



Disconnessioni e riconessioni alimentari Intimità, esclusioni e appropriazioni tra le rifugiate e i rifugiati dall'Eritrea

AURORA MASSA

Università degli Studi di Napoli "L'Orientale"

Riassunto

Questo articolo indaga i modi in cui attraverso le pratiche, i discorsi, le sensorialità, le emozioni, gli affetti e i gusti connessi al cibo, i rifugiati e le rifugiate dall'Eritrea cercano di reinterpretare, addomesticare e, eventualmente, ribaltare alcune delle condizioni di precarietà, esclusione, oppressione e violenza in cui si trovano imbricati. Attraverso un'etnografia multisituata condotta in diversi luoghi della diaspora eritrea (Etiopia, Italia, Svezia, Gran Bretagna), il testo esplora il ruolo che prodotti, odori e saperi culinari svolgono nel costruire il senso di casa e rinsaldare legami familiari a distanza di fronte a regimi di frontiera iniqui e nel reagire ai processi di inferiorizzazione e razzializzazione esperiti in alcuni contesti di approdo. Nel suo insieme, l'articolo cerca di fare luce sulla capacità di soggetti migranti in condizioni di svantaggio e marginalità di agire attivamente attraverso il cibo, senza schiacciare la nozione di agency su quella di resistenza, ma indagando come norme, costrizioni e ingiustizie possano essere interpretate, esperite, abitate e maneggiate in una varietà di modi localmente e storicamente plasmati. Talvolta agito, talvolta subito, il cibo emerge come una risorsa simbolica, relazionale e morale che consente ai rifugiati e alle rifugiate di navigare rapporti diseguali tra gruppi sociali e forme di esclusione e di dare concretezza ai processi di definizione del sé e alle riletture del passato coloniale.

Parole chiave: agency, casa, cibo, migrazione eritrea, postcolonialismo.

Food disconnections and reconnections: Intimacy, exclusions and distinctions among refugees from Eritrea

In this article I investigate the ways in which refugees from Eritrea try to reinterpret, face and, eventually, overturn some of the conditions of precariousness, exclusion, oppression and violence in which they find themselves, through practices, discourses, senses,

emotions, social ties and tastes connected to food. Through a multi-site ethnography of the Eritrean diaspora conducted in different contexts (Ethiopia, Italy, Sweden and the United Kingdom), I explore the role that food, smells and culinary knowledge play both in building refugees' sense of home and strengthening their ties with family back home in the face of unequal border regimes, and in dealing with processes of inferiorization and racialization in their countries of (at least temporary) arrival. This article seeks to shed light on migrants' ability to act through food in conditions of disadvantage and marginality. Without limiting the notion of agency to the concept of resistance, it investigates how norms, constraints and injustices can be interpreted, experienced, inhabited and handled in a variety of ways that are molded both locally and historically. Food emerges as a symbolic, relational and moral resource that gives form to the unequal relationships between social groups, shapes forms of exclusion and subjectivities, and allows people to reinterpret colonial past.

Keywords: agency, Eritrean migration, home, food, postcolonialism.

Introduzione

Era tardo pomeriggio quando nel giugno del 2017 sono arrivata a casa di Abraham¹, un rifugiato eritreo di 34 anni impiegato nel settore della logistica. Abraham mi aveva invitato a cena per mostrarmi l'appartamento poco fuori Roma in cui si era appena trasferito. Per l'uomo si trattava di un traguardo importante, raggiunto dopo un percorso lungo e difficoltoso. Nel 2004, egli era scappato dal regime imposto nel suo paese nei primi anni Duemila, aveva attraversato il Sahara, era stato detenuto nelle prigioni libiche ed era quasi affogato nel Mediterraneo prima di approdare in Sicilia. Una volta in Italia, aveva dovuto affrontare un sistema di accoglienza per richiedenti asilo e rifugiati carente, un mercato del lavoro che lo relegava a impieghi instabili, irregolari e non qualificati e un panorama abitativo in cui l'assenza di politiche di sostegno, i prezzi alti e la diffidenza dei locatari verso i migranti (soprattutto neri) lo avevano spinto a peregrinare tra occupazioni e case condivise (Pinelli 2013; Della Puppa & Sanò 2021).

Al mio arrivo, la moglie era fuori per alcune compere, mentre lui era rimasto a casa a cucinare con la figlia di tre anni. Dopo un breve tour della casa, in cui gli scatoloni e l'odore di vernice rivelavano il recente trasloco,

¹ I nomi e alcuni dettagli etnografici sono stati modificati per garantire l'anonimato dei miei interlocutori e delle mie interlocutrici. A loro va la mia gratitudine per aver reso questo lavoro possibile condividendo i gusti delle loro case vicine e lontane.

Abraham era tornato ai fornelli. Affettando le verdure che avrebbero insaporito il *tibsi*, un piatto di carne molto diffuso negli altipiani eritrei in cui era cresciuto, Abraham mi ha raccontato le impressioni sul suo nuovo appartamento. «Sai mi sento bene a cucinare in questa cucina – ha commentato aprendo il frigorifero – perché c'è tutto quello che deve esserci in una casa eritrea: il *tezmì* [burro chiarificato speziato], lo *shiro* [farina di ceci] e il *berberé* [mix di spezie]». In quel periodo stavo muovendo i primi passi di una ricerca che mi avrebbe portato a indagare le pratiche di “fare casa” tra le persone di origine eritrea in diverse città europee (Miranda Nieto, Massa & Bonfanti 2021) e le parole di Abraham risuonavano fortemente con i miei interessi. Riferendosi ad alcuni prodotti alimentari, Abraham caricava questi ultimi di un forte valore simbolico e affettivo, ritenendoli capaci di trasformare un appartamento nell'hinterland romano «in una casa eritrea», ossia di attenuare quella sensazione di “essere fuori posto” che lo aveva spesso accompagnato durante la sua vita italiana.

Questa scena conduce al cuore degli obiettivi di questo articolo, ossia indagare i modi in cui attraverso il cibo e le pratiche, i discorsi, le sensorialità, le emozioni, gli affetti e i valori estetici e morali a esso connessi, i rifugiati eritrei che hanno partecipato alle mie ricerche hanno cercato di reinterpretare, addomesticare, abitare ed, eventualmente, ribaltare le condizioni di precarietà, marginalità, esclusione e violenza in cui si sono trovati invischiati nel corso delle loro esperienze migratorie. L'accezione di cibo che adotto in queste pagine è dunque ampia ed è stata co-costruita nel corso dei dialoghi e delle interazioni che hanno composto il lavoro di ricerca etnografica. Se il cibo può essere inteso in termini maussiani, come un «fatto sociale totale» da indagare dal punto di vista olistico (Koensler & Meloni 2019), esso costituisce anche un prisma che consente di fare luce su molteplici aspetti della vita sociale, inclusi i rapporti di disuguaglianza. Cosa, come e quando mangiare sono pratiche che prendono forma in relazione a gusti e abitudini storicamente e socialmente plasmati, alle possibilità di reperire certi cibi, ma sono anche influenzate dall'incontro/scontro con forme di pressione più o meno dirette da parte di istituzioni, contesti e gruppi. Intrecciandosi con plurime forme di potere, le pratiche di consumo, selezione e preparazione del cibo possono essere costrittive e violente, ma anche generative e creative. In questo articolo, il cibo emerge come una risorsa simbolica, relazionale e morale attraverso cui i soggetti possono re-agire a diverse forme di oppressione e affrontare molteplici sfide migratorie.

La riconfigurazione delle abitudini alimentari in seguito alla migrazione è stata indagata in relazione a svariati temi². Tuttavia, come scrive Emma Abbots (2016), uno dei rischi delle analisi incentrate sul nesso cibo/migrazione è di riproporre una rappresentazione dicotomica tra il cibo ritenuto tipico di un supposto contesto di origine – «their food from there» – e quello del cosiddetto contesto di approdo – «our food from here» – e di delineare le identità dei migranti come fisse e omogenee. Da un lato, gli individui hanno soggettività discontinue e talvolta contrastanti che scaturiscono dall'intersezione del genere, della classe, dell'età e dei molteplici attaccamenti transnazionali e che si riflettono nelle (e prendono forma attraverso) preferenze e gusti alimentari (Beagan & Chapman 2013). Dall'altro lato, le pratiche e i repertori alimentari hanno storie stratificate che affondano nella mobilità delle persone, delle merci e delle forme di dominio, incluso il colonialismo, e che producono continuamente processi tanto di imposizione alimentare quanto di ibridazione e mutamento.

