



Università degli Studi di Roma “La Sapienza”
Facoltà di Lettere e Filosofia
Dipartimento di Storia Culture Religioni

**Tesi dottorale in
Etnologia ed Etnoantropologia
XXIII Ciclo**

**Il peso del corpo:
un’analisi antropologica dell’obesità a Tonga**

Tutores: Prof. Mariano Pavanello

Prof. Pino Schirripa

Dottoranda: Gaia Cottino

Anno Accademico 2009/2010

Indice

Introduzione	1
Capitolo I: Il cibo	15
1.1 <i>La centralità del cibo</i>	19
1.2 <i>Ciborami: dall'alimentazione del passato a quella del presente tra rotture, continuità ed ibridazione</i>	27
1.2.1 <i>"I tongani non sanno cucinare"</i>	32
1.2.2 <i>"Probabilmente l'economia è una scusa per il gusto"</i>	37
1.2.3 <i>"Quando sono al villaggio mangio tutto il tempo"</i>	47
1.2.4 <i>"In ogni villaggio c'è un alimentari cinese"</i>	50
1.2.5 <i>"Durante le Conferenze delle Chiese c'è così tanto cibo!"</i>	53
1.3 <i>La gerarchia degli alimenti</i>	60
1.3.1 <i>"Non posso presentarmi ad un matrimonio con un cesto di carote"</i>	63
1.4 <i>Abitudini alimentari e modalità di consumo</i>	67
1.4.1 <i>"Qui la gente è cresciuta mangiando carne"</i>	72
1.4.2 <i>"Una Domenica senza costolette d'agnello non è una Domenica"</i>	77
1.4.3 <i>"Il grasso è la parte buona della carne"</i>	83
1.4.4 <i>"Se non sono sazio il cibo che ho mangiato non era buono"</i>	88
1.4.5 <i>"'Cosa cucina tua moglie per cena?' 'Qualcosa di grande' "</i>	92
1.4.6 <i>"Colazione? Pranzo? Cena? Io mangio quando ho fame"</i>	96
1.4.7 <i>"Non siamo cresciuti mangiando verdura"</i>	102
1.4.8 <i>"Hanno provato a chiedere ai parenti dei pazienti di portare fiori invece di cibo.."</i>	106
5. <i>La politica alimentare del Regno</i>	109
Capitolo II: Corpi	116
2.1 <i>"La gente un tempo stava bene grassa"</i>	127
2.2 <i>"Le gambe magre no!"</i>	135
2.2. <i>"La bellezza tongana è eleganza"</i>	143
2.4 <i>Corpi</i>	146
2.4.1 <i>Il sino fakatonga</i>	147
2.4.2 <i>Il sino lelei</i>	153
2.5 <i>"E' in corso una transizione qui a Tonga"</i>	166
2.6 <i>"Miss Heilala non è rappresentativa della normale bellezza tongana, quella che vedi passeggiare nelle strade tutti i giorni"</i>	171
2.7 <i>"Penso che sia naturale ingrassare quando ti sposi"</i>	184
Capitolo III: La salute	199
3.1 <i>"L'indice di massa corporea per quanto riguarda me e tutti gli isolani del Pacifico non ha senso"</i>	204
3.2 <i>"Sappiamo bene cosa è salutare e cosa no, però è molto difficile metterlo in pratica"</i>	214
3.3 <i>"La Bibbia dice che puoi essere guarito nel solo nome di Gesù"</i>	226
3.4 <i>"E' molto facile prendersi il diabete qui a Tonga"</i>	232
3.5 <i>"La sola Promozione della salute è inefficace, c'è bisogno di politiche sanitarie"</i>	239
Conclusioni	252
Bibliografia	257

Introduzione

E' un lavoro eclettico, quello dell'antropologo, per la sua doppia dimensione di terreno e da tavolino: di condivisione prima e di rielaborazione poi, entrambe interdipendenti.

E' un lavoro di produzione culturale, poiché la nostra partecipazione si misura non solo nella partecipazione alla vita di un altro contesto, ma anche nella interpretazione dei dati raccolti. Una produzione di sapere che è il risultato di connessioni intersoggettive, perché è la nostra soggettività insieme a quella degli attori sociali con cui ci relazioniamo a produrre sapere. In questo posizionamento entrano in gioco caratteristiche soggettive, come la capacità comunicativa o l'adattabilità a contesti radicalmente altri, e caratteristiche socio-culturali come il genere, che nel mio caso è stato di grande aiuto per l'accesso alla sfera del femminile, altrimenti difficile da sondare.

L'etnografia è stata definita "imponderabile" (Quaranta 2011)¹ per la sua metodologia contaminata -che prende a prestito da altre discipline fonti e metodi e li combina- e il fare etnografia è stato definito "indicibile" (Pizza 2011)² per la peculiare caratteristica che la connota: il fare di sé stessi, in prima persona, lo strumento della ricerca. Il "saper fare" dell'etnografo è cioè difficilmente articolabile in parole proprio perché vi è una dimensione di soggettività ed incorporazione che sono ardue da trasporre in linguaggio.

E' risultato chiaro, grazie a questa ricerca, quanto l'esperienza della conoscenza scientifica sia anche una esperienza corporea, perché come sottolinea Pizza "lo studio *del corpo* è sempre uno studio *dal corpo*, cioè messo in atto da scienziati che sono essi stessi corpi in carne ed ossa. Nel loro percorso di apprendimento di saperi e tecniche del mestiere, gli scienziati non solo accumulano un capitale di conoscenza specialistica, ma assumono anche un *habitus*, una disposizione incorporata" (2005:46).

L'incorporazione si gioca su un altro piano rispetto all'empatia, privilegiando una dimensione corporea del coinvolgimento etnografico.

Il mio "giro lungo" nei corpi di sapere e nel sapere dei corpi del Regno di Tonga è incominciato nel 2008. Perché proprio Tonga?

Le ragioni di tale interesse risalgono a un precedente periodo di ricerca sul campo -svolto presso le isole Hawaii durante la primavera e l'estate del 2007- dedicato all'indagine degli

¹ Tratto dall'intervento al seminario dottorale "stare sul campo", tenutosi presso l'Università La Sapienza di Roma, in data 21 febbraio 2011

² Tratto dall'intervento al seminario dottorale "stare sul campo", tenutosi presso l'Università La Sapienza di Roma, in data 16 Maggio 2011

aspetti sociali e culturali della diffusa condizione di obesità tra la popolazione nativa hawaiana, residente sulla costa di Wai'anae.

Durante questi cinque mesi di ricerca, l'incontro con diverse famiglie tongane, emigrate e residenti sulla costa di Wai'anae, e con un'antropologa medica, Heather Young Leslie, che aveva vissuto diversi anni nel Regno di Tonga -dapprima per svolgere la sua ricerca di dottorato e poi per ulteriori ricerche in ambito medico-scientifico- sono stati cruciali nel sorgere del mio interesse scientifico per il suddetto contesto. Affascinata dai racconti su questo esteso e poco popoloso arcipelago del Pacifico del Sud, e, in particolar modo, incuriosita dalla estensione geografica della condizione di obesità anche su questo territorio, ho così mosso i primi passi verso Tonga.

Dalle letture raccolte presso la Hamilton Library dell'Università delle Hawaii sono emersi diversi punti di contatto tra i due contesti polinesiani, che hanno perciò rappresentato un corpus di strumenti d'indagine utili al lavoro di terreno a Tonga. Si tratta, in primo luogo, di un forte monopolio da parte del sapere biomedico delle spiegazioni del "fenomeno obesità", attraverso parametri meramente genetico-alimentari. Si tratta, in secondo luogo, di una concezione della salute e del ciclo della vita della popolazione nativa, legata ad una circolarità dell'esistenza, in costante contatto con gli antenati, molto diversa da quella occidentale. In terzo luogo, un ulteriore elemento comune è costituito da un particolare rapporto con il cibo, dettato dal suo valore sociale, dalle scarse risorse economiche locali e da specifiche pratiche culturali. Ed infine va ricordato un panorama di ideali corporei espansi, in contrasto con i modelli occidentali di come un corpo bello e sano dovrebbe essere, ad indicare un profondo scollamento tra ciò che gli scienziati riconoscono come la taglia ottimale e ciò che la gente idealizza come 'il corpo giusto'.

Il progetto di ricerca è così venuto costituendosi attorno ai temi del corpo, del cibo e della salute in un arcipelago, quello tongano, che "vanta" un alto posto nella classifica mondiale dei paesi a maggior tasso di obesità (OMS 2000).

Il Regno di Tonga non è l'unico ad occupare i vertici della classifica: molte isole dell'Oceania contemporanea si trovano infatti, secondo l'OMS, in un'allarmante condizione "epidemic" di obesità (OMS 2007). Il Rapporto sull'obesità del 2007 annovera infatti una scala di dieci paesi i cui primi otto sono tutti situati in Oceania: Nauru, al primo posto, registra il 94% della popolazione obesa, seguita da Samoa, American Samoa, Isole Cook, Tonga, Polinesia francese, Stati federati della Micronesia e Niue. L'arcipelago di Tonga si trova dunque al quinto posto, con una percentuale di obesità molto più alta nella popolazione femminile: oltre l'80%, contro circa il 65% della popolazione maschile.

Mentre l'OMS spiega la 'crescente epidemia' con cause legate ai "profondi cambiamenti delle società e alle abitudini comportamentali nelle ultime decenni [...] alla crescita economica, alla modernizzazione, all'urbanizzazione, alla globalizzazione, alla dieta ricca in carboidrati complessi, grassi e zuccheri e al trasporto automatico" (WHO 2006), il tentativo di questa indagine è invece stato quello di restituire a tale fenomeno una sua dimensione locale – socialmente e culturalmente contestualizzata.

Per questo motivo mi trovo in accordo con quanto scrive l'antropologa Patricia Cassidy: "i medici parlano di 'epidemia di obesità', ma in questo contesto è più appropriato chiedersi se non sia più accurato parlare di grassezza come di un fenomeno sociale" (1991: 202). Così come mi trovo in accordo con Thomas Csordas quando ci ricorda quanto l'obiettivo dell'analisi antropologica non sia quello di smentire la biomedicina, ma di studiarla all'interno della più generale problematica del cambiamento storico-culturale (2003:12).

Il mio percorso di ricerca si è così snodato attraverso tre tappe principali: una prima ricognizione di terreno di circa tre mesi, con una breve tappa a Auckland e a Wellington, in terra maori, per raccogliere una ricca bibliografia ed incontrare alcuni antropologi (Nancy Pollock e Phyllis Herda) esperti dell'area in cui mi apprestavo a lavorare; una seconda di circa sei mesi, a cavallo dell'estate, di ricerca; ed un'ultima di circa due mesi, di "ritorno", in cui ho raffrontato il materiale raccolto e parzialmente rielaborato, completandone le lacune.

Partita per i primi mesi di ricognizione con un solo contatto ed ingenuamente sicura di sapermi muovere in modo appropriato in Polinesia (per una frequentazione decennale del Pacifico) ho inizialmente trovato non poche difficoltà, percependo con intensità la singolarità di un luogo mai colonizzato né dall'Occidente né da popolazioni geograficamente più vicine.

Nonostante le prime settimane siano state particolarmente difficili, per tutto ciò che un nuovo campo di ricerca implica (dal muoversi nello spazio alla comprensione delle norme non scritte), ho avuto molta facilità ad accedere informalmente³ alle strutture istituzionali e presentare il mio progetto di ricerca, accolto con un sorprendente entusiasmo per la scarsità di ricerche qualitative in ambito sanitario.

Il fruttuoso pellegrinaggio tra istituzioni governative -quali la piccola Università Atenisi, l'ospedale, diverse cliniche, il *Women and Children Centre*, Il *Women Development Centre*- e non governative- il *Centre for domestic violence*, la *Salvation Army*, la banca per lo sviluppo tongano e diverse realtà associative prevalentemente femminili- mi ha permesso di entrare

³ Recandomi negli uffici a presentare la ricerca che mi apprestavo a svolgere

immediatamente in contatto con un vasto numero di operatori locali tramite cui, come una valanga, si è aperta una nuova rete di contatti non istituzionali.

Durante il primo mese di soggiorno ho avuto inoltre modo di conoscere una famiglia tongana che mi ha “adottata” offrendomi alloggio nel villaggio di Mau’fanga, di fatto un quartiere della capitale Nuku’alofa, e cambiandomi il nome in Mele (“sposa”, o “da sposare”, in auspicio che trovassi marito poichè ancora zitella alla veneranda età di ventotto anni).

Questi primi mesi sono passati in un alternarsi di momenti pubblici- matrimoni, funerali, feste di compleanno, spettacoli e recite- e privati- guardare la tv con la mia famiglia, cucinare, sedere sotto il porticato ad ascoltare i loro gossip⁴- in cui ho avuto modo di osservare le dinamiche sociali all’interno e all’esterno delle mura domestiche.

Rileggendo il diario di campo di quel periodo, noto, come mi avesse colpita in particolar modo una profonda differenza delle mie relazioni con le medesime persone all’interno ed all’esterno della casa. Mi colpiva cioè come vi fosse la compresenza di un comportamento di facciata intriso di moralismo, regolato e osservato da vicino dalla chiesa di appartenenza, e di uno completamente diverso nei luoghi in cui essa non aveva accesso: la casa, i circoli di *kava tonga*⁵, i locali durante i weekend.

Attraverso l’alternarsi di momenti di mobilità- tra le istituzioni, i luoghi associativi e gli eventi- il cui utopico obiettivo era l’ubiquità finalizzata all’essere sempre nel posto giusto al momento giusto, e di staticità, tipica della vita familiare tongana, ho normalizzato la mia presenza.

Questo doppio lavoro, di personale familiarizzazione con lo spazio (ed in particolare gli spazi della salute e della malattia) e di normalizzazione della mia presenza in quest’ultimo, mi ha a sua volta permesso di definire una cornice più precisa per la ricerca.

Ho dunque abbandonato l’iniziale idea di svolgere una ricerca comparativa tra città e campagna, nella misura in cui avrei avuto la necessità di disporre di molto più tempo sul campo, e di focalizzarmi sulla capitale, che è un agglomerato di villaggi a capo di ognuno dei quali vi è un chief⁶.

⁴ La mia condizione di *outsider*, lontana dalle logiche di diritti e doveri locali, mi ha posizionata in una zona strategica, per cui ero al centro del gossip della capitale. Alla fine del mio soggiorno ero al corrente di tutti i vizi, le/gli amanti, le disgrazie, le notizie ed i segreti di gran parte delle famiglie. Non stupisce che molte informazioni e notizie importanti giungessero alle mie orecchie ben prima che la radio le trasmettesse, dalla morte di uno dei nobili dell’Isola, Baron Vae’a, all’affondamento del traghetto Princess Ashika nell’arcipelago delle Hapai’i.

⁵ Circoli maschili in cui si beve *kava*, una sostanza eccitante ricavata dalla radice del pepe.

⁶ I chief dei villaggi che compongono la capitale non vengono riconosciuti legalmente dall’apparato statale, e non ricoprono perciò un ruolo politico ufficiale. Sono figure storicamente escluse dalla vita politica del Regno sin dal 1850, quando il re George Tupou, in occasione del primo Codice di leggi scritte, investì solo trenta dei chief locali della carica parlamentare. I discendenti dei chiefs esclusi mantengono tuttavia un potere locale all’interno di un diritto consuetudinario che sarà ampiamente trattato in seguito.

Ho inoltre deciso di limitare la ricerca alla regione Sud del Regno, la regione di Tongatapu, dopo aver visitato i due arcipelaghi a Nord di Ha'apai e Vava'u, nella consapevolezza che tale regione fosse la più esposta alle influenze esterne, rappresentando un'interessante declinazione della modernità⁷.

Bisogna infatti tenere conto che il regno di Tonga è molto vario al suo interno. Esteso su 360.000 Km² di mare il Regno consta di 169 isole -di cui solo 36 abitate- per un totale di 670 km² di terra ferma. Le isole si trovano in prossimità della fossa di Tonga, ad alta attività vulcanica, e per questo una parte delle isole è di origine vulcanica ed una parte corallina, venendo a creare paesaggi naturali molto diversi e differenti anche dal punto di vista produttivo (il mango ad esempio viene prevalentemente coltivato nell'arcipelago vulcanico e fertile di Vava'u).

Il principale, più meridionale e più popolato, gruppo di isole si chiama Tongatapu, dove è sita la capitale, che raccoglie il 69% della popolazione. L'arcipelago centrale prende il nome di Ha'apai -raccoglie l'8% della popolazione- e quello settentrionale, altamente più turistico perché uno dei pochi posti al mondo dove si possa nuotare con le balene, prende il nome di Vava'u e raccoglie il 16% della popolazione tongana. Ancora più a Nord, all'estremità del Regno, si trovano altre due isole: Niufo'u e Niuatoputapu, che raccolgono il 2% della popolazione. La maggior parte delle isole del Regno sono molto basse, con un picco massimo nell'isola di 'Eua, all'interno dell'arcipelago di Tongatapu, che raggiunge i 300 metri sopra il livello del mare e uno minimo -45 metri- nelle Hapa'ai. Su questo "mare di isole" (Hau'ofa 1993) vivono circa 100000 persone, più della metà delle quali ha un'età inferiore ai diciannove anni. Il regno di Tonga si trova al 54° posto del HDI (Indice di Sviluppo Umano) ed al primo posto rispetto a tutti i paesi dell'Oceano Pacifico. Tuttavia, il 4% vive con meno di 1 \$ US al giorno, e il 6.7% della popolazione vive al di sotto della soglia di povertà.

In questo contesto molto vasto e popolato prevalentemente da giovani, la struttura sociale si presenta come la combinazione di diverse dimensioni, apparentemente in contrasto: una forte gerarchia tripartita -anche linguisticamente- al cui apice vi è il Re con la famiglia Reale, seguito dai nobili e dai *commoners*, che tende all'immobilità sociale; una spinta centrifuga, verso cioè i paesi d'oltreoceano⁸, che sta lentamente costituendo una nuova classe media imprenditrice; e una spinta centripeta, verso l'isola madre, a cui molti ritornano dopo aver vissuto decenni all'estero⁹. Queste spinte -conservatrici, centripete e centrifughe- non sono, a

⁷ A tal proposito è in stampa il testo "On the Edge of the Global: Modern Anxieties in a Polynesian Island Nation" dell'antropologo franco-olandese Niko Besnier.

⁸ I tongani residenti nel Regno sono 100.000 ed il doppio risiede tra Nuova Zelanda, Australia e Stati Uniti mantenendo un legame molto forte con la terra d'origine.

⁹ Sono infatti molti gli emigrati di ritorno: dopo aver accumulato soldi, ma anche frustrazioni e solitudine, oltreoceano, sono numerosi i tongani che scelgono di tornare a stabilirsi a Tonga: la vita tranquilla, la rete sociale

mio avviso, veicolate unicamente dai movimenti delle persone. Il mantenimento dei forti legami di parentela e degli obblighi sociali da parte di chi emigra sono un chiaro esempio della forza centrifuga, che attrae beni e risorse economiche (il 42% del PIL è costituito dalle rimesse dall'estero). Mentre il fluire dei modelli occidentali sul territorio, che investono in particolare le nuove generazioni, modificandone i gusti e contribuendo ad amplificare il sogno dell'emigrazione, rappresenta una forte spinta centrifuga.

In questo complesso panorama in cui convivono appunto una forte gerarchia storicamente radicata e queste spinte opposte, il denaro resta nelle mani di pochi e determina una povertà diffusa, che però non ha le caratteristiche della miseria nella misura in cui nessuno soffre la fame.

Le terre a Tonga sono inalienabili ed appartengono al Re, ai nobili e al Governo, che ne gestiscono l'affitto a modici prezzi. Le famiglie possono così contare sulla loro coltivazione per sostenersi. Ad ogni primogenito tongano¹⁰ spetta infatti per legge un lotto da coltivare- i cui frutti costituiscono la base dell'alimentazione- ed uno da abitare (con l'impegno implicito di prendersi cura del resto della famiglia). Tuttavia, da un lato, le terre incominciano a scarseggiare poiché chi emigra ha diritto a tenere la terra (si pensi che i tongani emigrati sono tre volte il totale dei tongani presenti nell'arcipelago) sottraendone a chi nasce, e dall'altro, le modalità di accesso alle terre sono molto legate al passato, in cui era il numero e la ricchezza delle offerte al nobile titolare della terra a favorire l'affitto di una determinata terra a una particolare famiglia.

Oggi, per legge, le terre affittate dovrebbero essere tutte registrate al catasto, ma difficilmente questo accade, permettendo così ai nobili di affittare la terra al miglior offerente e di cambiare affittuario anche una volta all'anno, con la conseguenza che i più poveri non trovano terre da affittare, e, anche nel caso in cui riescano ad affittare un lotto, sono a costante rischio di sfratto.

Lo scarso potere d'acquisto, in un'economia prevalentemente agricola, ha fatto sì che dal 2005, anno di adesione al WTO, l'arcipelago abbia ridotto al 15% la tassazione dei beni provenienti dall'estero. Questa adesione ha contribuito a peggiorare la qualità dell'alimentazione tongana.

e il basso costo della vita sono annoverate tra le ragioni principali di tale scelta. Altri tongani che ritornano sull'isola sono i cosiddetti "deportati", che hanno commesso crimini oltreoceano e dopo aver scontato parte della pena, viene loro chiesto di scegliere se finire di scontarla in prigione oppure ritornare nell'isola da dove sono venuti. Molti optano per la seconda. Questa presenza non viene vista di buon occhio e i deportati sono diventati, nel tempo, il capro espiatorio dei misfatti e delle violenze che accadono sull'isola.

¹⁰ Se gli uomini hanno diritto alla terra sono le donne ad incorporare la posizione sociale più alta nel gruppo di discendenza.

Inoltre tale adesione ha coadiuvato l'apertura dei mercati locali ad investitori stranieri, anche in ambito scolastico e sanitario. In ambito scolastico, i finanziamenti hanno prevalentemente investito l'educazione secondaria, permettendo a diverse confessioni religiose di costruire strutture e di proporsi come l'alternativa all'educazione statale. Sono, ad esempio, moltissimi i giovani che decidono di iscriversi ad istituti mormoni poiché questa confessione religiosa, prevedendo due anni di missione evangelizzatrice in giro per il mondo, rappresenta un sicuro canale di uscita dal Regno.

In ambito sanitario, i maggiori investimenti sono stati fatti sui cosiddetti "non communicable diseases" (malattie non comunicabili), in particolare con finanziamenti mirati al controllo dell'obesità.

Il ritorno a Nuku'alofa nella primavera del 2009, sebbene fosse l'inizio di un percorso tortuoso e complesso, è stato meno spaesante: avevo una famiglia a cui tornare, diversi contatti di riferimento e un contesto che era a conoscenza di cosa sarei andata indagando.

Molti immaginano le isole dei mari del Sud come luoghi paradisiaci in cui la vita scorre priva di problemi, all'ombra delle palme da cocco che si specchiano in un mare cristallino. Ebbene, questo è un mito. E' un retaggio della retorica romantica che persiste nel tempo.

Senza nulla togliere alle palme e al mare cristallino, vivere a Tonga significa anche convivere con un clima molto umido, in cui cicloni e tempeste si presentano stagionalmente sradicando alberi e scoperchiando case, con un caldo soffocante, da sopportare sotto lunghi vestiti che coprano caviglie e spalle, nel rispetto della decenza, ma anche con un'acqua imbevibile ed un'elettricità che va a singhiozzo, malattie tropicali dalle insolite manifestazioni, e zone intere della città completamente buie perché la responsabilità del pagamento delle bollette dell'illuminazione stradale è affidata al nobile che possiede il titolo di quella porzione di terra. Ciò che però è stato più difficile da incorporare sono state quell'infinità di norme consuetudinarie che spaziano dal come e dove sedersi nelle occasioni pubbliche, al come rivolgersi alle persone a seconda della loro appartenenza sociale. Come immaginarsi, ad esempio, che l'alzare le sopraciglia significasse una risposta affermativa?

Solo il vivere lo spazio pubblico e privato, ed il muovermi in esso per un lungo periodo, mi ha permesso di familiarizzare e decifrare tali norme. Come ha sottolineato una americana, da anni residente a Tonga e direttrice di un programma di formazione culturale per gli stranieri che si recano a lavorare a Tonga: "sono qui da sette anni e ancora devo pensare ogni giorno cosa indossare, a seconda di chi incontrerò e dove andrò: sono troppo vestita o troppo poco vestita? In quali luoghi mi sposterò? Con chi parlerò?".

Una volta stabilitami e definita la cornice geografico-spaziale della ricerca, tre elementi hanno inizialmente direzionato l'indagine di campo.

Un primo elemento che mi ha immediatamente colpita, a discapito del posizionamento del Regno al quarto posto all'interno della classifica dei paesi a maggior tasso di obesità¹¹, è stata l'assenza di corpi enormi- quali i corpi cui ero usata tra i nativi hawaiani della costa di Wai'anae. I tongani sono alti, in media 180 cm, con ossa grandi e corpi rotondi, ma ben lungi dagli obesi corpi americani cui siamo soliti fare un visuale riferimento quando si trattano temi quali i disturbi alimentari. Come spiegarsi questo?

