altrove. Dopo tre giorni siamo stati portati nel campo di Pozzallo. L'impatto con quel posto è stato terribile, non era un campo, era un grande capannone dove tutti, circa duecento persone, dormivano insieme, per terra; e i bagni e le docce erano in comune. Appena arrivati sono scoppiati grandi disordini con la polizia, perché nessuno voleva farsi prendere le impronte digitali e sottoporsi al fotosegnalamento. Ma ci hanno costretti a essere identificati.

Dopo due giorni ci hanno ordinato di salire su un autobus, senza dirci dove ci avrebbero portato. Lo abbiamo chiesto ma ci rispondevano di non saperlo. Nessuno ci dava informazioni. Io, mio marito, mia madre e i miei due bambini eravamo già seduti quando hanno riaperto le porte e ci hanno ordinato di scendere. Nessuno capiva perché, e cosa stesse succedendo. Siamo scesi tutti e all'improvviso alcune persone hanno iniziato ad urlare e a scappare. Ho visto la polizia rincorrere e afferrare alcuni miei connazionali. Nella confusione ho perso di vista mio marito. Ci hanno ordinato nuovamente di salire e le porte si sono chiuse; l'autobus è partito nella confusione più totale. Mio marito non era più al mio fianco. Non lo vediamo da quel giorno...

Adesso la mia vita è nelle mani della Commissione che decide chi può rimanere in Italia e chi deve ritornare nell'inferno dal quale è scappato.

Quando preparo lo zighinì rivivo all'istante mille ricordi: belli e dolorosi; sento i profumi, rivedo i volti di persone care. Penso a mio fratello che non c'è più; a mio padre che non so se è ancora vivo; a mio sorella in Canada. E a mio marito che non so ancora dov'è.

LINGUA

Il colonialismo nelle parole

Come “confetti” sono molte le parole italiane ancora in uso in Eritrea e Somalia, soprattutto in cucina, come eredità del periodo coloniale fascista nel Corno d’Africa. Il tempo della colonia ha lasciato sulla bocca della gente una quantità enorme di parole: padella, bicchiere, forchetta, cucchiaino. E sulle insegne di tanti locali si legge ancora bar Torino, cinema Dante, ristorante Milano.



SHEIK
EL MAHSHI
Siria



Ingredienti:

1 kg di zucchine piccole
250 gr di vitello macinato
1 kg di yogurt magro
3 cipolle
2 cucchiaini di maizena
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 uovo
Sale q.b.
pepe
acqua

Preparazione (per 4 persone)

Tritare la cipolla e farla rosolare, aggiungere 250 grammi di carne di manzo, tagliata a cubetti, la cannella e il sale. Lasciare cuocere a fuoco medio fino a quando la carne e le cipolle non saranno ben dorate.

Scavare un chilogrammo di zucchine intere, per tutta la loro lunghezza, riempire con l'impasto di carne e spezie, poi scaldare un cucchiaino di olio in una padella e rosolarle per pochi minuti.

Mettere a scaldare dell'acqua in una pentola e far cuocere le zucchine ripiene per circa venti minuti.

Nel frattempo preparare la salsa di yogurt.

Prendere un chilogrammo di yogurt magro, aggiungere tre cucchiaini maizena e un uovo intero. Tenere sul fuoco, per circa dieci minuti, mescolando continuamente. Unire la salsa alle zucchine e lasciare cucinare per altri cinque minuti. Servire le zucchine ben coperte di yogurt e accompagnate con riso in bianco.

Julietta

“Da quel momento la nostra vita non è stata più la stessa...”

Ho due fratelli più piccoli di me. Mia madre vive a Damasco con loro; mio padre è morto quando avevo 16 anni. Lei cucinava per tutti, ma dopo la morte di mio padre ha dovuto iniziare a lavorare nel negozio di famiglia, un'oreficeria. Io frequentavo le scuole superiori, e un giorno mia madre mi ha detto che da quel momento toccava a me preparare da mangiare per tutta la famiglia. Prima non ho mai cucinato perché lei voleva che io mi dedicassi solo allo studio. A mia madre non è mai piaciuto fare la casalinga; lei non amava cucinare.

