

Immaginari di natura. Mangiare e coltivare cibo *baladii* (locale) nei Territori Palestinesi

Mauro Van Aken*

Abstract

Se il cibo è un intenso condensato simbolico, catalizzatore di significati tra diverse culture e contesti ambientali, nel quadro contemporaneo è al centro delle dinamiche di mercificazione: è facile e legittimo parlare di cibo astraendo dai contesti di produzione, dalle agri/culture e dai processi di ineguaglianza che si “nascondono” nel cibo, a partire dalla terra e dai coltivatori.

Nel contesto palestinese, forti sono le narrative del bio definito come “locale” (*baladii*): nelle politiche di sviluppo rurale, nell’offerta commerciale per le élite locali e transnazionali, in una coincidenza di significati con “purezza”, “autenticità” e “tradizione”.

Per chi coltiva oggi il proprio cibo in “orti” vicino a casa, il bio/*baladii* è una riaffermazione del “locale” nel contesto coloniale e nella mancanza di controllo delle risorse base: il cibo e la sua coltivazione, esplicitano i immaginari contesi di natura e la loro interdipendenza tra Israeliani e Palestinesi nell’incontro coloniale di un secolo fa (l’incontro tra *kibbutzin* e *fellahin*, i contadini) per comprendere le pratiche ecologiche “terra terra” dei piccoli agricoltori oggi.

cibo locale | politiche della natura | fellahin | saperi locali | mimesi | habbala

Introduzione

Il cibo è un intenso condensato simbolico, catalizzatore di significati tra diverse culture e contesti ambientali, dove le definizioni e i desideri di cibo biologico, organico, naturale o locale compongono nuove risignificazioni ma anche nuovi nascondimenti.

Nel quadro contemporaneo, il cibo è un focus principale delle dinamiche di mercificazione, dove il cibo è feticcio che nasconde, attraverso

* Mauro Van Aken è ricercatore in antropologia culturale presso l’Università Milano-Bicocca, ha svolto ricerche nel nord del Pakistan, Giordania, Territori Palestinesi e Italia su immaginari di natura e sulle relazioni tra culture e ambienti nelle loro dinamiche contemporanee. Ha pubblicato nel 2012 per Altravista “La diversità delle acque. Antropologia di un bene molto comune”. mauro.vanaken@unimib.it



la propria immagine ricostruita e proposta sul mercato, le relazioni di produzione, sia simboliche che materiali, che partono proprio da terra, acqua, sementi, animali e quindi anche da contadini o agricoltori.

Anche nelle narrative *bio*, il cibo è spesso astratto dai contesti di produzione, uniformati sovente a modelli insostenibili dell'agricoltura intensiva e trascende le agri/culture, come insieme di saperi e forme di autonomia del locale nel produrre e pensare il proprio cibo.

All'interno di modelli del cibo che viaggiano e si fanno globali, anche nei Territori Palestinesi, nella Cisgiordania occupata¹, il cibo denominato "naturale", identificato con *baladii*, ha aperto nuovi mercati e nuovi immaginari contraddittori, dove rimane però facile eludere i processi di ineguaglianza che si "nascondono" nel cibo, a partire dalla terra e dagli agricoltori. Nel contesto di investimento simbolico e globale del cibo, della sua svalutazione locale nei processi di deterritorializzazione e di marginalizzazione dei saperi e istituzioni locali nella produzione agro-pastorale, il caso palestinese presenta un intenso esempio di "politiche" del cibo, simboliche e materiali, dove forti sono le contese per l'autonomia del proprio cibo in relazione all'accesso alla terra e all'acqua.

Proprio per la disgiunzione radicale, nei sistemi intensivi e di globalizzazione, tra il cibo, tra chi produce il cibo, chi lo consuma e il contesto ambientale sempre più facile da eludere, il cibo si fa e si reinventa come feticcio del locale, *brand* di paesaggi, icona decontestualizzata di "mercati territoriali". In breve, più il cibo diventa buono da pensare simbolicamente, alla ricerca di nuove identità e icone di purezza, sempre più rischia di trascendere chi lo coltiva a partire dalla propria terra.

¹ Il termine legale delle Nazioni Unite di "Territori Occupati" Palestinesi, coincidente con la Cisgiordania è in realtà travicante per la comprensione di cosa sia questo "territorio": certamente amministrato dall'esercito Israeliano dal 1967, è meglio definirlo come territorio dove si "costruisce" Israele attraverso le "colonie", in realtà tra le città più ampie e importanti dello stato israeliano; dove città, logistica, infrastrutture e reti materiali sono una prigione e un confine per gli "altri" palestinesi. Questa integrazione e annessione, piuttosto che mera e storica occupazione, permette di comprendere meglio anche la vita sociale e politica del cibo in queste terre.



1. Immaginari contesi della natura

I significati del cibo oggi si fondano spesso su di un oblio: la disconnessione tra i contesti di produzione, i territori, le popolazioni e i loro contesti socio-culturali. Tanto più forti sono questa discrasia e questo “spaesamento”, quanto più forte è l’investimento simbolico a reinventare attraverso il cibo (la sua ingegneria alimentare, la sua reinvenzione tecnica, ma anche il suo design) un’icona del locale, di una tradizione da reinventare, un simulacro di una dimensione locale evaporata e frammentata. Questa dinamica è ben presente nella letteratura antropologica (van der Ploeg, 2008; Arce & Long, 1992; Van Aken, 2012) e coinvolge diversi contesti nel sud e nel nord del mondo: i Territori Palestinesi, per la loro dimensione di colonizzazione e di iper-moderna frammentazione dello spazio in molteplici isole disgiunte, ancor più nella dimensione rurale, amplificano queste dinamiche. Se questo contesto è certamente un luogo “sperimentale” di nuove, e violente, forme di disciplina del territorio e delle popolazioni, un secolo fa si è caratterizzato come intenso laboratorio della rivoluzione agraria, dell’invenzione, da parte dei primi pionieri sionisti, di un’agricoltura “moderna” proprio nel loro incontro con i “nativi” palestinesi. Partirò proprio da questa intensa e locale “preistoria della globalizzazione” per mostrare dove nascono oggi immaginari contesi del cibo.

Attorno al cibo e al coltivare il cibo, allora come oggi, si incontrano innanzitutto diverse idee della natura: diverse idee culturali delle relazioni ambientali, della sostenibilità connesse a diversi progetti di società. In secondo luogo, attorno al coltivare il cibo nell’incontro coloniale, si sono formate idee del sé e dell’altro: idee di riconoscimento dell’altro o di negazione dell’altro, in particolare l’altro *fellah* (contadino), incontrato nei campi e nei villaggi, ma sempre in un’intima interconnessione all’Altro.