La questione, a cui sarà dedicato il primo paragrafo del II capitolo, ruota attorno all'indice di Massa Corporea (BMI), che è formulato e tarato su corpi europei e non tiene in considerazione la diversa costituzione delle popolazioni. La conferenza "Asian- Pacific perspective: Redefining Obesity and its treatment", tenutasi dopo la pubblicazione del Report sull'obesità del 2000, ha sottolineato come "questi standard basati su Europoidi non indicano la morbilità di certi gruppi [...] gli isolani del Pacifico tendono ad esempio ad essere molto grossi, muscolosi e con alti BMI"; anche "gli atleti, che sono muscolosi ed hanno un alto BMI, dovuto al peso dei muscoli più che al grasso; essi avranno un BMI che indica sovrappeso, anche se non sono grassi"¹².

Gli abitanti del Pacifico (i cosiddetti *Pacific Islanders*) hanno inoltre una maggior densità ossea e una maggior proporzione tra massa magra e grassa rispetto agli europei. La International Association for the Study of Obesity (IASO) e la International Obesity Task Force (IOTF), affiliate all'OMS, hanno proposto una revisione dei parametri per le suddette popolazioni.

Dall'osservazione del contesto, accompagnata da qualche lettura, mi era chiaro che il posizionamento del Regno di Tonga al quinto posto andasse quindi rivisto: una popolazione di 100.000 persone, in linea generale dotata di corpi alti e grossi, con un'età media di 24 anni, la cui quasi totalità dei ragazzi gioca a rugby, difficilmente avrebbe potuto rientrare tra i paesi a maggior tasso di obesità.

La questione chiaramente è risultata essere molto più complessa mano a mano che è stata affrontata, in particolare per quanto riguarda il genere femminile, poiché in un contesto in cui il corpo grosso è la norma, l'asse della grassezza, o il confine tra grosso e grasso, si sposta. Questo ha immediatamente ridimensionato il mio linguaggio abolendo il termine obesità¹³ e sostituendolo con "grandezza", e talvolta "grassezza", termine quest'ultimo che ho utilizzato a

¹¹ WHO Report del 2000

¹² Atti del Convegno, Febbraio 2000

¹³ Il termine "obesità" compare nel corso della dissertazione perché è stato necessario definirlo per poterlo decostruire contestualmente alle isole tongane.

partire da quando ho imparato a guardare con il filtro tongano e distinguere tra le due espressioni.

Un secondo elemento che ha contribuito in questa seconda fase a direzionare la mia ricerca è stato l'osservazione delle condizioni di salute della popolazione locale. La mortalità media si è abbassata drasticamente dagli anni '70, passando da 85 anni a 70¹⁴ per le donne e 71 per gli uomini, con cause di morte prevalentemente legate a patologie del sistema cardio-vascolare e diabete di tipo 2. La percentuale di persone affette da quest'ultima patologia è raddoppiata negli ultimi venticinque anni, passando dal 7,5 % della popolazione al 15,1%¹⁵.

Questi dati sono tuttavia fatti su un campione non rappresentativo poiché, ad oggi, non vi è alcuno studio epidemiologico che possa rappresentare un quadro preciso dell'intera popolazione tongana, e per questo motivo si ritiene che un gran numero di casi di diabete non sia diagnosticato. La responsabilità di tali tassi viene quasi interamente attribuita al peso dei corpi della popolazione tongana.

Tuttavia, la 'normalizzazione' del peso della popolazione, che la revisione dei suddetti indici apporterebbe, apre le porte ad una indagine più complessa, che riguarda l'alimentazione, e le modalità di consumo della popolazione, elementi che giocano un ruolo centrale nell'incremento dei tassi di diabete, insieme all'abbassamento delle soglie che in anni recenti hanno visto milioni di persone passare ad essere classificate in uno stato patologico.

L'ultimo elemento d'indagine all'interno di una ampia cornice storico-sociale, è stato allora il cibo.

La vita in famiglia, e il mio genere¹⁶, mi hanno permesso di osservare ed annotare quotidianamente le modalità di alimentazione e di preparazione del cibo. Da tale osservazione è emerso come non esista un regime di pasti- colazione, pranzo e cena- la qualità degli alimenti maggiormente consumati sia molto scarsa perché d'importazione, venga cucinata una sovrabbondanza di carne importata, vi sia una straordinaria passione per il grasso animale (*ngako*), il consumo di verdura sia minimo mentre i tuberi sono sempre presenti, vi sia la tendenza, per questioni climatiche, a non conservare cibo, e che quindi i tongani siano capaci di ingerire enormi quantità di cibo così come di sopportare lunghi momenti di digiuno.

Questi tre temi –il cibo, il corpo e la salute- sono dunque i nuclei tematici attorno a cui ruotano i capitoli del mio lavoro.

¹⁴ Dati dell'OMS nel Mortalità Country fact sheet del 2006

¹⁵ AAVV *The prevalence of Diabetes in The Kingdom of Tonga* in Diabetes care, vol. 25, n.8, Agosto 2002

¹⁶ L'essere donna mi ha aperto le porte del regno della cucina, di dominio esclusivo delle donne, luogo di socializzazione e di gossip, su cui si basa tutta la comunicazione informale delle notizie.

Dalle pagine del diario di campo mutuo qui una metafora che, allora come oggi, mi sembra calzante del lavoro antropologico svolto a Tonga, e forse valido per qualsiasi contesto di ricerca lontano da casa. “Tonga è come una cipolla” scrivo “è una sovrapposizione di strati, di livelli di conoscenza, che vanno scoperti lentamente perché non lacrimino gli occhi impedendoti di vedere con chiarezza”.

La sensazione è proprio quella di un disvelamento di una complessa stratificazione di significati. E' lo sforzo di Alice, quella del Paese delle Meraviglie, che per riuscire a giocare a croquet con la Regina deve imparare a comprendere la relazione tra i fenicotteri e i porcospini e tra questi e gli uomini carta, piegati fino a terra per formare gli archi. “Per imparare a giocare questa partita non basta disegnare distanze, forze e traiettorie: non è una questione di calcoli. Innanzi tutto bisogna giocare. Ma giocare bene non è facile” scrive Bateson (in Sobrero 1999:132).

La cautela nell'addentrarmi nel contesto tongano è stata determinata oltre che dalla consapevolezza di non conoscere le regole del “gioco”, dal timore di generalizzare: “le asserzioni degli antropologi rispetto agli ‘ideali culturali’ di grasso e magro rimangono in ultima istanza inseriti in poco approfonditi assunti orientaleggianti di omogeneità e differenza culturale, e spesso in una comprensione dell'Occidente pervasa di Occidentalismo” ha scritto Besnier, noto studioso di Tonga (2009:108).

Una diversa forma di cautela, poco meditata e più percepita, mi ha permesso di intervistare informalmente figure professionali e sostare in osservazione in luoghi istituzionali, che con vie formali ed ufficiali, come ad esempio richieste di autorizzazioni, non avrei mai potuto raggiungere. Nella misura in cui il Gabinetto aveva acconsentito, dopo una lunghissima trafila, allo svolgimento della ricerca, peraltro senza pagare la usuale tassa che viene richiesta ai ricercatori poiché “il tema era di rilevanza nazionale”, ho ritenuto di potermi muovere saltando alcuni passaggi formali che mi avrebbero rallentato ed ostacolato il percorso.

La percezione di essere controllata a vista è stata però sempre presente : “le voci circolano veloci, tutti sanno quello che fai. E' la rete senza fili del cocco [lett. “the coconut wireless”]. Non esistono segreti a Tonga”¹⁷ mi dicevano i miei interlocutori. Questa percezione è stata tuttavia funzionale al lavoro di campo perché ha rappresentato uno specchio: il non ricevere ammonimenti mi assicurava di muovermi all'interno di una cornice di legalità. Anche Caroline Fusimalohi, ricercatrice tongana, riporta a margine della sua ricerca quanto il Governo controlli l'ingresso di tutti i ricercatori e i “controllori” (dall'inglese *gatekeepers*) siano tutte quelle figure istituzionali di potere, che, se nel suo caso erano rappresentati dai presidi delle

¹⁷ Intervista a L., Mau' fanga (Nuku'alofa), 30 Settembre 2008

scuole e dai Ministri delle Chiese, nel mio caso sono stati i direttori dei diversi dipartimenti ospedalieri e le figure dirigenziali del Ministero della Salute.

Ed un'ultima forma di cautela, di carattere ancora diverso, perché attinente ad una sfera meno tangibile, è stata relativa al rispetto dei numerosissimi, e inizialmente sconosciuti, tabù. Fusimalohi, che ha trattato il tema degli ideali corporei da *insider*, riporta difficoltà non dissimili: “l'influenza del mio genere è stata talvolta d'intralcio durante le interviste. Per esempio, gli informatori maschi erano riluttanti nello spiegare perché alcune parti del corpo (come le gambe) fossero culturalmente considerate importanti. [...] il discutere liberamente delle parti del corpo era considerato tabù, in particolare se la questione era posta in presenza del sesso opposto” (1996:192).

L'ultima fase della ricerca, il “ritorno”, è stata sorprendente per la familiarità che oramai quel contesto aveva assunto. Ma la maggior sorpresa è stata nel riscontrare una corrispondenza tra quanto avevo intuito e raccolto e il feedback che la popolazione mi restituiva. In questa fase, preziosa per l'organizzazione del materiale, ho tentato di staccarmi dal dato etnografico e assumere una prospettiva osservativa bifocale per collocare quanto osservato in una dimensione più ampia, di glocalità. Perché Tonga è un contesto in cui l'isola è centro, ma da cui si irradiano relazioni a breve, medio e lungo raggio, in un “movimento su più binari”, che, secondo Favole, è caratteristica prettamente oceaniana. Questo rende chiaro come il campo vada ben oltre il locale. La diaspora tongana, coloro che sono emigrati oltreoceano, è un costante riferimento per chi è rimasto sull'isola non solo in termini teorici, di legami affettivi e connessioni familiari, modelli ed ideali, ma anche pratici, perché beni e denaro sono in costante movimento dall'uno all'altro.

Questa radiale insularità fa sì che Tonga rappresenti un laboratorio di differenze all'interno del quale è stata data poca importanza alla capacità creativa dei nativi, in nome invece di una insistenza scientifica sulla scomparsa degli aspetti culturali, come sottolinea Marshall Sahlins. Favole invece sottolinea la necessità di cogliere “quegli aspetti inediti e nuovi” che la creatività, intesa come l'imprevisto e l'inedito spesso non in continuità con il passato, attiva (2010). Tale creatività, combinata con il dinamismo ed il cambiamento culturale (dalla invenzione delle tradizioni alla tradizione delle invenzioni), è in costante movimento, e per questo motivo definita da Tjibaou “riformulazione permanente” (Favole 2010).

Dal punto di vista metodologico, la consapevolezza di muovermi su un terreno contemporaneo, che non finiva con i suoi confini geografici, e nella immediata comprensione di trovarmi in un contesto in cui i nativi erano informati e ben consci di quanto accadesse

dentro e fuori Tonga, ho tentato, per usare un'espressione di Quaranta, di privilegiare il "molecolare". Nell'attenzione a raccogliere varianti e variabilità, che emergevano da affermazioni spesso contraddittorie e contrastanti è emerso con evidenza quanto fosse riduttivo ricercare risposte –"i tongani pensano che"- e quanto fosse invece importante fare le giuste domande, pur consapevole di agire sul contesto "ponendo delle domande che loro non si erano mai posti"¹⁸. E' proprio attraverso la formulazione di domande contestualmente pensate che si è creata la ricerca.

Questa non è operazione semplice, e il campo lo mette immediatamente in evidenza: le domande con cui si parte non sono le domande con cui si ottengono informazioni sul campo. La revisione di quest'ultime in itinere è stata infatti necessaria, perché sortissero le informazioni che andavo indagando.

La diretta domanda "cos'è l'obesità?" o "quando un corpo è grasso?" hanno dovuto essere riformulate in termini locali, spesso con il ricorso al discorso indiretto –alla terza persona- o, ancora, con il ricorso al mio corpo come termine di paragone 'neutro', cioè fuori dal contesto dei tabù e delle norme sociali di rispetto. Anche il confronto della mia lettura dei fenomeni, spesso incompetente e per questo "fonte inesauribile di raccolta dati"¹⁹, con la lettura degli stessi da parte degli interlocutori è stata di grande importanza, nel tentativo di comprensione dei temi da me indagati in tale contesto.

La condivisione degli spazi, in cui sono stata accettata con molto interesse e curiosità, mi ha permesso di entrare in contatto con numerose persone che col tempo avrei intervistato e allo stesso tempo mi ha posta di fronte ad importanti questioni metodologiche. Dalle prime pagine di diario: "come fare quando le cose più interessanti vengono dette in contesti in cui sembra fuori luogo tirare fuori il registratore? Basta appuntarle sul diario una volta tornata a casa? O è bene forzare un po' la mano e registrare lo stesso a costo di rompere l'intimità che si è creata?"; a distanza di tempo mi risponderei che la soluzione va cercata volta per volta e "contrattata" col sé e con gli interlocutori.

Certamente "il senno di poi" aiuta a rispondere a molte domande che, rilette oggi, paiono banali, ma rincuora sentire antropologi più anziani asserire che "il metodo arriva alla fine dell'etnografia" (Pizza 2011).

In un primo momento ho elaborato²⁰ un questionario assecondando la volontà di tracciare un quadro non solo qualitativamente ma anche quantitativamente esaustivo. Il questionario,

¹⁸ Tratto dall'intervento al seminario dottorale "stare sul campo", tenutosi presso l'Università La Sapienza di Roma, in data 21 febbraio 2011

¹⁹ Ib.

²⁰ Con i suggerimenti e correzioni del prof. Pavanello

creato su modello del questionario di Anne Becker²¹ e poi adattato al contesto tongano, mirava ad indagare nello specifico le questioni legate al corpo: ideali di bellezza, dimensioni, immagine.

Se la distribuzione di questionari era sembrata in linea teorica uno strumento utile, una volta ritornata sul campo mi sono resa conto che essi non avrebbero distinto né restituito una così eterogenea, e spesso conflittuale, percezione del corpo; percezione che, in tale contesto, l'età, il genere, il rango, la classe sociale e l'urbanità contribuiscono a determinare. Le interviste in profondità sono risultate di conseguenza lo strumento più efficace, anche se certamente non rappresentativo né generalizzabile, per restituire le particolarità del contesto.

La rilettura dei diari è stata determinante nella pianificazione della seconda fase della ricerca perché ha permesso di far affiorare elementi che, pur non essendo sfuggiti all'osservazione, non avevo potuto analizzare in profondità (ed anche nella successiva fase di elaborazione scritta).

Se quindi da un lato si trattava di prestare maggior attenzione al corpo e di conseguenza pianificare un'indagine che vi desse maggior centralità, dall'altro alcuni elementi a prima vista meno influenti, quali la rigida gerarchizzazione della società e la massiccia presenza delle chiese, risultavano determinanti nelle dinamiche di costruzione identitaria. Era a quel punto necessaria un'indagine che contemporaneamente restringesse il campo e lo allargasse, che cioè desse un confine ben specifico all'indagine senza però sottrarsi ad un'analisi generale della storia, della struttura sociale e di tutti gli aspetti, più o meno collettivi, e più o meno visibili, della società.

Risultava inoltre estremamente chiara la diversità tra i due campi di ricerca a me noti: il contesto hawaiano, dove le dinamiche di costruzione identitaria sono determinanti nell'affermazione politica di una minoranza, ed il contesto tongano, dove il 90% della popolazione è tongana, e tali dinamiche non sono finalizzate alla distinzione del sé da un altro popolo colonizzatore.

La conclusione di questo “giro lungo” è ben espressa dalle parole di De Garine, il quale riconosce al viaggio nell'altrove la disposizione verso un più profondo viaggio nel proprio sé e nel contesto in cui esso si è formato. Viaggio quest'ultimo, che invita ad un posizionamento critico verso il potere dell'Occidente di nominare e definire: “osservare la grassezza e l'obesità in una cultura dove non è disapprovata né considerata promotrice di irrequietezza psicologica e passaporto per una morte in giovane età, potrebbe permetterci di correre liberi dalle unità di misura e dagli stereotipi del mondo occidentale” (1995: 45).

²¹ Anne Becker ha svolto una ricerca riguardante tematiche molto simili alle Fiji pubblicando i risultati in *Body, self and Society*, University of Pennsylvania Press 1995

Il materiale raccolto è costituito da settanta interviste (a donne e uomini di diversa età, status, ed educazione), tre *focus group* per un totale di circa quindici donne (anche in questo caso di diversa età, status ed educazione), osservazioni ed annotazioni di diario sia sulla quotidianità sia su specifici eventi quali l'elezione di Miss Galaxi e di Miss Heilala²², i lunghi festeggiamenti per il compleanno di Futa Helu²³ e le riunioni annuali delle Chiese. E' stato indispensabile apprendere i rudimenti della lingua tongana -grazie alle lezioni prese presso l'Atenisi Institute e la pratica in famiglia- nonostante quasi tutti parlassero inglese, perché molte espressioni tongane sono di difficile traduzione, la lingua inglese viene sempre inframmezzata con espressioni tongane, e per evitare di trovarmi tagliata fuori da situazioni in cui emergevano elementi importanti per la ricerca.

La rielaborazione di questo materiale ha dato vita al presente lavoro, il quale per ragioni analitiche è stato suddiviso, come anticipato, in tre capitoli –il cibo, il corpo, la salute- che sono i pilastri portanti di un gioco di rimandi e interconnessioni che si è tentato di rendere, pur nella divisione tematica.

²² I due festival si sono svolti a distanza molto ravvicinata per la durata di circa un mese: Miss galaxi ha eletto la più bella trans tongana, *fakaleiti* (letteralmente “come una donna” in cui *faka* è un suffisso che indica “al modo di”, “come” e *leiti* che viene dall'inglese lady “donna”, e miss Heilala la Miss Tonga.

²³ Futa Helu, deceduto nel 2010, era un personaggio molto importante nell'arcipelago: studioso di greca antica, scienze sociali e fisico quantistico ha vissuto a lungo in Europa, insegnato in diverse Università e affasciato dal pensiero critico deciso negli anni Sessanta di tornare a Tonga ed aprire un'università, che ancora oggi è l'unica del Regno ad essere indipendente dallo Stato e dalla Chiesa. L'università ha preso il nome di 'Atenisi Institute. Il direttore dell'università è il figlio di Futa Helu, Niulala Helu, e il rettore, Micheal Horowitz, mi hanno seguita ed accompagnata durante tutto il percorso della ricerca.

Capitolo I

IL CIBO

“When it comes to food, we are a very rich country”

Joleen Mataele

“Il cibo è un lubrificante per l’interazione sociale:

qui a Tonga si è sempre in presenza di cibo,
non si può scappare dal cibo in nessun luogo”

informatrice di C. Fusimalohi

“Vi sarà qualcosa da studiare per gli antropologi dell’alimentazione nei prossimi cinquant’anni, dal momento che i contesti contemporanei in cui essi si muovono sono caratterizzati dalla delocalizzazione delle persone e dei cibi, dalla crescente separazione tra produzione e consumo, dalla progressiva disposizione verso il consumo di cibo precotto, e dal decrescere della capacità di cucinare della classe media?” (2004:39) si chiede, in maniera provocatoria, l’antropologa Sidney Mintz. Ibridazione, dinamismo, conflittualità e scale diverse di relazioni –globali, locali e glocali- vi sono sempre state, e non sono che alcuni degli aspetti che l’antropologia di un’alimentazione che da sempre cambia può affrontare come oggetto di studio.

Il cibo è un elemento centrale della vita sociale, e le modalità in cui gli individui lo pensano, producono, preparano e consumano sono rivelatrici di importanti elementi della società a cui essi afferiscono.

Molte delle parole della lingua polinesiana si costruiscono, ad esempio, sulla radice *kai*, mangiare. Come sottolinea l’antropologo tongano Okusitino Mahina “nell’antica Polinesia la parola *me’ akai* ‘cibo’, aveva un ruolo estremamente importante nell’attività quotidiana delle persone” (1999:276).

Il termine tongano *kainga*, ad esempio, che è la contrazione di *kai’anga* -il luogo dove si mangia- sta ad indicare la famiglia estesa, come a sottolineare una stretta corrispondenza tra il cibo, il luogo e i legami di sangue. Come per molti altri arcipelaghi dell’Oceania, grazie ai ritrovamenti delle ceramiche utilizzate “per cucinare -*fai me’ akai*- così come per una varietà di azioni quali la conservazione del cibo, la preservazione, la preparazione e il consumo” (Mahina 2000:277) ci è oggi possibile ricostruire il popolamento dell’arcipelago di Tonga.

Ceramiche risalenti a 3000-3500 anni orsono -dette Lapita dal sito archeologico di ritrovamento, in Nuova Caledonia- ritrovate in numerosi arcipelaghi dell'Oceania ed anche a Tonga, ci permettono di datare il popolamento dell'arcipelago di Tonga intorno al 1100 a. C.

Questo popolamento ha una storia antica: le prime popolazioni sono partite, secondo archeologi e linguisti, dal Sud Est Asiatico, passando per la Melanesia, in una migrazione che è durata circa tremila anni. Il popolamento della Polinesia infatti, così vasta per estensione e percorsa via mare su canoe, è avvenuto gradualmente: a partire dalle Fiji, e forse anche da Vanuatu, queste popolazioni hanno colonizzato, in ordine temporale, le Samoa, le Tonga, le Isole della Società, le Cook, le Marchesi, le Hawaii, Rapa Nui ed infine Aotearoa, circa mille anni orsono²⁴.

Questo lungo periodo di navigazione e popolamento delle coste tongane da parte di esperti navigatori viene ricordato nella tradizione orale con il termine *kaimoana* -mangiatori del mare. Queste popolazioni dopo aver attraversato il mare, trovando in esso tutto il necessario per il sostentamento, colonizzarono le coste delle isole dell'arcipelago. Tuttavia le coste non erano che la prima frontiera della terraferma. Gruppi di persone incominciarono così a muoversi verso l'interno delle isole "segnando l'inizio di una economia basata sulla terra" (Mahina 2000:227), praticata da agricoltori che vengono ricordati dalla tradizione orale con l'appellativo di *kaifonua*, mangiatori della terra.

Questo passaggio, così cruciale per l'economia della popolazione tongana da *kaimoana* a *kaifonua* rimanda, in un'analisi linguistica, a un'azione domesticatrice, tipica del mangiare. Le due dimensioni, marina ed agricola, non sono tuttavia escludenti. Come conferma Epeli Hau'ofa, pietra miliare degli studi su Tonga, un autore recentemente scomparso, vi è una compresenza tra la dimensione marina e terrestre della popolazione tongana: è infatti un errore eurocentrico pensare che il mare separi la terra invece di unirla. Nel suo celebre testo "The sea of Islands" Hau'ofa spiega come, grazie ad una raffinata conoscenza del mare, le popolazioni del Pacifico siano state in grado di passare da una *fonua* -isola, terra- all'altra grazie al mare (*moana*). Il Pacifico sarebbe, secondo lo studioso, il più grande continente al mondo, unito e non separato da un mare che è stato "mangiato" per poter popolare terre commestibili.

Gli fa eco Mahina quando afferma che "nel caso di Tonga, il nuovo modo di produzione (*kaifonua*) non sostituì mai interamente il precedente: piuttosto, si combinarono in una mutua inclusione per formare una economia duale" (2000:278). E' da sottolineare inoltre, come il

²⁴ Come attesta Gnechhi Ruscone il popolamento dell' "Oceania Remota" è partito dall'"Oceania Prossima" (2010): alcuni gruppi si sono spostati dalle Isole Salomone verso santa Cruz, Vanuatu, Isole della Lealtà e Nuova Caldeonia circa 1300 anni fa, mentre altri si sono nel medesimo periodo imbarcati verso le Fiji, "attraversando in canoa oltre 850km di mare aperto" (2010:13). E' da questo punto centrale del Pacifico meridionale che è iniziata la diffusione, prima verso Tonga e Samoa, dove ha subito una battuta d'arresto, e successivamente verso le isole più lontane (Hawaii, Isola di Pasqua e Aotearoa), completandone l'occupazione circa ottocento anni fa.

termine *fonua* significhi anche placenta, terra (e la sua gente) e tomba, dando vita ad un'area semantica storico-culturale che, come ben sottolinea Mahina, “è la Weltanschauung rotante attorno all'ecologia pan-Polinesiana” (2000: 282). Alla nascita, secondo tale weltanschauung, si riceve nutrimento dalla società, finché non si muore e si ritorna alla terra: “è un ciclo, si viene partoriti dalla *fonua* nella *fonua* per poi tornare alla *fonua*” (Mahina 2000: 282)

In un contesto antropo-ecologico di mutua inclusione tra le persone e l'ambiente, i prodotti della terra e del mare non potevano che assumere un ruolo centrale, nella vita sociale e relazionale, quotidiana e festiva. L'arrivo dei missionari nei primi anni dell'Ottocento modificherà questo secolare rapporto orizzontale tra uomo e natura: “il contatto con l'Europa attraverso i missionari, ha lentamente trasformato questo rapporto attribuendo nuovi significati, verticalizzati, alla spiritualità, umanità e divinità” (Mahina 2000:282). Queste rotture convivono tuttavia con delle continuità, nelle abitudini alimentari e modalità di consumo, che saranno analizzate nel presente capitolo.