Io domandavo alle mie zie, quattro sorelle di mio padre, tutte bravissime a preparare dolci e ogni tipo di cibo. Due sono rimaste in Siria, una zia è andata a vivere in Libano e un'altra in America con la sua famiglia. Quando andavo a trovarle mi preparavano dolci molto buoni, e chiedevo la ricetta. Poi tornavo a casa e provavo a rifarli, ma telefonavo spesso per chiedere consigli. In effetti, come mia madre, non sono mai stata una grande cuoca, tanto che la prima volta che ho invitato Bashar a pranzo gli ho fatto trovare cibo cinese comprato al ristorante. Io sognavo di laurearmi e di insegnare in università.

Mio marito l'ho conosciuto dieci anni fa. Sua mamma e mia madre erano già amiche e un giorno la madre è venuta a trovarci con lui, proprio per farci conoscere. La prima volta che l'ho visto non mi è piaciuto molto

perché aveva un atteggiamento un po' presuntuoso: lui era già un avvocato e io ero una studentessa in giurisprudenza al primo anno. Quando sono arrivati a casa io stavo studiando, appena ha visto i miei libri di testo ha iniziato a pavoneggiarsi dicendo che poteva darmi una mano. Lui mi ha lasciato il numero di telefono ma io non volevo dargli questa soddisfazione. Dopo qualche giorno, però, ho iniziato a sentire il desiderio di parlare con lui ma non l'ho chiamato perché anche io sono molto orgogliosa. Dopo qualche giorno arriva la telefonata di sua madre che mi dice che suo figlio voleva parlare con me, ma era troppo timido per farlo direttamente. Avevo 24 anni. Ero contentissima perché volevo parlare con lui; quando ho sentito la sua voce ero agitata e felice nello stesso tempo.

Per una settimana mi ha telefonato tutte le notti, e mi diceva che non riusciva a lavorare bene perché non dormiva e pensava sempre a me. Parlavamo di tutto: della vita, dei nostri sogni. E lui era molto dolce con me, era molto romantico. Dopo una settimana mi ha chiamata e mi ha detto basta non possiamo continuare così, e che aveva voglia di vedermi.

È venuto a trovarmi a casa e ha portato dei dolci, li aveva comprati in una pasticceria molto famosa che si chiama Juli, come me. È molto lontana da casa sua ma lui è andato apposta per via del nome. Ma quel primo pranzo è stato un disastro. Lui man-

giava molto poco, e alla fine mi ha confessato che non amava il cibo cinese. Mi sono sentita in imbarazzo e ho organizzato subito un altro pranzo. Quella volta però ho preparato da sola: Sheik el mahshi e kibbeh.

Ci siamo sposati nella chiesa di San Giorgio a Damasco con rito cattolico. Abbiamo fatto il ricevimento allo Sheraton di Damasco con più di trecento invitati. Siamo andati in viaggio di nozze in Turchia. Siamo stati molto bene e dopo un anno è arrivato il nostro primo figlio.

La nostra vita era felice; avevamo sempre gente a casa: parenti, amici e colleghi di mio marito. Spesso organizzavamo feste sul nostro terrazzo.

Sei anni dopo, quando è nata la nostra bambina nel mio Paese c'era la guerra. Era il 2011 e anche se nella nostra città non c'era la guerra, da quel terrazzo sentivamo i bombardamenti in tutte le città intorno a Damasco: Aleppo, Homs, Douma, Harasta, Shaba e Yelda.

Da quel momento la nostra vita non è più stata la stessa. Sono successe cose terribili ma siamo fortunati perché siamo ancora tutti vivi.

