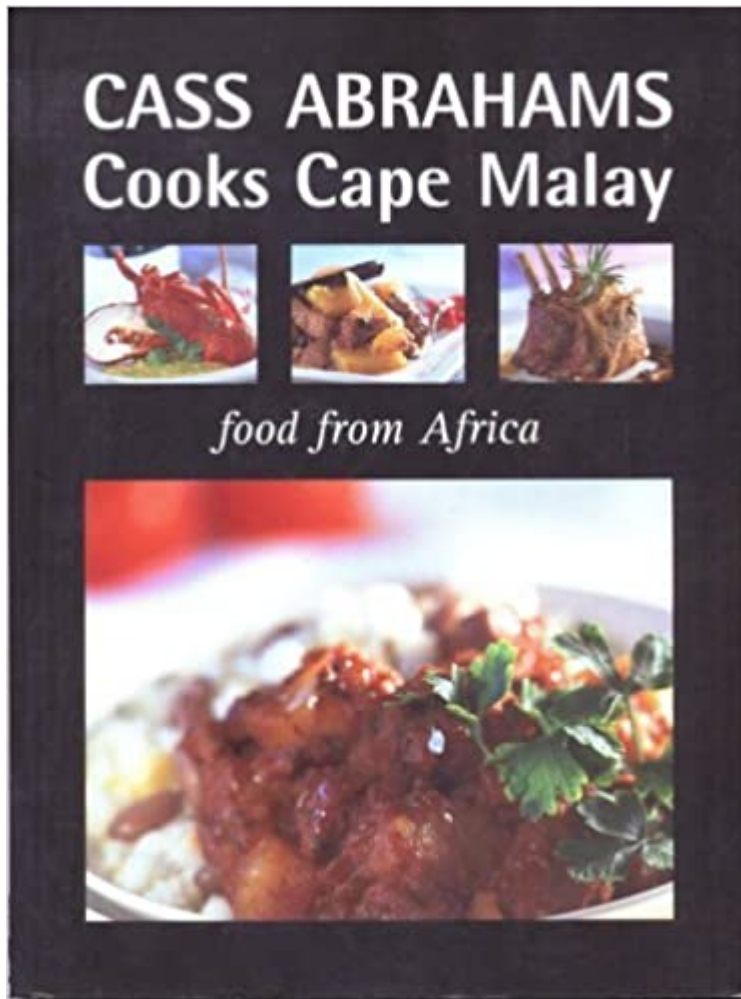
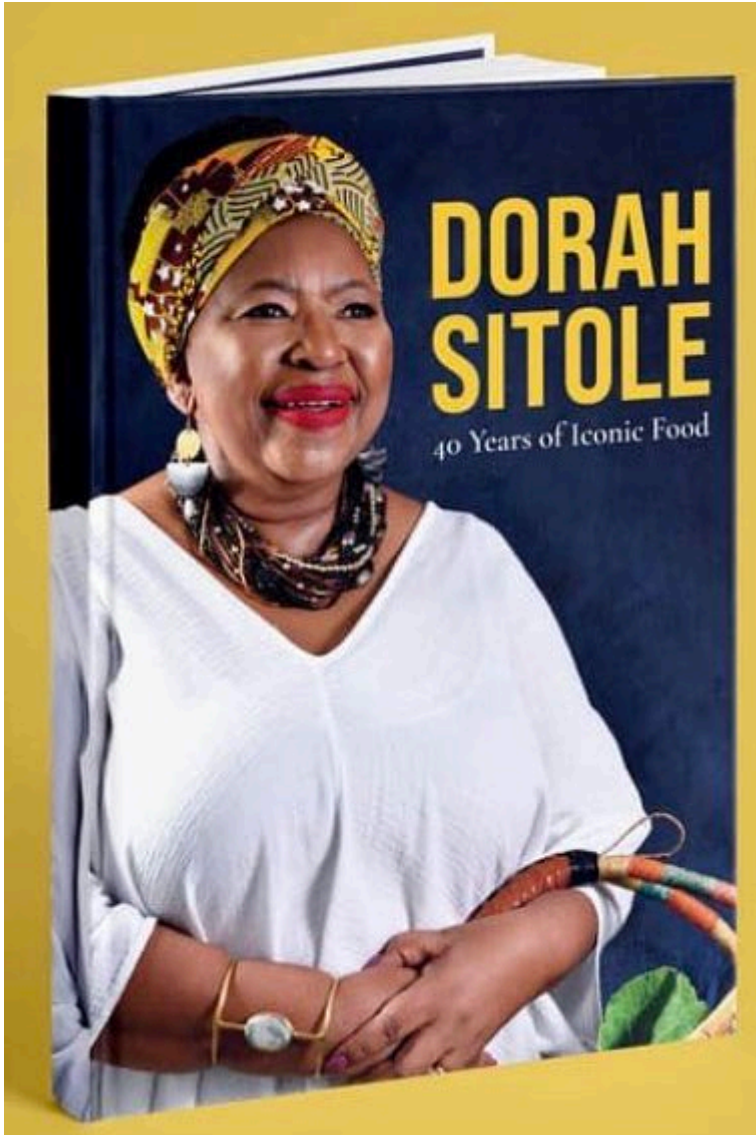