Secondo la memoria orale locale, raccolta nel tempo da diversi studiosi (Collocott 1924; Herda 1988; Biersack 1990; Campbell 1992, Mahina 1993), nell'antica società tongana l'attività produttiva, marina o terrestre, determinava la classe di appartenenza (*ha'a*): la società era quindi organizzata, in termini orizzontali all'interno della porzione produttrice, secondo classi con specifici doveri, detti *fatongia*²⁵. Per nominarne alcune vi era la classe *Ha'a Toutai* -i guerrieri del mare- all'interno della quale ricadevano le funzioni di pescatore e navigatore, oppure la classe *Ha'a Tufunga* -gli artigiani- all'interno della quale si situavano gli operatori funerari, i costruttori di canoe, i costruttori di case, gli scultori della pietra e i carpentieri.

In termini verticali vi era una complessa gerarchia, che in parte modificata è presente anche oggi, che divideva la società in capi (*'eiki*), operatori religiosi (*matapule*) e cittadini comuni (*tu'a*). La classe dei *tu'a* era certamente la spina dorsale della forza lavoro (erano i sopra citati *kaimoana* e *kaifonua*) e, come spesso accade, “le classi non produttrici erano le consumatrici della miglior produzione” (Mahina 2000:283).

Più in generale, come ben esprime Barbara Santich “la questione del perché la gente mangia determinati cibi, preparati in determinate maniere, preferendoli ad altri preparati diversamente, è normalmente posta in relazione a un singolo momento temporale: il presente. [...]Tuttavia le scelte alimentari cambiano nel tempo, più o meno impercettibilmente, così come le scorte di

²⁵ Come nota Favole relativamente a Futuna, contesto per molti aspetti legato a Tonga, il termine *fatongia* –che a Futuna perde la *n*- comprende un insieme di obblighi consuetudinari dall'ampio campo semantico. I *fatogia* infatti sono legati al passaggio all'età adulta. Connesso al gruppo parentale e residenziale di appartenenza l'assunzione del *fatogia* comporta la possibilità di partecipare alle riunioni di villaggio e ai lavori di interesse collettivo, di avere accesso alla terra, alla pesca, all'allevamento dei maiali e alla costruzione di capanne ed abitazioni, ma comporta anche “il diritto e il dovere di donare cibo, maiali e denaro per i *katoaga*” (2010:272). L'assunzione del *fatongia* apre alla società, nella complessità dei suoi ambiti, e per questo motivo Favole suggerisce di tradurre il termine con “cittadinanza” (ib).

cibo, il gusto, e i valori della società e della moltitudine di altri fattori che le influenzano” (in Mahina 2000:276).

In questo “mare di isole” i contatti con l’esterno sono stati numerosi e il gusto, le scelte alimentari, le scorte e le abitudini si sono modificate attraverso i secoli: il periodo d’oro del così detto “impero tongano”²⁶, ad esempio, che ha visto l’espansione di molti capi e guerrieri verso la Melanesia e la Micronesia (tra cui Fiji, Samoa, Rotuma, Tuvalu, Vanuatu, Futuna e Uvea), è un momento interessante nella memoria orale locale, perché a questo momento di forte potere corrispondono narrazioni sull’ibridazione della cucina, nonché barzellette sull’incapacità dei tongani di cucinare avendo sempre avuto a disposizione dei servi a cui era affidato tale compito.

Il cibo sembra avere oggi, in continuità con il passato, un ruolo centrale nella società tongana non solo perché, come ha detto un intervistato “i Polinesiani -Hawaiiani, Samoani, Tongani-amano mangiare”²⁷, ma anche perché attorno al cibo ruota, come le voci di molti raccontano nei seguenti paragrafi, un mondo di relazioni, che si creano e rafforzano grazie all’offerta, scambio e dono di cibo, secondo un sistema di diritti e doveri.

“Se la musica è lo specchio del cuore, il cibo, oltre al canto e alla danza, è lo specchio del cuore tongano” scrive Mahina, e “la centralità del cibo nella società tongana è suggerita dal termine *kainga*, che combina il mangiare e la solidarietà tra le persone” (2000:283).

Tale centralità è ben evidenziata dal ricco numero di proverbi che metonimicamente estendono alla morale comportamenti alimentari: *kai mea 'kai kovi* –“mangiare cibo cattivo”- indica, per estensione, il mettersi in difficoltà. Infine si riferiscono al cibo anche proverbi che indicano l’amore e il corteggiamento: per desideri insoddisfatti quali quello di un uomo che nel corteggiamento non può spingersi oltre il far visita all’amata e al vedere dove abita si usa l’espressione *koe kai ika pe ae iio ki motu*- “tutto il pesce mangia guardando l’isola”- in riferimento a sfortunati eventi che portano ad una mancata escursione in barca nelle isole circostanti dove il mare è molto pescoso per cui, i pesci che avrebbe potuto pescare si sazieranno guardando l’isola attorno alla quale vivono.

In conclusione a questa breve introduzione al panorama alimentare tongano vorrei riprendere l’affermazione in epigrafe di Joleen Mataele ‘se si tratta di cibo Tonga è ricca’. Da un lato infatti il cibo a Tonga è abbondante (“non puoi patire la fame qui. Non credo ci siano molti

²⁶ Secondo Campbell l’utilizzo del termine Impero è errato ed improprio in quanto implica un potere assoluto e un governo diretto da Tonga. Ciò è incompatibile con una situazione politica tongana, che già al suo interno, era estremamente frammentaria: “le stesse isole interne all’arcipelago tongano erano sotto i governi di piccole dinastie” scrive Campbell (1992:32)

²⁷ Intervista a N., Nuku’alofa, 2 Maggio 2009

luoghi del terzo mondo dove la gente non patisca la fame” le fa eco un’altra intervistata) e dall’altro vi è una ricchezza fenomenologica molto evidente che ruota attorno al cibo.

Le famiglie tongane non soffrono di denutrizione, tuttavia, il problema che si pone oggi riguarda la tipologia di alimenti che vengono consumati, aprendo ben più complesse questioni di malnutrizione.

Il presente capitolo tenta dunque di tracciare un percorso attraverso il panorama alimentare tongano²⁸, in un costante raffronto storico al fine di sottolinearne rotture, continuità ed ibridazioni. Dopo una più generale descrizione del ruolo centrale occupato dal cibo nella società tongana, l’analisi scenderà in profondità attraverso sottoparagrafi divisi per aree tematiche organizzati a partire dalle voci raccolte “sul campo”. La cucina, il legame tra cibo e status sociale, il rapporto tra le zone rurali e quelle urbane, il cibo importato e la presenza cinese, il giorno di riposo della Domenica e una apparentemente inflessibile gerarchia alimentare sono parte di un panorama alimentare estremamente dinamico, in cui storia e storie si sono intrecciate.

Un denso paragrafo sarà dedicato all’approfondimento delle modalità di consumo e alle abitudini alimentari attraverso l’analisi del consumo di carne, della questione legata all’importazione delle costole d’agnello, della passione per il grasso, della sazietà, delle porzioni, dei pasti e della dieta vegetale. Ed infine gli ultimi due paragrafi mirano ad approfondire le difficoltà riscontrate in loco riguardo ai progetti di salute pubblica che intervengono sulla questione alimentare e le scelte politiche del Regno di Tonga in materia di salute.

1.1 La centralità del cibo

“Mangiare è un’attività umana centrale non solo perché è frequente, ripetitiva e necessaria, ma anche perché diventa presto un ambito di scelta. Per ciascun individuo rappresenta una base su cui sviluppare, attraverso le proprie azioni, una connessione tra il mondo delle cose e il mondo delle idee, e allo stesso tempo una base per relazionare se stessi al resto del mondo” (Mintz 2004: 30).

Il cibo, sembra dire l’antropologa Sidney Mintz, occupa sempre una posizione centrale e rappresenta per questo una interessante prospettiva da cui osservare le dinamiche sociali

²⁸ Certamente il termine “tongano” è generalizzante, perché un panorama alimentare è dinamico e molto eterogeneo in quanto costituito da individui di diversa provenienza geografica, appartenenza sociale, storia di vita e contatti con l’esterno. Lo sforzo della presente analisi e descrizione del contesto tongano, senza perdere d’occhio le diversità, mira a tracciare delle linee guida comuni all’interno di una tale eterogeneità e dinamicità.

interne ad un determinato contesto. In effetti l'osservazione delle regole -tabu, gerarchie, ordini- che ruotano attorno alla coltivazione, raccolta, preparazione e consumo del cibo è stata di straordinaria utilità per la comprensione del contesto tongano, dove le relazioni si creano, rafforzano, e condizionano infatti grazie all'offerta, dono e scambio di cibo.

Il cibo ha infatti principalmente due funzioni: una nutritiva ed una sociale, e per quanto la prima sia indispensabile è la seconda a giocare un ruolo significativo all'interno delle società. Come sottolinea Nancy Pollock, antropologa che da anni studia il cibo in Oceania, "il cibo ha un ben specifico valore sociale [...] e il suo dono implica un'effettiva comunicazione sociale e la creazione di coesione sociale tra gruppi" (1992:3). Il cibo diventa dunque portatore di simboli condivisi dal gruppo che trasmette i sistemi di valori, motivo per cui, scrive l'antropologa, il cibo è intimamente collegato alle visioni del mondo delle società. Nelle sue indagini antropologiche attraverso numerosi contesti polinesiani, Pollock giunge anche a Tonga negli anni Novanta, e scrive: "il concetto di mangiare, a Tonga, ha poco a che vedere con il suo significato biologico, piuttosto è un atto sociale" (in Fusimalohi, 1997:99). Questa affermazione è in linea con quanto affermava Raymond Firth rispetto agli abitanti di Tikopia: "il cibo non è puramente uno strumento per soddisfare l'appetito, è un modo per adempiere ai propri doveri verso la famiglia estesa e i capi, di pagare per una varietà di servizi, e di fare offerte religiose" (1939:33)

"Il cibo è qualcosa che porti quando vai a fare visita a qualcuno" ha infatti affermato in modo molto chiaro un'intervistata²⁹ e il recarsi a mani vuote "inibisce la gente. [Durante] i funerali ad esempio tutti si recano alla casa della famiglia del defunto con doni in cibo"³⁰.

Spesso il cibo, oltre ad essere offerto, viene scambiato all'interno della comunità di villaggio, per essere assorbito all'interno delle attività di compravendita del mercato orto-frutticolo locale. Come ben descritto da Epeli Hau'ofa in una etnografia del mercato di Nuku'alofa, la capitale del Regno, alcuni venditori fungono da banca per gli abitanti del proprio villaggio che necessitano di liquidità per pagare le tasse scolastiche dei figli o per le donazioni annuali alla Chiesa. Così, scrive l'antropologo, "si recano da lui e prendono soldi in prestito, che generalmente vengono ripagati in cibo" (1979:90). Il mercato diventa perciò luogo di smercio di prodotti del villaggio, non unicamente coltivati dal diretto venditore.

Il cibo mantiene così un valore economico all'interno di un ibrido sistema economico locale che integra un'economia di tipo capitalistico, attraverso il denaro liquido, ad un'economia storicamente basata sullo scambio di beni:

²⁹ Intervista a E., Nuku'alofa, 26 agosto 2009

³⁰ Intervista a S.B., Nuku'alofa, 15 settembre 2008

“il cibo è parte della nostra cultura. In tutto quello che facciamo il cibo è presente. Che si tratti di famiglia, chiesa o comunità”³¹

Vita quotidiana e festiva sono quindi permeate di momenti di socializzazione legati al cibo. L'espressione *umu pouli kai ai ho'ota* -cibo nel buio ma con un amico- è la sintesi di questa dimensione sociale: quando il cibo viene tolto al buio dal forno sotterraneo, *'umu*, è facile che venga arraffato dai presenti che approfittano dell'assenza di luce per accaparrarsi più cibo. In questa situazione è vantaggioso avere un amico che “è attento ai propri interessi” (Collocott, Havea 1980:64) perché prenderà del cibo anche per il proprio compagno innescando un meccanismo di reciprocità in un sistema di distribuzione dei favori.

Per questo motivo i banchetti allestiti nei momenti di festa rappresentano un punto di osservazione estremamente interessante sulle dinamiche relazionali delle comunità. Certamente, come ben viene espresso in questo stralcio d'intervista :

“le feste sono la parte più importante della nostra vita, formano una parte importante del sistema culturale locale, e delle relazioni”³²

Più che il consumo di cibo in sé e per sé è la sua esposizione e ostentazione –e quindi le grandi quantità- a dare valore alla famiglia che lo offre, innescando all'interno della comunità un gioco di reciprocità, ben noto all'antropologia (Mauss 1935) :

“Non puoi portare qualcosa di piccolo! E' molto importante mostrare quanto ci si tiene [al festeggiato, alla propria chiesa, etc], e quanto valore si dà alle persone. Ma vi è anche, nei retro-pensieri, che quando 'mia figlia si sposerà io avrò questo da quella persona e quest'altro da quest'altra persona', la famiglia verrà portando in offerta cose”³³

Tale “sicurezza” in termini locali viene chiamata generosità, come ben esprime in modo più sintetico un'altra intervistata affermando che a Tonga “la generosità passa attraverso il cibo”³⁴ Una benestante signora tongana, dalla quale ho avuto la possibilità di prendere lezioni di lingua tongana, raccontava le proprie difficoltà di riadattamento nel ritornare a Tonga dopo tanti anni vissuti in Nuova Zelanda. La maggiore difficoltà era rappresentata da questa dimensione della generosità, che per lei era difficile da pensare ed organizzare. La sua incapacità di preparare grandi pentole di cibo, da tenere sul fornello ed offrire agli ospiti che la andavano a trovare, l'aveva tagliata fuori dalla socialità: “Nessuno viene più a trovarmi perché

³¹ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Settembre 2008

³² Intervista a W., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 2 maggio 2009

³³ Intervista a T.P., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 22 Settembre 2008

³⁴ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 10 Giugno 2009

non preparo cibo per loro, ma io non ho voglia né tempo, ho altro da fare” mi diceva con un po’ di frustrazione.

Questa è una generosità che si estende ben oltre la propria comunità: nelle occasioni festive o cerimoniali la presenza al proprio banchetto di ospiti stranieri è infatti segno di status sociale, il poter fare sfoggio della propria generosità contribuisce a dare riconoscimento. Come ben espresso dalla mia vicina di casa:

“Noi Tongani siamo accoglienti e i *palangi* [i bianchi] restano sempre stupefatti di essere invitati ai banchetti. E io gli dico: ‘prendete quello che volete e portatelo via con voi’ e loro non ci possono credere!”³⁵

Nel mio essere *palangi* e comunicare stupore per questo straordinario trattamento riservato a me, come ad altri bianchi, trattati alla stregua di ospiti d’onore in contesti che a mala pena conoscevo, un’intervistata mi ha spiegato che

“I tongani ti controllano come se fossi famiglia. E’ normale che la gente si autoinviti alle feste, e anche la Domenica che dopo la messa si torna a casa a mangiare il cibo dell’*umu* la gente va e viene, e tu dividi il cibo con loro”³⁶

E’ questa generosità che nel 1976 ha fatto sì che la polizia tongana avvertisse la popolazione che “la stagione del frutto del pane non poteva essere una scusa per la pigrizia” (Ha’ofa 1979: 99). Chi dispone infatti di un paio di alberi del pane nel proprio giardino può sostentarsi per circa tre o quattro mesi all’anno e nel donarne molti ai proprio vicini innescare un meccanismo di reciprocità vivendo “il resto dell’anno dell’ospitalità dei vicini in cambio di quei tre quattro mesi di generosità” (1979:99). Questo meccanismo, secondo la polizia tongana poteva indurre pigrizia nella popolazione e disincentivare l’agricoltura.

Certamente il sistema tradizionale di scambio si è modificato nel tempo, così come si sono modificati gli alimenti scambiati. Se un tempo ai matrimoni e ai funerali dei *commoners* si portavano in dono cesti d’igname ora questo tubero, molto caro, viene offerto in occasioni speciali ai capi o sostituito con alimenti d’importazione. Come fa notare R.R. Thaman “oggi nella maggior parte dei *fetu’ui* -lett. nutrire coloro che portano il lutto- vengono portate forme di pane” (1982:109)

La presenza costante di feste come matrimoni, funerali, battesimi e compleanni fa sì che i tongani “passino molto tempo a mangiare”³⁷, o -come intitola in modo allarmistico la rivista

³⁵ Intervista a N., Mau’fanga (Nuku’alofa), 18 maggio 2009

³⁶ Intervista a M., Vaini (Nuku’alofa), 28 Settembre 2009

³⁷ Intervista a L., Mau’fanga (Nuku’alofa), 5 Giugno 2009

Island Buisness- “*eat themselves to death*” (1991), in riferimento alle conseguenze dell'alimentazione sulla salute dei tongani.

Durante il lavoro di campo ho avuto modo di partecipare a numerosi funerali e matrimoni, entrambi sono di estremo interesse etnografico per quanto riguarda la centralità del cibo.

Come notava un'intervistata:

“Poiché chi perde un membro della famiglia apre la propria casa ai parenti, e tra la morte e la sepoltura il defunto resta in casa, tutti vivono insieme nella stessa unità abitativa. Tutti i giorni vengono il prete e i suoi a fare le preghiere, più gli amici e i vicini di casa e finisce che si hanno cento persone da nutrire, allora le famiglie più abbienti chiamano un catering. Per cui sono loro a sostituire il cibo quando ce n'è bisogno, mentre le altre famiglie passano il tempo a cucinare. E la gente non solo mangia, porta anche a casa gli avanzi”³⁸

L'antropologa Kerry James ha recentemente svolto un'interessante studio etnografico di un funerale a Tonga (James 2002), da cui emerge con chiarezza tale centralità del cibo. Lo studio approfondisce da un lato i ruoli e i doveri legati alla propria posizione genealogica rispetto al morto, dall'altro i costi da sostenere per l'intera organizzazione. Partendo dall'asserzione che “le spese per i funerali sono di norma tra i più gravosi fardelli economici che i Tongani devono affrontare” (2002:223), l'antropologa calcola un ammontare complessivo delle spese per il funerale da lei osservato di circa 53.000 pa'anga (circa 20.000euro), “in un Paese dove coloro che lavorano percepiscono un salario inferiore a 3000 pa'anga (1150 euro) all'anno”, spesso infatti è necessario l'intervento economico di parenti dall'estero.

Da un preciso dettaglio delle spese sostenute dalla famiglia del defunto, emerge che circa un terzo delle spese è attribuibile al cibo: è prassi infatti che il morto venga tenuto in casa sino alla sua sepoltura -lasso di tempo che può durare dalle ventiquattro ore alla settimana (in particolare se vi sono parenti che devono arrivare dall'estero)- e che la famiglia del defunto, durante questo periodo, nutra gli ospiti che vanno e vengono durante il giorno e la notte. Nel dettaglio delle spese si legge l'acquisto di grandi quantità di “piccoli e grandi maiali, manzo, scatole di pollo surgelato ed igname” e dal supermercato di “63 dozzine di forme di pane, 12 vassoi di dolci, 20 forme di margarina, 10 grandi giare di marmellata di prugne, hot dogs, salsicce, 600 uova, vermicelli, olio da frittura, cacao in polvere, caffè, bibite, zucchero, 33 chili di carne in scatola, giare di latte in polvere, 20 bottiglie di salsa di soya, salsa di pomodoro, zenzero, verdure surgelate, cipolle e aglio” (James 2002: 233-234). Oltre al mero acquisto degli alimenti, una restante buona parte del budget viene spesa per coprire le spese

³⁸ Intervista a T., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 23 settembre 2008

che la cottura e il servizio di tali pietanze inevitabilmente contempla: bollette del gas e della luce, pentole e suppellettili da cucina, vettovaglie in plastica e l'affitto di tavoli e panche. E' importante che tutti gli invitati abbiano cibo a sufficienza e le spese del funerale non badino al risparmio nella misura in cui "tale spesa fornisce stabilità e una sicura rete sociale in un paese dove non c'è un programma di assistenza sociale" (James 2002:223).

Caroline Fusimalohi, scienziata sociale tongana, riporta le parole di Futa Helu -intellettuale tongano e fondatore dell'unica università indipendente di Tonga, recentemente scomparso- che riconosceva nell'eccessivo consumo di cibo, in particolar modo da parte dei capi della società tradizionale, una dimostrazione, ed auspicio, della ricchezza della propria terra e dei suoi prodotti.

Sebbene cerimonie quali l' *'inasi*, ovvero l'offerta del primo raccolto ai capi, non vengano più praticate allo stesso modo di un tempo³⁹, il cibo resta veicolo di valori e centro di pratiche sociali.

L' *'inasi* serviva da un lato a entrare nelle grazie degli dèi personificati nel re e nei capi, in un rapporto verticale, e dall'altro ad acquistare fortuna e buoni raccolti. William Mariner, la cui affascinante storia di vita lo portò a Vava'u, arcipelago nord di Tonga, nel 1806 sulla nave Port au Prince e lo vide risparmiato alla morte ed adottato dal capo dell'arcipelago (Finau 'Ulukalala), annota sul suo diario in modo molto dettagliato l'ostentazione di cibo durante le cerimonie come l' *'inasi*: "Quattro colonne di igname lunghe circa diciotto piedi erano piantate in verticale nel terreno.[...] Altri pali venivano legati in cima ai primi in orizzontale, sempre al fine di impilare l'igname. Poi un ulteriore quantità di pali [...] finché la colonna di igname non era alta circa cinquanta o sessanta piedi. [...] Il giorno prima della cerimonia venivano uccisi e cotti tre o quattrocento cani, che messi in fila occupavano circa un quarto di miglio" (in Fusimalohi 1997:101).

Mariner è una fonte straordinaria di notizie su Tonga, non solo per la sua posizione privilegiata –adottato da un capo- ma anche perché la sua ottima conoscenza della lingua gli ha permesso di cogliere ogni aspetto saliente della Tonga di inizio XIX secolo, ben prima dell'arrivo dei missionari cristiani. In un passo del proprio diario Mariner annota una distinzione significativa tra i diversi cerimoniali che implicano l'offerta di cibo. Se nell' *'inasi* infatti il cibo era un dono-tributo "assoluto" al capo, le altre feste prevedevano un'offerta di cibo che non si caricava dello stesso valore, sebbene le conseguenze di una sua mancata offerta fossero

³⁹ "mentre le forme di *'inasi* sono oggi scomparse, restano oggi un buon numero di rituali che esibiscono somiglianze strutturali alla forma tradizionale di *'inasi*" scrive C.Fusimalohi. Il rituale del *pongipongi* descritto dall'antropologa Elizabeth Bott è un esempio di cerimonia oggi esistente molto simile all' *'inasi*. Qualora un *chief* torni da un lungo soggiorno o un nobile muoia o un uomo venga insignito del titolo di *chief* verranno offerte montagne di tuberi e file di maiali (Bott 1982).

sempre tragiche: “La quantità (di cibo da offrire) è talvolta determinata dal *chief* di ciascun distretto, anche se generalmente sta ad ogni individuo decidere, questi si premurerà sempre di offrire il massimo che può permettersi, altrimenti il *chief* potrebbe offendersi e privarlo di tutto ciò che ha.[...] Il tributo offerto al tempo dell’ *’inasi* è generale ed assoluto; ciò che viene invece pagato in altre occasioni si presenta di più sotto forma di dono, anche se, come stabilisce il diritto consuetudinario, qualora venisse omissso avrebbe lo stesso peso di un atto di ribellione” (in Fusimalohi 1997:149).

Per quanto l’ostentazione di cibo resti centrale nelle pratiche sociali della Tonga contemporanea ne è variata la forma: se prima, come nella descrizione di Mariner, venivano impilati centinaia di tuberi su alti pali, oggi quei tuberi sono serviti sulle tavolate dei banchetti. Come suggerisce Caroline Fusimalohi “la persistenza del banchettare nella Tonga moderna suggerisce la tenacia dei significati simbolici imbevuti in questo evento sociale” (1997:101). Il cibo sulla tavola cambia ma l’evento continua a simboleggiare rispetto, lealtà e impegno (Pollock 1992).

Paul Van der Grijp suggerisce che il *Royal agricultural show*, grande gara espositiva di prodotti agricoli che si tiene una volta all’anno nella capitale Nuku’alofa, sia un evento che vede le sue radici nell’ *’inasi*. Molte persone da tutti gli arcipelaghi espongono i loro prodotti – tuberi, animali e prodotti materiali- e li sottopongono al giudizio del re e dei nobili, per i quali si indice poi un banchetto durante il quale questi prodotti vengono cucinati ed offerti (1993).

La massima espressione della centralità del cibo nella società tongana risiede nei banchetti, durante i quali vengono imbanditi lunghi tavoli, che prendono il nome di *kai pola* (lett. “tavoli di cibo”):

“ e si cucina molto più cibo di quanto ci sia bisogno di mangiare. Il punto non è far sì che ci siano delicatezze sul tavolo, anche se i tavoli sono addobbati con eleganza, perché l’importante è l’abbondanza”⁴⁰

E questa enorme quantità di cibo non viene consumata tutta al momento, gli invitati sono sempre muniti di sacchetti di plastica o scatole di cartone e portano gli avanzi a casa per il resto della famiglia.

La prima volta che ho presenziato ad una *kai pola* e sono tornata dalla mia famiglia senza una scatola di cibo, assolutamente ignara che tale fosse l’abitudine. Sono stata così sbeffeggiata e accusata scherzosamente di essere *kai po* (lett. mangiare nella notte o mangiare sulla tazza del gabinetto), per indicare che avevo mangiato tutto da sola senza condividere con altri il cibo.