Un giorno è esplosa una vettura vicino alla scuola di Jude e sono morte dieci persone. Bashar è andato a prendere il bambino a scuola e lui era terrorizzato. Un altro giorno una automobile è esplosa vicino all'autobus che aveva appena preso mio figlio. Bashar si stava facendo la barba quando abbiamo sentito l'esplosione che ha fatto tremare le finestre. Siamo usciti per strada ma era tutto bloccato, c'era tanta polizia. Ci sono stati più di cinquanta morti. Tutti i bambini piangevano. Ma non è finita qui. Quel pomeriggio mia figlia Hannah piangeva, e così ho deciso di portarla fuori, al supermercato vicino casa. Siamo uscite a piedi, senza passeggero, perché lei voleva camminare. Mentre eravamo per strada un'automobile si è fermata vicino a noi e un uomo ha aperto la portiera: voleva prendere la mia bambina. Non so come ho fatto, ma l'ho afferrata in tempo e

sono scappata nel negozio. Lì ho iniziato a urlare e la macchina è andata via. Stavo male, stavo svenendo dalla paura; mia figlia piangeva. Mi hanno soccorsa le persone che erano nel negozio.

Era un mercoledì, lo ricordo perché è stato il giorno più brutto della mia vita. Ed è stato quel giorno che mio marito ha deciso di lasciare la Siria, perché quella non era più la nostra vita.

In due giorni abbiamo impacchettato tutto. Ad aiutarci c'era anche mia madre che non smetteva di piangere. Ma sapeva anche lei che non avevamo altra scelta. Venerdì eravamo già in Libano ad aspettare l'aereo che ci avrebbe portati in Svezia.

Lì abbiamo presentato domanda di asilo, ma dopo due mesi ci hanno comunicato che non potevano accettarla e che dovevamo andare in Italia perché mio marito c'era stato quindici anni prima con un visto turistico. La polizia ci ha accompagnati all'aeroporto e siamo stati messi su un aereo diretto a Roma Fiumicino.

E lì ci siamo davvero resi conto che la nostra vita non era più la stessa. Siamo rimasti trenta ore nell'aeroporto; abbiamo dormito a terra, abbiamo pianto. Nessuno ci diceva nulla, non potevamo andare da nessuna parte, neanche nel supermercato dell'aeroporto. A mezzogiorno un uomo ci ha portato un sandwich e una bottiglia di acqua piccola per ognuno di noi. C'erano tante altre persone; tutte Dublino come noi. Il giorno dopo alle sei di sera sono venuti a prenderci e ci hanno portato in un centro per rifugiati. Eravamo circa sessanta; il bagno in comune. Avevamo una camera per tutta la famiglia e non potevamo cucinare. Dopo cinque mesi siamo stati trasferiti in una palazzina adibita all'accoglienza per i rifugiati. Stavolta ogni famiglia aveva un appartamento per sé, ma nessuno aveva la cucina. Per mangiare ci portavano i pasti preconfezionati. L'unica cosa che potevo preparare era il latte per i miei bambini.

Siamo rimasti lì per più di un anno, e quando ave-

vamo cominciato ad ambientarci ci hanno detto che dovevamo andare di nuovo via.

Adesso viviamo in Calabria. Non so ancora che direzione prenderà la nostra vita...

Intanto per la prima volta da quando abbiamo lasciato la Siria ho potuto finalmente cucinare... Avete mai provato Sheik el mahshi?

DAMASCO SULLA TAVOLA

Damasco non è solo la splendida capitale della Siria, il cui centro storico è stato dichiarato patrimonio dell'Unesco; è anche un tessuto di seta pregiato operato con ordito e trama di colore identico, in cui però il disegno spicca sensibilmente dal fondo per contrasto di lucentezza. La Cina fu il primo paese a introdurre motivi ornamentali nei tessuti; seguirono, a lunghi intervalli, l'India, la Persia, la Siria e poi la Grecia bizantina; ma verso il XII secolo, la città di Damasco superò tutti gli altri luoghi di produzione per bellezza e originalità di disegni, tanto che i suoi tessuti di seta vennero ricercati e imitati dappertutto.