Di conseguenza, in questo articolo non intendo mappare i processi di perdita o di mantenimento dei modelli culinari pre-migratori. Piuttosto, mi interessa capire cosa le persone *fanno* con il cibo, come lo manipolano e lo utilizzano negli spazi pubblici e privati dei diversi contesti in cui vivono e, viceversa, cosa il cibo e le relazioni sociali che ruotano attorno a esso *fanno* ai migranti e alle migranti. Sulla base di un'etnografia multisituata condotta in diversi contesti della diaspora eritrea (Etiopia, Italia, Svezia, Gran Bretagna), nelle prossime pagine rifletto dunque sulle ambivalenze del cibo nella sua dimensione sensoriale, materiale, simbolica e affettiva e sul ruolo che esso svolge sia nei processi di inferiorizzazione, esclusione e razzializzazione subiti nei luoghi di approdo sia nel dare concretezza alle forme di definizione del sé. Riprendendo la distinzione tra «modi di essere» e «modi di appartenere» introdotta da Peggy Levitt e Nina Glick Schiller (2004) e recentemente traghettata negli studi sul cibo (Povrzanović Frykman 2018), intendo le pratiche alimentari come ambiti fondamentali tanto per osservare i processi di riproduzione della quotidianità quanto per indagare se e in quali circostanze un prodotto o una pratica alimentare sono utilizzate per comunicare all'esterno l'appartenenza a una certa identità nazionale o regionale.

² Senza pretese di esaustività ricordo: la costruzione dei confini sociali e le forme di ibridazione (Renne 2008; Bonfanti, Massa & Miranda Nieto 2019), il ruolo di ristoranti e negozi di alimentari (Manekar 2005; Saber & Posner 2013), le negoziazioni che avvengono nei centri di accoglienza (Cottino, in questo numero monografico).

L'articolo si compone di tre sezioni etnografiche. Nella prima, il cibo, la sua circolazione e i significati di cui è investito in contesti migratori in Europa si configurano come un modo per affrontare lo spaesamento causato da una mobilità strettamente intrecciata alla deriva autoritaria eritrea e gli effetti di regimi di frontiera iniqui e per tessere memorie e legami famigliari a distanza. Successivamente, il cibo è indagato come un marcatore della differenza attraverso cui sono plasmati e ribaditi confini sociali e sentimenti di appartenenza che assumono valenze diverse nei vari spazi di transito e di approdo. Più nel dettaglio, nella seconda sezione etnografica, l'attenzione si sposta in Etiopia, dove il cibo è posto al centro delle pratiche di distinzione agite dai rifugiati eritrei, entrando in risonanza con vecchi conflitti bellici e con riletture del passato in cui le eredità coloniali costituiscono risorse simboliche e relazionali per costruire identità nazionali e sentimenti di superiorità. La terza sezione ritorna in Europa per esplorare come razzismo e disuguaglianze influenzino le abitudini alimentari, incidendo in maniera ambivalente sui modi in cui i singoli immaginano la propria soggettività in uno scenario postcoloniale.

In dialogo con l'introduzione a questo numero monografico, l'articolo cerca di fare luce sulla capacità delle persone in condizioni di svantaggio e marginalità di agire attraverso il cibo su diversi piani della propria esistenza, chiamando così in causa il concetto di *agency*. Com'è noto, si tratta di un concetto dibattuto che è stato spesso sovrapposto a quello di resistenza, ossia di emancipazione dalle norme egemoniche e di ribaltamento dei meccanismi di dominazione (Wright 2016). In queste pagine tento di complessificare questa visione, mostrando come, anche in contesti di oppressione come quello in esame, antinomie quali obbedienza/ribellione, compliance/resistenza e sottomissione/sovversione non sono sempre in grado di fare luce sugli obiettivi e i significati (più o meno espliciti e consapevoli) che permeano le decisioni e le azioni dei soggetti (cfr. Mahmood 2005). Norme, costrizioni e ingiustizie presenti e passate non sono o subite o sovvertite dai soggetti, ma possono essere agite, abitate, esperite, consumate in una varietà di modi. In questa prospettiva, seguendo Saba Mahmood (2005), l'*agency* può essere intesa come una capacità di agire in maniera trasformativa sul mondo e su se stessi che prende forma non in astratto, ma in relazione ai mondi morali, agli immaginari sociali e alle relazioni di potere che modellano storicamente le responsabilità, gli affetti, le paure, i desideri e gli spazi interiori dei soggetti.

Uno sguardo di insieme

La migrazione transnazionale eritrea è un fenomeno storicamente sedimentato e geograficamente ampio che si è rinforzato durante la trentennale guerra (1961-1991) combattuta contro l'Etiopia sino all'indipendenza ottenuta nel 1993. In questo articolo mi focalizzo su persone che, assieme ad altre centinaia di migliaia di giovani, hanno lasciato l'Eritrea in seguito alla deriva repressiva del governo eritreo avvenuta dopo la guerra scoppiata nel 1998-2000 sempre contro l'Etiopia. Al contrario dei loro predecessori, queste nuove generazioni di migranti hanno dovuto fronteggiare le restrizioni delle politiche migratorie e delle pratiche di gestione dell'accoglienza avvenuti negli ultimi decenni (cfr. Ciabbari 2019; Sorgoni 2022). Come Abraham, molti di coloro che sono giunti in Europa sono stati costretti ad affrontare viaggi lunghi e pericolosi e a scontrarsi, in maniera differente a seconda dei contesti di approdo, con tortuosi percorsi di inserimento, a causa di sistemi di asilo sempre più modellati dalle politiche di austerità, dal declino del welfare e dal diffuso timore delle diversità etniche e religiose (Vacchiano 2011; Altin 2019).

I protagonisti di questo testo sono uomini e donne tra i venti e i trent'anni, in gran parte originari degli altipiani eritrei e della città di Asmara, e appartenenti all'insieme linguistico dei tigrinofoni. Si tratta dunque di un gruppo con un background per certi versi omogeneo, ma differenziato in termini di situazione familiare ed economica in Eritrea e all'estero, esperienze migratorie, condizione lavorativa, status giuridico³, e così via. L'etnografia è stata svolta in diverse città di transito e di approdo localizzate in Africa (Mekelle in Tigray, Etiopia) e in Europa (Roma, Londra, Stoccolma), luoghi che per alcuni dei miei interlocutori hanno coinciso con diverse tappe della propria traiettoria migratoria (cfr. Massa 2020). Questi quattro contesti urbani sono caratterizzati dalla presenza di comunità eritree numerose, da regimi migratori più o meno accoglienti e

³ Benché coloro che provengono dall'Eritrea siano solitamente riconosciuti come titolari di protezione internazionale, ho qui incluso anche le esperienze di alcuni che possedevano (o avevano avuto) altri tipi di permessi di soggiorno o che avevano attraversato periodi di clandestinità, evidenziando la fluidità di movimento delle persone dentro le categorie giuridiche della migrazione (Diallo *et al.*, in corso di stampa). D'altra parte, le dinamiche sociali qui esplorate mettono in gioco non tanto la relazione dei miei interlocutori con il sistema di asilo, quanto la loro condizione di migranti neri dal Sud del mondo alle prese con squilibri postcoloniali e difficoltà di inserimento.

da ruoli divergenti nelle «cosmologie della destinazione» (Belloni 2022), ossia in quelle rappresentazioni che plasmano le aspettative e i desideri sulle destinazioni future.

Sul piano alimentare, a Mekelle, la vicinanza geografica e la continuità storica e socio-culturale con gli altipiani eritrei si riflettono in profonde somiglianze gastronomiche. Benché le preparazioni culinarie degli altipiani etiopi ed eritrei siano, soprattutto al di fuori della regione, di solito riunite sotto la comune etichetta *habesha*⁴, le diffuse pratiche e retoriche di differenziazione dei rifugiati eritrei rispetto alla popolazione locale erano costruite in parte sul piano alimentare. Nonostante forti discontinuità con il cibo *habesha*, a Roma, Londra e Stoccolma negozi e ristoranti rendono facilmente accessibili i cibi e gli ingredienti principali della cucina eritrea che tuttavia sono raramente stati indicati dai miei interlocutori come alimenti quotidiani, a causa dei tempi lunghi e delle difficoltà delle preparazioni. Essi sono piuttosto riservati alle occasioni speciali e alle celebrazioni, ossia ai momenti di festa, condivisione e socialità.