⁴⁰ Intervista a W., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 2 Maggio 2009

Come mi è stato poi spiegato, l'espressione *kai po* trova il suo corrispettivo in *ua kai*, che ha una valenza altrettanto negativa, e sta ad indicare la necessità di un equilibrio e di una compostezza nel consumo di cibo:

“*ua kai* indica quando guardi il cibo come se non avessi mai mangiato in vita tua, cosa che è molto maleducata perché è segno di mancanza di autocontrollo”⁴¹

Le volte successive, che sono state numerose in quanto si è velocemente diffusa la voce che ero lì per studiare il cibo tongano, sono sempre tornata con una scatola piena di avanzi, comprendendo inoltre, come sarà meglio approfondito in seguito, che gli avanzi non sono considerati scarti.

Il portare a casa gli avanzi è prassi consolidata, come dichiara un'anziana signora intervistata dopo una grande festa:

“è finito tutto il cibo, tutti avevano grandi scatole piene di cibo da portare a casa. E' chi organizza che vuole che gli invitati lo portino via. Io avevo solo una busta di plastica, tanta gente si era organizzata con scatole di cartone”⁴²

La persistenza dei banchetti nella Tonga moderna, sottolinea Fusimalohi, suggerisce la tenacia dei significati simbolici intrisi nello specifico evento sociale, e nonostante il cibo cambi nel tempo, “l'evento simboleggia i valori locali di rispetto, lealtà e impegno” (Pollock in Fusimalohi 1997:101).

Nonostante a Tonga non si muoia di fame perché vi è una generale accessibilità al cibo, è pur vero che la sua minore o maggiore disponibilità è determinata dalla classe sociale, ed il corpo, a cui sarà dedicato il seguente capitolo, assume un ruolo centrale nella rappresentazione di tale disponibilità:

“ricordo una discussione tra due ragazze, una magra e una grassa, in cui la magra prendeva in giro la grassa, la quale le diede una risposta interessante: ‘Io sono così perché a casa mia abbiamo da mangiare’. Ad indicare che il cibo è benessere”⁴³

Le fa eco l'antropologa Cécile Quesada Moheau, residente a Tonga, quando afferma che “è ovvio che per loro essere in salute è essere nutriti; non a caso pensavano di curarmi dalla diarrea dandomi il *kapa pulu* (carne in scatola)”. Questa affermazione sembra trovare il suo

⁴¹ Intervista a E., Kolofou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

⁴² Intervista a M., Vaini (Nuku'alofa), 28 Settembre 2009

⁴³ Intervista a E., Kolofou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

riscontro in quanto osservato da Pollock quando asserisce che in Polinesia il benessere è valutato in base alle tipologie di cibo disponibili, all'abbondanza, e alla generosità nei confronti dei membri della famiglia e degli altri (1992).

1.2 Ciborami⁴⁴: dall'alimentazione del passato a quella del presente tra rotture continuità e ibridazione

La letteratura antropologica tra gli anni Trenta e gli anni Sessanta, fa notare Sidney Mintz, dedica sempre una sezione al sostentamento e all'economia domestica, in cui vengono menzionati il cibo e le abitudini alimentari. Tuttavia essa non occupa quasi mai una posizione centrale nell'analisi antropologica, e si dovrà attendere fino agli anni Ottanta -con la pubblicazione di *Cooking, cuisine and class* di Jack Goody- perché si inauguri una nuova stagione di studi di antropologia dell'alimentazione. Mintz ritiene che questo dipenda in primo luogo dal fatto che il cibo e la cucina fossero di pertinenza femminile e la maggior parte degli antropologi fossero uomini, con una difficoltà di accesso a questa sfera. Inoltre l'antropologa ritiene che lo studio antropologico del cibo fosse considerato in quegli anni "prosaico e non importante in confronto a tematiche quali la guerra, la successione dei capi, la magia o la religione" (2004:31). All'alba del 2010 quest'empasse è superata: le antropologhe sul campo sono numerose, l'alimentazione e le dinamiche che attorno ad essa ruotano hanno assunto nel tempo un ruolo importante nell'osservazione etnografica e successiva analisi antropologica.

I *ciborami*⁴⁵ tongani descritti nei paragrafi che seguono sono quindi il risultato di questa osservazione etnografica, nella specificità di una osservazione al femminile, che mi ha consentito un accesso privilegiato agli spazi, materiali ed immateriali, delle donne.

La questione dei generi e dei ruoli è molto complessa ed ha implicazioni anche in termini alimentari. Il rapporto di potere delle sorelle maggiori sui fratelli determina, ad esempio, la possibilità delle sorelle di fare ogni tipo di richiesta alimentare ai fratelli, diversi tabù legati al pasto della sorella o un maggiore consumo da parte di quest'ultime di cibo importato, considerato di status sociale più alto, come in una combinazione a specchio tra alimenti e posizione sociale all'interno della famiglia. Nei racconti di un'anziana intervistata i tabù legati alla zia paterna un tempo erano più numerosi; oggi le nuove generazioni sono, secondo lei,

⁴⁴ L'espressione "ciborama" prende ispirazione da Arjun Appadurai, che ha coniato il termine etnorama (così come di tecnorama, ideorama, mediorama, finanziorama), per indicare quel panorama di persone, gruppi ed individui in movimento nella contemporaneità, elemento essenziale nella dimensione mutevole del mondo globale.

⁴⁵ Espressione mutuata da Alessandra Guigoni, autrice del testo *Foodscapes: stili, mode e culture del cibo oggi*, Polimetrica, 2004

meno vincolate. Dalla sua memoria emergono tuttavia elementi molto interessanti rispetto alle implicazioni che il cibo della zia paterna ha sui propri fratelli o nipoti:

“La sorella era la *ho'eiki* della famiglia e sia lei sia i suoi figli dovevano essere rispettati come tali. Il fratello, sua moglie e i figli devono cucinare per lei e non potevano né sedersi né mangiare insieme a lei. Ma ora le cose sono cambiate, ora si mangia insieme alla zia. Sai, una volta si doveva stare seduti sul pavimento finché la zia non aveva finito di mangiare e non si potevano mangiare gli avanzi della zia, perché altrimenti ci si ammalava. Mi ricordo che quando mia zia veniva a casa, lei aveva diritto alla sedia e noi stavamo tutti seduti per terra con mio papà. E se lei era arrabbiata con qualcuno, ad esempio suo fratello, era pericoloso risponderle, quindi si restava in silenzio per terra. Non potevamo neanche usare il piatto in cui lei mangiava, o niente che lei usava per mangiare, neanche la sedia su cui si sedeva lei”⁴⁶

Questo stralcio d'intervista rivela come un tempo la posizione all'interno della famiglia di *'eiki* –nobile- occupata dalle sorelle, cariche di *mana* (potere magico-spiritale), si esplicasse in maniera evidente nell'alimentazione: non era possibile mangiare i suoi avanzi, usare i suppellettili che lei utilizzava per mangiare, o anche interrompere il suo pasto con parole. E' oggi altrettanto riscontrabile ma è pur vero che, nella mia osservazione, la posizione della sorella rispetto al fratello resta in modo evidente al di sopra di esso. Durante la gravidanza della mia padrona di casa, ad esempio, ho avuto modo di osservarne il fratello che obbediva ad ogni sua richiesta alimentare, le procurava tuberi e mangiava rigorosamente al di fuori della casa dopo che tutti avevano mangiato.

Gli obblighi sociali, come si intuisce da questa descrizione, anche se oggi meno cogenti rispetto al passato sono ancora molto forti e presenti, pur non escludendo uno spazio di libertà, come emerge in maniera ricorrente nelle conversazioni con la popolazione locale:

“Noi siamo liberi. Ci piace mangiare e dormire, e non siamo come le persone d'oltreoceano sempre di corsa”⁴⁷

Si tratta di una libertà specifica, la libertà della calma e del riposo, la libertà che permettere di dormire e di mangiare, che ben emerge dal seguente resoconto critico, distaccato e stereotipante di S.:

“La loro vita ruota tutta attorno al mangiare e al dormire. La situazione ideale è partecipare ad una grande festa e poi dormire. La legge della Domenica contribuisce a questo: nulla è aperto, non

⁴⁶ Intervista a M., Vaini (Nuku'alofa), 28 Settembre 2009

⁴⁷ Intervista a L., Maufanga (Nuku'alofa), 30 Settembre 2008

succede nulla, sei tenuto ad alzarti la mattina, avviare l'*umu*, mettervi le pietanze dentro, andare in chiesa, mangiare, dormire, ritornare in chiesa, e, tornati a casa, mangiare una forma di pane e burro per poi rimettersi a dormire. Questo per dire che molte abitudini dipendono dalla Domenica"⁴⁸

Colpisce, vivendo a Tonga, quanto questa descrizione sia realmente lo specchio di una qualsiasi Domenica nella maggioranza delle case, tuttavia dietro tale routine e prevedibilità, che per altro si limita ad un solo giorno della settimana, si cela un universo di significati e di stratificazioni storiche.

La Domenica a Tonga è un giorno di festa: ci si veste con il vestito buono, si indossano le scarpe, tutti i negozi sono chiusi, è vietato per legge fare attività sportive, ricreative o ascoltare musica che non sia sacra. Il tempo si scandisce secondo un regime di “preghiera, cibo e sonno”:

“La Domenica per noi è *lotu, kai mo mohe*”⁴⁹

Questo tempo festivo, per quanto molto sentito e avente le medesime caratteristiche di sospensione dalla quotidianità, non corrisponde al tempo cerimoniale, che caratterizza invece altri momenti della vita locale. I festeggiamenti per il primo anno di vita di un bambino, i banchetti indetti da un nobile o da un capo e le riunioni annuali delle chiese sono alcuni di questi momenti. Questo perché il tempo festivo della Tonga contemporanea è duplice: da un lato cerimoniale, in cui il cibo è strumento di riproduzione sociale, e dall'altro di riposo, in cui invece il cibo è strumento di socializzazione e condivisione.

Il foodscape tongano contemporaneo si presenta quindi come un sovrapporsi di piani diversi, in cui determinanti sono il valore sociale e la dimensione temporale del consumo. Vi è cioè un cibo adatto per ogni situazione: la quotidianità, la festa (la Domenica) e le cerimonie.

E' interessante notare, prima di scendere nei particolari, come il cibo scandisca questi diversi tempi, sia al loro interno, in alternanza tra sonno e preghiera come visto in precedenza, sia distinguendoli l'uno dall'altro, attraverso la rigida regolamentazione –tabu alimentari - degli alimenti che nell'una o nell'altra occasione sono “buoni da mangiare”, per usare un'espressione di Claude Lévi-Strauss ben nota all'antropologia. Alimentarsi, scrive Carmen Bilotta, “è un atto semplice ma allo stesso tempo un'azione complessa che investe aspetti psicologici, sociali, ambientali, cioè fattori diversi ma interdipendenti. Dietro il consumo di un alimento c'è una storia infinita di esperienze, di conoscenze, di scelte e un insieme di simboli che costituiscono l'identità di un gruppo” (2004:97).

⁴⁸ Intervista a G., Kolofou (Nuku'alofa), 28 Giugno 2009

⁴⁹ Intervista a G., Kolofou (Nuku'alofa), 28 Giugno 2009

Non a caso, uno dei trentatré nobili tongani con cui ho avuto il piacere e la fortuna di potermi confrontare sui temi dell'alimentazione ha dichiarato: “per noi mangiare è una cosa seria” (Vou).

Un recente dibattito scientifico attorno alla questione alimentare nell'arcipelago tongano, interessante per introdurre la complessità del panorama alimentare del Regno, ha visto contrapporsi due scienziati: Randy Thaman e Nancy Pollock. Il primo, geografo, sostiene che i sistemi alimentari delle isole -*Island food systems*- abbiano subito un “drastico cambiamento” (1982:105), estremamente nocivo per la salute, passando da un tipo di alimentazione basata sulla pesca ed il raccolto di prodotti locali ad nuova alimentazione basata sul cibo d'importazione. I termini utilizzati per descrivere il cambiamento del panorama alimentare tongano sono alquanto severi: “catastrofe alimentare”, “la dieta della morte”, “deterioramento dalle conseguenze catastrofiche” (1982; 1983).

“Monetizzazione e urbanizzazione” sarebbero secondo lo studioso le cause principali della “caduta fisiologica, ecologica e probabilmente culturale della società tongana” (1983:3).

Attraverso sette indicatori, redatti da W.C. Clarke (1965) per individuare “ i principi di permanenza degli agro-ecosistemi” nell'arcipelago delle Bismark, Thaman ripercorre il cambiamento subito universalmente dalle isole del Pacifico, tra cui Tonga. Se in passato nulla scarseggiava o laddove scarseggiasse vi erano reti di scambi alimentari (in un contesto pressoché edenico), il cibo si preservava grazie a millenarie tecniche di conservazione e l'alimentazione era più salutare perché, secondo Thaman, prevalentemente crudista e priva di cibi raffinati, oggi il panorama è ben diverso.

L'analisi di Thaman lascia tuttavia perplessi perché, nel tentativo di tracciare un quadro uniforme ed allarmante del cambiamento dei sistemi alimentari pan-Pacifici, dimentica le differenze locali dei singoli contesti. Così, in un lungo elenco di “ragioni del deterioramento” (1982:113) egli annovera numerosi aspetti che non appartengono al contesto tongano. Per cominciare, se è vero che nuovi alimenti sono stati introdotti durante i primi contatti con gli europei -balenieri, esploratori, commercianti- è altrettanto vero che l'ibridazione alimentare delle isole inizia bel prima, nei contatti tra popolazioni delle isole limitrofe e con l'oriente. In secondo luogo egli enfatizza la responsabilità dell'agricoltura estensiva e della sottrazione delle terre alle popolazioni come primario elemento di cambiamento, fenomeno che a Tonga non è avvenuto. Inoltre la sua individuazione dell'urbanizzazione e le migrazioni come responsabili di una maggior domanda di beni d'importazione, contrasta chiaramente con i dati National Nutritional Survey del Regno di Tonga (1986) -nonché dalla mia indagine di campo- che indicano quanto le zone rurali abbiano la medesima spinta ad acquistare prodotti

d'importazione. Né è vero che l'immigrazione –nel caso di Tonga, cinese- abbia modificato la dieta locale e determinato l'abbandono dei tuberi in nome di riso e *noodles*, né che “il declino dei legami sociali di parentela e le famiglie spezzate siano un segno di disintegrazione sociale e responsabili della caduta dei canali attraverso cui il cibo tradizionalmente circolava” (1982:116), senza approfondire la questione della diaspora e dando erroneamente per scontato che l'emigrazione oltreoceano determini la frammentazione delle famiglie (le quali invece conservano legami molto forti e spesso mantengono economicamente i parenti in patria, ravvivando il circuito tradizionale su cui si muove il cibo); in ultimo è discutibile una connotazione negativa al cambiamento dei valori e delle aspirazioni, ad esempio dei colletti bianchi che popolano la città e non coltivano più la terra, considerando l'immobilismo l'unica via possibile per una buona salute della popolazione. Certamente nell'elenco delle cause che determinano il deterioramento dei sistemi alimentari Thaman annovera numerosi fattori che giocano un ruolo importante anche a Tonga, quali ad esempio una dipendenza crescente dagli aiuti economici dei Governi stranieri, l'iper-sfruttamento delle risorse ambientali, il consumo di grandi quantità di cibo importato e raffinato, la scarsa liquidità, la modificazione del gusto verso prodotti meno nutrienti e grassi, il rincaro dei prezzi, l'assenza di figure ufficiali che controllino le coltivazioni nella loro quantità e qualità, la responsabilità dei missionari nel cambiamento delle abitudini a causa della loro evangelizzazione basata sullo “scambio di beni per ottenere nuovi convertiti” (1982:115) e la responsabilità dei tongani stessi i quali “la prima cosa che fanno quando tornano da periodi di lavoro in Nuova Zelanda è aprire piccoli negozi, grandi quanto una stanza, per sopperire alla propria necessità di cibo importato [...] per cui gran parte delle ‘organizzazioni cooperative’ non sono di produttori ma piuttosto ‘cooperative di consumatori’ che forniscono prodotti importati ai villaggi” (1982:114). Tuttavia la tendenza di Thaman alle spiegazioni universali rischia di tracciare un quadro poco preciso delle condizioni reali dei singoli sistemi di produzione e consumo, e l'accento sul cambiamento degli stili alimentari come fattore di rottura sociale e culturale perde di vista le continuità e le ibridazioni che hanno luogo nei singoli contesti. E' proprio questa la critica che Nancy Pollock muove a Thaman: “Le abitudini nel Pacifico non sono cambiate drasticamente [...] l'aspettativa era che il riso e la farina avrebbero dominato tutti i pasti, invece i mercati sono tutt'ora intensamente utilizzati perché sono il legame tra il cibo tradizionale e il consumatore che questo vuole comprare” (1983:64). Se negli anni Sessanta e Settanta, momento culmine delle importazioni nel Regno, si era previsto che nel giro di un decennio il consumo di cibo locale sarebbe stato totalmente rimpiazzato dagli alimenti raffinati e inscatolati d'oltreoceano, in realtà “il cibo

principale della dieta tongana –amidi come il taro, igname e frutto del pane- e la loro importanza nelle occasioni sociali è persistito nel tempo” (1983:65).

L’antropologa definisce una griglia di alimenti base della dieta Pacifico-centro-occidentale dividendo in ordine di importanza (secondo le voci *alimenti primari*, *alimenti secondari*, *ripieghi*) per ogni contesto insulare gli alimenti consumati. Attraverso questa divisione, che tiene conto delle diversità locali, sebbene in maniera alquanto generalizzante, l’antropologa pone l’accento sulle continuità alimentari, sostenendo che “gli allarmisti sono stati troppo veloci nel predire i cambiamenti nelle abitudini alimentari dove modelli di persistenza esistono eccome” (1983: 125). Pollock invita infatti ad uno sguardo dall’alto su ogni particolare popolazione ed ad uno sguardo critico “sia ai cambiamenti sia ai modelli di resistenza” (1983:125). Nel caso di Tonga il taro resta “in termini di valore e di consumo in peso pro capite il più popolare nell’area urbana di Tongatapu, rurale di Tongatapu e nelle isole”, ovvero in tutto l’arcipelago (1983:69). In uno studio di Duttaroy del 1980, nella fase discendente delle importazioni da oltreoceano, emerge che “1150 calorie derivano dai tuberi su un totale di calorie derivate da cibo locale di 1776, a cui si aggiungono 845 calorie derivate da cibo importato” (in Pollock 1983:69). Sebbene siano passati vent’anni, e queste proporzioni possano essersi modificate nel tempo, la mia osservazione ha confermato, nelle modalità analizzate nei seguenti paragrafi, la presenza costante e necessaria dei tuberi durante i pasti. “I Tongani continuano a mangiare tuberi in quantità maggiore del cibo importato; per cui riso e carne in scatola sono una riduttiva rappresentazione della loro dieta” (ib.).

1.2.1 “I Tongani non sanno cucinare”

Le modalità di preparazione del cibo cambiano col tempo, sia grazie all’utilizzo di nuove strumentazioni sia grazie ai contatti con altri tipi di cucina che influenzano l’esistente. I primi abitanti dell’arcipelago, i precedentemente citati Lapita, sembra che forgiassero vasi di ceramica prevalentemente per la cottura e la conservazione di cibo. All’interno di queste ceramiche il cibo veniva fatto fermentare o cotto sulle braci.

La fermentazione, dell’albero del pane nel caso di Tonga o del taro colocasia nel caso delle Hawaii (da cui si ricava un prodotto che prende il nome di *poi*), era una risorsa straordinaria nei momenti dell’anno in cui cicloni abbattevano gli alberi e gli allagamenti distruggevano i raccolti. La cottura avveniva secondo principalmente due modalità: una prima ponendo tali vasi “direttamente sul fuoco o sospesi su pietre e inclinati a seconda della quantità di calore necessaria per cuocere il cibo” (Piccaluga 2000:169), e una seconda cuocendo il cibo nei forni

sotterranei direttamente sulle pietre roventi, senza cioè l'aiuto di vasellame. Questa seconda pratica di cottura del cibo, simile alla cottura a vapore, è oggi molto praticata nei momenti festivi e cerimoniali, e prende il nome di *'umu*. Esso consiste in una buca scavata ad una profondità di circa un metro, al cui interno viene disposto uno strato di pietre possibilmente basaltiche –perché miglior conduttrici di calore- al di sopra delle quali viene acceso un fuoco. Una volta consumatasi la legna e diventate le pietre incandescenti, le pietanze, ad eccezione dei tuberi che vengono disposti direttamente sulle pietre roventi, vengono adagiate nel forno sotto forma di grandi involtini dal doppio strato, uno strato più interno di foglie di taro (*colocasia esculenta*), che sono commestibili e danno sapore al ripieno, ed uno strato esterno, fatto di foglie di banano, a protezione dell'involantino stesso. Gli involtini prendono il nome di *lu*, nome che si usa anche per chiamare le sole foglie di taro che li avvolgono, e generalmente sono ripieni di carne o pesce. Il buco viene poi coperto con grandi foglie di banano e lasciato per ore a cuocere. Generalmente l' *'umu* viene acceso alle cinque del mattino, alle sei vengono riposte le pietanze al suo interno e verso le dodici sono pronte, soffici come fossero state cotte al vapore.

Durante la settimana invece, il cibo viene generalmente cotto sui fornelli, di cui la maggior parte delle case della città dispone. Nei quartieri più periferici e poveri, come *Patangata* o *Popua*, dove non arrivano i cavi dell'elettricità, le famiglie usano l' *'umu* anche durante la settimana.

E' interessante notare come la modalità di cucina sia determinante nel gusto delle persone: la cottura nel forno sotterraneo regala una consistenza al cibo che è prediletta rispetto ad altre consistenze risultanti da altre cotture. Come mi ha fatto notare un intervistato:

“i tongani vogliono rendere tutto soffice, perché tutto esce dall' *'umu* molto soffice. Come il pane nel te ad esempio!”⁵⁰

In effetti se il cibo non è cotto nel forno sotterraneo, viene bollito e reso soffice. E ciò potrebbe spiegare perché la verdura cruda, come sarà analizzato successivamente, non venga contemplata nella dieta locale. L'introduzione dell'elettricità ha influito molto sul cambiamento delle modalità di cottura dei cibi, accorciando drasticamente il tempo ad essa dedicato. La Domenica nella Tonga contemporanea resta l'unico momento in cui viene utilizzato il forno sotterraneo e il tempo della preparazione delle pietanze ritorna, come prima dell'elettricità, ad essere dilatato. Questa modalità di cottura resta nel tempo, la prediletta dai tongani:

⁵⁰ Intervista a N., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 2 Maggio 2009

“il cibo è così importante, quando l’ *umu* è fatto bene per noi è *top cuisine!*”⁵¹

Il rimando al passato -al generale modo di vivere degli antenati ma anche alla particolare dieta “tradizionale”- avviene spesso in termini nostalgici, come di modalità alimentari positive e sane perdute o corrotte dal tempo:

“i Tongani nella vecchia tradizione mangiavano bene: molto *pele*, pesce, carne arrosto, frutto del pane..era tutto arrostito o messo nell’ *umu* e si toglieva anche la pelle”⁵²

L’associazione tra comportamenti alimentari sani e la dieta tradizionale tongana è immediata: il risultato è una sovrapposizione tra ciò che è sano e ciò che è tradizionale.

L’associazione tra salubrità e dieta tradizionale dipende anche dal modo di cucinare:

“la dieta della gente di un tempo era buona perché ci mettevano molta energia nella preparazione del cibo e cucinare faceva fare molto movimento”⁵³

Sono frequenti, nelle conversazioni con le persone, i riferimenti ad una generalizzata incapacità dei Tongani di cucinare, spesso attribuita al dominio tongano su altre isole del Pacifico, ridotte in servitù:

“i Tongani sono molto pigri nel cucinare, non come i Figiani! I Figiani cucinano benissimo, perché ci perdono del tempo nella cucina! Quando ero ragazza avevo una parente che veniva a trovarci dalle Figi e cucinava benissimo, e si diceva sempre scherzando che i Tongani non sono bravi a cucinare perché hanno sempre avuto qualcuno che lo faceva per loro. Sai, i Tongani avevano un Impero, come un Commonwealth”⁵⁴

Nonostante si racconti con orgoglio di un grande Impero Tongano alla cui mercé sottostavano numerose isole del Pacifico, è storicamente provato, come già accennato nell’Introduzione al Capitolo I, che di Impero non si trattò e di schiavi non si fece commercio. Capi Tongani si stabilirono in altre isole sposando donne locali e creando ponti commerciali con il luogo di partenza.