In Italia erano celebri anticamente i damaschi di seta di Catanzaro, oltre a quelli di Vicenza, di Venezia, di Lucca e di Genova.

Attualmente questi tessuti si producono, imitando l'antico, un po' dappertutto. Il motivo damascato è, per la sua eleganza, molto richiesto nelle tovaglie e nei copritavolo. A Catanzaro si sono fatti diversi tentativi di far rifiorire l'antica industria, ma senza grande successo.

Postfazione

di Donatella Loprieno*

Hanna Arendt, in una delle sue opere più importanti (*Le origini del totalitarismo*, 1951), scriveva che ogni tentativo di istituire uno status giuridico per gli apolidi sarebbe fallito perché «nessun status internazionalmente garantito» può davvero sostituire il territorio dove cacciare uno straniero indesiderato. Alla domanda, inquietante ieri e ancor di più oggi, «come si può rendere nuovamente esiliabile un profugo», la filosofa rispondeva che «l'unico surrogato pratico del territorio nazionale» di cui il profugo è privo sono i campi di internamento: «già negli anni Trenta questa era l'unica patria che il mondo aveva da offrire all'apolide».

Quasi ottanta anni dopo, non molte cose sono cambiate. Oggi, come ieri, ci sono masse di donne e uomini, bambini e vecchi, in fuga da morte, guerre, carestie, disastri ambientali, condizioni di vita non tollerabili, privazione delle più elementari libertà. Rifugiati, profughi, displaced persons, migranti, clandestini: tutte figure che lette attraverso la lente degli ordinamenti nazionali europei diventano più immediatamente e semplicemente «stranieri». E di quella specie di stranieri assai sgradita perché costretta a spostarsi da un luogo all'altro alla ricerca di un surrogato di patria o di casa e destinati per questo a vivere

nell'incertezza e nella precarietà. Yurdanus è nata in un campo profughi sudanese da genitori eritrei che hanno dovuto fuggire dalla propria terra per aver salva la vita. Mesam dice di se stessa che è palestinese ma lei non è nata, né cresciuta in Palestina ma a Bagdad, in Iraq. La vita di entrambe queste donne è puntellata da permanenze più o meno lunghe, ma sempre forzate, in campi che finiscono per essere i luoghi in cui confinare gli indesiderati, gli stranieri dallo status giuridico incerto e su cui occorre indagare perché presuntivamente si dubita della veridicità delle loro ricostruzioni. Potrebbero essere finti richiedenti asilo, furbetti che pur di non essere espulsi nei loro paesi di origine o di provenienza inventano una biografia fatta di trattamenti inumani, degradanti e crudeli. Potrebbe essere, perché no. Non lo è certamente nella stragrande maggioranza dei casi.

Le condizioni di vita nei luoghi da cui si fugge, e l'Eritrea come la Somalia della giovanissima Hamdi ne sono una chiara testimonianza, devono presumibilmente essere tali da infondere in cui fugge il coraggio della resistenza, del viaggio, del deserto, delle possibili violenze carnali, del carcere, del mare che inghiotte, delle navi che a volte salvano e a volte ti rispediscono indietro. Come accadde alle circa 200 persone di

*Docente di Diritto dei migranti presso l'Università della Calabria.