Le diverse fasi del mio percorso etnografico⁵ hanno messo al centro le pratiche alimentari in maniera differente. In Europa l'attenzione al tema del "sentirsi a casa" ha conferito al cibo una centralità che si è concretizzata nello studio dei ristoranti, della materialità degli alimenti e delle pietanze consumate negli spazi domestici. In Etiopia la sfera del cibo è stata messa in gioco *in primis* dai miei interlocutori nel corso di una miriade di episodi fortuiti e quotidiani che si sono rivelati fondamentali per illuminare alcune delle dinamiche relative alla costruzione dei confini sociali tra i migranti dall'Eritrea e coloro che erano cresciuti in Tigray. La combinazione di questi due campi nel percorso analitico che propongo in questo articolo è il risultato di un lavoro a posteriori stimolato dalla collaborazione con il Centro studi cibo e alimentazione dell'Università di Napoli "L'Orientale".

⁴ L'etnonimo *habesha* (abissino) si riferisce alle popolazioni degli altipiani dell'Etiopia e dell'Eritrea di lingua semitica e di religione cristiana-ortodossa ed è impiegato, sia nel Corno d'Africa sia in diaspora, per esprimere sentimenti di appartenenza e indicare modi di fare, concezioni e pratiche. Tuttavia, è un termine controverso e il "noi" che circoscrive è fluido e contestualmente negoziato (cfr. Smid 2010; Grimaldi 2022).

⁵ Questo articolo si basa su indagini etnografiche legate a tre progetti di ricerca: il primo condotto a Mekelle nell'ambito del dottorato (Università di Bergamo, 2012-2016), il secondo svolto a Roma per il progetto Interview study in six transit and arrival countries (Felsberg Institute for Education and Academic Research, 2016), il terzo svolto a Roma, Londra e Stoccolma per il progetto HOMInG (ERC Starting Grant 678456) (Università di Trento, 2017-2019).

I seminari, le discussioni e le letture legate al Centro mi hanno offerto nuove prospettive per tornare a riflettere sui materiali di campo raccolti negli anni precedenti, facendo emergere connessioni inaspettate, approfondendo la mia comprensione dei contesti di indagine e stimolando un nuovo processo di attribuzione di significato a pratiche, dialoghi ed eventi. D'altra parte la conoscenza etnografica incrementa proprio attraverso una virtuosa circolarità tra l'immersione prolungata in certi contesti di vita e la riflessione analitica a posteriori (Malighetti 2004), tra esperienze e interpretazioni (Geertz 1994).

Intimità alimentari

Vorrei tornare all'episodio con cui ho aperto questo articolo. Asserendo «tutto quello che deve esserci in una casa eritrea», Abraham sembra alludere alla dimensione normativa («tirannica» per dirla con Mary Douglas 1991) della casa, intesa come un insieme di norme, etiche ed estetiche che mutano in base ai contesti e alle piccole tradizioni famigliari. Si tratta di un'accezione che richiama gli studi classici sulla casa, in cui l'abitazione emergeva come un luogo centrale per la riproduzione dei rapporti tra generi (Bourdieu 2003), dei sistemi economici (Malinowski 1944), delle relazioni di parentela (Boas 1920) e così via (cfr. Pozzi 2019). Tuttavia, inserita nel percorso migratorio di Abraham e nel contesto discorsivo e pratico della nostra interazione, la frase può acquisire un senso differente che si lega alla ricerca del senso di "essere a casa". Con questa espressione mi riferisco a un insieme di idee, valori, relazioni, materialità e sentimenti di familiarità e sicurezza che non sono statici ma mutevoli e trasportabili e che sostanziano un'intima connessione con un luogo. Se le pratiche di fare casa, ossia la trasformazione di uno spazio in un luogo significativo, accompagnano ognuno di noi (Rapport & Williksen 2020), esse diventano più evidenti osservando le traiettorie dei migranti (Bocagni 2016). Questi ultimi hanno infatti spesso sperimentato una disconnessione dolorosa dal luogo in cui sono ancorati ricordi e sentimenti di appartenenza e cercano faticosamente di ricreare un legame con contesti di approdo talvolta ostili.

In questo processo, gli alimenti legati al contesto di partenza e le pratiche connesse al loro consumo e alla loro preparazione svolgono un ruolo cruciale in quanto vettori per riprodurre socialità ed emozioni (Mata-Codesal 2008). Rispetto ad altri elementi materiali, il cibo ha una valenza fortemente incorporata: azioni quali toccare, annusare o assaggiare possono

attivare processi immaginativi capaci di connettere il presente e il passato, il qui e il lì (Sutton 2001; Di Pasquale 2020). Osservando Abraham tagliare la carne, dosare gli ingredienti e aggiungerli al momento giusto, quel pomeriggio ho anche potuto apprezzare quanto questo potere del cibo si esprima non solo attraverso la sensorialità, ma anche mediante il piano delle routine e delle pratiche legate, in questo caso, ai processi di preparazione del cibo. Le azioni di Abraham delineavano i contorni di un “saper fare” che gli permetteva di attualizzare la casa che si era lasciato alle spalle. La manipolazione del cibo ha infatti agito come «il pulsante di una macchina del tempo perduto, come un connettore spazio-temporale, o meglio un dispositivo mnemonico» (Di Pasquale 2012: 107) che risuonava nei contemporanei racconti sulla sua cucina ad Asmara, sulla figura e sulle pietanze di sua madre. Quei racconti e quelle pratiche erano poi condivisi non solo con me, interlocutrice esplicita delle sue parole, ma anche con sua figlia, rendendo il cucinare un momento di trasmissione intergenerazionale di sensazioni, competenze e anche di sentimenti di appartenenza familiare e nazionale, ossia di «modi di essere» che si connettevano con «modi di appartenere». La bambina partecipava alle azioni del padre, seguendone con dedizione e divertimento le indicazioni che interrompevano di tanto in tanto il flusso del racconto.

Tra i rifugiati eritrei che ho incontrato, tuttavia, le sensazioni di sradicamento e di essere fuori posto non erano solamente una conseguenza della lontananza di persone e luoghi significativi causata dalla mobilità, ma definivano una condizione esistenziale che scaturiva dalla difficoltà di uscire dalle condizioni di marginalità e vulnerabilità in cui spesso si trovavano imbricati e di realizzare i propri progetti di migratori (Massa 2022; cfr. Jansen & Löfving 2011; Ramsay 2019). In questa prospettiva, la riproduzione delle pratiche alimentari quotidiane nello spazio transnazionale può essere intesa non come un rimanere intrappolati nel passato e nell'altrove, ma come una pratica attivamente utilizzata dai migranti per affrontare le difficoltà del presente e per proiettarsi nel futuro. Mentre cucinava, Abraham non preparava solamente delle pietanze, ma tentava di sentire più vicina la casa e gli affetti da cui si era dovuto separare a causa della dittatura eritrea e dell'impossibilità di tornarvi in visita, gestiva il timore di non riuscire a trasmettere certe parti del suo passato a sua figlia e lottava per ritagliarsi un angolo di comfort in un contesto escludente che lo collocava sistematicamente ai margini. Quel pomeriggio, la mia presenza in quanto ospite e spettatrice partecipe arricchiva di significati quelle azioni: l'entusiasmo

e l'ospitalità che Abraham manifestava lasciavano infatti trasparire il suo senso di riscatto personale per il risultato appena raggiunto dopo anni trascorsi in condizioni di precarietà abitativa.

Le pratiche connesse al cibo si caricano dunque di una forte dimensione agentiva poiché consentono di reagire, navigare o adattarsi a diverse forme di costrizioni e di sottrazioni. Il caso del *berberé* al centro delle prossime pagine consente di approfondire questo aspetto, mettendo in luce lo stridore – tipico della contemporaneità (Fassin 2011) – tra l'ipermobilità degli oggetti e l'immobilità vissuta da molte persone. Mentre mi muovevo tra Roma, Londra e Stoccolma, un barattolo di *berberé* è infatti emerso come un elemento onnipresente nelle abitazioni dei migranti che hanno partecipato all'etnografia al centro di queste pagine. Assieme all'*injera* (una piadina spugnosa su cui si dispongono le pietanze), il *berberé* connota molti piatti della cucina *habesha*, donando loro un colore rosso e un sapore piccante e aromatico. Il *berberé* è utilizzato per insaporire il cibo preparato tra le pareti domestiche, nei ristoranti e durante le celebrazioni ed è un'icona del cibo *habesha* nel crescente mercato del cibo etnico. Se, alla luce di quanto asserito sinora sulla centralità del cibo nelle pratiche di fare casa, l'utilizzo del *berberé* nelle abitazioni non era in sé un motivo di sorpresa, alcuni aspetti di questa sua presenza meritano di essere approfonditi.