Il risultato resta comunque che, come ripreso dal titolo nell’intestazione del presente paragrafo:

⁵¹ Intervista a N., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 2 Maggio 2009

⁵² Intervista a S., Maufanga (Nuku’alofa), 22 Aprile 2009

⁵³ Intervista a N., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 10 Luglio 2009

⁵⁴ Intervista a S.B., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 15 Settembre 2008

“i tongani non sanno cucinare! I miei genitori o cuociono il cibo nell’acqua o nel latte di cocco. Bisognerebbe insegnare a tutti come cucinare la verdura, perché qui la fanno solo bollire”⁵⁵

Le pratiche alimentari sono visibilmente cambiate, in particolar modo negli ultimi cinquant’anni. E’ infatti dagli anni Sessanta che il Regno di Tonga, prima sotto la regina Salote Tupou III e poi sotto il Re Taufa’ahau Tupou IV “il comune obiettivo dei quali era preservare attraverso un cambiamento controllato” (Campbell 1992:206), ha orientato il proprio sviluppo economico verso l’apertura agli scambi commerciali con i paesi d’oltreoceano, in particolare Australia, Cina e Nuova Zelanda. Questo contatto che, oltre a consistere in commercio di beni, ha creato un asse di emigrazione ed immigrazione nei due paesi, ha cambiato molto lo stile di vita tongano:

“ho visto molte cose cambiare, certo. Il modo in cui la gente cucina ad esempio. Oggi la gente ha più accesso a forni e fornelli, un tempo tutto veniva cotto nell’*umu*. Tornato dopo molto tempo passato all’estero ho notato che la gente era contenta di avere l’elettricità. La mia famiglia, come altre benestanti, assumeva lavoratori dei villaggi per lavorare nella nostra fattoria fuori città perché erano gli unici disposti a lavorare senza avere l’elettricità. Trovavamo che le persone cresciute nella foresta fossero molto innovativi. non usavano la carta alluminio ad esempio! Usavano le foglie di banano. Ormai si poteva cucinare in venti minuti mentre questi ragazzi si alzavano alle sei e il cibo non era pronto fino a mezzogiorno”⁵⁶

Nella memoria degli intervistati più anziani restano tuttavia degli alimenti che oggi non sono più prodotti perché risultato di procedimenti lunghi e complessi:

“cuocavamo per giorni la radice di una piccola pianta detta l’albero del mare. La tagliavi in pezzi e mettevi nell’*umu* con pietre roventi per una settimana, poi la giravi e la rimettevi dentro per un’altra settimana. Era così morbida! La si spremeva e ne usciva un liquido dolcissimo, come miele. Ma la gente ha smesso di farlo perché è molto più semplice andare al negozio e comprare un barattolo di miele”⁵⁷

Un’altra pietanza che veniva prodotta era il *topai* -polpettine di farina bollite nel latte di cocco ed addolcite con lo zucchero- che tutt’ora si mangia ma viene più agilmente preparata con farina d’importazione:

⁵⁵ Intervista a S., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 18 Marzo 2010

⁵⁶ Intervista a N., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 2 maggio 2009

⁵⁷ Intervista a W., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 2 Maggio 2009

“Si faceva il *topai* con la farina di manioka una volta, con un lungo procedimento di essiccamento, oggi la farina si compra al negozio. Il gusto era molto diverso però. Io saprei come farlo ma è un procedimento troppo lungo e ci vuole molto lavoro”⁵⁸

Il risultato di tale cambiamento è che la capacità di cucinare, non necessariamente ridottasi ma certamente modificatasi, viene oggi a coincidere con la capacità di procurarsi cibo in abbondanza. Ne è un esempio il seguente commento:

“Il mese scorso sono andata ad una festa indetta per commemorare una persona morta da un anno e avevano organizzato una grande *pola*, enorme. E la tavola era imbandita con un sacco di cose provenienti dalla Nuova Zelanda: cioccolato, bottiglie di sciroppo, quelle belle bottiglie di succo d’arancia neozelandese. Insomma l’igname non si vedeva neanche da quanta roba era stratificata sul tavolo. Loro sapevano proprio come cucinare”⁵⁹

Che cos’è dunque che impedisce alla donne di dedicare più tempo alla cucina?

In molti hanno risposto nel modo più ovvio attribuendo alla pigrizia *-fakapikopiko-* delle donne tale responsabilità:

“perché sono pigre. Anche le donne che non lavorano e vivono vicino al mare non vanno [a raccogliere molluschi]! Preferiscono aspettare che qualcuno vada a raccoglierci per comprarli da lui”⁶⁰

“oggi nessuno ha più voglia di passare tutto questo tempo a cucinare”⁶¹

Altri invece hanno attribuito all’occupazione delle donne in altri tipi di lavoro, non domestico e salariato, la responsabilità della sottrazione di tempo al momento della cucina:

“le madri che lavorano non hanno tempo di cucinare, e allora finiscono per mangiare cose sbagliate e grasse, come me. Ho un figlio che mi vede pochissimo perché lavoro tanto e allora si rifiuta di mangiare qualsiasi cosa io cucini. Allora per pranzo e per cena gli compro un *take away*”⁶²

Pigrizia, mancanza di tempo ed altre occupazioni sono state le spiegazioni più frequenti per una tale diminuzione del tempo dedicato alla cucina. Tuttavia è importante sottolineare che il momento della preparazione dei pasti, sebbene si sia ridotto nel tempo, resta un momento

⁵⁸ Intervista a N., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 2 maggio 2009

⁵⁹ Intervista a M., Vaini (Nuku’alofa), 18 Settembre 2009

⁶⁰ Intervista a S., (Nuku’alofa), 20 Settembre 2008

⁶¹ Intervista a K., ‘Eua (Tongatapu), 10 ottobre 2008

⁶² Intervista a L., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 1 Giugno 2009

importante nella maggioranza delle case, a differenza invece delle case dei “cugini” nativi hawaiani dove il cibo consumato è sempre comprato nei *fast food*. E’ norma a Tonga che nell’unità abitativa in cui parte della famiglia estesa⁶³ convive vi siano uno o più membri che si curano della preparazione del cibo. Certamente i tempi si sono molto ridotti rispetto alle “settimane” impiegate nella preparazione della mielosa pianta del mare; oggi tutto viene bollito in acqua o latte di cocco e condito con sale. Nei casi più creativi, che non è stato il caso della famiglia presso cui ho vissuto, vengono utilizzate spezie (curry, cumino o coriandolo) o salsa di soya come condimento. Inoltre un elemento importante, che non compare mai nelle risposte degli intervistati ma che l’osservazione coglie, è che la scarsità del tempo dedicato alla cucina è segno di status sociale: una famiglia che ha denaro liquido per poter comprare i prodotti, già cucinati o freschi, invece di procurarseli direttamente dal mare o dalla terra, è considerata una famiglia ricca ed emancipata. Questo elemento è esplicitamente emerso in una sola occasione, in cui un’intervistata, per altro colta e occupante una posizione importante nella burocrazia del Regno, ha commentato:

“siamo stati cresciuti con ciò che è localmente disponibile e abbiamo sempre guardato con ammirazione chi poteva permettersi di comprare cibo importato. Siamo cresciuti in famiglie che avevano il minimo indispensabile per sfamarci ma era sempre cibo locale, ecco perché oggi la maggioranza della popolazione pensa che il cibo importato sia migliore di ciò che già abbiamo..e ora ci dicono di fare il percorso inverso, di tornare alla tradizione!”⁶⁴

1.2.2 “Probabilmente l’economia è una scusa per il gusto”

Ciò che colpisce più di ogni altra cosa nell’osservazione delle abitudini alimentari tongane è la quantità di cibo conservato consumato a discapito di alimenti freschi localmente disponibili. Secondo la maggior parte degli intervistati è una questione di scarsa disponibilità economica:

“La gente acquista il cibo che costa di meno, che di solito è grasso [ed è il cibo conservato]. Il pesce costa troppo, non ci si può aspettare che la gente compri più pesce che pollo”⁶⁵

E ancora:

⁶³ Il sistema di parentela è di tipo hawaiano con residenza virilocale. Spesso sono le nuore e la suocera ad alternarsi ai fornelli.

⁶⁴ Intervista a L., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 23 Giugno 2009

⁶⁵ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 20 Settembre 2008

“E’ il livello socio-economico delle famiglie che influisce sul loro modo di mangiare [...] e se hai una grande famiglia ti conviene comprare un chilo di pollo che sfama di più di un chilo di pesce, perché quando fai una zuppa tutti possono avere un pezzo di carne nel piatto, mentre il pesce si sfalda”⁶⁶

“in una famiglia con otto bambini non si comprerà mai del pesce fresco, compreranno pesce in scatola perché costa di meno. Quando vado a fare visita a mio cugino, e loro sono quindici, io non posso permettermi di comprare cibo fresco per tutti”⁶⁷

“io penso che un problema sia l’economia. Se hai pochi soldi compri quello che ti serve per il giorno e non pensi a domani. A Tonga la gente ha pochi soldi”⁶⁸

“l’economia è molto povera e il cibo è caro, ecco perché la gente mangia pesce in scatola. Il mercato del pesce fresco inoltre è molto caro”⁶⁹

“noi a casa mangiamo più carne che pesce perché il pesce è caro. Ti chiedono 20 pa’anga per una piccola busta di pesci, allora mangiamo pesce in scatola. E spesso, essendo di corsa, cuciniamo usando il latte di cocco in scatola”⁷⁰

Il livello socio-economico delle famiglie incide certamente sulle scelte alimentari, tuttavia si tratta di analizzare in profondità alcuni aspetti, che ad un’osservazione attenta sembrano giocare un ruolo altrettanto importante.

Le famiglie hanno scarsa disponibilità economica perché gran parte della loro liquidità viene spesa per assolvere ad obblighi di vario genere. Come sottolinea l’antropologo Niko Besnier “gli introiti delle famiglie variano molto da una stagione all’altra, e non coincidono sempre con il ciclo delle necessità” per cui le famiglie dovranno “pagare le uniformi scolastiche a Febbraio, assolvere agli obblighi della propria chiesa a Maggio e Settembre, e agli obblighi per funerali e matrimoni che hanno invece una cadenza imprevedibile” (2009:230).

Appaiono spesso durante le interviste riferimenti a tali oneri da pagare:

“E’ dura, perché le famiglie distribuiscono denaro alla famiglia, alla chiesa, e finiscono per avere giusto i soldi per comprare pesce in scatola”⁷¹

⁶⁶ Intervista a E., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 20 Settembre 2008

⁶⁷ Intervista a S., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 25 Giugno 2009

⁶⁸ Intervista a T., Maufanga (Nuku’alofa), 20 Aprile 2009

⁶⁹ Intervista a T., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 10 Giugno 2009

⁷⁰ Intervista a L., Maufanga (Nuku’alofa), 30 Settembre 2008

⁷¹ Intervista a K., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 14 Giugno 2009

“molta gente ha difficoltà nell’acquisto di cibo. Il cibo è caro, e a ciò si aggiungono le uniformi scolastiche e la celebrazioni della Chiesa da sovvenzionare”⁷²

Le dimensioni del prodotto, come di vedrà nel paragrafo riguardante le porzioni (§1.4.4), sono determinanti nell’acquisto: una piccola busta di buon pesce fresco non sarà mai conveniente a fronte di un gran numero di lattine di pesce in scatola acquistabili con la stessa quantità di denaro. “La quantità vince sempre sulla qualità”⁷³ mi è stato detto da un preziosissimo interlocutore.

A ciò si aggiunge la diffusa prassi, regola implicita all’interno di ogni famiglia tongana che si rispetti, di redistribuzione del denaro tra parenti ed amici. Come mi ha fatto notare in una conversazione privata un pastore tongano della Chiesa Metodista, la principale confessione dell’arcipelago, la dimensione comunitaria prevale su quella individuale:

“a Tonga non esiste l’Io, è tutto Noi”

La pratica redistributiva, come sarà analizzato nel corso del capitolo, si esplica in ogni ambito della vita locale.

Solo in un’occasione ho potuto assistere ad una esplicita critica alla Chiesa:

“la Chiesa ha la maggior responsabilità, sbaglia. Non vuole togliere la testa dalla sabbia. Obbligano le persone a indebitarsi, e a essere in debito con persone a cui non riusciranno a restituire il denaro, creando uno stato di tensione. E’ un circolo vizioso”⁷⁴

La dimensione collettiva della persona, su cui si ritornerà anche per le questioni legate al corpo nel Capitolo II, è centrale nella *weltanschauung* tongana, e la redistribuzione delle risorse, qualsiasi esse siano, è norma implicita e consuetudinaria. Come sottolinea Besnier, “per la maggioranza dei tongani l’accumulazione di capitale attraverso i risparmi individuali o familiari è molto difficile perché gli introiti evaporano molto velocemente nelle spese quotidiane della famiglia e nel più largo circuito della reciprocità” (2009:230). Rilevo che io stessa ebbi occasioni di fare durante il periodo di ricerca sul campo quando notai che con qualsiasi quantità di denaro le persone uscissero alla fine della serata lo avevano esaurito completamente, offrendo alcolici o distribuendo direttamente denaro ad amici e parenti. Alcuni evitavano di uscire la sera per questo motivo, perché avrebbero potuto esaurire l’intero stipendio in una sola serata.

⁷² Intervista a ., Kolofou (Nuku’alofa), 30 Giugno 2009

⁷³ Conversazione privata, annotata sul diario di campo in data 29 Aprile 2009.

⁷⁴ Intervista a G., Kolofou (Nuku’alofa), 28 Giugno 2009

Il caso di O., che riporto in questo stralcio d'intervista è molto interessante. Tongana, nata e vissuta fino a trent'anni in Nuova Zelanda, conosce il suo futuro marito ad Auckland e si trasferisce con lui a Nuku'alofa, dove si sposano e fanno tre figli. Lei, ben istruita e qualificata, diventa la direttrice un importante ONG dell'isola e nel resto del tempo "combatte" con le regole consuetudinarie tongane, a cui non è abituata. Tra queste, essa si confronta primariamente con la abitudine a mangiare molto sia in gravidanza sia durante l'allattamento, spinta dalle donne della famiglia del marito -poiché la residenza è virilocale- che si prodigano con solerzia nella preparazione di grandi quantità di cibo. Un'altra difficoltà che O. deve affrontare è la costante redistribuzione dei soldi e dei beni perché nessuno all'interno della famiglia senta di avere di meno. Annoto sul diario di campo di averla incontrata prima del giorno della festa della mamma:

"ho incontrato O. E' un po' disperata perché aveva deciso di fare una bella torta di frutta per *Mother's day* da mangiare con le sue bambine e suo marito. Quando l'ha detto a suo marito lui le ha risposto che avrebbe dovuto farne dieci, una per sua zia ed una per ogni sorella. La povera O. si è sfogata con me pensando che potessi capire, non è abituata a queste regole così rigide di redistribuzione, ma non vuole che suo marito provi vergogna a causa sua. Quindi le dieci torte le farà, magari non di frutta a questo punto perché le costerebbero una fortuna"

Anche ciò che le viene spedito dalla Nuova Zelanda, dove le sue sorelle risiedono tutt'ora, va diviso e redistribuito equamente. O. con grande dispiacere aveva dovuto in un'altra occasione rinunciare a comprare la bicicletta desiderata dalla figlia per il suo compleanno, e per cui le sorelle avevano spedito del denaro, onde evitare che il cuginetto -il figlio del fratello del marito- si sentisse svantaggiato. Con il denaro spedito dalle sorelle aveva comprato due biciclette usate, una per la figlia e una per il nipote. Il suo commento a riguardo era che:

"mio marito si sarebbe sentito terribilmente imbarazzato di fronte al fratello se non avessimo comprato una bicicletta anche per suo figlio. Ciò che ti arriva deve essere diviso con chi ti è vicino, e non bisogna mai avere più degli altri. Se avessimo comprato la bicicletta solamente per mia figlia mio marito si sarebbe sentito in debito e avrebbe provato vergogna davanti alla famiglia"⁷⁵

La condivisione è un quindi un momento importante della vita sociale tongana, nonostante alcuni ricordino che in passato fosse più presente:

⁷⁵ Intervista a O.L, Kolofou (nuku'alofa), 31 Luglio 2009

“ricordo che quando ero giovane si divideva tutto con i vicini, di qualsiasi classe essi fossero noi condividevamo con loro”⁷⁶

Un’interlocutrice ricordava a tal proposito un’occasione in cui suo padre, importante giudice tongano, fu molto turbato da un capo d’imputazione relativo ad una presunta violazione di un diritto di proprietà. La situazione di fronte alla quale si era trovato in tribunale era ai suoi occhi esemplificativa del logoramento delle norme del diritto consuetudinario di redistribuzione equa dei beni: una famiglia aveva denunciato la vicina perché aveva raccolto delle banane dal loro albero. Secondo le norme non scritte del diritto consuetudinario i frutti di tale banana avrebbero dovuto essere redistribuiti tra i vicini, mentre secondo il diritto di proprietà appartenevano alla famiglia dell’accusa. Ciò che aveva turbato profondamente il giudice era l’oblio di queste norme non scritte da parte della famiglia accusatrice, e il timore che le regole della redistribuzione, che permettevano che nessuno patisse la fame, fossero soppiantate dal diritto individuale.

Secondo la mia osservazione, la condivisione emerge come dato significativo anche nell’odierna rete relazionale delle famiglie tongane contemporanee. Questa signora intervistata mi ha infatti fatto notare che:

“se a casa fossimo solo io e il mio nucleo familiare farei l’orto. Ma visto che la famiglia è molto più grande e bisogna dividere tutto, non c’è modo di far crescere abbastanza per tutti”⁷⁷

Anche un cuoco italiano, approdato a Tonga dopo varie vicissitudini, delineava un panorama piuttosto complesso in cui lavorare, poiché la logica economica del profitto non era pensabile nei ristoranti in cui costui operava:

“il 95% del cibo che cucino se lo mangiano tra di loro, poi non so chi paga, nessuno direi, e anche la spesa che faccio mi scompare. Perché questo è per il cugino, quello per la moglie, quello passeranno a pagarlo, l’altro è per la principessa”⁷⁸

Come riporta Adriano Favole in un saggio all’interno di un volume dedicato al dono⁷⁹, anche a Futuna si presenta questa dimensione di rispetto del principio di reciprocità, che inficia l’attività commerciale. L’antropologo riporta il progetto di un suo interlocutore che nel tentativo di aprire una panetteria si è scontrato con quello che è stato definito “il dilemma del

⁷⁶ Intervista a G., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 28 Giugno 2009

⁷⁷ Intervista a T., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 20 Giugno 2009

⁷⁸ Intervista a E., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 12 maggio 2009

⁷⁹ Matteo Aria, Fabio Dei (a cura di), Culture del dono, Meltemi 2008

commerciante” (Evers, Shrader 1994): “dispongo di una somma sufficiente a costruire un forno e ad avviare la produzione del pane. Lavorando come commesso presso un piccolo emporio alimentare del villaggio di Vele mi sono reso conto però di un grande problema. La gente arriva e chiede pesce e carne in conserva, zucchero e caffè. E al momento di pagare dice che non ha soldi e chiede che gli si faccia credito. [...] Se apro il forno e vendo a credito, come farò ad avere i soldi per continuare a comprare la farina?” (in Aria, Dei 2008:125). Questo dilemma attraversa tutte le economie basate sul dono, anche a Tonga il commerciante “vive una perenne tensione tra la necessità di rispettare il principio di reciprocità, dello scambio differito privo di equivalenza prestabilita, e la necessità di accumulare capitale attraverso il profitto” (in Aria, Dei 2008:125). Come sottolinea l’antropologo Mike Evans, è necessario comprendere la triade concettuale di *’ofa*, *faka’apa’apa* e *fetokoni’aki* per comprendere come la popolazione di Tonga abbia fatto esperienza dello sviluppo, dove *’ofa* indica quel sentimento di amore e generosità che spinge a dare, *faka’apa’apa* quel sentimento di rispetto che assicura il ricambiare e *fetokoni’aki* che indica la mutua assistenza e quindi il contro-dono (1996).

Sono significative a tal proposito le testimonianze degli importatori neozelandesi di carne d’agnello verso le isole del Pacifico, riportate nell’etnografia di B.Gewertz e F.Errington. “A queste persone manca il concetto di pagamento” sostiene un interlocutore dei due antropologi, “non hanno alcuna comprensione del mercato e nessuna comprensione del denaro. [...] Io importo dieci container al mese di petti, cosce e quarti di pollo, carne in scatola, carne surgelata, costole e code di tacchino, la maggior parte delle quali finisce alla chiesa. Queste persone infatti vanno in chiesa tutte le settimane e non pagano quando vanno a prendere cose da portare in chiesa, lasciano in acconto cose senza valore –un vecchio bollitore, una macchina rotta. I prodotti così scompaiono e i soldi non arrivano. Se poi vai alla Chiesa a lamentarti il prete ti dirà che tutto questo era per Dio” (2010:64). Un altro interlocutore ha eliminato il Regno di Tonga dal suo mercato di costole d’agnello perché “è una Chernobyl economica, non potevo mai riscuotere i soldi che mi dovevano” (Gewertz, Errington 2010:64).

Questo non significa che sia impossibile commerciare con le isole del Pacifico, ma che vi sono logiche economiche e strategie compresenti, valide soprattutto all’interno del Regno, che hanno un peso e un valore diverso e vanno tenute in considerazione nelle relazioni commerciali.

La dimensione della redistribuzione delle risorse è un elemento molto forte nelle società polinesiane, e questa emerge in maniera esemplare durante le cerimonie. Come scrive Favole, durante i *katoaga* -cerimonie redistributive che “lungi dall’essere ‘sopravvivenze’ dell’età pre-

cristiana sono avvenimenti che hanno una decisa centralità nella vita sociale, politica, economica e religiosa dell'isola" (Favole 2009:281)- avvengono dei processi "cosmo-poietici" che attraverso la redistribuzione delle risorse "mettono ordine nel mondo degli uomini e della natura" (2009:282). Analogamente a Tonga le *Lotu konifelenisi*, o riunioni annuali delle chiese, sono il momento più alto di tale processo (a tal proposito si veda § 1.2.5)

La conseguenza diretta di una tale scarsità di liquidità è che la qualità del cibo è dunque l'ultimo dei pensieri della popolazione tongana, che non è inoltre disposta a mangiare pesce fresco pagando lo scotto della declassazione pubblica.

E quale cibo si compra con pochi *pa'anga*? Prevalentemente cibo in scatola, risponde un intervistato:

"la convenienza di comprare cibo industriale è maggiore, quindi compri cibo in scatola"⁸⁰

Infatti, come mi ha fatto notare il medico di una clinica cittadina:

"tenendo conto che tutto è più importante della qualità del cibo che consumano, comprano ciò che è più economico:pollo, scatolette, montone e grasso"⁸¹

E lo conferma un'intervistata che si definisce in modo ossimorico "ben nutrita" perché mangia "cibo malsano":

"la gente che non ha soldi compra cibo in scatola. Guarda me, sono ben nutrita perché mangio cibo malsano: maionese, manzo mescolato a maionese, uova. Ma quando ritorno a mangiare *lu e pele* noto la differenza, sento che è più sano"⁸²

Secondo W. Edwards, l'avvocato della Principessa, i salari sono troppo bassi e contribuiscono alla scarsa disponibilità economica:

"la gente non è pagata abbastanza per mangiare bene, al ristorante, dove si pagano 20 *pa'anga* a persona. Preferiscono comprare sulla strada un pezzo di carne cotta sul barbeque, e hanno anche più da mangiare che se andassero in un ristorante che serve cibo di qualità"⁸³

⁸⁰ Intervista a N., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 10 luglio 2009

⁸¹ Intervista a L., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 5 Giugno 2009

⁸² Intervista a S., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 25 Giugno 2009

⁸³ Intervista a W., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 2 Maggio 2009

Un ulteriore elemento che, combinato alla scarsa liquidità, contribuisce a orientare le scelte alimentari riguarda l'atteggiamento nei confronti della pesca, come già accennato a conclusione del paragrafo precedente. L'andare al mare a raccogliere i molluschi durante la bassa marea è quasi imbarazzante per i cittadini perché è considerata operazione da poveri:

“alcune famiglie non hanno soldi e se non hanno nessuno che da oltreoceano manda loro del denaro vanno al mare, pescano e vendono pesce al mercato”⁸⁴

“a *Popua*⁸⁵ vive gente piuttosto povera. Le case sono malandate, grandi famiglie che dividono una sola stanza, quando piove si allaga tutto, manca l'elettricità...e quindi il mare è il loro denaro”⁸⁶

“ci sono persone povere a Tonga, infatti loro ricavano soldi dal mare: raccolgono molluschi e li vendono”⁸⁷

All'opposto, mangiare carne è segno di benessere:

“la carne è una cosa da ricco, è una squisitezza, un segno di benessere. E se sei cresciuto in una famiglia in cui l'agnello era acquistato per reazione al pesce, continuerai a mangiare agnello”⁸⁸

“visto che devi necessariamente avere la carne, se hai soldi compri la carne non la verdura!”⁸⁹

“Se mangi *kapa pulu* (carne in scatola), *sipi* (agnello), o *moa* (pollo) sei ricco. Questo è parte della mentalità tongana”⁹⁰

Sarebbe peraltro inadeguata una riflessione che attribuisce alle considerazioni di carattere economico un ruolo decisivo per ciò che riguarda le scelte alimentari. Ciò che è determinante, insieme alle questioni di status sociale, è il gusto. Esso si trasmette di generazione in generazione: famiglie abituate a mangiare cibo in scatola, non esclusivamente ma in accompagnamento a tuberi e foglie, familiarizzeranno i propri figli a quel gusto. Non è difficile calcolare che un chilo di agnello è più costoso di un chilo di pesce, tuttavia l'agnello è *ifo* -delizioso- come tutti hanno sempre teso a sottolineare, e si preferisce risparmiare sul resto per poterlo acquistare.

⁸⁴ Intervista a S., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 25 Giugno 2009

⁸⁵ Popua è un noto quartiere di Nuku'alofa, a Sud-Est dell'isola di Tongatapu. Molto povero è stato costruito su una zona paludosa che tende ad allagarsi quando piove e i pali dell'elettricità non coprono l'intera area.