nazionalità somala ed eritrea che, intercettati in acque internazionali a sud di Lampedusa il 9 maggio del 2009, furono respinti dalle autorità italiane in territorio libico. Il tutto senza nessuna identificazione e senza alcuna informazione circa la loro effettiva destinazione. Con questa operazione prendeva avvio la scellerata “politica dei respingimenti” che secondo il Ministro dell’Interno dell’epoca, il leghista Maroni, avrebbe dovuto rappresentare un autentico punto di svolta nella lotta epocale contro l’immigrazione irregolare. Forti, a loro dire, dell’accordo siglato con la Libia, le autorità italiane hanno condotto ben 9 respingimenti in alto mare. 24 cittadini somali ed eritrei, facenti parte del gruppo respinto in Libia il 9 maggio del 2009, hanno fatto ricorso alla Corte europea dei diritti dell’Uomo che il 23 febbraio 2012 contro l’Italia per violazione di alcuni dei principi basilari in materia di rifugio.

La Corte europea, a dispetto della sicumera del governo italiano, all’unanimità ha condannato il nostro paese per aver esposto i ricorrenti al rischio di trattamenti inumani o degradanti in Libia, per aver espo-

sto i ricorrenti al rischio di essere rinviati nei rispettivi Paesi di origine, per aver proceduto a espulsione collettive senza forma alcuna di esame delle situazioni individuali. Questa vicenda ci ricorda come a fronte di moltissimi “sommersi”, per parafrasare Primo Levi, alcuni si sono “salvati” quantomeno dalla probabilità assai alta di essere uccisi o di subire trattamenti inumani, degradanti o crudeli.

Il profugo, il migrante fuggitivo, quello che la retorica dell’invasione preferisce etichettare come clandestino, quindi tendenzialmente criminale, appartiene a quella sfera di umanità che, come ricorda Hamdi, non può viaggiare liberamente, non può ottenere un visto di ingresso e che ha sempre paura della polizia anche se non ha fatto niente di male. E a pensarci anche solo di sfuggita chi tenta di salvare la propria vita e quella dei suoi cari non fa davvero niente di male. Lo scrisse mirabilmente Bauman qualche anno fa: i turisti viaggiano perché lo vogliono, i vagabondi (i profughi, i rifugiati, gli sfollati) perché non hanno altra scelta sopportabile.

Dizionario minimo

Le parole della cucina

Teff: (o tef) è un cereale antico conosciuto fino a poco tempo fa solo in Etiopia e in Eritrea. La caratteristica che lo contraddistingue, oltre alla microscopica dimensione dei chicchi, è la pressoché totale assenza di glutine, che ne fa un interessante e ricercato cereale per la preparazione di alimenti per celiaci, diabetici, intolleranti al glutine.

Berberé: è una miscela di peperoncino, zenzero, chiodo di garofano, coriandolo, pimento, ruta, ajowan, pepe lungo. Preparazione del berberé: peperoncini piccanti secchi puliti, uniti al sale e alla cipolla rossa, si pestano e poi si aggiungono aglio, cipolla bianca, zenzero, chiodo di garofano, coriandolo, pimento, ruta, ajowan olio e acqua, si mescola tutto. Il berberé ha una consistenza cremosa e può essere conservato per diversi giorni, appena è preparato è molto piccante e dopo qualche giorno il berberé diventa meno piccante.

Cannella: o cinnamomo (*cinnamomum zeylanicum*) è un albero sempreverde originario dello Sri Lanka dal quale si ricava l'omonima spezia diffusa in Europa quanto in Asia. In cucina si utilizzano le stecche o la corteccia essiccata: la tradizione occidentale la preferisce impiegata nei dolci e nei gela-

ti; la tradizione orientale e creola la usa anche nel salato, per aromatizzare la carne. Molto apprezzata per aromatizzare il té.

Cumino: o comino (*cuminum cyminum*) è una pianta erbacea originaria del bacino del Mediterraneo. In gastronomia si utilizzano i semi essiccati, che hanno un caratteristico sapore amaro e un odore forte e dolciastro grazie all'alto contenuto di oli. Si associa prevalentemente alla cucina indiana e ad altre cucine esotiche (nordafricana, messicana) sebbene l'uso sia molto esteso in Spagna e nei territori germanofoni.