Il *berberé* nelle case che ho frequentato era raramente acquistato nei negozi *habesha* presenti a Roma, Londra e Stoccolma, ma era di solito “ricevuto” dai famigliari che vivevano in Eritrea. In altre parole, esso non viaggiava tanto attraverso i canali di *import-export*, quanto nelle valigie di coloro che avevano la possibilità di muoversi tra l'Europa e l'Eritrea o nei pacchi spediti per posta (Belloni, Fusari & Massa 2022), sottraendosi così dai circuiti del mercato e dell'acquisto ed entrando nella sfera valoriale del “dono” (cfr. Mauss 1924)⁶. Al pari di quella di altri oggetti e del denaro, in molte comunità di migranti la spedizione di alimenti consente la costruzione e il mantenimento dei legami parentali transnazionali che sotendono obblighi e forme di reciprocità e delineano complesse economie morali e affettive (Mata-Codesal & Abranches 2018). Inoltre, cucinare o mangiare cibo preparato e inviato da un proprio caro sono atti intimi che

⁶ Muovendomi in diversi luoghi della diaspora eritrea, sono stata frequentemente sia il corriere di pacchi di *berberé* da traghettare dall'Etiopia in Europa sia la destinataria di questi pacchi. Fin dai miei primi soggiorni in Etiopia, ho sempre ricevuto in dono del *berberé* da portare in Italia, al punto che questa spezia è diventata una presenza costante anche nella mia cucina.

consentono la condivisione di gesti ordinari e la commistione della materia del quotidiano tra mondi distanti. Nel caso dello spazio sociale transnazionale eritreo, tuttavia, questo flusso di pacchi e cibi acquisisce un valore più profondo se posto in relazione con gli ostacoli alla mobilità che affliggono chi vive in Eritrea e con l'impossibilità per molti migranti di tornarvi in visita. Questa impossibilità è legata ad alcune peculiarità dello status di rifugiato, che impedisce ai titolari di entrare nel paese da cui sono fuggiti, e anche al timore di subire possibili ritorsioni punitive da parte del governo eritreo e alla volontà di molti di assumere posizioni antigovernative nette⁷. Per molti rifugiati eritrei che ho incontrato, la circolazione degli alimenti consentiva dunque di attenuare la sofferenza di separazioni che talvolta durano decenni e, per chi era in Eritrea, di spedire metaforicamente parti di sé verso i propri cari lontani.

Questo è ben evidente nel caso di Freweni, una donna rifugiata di 36 anni che ho conosciuto a Stoccolma. Freweni era arrivata nel 2002 a Pisa per un ricongiungimento familiare ma, dopo la fine del suo matrimonio (celebrato a fini migratori), aveva vissuto in condizioni di precarietà per anni, passando da un impiego saltuario all'altro, principalmente nel campo del lavoro domestico. Sette anni prima del nostro incontro la donna era riuscita a realizzare il desiderio, condiviso da molti rifugiati eritrei in Italia e ostacolato dagli accordi di Dublino (Costantini 2016), di emigrare verso un paese del nord Europa in cerca di migliori condizioni di vita. Nonostante la nuova lingua, gli inverni rigidi e la fatica di dover ricominciare un percorso di inserimento, a Stoccolma Freweni aveva ottenuto un buon impiego nel settore turistico. Grazie alla comunanza della lingua italiana, Freweni mi invitava spesso nell'appartamento che condivideva con due lavoratori svedesi e che non aveva niente che richiamasse direttamente la sua infanzia in Eritrea. Sovvertendo gli immaginari di genere più diffusi, la donna ironizzava di frequente sulle sue scarse capacità culinarie, sostenendo di preferire pasti facili e veloci come la pasta al pesto al cibo *habesha*, la cui preparazione lunga e laboriosa mal si adattava ai suoi ritmi di lavoro e alla sua scarsa pazienza. Tuttavia, quando un pomeriggio sedute sul suo divano le ho chiesto quali fossero gli oggetti per lei più importanti in quell'appartamento, mi ha condotto in cucina per mostrarmi un barattolo

⁷ Per entrare in Eritrea, i migranti devono essere in regola con la tassa del 2% sul loro reddito annuo, un tributo che il governo richiede a tutti i cittadini e che molti oppositori politici rifiutano di pagare.

di *berberé*. Come mi ha spiegato, quel *berberé* era stato preparato da sua madre che glielo aveva portato alcuni anni prima durante l'unico incontro che avevano avuto da quando Freweini aveva lasciato l'Eritrea. In quanto "rifugiata" la donna non poteva tornare in Eritrea fino all'acquisizione di una cittadinanza europea e per la madre anziana spostarsi era difficile, oltre che molto costoso. Sebbene lo avesse utilizzato solo una volta e avesse ormai perso tutto il suo aroma, Freweini continuava a considerare quel barattolo di *berberé* un componente imprescindibile della sua "casa svedese", tanto da averlo portato con sé durante l'ultimo trasloco.

La presenza silenziosa del barattolo era significativa non tanto per gli utilizzi culinari del prodotto, ma per la sua capacità di trasmettere a distanza le pratiche di cura e i sentimenti di "devozione" materni. Erano l'impegno e l'amore che la madre aveva profuso nel selezionare gli ingredienti, prepararlo e portarlo a Stoccolma, a impregnare il *berberé* di un potente valore simbolico, affettivo ed emozionale (cfr. Ajates Gonzalez 2018; Povrzanović Frykman 2018). Inoltre, in quanto oggetto regalato, il barattolo di *berberé* si inseriva nella relazione di dono e contro-dono, obbligo e di reciprocità che legava Freweini ai suoi genitori e che la spingevano a inviare loro supporti monetari come ricompensa di tutto quello che loro avevano fatto per lei, crescendola.

Se le questioni della preparazione e della circolazione di prodotti alimentari mostrano come il cibo consenta di fronteggiare le asperità del presente e gli strappi con il passato, nelle prossime pagine mi concentro su come pratiche, gusti ed esperienze sensoriali legate al cibo possano essere manipolate e agite, in modi talvolta divergenti, come marcatori di differenze che contribuiscono a definire gruppi sociali, creando o contrastando gerarchie sociali verso l'alto e verso il basso in contesti caratterizzati da squilibri di potere.

Questione di gusti

Per coloro che hanno partecipato alla ricerca etnografica che ho condotto in Etiopia, le continuità ambientali e storico-sociali con l'Eritrea rendevano le fratture sensoriali, linguistiche e quotidiane legate all'esperienza migratoria meno accentuate rispetto a quelle vissute da coloro che ho incontrato altrove. Se queste somiglianze erano per alcuni fonte di frustrazione perché disinnescavano la sensazione di aver viaggiato, esse mitigavano lo spaesamento che spesso accompagna la migrazione (Massa 2021). Anche sul piano alimentare gli ingredienti e i sapori più diffusi in Tigray hanno

poche discrepanze con quelli degli altipiani eritrei e, di conseguenza, il cibo non è stato quasi mai tirato in ballo per esprimere sentimenti di nostalgia, per concretizzare i processi di “fare casa” o per coadiuvare il mantenimento dei legami con i parenti in Eritrea (anche perché la chiusura della frontiera impediva la circolazione di beni). Anzi, i membri della comunità eritrea in Etiopia sono spesso i mittenti dei pacchi di *berberé* spediti verso i famigliari residenti altrove.

Eppure il cibo era presente nei dialoghi informali e nei commenti che i rifugiati elaboravano sulla loro vita a Mekelle, emergendo come uno degli elementi fondamentali nella definizione delle rappresentazioni stereotipate e nella costruzione del confine sociale con quella che era considerata la popolazione locale. In altre parole, la sfera alimentare si connetteva con quella del gusto, qui inteso come una categoria incorporata e culturalmente plasmata attorno cui si costruiscono sentimenti di appartenenza a gruppi e classi, posizionamenti strategici, esclusioni e disuguaglianze (Bourdieu 2011; Koensler & Meloni 2019). Più nel dettaglio, il repertorio di saperi, pietanze e gusti alimentari che i rifugiati mobilitavano in maniera esplicita per delineare pratiche di distinzione richiamava alcune delle eredità del periodo di dominazione coloniale italiana (1882-1941). Malgrado l'assenza di un'esplicita politica nutrizionale da parte dell'Italia e l'introduzione della segregazione razziale in epoca fascista, infatti, il contatto di una parte della popolazione eritrea urbanizzata (camerieri, cuochi, ascari, figli dei coloni ecc.) con il panorama gastronomico italiano fu intenso e si consolidò nei decenni successivi, quando gli Italiani divennero una delle élite del paese⁸. Ad esempio, soprattutto coloro che erano cresciuti nel contesto urbano di Asmara rimarcavano spesso la poca raffinatezza nella preparazione delle pietanze *habesha*, la scarsa varietà dell'offerta culinaria e la limitata dimestichezza con certi alimenti, quali pizza, pasta e dolci. Analogamente, lamentavano le carenze del servizio nelle *coffee-house* e nei ristoranti, evidenziando la sbandataggine e la lentezza di chi serviva e la scarsa cura nell'apparecchiare la tavola e nel tenere puliti gli ambienti. Alcune di queste opinioni erano condivise anche dagli abitanti di Mekelle, che talvolta riconoscevano le migliori qualità culinarie di coloro avevano vissuto ad Asmara grazie al precoce contatto con i *Talian* (gli Italiani) a

⁸ Come nota Dore (2006), lo studio delle interazioni alimentari durante il colonialismo italiano è ancora embrionale, benché non manchino alcune eccezioni (Taddia 1986; Barrera 2002; Guazzini 2011).

partire dall'epoca coloniale. Tuttavia, dal lato eritreo esse erano parte di un immaginario di superiorità di stampo nazionalista che andava oltre il piano del cibo ed entrava in forte contrasto con la condizione di svantaggio e discriminazione vissuta in Etiopia.