⁸⁶ Intervista a S., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 25 Giugno 2009

⁸⁷ Intervista a N., Maufanga (Nuku'alofa), 18 Maggio 2009

⁸⁸ Intervista a L., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Luglio 2009

⁸⁹ Intervista a S., Kolofou (Nuku'alofa), 18 Marzo 2009

⁹⁰ Intervista a T., Kolofou (Nuku'alofa), 20 Giugno 2009

Alcuni sostengono infatti che la scarsa liquidità come causa delle scelte alimentari sia spesso una scusa:

“io penso che la questione economica sia una scusa. Tutti possono andare al mare a pescare, sono solo pigri. Due pomodori o due cetrioli costano solo un paio di dollari, eppure nessuno li mangia! Vogliono solo mangiare carne!”⁹¹

“probabilmente l’economia è una scusa per il gusto. Se qui avessimo un mercato della carne oltre a quello del pesce stai sicura che otto tongani su dieci andrebbero a comprare la carne”⁹²

“ho sentito molte volte addurre i soldi come spiegazione. Ma l’agnello costa più del pollo e viene consumato di più, e di fatto mangi grossi pezzi di grasso. E li paghi, perché non sono affatto economici. E li mangiano perché li adorano”⁹³

“non mangiamo pesce, perché nella mia famiglia siamo tanti e non possiamo spendere troppi soldi per acquistarlo. La maggior parte del tempo mangiamo pesce in scatola così abbiamo i soldi per l’agnello da cucinare nell’ *‘umu* la Domenica”⁹⁴

La scelta di consumare alimenti conservati ed importati è quindi il risultato, in primo luogo, del desiderio di variare una cucina tradizionale considerata monotona, in secondo luogo di una abitudine alimentare trasmessa dalla generazione adulta, e in terzo luogo di un prezzo molto competitivo, in quarto luogo di una larga accessibilità degli stessi perché venduti in piccoli negozi -gestiti prevalentemente da cinesi- capillarmente distribuiti nei villaggi. Alcuni di questi aspetti sono esemplificati nei seguenti stralci d’intervista:

“sai, qui a Tonga non possiamo permetterci di comprare molto, ci accontentiamo del cibo base: carne in scatola, biscotti e pane”⁹⁵

“qui non c’è una gran scelta alimentare. Anche se c’è il cibo locale le famiglie devono avere carne e zucchero”⁹⁶

Infine, come in molti hanno sottolineato, la maggior accessibilità a questo tipo di beni ha livellato le differenze, anche se, a mio avviso, solo in parte:

⁹¹ Intervista a J., Kolofou (Nuku’alofa), 15 Luglio 2009

⁹² Intervista a N., Kolofou (Nuku’alofa), 10 luglio 2009

⁹³ Intervista a S., Kolofou (Nuku’alofa), 1 maggio 2009

⁹⁴ Intervista a N., Popua (Nuku’alofa), 7 Luglio 2009

⁹⁵ Intervista a T., Kolofou (Nuku’alofa), 27 Aprile 2009

⁹⁶ Intervista a S.F., Kolofou (Nuku’alofa), 22 Maggio 2009

“vent’anni fa potevi notare la differenza tra ricchi e poveri, era molto ben definita. Oggi non più”⁹⁷

“qui a Tonga mangiano pressoché tutti le stesse cose, i ricchi avranno ‘*ufi* (tubero) e pesce come noi. Però sono grassi”⁹⁸

“quando vivevo alle Hawaii mangiavo cibo di McDonalds tutti i giorni. I miei genitori mangiavano cibo tongano, noi [figli] solo McDonalds. Ero proprio grassa. Quando poi mi sono trasferita qui a Tonga ho perso un sacco di peso perché ho cambiato dieta. Noi non abbiamo molti soldi, anche perché qui tutto va ridistribuito tra la Chiesa e la famiglia e si resta con così poco”⁹⁹

In merito alle trasformazioni degli stili alimentari Mintz rileva che “è un errore supporre che la transizione da un’economia di sussistenza ed isolamento ad una dimensione di interdipendenza e globalizzazione sia avvenuta ieri” (2004:33). La diffusione di certi alimenti è infatti ben più vecchia di ciò che oggi chiamiamo “globalizzazione”: “la diffusione di mais, patate, pomodori, peperoni, cassava, peperoncino, noccioline, castagne e molto altro dal Nuovo Mondo al vecchio, non si servì né di aerei, né di scienziati in camice bianco, né di McDonalds o di ingegneria genetica –né di pubblicità né certamente di antropologi” (2004:33). Resta pur tuttavia vero che negli ultimi due decenni, abbiamo assistito, anche in Oceania, ad una “diffusione senza precedenti di nuovi alimenti e nuovi sistemi di distribuzione del cibo” (Mintz 2004:33). Come nota anche l’antropologa Nancy Pollock (1992), il cibo in Oceania è il risultato di una stratificazione di alimenti arrivati sulle isole da Ovest e da Est: tremila anni fa i primi navigatori salpati dal Sud-Est Asiatico portarono il taro, l’igname, il frutto del pane, e probabilmente la palma da cocco, mentre da Ovest furono introdotte specie come la patata dolce e la cassava, venendo così a creare l’attuale biodiversità, e “nel portare in dono piante di taro durante i loro viaggi e visite nelle isole vicine” scrive Pollock “diversificarono ulteriormente queste specie” (2003:2). Lo sviluppo dei sistemi di irrigazione aumentò la differenziazione delle specie sia nel gusto -“il taro che cresce in zone più umide ha un sapore ben diverso dal taro che cresce in zone più alte ed asciutte” (2003:3)- sia nel prezzo, poiché “alcune specie avevano tecniche di coltivazione segrete” (2003:3).

Nonostante “il taro [e l’igname] resti il cibo icona del benessere Pacifico” (Pollock 2003:6), in tempi più recenti riso, farina, carne e pesce in scatola sono entrate a far parte della dieta locale. A Tonga lo sviluppo di una economia monetaria e l’emergere di una classe sociale media e benestante urbana, che ha sufficiente liquidità per acquistare questi ultimi alimenti

⁹⁷ Intervista a T., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 27 Aprile 2009

⁹⁸ Intervista a N., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 28 maggio 2009

⁹⁹ Intervista a T., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 20 giugno 2009

d'importazione, ha smussato le nette differenze sociali che un tempo erano visibili: oggi pressoché tutti comprano cibo dai negozietti cinesi, almeno ogni famiglia ha una macchina, hanno tutti il conto in banca -perché ogni famiglia ha uno o più membri all'estero che mandano denaro per mantenere la famiglia- e anche i corpi dei *commoners* da asciutti quali erano un tempo sono diventati robusti e ben nutriti (in questo caso sarebbe più appropriato dire mal nutriti) al pari dei nobili. Le differenze visibili si sono dunque parzialmente livellate, tuttavia l'accessibilità alimentare cambia molto a seconda dell'appartenenza sociale. Il Re e i nobili non mangiano mai il *sipi* (le grasse costine d'agnello scartate dalla carcassa), scelgono invece i tagli migliori che importano direttamente dall'Australia o anche dall'Europa, bevono vino Doc e si nutrono dei migliori alimenti disponibili sul mercato locale, non per questo in quantità moderate e in modalità attente alla salute. Infatti, come sarà meglio approfondito in seguito, le classi più alte non sono esenti dal rischio di patologie quali il diabete di tipo 2, il cui insorgere è legato all'alimentazione e allo stile di vita. E' noto ai più, ad esempio, che il Re di Tonga sia affetto dalla gotta.

La situazione della sicurezza alimentare, in tutta l'Oceania ma anche all'interno dello stesso arcipelago Tongano, è estremamente eterogenea: "Il problema della sicurezza alimentare spazia in Oceania dall'eccesso di cibo alla mancanza di cibo: alcuni isolani consumano troppo cibo grasso e bibite in lattina, mentre altri combattono con la mancanza di cibo per sfamare il crescente numero della propria famiglia" (Gewertz, Harrington 2010:4).

1.2.3 "Quando sono al villaggio mangio tutto il tempo"

La mia ricerca si è svolta prevalentemente nell'area urbana dell'arcipelago, nella capitale Nuku'alofa. Essa, relativamente al contesto, è la zona più urbanizzata del Regno, anche se il paesaggio urbano è costituito prevalentemente da piccole case di legno attorno ad un paio di vie principali, asfaltate. Il resto della capitale invece conosce ben poco asfalto e non si impone sulla natura circostante. I quartieri della capitale sono in realtà villaggi che un tempo erano limitrofi ma non attigui e che sono stati inglobati nello spazio distrettuale di Nuku'alofa, ed è per questo i suoi abitanti non usano la dicitura "quartiere" per indicare da dove provengono quanto il termine "villaggio". Io, in quanto residente nel quartiere di Mau'fanga, dicevo di abitare nel "villaggio" di Mau'fanga.

Molti degli abitanti della capitale vivono nei "villaggi" durante la settimana, nella maggioranza dei casi ospitati nelle case dei parenti della famiglia estesa, e il fine settimana fanno ritorno ai villaggi rurali di provenienza fuori dalla capitale. Un'altra porzione di abitanti

della capitale, oltre a coloro che vi sono nati, sono coloro che provengono dagli altri due arcipelaghi del Regno, Ha'apai e Vava'u. Costoro, per questioni economiche e di tempo (i collegamenti con le altre isole sono costosi e rari), sono emigrati in città per cercare impiego e vi passano l'intera settimana, compreso il weekend. Quest'ultima fetta di popolazione, pur avendo spesso parenti in loco a cui appoggiarsi e a cui fare riferimento in caso di bisogno, proprio perché non nata sull'isola di Tongatapu, non ha diritto ad una porzione di terra da coltivare, come invece accade ad ogni primogenito maschio a cui per *ius solis* è attribuita un lotto da coltivare e un lotto da abitare. Chi proviene dagli altri arcipelaghi ha diritto a porzioni di terra sul suolo in cui è nato, di conseguenza tutti coloro che vivono a Nuku'alofa ma non vi sono nati devono comprare i beni di prima necessità al mercato. Quest'ultima condizione è condivisa anche da chi lavora negli uffici, nella burocrazia o ha impieghi che non consentono di integrare il lavoro dei campi con il lavoro d'ufficio. E' da sottolineare che sono queste due fasce di popolazione -chi è emigrato dalle isole e chi lavora a tempo pieno negli uffici- ad essere più vulnerabili dal punto di vista della salute (Si veda a tal proposito il Capitolo III).
Come una burocrate del ministero della Salute mi ha fatto notare:

“sono in molti in città che non hanno tempo di andare nei campi, perché lavorano tutta la settimana e allora vanno al mercato a comprare da mangiare”¹⁰⁰

Per quanto la ricerca si sia focalizzata sulla zona urbana dell'isola di Tongatapu, il rimando ai villaggi di provenienza, anche in termini alimentari è stato oggetto di analisi e discussione, ed osservazione, durante brevi soggiorni in zone rurali. Un'informatrice, la cui voce si può estendere a molti altri interlocutori incontrati sul mio percorso, ha raccontato come preferisca stare nel quartiere di Mataika durante la settimana perché:

“quando sono al mio villaggio mangio molto di più: colazione, pranzo e cena. Quando sono a Mataika invece mangio di meno. Al villaggio mangio molto perché c'è più cibo”¹⁰¹

A prescindere da una volontà di controllo del peso, di cui si tratterà ampiamente in seguito, è interessante notare come nelle zone rurali di Tongatapu vi sia “più cibo” che nell'area urbana, per la maggiore disponibilità di prodotti della terra e l'eguale disponibilità di alimenti importati.

I prodotti della terra coltivati da tongani si limitano ai tuberi e palme da cocco, anche nei villaggi fuori città. Dopo tre settimane passate sulla piccola e rurale isola di 'Eua, a sud di

¹⁰⁰ Intervista a E., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 20 Settembre 2008

¹⁰¹ Intervista a N., Popua (Nuku'alofa), 7 Luglio 2009

Tongatapu, mi sono resa conto di quanto la dieta rurale non vari molto dalla dieta urbana, e le poche differenze siano piuttosto rintracciabili nello stile di vita, più attivo in campagna.

L'infermiera dell'ospedale di 'Eua quando ho sommessamente chiesto se vi fossero orti sull'isola, mi ha risposto:

“la gente non coltiva verdura qui. Compriamo cibo importato, come agnello e galline perché è più semplice. E le nostre galline locali le usiamo solo per le feste”¹⁰²

Sebbene le ragioni di questa assenza saranno meglio argomentate nel paragrafo 1.4.7, mi preme sottolineare fin d'ora quanto i contesti rurali, che nell'immaginario occidentale comune potrebbero rappresentare, se sfruttati, dei potenziali giardini dell'Eden, siano invece poco dissimili da quelli urbani, e così lo stile alimentare. Come ha raccontato l'antropologa Quesada Moheu, che ha passato tre anni sulla piccola isola vulcanica di Niuafou, tra le più isolate e rurali del Regno, all'estremo Nord:

“quando ero a Niuafou stavano rifacendo la Chiesa e costruendo la casa nuova per il *faifekau*, il prete, e tutti gli abitanti davano una mano gratuitamente, al cibo ci pensava la Chiesa. Sai cosa gli davano da mangiare? La mattina *keke* [tipico dolce fatto di pastella di farina frita, simile al krapfen] fritto in olio o grasso di maiale, e nel pomeriggio tuberi e grasso, o grassi pezzi di maiale, e la sera di nuovo *keke*. C'è un obbligo da parte della Chiesa di ricambiare il lavoro in cibo, ma questo tipo di cibo?”¹⁰³

E continua:

“gli abitanti di Niuafou avevano accesso a pesce in scatola, carne in scatola, bacinelle di grasso di porco perché una barca arrivava ogni due o tre mesi, a seconda della stagione e dei cicloni. La barca portava scatole di sipi, o polli molto grassi, o code di tacchino, e tutti correvano per accaparrarsele. Poi mangiavano solo quello per settimane e quando erano finite le scorte ritornavano alla normale alimentazione: pesce, maiale o manzo. C'erano ondate di cibo malsano”

¹⁰⁴

Ricordo inoltre, di essermi confrontata, quando visitai l'arcipelago di Vava'u, anch'esso rurale, con alcune persone locali sulla questione alimentare e aver ricevuto risposte nuovamente inaspettate. In particolar modo mi colpì, in assonanza con quanto descritto nella precedente

¹⁰² Intervista a K, 'Eua, 10 Ottobre 2008

¹⁰³ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 maggio 2009

¹⁰⁴ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 maggio 2009

citazione, che i pescatori vendessero il pesce al mercato per avere i soldi per comprare la carne.

Se, a Tonga, al pesce si predilige la carne, il riso e i cereali non stanno sostituendo i tuberi, come in molte altre aree del Pacifico. I tuberi sono tutt'ora la base dell'alimentazione del Regno e, nonostante pane e riso vengano consumati in abbondanza, essi non sono sostituibili. Mintz prende la Cina come esempio rappresentativo di un generico modello -verso cui anche le isole del Sud Pacifico tenderebbero- secondo cui al consumo dei tuberi si sostituisce il consumo dei cereali che, associato ad un aumento della disponibilità economica, attiva un passaggio al consumo di carne e cibi precotti, con un conseguente abbandono dei cereali. A mio modo di vedere tuttavia la costruzione di modelli universali può spesso essere fuorviante: i prezzi innanzi tutto devono essere competitivi perché tale passaggio si verifichi, inoltre non è detto, come nel caso di Tonga, che nuovi alimenti soppiantino i vecchi, anche per implicazioni culturali e sociali, ed infine un tale determinismo non tiene conto della posizione geografica e dell'accesso alle risorse alimentari delle diverse popolazioni.

1.2.4 “In ogni villaggio c'è un alimentari cinese”

“Non ci sono molti negozi che vendono cibo di qualità qui a Tonga” mi ha detto V. durante un'intervista. In effetti è sufficiente girare un po' la città, ma anche le aree rurali, per rendersi conto che gran parte dei negozi da cui si servono i Tongani sono piccole costruzioni dal tetto di lamiera che vendono cibo in scatola. La diffusione del cibo in scatola è piuttosto allarmante, in particolar modo per quei prodotti che sono disponibili freschi localmente, come il latte di cocco. Come nota la dietologa dell'ospedale:

“tutto è in lattina, anche il latte di cocco. In passato si sarebbero passate tre ore a preparare un pasto, ora invece bastano pochi minuti”¹⁰⁵

Negli ultimi trent'anni, sostiene un intervistato:

“i Tongani hanno vissuto di carne in scatola, pesce in scatola e agnello importato. Dimmi se questo è nutrimento per il loro corpo”¹⁰⁶

¹⁰⁵ Intervista a T.P., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Settembre 2008

¹⁰⁶ Intervista a G.K., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 28 Giugno 2009

In realtà ho incontrato persone nel mio percorso di ricerca che invece dichiaravano di appartenere ad una famiglia attenta a non consumare alimenti importati; casi peraltro che rappresentano una minoranza. E. ad esempio ricordava che a casa sua:

“facevamo grandi litigate coi miei genitori perché parenti ci mandavano scatole cibo da oltreoceano e mia mamma non voleva che mangiassimo nulla che fosse cibo occidentale”¹⁰⁷

Dopo le rivolte del 2006, quando un arrabbiato gruppo di tongani ha dato fuoco al centro della città per protestare contro un sistema politico oligarchico, i negozi hanno fortificato la struttura mettendo delle sbarre al bancone. L'acquisto di prodotti è perciò diventato piuttosto difficile perché tutto avviene attraverso le sbarre, elemento che inficia la scelta, pur in presenza di una modesta varietà del medesimo prodotto. E' pur vero che non è prassi la lettura delle etichette, per cui la scelta dei prodotti da dietro le sbarre non disturba gli acquirenti. Come molti intervistati mi hanno fatto notare, non c'è alcuna conoscenza dei nomi tecnici dei componenti alimentari:

“è tutto scritto in inglese sul cibo importato, ed è una barriera per molti: noi non leggiamo le etichette, non conosciamo le parole, non guardiamo alla data di scadenza. Non ci interessa e non facciamo domande”¹⁰⁸

Le fanno eco diversi intervistati, tra cui un colto tongano che in modo molto lucido afferma che “a Tonga nessuno legge le etichette” ed un Peace Corp che da anni vive a Tonga collaborando con ministero della pesca:

“io non credo proprio che nella loro testa (quando leggono l'etichetta) separino le proteine dai carboidrati e così via: è esclusivamente cibo! Che mangino crackers o carne è la stessa cosa. Tutti questi prodotti arrivano dalla Nuova Zelanda e dalla Cina, hanno un buon sapore e loro li mangiano”¹⁰⁹

Anche chi è colto e sa leggere dimostra un generalizzato scetticismo verso il contenuto delle etichette:

¹⁰⁷ Intervista a M., Kolofou (Nuku'alofa), 18 Agosto 2009

¹⁰⁸ Intervista a E., Kolofou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

¹⁰⁹ Intervista a S.H., Kolofou (Nuku'alofa), 1 Maggio 2009

“se compro cibo in scatola non faccio mai molta attenzione alle etichette. Mangio e basta. A volte però vi faccio caso sopra magari c’è scritto 4 porzioni. Cosa? E secondo chi sarebbero 4 porzioni? Io lo mangio tutto da sola!”¹¹⁰

Ciò che sembra emergere è una evidente difficoltà della popolazione tongana di interiorizzare il fatto che il cibo importato vada consumato in certe quantità e con parsimonia. Abituati a poter mangiare in quantità pressoché illimitata¹¹¹ il cibo locale perché sano e fresco, si ritrovano ora a mangiare cibo che, perché conservato, non può essere consumato secondo le medesime modalità. C’è cibo e cibo, e questo non è stato interiorizzato, come ben esplicita questo frammento d’intervista:

“Per noi Tongani il cibo era la terra, taro e manioca, e quando è arrivato tutto questo cibo da oltreoceano tutto andava bene. Non sapevamo facesse male e non abbiamo mai letto le etichette. Noi abbiamo solo mangiato, mangiato e mangiato”¹¹²

Di questi negozietti, chiamati in tongano *fale koloa* (da *fale*, casa, e *kolo*, villaggio), l’isola è costellata l’isola: in città ogni cinquecento metri se ne trova uno, e al di fuori sono presenti sia ai bordi delle strade sia nei villaggi.

Un tempo questi negozietti erano gestiti da Tongani, come ricorda un’intervistata:

“Io sono stata viziata. Sono l’ultima di otto figli e ho sempre mangiato ciò che volevo. Mio papà aveva un negozietto e io mangiavo tutte le schifezze che volevo: biscotti, caramelle, cioccolato”¹¹³

“Sino a tempi recentissimi i *falekoloa* erano gestiti da Tongani, ma molti dovettero chiudere poco dopo aver aperto sopraffatti dagli obblighi parentali” (Besnier 2009:226).

I cinesi son arrivati tardi, agli inizi degli anni Novanta, ed hanno rilevato circa il 70% dei negozi falliti, riuscendo nell’impresa non solo di farli sopravvivere ma di aprirne di nuovi grazie alla loro estraneità agli obblighi di parentela.

“i Tongani erano proprietari dei negozi prima dei cinesi. Però c’erano molti meno negozi, oggi invece ogni villaggio ha un negozio!”¹¹⁴

¹¹⁰ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

¹¹¹ Certamente dipendente dalla disponibilità di ogni famiglia

¹¹² Intervista a B., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 30 Giugno 2009

¹¹³ Intervista a E., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 25 Maggio 2009

¹¹⁴ Intervista a E., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 25 Maggio 2009

La presenza cinese, ben radicata in Polinesia, è oggi protagonista di aneddoti e barzellette che circolano in città. Una di queste è ambientata su una barca in mezzo al mare, nella quale siedono tre uomini -un americano, un cinese e un tongano- che discorrono dei rispettivi paesi. L'Americano tira fuori dalla tasca una caramella le da un morso e lancia il resto in acqua. Gli altri due lo guardano perplessi e gli chiedono "perché hai lanciato il resto in acqua?", e lui risponde "noi ne abbiamo così tante di caramelle in America!". Allora il cinese si mette la mano in tasca, ne estrae un sacchetto di *noodles*, li apre, ne da un morso e il resto li butta in acqua. I due allora lo guardano e gli chiedono "ma perché mai hai buttato i *noodles* nell'acqua?" e lui risponde "tanto noi in Cina ne abbiamo così tanti di *noodles*!". Arriva il turno del tongano, che ovviamente si mette la mano in tasca ma la tasca è vuota, allora agguanta il cinese per la collottola e lo lancia in acqua. L'Americano sbigottito lo guarda e gli grida "Perché? Perché l'hai fatto?", e il tongano sorridendo soddisfatto risponde "ah! Noi di cinesi ne abbiamo così tanti a Tonga".

Questa presenza ha inevitabilmente influenzato la cucina locale ibridandone i piatti: *noodles* e salsa di soya sono infatti alimenti molto presenti nelle pietanze preparate a Tonga. Adulti e bambini "adorano mangiare *noodles* crudi" (ong violence) come fossero patatine, cosa che credo sia profondamente malsana.

Tra le ricette più interessanti dal punto di vista dell'ibridazione tra locale e globale a cui ho avuto modo di assistere e partecipare ve ne sono un paio, entrambe a base di *limu*, alghe:

"adoro mangiare pesce in scatola con l'aggiunta di alghe e latte di cocco!"¹¹⁵

"talvolta mangio le alghe, le compro al mercato. Mi piacciono molto condite con i *noodles*, il manzo in scatola, il latte di cocco e un po' di limone. E' sano e anche buono per il sangue"¹¹⁶

1.2.5 "Durante le conferenze delle Chiese c'è così tanto cibo"

Da più di un secolo il cristianesimo, nelle sue forme protestanti e cattoliche, si è diffuso capillarmente nel Regno, e la quantità di chiese presente per villaggio ne dimostra la capillarità. Dovunque io abbia dormito, in città o in campagna, in un quartiere piuttosto che in un altro, la mattina alle cinque venivo svegliata dal rintoccare delle campane che chiamavano i fedeli alla prima messa.

¹¹⁵ Intervista a S.B., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 15 Settembre 2008

¹¹⁶ Intervista a N., Mau'fanga (Nuku'alofa), 18 Maggio 2009

La confessione principale è quella Metodista (47% della popolazione), derivante dalla Società Metodista Wesleyana fondata a Londra nel 1817, e approdata nel Regno nel 1822 nella persona del reverendo Walter Lawry. La confessione cattolica è seconda in termini percentuali (15%), seguita dalle due chiese Tongane: la Free Church of Tonga e la Tongan Church. La prima, nata da una scissione interna alla chiesa Wesleyana avvenuta nel 1885 per opera del Re George Tupou I e dal reverendo Shirley Baker, raccoglie il 14% dei fedeli. La seconda, nata anch'essa da una successiva scissione interna alla Chiesa Wesleyana, raccoglie oggi il 9% dei fedeli. Sono in crescita le confessioni carismatiche come gli Avventisti del Settimo Giorno (3%), che hanno fondato cinque scuole tra primarie e secondarie, ed infine è in rapida crescita il numero di Mormoni (9%), nelle cui mani vi è gran parte dell'istruzione secondaria¹¹⁷.