Curry: è una miscela di spezie pestate nel mortaio che formano una polvere giallo-senape fortemente profumata. In alcuni paesi occidentali il termine indica invece una varietà di piatti della cucina del Sud Asiatico, in particolar modo indiana. La formulazione classica del curry comprende pepe nero, cumino, coriandolo, cannella, curcuma e anche chiodi di garofano, zenzero, noce moscata e peperoncino.

Pepe: esistono molte varietà di pepe, ma in cucina il più diffuso è il pepe nero (*piper nigrum*). È una pianta della famiglia delle piperaceae, i cui frutti vengono poi fatti essiccare per essere usati come spezie. Lo stesso frutto, attraverso procedimenti di

lavorazione diversi, è utilizzato per produrre il pepe bianco, il pepe nero e il pepe verde.

Peperoncino: (capsicum) è un genere di piante della famiglia delle solanaceae, originario delle Americhe ma attualmente coltivato in tutto il mondo. Oltre al noto peperone, il genere comprende numerosissime specie di peperoncini piccanti, ornamentali e dolci. Il frutto viene consumato fresco, essiccato, affumicato, cotto o crudo.

Mies: (o mes o tamrì in lingua tigrina) è un distillato a base di datteri e miele preparato in Eritrea. Si mettono a macerare i datteri con acqua e lievito di birra, poi si unisce il miele. Dopo una settimana si ottiene una bevanda molto alcolica.

Shah: è un infuso a base di tè, particolarmente aromatizzato diffuso in Etiopia. Nell'acqua (per il tè) ancora a temperatura ambiente si aggiungono il cardamomo e la cannella pestati. Quando l'acqua arriva a ebollizione si aggiungono lo zucchero ed il tè e si lascia bollire per un minuto circa prima di servire ben caldo.

Suha: (o sua) è una specie di birra fermentata prodotta artigianalmente in Eritrea. Si prepara con farina, acqua e "gheso", un frutto tipico del Corno d'Africa, introvabile altrove. Bisogna far fermentare la miscela per 5 giorni fino ad ottenere una bevanda molto alcolica. È di colore ambrato e può essere torbida se non filtrata.

Cacik: salsa di contorno preparata in tutto il Medio Oriente con yogurt magro bianco, cetrioli, menta e sale.

Rituali

Halāl: parola araba che significa "lecito", in contrapposizione a ciò che è harām, proibito. In Occidente si riferisce principalmente al cibo preparato in modo accettabile per le leggi islamica ed ebraica, che prescrive che gli animali siano macellati senza preventivo stordimento - perché gli animali devono essere coscienti al momento dell'uccisione - e nel rispetto di una serie di precetti per la macellazione del bestiame affinché la carne sia considerata commestibile. Per l'Islam, per esempio, il macellaio deve essere un musulmano adulto, di sesso maschile, sano di mente e a conoscenza di tutti i precetti della religione. E prima della macellazione deve pronunciare la "basmala", orientando la testa dell'animale in direzione della Mecca.

La parole della migrazione

Richiedente asilo: è colui che è fuori dal proprio Paese e presenta, in un altro Stato, domanda di asilo per il riconoscimento dello status di rifugiato in base alla Convenzione di Ginevra sui rifugiati del 1951, o per ottenere altre forme di protezione internazionale. Il richiedente asilo non è, quindi, assimilabile al migrante irregolare, anche se può giungere nel Paese d'asilo senza documenti d'identità o in maniera irregolare.

Rifugiato: è colui al quale è stato riconosciuto lo status di rifugiato in base alla Convenzione di Ginevra del 1951 sui rifugiati. Nell'articolo 1 della Convenzione il rifugiato viene definito come una persona che: "temendo a ragione di essere perseguitato per motivi di razza, religione, nazionalità, appartenenza a un determinato gruppo sociale od opinioni politiche, si trova fuori del Paese di cui ha

la cittadinanza, e non può o non vuole, a causa di tale timore, avvalersi della protezione di tale Paese”. Lo status di rifugiato viene riconosciuto a chi può dimostrare una persecuzione individuale.