Nella storia palestinese, il *fellah* (contadino) è diventato un’ancora identitaria su cui si è proiettato un intenso investimento simbolico nella lotta di indipendenza o di difesa della propria terra. Nonostante questa forte enfasi dei valori del *fellah*, a discapito della tradizione *Bedu* (pastorale) o cittadina e mercante, poco si sa e si è scritto su come coltivi, quali sape-



ri, tecniche, relazioni con l'ambiente intrattenga nella dimensione locale. Un'ignoranza certamente incrementata con il processo di decontadinizzazione e di esproprio della terra e delle sorgenti d'acqua della colonizzazione, ma che nasce nelle ideologie della modernizzazione, che, come altrove, nei tanti sud del mondo da "sviluppare" verso un immaginario² della "modernità", hanno esulato dai saperi, dai sistemi e dalle pratiche locali di chi produce il cibo. Questo processo di idealizzazione crescente del *fellah* è inversamente proporzionale alla esplicita devalorizzazione dei contadini reali come soggetti sapienti e non solo da educare sulla via della modernità del cibo globale. La medesima costruzione dell'ignoranza del *fellah* è avvenuta proprio all'interno delle seppur fragili politiche rurali dell'Autorità Nazionale Palestinese³ per il desiderio di consumo di modernità e di cibo occidentale, di industrializzazione agricola uniformata al modello intensivo, desideri che hanno attratto le nuove generazioni palestinesi. Il *fellah* oscilla oggi tra un'idealizzazione mitica e nostalgica, a cui si fa appello alla ricerca di cibo "locale", "palestinese" e la svalutazione e stigmatizzazione del lavoro agricolo reale e quotidiano, accanto al progressivo esproprio coloniale delle risorse rurali. In mezzo a queste due narrative predominanti, ci sono i piccoli agricoltori che persistono a coltivare il cibo per la propria "casa" e famiglia.

Il *fellah* ha agito da "significante nazionale" (Swedenburg, 1990): all'in-

² Con immaginario mi riferisco, in questo articolo, all'insieme di rappresentazioni e conferimenti simbolici annessi, e contesi, al cibo che si caratterizzano come pratiche culturali, con una storia, un utilizzo mondano e nel presente e un rimando al futuro: definizioni di appartenenza del sé e dell'altro, costruzioni di "comunità immaginate", proiezioni, con annesse rimozioni, attraverso la terra, il cibo e il paesaggio delle relazioni sociali e del senso della località, in un contesto di frammentazione, fragilità e violenza tanto dei significati di "terra" quanto di comunità.

³ Complicato, proprio perché strutturalmente ambiguo, definire in cosa consista oggi la Palestinian National Authority, sorta in seguito agli accordi e al "processo di pace" di Oslo nel 1993: importante dire che è un'autorità nazionale senza nazione, che amministra un misera parte il territorio dei maggiori centri urbani palestinesi e quindi non l'area agricola e rurale compresa in area denominata "c", cioè sotto il controllo dell'esercito: questo compone i tre quarti del territorio palestinese che virtualmente avrebbe dovuto diventare, appunto, stato nazionale, e che invece è sempre più un paesaggio di città-fortezze, le colonie appunto, esclusivamente Israeliane.



terno dell'incontro coloniale, il contadino e il suo paesaggio morale e ambientale sono diventati un'icona nazionale e nazionalista nella lotta per la liberazione. La sua "vicinanza alla terra" e la sua "tradizione" sono state spesso usate, e abusate, da molteplici attori politici palestinesi, per naturalizzare un legame con la terra, reificando e idealizzando allo stesso tempo la realtà contadina in un mondo mitologico e ancestrale. Un capitale simbolico denso, ma sempre più astratto dai contesti locali: ciò ha certamente permesso di definire una "comunità immaginata" nella resilienza (*sumud*), di legittimare la difesa dei villaggi e dei terrazzamenti a ulivi a rischio di esproprio e di rivendicare un'unica identità nell'offesa coloniale. Allo stesso tempo questo significante nazionale, sconnesso dal cibo locale, «is able to serve as a signifier that unites and mobilizes by virtue of the fact that it dissimulates past and present differences within the national movement, in the interests of a leadership with particular class interests» (Swedenburg, 1990, p. 25). Il cibo e le colture stesse diventano componenti di questo immaginario sociale: l'albero di ulivo, come radicamento resistente e tortuoso nella terra (e l'olio d'oliva come alimento base della dieta locale), l'arancio, lo *zattar*⁴, il fico d'india, hanno assunto forti valenze simboliche, in quanto politiche.

Il cibo del *fellah* si fa quindi icona politica, un immaginario comune buono da pensare proprio come contro-narrativa alla presa del territorio, per lo più agricolo e rurale, nel contemporaneo processo di colonizzazione della West Bank attraverso la costruzione di città-colonie sussidiate per cittadini Israeliani⁵: «Lacking the formal institutional apparatuses – like museums, historical sites, and archaeological digs – necessary to establish territorial historicity, Palestinians confirm their obscured presence imaginatively. Rural imagery is one means of enabling their efforts to dig in on

⁴ Una varietà locale di maggiorana selvatica, oggi coltivata anche intensivamente, che è alla base della colazione palestinese, ma appropriata ampiamente nella dieta in Israele.

⁵ Processo di illegale presa del territorio e risorse (terra, acqua) della Cisgiordania che ha avuto la sua esponenziale crescita e investimento da parte di finanziamenti globali e nazionali a partire proprio dal processo di pace di "Oslo" nel 1993, quindi da una ventina di anni: un processo di integrazione *de facto* via esclusione delle popolazioni "locali".

the land that remains to them» (Swedenburg, 1990, p. 27). Un immaginario che, come ogni “reinvenzione della tradizione”, è selettivo sulla memoria del passato. L’idealizzazione della “naturalità” del legame *fellah*/territorio è stata connessa, da parte delle élite, ma anche nelle nuove mode consumistiche, all’abbandono dei proprio saperi visti come retrogradi e non sviluppati; ha trasceso il ruolo del *mukhtar* (il sindaco di villaggio) o della *hamula* (il patrilineaggio) come sistema genealogico alla base della gestione delle risorse e della manodopera in agricoltura. Ma è selettivo anche sul presente: di fatto, le realtà contadine sono soggiogate dall’esercito militare israeliano nell’accesso alla terra e all’acqua, ma anche dall’élite politica palestinese e dalla segmentazione di classe che ha ancor più frammentato e reso invisibili i contadini in carne ed ossa che riproducono saperi, semenze e idee di cibo locale.



Ideologie agricole e immaginazione coloniale

Le rivendicazioni di un cibo *baladii*, assumono significato all’interno dell’immaginazione coloniale, dell’ambiente e delle ideologie agricole che qui si sono confrontate: il cibo interconnette israeliani e palestinesi, in un rapporto di egemonia e subalternità, a partire proprio dai significati dell’agricoltura.

In primo luogo, il cibo è definito dall’introduzione tumultuosa dell’agricoltura capitalistica e intensiva che in queste terre ha trovato un laboratorio non solo locale, ma anche globale. Appropriarsi della terra e delle risorse altrui è stato legittimato proprio dalle ideologie moderniste: sviluppare l’agricoltura per un nuovo cibo moderno, transcendendo e sostituendo i saperi e le istituzioni locali, visti come fossili sociali da sostituire. Nell’immaginazione coloniale sionista, già prima della creazione di Israele nel 1948, l’agricoltura si pone come imperativo dalle forti valenze simboliche. Lo spirito pionieristico è alla base dell’ideologia della conquista della terra con due significati principali: trasformare un paesaggio immaginato come abbandonato, “primitivo”, e perciò moralmente degenerato rispetto

alle potenzialità della “terra santa”. Allo stesso tempo, inventare, costruire un uomo nuovo, radicarlo in una nuova, e antica, natura, attraverso il lavoro della terra: un radicamento materiale, ma soprattutto immaginale, dove addomesticare la terra promessa e il “ritorno alla terra” si presentarono come atto biologico e politico assieme. Ciò definisce l’agricoltura di sicurezza per Israele, come capacità di produrre il proprio cibo in un contesto di conflitto regionale, ma anche come agricoltura offensiva: modernizzare il paesaggio sottraendo risorse ai palestinesi, una dinamica di spoliazione che si è accentuata in seguito all’occupazione nel 1967 della Cisgiordania. La maggior parte dei territori agricoli oggi, quindi, dove si produce o si produceva cibo, sono in area C, che, all’interno delle complicate e discrezionali spartizioni di autorità dei Territori Occupati, è controllato dall’esercito israeliano e dai coloni, i quali agiscono quindi come autorità sulle politiche rurali e sul territorio.