A un primo livello di analisi, questo svantaggio può essere posto in relazione con lo status di “rifugiato” che, come è stato evidenziato almeno da Barbara Harrell-Bond (2005) in poi, imprigiona i beneficiari in una condizione di inferiorità, passività e dipendenza rispetto ai donatori, a causa dell'impossibilità di ricambiare quanto ricevuto – ossia di chiudere il cerchio del dare-ricevere-restituire su cui si fondano le relazioni di reciprocità (cfr. Aria 2016). Tra i rifugiati eritrei in Etiopia questa sensazione di mancanza di controllo e di capacità di agire era poi rafforzata dal costante timore di una revoca della protezione e del supporto a causa dei tesi rapporti tra i due paesi e dalle peculiarità del sistema di accoglienza etiopie. Nei periodi in cui ho svolto etnografia, quest'ultimo imponeva molti limiti alle possibilità per i rifugiati di migliorare la propria condizione di vita, ad esempio impedendo loro di uscire dai campi (se non a determinate condizioni) e di lavorare. Attraverso il gusto e le pratiche culinarie i rifugiati eritrei cercavano di ribaltare, almeno su un piano simbolico, la posizione sfavorevole che occupavano nei confronti della popolazione originaria del Tigray.

Per comprendere a pieno quanto questa posizione fosse scomoda per i rifugiati è però opportuno collocarla nelle relazioni storiche tra Eritrei ed Etiopi, o più specificatamente, tra Tigrini dell'Eritrea e Tigrini del Tigray. Nell'economia di questo articolo, è sufficiente ricordare che il processo di *nation-building* eritreo portato avanti dall'Eritrean People Liberation Front (EPLF) – ossia il fronte di liberazione che ha condotto il paese all'indipendenza e che costituisce ancora oggi l'ossatura del regime – ha preso forma proprio in contrapposizione all'Etiopia. Durante la guerra di indipendenza e il successivo conflitto del 1998-2000 tra i due paesi, vi è infatti stata una rilettura di alcuni eventi del passato, fatto di rapporti dinamici di guerra e alleanza (Tronvoll 2009), con l'obiettivo di sminuire le continuità storiche ed evidenziare invece le discontinuità. Riconoscendo l'arbitrarietà e la violenza della dominazione italiana, le versioni ufficiali del nazionalismo hanno attribuito al periodo coloniale un ruolo cruciale in questo processo, considerandolo l'evento fondatore dell'unità e dell'indipendenza del paese (Le Houérou 2000)⁹. In queste narra-

⁹ Durante il conflitto del 1998-2000, anche i media etiopi rinvisitarono il passato

zioni, l'Etiopia è stata considerata come il “secondo colonizzatore” che ha oppresso il paese dagli anni Sessanta fino al glorioso trionfo dell'EPLF negli anni Novanta (Bozzini 2011). Grazie all'intensa partecipazione alla guerra di liberazione e alla propaganda capillare, queste narrative hanno avuto grande presa tra la popolazione e sono entrate in risonanza con la rilettura di alcuni tratti del passato coloniale nei termini positivi di un'incorporazione dell'esperienza della “modernità”¹⁰ dovuta al contatto (anche culinario) con gli Italiani. Agli occhi di molti rifugiati, il mito della propria eccezionalità e della propria superiorità rispetto agli Etiopi entrava però in crisi con l'arrivo in Etiopia. Nonostante le profonde disuguaglianze, quest'ultima si rivelava infatti un contesto ben più avanzato dal punto di vista economico e più connesso con gli immaginari globali di modernità rispetto alle rappresentazioni di arretratezza veicolate dal governo di Asmara e alle condizioni dell'Eritrea attuale, attanagliata da isolamento e povertà.

Nelle parole e nelle pratiche di molte persone che ho incontrato, dunque, le strutture urbanistiche di Asmara edificate negli anni Trenta, l'utilizzo di alcuni termini (quali *forchetta* e *bicchiera*), il consumo abituale di cibi come gli spaghetti e la pizza, lo stile dei bar e dunque la familiarità con pratiche e gusti alimentari ritenuti migliori erano un'esperienza quotidiana, dei «modi di essere» (Levitt & Glick Schiller 2004). Al tempo stesso, questi utilizzi, consumi e familiarità venivano enfatizzati e sottolineati, emergendo anche come «modi di appartenere» (*Ibidem*), ossia come un insieme di pratiche attraverso cui gli individui segnalavano esplicitamente e volontariamente la propria eritreità e il proprio senso di superiorità rispetto alla popolazione locale. In questo senso, nel contesto specifico di Mekelle, la sfera del cibo veniva maneggiata dai rifugiati per tentare di ribaltare, almeno sul piano simbolico, lo svantaggio legato alla propria condizione giuridica e al fallimento dei sogni di progresso infranti dall'attuale dittatura eritrea.

L'utilizzo da parte dei migranti eritrei del passato coloniale per dare senso e migliorare la propria traiettoria migratoria è emersa anche in altri

coloniale per accusare i nemici di fascismo, contrapponendo il servilismo eritreo alla fiera resistenza dell'impero etiope all'invasione italiana (Triulzi 2006).

¹⁰ È opportuno precisare che lungi dall'essere univoco e universale, il concetto di modernità è interpretato in modi mutevoli e variabili (cfr. Ferguson 2005). Tra i rifugiati eritrei esso si concretizza spesso con la possibilità di avere un futuro migliore altrove.

contesti, quali l'Italia (Marchetti 2013) e la Gran Bretagna (Massa in stampa a). Il caso delle pratiche di distinzione messe in atto a Mekelle è però particolarmente interessante perché a essere manipolati sono state scale valoriali e simboliche legate a una grammatica della civiltà che sin da quel passato ha prodotto e giustificato processi di inferiorizzazione (Comaroff & Comaroff 1991). L'incorporazione degli immaginari dell'oppressore coloniale costituisce una dinamica comunemente rilevata nei contesti coloniali e postcoloniali sin dai lavori pioneristici di Franz Fanon. Quello che qui mi preme evidenziare è come tali immaginari siano reinventati e utilizzati nel tempo presente per costruire sentimenti di appartenenza, "autenticità" locali e sensi di superiorità, gettando luce sulle molteplici forme in cui l'*agency* attorno al cibo può realizzarsi in contesti contraddistinti da forme storiche di colonizzazione. Pasta, panettoni, macedonie, diplomatici e le connesse pratiche di consumo possono essere intesi come elementi polisemici che, da una parte, riflettono forme di dominazione storiche e l'incorporazione di orizzonti di valori che affondano in disuguaglianze costruite su criteri di civilizzazione e di razza. Dall'altra parte, essi costituiscono tanto un'esperienza intima e quotidiana che popola i ricordi di infanzia di molti (e dunque una parte del bagaglio alimentare che i rifugiati eritrei portano con sé¹¹), quanto una risorsa simbolica e politica. In questo senso, il cibo coloniale appare al centro di processi di cambiamento, ibridazione e creatività culturale capaci di risignificare alcuni dei segni lasciati da una storia di oppressione e di modificarne il carico di violenza al punto da renderne possibile la manipolazione in specifiche circostanze e l'innesto nelle forme di costruzione del sé individuale e collettivo.