Il cibo è una cartina tornasole assai interessante per capire cosa succede in un paese, e in Sudafrica davanti a una tavola si può immaginare il battito del cuore delle culture. I piatti dei neri di Soweto e Khayelitsha, o quelli dei coloured di Cape Malay a Città della Capo, le pietanze di Durban che giungono dall'India o quelle degli afrikaner del veld insieme ai piatti inglesi, italiani, portoghesi o ebrei, tutto si è mescolato. In principio gli uomini mangiavano - e, nel caso, sfornavano libri - le donne invece preparavano le salsine del retro. I volumi di cucina fatti da donne bianche erano poche, quanto alle opere di africane, be'... rarissime. Una era Dorah Sitole, unica donna nera ad avere un ruolo di spicco per anni tra fornelli e librerie, un'altra era la meticcina Cass Abrahams, studiosa di cucina, e lei stessa dotata di una raffinata cultura nelle pietanze che prepara. Queste due donne hanno cambiato la storia, le altre hanno imparato e seguito.

Nel 1995 è nelle librerie *Cass Abrahams Cooks Cape Malay* e diventa il primo libro di un'autrice musulmana a mettere in evidenza la natura stessa della cucina africana e la cultura creola. I primi schiavi e gli esuli s'erano stabiliti, più o meno forzatamente, in Sudafrica a metà del diciassettesimo secolo. Basta pensare alle suggestioni tra i khoi, primo popolo al mondo, e i malay della zona di Città del Capo, venuti dall'Asia, che siano indiani, malesi o indonesiani poco importa, per capire come s'imbandirà il desco futuro.





Il padre indiano tamil, la madre un miscuglio di khoi, di olandese e di francese, nata ottant'anni fa a Johannesburg, infanzia nell'allora Natal per giungere a Città del Capo, entra nella vita della comunità malay, si sposa, si ritrova in cucina e lì ci resta per sempre. Le prime esperienze sono girando per insegnare come fare piatti saporiti mettendo in fila quel che c'è in dispensa. "Ci sapevo fare", dice a Ishay Govender in una intervista a *New Frame*. Lavora e "conosce l'arte delle spezie e di conseguenza conosce la cultura di persone diverse attraverso la cucina". Il segreto: il profumo, l'odore che viene da dentro e da fuori la cucina.

Da poco fuori di galera, Nelson Mandela arriva nel mio ristorante con un po' di bianchi di alto livello. Alla fine, si alza, viene in cucina, si presenta e dice: "Volevo fare i complimenti a tutti voi per quel che ho così gradito". Non ho mai visto una cosa del genere in vita mia... qualcuno che bussa per entrare in cucina e congratularsi... mai vista.

Le prime elezioni libere nel '94 sono per lei anche il primo passaporto che le porta in Francia, Stati Uniti, Danimarca e Germania per presentare pietanze della cultura xhosa, afrikaans o malay. La cucina era un misto di carne alla brace e i piatti europei fatti da chef maschi, "la mia è stata una opportunità di rimettere a posto le cose". Le nostre origini, dice Abraharm, datano 350 secoli fa, ma i bianchi si sono appropriati di tutto.