Qui si è sperimentato un modello di agricoltura come laboratorio globale proprio sul mobile confine coloniale dell’incontro con gli Altri all’inizio del secolo scorso, per fare dell’agricoltura israeliana un fiore all’occhiello dell’*agrobusiness* e delle tecniche *high-tech*: un modello oggi altamente insostenibile per i costi d’acqua, l’inquinamento ambientale (esternalizzato per lo più nei Territori Palestinesi). Come in altri progetti di modernizzazione, la produttività è stata economica sul corto raggio (produzione ed export agricolo), ma insostenibile rispetto al contesto ambientale e idrico. Alta invece è stata la “produttività simbolica” (Bernal, 1997; Van Aken, 2012): reinventare un paesaggio (sostituendo i paesaggi palestinesi) come sua re-ndenzione e catarsi, costruire un uomo nuovo nel lavoro con la terra alla base di una nuova “comunità immaginata” da radicare (Anderson, 1991).

Naturalizzare un paesaggio

Le ideologie agrarie si fondano su una nuova immaginazione del paesaggio locale che parte da una sottrazione del “*land without a people for a people without land*”: un vuoto di popolazioni locali, ma anche un vuoto am-



bientale del “deserto”, che torna nel famoso “*to make the desert bloom*”⁶ che legittimerà la modernizzazione del territorio come “liberazione” dai vincoli ambientali⁷. Il deserto è reinventato come antitesi alla vita sociale ed ambientale, in piena opposizione con i saperi palestinesi per cui componeva una molteplicità di ambienti aridi e semi-aridi percepiti storicamente come un insieme, anche fragile, di risorse e stagioni. Questo ambiente, “svuotato” e costruito come tabula rasa, deve essere salvato proprio attraverso la sperimentazione della modernità (agronomica, irrigua). Si coagulano, come in altre sperimentazioni globali delle colonie, i significati religiosi di colpa/redenzione assieme alle costruzioni secolari di produttività, a partire dall’importata nozione statunitense della *wilderness* da addomesticare, da conquistare e da salvare⁸ e della *terra nullius* da rigenerare.

Un tema comune all’interno degli intensi cambiamenti prima e dopo la creazione di Israele, accentuato poi con l’occupazione della Cisgiordania, è la dimensione extra-territoriale della terra stessa: il territorio è immaginato e disciplinato sempre più in forme esclusive connesse alla spoliazione delle popolazioni palestinesi in nome della “modernizzazione” del paesaggio. Questo a partire dalla nuova giurisdizione della terra da parte del Jewish National Fund, che gradualmente ha espropriato il controllo della terra, e soprattutto dell’acqua, alle comunità *fellahin* palestinesi. Negli ultimi decenni ciò ha portato a un territorio “difficile da immaginare”, nonostante le discipline dello spazio qui sperimentate diventino sempre più modelli globali esportati altrove: un “territorio verticale” (Weizmann, 2002). ca-

⁶ Due motti presenti nel movimento sionista pre-1948 e creazione di Israele cruciali nella costruzione del sé e dell’altro, attraverso la costruzione e immaginazione del paesaggio e del territorio del Sé come contrapposto all’Altro: due forme di retorica politica in realtà molto antiche che hanno la loro genealogia nel mondo coloniale europeo e nelle visioni moderniste dell’altro e del suo territorio.

⁷ Una costruzione del deserto da rinverdire che sarà copiato in tutto il Medio Oriente in una competizione attorno a questa prospettiva modernista (Van Aken, 2012).

⁸ L’aspetto di redenzione delle politiche della natura è ben esplicito in uno dei fondatori dello stato d’Israele nel 1898: “At present the land is poor and neglected: the slopes of the hills are bare, the places with famous names are sad piles of debris and the fields lie fallow. The Holy Land is a wilderness. But there are oases-our Jewish settlements!” (citato in p. 68).

ratterizza oggi la Cisgiordania, e in particolare i luoghi del cibo e la terra agricola, dove il sottosuolo, il territorio e l'aria sono tre dimensioni staccate tra loro a livello giuridico e politico; e dove la nostra nozione classica e geografica di territorio "piatto" (un terreno dove coltivare, ad esempio) è complicata da una duplice tripartizione, disgiunzione, tra terra verticale dei coloni e quella delle enclave palestinesi. Chi ha la terra in Cisgiordania, non può "automaticamente" controllare l'acqua sotto ad esempio, o l'aria sopra (radio, mobilità aerea, visioni satellitari, ad esempio), o chi ha una casa in area C può diventare abitante clandestino in caso di esproprio delle forse militari. La quotidianità, anche del lavoro agricolo, è caratterizzata proprio da una disconnessione radicale tra spazi contigui, ma anche tra un terreno e l'acqua sottostante di una sorgente a cui non si ha accesso o il controllo dell'aria sopra (Weizmann, 2002).

Attraverso le ideologie moderniste, si è importato un nuovo paesaggio del modello californiano, incentrato sul risparmio di manodopera (per favorire quella israeliana), intensificare la produzione agricola, in un processo di salvazione di ciò che nei decenni è stato dipinto, anche dalle élite urbane palestinesi, come tecniche e saperi "primitivi" dei *fellahin* da sostituire con soluzioni high-tech ed efficientiste. Ciò ha comportato la sostituzione delle sementi e del cibo locale: l'abbandono del grano e del mais, l'introduzione delle ideologie irrigazioniste a detrimento dell'antica storia di agricoltura piovana di queste terre, e l'immissione di un'agricoltura volta al mercato come unico modello di sviluppo.

Oggi l'occupazione è caratterizzata da "espropriazione, integrazione ed esternalizzazione: espropriazione delle risorse, in particolare acqua e terra; l'integrazione delle due economie attraverso un mercato e una manodopera palestinesi dipendenti e senza la minima autonomia; e l'esternalizzazione dei costi ambientali" (Temper, 2009, p. 100). Di fatto, la realtà di disconnessione del territorio locale per i palestinesi è intimamente connessa ad una profonda integrazione in posizione subalterna al mercato del cibo israeliano (i territori sono i primi importatori di cibo israeliano) e alle restrizioni all'agricoltura palestinese (forti restrizioni all'export di prodotti

palestinesi in Israele). Nell'area C si "piantano" ordini militari e il cibo è militarizzato: ad esempio, il military order No. 1015 (Aug. 27, 1982) vietò il permesso per la coltivazione di alberi da frutta se non ad uso familiare, il military order 103 negli stesi anni includerà nel divieto anche melanzane e pomodori, il military order 1015 anche le cipolle e le sementi di cipolla, con i divieti completi di coltivazione del tabacco (antica pratica locale per produrre *'eishi*, il tabacco di propria produzione rollato da fumare), il divieto di utilizzo di pesticidi organici (verde rame, zolfo), oppure il divieto di produrre latte di vacca se non per la produzione familiare.⁹

A loro volta le politiche di aiuto per l'emergenza e lo sviluppo, che qui sostituiscono in modo schizofrenico i servizi base forniti da uno stato, hanno trascorso completamente tanto la realtà e le risorse dei contadini palestinesi (le loro tecniche di agricoltura sostenibile piovana, ma anche irrigua), quanto la realtà di stress idrico, ad esempio, con la priorità accordata alla produzione di fiori per l'export a detrimento della produzione di cibo locale. Come in altri contesti, i contadini sono stati trattati come categorie in estinzione, da trasformare in *farmers* (manager agricoli) o per lo più in manodopera legale in altri settori (fin quando i permessi sono stati rilasciati fino al 1996) o illegale in Israele, circumnavigando oggi a piedi i molteplici muri e confini per arrivare al lavoro in nero in agricoltura, edilizia, servizi.