La linea dell'odore

L'enfasi sui saperi culinari di origine coloniale è stata quasi assente durante le ricerche sul campo che ho svolto in Europa, dove i migranti si sono al contrario trovati immersi in nuove gerarchie sociali, in quanto stranieri di origine africana. Anche in questo caso, la sfera del cibo costituisce un importante punto di osservazione per indagare come tali gerarchie e i connessi confini sociali sono fatti, disfatti e percepiti. Vorrei in particolare

¹¹ Per un'analisi delle influenze della cucina britannica e francese tra i migranti provenienti da altri Paesi dell'Africa ex-coloniale si veda rispettivamente Tuomainen (2009) e Crenn, Hassoun & Medina (2010).

concentrarmi sulla questione dell'odore del cibo. L'odore in effetti non è mai neutrale, ma ha un carattere contestuale e relazionale che implica connotazioni morali e distinzioni sociali in parte incorporate, in base alle quali avere un buon odore si associa a qualità positive di pulizia, ordine e purezza, mentre la puzza si lega allo sporco, al disordine e al pericolo (Douglas 2011; Le Breton 2017). Molti lavori etnografici condotti negli ultimi anni (cfr. Wise 2010; Rhys-Taylor 2013; Bonfanti, Massa & Miranda Nieto 2019) hanno interpretato i contesti multiculturali come scenari caratterizzati dalla coesistenza di "sensorialità differenti" che possono assumere valenze ambivalenti e divisive. Il contatto con cibi sconosciuti, con il loro odore e il loro sapore, può suscitare curiosità ma può anche essere problematico sia per chi migra sia per chi vive l'arrivo di popolazioni straniere, suscitando disgusti culinari che possono sostanziare la differenza tra il sé e l'altro e portare a forme di emarginazione, discriminazione e xenofobia.

Credo di aver scoperto l'odore di *berberé* durante il mio primo viaggio in Etiopia, nel 2007. Ricordo che appena atterrata ad Addis Ababa sono stata travolta da un mix sconosciuto di profumi e, come ho appreso in seguito, il *berberé* era tra questi. Per molti dei migranti che ho incontrato in Europa è avvenuto paradossalmente il contrario: familiare sin dall'infanzia, la fragranza del *berberé* si è caricata di nuovi e spesso ambivalenti valori in Europa, divenendo tanto l'odore di una casa lontana quanto il bersaglio di atteggiamenti e di autopercezioni denigranti. Diverse interlocutrici hanno collegato il problema dell'odore alla diversa struttura delle case europee rispetto a quelle eritree, nelle quali la preparazione del cibo avviene sovente all'aperto. Mi hanno raccontato di impiegare numerose strategie per evitare di impregnarsi dell'odore di *berberé*, quali bollire della cannella durante la preparazione, avvolgere i capelli in un telo, fare la doccia e lavare i vestiti subito dopo aver cucinato o evitare di cucinarlo, come nel caso di Sara, una donna eritrea di 35 anni.

Quando ci siamo conosciute nel 2017, Sara lavorava part-time in una catena di fast food, abitava in appartamento condiviso al piano terra di un grande palazzo della periferia romana e, dopo 17 anni in Italia, stava per acquisire la cittadinanza italiana. Parlando del suo rapporto con il cibo eritreo mi ha detto:

Vorrei tanto cucinarlo, ma lo faccio raramente, una volta all'anno. Ti spiego perché. La mia cucina è troppo chiusa, le finestre sono piccole, quindi se cucini l'odore non se ne va. Le spezie sono forti, ti puzzano pure i capelli! Perciò se

devo cucinare eritreo mi organizzo: apro la finestra, accendo il condizionatore e chiudo tutti i vestiti nella mia stanza.

Per queste ragioni, preferiva mangiarlo a casa delle amiche o, nei mesi in cui gli straordinari glielo permettevano, in uno dei ristoranti *habesha* che popolano il panorama gastronomico di Roma. Raccontandomi dell'imbarazzo provato soprattutto i primi tempi, quando si rendeva conto dell'odore di cibo sui suoi vestiti, ha aggiunto: «Non mi piace che l'odore resti addosso a me, ok? Già nella metropolitana ti guardano male perché “sti negri occupano i posti nostri”, poi se puzzi... preferisco evitare di sentire certi commenti e di vedere certi sguardi».

Intrecciando odore e razzismo, Sara ha descritto il profumo del *berberé* e degli altri aromi che insaporiscono la cucina eritrea come una sorta di emanazione olfattiva del colore della sua pelle, che entrava in risonanza con il senso di emarginazione e stigmatizzazione spesso sperimentato in quanto donna migrante nera. Nei molti racconti sulla sua vita a Roma che ho ascoltato dentro e fuori il setting dell'intervista, Sara ha lasciato trasparire uno sforzo costante per minimizzare i segni della diversità da lei incarnata e per contrastare la sua paura di essere respinta dalla popolazione bianca. L'odore di *berberé* era dunque per Sara un aroma «fuori posto», una trasgressione delle regole implicite del panorama olfattivo romano e dei modi accettabili di agire e odorare in esso.

In questa prospettiva, i tentativi di Sara di avere un “profumo appropriato” appaiono come il risultato di una forma di apprendimento, tanto consapevole quanto incorporato, di norme di comportamento che si lega con la ricerca sia di un senso di appartenenza e familiarità sia di una certa immagine di se stessa. Non odorare di *berberé* era uno degli sforzi che Sara faceva nel tentativo di sentirsi parte di quel corpo sociale che cercava ogni giorno di trasformare nella sua nuova casa, in contrasto con le forme di esclusione esperite. Un tentativo così pressante da portarla a modificare le sue routine casalinghe anche nella sfera intima della sua cucina e dunque a rinegoziare la soglia tra spazi pubblici e privati, tra il sé esibito e il sé intimo. Pur trattandosi di una pratica esplicitamente agita, il controllo dell'odore e le rimodulazioni delle abitudini alimentari quotidiane da parte di Sara erano anche il risultato dell'incorporazione di gerarchie di valori e gusti, etiche ed estetiche costruite lungo l'asse pelle bianca/pelle nera, Italia/Eritrea, Occidente/resto del mondo che la donna con le sue forme di autoregolamentazione continuava a riprodurre. Dato l'intimo intreccio tra

cucina e identità di gruppo, esiste infatti una relazione tra le pratiche di nascondimento dei cibi e le immagini derogatorie e negative attribuite a certe comunità (cfr. Harbottle 1997). Questo atteggiamento di adesione da parte di Sara a rappresentazioni e stigmatizzazioni coloniali e postcoloniali ha diversi punti di connessione con i modi in cui le lavoratrici domestiche eritree giunte in Italia prima degli anni Ottanta si appropriavano delle narrazioni coloniali sulle qualità delle donne eritree per collocarsi con successo nel mercato del lavoro (Marchetti 2013). Tuttavia, mentre queste ultime finivano con autosegregarsi nel lavoro domestico e nel riproporre la gerarchia fra colonizzatori e colonizzati, gli sforzi di Sara erano piuttosto volti a emanciparsi dalla posizione di marginalità in cui, *malgré soi*, era collocata.

Inoltre, andando a ritroso nella vita di Sara, questa incorporazione delle disuguaglianze si intrecciava anche con il ruolo che il concetto di pulizia, in opposizione a quello di sporcizia, svolge nelle estetiche e nelle moralità che definiscono Asmara e lo stile e i gusti di vita di alcuni suoi abitanti (Treiber 2010). Come scrive Treiber rispetto al periodo immediatamente successivo all'indipendenza, ossia quello in cui Sara è cresciuta, il termine pulito (in tigrino *tseuy* o *tsefuf*) si riferisce a una costellazione di significati che hanno a che fare con pulizia morale, modernità e civilizzazione e che, attraverso il lemma *tsa'eda* (bianco, pulito, europeo) e gli edifici Art déco del centro di Asmara, si collega alle eredità del periodo coloniale ritenute positive in virtù dei processi di rilettura esaminati in precedenza. Esso definisce Asmara, le attività di ristrutturazione e manutenzione ordinaria del centro storico, l'assenza di borseggiatori e mendicanti, ma anche lo stile di vita di alcuni dei suoi abitanti che include il vestirsi bene e frequentare locali alla moda. Benché si tratti di una nozione che svolge un ruolo ambivalente rispetto alle retoriche di regime, "pulizia" mantiene una sua importanza tanto nella costruzione dei discorsi nazionalisti quanto nell'autorappresentazione dei singoli.

Nel caso di Sara, l'adesione a questa costellazione semantica era poi rinforzata dall'appartenenza della sua famiglia a una classe sociale medio-alta, non tanto in termini di capitali economici, quanto simbolici e culturali. Lei e i suoi fratelli hanno frequentato la scuola italiana che ha a lungo goduto di grande prestigio, innestando nei suoi studenti e nelle sue studentesse un senso di prossimità e continuità con l'Italia (Massa, in corso di stampa b). Per Sara, come per altre persone che hanno contribuito alla mia ricerca, arrivare in Italia ha significato scoprire come questa percezione di prossimità non fosse reciproca e, in assenza di un ri-conoscimento, ha

implicato ritrovarsi in una posizione socialmente marginale a causa del colore della pelle e della condizione di migrante. In questa prospettiva, gli sforzi della donna per togliersi l'odore di *berberé* dai vestiti e dai capelli non coincideva solo con il tentativo di "mescolarsi" e di adeguarsi agli odori dominanti romani, ma anche con l'impresa di risalire gerarchie della classe sociale e riacquisire quella posizione nella quale sin da bambina si era identificata. Manipolare l'odore del proprio corpo attraverso il cambiamento delle pratiche culinarie erano così per Sara un modo per reagire alle forme di razzializzazione e marginalizzazione subite, senza metterne in discussione le logiche inique, ma cercando di trovare un aggiustamento tra le varie immagini di sé.