Commissione: (Commissione territoriale per il riconoscimento dello status di protezione internazionale) è l'autorità competente che decide in merito alla domanda di protezione internazionale. Le commissioni territoriali sono distribuite sul territorio nazionale – attualmente sono operative 20 commissioni – e sono composte da quattro membri, un funzionario dell'ufficio territoriale di governo (prefettura) come presidente, un funzionario della polizia di Stato, un rappresentante di un ente territoriale, e un rappresentante Unhcr.

Unhcr: (Alto commissariato delle Nazioni Unite per i rifugiati) è l'agenzia Onu che si occupa di rifugiati ai sensi della convenzione di Ginevra del 1951.

Carta di Roma: è un protocollo deontologico per giornalisti sull'uso corretto dell'informazione su richiedenti asilo, rifugiati, vittime della tratta e migranti”, approvato il 12 giugno 2008 dal Consiglio nazionale dell'Ordine dei Giornalisti. Nella Carta si invitano i giornalisti ad “adottare termini giuridicamente appropriati”, a “evitare la diffusione di informazioni imprecise, sommarie o distorte”

e “comportamenti superficiali e non corretti, che possano suscitare allarmi ingiustificati”.

Dublino: (Regolamento di Dublino) è un meccanismo normativo dell'Unione Europea che prevede che ai richiedenti asilo vengano prelevate le impronte digitali al momento dell'ingresso in un paese dell'Unione, che vengono immesse in una banca dati comune, Eurodac. Scopo del meccanismo è quello determinare con rapidità lo Stato membro competente a esaminare le domande di asilo e di trasferire i richiedenti nel paese di primo ingresso europeo, al quale spetterà poi decidere in merito all'istanza di protezione internazionale.

Sprar: (Sistema di Protezione per Richiedenti Asilo e Rifugiati) costituisce una rete di centri c.d. di “seconda accoglienza” destinata ai richiedenti e ai titolari di protezione internazionale. È un sistema finalizzato all'integrazione sociale ed economica di soggetti titolari di una forma di protezione internazionale. Lo Sprar si propone due obiettivi principali: offrire misure di assistenza e di protezione al singolo beneficiario; e favorirne il percorso di integrazione attraverso l'acquisizione di una ritrovata autonomia. In questo senso esso rappresenta una punta di “eccellenza” del complessivo sistema istituzionale di “accoglienza” di richiedenti asilo e beneficiari di protezione internazionale.

Ringraziamenti

Con il sostegno di:



PROVINCIA
DI COSENZA

Un ringraziamento particolare a...

Abdulqader, Sahim, Siam, Yafit, Hannibal, Wisam, Nebe, Amuna, Mustafa, Nazem, Bashar, Jude, Hanah
Pierpaolo Graziadio, Fazli Asef, Franco Cirino

Foto e video: Alessandro Gordano, Nicola Labate

Progetto grafico e impaginazione: Luigi Naccarato, Christian Tucci

Indice

<i>Cuscus e tortellini</i> di Pietro Veronese	p. 6
<i>Introduzione</i> di Enza Papa e Francesco Mollo	8
 <i>Sambus</i> (Somalia)	11
<i>Hamdi</i>	13
 <i>Falafel</i> (Palestina)	17
<i>Mesam</i>	19
 <i>Zighinì</i> (Eritrea)	23
<i>Injera</i> (Eritrea)	25
<i>Yurdanus</i>	26
 <i>Sheik el mahshi</i> (Siria)	29
<i>Julieta</i>	31
<i>Postfazione</i> di Donatella Loprieno	34
<i>Dizionario minimo</i>	36
<i>Ringraziamenti</i>	39