Tra riconoscimento e rimozione dell'altro

Il cibo e l'altro si definiscono all'interno di queste ideologie agrarie in un incontro che è avvenuto nei campi, tra i primi coloni e *kibbutzin* e i *fellahin*; un incontro che è stato inizialmente un processo, seppur subalterno, di riconoscimento e anche di forte mimesi culturale.

⁹ Solo dal 2014 nei territori è stata data l'autorizzazione per la prima produzione di latte locale palestinese: il film "The 18 wanted" racconta con ironia la caccia dell'esercito a 18 vacche, mai ritrovate, che proprio per questa legislazione militare erano diventate "un pericolo per la sicurezza di Israele".

Il fellah, nell'incontro con l'occhio modernizzatore, è definito in base al suo essere "in balia della natura", paradigma di tante storie coloniali europee: l'altro e il suo saper fare il cibo sono letti in una gerarchia evuzionista che impedisce di comprendere le pratiche, i saperi locali e le relazioni ambientali. I *fellahin* sono costretti in una nuova economia morale, dove il modello da immettere ed importare è fondato su di un'economia simbolica dell'inferiorità dell'Altro.

I *fellahin* incontrano qui potenti idolatrie della terra, elemento ben esemplificato dalle politiche arboree al centro della nuova disciplina dello spazio dello stato israeliano: il nascondimento dei villaggi palestinesi distrutti nel '48 con piantumazioni di pinete, che diventeranno uno dei simboli nazionali israeliani con un forte investimento in politiche forestali o la costruzione di aree verdi protette per impedire la costruzione di case palestinesi o espropriare terra coltivata ad ulivo e mandorlo, ad esempio. Il pino si trasforma in elemento totemico della nazione israeliana in cui "riconoscersi" come comunità immaginata, che si fonda però su di una rimozione. Si ridisegna il paesaggio, naturalizzando dinamiche politiche, per rimuovere altri paesaggi e altre memorie, in quelle che sono state definite "politics of planting" (Cohen, 1993): si radicano piante, per sradicare Altri.¹⁰

In questo contesto di politiche rurali offensive, si possono meglio capire le strategie locali "difensive" che caratterizzano inevitabilmente ogni produzione di cibo locale, a partire dalla monocoltura di ulivi nei terrazzamenti che da decenni ha luogo in area C, motivata proprio per segnare, radicare in qualche modo, una presenza sulla propria terra e cercare di frenare l'esproprio. Anche in un campo di pomodori spunta spesso un piccolo ulivo, ancora simbolica alla confisca.

¹⁰ «I have to tell you, and I'm saying a lot here, that reforesting the land is the iconic image of the Zionist experiment. [...] We must plant hundreds of million [of] trees... We must clothe every mountainside with trees, every hill and rocky piece of land which cannot successfully be farmed, the dunes of the coastal plain, the Negev plains. [...] We must be able eventually to plant at the rate of half a million dunams a year» (Weitz J., 1974).

Avviene quindi un «continuo conflitto semiotico che Israele pone sui simboli e significanti dell'identità palestinese che passano dalle arance di Jaffa, all'albero di olivo, al cactus, a piatti nazionali palestinesi come l'*hummus* o i *falafel*, al Dabka (la danza tradizionale palestinese)» (Abufarha, TdA, 363), tutti simboli a rischio di appropriazione come icone nazionali esclusivamente israeliane, in un effettivo processo di mimesi del colonizzatore connesse però alla graduale rimozione dell'Altro.

2. Immaginare l'altro, o l'ambiguità del riconoscimento

Il significato di cibo *baladii*, come organico o biologico, è intessuto di questi immaginari contesi, in incontro dei *fellahin* con altri sistemi colturali e culturali. Ma questo incontro ha un'archeologia negli anni '20 del secolo scorso che rivela importanti significati del cibo e del riconoscimento/rimozione dell'altro attraverso il cibo.

Vulcani è un agronomo di origine lituana, fondatore dell'agronomia moderna israeliana, che pianificò le prime colonie agricole e sperimentò le tecniche e le ideologie rurali alla base della storia nazionale presso quella che verrà rinominata Agricultural Research Station. I suoi studi nelle stazioni sperimentali degli anni '20 del secolo scorso presentano in modo paradigmatico le dimensioni culturali e immaginali dell'incontro nei campi tra i *kibbutz*, cruciali nel primo sionismo socialista, e i *fellahin*: un incontro caratterizzato inizialmente dalla subalternità dell'altro come primitivo da superare/salvare, ma dove affiorano prepotentemente l'ammirazione, la curiosità e l'apprendimento dell'altro e dall'altro.

Nelle stazioni agronomiche sperimentali, che fonderanno poi l'agricoltura moderna israeliana, fondamento ideologico di quel ritorno alla terra e invenzione dell'uomo nuovo, Vulcani studia le pratiche e i saperi locali palestinesi accanto a quelle agronomiche in zone aride pubblicata nel suo principale lavoro significativamente "The fellah Farm" (Vulcani, 1930), dove l'Altro è quindi al centro di uno studio di modernizzazione agricola. Si confronta perciò direttamente e "prende sul serio" gli aspetti di auton-



ma, di capacità di relazione con un ambiente fragile per la variabilità delle piogge, di autosufficienza dei sistemi locali per il riutilizzo delle poche risorse nel migliori dei modi. Avviene qui un passo importante della sperimentazione della nascente agronomia occidentale di stampo scientifico, che delimita l'agricoltura come settore tecnico-economico disgiunto dalla società, proprio nel confronto con altre agri/culture¹¹: proprio l'analisi delle sue parole qui di seguito, permette di mostrare il passaggio da un processo di "relazione" con l'Altro, seppur subalterno e da emancipare in quanto "primitivo", a quello di rimozione e negazione e invisibilità disumanizzante dell'Altro nelle dinamiche contemporanee.

Un laboratorio della modernità

Il progetto scientifico, intimamente connesso con quello coloniale a venire, è definito in Vulcani come «the transition from primitive to modern agriculture: farm in transition to monocultural modern farm», in una classica visione evuzionista di sostituzione del locale che assumerà nuove intensità con la modernizzazione rurale negli anni '50. Esplicite sono la consapevolezza e l'ambizione dell'aspetto sperimentale di questo laboratorio di "modernità" da farsi sul locale, ma per il globale, in un rapporto di interconnessione: "These problems are not peculiar to Palestine alone, but apply to all Oriental countries. In many respect Palestine may be regarded as a field of investigation and research. Within its borders, the oldest of the old and the newest of the new cross each other's paths" (*ibid.*, IV), dove l'esperimento è studiare le diverse forme presenti tra la "fellah's primitive farms", "the consolidated mixed farms" di origine europea o della popolazione ebraica locale, e la nascente "azienda a monocultura di stampo europeo" da promuovere.