Conclusioni

In questo articolo ho posto al centro il rapporto tra cibo, potere e *agency*, mostrando come attraverso il cibo i soggetti possano attivare processi di adattamento, trasformazione e (ri)significazione delle proprie esperienze migratorie e delle situazioni di oppressione, costrizione e marginalità che le punteggiano. L'analisi di pratiche alimentari, pacchi, odori e discorsi in diversi contesti diasporici ha consentito di fare luce sulla costruzione di sentimenti di essere a casa, sul mantenimento di reti parentali e sulla questione dei confini sociali in situazioni di svantaggio e inferiorizzazione.

Nella prima parte del saggio, ho mostrato come preparare e consumare certi cibi consenta ai rifugiati e alle rifugiate di fronteggiare le conseguenze di migrazioni forzate, di contesti di accoglienza difficili e di regimi di frontiera iniqui, agendo come uno strumento di riscatto personale, materializzando persone e luoghi lontani e suscitando sentimenti di familiarità e intimità. In questo scenario, la spedizione e la ricezione dei cibi, con la loro materialità sensoriale, sono emerse come pratiche fondamentali nello sviluppo e nel mantenimento delle geografie affettive ed emotive dei migranti, soprattutto di fronte a regimi di frontiera che immobilizzano le persone mentre consentono a merci e oggetti di circolare. Come mostrano i casi di Abraham e di Freweini, inoltre, attraverso la gestione del cibo vengono anche elaborati modelli di mascolinità e femminilità che in parte confliggono con quelli incorporati in Eritrea e che plasmano nuovi modi di essere e costruirsi come uomini e come donne. Tali modi di essere emergono non in maniera astratta e generica, ma scaturiscono dall'intersezione dei molteplici posizionamenti sociali (situazione familiare e lavorativa,

fasi della vita, condizione migratoria, ecc.) occupati da ognuno. Abraham ha infatti iniziato a cucinare *habesha* dopo aver sposato una donna italiana, ossia dopo essere diventato l'unico depositario in famiglia di certe competenze culinarie che intendeva riprodurre nel proprio nucleo domestico e trasmettere ai propri figli. Preparare le pietanze della gastronomia eritrea era per l'uomo un modo per coniugare il proprio ruolo di padre con quello di figlio, il suo sentirsi eritreo con il contesto in cui viveva. Ammettendo di rifuggire le pratiche culinarie che tra i Tigrini dell'Eritrea compongono il lavoro domestico delle donne, Freweni, single e lavoratrice, aderiva a un modello di femminilità caratterizzato dalla postposizione di certe tappe, quali sposarsi e avere figli, in favore della ricerca di una stabilizzazione giuridica e lavorativa nei contesti di approdo. Tale ritardo era infatti in stretta relazione non solo con retoriche contemporanee di autorealizzazione del soggetto, ma anche con gli ostacoli sociali e istituzionali che, in quanto donna nera e rifugiata, avevano complicato il suo percorso di inserimento in Italia, obbligandola a una nuova migrazione.

Nella seconda parte, il cibo e i valori morali di cui è investito nei diversi contesti sono stati analizzati come elementi capaci di dare concretezza ai diseguali rapporti tra gruppi e di consentire il loro rimaneggiamento, ad esempio asserendo sentimenti di superiorità in Etiopia e minimizzando i segni di una differenza sgradita in Italia. Il caso dell'odore del cibo mostra come, per quanto il cibo permetta di elaborare risposte creative per attenuare i rapporti di disuguaglianza, il suo maneggiamento non è stato quasi mai interpretato dagli attori sociali come una forma di resistenza agli ordini postcoloniali e razzializzanti. Le pratiche culinarie emergono piuttosto come un terreno nel quale i soggetti, mettendo in atto tentativi di adattamento, inserimento e accomodamento, cercano di non rimanere imprigionati nei processi di esclusione nei quali sono imbricati e dei quali sono, seppur in modi ambivalenti e contraddittori, partecipi. Inoltre, le frizioni tra auto- ed etero- rappresentazioni che hanno accompagnato il viaggio di molti Eritrei da Asmara a Roma e il loro mancato riconoscimento in Italia travalicano i vissuti personali, divenendo tasselli di quel "ritorno della memoria coloniale" (Iyob & Triulzi 2007) che nell'Italia contemporanea è stato sollecitato proprio dall'arrivo degli ex sudditi. Questo passaggio è ben evidente nel rapporto con le eredità coloniali che sono entrate a far parte del repertorio della costruzione dell'eritrità da mobilitare in Etiopia. Come ho cercato di mostrare, queste riappropriazioni non sono il risultato meccanico di forme di imposizione coloniale o postcoloniale, ma

scaturiscono da processi di rimaneggiamento, rifiuto e assorbimento degli alimenti e dei valori e delle pratiche a essi connessi che avvengono in relazione a logiche, scale morali e affetti geograficamente ampi e storicamente profondi e che rendono quei cibi e quei valori parte della materia di cui si compone il quotidiano.

Bibliografia

- Abbots, E. 2016. Approaches to Food and Migration: Rootedness, Being and Belonging, in *The Handbook of Food and Anthropology*, a cura di J. Klein & J. Watson, pp. 115-132. London: Bloomsbury.
- Ajates Gonzalez, R. 2018. Thank You for the Cured Meat, but Is It Grass-Fed? Contested Meanings of Food Parcels in a New Nutrition Transition, in *Food Parcels in International Migration*, a cura di D. Mata-Codesal & M. Abranches, pp. 47-70. London: Palgrave Macmillan.
- Altin, R. 2019. Sostare ai margini. Richiedenti asilo tra confinamento e accoglienza diffusa. *Anuac*, 8, 2: 7-35.
- Aria, M. 2016. *I doni di Mauss: percorsi di antropologia economica*. Roma: CISU
- Barrera, G. 2002. Patrilinearità, razza e identità: l'educazione degli italo-eritrei durante il colonialismo italiano (1885-1934). *Quaderni Storici*, 109: 21-54.
- Beagan, B.L. & G.E. Chapman. 2011. Food Practices and Transnational Identities: Case Studies of Two Punjabi-Canadian Families. *Food, Culture and Society*, 16, 3: 367-386.
- Belloni, M. 2022. Cosmologies and Migration: On Worldviews and Their Influence on Mobility and Immobility. *Identities*, 29, 5: 557-555.
- Belloni, M., Fusari, V. & A. Massa 2022. Much More Than Just Money: Investigating Remittances Across Time and Places in the Eritrean Context. *Modern Africa*, 10, 1: 89-116.
- Boas, F. 1920. The Social Organization of the Kwakiutl. *American Anthropologist*, 22, 2: 111-126.
- Boccagni, P. 2016. *Migration and the Search for Home. Mapping Domestic Space in Migrants' Everyday Lives*. New York: Palgrave.
- Bonfanti, S., Massa, A. & A. Miranda Nieto 2019. Whiffs of home. Ethnographic comparison in a collaborative research study across European cities. *Etnografia e Ricerca Qualitativa*, 2: 152-174.
- Bourdieu, P. 2003 (1972). *Per una teoria della pratica. Con tre studi di etnologia cabila*. Milano: Raffaello Cortina.
- Bourdieu, P. 2011 (1979). *La distinzione. Critica sociale del gusto*. Bologna: Il Mulino.
- Bozzini, D. 2011. *En état de siège. Ethnographie de la mobilisation nationale et de la surveillance en Érythrée*. Tesi di dottorato, Université de Neuchâtel.
- Ciabbari, L. 2020. *L'imbroglione mediterraneo*. Milano: Raffaello Cortina.