Sono stata per molti anni solo "una" sono stata considerata di seconda o terza classe, mentre fuori, oltremare, sono sempre considerata con rispetto, al pari della mia cucina. La missione è stata ascoltare più donne possibili scavalcando il colore della pelle, il linguaggio, donne dei ghetti e donne dei sobborghi e parlare con loro davanti ai fornelli, per imparare e insegnare.

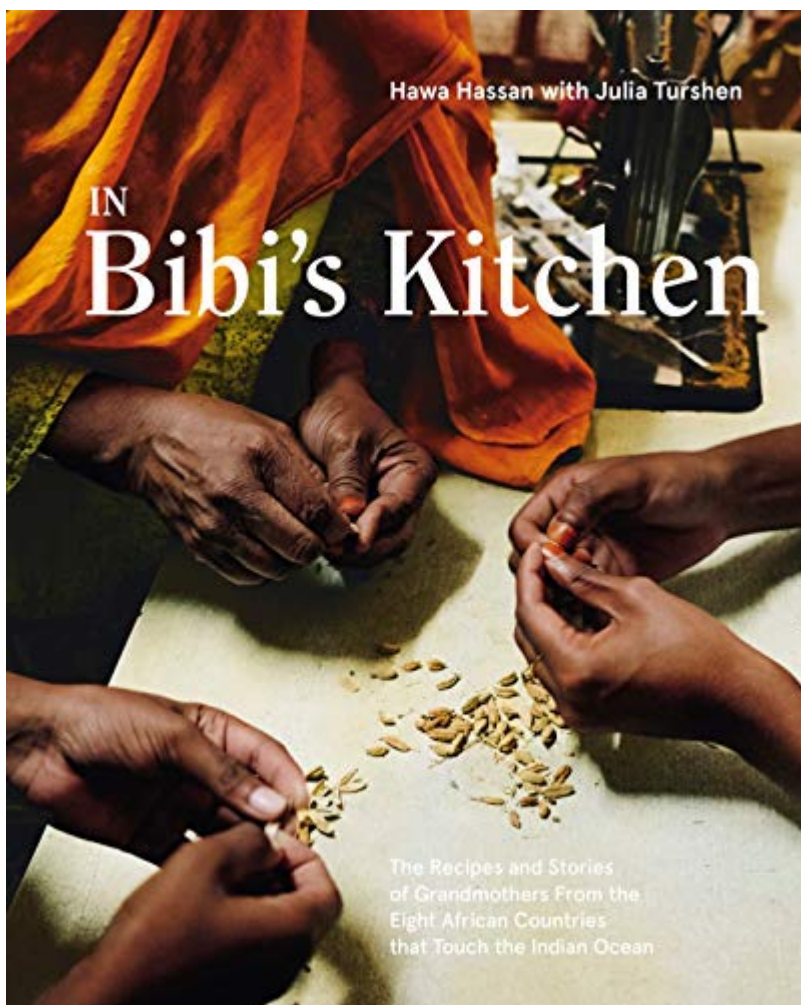


Cass Abrahams (foto da *My Kitchen*)

Non dissimile è la vita di Dorah Sitole, purtroppo morta due anni fa. Gli anni erano gli Ottanta, anni di apartheid e razzismo, il presidente PW Botha tuonava contro i neri, emanava stati di emergenza, e poteri speciali alla polizia segreta. Dorah, nera, lavora come segreteria ma non è il

suo mestiere. In compenso mette in tavola piatti da leccare la pentola. Il marito un giorno dice: “Tu fai pasti favolosi, c’è un’azienda che cerca una come te”. Si presenta ed è assunta. La sua qualifica: come si deve cucinare. “Ho cominciato nelle baraccopoli, con ragazze a cui ho insegnato a preparare qualcosa in barattoli di alluminio. Dopo tre mesi, mi sono accorta che quella era la mia strada”.