La rappresentazione del *fellah* oscilla tra il fossile sociale e l'icona di sa-

¹¹ Un incontro che è avvenuto su tanti crinali coloniali, ma qui con un'intensità simbolica e materiale molto più forte, in proporzione anche alle dimensioni esigue dei territori palestinesi.



peri vicini agli antichi ebrei della Terra Santa a cui riconnettersi simbolicamente come “chosen people of the promised land”, proprio a partire dalle conoscenze raffinate che l'agronomo coglie sulle tecniche di captazione dell'acqua, così centrali nel demarcare la stagione delle piogge da quella della siccità in questa regione.

Da un lato l'Altro è costretto in un classico paradigma evuzionista e coloniale: «agriculture is primitive, labour has no money value» (p. 57), «the diet of the fellah is poor and monotonous», «poverty symbols dominate not only his daily life, but his imagination as well» (p. 126) e le pratiche locali sembrano distruggere la fertilità dei suoli. Dall'altro, nella medesime pagine, la scoperta dell'altro convive con il riconoscimento che rasenta l'invidia e l'ammirazione per i suoi saperi e il suo radicamento, di cui vediamo qui qualche esempio di tematiche che sono cruciali ancora oggi negli immaginari del biologico: l'attenzione alle sue conoscenze dell'acqua, «The secret of his improvement is the skilful storing of the water in the layers of the earth, and the economic use of it» (p. 15); alle tecniche di rotazione colturale: «a good Fellah devotes his whole energy to preparing good the rotation crops (*kerab*). In this way he automatically destroys the weeds and prevents them from injuring the winter crops sown in these fields»; l'ammirazione per “la struttura armoniosa del sistema agricolo” (p. 39); per l'autosufficienza nei foraggi per gli animali, del concime, nel proprio cibo¹², per la multifunzionalità dell'agricoltura in relazione ad altre risorse, per i sistemi cooperativi locali nella gestione delle risorse¹³; per l'autonomia della manodopera rispetto alle dipendenze esterne¹⁴, per i suoi saperi locali (“the fellah's primitive wisdom”, *ibid*, p. 126) ed infine, per la sostenibilità in termini agro-ecologici, diremmo oggi, e sociali, della produzione del cibo:

¹² “Feeding costs nothing... many wild plants have a value for the farm whether they are left or cut down as weeds... all the food is home produce”(*ibid*, p. 44).

¹³ “All the arable land in the village is musha and belongs to the community” (*ibid*, p. 60).

¹⁴ “All work in his house is done by his family and not by hired labourers... he is never paying out. And the slightest profit he makes from his labour is of value to him”.



«The whole farm of the Fellaah forms an organic unity. Everything is produced in it by its own powers: he is not dependent on any external economic factors and he is not affected by the changes and vicissitude of the outer world. The simplicity of his implements constitutes his strength in the struggle for existence. His world is not governed by the principle of time is money, but by the principle of “preservation of matter”. He allows nothing to go to waste. Everything which appears to be lost returns to him after various transformations».

Il *fellab* oscilla quindi tra condanna (per il suo primitivismo anti-moderno, per la mancanza di tecniche scientifiche, per la sua povertà) e una dimensione di ammirazione, anche idealizzante, della sua intimità e conoscenza del territorio:

«the whole village both in its external appearance and in its structure seems to have risen out of the soil on which it stands. It is indeed formed from that soil-dust of its dust and stone of its stones. The Arab village is a creature, which takes its colour from its environment...» (*ibid.*, 40)

Ciò che colpisce è l'attenzione, da parte dell'occhio dell'agronomo che diventerà l'icona nazionale israeliana, proprio per le dimensioni ambientali e del sapere agricolo del *fellabin*: un soggetto di saperi, di pratiche e di relazionalità con l'ambiente di Palestina che cadrà poi in oblio, se non nelle pratiche locali.

3. Coltivare cibo *baladii* oggi: “con le nostre mani”

Nella storia, e ancora di più oggi, l'immagine del contadino palestinese e del suo cibo, oscilla tra un'idealizzazione mitica da un lato e una generale svalutazione e abbandono del lavoro della terra dall'altro. In questo contrasto di percezioni di molteplici attori (l'esercito occupante, l'Autorità Palestinese, l'aiuto allo sviluppo con le molteplici ONG locali o internazionali) stanno i contadini reali, ma spesso “invisibili”. Negli scritti di Vulcani emerge, in un momento storico e sperimentale, la necessità del riconoscimento dell'altro come reale processo di conoscenza e di confron-



to culturale. Un elemento che è rimasto fondante nella turbolenta storia locale rurale e trasversale anche ai diversi attori: la contesa sulle “rappresentazioni” e le iconografie dei contadini permangono a uso e abuso di diversi interessi, ma poco si sa di cosa facciano nel loro lavoro quotidiano. Ciò tanto più per quel che pertiene l’agricoltura che si è trincerata in orti o piccoli appezzamenti di terra vicini a casa dove possibile: la produzione di cibo per la famiglia estesa (*‘aila*) dove forte è la rivendicazione del cibo *baladii*, contrapposto al cibo dell’*agrobusiness*, per lo più proveniente dal mercato israeliano. Il cibo *baladii* assimila oggi molteplici significati, spesso identificati con “biologico”: il consumo della borghesia palestinese e delle comunità internazionali alla ricerca di cibi salutari, le prime certificazioni biologiche di produttori locali in una coincidenza di significati di “purezza”, “autenticità”, “tradizione”, “ritorno al passato” all’interno di un globale di mode del consumo e di gusto sociale per prodotti biologici. Ciò avviene con progetti urbani (a Ramallah) di filiera corta, di riconnessione con agricoltori “sostenibili”, con l’introduzione di tecniche della *permacultura*, dinamiche però disgiunte a livello locale dalle reali pratiche e saperi dei contadini, o ciò che ne rimane nel loro lavoro quotidiano.



Prenderemo qui spunto da un lavoro etnografico condotto all’interno di appezzamenti di terra irrigati presso Battir¹⁵, nella regione di Betlemme, chiamati *habba’il*¹⁶ e delle pratiche e percezioni del lavoro negli *hadiqat*, orti prossimi alla casa non irrigati, in altre regioni della Cisgiordania. I saperi rurali si sono ritirati in questi intensi e piccoli terreni, spazi d’intimità culturale che rimangono cruciali per la sussistenza della famiglia, per la vendita di piccolo surplus sul mercato, ma soprattutto, per la riproduzione “del proprio cibo come “puro” e “naturale”. E qui sopravvivono anche idee e pratiche della produzione agricola altrimenti scomparse: tecniche colturali

¹⁵ La ricerca etnografica, ancora in corso, si è svolta nei mesi di marzo e settembre 2014 su agricoltura familiare e saperi locali nell’area rurale di Tulkarem e in particolare nel villaggio di Battir, regione di Betlemme.

¹⁶ Con *habbala* si definisce un appezzamento orticolo irrigato, dove quindi è ancora disponibile una sorgente o fonte d’acqua.

e irrigue, semenze, e soprattutto, il lavoro di uomini e donne nell'autonomia del produrre il proprio cibo. Questi spazi terrazzati e montuosi o impervi in collina sono in genere marginalizzati proprio perché agli antipodi delle politiche di modernizzazione che han posto al centro la produzione monoculturale intensiva per il mercato e nelle piane meccanizzabili e perché più difficilmente meccanizzabili per una produzione intensiva.