- Comaroff, J. & J. Comaroff 1991. *On revelation and revolution*. Chicago: Chicago University Press.
- Costantini, O. 2016. Le interpretazioni pentecostali dell'immobilità tra i rifugiati eritrei a Roma, in *Chi cosa*, a cura di O. Costantini, A. Massa & J. Yazdani, pp. 149-177. Roma: Mincione.
- Crenn, C., Hassoun, J. & F. Medina 2010. Introduction: Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration. *Anthropology of food*, 7, <https://doi.org/10.4000/aof.6672>.
- Della Puppa, F. & G. Sanò 2021. *Stuck and Exploited. Refugees and Asylum Seekers in Italy between Exclusion, Discrimination and Struggles*. Venezia: Edizioni Ca' Foscari.
- Di Pasquale, C. 2012. Quando odori e sapori, chiacchiere e ricette sono fonti per un'antropologia del cibo e della memoria. *Snodi*, 8: 106-115.
- Di Pasquale, C. 2020. Le memorie del cibo: tra genealogie cucinate, mangiate e raccontate. *Lares*, LXXXVI, 1: 155-176.
- Dore, G. 2006. Per un repertorio degli stili alimentari nell'altopiano etiopico. Note su commensalità, divisione, spartizione e gerarchie sociali. *Ethnorema*, 2: 1-25.
- Douglas, M. 1991. The idea of a home. *Social Research*, 58, 1: 287-307.
- Douglas, M. 2011 (1966). *Purezza e pericolo*. Bologna: Il Mulino.
- Fassin, D. 2011. Policing Borders, Producing Boundaries. The Governmentality of Immigration in Dark Times. *Annual Review of Anthropology*, 40: 213-226.
- Ferguson, J. 2005. Decomposing Modernity: History and Hierarchy after Development, in *Postcolonial Studies and Beyond*, a cura di A. Loomba, S. Kaul, M. Bunzl, A. Burton & J. Esty, pp. 166-181. Durham: Duke University Press.
- Grimaldi, G. 2022. *Fuorigioco. Figli di migranti e italianità. Un'etnografia tra Milano, Addis Abeba e Londra*. Verona: Ombre Corte.
- Guazzini, F. 2011. Alimentazione e colonialismo. Tentativi italiani di intrusione nei profili nutrizionali dei sudditi africani, in *Colonia e postcolonia come spazi diasporici*, a cura di U. Chelati Dirar, S. Palma, A. Triulzi & A. Volterra, pp. 25-54. Roma: Carocci.
- Harbottle, L. 1997. Fast Food/Spoiled Identity: Iranian Migrants in the British Catering Trade, in *Food, Health and Identity*, a cura di P. Caplan, pp. 87-110. London: Routledge,.
- Harrel-Bond, B. 2005 (1999). L'esperienza dei rifugiati in quanto beneficiari d'aiuto. *Antropologia*, 5, 5: 15-48.
- Iyob, R. & A. Triulzi (a cura di) 2007. Il ritorno della memoria coloniale. *Afriche e Orienti*, 9,1.
- Jansen, S. & S. Löfving (eds.) 2009. *Struggles for Home*. Oxford: Berghahn Books.
- Koensler, A. & P. Meloni 2019. *Antropologia dell'alimentazione*. Roma: Carocci.
- Le Breton, D. 2017. *Sensing the World: an Anthropology of the Senses*. London: Bloomsbury.
- Le Houérou, F. 2000. *Ethiopie – Erythrée: frères ennemis de la Corne de l'Afrique*. Paris: L'Harmattan.

- Levitt, P. & N. Glick Schiller. 2004. Conceptualizing Simultaneity: A Transnational Social Field Perspective on Society. *International Migration Review*, 38, 3: 1002-1039.
- Mahmood, S. 2005. *Politics of Piety*. Princeton: Princeton University Press.
- Malighetti, R. 2004. *Il Quilombo di Freichal. Identità e lavoro sul campo in una comunità brasiliana di discendenti di schiavi*. Milano: Raffaello Cortina.
- Malinowski, B. 1944. *Teoria scientifica della cultura e altri saggi*. Milano: Feltrinelli.
- Manekar, P. 2005. "Indian Shopping": India Grocery Stores and Transnational Configurations of Belonging, in *The Cultural Politics of Food and Eating: A Reader*, a cura di J.L. Watson & M. Caldwell, pp. 197-214. Malden MA: Blackwell.
- Marchetti, S. 2013. «Brave, intelligenti e pulite»: le domestiche eritree e l'eredità ambivalente del colonialismo. *Mondi Migranti*, 2: 141-156.
- Massa, A. 2020. Families at a distance, distances within families: Borders and emotional bonds among migrants from Eritrea. *ANUAC*, 9, 1: 135-157.
- Massa, A. 2021. *Intrecci di frontiera. Percorsi, speranze e incertezze nelle migrazioni tra Eritrea ed Etiopia*. Roma: CISU.
- Massa, A. 2022. "All we need is a home". Eviction, vulnerability and the struggle for a home by migrants from the Horn of Africa in Rome. *Focaal*, 92: 31-47.
- Massa, A. in corso di stampa a. Cooking multiple homes by revisiting Eritrean food in London: the story of Makda, in *Chronicles of global migrants*, a cura di L.E.P. Murcia & S. Bonfanti, pp. 163-178. Oxford: Berghan.
- Massa, A. in corso di stampa b. Illusioni e disillusioni dei futuri passati. Nazionalismi e postcolonialismi nelle traiettorie migratorie dall'Eritrea. *Lares*
- Mata-Codesal, D. 2008. Rice and Coriander. Sensorial re-creations of home through food: Ecuadorians in a northern Spanish city. *Sussex Centre for Migration Working Paper*, 50: 1-21.
- Mata-Codesal, D. & M. Abranches (eds.) 2018. *Food Parcels in International Migration*. London: Palgrave Macmillan.
- Mauss, M. 1924. Essai sur le don, forme archaïque de l'échange. *Année sociologique*, 1: 30-186.
- Miranda Nieto, A., Massa A. & S. Bonfanti 2021. *Ethnographies of Home and Mobility. Shifting Roofs*. London: Routledge.
- Pinelli, B. (a cura di) 2013. Migrazioni e asilo politico. *Antropologia*, 15.
- Povzanović Frykman, M. 2018. Food as a Matter of Being: Experiential Continuity in Transnational Lives, in *Food Parcels in International Migration*, a cura di D. Mata-Codesal & M. Abranches, pp. 25-47. London: Palgrave Macmillan.
- Pozzi, G. 2019. *Fuori casa. Antropologia degli sfratti a Milano*. Milano: Ledizioni.
- Ramsay, G. 2019. Time and the other in crisis: How anthropology makes its displaced object. *Anthropological Theory*, 20, 4: 385-413.
- Rapport, N. & S. Williksen (eds.) 2020. *Reveries of Home: Nostalgia, Authenticity and the Performance of Place*. Newcastle-upon-Tyne: Cambridge Scholars Publishing.

- Renne, E.P. 2007. Mass Producing Food Traditions for West Africans Abroad. *American Anthropologist*, 109, 4: 616-625.
- Rhys-Taylor, A. 2013. The essences of multi-culture: a sensory exploration of an inner-city street market. *Identities*, 20, 4: 393-406.
- Saber, G. & R. Posner 2013. Remembering the Past and Constructing the Future over a Communal Plate. *Food, Culture and Society*, 16, 2: 197-222
- Smidt, W. 2010. The Tigrinya-speakers across the Borders. Discourses of Unity & Separation in Ethnohistorical Context, in *Borders and Borderlands as Resources in the Horn of Africa*, a cura di F. Dereje & M.F. Hoehne, pp. 61-84. Kampala: James Currey.
- Sorgoni, B. 2022. *Antropologia delle migrazioni*. Roma: Carocci.
- Sutton, D. 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. New York: Berg.
- Taddia, I. 1996. *Autobiografie africane*. Milano: Franco Angeli.
- Treiber, M. 2010. The Choice between Clean and Dirty: Discourses of Aesthetics, Morality and Progress in Post-revolutionary Asmara, Eritrea, in *Urban Pollution: Cultural Meanings, Social Practices*, a cura di E. Dürr & R. Jaffe, pp. 123-143. Oxford: Oxford University Press.
- Triulzi, S. 2006. Displacing the Colonial Event: Hybrid Memories of Postcolonial Italy. *Interventions*, 8, 3: 430-443.
- Tronvoll, K. 2009. *War and the Politics of Identity in Ethiopia*. Oxford: James Currey
- Tuomainen, H.M. 2009. Ethnic Identity, (Post)Colonialism and Foodways: Ghanaians in London. *Food, Culture and Society*, 12, 4: 525-554.
- Vacchiano, F. 2011. Discipline della scarsità e del sospetto: rifugiati e accoglienza nel regime di frontiera. *Lares*, 77: 181-198.
- Wise, A. 2010. Sensuous Multiculturalism: Emotional Landscapes of Inter-Ethnic Living in Australian Suburbia. *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 36, 6: 917-937.
- Wright, F. 2016. Resistance, in *The Cambridge Encyclopedia of Anthropology*, <http://doi.org/10.29164/16resistance>.