

Le abitudini alimentari diverse dalle nostre

La manifestazione dell'expo ci fornisce l'occasione di conoscere le abitudini alimentari di tanti paesi.

Le bambine giocano generalmente con le bambole o cucinano insieme, anche se nessuno oserà mangiare gli orribili intrugli che hanno preparato. I maschi invece prima di tutto cominciano a cacciare. Si va in gruppo con gli amici. Ricordo che avevamo piccoli archi e frecce costruiti da noi. Si prendevano grossi topi, istrici, cavallette. La caccia alle cavallette è quella più facile per i bambini, perché si spostano sempre in zone piuttosto basse, piccoli arbusti, foglie. E' un tipo di caccia che si fa in genere a mezzogiorno, quando è molto caldo e le cavallette stanno immobili. Poi, dopo averne catturate cinquanta, cento, si portano a casa e si mangiano. Si preparano così: prima si passano velocemente a fuoco vivo in modo che non brucino. Poi, per due minuti, si mettono sulla brace muovendole sempre in modo che non brucino. Quando sono pronte si stacca la testa, così rimane solo la parte buona. Sono squisite come le patatine fritte. Le cavallette prese durante la "piccola caccia" le mangiavamo solo tra noi bambini. Quando invece c'è un'invasione di cavallette che minaccia di distruggere le colture, allora è tutto il villaggio che partecipa alla battuta di caccia. Al ritorno è la nonna che di solito le prepara in padella con un po' di sale o olio.



(La nostra Africa. L'avventura di crescere nel continente nero, AA.VV., a cura del Cidis, Fratelli Palombi Editori, Roma, 1989)



Lo scienziato britannico Norman Meyers ha, a sua volta, consumato insetti. Ci riferisce qui le sensazioni provate alla sua prima esperienza. "A Bogotà, su un marciapiede di periferia, un ambulante vendeva formiche alla griglia. Una fila interminabile si accalcava in attesa di essere servita. "Vieni, assaggiane una cucchiata" mi propose il mio ospite colombiano. Dapprima rifiutai nella maniera più diplomatica possibile. Ma davanti all'ironia dei passanti e al timore di "perdere la

faccia", finii per accettare. Presi il cucchiaino meno pieno, chiusi gli occhi, mi irrigidii e con un nodo allo stomaco, mi sforzai di immaginare che stavo gustando un buon gelato. E portai la porzione alla bocca: le formiche erano croccanti e il loro sapore molto forte mi fece pensare ad una salsiccia col pepe. Infine deglutii e, in fede, non si può dire che sia stato propriamente

un trauma". L'esperienza di questo ricercatore richiama un po' le tendenze dei nostri antenati giudaico-cristiani. Nell'Antico Testamento, Mosè raccomanda agli ebrei "Mangiate cicale, grilli e locuste". Anche il Nuovo Testamento racconta che San Giovanni Battista è vissuto nel deserto nutrendosi unicamente di locuste e miele selvatico. Le antiche civiltà che tanto ammiriamo elaboravano molte ricette a base di insetti. I Romani erano ghiotti di cicale e i Greci erano esperti nella preparazione di larve di farfalla, secondo quanto testimoniano gli scritti di Aristotele, Plinio, Erodoto. Fino a tempi abbastanza recenti, diversi insetti facevano ancora parte di alcuni menù: i coleotteri in Lombardia o in Russia, le cosce di locuste sulle rive della Loira. Al momento attuale l'impianto di un allevamento industriale di insetti sembra, nei Paesi occidentali, impossibile. Significherebbe infatti un mutamento radicale delle nostre abitudini e la revisione critica dei nostri pregiudizi culinari. Da un punto di vista puramente scientifico, però, è strano che gli uomini delle nazioni cosiddette "civili" siano riluttanti a ingerire questo genere di alimenti. I gastronomi considerano i crostacei come un piatto particolarmente delicato e provano invece profonda ripugnanza nei confronti delle cavallette. Tuttavia, nella classificazione zoologica questi due gruppi sono parenti stretti perché appartengono allo stesso tipo di invertebrati: gli artropodi.

(Insetti che bontà!, Bruno Comby, Piemme, 1991)



Dopo esserci lasciati alle spalle il fiume Conorichite, al tramonto giungemmo all'isola di Dapa, che si eleva in mezzo al fiume, in un punto molto pittoresco. Notammo, con nostro grande stupore, alcuni terreni coltivati e, in cima a una collinetta, una capanna indiana. Quattro indigeni sedevano attorno al fuoco e mangiavano una sorta di pasta bianca picchiettata di nero, che attrasse la nostra curiosità. Erano dei vachacos. Grosse formiche la cui parte posteriore è simile ad una palletta di grasso; erano state seccate ed

affumicate. Ne vedemmo molti sacchi appesi sopra al fuoco. Questa brava gente si curava ben poco di noi, e tuttavia in quell'angusta capanna c'erano almeno quattordici persone. Due giovani donne discesero dalle loro amache per prepararci dei tortini di cassava. Domandammo loro, grazie al nostro interprete, se il suolo dell'isola fosse fertile: ci risposero che la manioca cresceva male, ma che quella era una buona terra da formiche e che quindi avevano di che nutrirsi. Quelle formiche, vachacos, garantiscono effettivamente la sussistenza agli indios del Rio Negro e del Guainia. Esse non vengono mangiate per ghiottoneria, ma perché il loro grasso (la parte bianca dell'addome) è un alimento molto nutriente. Quando i tortini di cassava furono pronti, padre Zea, al quale la febbre sembrava stimolare, piuttosto che affievolire, l'appetito, si fece portare una piccola borsa riempita di vachacos affumicati. Egli mescolò gli insetti, dopo averli schiacciati, con farina di manioca e ci invitò ad assaggiarne. Il gusto era quello di burro assai saporito, mescolato a mollica di pane.

(Voyage aux régions équinoxiales du nouveau continent. Relation historique. Tome second (1819), Alexander Von Humboldt, in "Amazzonia: mito e letteratura del mondo perduto", a cura di Silvano Peloso, Editori Riuniti, Roma, 1988)