Il cibo bio/*baladî* è generalmente una riaffermazione del “locale” in mancanza di un territorio per come possiamo concepirlo (omogeneità, continuità, controllo delle risorse base tra cui acqua), un “locale” quindi di forte intensità simbolica e retorica, dove sono le pratiche e i saperi agricoli a essere gli attori principali. La produzione, la processualità e le pratiche contadine sono spesso rimaste invisibili nell'incontro con i progetti di modernizzazione (Scott, 1998) e i contadini, tanto più nelle dinamiche di ibridizzazione e cambiamento contemporanei sono sempre, riprendendo la definizione di van der Ploeg, «an ongoing struggle for autonomy and progress in a context characterized by multiple patterns of dependency and associated processes of exploitation and marginalization» (van der Ploeg). Ciò che li differenzia dall'agricoltura imprenditoriale e dall'*agrobusiness* di ampia scala è la diversa relazione con le risorse ambientali, dove la produzione agricola non è pensata unicamente all'ottenimento del raccolto-prodotto, ma anche alla preservazione, obbligata spesso per chi ha poca terra, poche risorse e nessuna alternativa, della fertilità del suolo, dell'autonomia dei mezzi di produzione (le sementi ad esempio), delle forme istituzionali di cooperazione (ad esempio, lo scambio di manodopera o nella distribuzione dell'acqua) proprio per abbassare il più possibile le dipendenze esterne (crediti, risorse esterne da pesticidi a fertilizzanti chimici, i saperi esogeni).

Questi sistemi agri/culturali sono forme, non ideali né congelate nel tempo, di co-produzione tra uomo e ambiente, dove sono sempre presenti idee di limiti alla produttività e di relazione all'ambiente come insieme di soggetti viventi, e non solo oggetti di produzione. Sono proprio le forme di relazionalità e di co-produzione che permettono, come nel caso degli



orti locali palestinesi, di mantenere un'autonomia e una resilienza di fronte a forme di dipendenza che caratterizzano molte popolazioni rurali oggi.¹⁷ E quasi un secolo fa, in una delle poche testimonianze sui saperi locali, Vulcani era obbligato a riconoscere l'esistenza di altri saperi locali e tecniche, diversi da quelli importati come universalizzanti dell'agronomia, che poneva non a caso una forte rilevanza sull'autosufficienza, sull'aderenza ai limiti ambientali (il fragile ciclo d'acqua e la "variabilità" e "imprevedibilità" dell'acqua della Palestina, come di altre aree limitrofe), sull'autonomia nella propria manodopera, sulla capacità di riciclare e di tramutare la circolarità dei rifiuti in risorsa: in sintesi, ciò che torna oggi come tematica fondamentale negli immaginari del *bio* e della sostenibilità, a fronte della più generale crisi agraria e delle contraddizioni ambientali degli attuali sistemi di produzione.



Coltivare il caos e la diversità

Gli spazi orticoli si caratterizzano oggi per la produzione di diversità e per l'intensità del cibo in piccoli appezzamenti di terra: la compresenza, anche verticale, di ortaggi (estivi o invernali), erbe domestiche (alimentari e terapeutiche), frutteto e ulivi, erbe da foraggio (per le poche capre e pecore rimaste) o post-raccolto e, infine, le erbe selvatiche che sconfinano negli appezzamenti, ma di cui si conoscono molteplici varietà, percorsi, stagioni e luoghi.¹⁸ Piccoli terreni quindi che rappresentano un "discorso"

¹⁷ Come scrive van der Ploeg, «the creation and development of a self-controlled and self-managed resource base, which in turns allows for those forms of co-production of man and living nature that interacts with the market, allow survival and strengthen the resource base, improve the process of coproduction, enlarge autonomy» (2008).

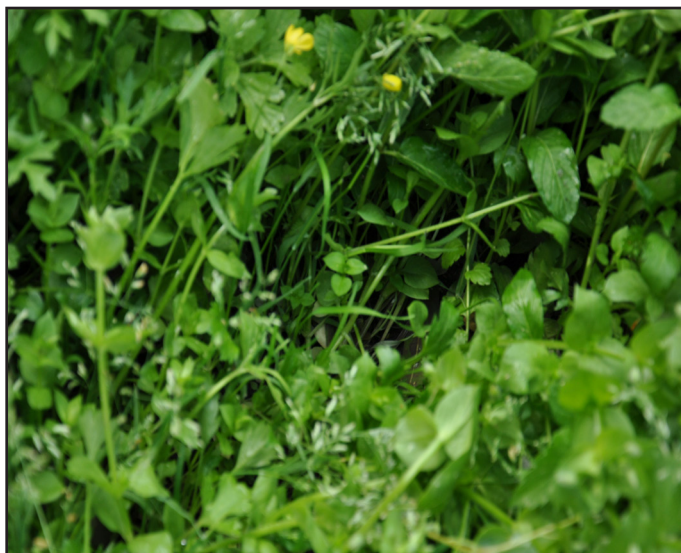
¹⁸ In uno studio condotto nell'area di Tulkarem più a Nord, si mostra come nei saperi locali, nonostante l'alto abbandono e frammentazione dell'agricoltura, siano utilizzate almeno 100 diverse piante all'interno dei saperi botanici popolari (l'utilizzo di foglie, radici, gemme, inflorescenze, frutti e semi) di cui l'89% è consumato a crudo, il 77% cotto e il 49% è immagazzinato attraverso essiccazione; inoltre, si mostra la distinzione porosa tra piante alimentari e medicinali che compongono una parte importante della dieta locale nelle aree rurali (Ali-Shtayeh, 2008).

locale cruciale attorno al “proprio” cibo, a idee di “purezza” e libertà, proprio a partire da sementi, tecniche, piante e controllo dello spazio domestico esteso agli orti.

Si coltiva il “caos” in questi ambienti, in due accezioni: da un lato, perché coltivare nel contesto coloniale è soggetto ad una continua discrezionalità delle normative dell’occupante, che siano la giurisdizione militare o i coloni israeliani “vicini di casa”. Ma soprattutto, perché ciò che sembra caos, promiscuità, interconnessione poco ordinata è spesso un’altra forma di relazione tra piante, costruzione di spazi di ombra, accoppiamento tra colture, un “lasciar crescere” il selvatico o, ad esempio, molteplici piante, in inverno, lasciate come semenzaio (una vera e propria banca dei semi nel campo).

I saperi negli orti sono spesso saperi metaforici interconnessi a sistemi

di *savoir faire*: saperi incorporati, che non trovano registrazione scritta, ma riflessi orali nei proverbi e “modi di fare”, che compongono antiche tecniche e risorse locali. Un esempio tra altri è il proverbio “‘*ali al tin, nati al zaitun*’”, “alto cresce il fico, basso l’ulivo”. L’accoppiamento tra ulivo e fico, tra olio e fichi seccati (al centro della dieta locale) è una combinazione culturale che disegna il paesaggio dei terrazzamenti e degli orti: questo definisce però anche una tecnica di crescita e di potatura, dove l’ulivo deve essere tenuto basso e al fico deve essere permesso invece di salire, in una relazione di ombre e distanze giuste condensate in un proverbio. Innumerevoli sono le tecniche colturali che non hanno origine agronomica, ma che com-



Coltivare il caos

pongono la “comunità morale” degli orticoltori, il sapere locale di ciò che è scontato saper fare bene per la produttività e la sostenibilità dell’orto: la complessa rotazione tra colture (tra stagioni invernali e estive e anno dopo anno), gli abbinamenti della molteplicità di colture compresenti (in base allo sviluppo in altezza, all’apparato radicale, alla resistenza al sole e allo stress idrico), le nozioni locali di terra fredda (*bard*) e calda (*bami*) legate alla presenza e assorbimento dell’acqua.