La dimensione di religiosità, di qualsiasi confessione essa sia, è tangibile a Tonga. Essa, nelle sue prime forme, protestante e cattolica perché a queste confessioni appartenevano i primi missionari, si è infatti innestata su un terreno molto fertile perché frammentario e conflittuale. E' questo il terreno i primi missionari a sbarcare sull'arcipelago Tongano trovarono. Un contesto in cui diversi capi regnavano su porzioni di territorio nel costante tentativo di sottrarsene vicendevolmente delle parti. Essi si inimicarono immediatamente i capi che videro nella spinta evangelizzatrice un tentativo di sovvertimento del loro potere politico.

Il reverendo Lawry, scrive lo storico Campbell, "fu accolto per il beneficio che le sue risorse materiali potevano apportare alla comunità, [ma] i capi non erano interessati alla religione" (1992:72). Egli peraltro dovette lasciare le isole nel 1826 perché "si sentiva in pericolo" (1992:74), e fu sostituito da due altri missionari, Thomas e Hutchinson, a cui seguirono numerosi altri dal 1830 in avanti. Thomas e Hutchinson furono presi sotto la protezione di uno dei capi di Nuku'alofa, Taufu'ahau, che simpatizzava con la religione cristiana "non perché avesse bisogno di sostituire il vecchio con il nuovo, ma perché nella nuova religione aveva trovato una più ricca forma di *mana*, di potere magico spirituale". Sino a quel momento infatti il capi era tale perché derivava la propria autorità da antenati divini; la rinuncia alle proprie divinità appariva quindi al resto dei capi tongani la perdita della giustificazione del proprio potere. Per questo motivo quando gli altri capi di Tongatapu videro Taufu'ahau interessarsi alla religione cattolica, gli proposero, in cambio della rinuncia ad abbracciare il cristianesimo, il titolo di Tu'i Kanopolu (il più alto titolo acquisibile). Egli accettò tale titolo nel 1827 continuando tuttavia l'avvicinamento alla religione cristiana e si convertì pubblicamente nel 1831 impiccando agli alberi le icone delle divinità per così tanti anni adorate (Campbell 1992).

¹¹⁷ La più numerosa comunità di tongani fuori da Tonga si trova a Salt Lake City, nello Utah, stato Mormone per eccellenza. Spesso i Tongani sfruttano il canale della confessione Mormona per uscire da Tonga e stabilirsi altrove, anche perché nella formazione di un mormone è contemplato un soggiorno di due anni all'estero a perfezionare gli studi e diffondere la parola di Mormon.

“La religione divenne un ulteriore fattore di conflitto tra i capi e la guerra era una continua minaccia in questi anni” (Campbell 1992:76)¹¹⁸. Il Tu’i Kaokupolu Taufā’ahau convertito al cristianesimo e acquisito il nome di Tupou, diventò così il ponte tra il vecchio e il nuovo, “colui che trasformò la sua posizione da quella di capo supremo a quella di Re” (1992:84). Questo fu il primo passo verso un nuovo sistema politico, in cui il potere era accentrato nelle mani di un solo sovrano, che avrebbe negli anni seguenti tentato, con l’aiuto dei missionari, di unificare del Regno sotto un’unica corona, unificazione che riuscì nel 1845.

La Domenica, il giorno del riposo cristiano, è infatti un momento importante e molto sentito, ed è un momento che unisce, da un lato, la dimensione di spiritualità locale, e dall’altro, la dimensione di socialità e di condivisione del cibo. La Domenica è cioè carica di locale e globale, di passato e presente, di religione e di paganesimo, di tempo sospeso e tempo sociale. La Domenica si distingue dalle annuali Conferenze delle Chiese -che sono invece momenti cerimoniali in cui l’intero villaggio o più villaggi preparano cibo, banchettano e socializzano in uno stesso luogo festeggiando un particolare evento- perché rappresenta un momento di riposo e socializzazione ristretta attorno al proprio *‘umu* e alla propria chiesa. Non è un caso che questi due momenti siano distinti e tenuti separati dalla diversità dei cibi consumabili: durante le feste è necessario avere dei maiali arrostiti sul tavolo, che invece non è un alimento adatto alla Domenica.

Tuttavia Domenica e feste hanno in comune un aspetto importante, che Favole sottolinea rispetto alle cerimonie del *katoaga* di Futuna, ma che ritrovo anche nella dimensione domenicale tongana: “come già notava Raymond Firth per Tikopia (1965, cap.6) esse forniscono uno stimolo alla produzione e al lavoro e un’occasione di incontro e di cooperazione tra i membri del gruppo di parentela” (2009:283). Infatti, e più in generale, come scrive Domenico Secondulfo, “tutte le situazioni in cui si crea o si riconferma la coesione di un gruppo sociale prevedono il consumo in comune di un cibo” (2004:49).

E le così dette *Lotu konifelenisi* (Church Conferences) sono momenti cerimoniali di riproduzione sociale in cui si consuma molto cibo. Queste cerimonie, “eventi su larga scala di grande significato sociale e religioso in cui enormi quantità di cibo vengono consumate” (Fusimalohi 1997: 152), sono secondo l’antropologo Van der Grijp, moderne variazioni delle tradizionali forme di *‘inasi* (1993). Le diverse confessioni presenti nel Regno radunano i propri fedeli una volta all’anno organizzando settimane intere di banchetti. Le preparazioni per le

¹¹⁸ Una delle cose che il reverendo Thomas tentò di insegnare ai tongani, scrive Campbell, fu la separazione tra religione e politica: “in epoca pre-cristiana l’obbedienza della gente alle loro divinità e ai loro capi era la medesima. Ora che il Cristianesimo stava prendendo piede, pace ed unità politica esigevano che la gente condividesse una religione” (1992:78).

Conferenze hanno inizio mesi prima, e coinvolgono tutti i fedeli, compresi gli emigrati, che contribuiscono economicamente sia inviando soldi alle famiglie rimaste in loco per la preparazione di pasti e per l'acquisto di beni e sia donando denaro direttamente alla Chiesa, la quale si occuperà di allestire sul sagrato davanti alla Chiesa tendoni e tavoli.

La Conferenza che attira il maggior numero di persone è quella organizzata dalla Chiesa Metodista, non a caso la maggior confessione del Regno. Nel 2009, ho calcolato che il sagrato della Chiesa ha ospitato un centinaio di tavoli da circa quindici posti a sedere, per un totale di millecinquecento persone a pasto. L'organizzazione della Conferenza, a cui ho partecipato da ospite e da astante, è molto precisa: ogni porzione di "villaggio" - inteso come quartiere- è incaricata di produrre un pasto, in un'alternanza ben sincronizzata con le preghiere in un regime di quattro pasti al giorno -colazione, pranzo, cena e un ulteriore pasto verso la mezzanotte (chiamato *supper* e derivante dalla tradizione britannica). Ogni famiglia ha l'incarico di gestire un tavolo, imbandendolo al meglio, e di farvi sedere le persone a cui si devono obblighi di reciprocità o con cui si vogliono instaurare legami, ma anche gente di passaggio o vicini di casa in nome di una generalizzata "solidarietà" tongana. La cerimonialità che caratterizza i dieci giorni della Conferenza varrebbe un progetto di ricerca a sé, per i meccanismi che innesca all'interno della famiglia estesa ma anche della comunità di villaggio e di fedeli, per i legami che costruisce e rafforza, per le sue implicazioni con l'estero e con la diaspora tongana, ma anche per il ruolo centrale del cibo, aspetto che tenterò qui di analizzare con precisione.

Le Conferenze ricordano molto i *katoaga* perché sono cerimonie redistributive delle risorse alimentari e del poco denaro liquido accumulato per l'occasione (poiché la maggior parte del denaro confluisce nelle casse delle Chiese e viene speso per la preparazione dei pasti), e perché dalla redistribuzione dipende il ristabilimento di un nuovo ordine sociale. Favole nota come a Futuna e a Wallis i *katoaga* rappresentino oggi "una risposta 'tradizionale' a un problema contemporaneo, la presenza locale di salariati e di una forte comunità esterna di emigrati che inviano cospicue risorse sull'isola, creando una netta frattura tra famiglie che possono contare su entrate di natura monetaria e la gran parte dei nuclei familiari che continuano a praticare un'orticoltura di sussistenza" (2009:283). Vi sono certamente delle somiglianze tra i contesti descritti da Favole ed il contesto Tongano: una forte comunità emigrata che manda rimesse in denaro e che viene coinvolta direttamente nell'organizzazione di tali cerimonie e una frizione locale tra salariati e non salariati il cui status sociale dipende molto dalla capacità di offrire risorse. Di conseguenza, chi avrà più denaro potrà acquistare più maiali e più igname e sarà guardato con ammirazione. Tuttavia nel caso di Tonga non userei il

termine “frattura” per indicare il divario tra famiglie che dispongono o meno di rimesse dall'estero, in quanto, in primo luogo, pressoché ogni famiglia riceve rimesse dall'estero -e si deve tenere presente che la famiglia estesa tongana (*kainga*) include centinaia di persone che ne beneficiano e al cui interno circola il denaro- e, in secondo luogo, la terra viene coltivata anche se la famiglia percepisce rimesse dall'estero perché la terra offre alcuni alimenti e il denaro consente di comprarne altri (se ne avanzano dalle spese). La maggior parte delle famiglie tongane pratica l'orticoltura di sussistenza: la terra viene generalmente coltivata da qualche membro del *kainga* o in alternativa essa viene affittata perché altri la coltivino e diano loro parte dei prodotti.

Il cibo, sia proveniente dalla propria terra sia d'importazione, scandisce il tempo in un'alternanza di consumo e preghiera e rappresenta, attraverso la sua ostentazione ed offerta, il tramite attraverso cui le famiglie affermano la propria posizione rispetto alla comunità. Queste cerimonie dunque celano, sotto una spessa coltre di religiosità, senza dubbio molto sentita, implicazioni e significati ben più ampi. Maggiore è la ‘generosità’ di una famiglia e maggiore sarà il suo pubblico riconoscimento:

“se è per la Chiesa non organizziamo qualcosa di piccolo. E’ parte della nostra natura, vogliamo dare il meglio di noi. Tutto quello che posso dirti è che quando è il momento della Conferenza della mia Chiesa potremmo essere sulla soglia della fame a casa ma il nostro tavolo (*pola*) deve essere ricco”¹¹⁹

Nella ‘natura’ dei tongani è quindi insita tale ‘generosità’. Diversi intervistati esprimono la loro ammirazione per la preparazione, le energie e il denaro speso:

“eh sì, a Tonga durante le Conferenze c’è tantissimo cibo. Ed è spesso diversa la condizione in cui vivono e il cibo che poi preparano. Vengono spesi quasi duemila pa’anga in un giorno, per famiglia, per tavolo”¹²⁰

“durante le Conferenze c’è così tanto cibo! La gente lavora sodo per cucinare tutto il cibo per la conferenza e il giorno dopo non c’è più nulla in casa da mangiare, ma l’importante è portare cibo alla Chiesa. Piuttosto mangiano taro senza carne per il resto del mese”¹²¹

¹¹⁹ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 20 Giugno 2009

¹²⁰ Intervista a S., Mau’fanga (Nuku’alofa), 22 Aprile 2009

¹²¹ Intervista a S., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 25 Giugno 2009

La tipologia degli alimenti che in tali occasioni vengono consumati ha delle caratteristiche: di natura cerimoniale -non devono infatti mancare maiale ed igname- e di alto valore economico -il cibo importato, come patatine, bibite, caramelle e dolci-.
Come nota la dietologa australiana dell'ospedale di Nuku'alofa:

“alla Conferenza della Chiesa Metodista i cesti nel mezzo del tavolo ricolmi di cibo importato erano le prime cose ad essere prese. Da noi sarebbe considerato maleducato se le cose più desiderabili fossero prese per prime. Qui invece fai un complimento a chi ha imbandito il tavolo”

122

A tal proposito colpisce che le classiche collane di fiori polinesiane, ben note all'immaginario locale forse anche grazie a Marlon Brando, a Tonga non siano di fiori ma di caramelle e cioccolatini. Non che le collane di fiori siano state completamente soppiantate dalle seconde ma in più della metà delle occasioni in cui ho visto circolare collane -dono inaugurale- erano collane di dolci importati, comprati per pochi *pa'anga* nei negozietti cinesi. Le Conferenze della Chiesa non facevano eccezione.

Inoltre, in un regime di quattro pasti al giorno, privi di differenziazione alimentare poiché gli alimenti più pregiati debbono sempre essere sul tavolo, ho calcolato che per la sola Conferenza della Chiesa Metodista alla fine dei festeggiamenti sono stati uccisi circa quattromila maiali.

Come una giovane intervistata mi ha fatto notare, in contrasto con la sua famiglia:

“la nostra Chiesa è grande quindi i distretti sono incaricati della preparazione dei pasti. I miei genitori ad esempio hanno preparato la colazione e volevano portare anche un maiale. Ma è una colazione per Dio! A cosa ti serve un maiale a colazione?! Ma sai, qui è molto sentita la Conferenza, e se non porti un maiale la tua *pola* non vale nulla. E ci deve essere anche l'igname assolutamente”¹²³

Le Conferenze si presentano come uno straordinario esempio di ibridazione, in cui compaiono maiali ed igname ma anche bibite gassate e leccalecca australiani, in cui si prega Dio ma allo stesso tempo si stringono nuovi legami sociali e rafforzano gli antichi, in cui i turisti di passaggio sono benvenuti e siedono accanto alla centenaria zia paterna la cui presenza è così carica di *mana* che nessuno osa mangiare i suoi avanzi.

Poiché l'offerta di cibo è il motore di tale processo, la quantità di cibo consumata o portata via è assolutamente straordinaria, in un regime di alternanza dei consumatori che dipende da chi

¹²² Intervista a L.W., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 3 Luglio 2009

¹²³ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Giugno 2009

imbandisce il tavolo. Non solo infatti la produzione eccede il numero dei presenti affinché molto del cibo venga portato a casa alle famiglie, in una logica redistributiva per l'appunto, ma è abitudine consumare gli avanzi di altri. Come ho potuto notare io stessa:

“la gente arriva alla Conferenza con buste di plastica. Ma secondo me va bene perché da soddisfazione vedere la gente che porta a casa il cibo dopo che uno ha lavorato così sodo per preparare tutto!”¹²⁴

Un ristoratore italiano che da quasi vent'anni vive a Tonga mi ha fatto notare come durante il primo mese di assunzione delle cameriere, di cui c'è un rapido turn-over, gran parte dei suoi sforzi si focalizzano sull'insegnar loro a non mangiare gli avanzi dai piatti dei clienti.

Consumare gli avanzi o portarli via non è dunque pratica sconveniente o maleducata, è invece segno di gradimento e partecipa della logica redistributiva.

Vi è un ordine ben specifico anche nel consumo: normalmente anziani, bambini, capifamiglia e ospiti di riguardo siedono per primi, una volta finito e attinto a quanto più li aggrada lasciano spazio agli ospiti di secondo ordine, altri parenti o vicini, ed infine gli ultimi a servirsi sono i giovani ragazzi (maschi) non sposati. Essi, pur avendo contribuito in modo sostanzioso alla preparazione –uccisione e cottura dei maiali, raccolta dell'igname e di altri tuberi e successiva cottura nell' *'umu*, nonché trasporto del tutto- non sempre riescono a mangiare.

Una volta chiarito il quadro e la complessità di tale evento, mi preme sottolineare due questioni importanti ben sintetizzate da due intervistati. Una prima questione su cui l'OMS sta tentando di intervenire (vedremo successivamente, § 1.5, con quanta poca attenzione al contesto culturale locale) è legata alla salubrità del cibo consumato durante le Conferenze: coinvolgendo i Ministri delle Chiese a dare un buon esempio alimentare ai fedeli, promuovendo alimenti freschi, riducendo i pasti durante le Conferenze a soli tre, proibendo il consumo di bibite che non siano acqua o acqua di cocco e limitando l'offerta di dolci l'OMS mira a modificare i comportamenti alimentari. Come ha confermato un nobile che ha presenziato alla Conferenza della sua Chiesa:

“hanno provato deliberatamente durante la Conferenza della mia Chiesa a mettere frutta sul tavolo, perché è buona e dal punto di vista dietetico è meglio dell'igname e del maiale. Sai cos'è successo? Che la gente non l'ha mangiata durante la festa, l'ha portata a casa, non era quello il punto! In compenso hanno mangiato tutto il maiale e tutto l'igname”¹²⁵

¹²⁴ Intervista a M., Vaini (Nuku'alofa), 28 settembre 2009

¹²⁵ Intervista a V.V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 30 Maggio 2009

La seconda questione è legata al fortissimo potere delle Chiese, che, incuranti delle condizioni di vita dei propri fedeli, prendono tutto quello che i tongani offrono. Raramente esse vengono criticate, e soltanto in un paio di occasioni ho potuto registrarne lo scontento. Così questa rispettabile signora si lamenta della “generosità” del suo popolo e dell’avidità delle Chiese:

“la gente vuole portare cibo alla Conferenza, è parte della festa. Ma è ora di limitare tutto questo. I Ministri hanno i loro soldi e i Tongani devono smetterla di dare! Siamo stati cresciuti così: noi offriamo tutto quello che abbiamo”¹²⁶

1.3 La gerarchia degli alimenti

La specifica distinzione alimentare a seconda delle occasioni del loro consumo -quotidianità, festività e cerimonie- è intimamente legata alla rigida gerarchizzazione degli alimenti su una scala che distingue gli alimenti più preziosi da quelli meno preziosi. Queste due dimensioni si incrociano in una griglia molto ben definita che scandisce con grande precisione quali alimenti possono essere mangiati nelle diverse situazioni. “Alcuni alimenti, come ad esempio la cassava e le banane bollite, sono considerate dalle popolazioni del Pacifico cibo culturalmente inappropriato per feste cerimoniali, presentazione di tributi e grandi celebrazioni comunitarie” scrive Fusimalohi (1997:99).

Questa gerarchizzazione ed in fatto che le regole alimentari siano espressione di identità culturale è sottolineata da alcuni autori come Counihan (1992) e Fusimalohi (1997) che osservano: “così come le persone si posizionano in ordine gerarchico allo stesso modo si posizionano gli alimenti” (1997:317). “Si gerarchizza il cibo così come lo si fa con le persone, con i fiori [...] questa è una società gerarchico-cosciente” aggiunge quest’ultima (1997:273). Quest’affermazione, che per sua natura è generalizzante e rischia di oscurare una maggior eterogeneità socio-politica contemporanea che vede la presenza di una classe media consumatrice, sottolinea un concetto molto importante: “il valore sociale e culturale del cibo contiene in sé la spiegazione delle ragioni per cui certi alimenti, e altri no, vengono offerti e questo influenza il consumo” (in Fusimalohi 1997:274). “Se hai gente a cena” afferma un suo intervistato “non offrirai mai loro della manioca perché riflette il loro status sociale e la tua abilità di procurarti cibo. Non ti sogneresti di offrire cassava a meno che tu non sia terribilmente povero” (1997:274).

In altre parole, gli alimenti che si trovano all’apice della scala gerarchica sono quei beni che, oltre all’intrinseco valore nutritivo, hanno un valore più alto perché, scambiati o donati,

¹²⁶ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 27 Aprile 2009

costruiscono e rafforzano le relazioni sociali. L'antropologa Quesada Moheau sottolinea infatti come:

“il cibo consumato tutti i giorni è diverso dal cibo consumato durante le feste: il cibo da festa non comprende l'agnello ma il maiale, non comprende le patate dolci ma il taro gigante. E oggi l'*ota ika*¹²⁷ sta diventando cibo da festa”¹²⁸

Anche tra i tuberi vi è infatti una ben precisa gerarchia: l'igname è il più prezioso, seguito dal taro gigante, entrambi consumati esclusivamente nelle occasioni di festa. Taro (*colocasia esculenta*), cassava e patate dolci sono invece tuberi che occupano un gradino inferiore e che vengono consumati dalle famiglie tongane¹²⁹.

A questo vasto panorama di amidi si attinge per le diverse occasioni di consumo; se alcuni tuberi saranno prediletti nel consumo quotidiano altri sono connotati dal punto di vista del genere. Come riassume un'intervistata:

“il taro gigante è un alimento che piace molto agli uomini. E anche le patate dolci. Il taro si mangia mentre l'igname lo porti alle cerimonie, lo offri. E' il tubero più importante”¹³⁰

Insieme all'igname è il maiale ad occupare una posizione d'importanza nella gerarchia alimentare. Importato dai primi navigatori e commercianti alla fine del Settecento, il maiale è entrato nella dieta tongana come bene di straordinaria importanza, sostituendo il cane. Come ha sottolineato con estrema lucidità un'intervistata:

“qualcuno ad un certo punto ha deciso che i maiali erano più importanti dei cani”¹³¹

Prima dell'arrivo dei maiali nell'arcipelago erano infatti i cani, e il pesce, ad essere la fonte proteica primaria. Con l'introduzione dei maiali, che ogni famiglia alleva e uccide per le cerimonie, il consumo di cane è passato in secondo piano, ed è diventato un alimento da consumo saltuario. Sul mio diario di campo in data 20 Agosto 2009 annoto:

¹²⁷ *Ota ika* -letteralmente “pesce crudo”- è un piatto a base di pesce crudo che viene fatto marinare nel latte di cocco e lime, con l'aggiunta di un trito di peperoni verdi, cipolla e pomodori.

¹²⁸ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 Maggio 2009

¹²⁹ A Tonga vengono coltivate numerose qualità di taro -taro Tonga, taro Futuna, taro tea- ognuna con le sue caratteristiche specifiche riguardanti sapore, solidità e conservazione. Anche la storia di questo tubero, nelle sue varianti, è molto dinamica e ha visto un diversificarsi del consumo nel tempo: il taro tonga, ad esempio, “è diventato popolare solo in anni recenti, a discapito della sua antica presenza” (Hau'ofa 1979:99), e il taro Futuna viene oggi prediletto rispetto ad altri tuberi, come si vedrà più avanti nel paragrafo, per le sue caratteristiche di solidità e maggior capacità di saziare.

¹³⁰ Intervista a S.B., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 15 Settembre 2008

¹³¹ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

“Sono tornata a casa alle sette e mezza, dopo la mia solita ora di osservazione partecipante in palestra. Affamata e con le gambe molli speravo di tornare a casa e trovare qualcosa in pentola da cui poter attingere senza dovermi mettere a cucinare. Qualcosa sul fornello che bolliva c’era, ma il suo odore dolciastro mi ha messa in pre-allarme. Sono entrata in cucina dove L. e N. erano intente a sbucciare due grossi taro e non ho fatto neanche in tempo a chiedere cosa stessero cucinando che mi hanno guardata con l’occhio luccicante e mi hanno chiesto se avessi fame. Ho detto di sì, certamente. “Bene, noi stiamo cucinando un cane, se vuoi lo dividi con noi”, “lo so che voi dei paesi al di là dell’oceano non lo mangiate, ma noi sì” hanno riso. Ho riso anche io. Il cane no, mi dispiace. Non ce l’ho fatta. Dopo aver osservato i pezzi maculati e mal spellati dell’animale bollire in pentola ho deciso di cucinarmi due patate”

Di cani a Tonga ve ne sono molti, vivono in branchi e sono piuttosto pericolosi. Qualcuno di questi viene ogni tanto catturato e mangiato, ma a fare più gola e a scomparire con più frequenza, sono tuttavia i cani degli occidentali residenti a Tonga, perché ben nutriti e visibilmente in salute.

Questa abitudine alimentare ha messo in difficoltà alcune famiglie di tongani emigrati oltreoceano. Un caso, apparso sui giornali locali durante il mio soggiorno nel Regno, aveva fatto molto discutere. Un tongano, residente con la famiglia in Nuova Zelanda, aveva ucciso il proprio cane per mangiarlo. I vicini kiwi avevano sporto denuncia e l’uomo era dovuto apparire di fronte al giudice dovendo giustificare un tale ‘atto barbarico’. Poiché il cane era stato ucciso nel modo più indolore possibile, e lo scopo non era infliggergli sofferenza, il giudice ha alla fine optato, con gioia di tutti i tongani che assistevano al processo, per una multa invece di una pena detentiva. Questo evento è rappresentativo della dimensione culturale, e percepita come naturale, delle abitudini alimentari.

Se non sono i tongani ad uscire da Tonga e a confrontarsi -o scontrarsi come nel caso precedentemente illustrato- con diverse abitudini alimentari, sono gli alimenti ad arrivare a Tonga. La popolazione tongana è infatti in costante contatto con l’esterno, sia attraverso i parenti che vivono all’estero sia attraverso il cibo importato.

Quest’ultimo è infatti entrato a far parte della dieta locale, venendo così ad occupare una posizione nella piramide gerarchica. Poiché, come visto in precedenza per la carne d’importazione rispetto al pesce pescato localmente, consumare prodotti che vengono da fuori è segno di alto status sociale e di indipendenza dall’economia di sussistenza, il cibo importato è alquanto pregiato. Come sottolinea un’americana che vive e lavora a Tonga da molti anni:

“il mangiare tutto questo cibo importato è per mostrare il proprio potere economico, per ostentare il proprio prestigio”¹³²

Non a caso un'altra intervistata che lavora nell'ufficio del OMS locale, e che si occupa di un progetto per il coinvolgimento dei Ministri della Chiesa Metodista nella promozione dell'acqua, notava come fosse difficile convincere la popolazione a smettere -o ridurre- di bere bibite d'importazione:

“a Tonga certe persone vogliono solo bere bibite tutto il giorno e non bevono acqua perché è una bibita povera”¹³³

Inoltre l'alto status sociale del cibo d'importazione ha una sua connotazione di genere. Questa associazione tra genere e alimenti emerge da una ricerca comparativa del 1997 a cura di Caroline Fusimalohi in cui sono stati coinvolti circa ottocento studenti di liceo, provenienti da zone urbane e rurali, emerge con chiarezza quanto le ragazze tendano più dei ragazzi a mangiare cibo importato. Secondo Fusimalohi questa associazione tra genere e tipologia di alimenti consumati dipenderebbe dalla posizione sociale occupata dal genere femminile: “poiché il cibo importato è considerato di status più alto rispetto al cibo tradizionale, è appropriato che le ragazze, che hanno uno status più alto rispetto ai loro fratelli, mangino specificamente questo cibo” (1997:307).