I neri non avevano una considerazione particolare per quel che si mangiava, “non si badava a quel che c’era in tavola”. Nata del 1953 a Nigel, vicino Johannesburg, si trasferisce a Dube, della township di Soweto. Gugulethu Mhlungu racconta la storia di Dorah Sitole, chef cordon bleu, autrice di famosi libri di cucina, rubriche e trasmissioni tv: “Da bambina non avevo nulla se non semolino e legumi, mangiare era soprattutto sopravvivere”. Ora *40 Years of Iconic Food* è una summa di una vita tra le pietanze e il cuore, e “non è un mero libro di cucina”, dice Tony Jackman sul *Daily Maverick*. “Più imparo dai piatti e più voglio imparare”, disse lei una volta. “Siamo al punto più alto mai immaginato per la cultura culinaria africana e ci sono giovani chef nere che stanno rivoluzionando tutto”.



La strada di Sitole e Abraharm ha segnato il percorso per le chef e la loro cucina è emersa.

“Il cibo è linguaggio”, dice Hawa Hassan, che insieme a Julia Turshen, ha scritto del 2020 *In Bibi's Kitchen*. Somala, 36 anni, è figlia del mondo, si è fermata a Città del Capo e nel volume le ricette e i racconti delle Bibis, in Kiswahili nonne, sono narrate da otto africane in nazioni che si affacciano sull'Oceano Indiano: Somalia, Eritrea, Kenya, Tanzania, Mozambico, Madagascar, Comore, Sudafrica.

Il sapere del cibo è sottovalutato quando non ci sono di mezzo gli uomini, solo loro possono discorrere di questo: “Non sono mai state invitate le donne, e invece le ho fatte parlare io”. Attraverso il poco cibo, la migrazione è insita della cultura africana, “le bibis, uniche a legare la famiglia e la comunità, possono avere cura per tutti”, indica Fozia Ismail su *Vittsel*, un sito di arte culinaria londinese recensendo il volume. Le pietanze raccontano la storia di quella data regione, la sua cultura e, allo stato tempo “si interrogano su colonizzazione e cibo. Guerre, migrazioni, fame, spostamenti forzati, hanno divaricato il concetto di ‘casa’ creandone una diversa”. Le donne che sono andate via, con il cibo creano il legame con la terra d'origine perché i figli in luoghi stranieri possano vedere da dove sono venuti gli antenati.

Hassan e i suoi genitori erano in un campo profughi in Kenya, bambina si è trasferita in America da sola perché i suoi non avevano documenti. Solo quindici anni dopo si sono riuniti, prima ha vissuto in famiglie etiope ed eritree.

Uscito alla fine dell'anno scorso, in *Least Effort Most Reward* **Parusha Naidoo** scrive 21 ricette con ingredienti che si trovano facilmente, ma al centro dell'attenzione ora è il mangiare insieme:

“Meno preparazioni complesse, più convivialità”, dice Naidoo. “Quando ci si sedeva la cosa era così: gli uomini bevevano e parlavano di sport e noi a spignattare, badare ai bimbi e pulire”.

Quando un giorno si è trovata a cena con sei donne ha capito cosa doveva fare. La madre, Pregs Govender, femminista e impegnata nella difesa dei diritti umani, il padre, Ronnie Govender, scrittore e autore di teatro morto del 2021, le hanno dato l'attenzione al meticcio tra Africa e India, e lei l'ha tramutata in dono attraverso le pietanze.

Trovare il luogo dove l'amalgama tra diverse culture si confonde, la frontiera che si oltrepassa per comprendere una società in movimento è un lavoro che si può fare anche attraverso manicaretti e sapori.



Dal sito [Parusha](#)

Khayelitsha di certo è uno dei posti di confine. È una sfilata di baracche, tuguri malsani tirati su con legni di scarto, lamiere per tetto, niente strade e niente serviti. Khayelitsha in xhosa, New Home in inglese, è a venti chilometri da Città del Capo. I gangster spadroneggiano - domenica 8 maggio sei uomini sono stati ammazzati in uno scontro tra bande rivali - e la droga si vende ovunque, le ragazze madri si industriano per curare i bambini proprio lì dove il tasso di mortalità è sempre più alto (130-160 morti su mille, erano nel 1986 cinquanta su mille). C'è un solo ospedale. Ma anche a Khayelitsha la frontiera è liquida e un hotel cinque stelle con spa, un ristorante su tre piani e locali alla moda si fanno notare. Ma questa è un'altra storia.