Mostrare la melanzana di Battir

In tutto ciò predomina, nelle prospettive locali, il saper fare con le proprie mani come componente essenziale del cibo *baladii*: è il saper fare le cose con le proprie risorse, il “fare tutto con le proprie mani” in opposizione all’agricoltura intensiva del cibo israeliano, l’autosufficienza delle poche ma essenziali risorse, che si connette anche al “saper camminare” in questi territori, il sapere trovare le piante selvatiche come forma di “appaesamento” e identificazione in una comunità di pratica. È la dimensione artigianale che connota la dimensione di “purezza” del cibo, come apporto simbolico ma anche autonomia nel cibarsi “a casa”.

Un altro proverbio sintetizza un condensato di tecnica colturale: “*Al ‘adas binuashuash, Ua al bikia bitnadi*”, “le lenticchie sussurrano, le coste gridano”: ciò che rimanda a caratteri soggettivi delle colture, parla anche di tecniche diversificate nel seminare, dove le lenticchie¹⁹ hanno bisogno di

¹⁹ In questo caso, il proverbio è testimonianza di una scomparsa: base ancor oggi

poca profondità nella terra e, all'opposto, le coste vogliono profondità, chiaramente non in termini universali e della scienza agronomica, ma in relazione al tipo di terreno, di aridità, di piogge, di compattamento di questi ambienti specifici. E se pochi parlano esplicitamente di sementi, basta stare negli orti per rendersi conto della notevole riproduzione di sementi *baladì* di varietà locali (ad esempio, la melanzana di Battir nell'immagine n. 2) sopravvissute alla grande sostituzione di sementi del mercato avvenuta negli ultimi tre decenni. Come un vivaista esclamava "le sementi locali son figlie del luogo" ("*baladi bint al mintak*"), figlie ibridizzate nel tempo ma adattate proprio agli ambienti, gusti ed esigenze tecniche.

Una delle variabili centrali in queste terre nel definire il significato della semente, seppur oggi quasi scomparsa nelle logiche di mercato, è *sempre stata la distinzione* tra semente *ba'al* (di agricoltura piovana) rispetto a quella *muhaggan* (del mercato, quindi irrigua): la prima, come in tante altre rivoluzioni verdi in giro per il mondo negli anni '70, è stata marginalizzata come improduttiva, a favore delle sementi ibride, che necessitano innanzitutto di irrigazione oltre che di notevoli input (pesticidi, fertilizzanti chimici, accesso al mercato, saperi esperti, etc.). Le sementi "piovane" sono scomparse per lo più, o si ritrovano in questi terreni e nelle tasche di questi agricoltori. Piante (di pomodoro, di melanzane, di *bamia*...) capaci di adattarsi alla lunga stagione

della dieta locale, le lenticchie come altri seminativi non sono più coltivati, ma solo importati.



Banche dei semi

estiva e secca, in un contesto politico inoltre che ha aggravato la disponibilità e l'accesso all'acqua proprio per le confische delle sorgenti, il divieto di costruire cisterne di raccolta d'acqua o di pompare da fonti sotterranee.

Spesso quindi i semi locali sono semi “piovani”, vogliono poca acqua, resistono allo stress idrico e vengono con cura messi a dimora nei vari semenzai vicino a casa, nel “giusto tempo” per essere trapiantate nei *mashkabe* (le suddivisioni del terreno interne agli appezzamenti) che disegnano complesse architetture, atte a contenere l'irrigazione estiva. I saperi locali in questi spazi sono connessi alla cesura ambientale che abbiamo già ritrovato un secolo prima nelle parole di Vulcani, tra due stagioni annuali: un inverno di piogge, spesso variabili e imprevedibili, quando è necessario raccogliere nelle cisterne quanta acqua si può, e una estate arida dove abbeverare le colture con l'acqua raccolta. Ciò compone un calendario²⁰ che è spesso scomparso come riferimento ambientale e ritmo del lavoro nella produzione agricola intensiva (palestinese o israeliana): la *murba'nia* o stagione delle piogge, oggi presente tra cosmologia passata nella memoria degli anziani e confusione contemporanea di chi non sa più cosa significhi. Un periodo identificato nel passato in 90 giorni, sotto-classificati in suddivisioni di 12 giorni e mezzo in un crescendo di (aspettativa) di pioggia e freddo, come base per orientare le operazioni e le tecniche in base all'acqua disponibile di queste periodizzazioni dell'acqua. Ad esempio, i diversi tipi di aratura a mulo oggi prendono il nome dalle piogge: il “*ghassil al-zaitun*” (la pulizia della pioggia) definisce la pioggia da attendere prima della raccolta delle olive; il “*Shkan al-harrath*”, la prima aratura dopo appunto il *ghassil*, e la seconda aratura (*al-ithnaia*) dopo un mese in base alle condizioni climatiche.

Le *habbai'l* inoltre si abitano, e per diverse ragioni: innanzitutto perché sono pensate come estensione, o inizio, della cucina domestica della famiglia estesa. Di fatto, questo mostra un aspetto molto conservatore

²⁰ Un calendario che ho ritrovato anche tra i rifugiati palestinesi in Giordania, a prova di come i saperi viaggino anche in ambienti diversi.





Abitare nella habbala

della cultura palestinese: ciò che si coltiva viene pensato in relazione a come può essere conservato, a come rientra nella dieta familiare, a come comporrà il magazzino composito per l'anno: essiccazione (*tajjif*), sottaceti o *pickles* (*takhlil*), *magdah* (passate), marmellate (*mrabba*), colture surgelate (*tagmidh*), *malban* (mosto d'uva cotto), *dbes* (fogli di mosto d'uva essiccata). Oppure l'orto disegna le preferenze familiari e i cibi rituali, dove si scandiscono le colture in vista del periodo e delle feste del ramadan (rapanelli o le tante foglie da avvolgere o colture da cucinare ripiene). Inoltre, una *habbala* è abitato perché si sta, si ospita, si beve il tè, si controlla il paesaggio: è luogo di ospitalità e di scambio di informazioni, estensione pubblica dello spazio domestico.

In questo contesto, a partire da questo “*battlefield*” (Long, Arce, 1992), come lotta simbolica e materiale nei campi, il cibo *baladì* è rappresentato come “naturale” (*tabi'a*) proprio perché locale: e locale a sua volta in quanto fatto con le proprie mani, a partire dal proprio saper fare e dalle proprie risorse. Il “naturale” è ciò che è sano, che dà più forza, come ricorda un proverbio classico: “*Kul zeit, ua intah al bel*”, “mangia olio e picchia contro il muro”, per esplicitare la forza alimentare e simbolica accordata all'olio delle proprie olive, elemento spesso traslato ad altre colture locali come le zucche (“danno più forza, sono più buone della carne!”). Il locale è naturalizzato, in contrapposizione al cibo del mercato/Israelliano/intensivo come corrotto, insalubre, pericoloso per i residui chimici e per le sue dimensioni politiche: definito spesso “*z'balé*”, un rifiuto, in quanto frequenti

sono i danneggiamenti a scopo intimidatorio delle colture e alberi da parte dei militari o dei coloni vicini di collina. Il cibo locale è ritenuto *nadhaf*, pulito, contro il cibo impuro che arriva dal mercato, nonostante questo componga la maggior parte dell'alimentazione palestinese.

