

“Il mio incontro con Gregory Bateson”

A cena con Gregory Bateson

Miriam Bertuzzi

Ho apparecchiato la tavola per poche persone, volevo fosse una cena intima e tranquilla. Avevo un viaggio da raccontare e in dispensa qualche nuova spezia dai colori vivaci, per condire i cibi che avrei scelto di cucinare. Era un mercoledì, mezza settimana e l'ora non poteva essere distante dalle otto e mezza.

La tovaglia a fiori, per forza tonda, in modo da far circolare meglio le idee senza dover interrompere la conversazione per chiedere “mi passi il sale?”. Il tavolo rotondo permette di raggiungere da sé ciò che sta nel centro e pure lo sguardo gode di un'ampiezza più immediata e spontanea, non credete?

Un unico piatto a ricordarci della semplicità dell'esistenza, poiché complesso sarà il significato che daremo al contenuto, il contenitore dovrà essere di una dimensione e di un materiale “comodo”, per accogliere ogni pietanza in diversi tempi, ché intanto tutto alla fine si mescola e insaporisce. Poi c'è la stoffa dei tovaglioli e il metallo delle posate, pronti per essere utilizzati da ognuno in diversi modi fino a cambiar di forma, colore, insozzarsi un poco ed essere abbandonati, magari riposti facendo un favore a chi si occuperà del riassetto finale.

La mattina di quello stesso giorno vagavo per un mercato cittadino in cerca di ispirazione, sapevo che avrei cucinato in base ai gusti degli invitati, conservando anche le mie preferenze, come limiti e informazioni, per una tipologia di cucina sobria, bizzarra a tratti, gradita ai più seppur criticata in differenti occasioni, perciò con la possibilità di modificarsi, in modo cibernetico, secondo tentativi ed errori.

Intanto a casa stava cuocendo il pane, da sé, nella macchina che la tecnologia ci dona, capace di impastare al posto tuo, far lievitare e rendere croccante la farina con l'acqua e una manciata di semi di sesamo e cumino.

Resta da comprare una buona pasta, di qualità, meglio se integrale. Siamo in Italia, e anche se la sera è sconsigliato mangiare carboidrati, una forchettata di pasta non può mancare. Il sugo sarà leggero e adatto al tempo fuori, che suggerisce nulla di eccessivamente ingombrante (per lo stomaco). Giugno a Torino significa umidità e qualche zanzara, un caldo che verso il tramonto diventa sopportabile e poi vicino a casa c'è il torrente che porta refrigerio e quel suono ininterrotto di quiete.

I miei libri di cucina fanno fatica a trovare il giusto posto nelle librerie che smonto e ricompongo ogni volta che cambio casa; dalle scatole si devono rituffare in scomparti a volte troppo stretti, vorrebbero sfidare un argomento diverso e condividere lo spazio avanzato dalla letteratura afro-americana che chissà perché lascia sempre un margine. Non ci sono ricettari ma libri narrati al sapore di cibo di strada, menù variopinti, opuscoli con decaloghi del mangiar sano e mensili aggiornati sulle mode del food. Le uniche ricette le ho raccolte e trascritte da me, nel taccuino di

cucina che conservo e sfoglio per dimenticarmi di come avevo fatto la volta prima, e far prevalere la novità del presente, di un gusto nuovo o della sua attuale preponderanza.

Esiste l'attesa che tutto riesca a conquistare i palati, che non manchi quasi nulla e le parole fluiscano addolcite da un sapore leggero mai sciocco (nell'accezione toscana dell'esser privo di sale).

Non mi occuperò del vino che secondo rituale arriverà tintinnando nelle borse degli invitati, colti di fronte allo scaffale del supermercato dal dilemma della scelta tra rosso o bianco che sovente si trasforma nella possibilità di abbondare, motivando: "ho portato entrambi perché non sapevo cosa avremmo mangiato".

Mentre consulto il tempo di cottura dei legumi, l'attenzione ricade sulla mensola alla mia sinistra, spazio dedicato ai libri di testo che mi hanno formata e permesso di diventare ciò che oggi sono, psicoterapeuta sistemico-relazionale, con un diploma di counsellor sistemico. E proprio alla scuola di counselling, scelta dopo la laurea in Psicologia, ho incontrato il pensiero di Gregory Bateson, cominciando dai metaloghi che, ricordo, quasi mi vergognavo a dire che non consideravo per nulla ostici, come altre compagne di corso lamentavano. In quegli scritti ho sviscerato una parte di me che ancora non conoscevo e che è stato fondamentale incontrare. Di curiosità e intraprendenza ho condito gli anni successivi, colmi di nuove letture che diventavano ogni volta una sorta di conferma e rafforzavano l'intenzione di pensare in termini ecologici la mia vita, nelle sue differenze e sfumature stravaganti.

Così accade: quando gli eventi sociali e storici riecheggiano di gran fretta e potere, un libro di Bateson arriva a farmi compagnia, a ricordarmi il piacere dei gesti semplici e restituirmi libertà di immaginazione, mai priva del rigore necessario a intessere un buon cammino. Insomma Gregory Bateson per me resta un mito, da cui trarre ispirazione quando intorno la grazia ahimè si perde e dilaga la schizofrenia degli orizzonti culturali, individuali, professionali, persino alimentari. Ho immaginato, con la più fervida fantasia, di invitare proprio lui a questa cena, per ascoltare racconti sconfinati e poter fare mille domande, pronta a ricevere evasive, ordite, macchinose risposte (o chissà se avrebbe disatteso questa premessa?).

Mi commuove il ricordo di un personaggio talvolta incompreso, che soltanto una volta tradotto ha riscosso un certo successo, a discapito di un'autentica originalità e, io credo, anche al prezzo della solitudine che lo ha portato verso il Pacifico, isolato un po' da tutto il resto. Come essere appetibili mantenendo integrità e dedizione? Quale segreto soggiace alla capacità di rendere gustoso un piatto utilizzando solamente ingredienti genuini? Ancora una volta è necessario vacillare, esitare senza cercare una soluzione immediata, nonostante oggi l'impressione è che non sia tanto concesso dedicare tempo e spazio a curare minuziosamente la relazione, un amore, una pianta o il suo germoglio.

Oltre alla pasta, condita con un sugo di zucchine e i loro fiori, ci sarà un purè di lenticchie rosse aromatizzato al timo e limone, resta da scoprire se qualcuno porterà il dolce o ci dovremo accontentare dei mirtilli colti nel fine settimana sotto il sol leone, frutto di un clima sempre più sconvolto dal nostro irrispettoso inquinare.

Non mancherà una lacrima di Porto a conclusione della cena, nel rispetto della tradizione familiare: era la nonna paterna a concedersi il lusso di una mezza tazzina del dolce liquore, quasi ogni sera, fino ai suoi novantacinque anni d'età.

Ciò che non conosciamo è il grado di entropia del racconto, nato per caso su suggerimento di un bando succulento, accolto e custodito fino al momento propizio per la scrittura. Dove saremo nel dormiveglia della notte che seguirà, quali pensieri scorreranno e quale posto troverà il sogno di una vacanza in un luogo affascinante, adatto a disquisire di natura, intrecci e creatività.

Questo breve scritto desidera essere un condensato di pensieri batesoniani che nutrono l'anima e accarezzano lo spirito. Ovvero ciò che rappresenta per me medesima l'incontro folgorante con Gregory Bateson a cui ho lasciato la libertà di incidere sui miei passi, arricchendo e ampliando il mio mondo di sapori asprigni, lievi, decisi, soavi verso quell'aroma che ancora sto cercando.