Un'opposizione netta si pone quindi tra un naturale-locale e un esogeno, seppur contiguo, percepito come artificiale e fonte di pericolo (per la salute, per la propria comunità): artificiale perché “non usano più le mani”, per la potenza ambigua della chimica (adottata anche localmente) ma di cui si riconosce ormai l'insostenibilità ambientale, ma anche per le dipendenze economiche da parte dei piccoli agricoltori dell'agricoltura intensiva.

La naturalizzazione del cibo “locale” è rafforzata dall'opposizione molto presente tra ordine e disordine: la realtà fuori, appena oltre gli *habba'il*, è il territorio a discrezione dell'apparato militare, della minaccia, ma anche degli animali selvatici (che si ritengono rilasciati sempre più dai coloni, come cinghiali) che distruggono le colture o i giovani alberi. Le pratiche nelle *habba'il* puntano sulla circolazione delle risorse più interne possibili: il diserbo utilizzato come foraggio per mantenere alcuni animali, il cui concime sarà prezioso per la fertilità del suolo, è un classico esempio. Negli orti non si producono solo le molteplici colture ma anche la riproduzione della fertilità del suolo, del fabbisogno d'acqua, dei legami sociali, seppur frammentati, che riflettono negli *habba'il* l'idea di un “noi” locale.

Conclusioni. Immaginazione e rimozione

Nel cibo avviene quindi una contesa tra diverse “comunità immaginate”, tra diverse idee di che cosa siano agricoltura e natura, ma anche una storica, seppur asimmetrica, interconnessione e interdipendenza tra israeliani e palestinesi. Nel primo incontro dei pionieri sionisti avviene un riconoscimento dell'Altro in una relazione e confronto culturale e colturale assieme, che ha attivato dinamiche di mimesi anche reciproca e di confronto fra saperi del cibo e dell'agricoltura diversi, ma relazionati in una terra comune.



Nei decenni a venire, seppur in un contesto politico di maggior integrazione e asimmetria tra coloni/colonizzati, si attiva invece un rapporto di rimozione, di invisibilità del *fellah* da parte



delle politiche nazionaliste israeliane, in quanto icona della sua resilienza e del suo radicamento: l'ammirazione iniziale è rimossa, il paesaggio palestinese è sostituito, i suoi saperi s-radicali per radicare una nuova società, mentre i palestinesi rimangono interdipendenti come consumatori del cibo israeliano.²¹ Gli immaginari della natura e del cibo si definiscono fino ad oggi, nei campi, come modalità di relazione con l'Altro: tra un primo riconoscimento e una crescente rimozione, che alimenta fantasmi piuttosto che possibilità di confronto e di relazione. In questo, le pratiche *baladì* rimangono una modalità di immaginare il proprio cibo più terra terra, nel riconoscimento dei suoi limiti e risorse.



²¹ Come scrive Braverman, nel presentare la relazione tra immaginari di natura nelle politiche del paesaggio tra israeliani e palestinesi: «Clearly, the organized act of Jewish rooting, mainly of pine forests, into the Israeli/Palestinian landscape is simultaneously and inevitably also an act of Palestinian uprooting. These two events are opposite sides of the same coin. To use Lacanian terms, one image is the “narcissistic mirror reflection of the other» (2009, p. 13).

Imagineries of nature.

Eat and cultivate (local) baladii food in the Palestinian territories

Mauro Van Aken

Abstract

Food mediates intensive symbolical meanings in different cultures and environments, but in contemporary context food is at the centre of a process of fetishisation: is legitimate to talk about food transcending from the contexts of production, from agri/cultures and from the dynamics of inequality that are hidden in food, starting from land and farmers.

In the Palestinian context, narratives of biological food have taken place and it is generally renamed as “baladii”, local food: in aid policies, as new market product of local and transnational elite, in a coincidence of meaning with purity, authenticity or traditional. For those who cultivate their own food in small gardens close to home, *baladii* food states the political dimension of the local facing colonial discipline and high constraints and dependencies in the access to resources: food, as farming, makes explicit contested and interrelated imagineries of nature and society between Israeli and Palestinians, which started with the colonial encounter a century ago (the encounter of the *kibbutzin* e *fellahin*, *peasant*), in order to understand present ecological practices “down to earth” of small farmers today.

local food | politics of nature | fellahin | local knowledge | mimesis | *habbala*

64

Anno IV - n. 5

Riferimenti bibliografici

Abufarha N. (2008), Land of symbols: cactus, poppies, orande and olive trees in Palestine, in: *Identities: Global Studies in Culture and Power*, v.15, pp. 343-368.

Ali-Shtayeh (2008), Traditional knowldge of wild edible plants in Palestine (northern West Bank).

Anderson B. (1996) (1991), *Comunità immaginate. Origini e diffusione dei nazionalismi*, Roma, Manifestolibri.

Appadurai (1996), *Modernity at large. Cultural dimensions of globalization*, Minneapolis, University of Minnesota Press.

Arce A., Long N. (1992), The dynamics of knowledge. Interfaces between bureaucrats and peasants, in N. Long, A. Long (a cura di), *Battlefields of knowledge*. London, Routledge, pp. 211-246.

Bernal V. (1997), “Colonial moral economy and the discipline of development: the Gezira scheme and ‘Modern’ Sudan”, «*Current Anthropology*», v. 12, n. 4, pp. 447-479.

Braverman I. (2009), Planting the Promised Landscape: Zionism, Nature, and Resistance in Israel/Palestine, in *Natuaral Resources Journal*, v. 49 pp. 317.

Cohen S.P. (1993), *The politics of planting. Israeli-palestinian competition for control of land in the Jerusalem periphery*, Chicago, University of Chicago Press.

Lowdermilk W.C. (1944), *Palestine. Land of promise*. London: Victor Gollanez ltd.

Mitchell W.J.T (2000), "Holy landscape: Israel, Palestine, and the American wilderness", «*Critical Inquiry*», vol. 26 (3): 193-223.

Ploeg van der J.D. (2008), *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione*. Roma, Donzelli Editore.

Said E. (1978), *Orientalism*. New York: Pantheon Books.

Scott W. (1998), *Seeing like a state. How certain schemes to improve the human condition have failed*. New Haven/London: Yale Agrarian Studies.

ID. (1998), *Seeing like a state. How certain schemes to improve the human condition have failed*. New Haven/London: Yale Agrarian Studies.

Swedenburg T. (1990), *The Palestinian peasant as a national signifier*, *Anthropological Quarterly*, vol. 6, n. 1, pp. 18-30.

Temper L. (2009), *Creating Facts on the Ground: Agriculture in Israel and Palestine (1882-2000)*, *Historia Agraria*, 48, pp. 75-110.

Van Aken M. (2012), *La diversità delle acque. Antropologia di un bene molto comune*, Altra-vista, Lungavilla.

Vulcani (1930), *The fellah's farm*, Tel Aviv, the Jewish Agency for Palestine, bulletin n. 10.

Weitz J., *FOREST AND AFFORESTATION IN ISRAEL 195-96* (Isaac Arnon ed., Shlomo Levenson trans., 1974) (quoting Prime Minister David Ben-Gurion).

Weizman E. (2002), *The politics of verticality*. www.openDemocracy.net.

Worster D. (1985), *Rivers of empire. Water, aridity and the growth of the American west*. New York: Pantheon Books.