E infatti quale dono migliore di un succo d'arancia importato dalla Nuova Zelanda da portare alla festa di compleanno della nipote?

“Ho portato a casa da un banchetto una bottiglia di succo d'arancia della Nuova Zelanda e l'ho portato il giorno seguente alla festa di compleanno di mia nipote”¹³⁴

1.3.1 “Non posso certo presentarmi ad un matrimonio con un cesto di carote!”

Anche le gerarchie alimentari sono dinamiche, per cui nuovi alimenti entrano nel consumo e si posizionano in rapporto ai pre-esistenti. Nonostante tale dinamismo, che, come visto in precedenza, ha assimilato il consumo del maiale nella dieta cerimoniale locale, i tuberi restano l'alimento principe della dieta tongana, e la primaria fonte di energia¹³⁵. Ogni pasto è

¹³² Intervista a M.M., Sopa (Nuku'alofa), 16 Agosto 2009

¹³³ Intervista a N., Popua (Nuku'alofa), 7 luglio 2009

¹³⁴ Intervista a M., Veitongo (Nuku'alofa), 28 settembre 2009

¹³⁵ Gli hawaiani, prima che gli americani sottraessero loro gran parte delle terre coltivabili, disponevano di ben settantadue tipi di Colocasia taro.

accompagnato da tuberi e si calcola che l'80% del fabbisogno giornaliero è composto da una combinazione di tuberi (Pollock 1992). Sono questi a formare "il nucleo del pasto, che saziano e fanno sentire bene" (1983:65). In diverse occasioni infatti ho sentito associare i tuberi alla parola cibo, come fossero sinonimi, come ad indicare che i tuberi sono il cibo per eccellenza. Il seguente stralcio d'intervista conferma questa corrispondenza tra cibo e tuberi:

"è capitato che mio marito mi dicesse "abbiamo il cibo?", e io rispondesti che era proprio lì, sul tavolo o sul fornello, ma lui dovesse a quel punto specificare che con "cibo" intendeva tuberi. Devi avere carboidrati sul tavolo"¹³⁶

Anche Fusimalohi riporta diverse occasioni in cui si è esplicitata questa tendenza a definire i tuberi come cibo: degli amici, incontrati per caso all'ora di pranzo in un take-away, avevano declinato l'invito a mangiare insieme perché "un panino non è ciò che chiamiamo cibo, vorremmo qualcosa di più solido" (1997:275). Vero è che la dimensione di solidità e sostanza è data esclusivamente da alcuni alimenti: "ho avuto l'impressione che fosse definito cibo solo ciò che era solido, pesante e grasso, come le costole d'agnello e la carne in scatola. Questo influenza il modo di mangiare, per cui quando si consuma un gelato o un *doughnut*¹³⁷ non viene considerato come mangiare, ma come fare uno snack. Il concetto di 'mangiare cibo' si riferisce al consumo di tuberi e carne grassa" (Fusimalohi 1997:275). Anche 'Epeli Hau'ofa nota come il taro Futuna, una specie particolare di taro, sia prediletto tra i tuberi di consumo quotidiano perché "riempie ed è più solido della tapioca o della patata dolce; si posa pesantemente, come piombo, nello stomaco e chi l'ha mangiato non ha bisogno di consumare altro cibo per ore" (1979:97), "in una stima approssimativa", continua lo studioso, "quattro bocconi di patata dolce equivalgono a un taro di Futuna" (1979:98).

I tuberi in effetti danno senso di sazietà, oltre ad essere carboidrati ricchi di zuccheri, di sali minerali, di vitamine e di calcio. Quest'ultimo viene assimilato esclusivamente dai tuberi, in particolare dal taro gigante, in quanto la dieta tongana non prevede, dopo lo svezzamento, alcuna assunzione di latte o prodotti derivati.

E' interessante notare come la quantità di calcio assunta tramite l'ingestione di questi tuberi sia sufficiente al fabbisogno energetico a tal punto che non si registrano casi di osteoporosi nell'arcipelago.

Le porzioni di terra che per legge vengono assegnate ad ogni primogenito maschio sono infatti tutte coltivate a tuberi, spesso in compresenza con palme da cocco, sufficientemente alte da

¹³⁶ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 maggio 2009

¹³⁷ Ciambella con il buco, frita.

non inficiare l'apporto di sole sulla coltivazione bassa. Il paesaggio agricolo si presenta dunque su due livelli, uno basso coltivato a tuberi ed uno alto coltivato a palme da cocco.

Il cocco è una straordinaria risorsa perché da esso si ricava una grande quantità di prodotti. Oltre ad essere un alimento, la cui acqua e polpa vengono utilizzate nella cucina, esso fornisce anche materia prima per l'artigianato: dalla barba del cocco si ricavano corde, dal guscio prodotti di artigianato da vendere al mercato e dalle foglie, grandi ceste per contenere il cibo, coperture per le case e per i forni sotterranei. In cucina il latte di cocco è onnipresente: dalle zuppe ai dolci è nel latte di cocco che carne, pesce e farinacei vengono bolliti. L'acqua del frutto verde è inoltre straordinariamente dissentante, ricostituente e riequilibrante di vitamine e sali minerali. Come scrive in modo colorito, ma certamente reale, Hau'ofa "un cocco grande contiene abbastanza succo da saziare la sete di un tongano o di quattro europei magri"(1979:100).

Come sarà analizzato nel paragrafo 1.4.7 la dieta tongana non prevede verdura, se non nella forma di foglie (hybiscus commestibile e foglie di taro). I motivi sono diversi: principalmente non vi sono ortaggi originari dell'arcipelago, e, nonostante l'immigrazione cinese abbia portato con sé colture di ortaggi esogeni, essi non sono stati integrati nella dieta locale; inoltre le dimensioni degli ortaggi sono visibilmente insufficienti -come mi è stato fatto notare, in una ricorrente logica dell'abbondanza e delle grandi dimensioni come segno di opulenza, "i tongani coltivano cose grosse e i cinesi cose piccole"- ed infine gli ortaggi sono un bene che non può essere donato in occasioni cerimoniali.

"Ti sembra che io possa andare ad un matrimonio o ad un funerale portando in dono un cesto di carote?" è forse la risposta più significativa che ho ricevuto nel domandare i motivi per cui i tongani non coltivassero verdura. Come ben esprime Hau'ofa, "un normale Tongano mangia carote, per esempio, solo se è sdraiato impotente in un letto di ospedale e non ha nessun'altra scelta se non mangiare ciò che la dietologa gli propina" (1979:100). Le coltivazioni di tuberi, al contrario di quelle di ortaggi, hanno infatti una doppia funzione, una nutritiva ed una sociale:

"La terra è dove coltivi il tuo cibo, quel cibo ricco di amido che a loro piace. Loro non coltivano carote per esempio, perché c'è più lavoro da fare, non ti saziano e non sono un bene di scambio"¹³⁸

In effetti la disponibilità di tuberi è fonte di ricchezza, "è un investimento, è come avere dei risparmi in banca" ha sottolineato Quesada Moheau.

Non a caso vi è uno spazio della casa dedicato alla conservazione dei tuberi:

¹³⁸ Intervista a L., Kolofou (Nuku'alofa), 5 Giugno 2009

“Oltre alla cucina, in molte famiglie c’è il *peleoko* cioè una stanza separata dove si tiene l’igname. Più igname avrà la tua famiglia e più sarà ricca”¹³⁹

Il mito vuole che l’igname sia donna, per cui il raccolto di questo tubero deve essere eseguito esclusivamente da uomini:

“all’igname piace essere circondata da uomini. Se al momento del raccolto vi sono solo uomini nel campo sarà un ottimo raccolto”¹⁴⁰

Questa attribuzione di genere è molto interessante in quanto sembra riproporre l’assetto della società tongana. L’igname, di cui esistono decine di specie diverse, viene lusingato, raccolto e fatto circolare in circostanze cerimoniali, quindi sacre, così come le donne vengono sedotte, raccolte a sé (la residenza è virilocale per cui sono le donne che circolano) e sono cariche di potere magico-spirituale (*mana*) che fa da contrappeso al potere giuridico maschile. Non vi sono dati sul genere degli altri tuberi ad eccezione di un mito pan-Polinesiano secondo cui il primo uomo è nato dalla radice della pianta del taro, che farebbe pensare ad una caratterizzazione maschile del tubero. Il taro, non a caso, è cibo di tutti i giorni e può essere coltivato e raccolto anche dalle donne.

Anche nelle descrizioni di Bronislaw Malinowski, a proposito del ruolo dell’igname nella società trobriandese degli anni Venti e Trenta, emerge, insieme al più evidente esercizio di potere dei capi sulla popolazione attraverso la redistribuzione di questo tubero, la competizione tra contadini nella produzione di igname come segno di prestigio, e anche un ruolo delle donne molto specifico nella circolazione dei tuberi secondo logiche legate ai legami di consanguineità ed affinità.

In un saggio del 1998 all’interno del Volume *Food and gender* Miriam Kahn analizza “il testardo mantenimento” (Guigoni 2004:37) della coltivazione del taro in una comunità della Papua Nuova Guinea, e osserva come questo tubero sia connotato da attributi maschili e sia il cibo cerimoniale per eccellenza -a differenza di come si è visto per Tonga- disvelando un ordine sociale ben specifico. L’introduzione di alimenti importati aumenta, anche in Papua Nuova Guinea, l’eterogeneità dell’assetto e una ritrattazione delle gerarchie alimentari, tuttavia perché un tubero importante quanto il taro “venga abbandonato ci vorrebbero considerevoli aggiustamenti simbolici e culturali della comunità” (in Guigoni 2004:39), anche a fronte di una massiccia importazione di riso a prezzi molto bassi.

¹³⁹ Intervista a E., kolofo’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

¹⁴⁰ Intervista a S.B., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 15 Settembre 2009

1.4 Abitudini alimentari e modalità di consumo

“Le abitudini alimentari si tramandano di generazione in generazione, per questo si continua a mangiare tutto questo grasso, perché fa parte del gusto” ha asserito un’intervistata. Vero è che crescere allenando il palato a determinati sapori, incide sulle preferenze alimentari. Tuttavia questa continuità lascia spazio ad una variabilità, ad un dinamismo. Quando ad esempio negli anni Settanta sono state introdotte nel Regno, le costolette d’agnello non piacevano a nessuno. Il gusto ha dovuto adattarsi al nuovo sapore, in un lento movimento all’interno del quale hanno giocato diverse variabili, di carattere economico, sociale e culturale (a tal proposito si veda il § 1.4.2). Oggi questo alimento è considerato non solo parte integrante della cucina tongana, ma anche quanto di più delizioso essa possa offrire.

Variazioni e continuità sono cioè in costante contrattazione da una generazione all’altra, e lo rivela, in piccolo, questo stralcio d’intervista in cui la dietologa tongana dell’ospedale, particolarmente attenta all’alimentazione della famiglia, afferma di aver sperimentato l’introduzione della verdura nei pasti dei figli:

“i miei figli sono stati delle cavie rispetto all’alimentazione. La più grande odia la verdura, il secondo è molto selettivo e l’ultima mangia tutto. Può mangiare frutta e verdura tutto il giorno e avere solo un pochino di carne. E’ magra e infatti mia mamma mi rimprovera che non le do abbastanza da mangiare. Gli altri due sono rotondi invece”¹⁴¹

Nonostante la variabilità delle condizioni che incidono nel tempo sulle abitudini alimentari è a mio avviso possibile evidenziare alcuni elementi che accomunano, seppur nella variabilità, la popolazione urbana del Regno.

Un primo aspetto è rappresentato dalla quantità: a Tonga si mangia in quantità perché è considerato Tongano tutto ciò che è grande ed abbondante. Un medico dell’ospedale della capitale a tal proposito commenta:

“lo dico sempre ai miei pazienti: mangiare non è male di per sè, è mangiare troppo che è male. Nella maggioranza dei casi non si mangia perché si ha fame ma perché l’ambiente circostante è rilassante, per la compagnia o per il sapore del cibo”¹⁴²

Secondo Quesada Moheau ci si nutre tutte le volte che si trova cibo perché non si sa mai quando sarà la prossima volta:

¹⁴¹ Intervista a S.F., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 22 maggio 2009

¹⁴² Intervista a E., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 20 Settembre 2008

“nella mia famiglia insisto per mangiare attorno al tavolo ma i tongani non lo fanno al di là degli eventi straordinari come celebrazioni familiari o eventi organizzati dalla Chiesa. [...] Ha quindi senso che in ogni cucina ci siano due grandi pentole sul fornello, una con carne e *noodles* o verdure ed una piena di tuberi, e tu mangi quando vuoi. Poiché la famiglie sono numerose e non mangiano insieme nessuno conserverà del cibo per te se non ci sei, quindi mangi quando puoi , perché non sai mai se ci sarà cibo avanzato per te”¹⁴³

D'altronde anche in Italia il detto “chi tardi arriva male alloggia” rispecchia la morale del *carpe diem*, che nel caso tongano sarebbe più opportuno riformulare con l'espressione *carpe cibum*.

Nonostante, secondo molti, non si mangi in quantità maggiore ma si mangi più cibo importato rispetto al passato, la soglia della quantità e il momento in cui si smette di mangiare sollevano la questione del senso di sazietà, ben riassunto da una testimonianza raccolta per mediazione di terzi:

“P. è emigrato in Europa per giocare a rugby. Le descrizioni dei primi quattro mesi erano “ho un costante buco nello stomaco che non riesco a colmare”, e ci sono voluti quattro mesi perché la smettesse di parlarne. Quando poi è ritornato a Tonga, siamo andati insieme alla Riunione della Chiesa e abbiamo portato con noi il capo della polizia perché provasse l'esperienza. P. era seduto tra me e il poliziotto e a metà banchetto mi ha guardato e ha commentato “Hey!questo bianco sta mangiando più di me!E' orribile!”Le sue abitudini sono cambiate. Ma per lui è stato molto imbarazzante”¹⁴⁴

Il senso di sazietà, a cui sarà dedicato il § 1.4.4, sopraggiunge indubbiamente più tardi nel caso dei tongani. Essi sono capaci di mangiare enormi quantità di cibo, e la sensazione di sazietà sopraggiunge quando la quantità di cibo ingerito provoca sonnolenza. Più volte capita di sentir dire “ho mangiato finché mi è venuto sonno”, invece di addurre la sazietà come momento in cui si smette di mangiare.

Un'altra intervistata ha detto una frase significativa durante un'intervista:

“quando sono sazia posso mangiare un solo piatto in più di cibo”¹⁴⁵

In questo caso ci si aspetterebbe che la sazietà consentisse di mangiare solo più un boccone. Molto spesso è ricorso il riferimento all'ingestione di grasso come funzionale all'ottenimento del senso di sazietà:

¹⁴³ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 Maggio 2009

¹⁴⁴ Intervista a M.M., Sopa (Nuku'alofa), 16 Agosto 2009

¹⁴⁵ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

“il grasso dell’agnello mi da quel senso di nausea in gola che mi fa sentire pieno”¹⁴⁶

Tale funzione degli alimenti grassi potrebbe essere un elemento determinante nelle scelte alimentari (a tal proposito si veda il § 1.4.3).

La capacità di riempirsi lo stomaco con grandi quantità di cibo è accompagnata dall’altrettanta interessante capacità di sostenere la fame: così come, nei termini generali di una osservazione antropologica di un anno, i tongani sono capaci di mangiare moltissimo essi sono anche capaci di stare tutto il giorno senza toccare cibo (come si vedrà nel § 1.4.4 dedicato ai pasti). La dietologa australiana dell’Ospedale di Nuku’alofa notava come:

“la cosa particolare è che quando non mangi per tante ore lo stomaco dovrebbe rimpicciolirsi e gli enzimi non dovrebbero essere in grado di rompere le sostanze nutritive in modo appropriato. Ma questo non succede, possono continuare a mangiare enormi quantità di cibo”¹⁴⁷

Questo aspetto della dieta tongana contemporanea non sorprende, perché, come argomenta la studiosa Nancy Pollock, ha le sue radici nella storia delle abitudini alimentari delle popolazioni polinesiane. Il modello di consumo che per migliaia di anni ha caratterizzato la vita delle popolazioni delle isole polinesiane era di alternanza tra momenti di abbondante consumo e lunghi momenti di digiuno. Le condizioni ambientali, atmosferiche e di salute incidevano infatti, secondo l’antropologa, sulle modalità di consumo, per cui potevano passare lunghi giorni senza che essi si nutrissero. Questa condizione, reiterata nel tempo, avrebbe dunque favorito una elasticità dello stomaco ed un diverso livello del senso di sazietà. Queste ricostruzioni storico-antropologiche hanno contribuito a formulazioni di teorie scientifiche quali la teoria del “gene risparmiatore” di James V. Neel (1962). Secondo lo scienziato, le popolazioni del Pacifico sarebbero maggiormente esposte al rischio di obesità perché, a causa di questa alternanza tra consumo e digiuno, si sarebbe rallentato il metabolismo al fine di bruciare più lentamente, e quindi conservare più a lungo, i grassi. Questo metabolismo così lento sarebbe così responsabile della creazione di un *milieu obesogenico* e la causa primaria degli alti tassi di obesità tra le popolazioni del Pacifico, le quali, avendo cambiato dieta ed avendo un maggior accesso al cibo, non sarebbero in grado di smaltire i grassi in eccesso¹⁴⁸. Per quanto vi siano degli aspetti importanti da tenere in considerazione derivanti da questa

¹⁴⁶ Intervista a N., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 10 Luglio 2009

¹⁴⁷ Intervista a L.W., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 3 Luglio 2009

¹⁴⁸ E’ pur vero che l’alternanza di periodi di carestia e di ricchezza alimentare è stata una caratteristica di tutte le società pre-industriali. L’Oceania rappresenterebbe tuttavia, secondo Neel, un contesto in cui tale alternanza è durata più a lungo nel tempo finendo per incidere sulla genetica dei suoi abitanti.

teoria è anche vero che la questione dell'obesità nel Pacifico è ben più complessa, multifattoriale e variabile a seconda del contesto.

Il gusto è un aspetto che viene troppo spesso sottovalutato nell'analisi degli elementi che determinano le abitudini alimentari. Il patrimonio genetico, l'ambiente, la condizione economica e la continuità generazionale non sono che alcuni degli aspetti, analizzati nei seguenti paragrafi, che incidono sulle abitudini alimentari. Il gusto, sebbene abbia una dimensione individuale, si presenta anche in una dimensione collettiva: esso rimanda infatti ad addomesticazioni culturali di alimenti che per diversi motivi -status sociale, gerarchia, politica- entrano a fare parte di ciò che è buono da mangiare. A Tonga si usa l'espressione *'ifo*, che seppur tradotto con "delizioso" dai vari dizionari, significa nello specifico salato e oleoso, perché localmente è delizioso ciò che ha queste caratteristiche. Vi è un'espressione con cui si apostrofa chi mangia molti alimenti "deliziosi" che è "mangia secondo il gusto (*'ifo*) e non secondo la sua conoscenza e comprensione di ciò che è salutare".

'Epeli Hau'ofa, a conclusione di un saggio sul sistema di distribuzione del cibo a Tonga, scrive: "il palato e lo stomaco dei Tongani richiedono due tipi di cibo: prodotti ricchi di amido e carne, preferibilmente circondata da grasso" (1979:96), e "l'amido senza la carne è come il pane senza il burro" (1979:96).

Come mi ha fatto notare un'informatrice, in modo colorito:

"qui tutto ha a che vedere col gusto!Non puoi togliere il gusto dalle persone!Hai presente il detto "puoi togliere l'uomo dalla boscaglia ma non la boscaglia dall'uomo"? Questo è esattamente ciò che accade con le nostre abitudini alimentari"¹⁴⁹

Pressoché tutti gli intervistati hanno sottolineato quanto i Tongani mangino secondo il gusto (in tongano *u'a kai* che letteralmente significa gusto per il cibo).

Caroline Fusimalohi, nella sua ricerca sugli antecedenti storici dell'obesità a Tonga, riporta alcuni commenti di persone intervistate in cui emerge la dimensione del gusto come fondante le scelte alimentari, laddove una ricorda come

"molte persone istruite mancano in disciplina quando si tratta di cibo, perché il gusto è un fattore importante. Ancora più importante è che queste persone possono soddisfare il proprio palato, così si scrollano di dosso la loro condizione (di istruzione) e dicono "ora godiamoci la vita, perché preoccuparsi?"

¹⁴⁹ Intervista a J.M., Kolofou (Nuku'alofa), 15 Luglio 2009

La conoscenza dei comportamenti alimentari salutari spesso non è sufficiente a frenare la spinta del gusto. Questa dimensione gastro-edonistica si combina con un diffuso fatalismo per cui sarà Dio a decidere che ne sarà della vita di ognuno. Un intervistato diabetico, a fronte delle mie domande rispetto alla sua alimentazione ha dichiarato che i dolci gli piacevano troppo per poterli eliminare dalla sua dieta ed in ogni caso sarebbe stato Dio a decidere quando era il momento di andarsene. Questo aspetto, che sottolinea quanto l'educazione non sia determinante nelle scelte alimentari, verrà ripreso nei capitoli seguenti come un elemento decisivo e determinante nell'insorgere ed aggravarsi di patologie.

Un ulteriore aspetto che è emerso in maniera evidente durante la permanenza sul campo, legato alla dimensione del gusto per cui si mangia ciò che si vuole, è la frequenza con cui si mangia. Come sarà più approfonditamente analizzato nel § 1.4.6 :

“i tongani mangiano quando hanno fame, come in tutto il resto delle cose non vogliono essere comandati ma liberi di mangiare. Siamo liberi di mangiare. Se quando ti svegli la mattina non hai fame non mangi!”¹⁵⁰

A Tonga infatti l'introduzione dei pasti è avvenuta molto recentemente: i missionari a metà Ottocento hanno tentato, con scarsi risultati, di introdurre un regime di tre pasti al giorno ritenendo selvaggio alimentarsi diversamente. Nel frammento sopra riportato l'intervistata critica velatamente le campagne di sensibilizzazione attivate dal Ministero della Salute in sinergia con l'OMS, che mirano a convincere la popolazione degli effetti benefici sulla salute di un regime alimentare che alterni colazione, pranzo e cena.

In effetti, come commenta un'altra intervistata:

“i Tongani sono un popolo orgoglioso, e se vogliono mangiare mangeranno. Nessuno può chiedergli altrimenti. Se gli si dice di mangiare cibo salutare loro non ascolteranno”¹⁵¹

Allo stesso modo non è previsto che all'interno della famiglia i membri esprimano desideri su cosa vorrebbero mangiare o cosa sarebbe meglio cucinare, nel rispetto di chi si occupa della preparazione dei pasti:

“mio cognato, che vive con noi, non fa mai commenti sul cibo che preparo. Lui mangia e basta, *'ko ia pe'*”¹⁵²

¹⁵⁰ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

¹⁵¹ Intervista a T.H., Mau'fanga (Nuku'alofa), 20 Aprile 2009

¹⁵² Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 maggio 2009

All' "orgoglio" tongano, per cui non si può ordinare loro come comportarsi dal punto di vista alimentare, si associa una forma di rispetto all'interno della famiglia, per cui ciò che viene preparato non è soggetto a critiche.

Il cambiamento, che nonostante queste forme di resistenza, è in atto nel regno di Tonga è quindi il risultato di complesse interazioni e condizioni che prescindono dall'imposizione diretta di nuovi stili di vita. Come sottolinea un intervistato:

“il cambiamento dei comportamenti avviene grazie ad una maggior accessibilità ed economicità”¹⁵³

E tra gli elementi indicati come possibili responsabili di un cambiamento alimentare non emerge mai il riferimento alle sovra citate campagne di sensibilizzazione. Nel caso di questo intervistato il riferimento è allo status sociale:

“penso che oggi tra le nuove generazioni vi sia più attenzione al proprio aspetto. Perché lo sanno di poter ottenere uno status sociale più alto se si trasferiscono oltreoceano, per questo i ragazzi che giocano a rugby fanno attenzione a ciò che mangiano e al proprio corpo”¹⁵⁴

Corpo ed alimentazione sono intimamente legati e, come sarà approfondito nel Capitolo II, gli ideali corporei femminili e maschili contemporanei sono in costante contrattazione tra il locale e il globale ed influenzano le abitudini alimentari e le modalità di consumo.

1.4.1 “Qui la gente è cresciuta mangiando carne”

Come anticipato nel paragrafo 1.2.1 il consumo di carne è aumentato esponenzialmente dal dopoguerra ad oggi. Se sino agli anni Cinquanta la carne veniva consumata una volta alla settimana -ad eccezione dei nobili, dei capi e della famiglia reale che hanno sempre avuto un maggior accesso alle risorse- viene oggi consumata una o anche due volte al giorno. Il consumo di carne ha sostituito quasi interamente il consumo di pesce, che un tempo rappresentava la fonte proteica primaria. Come ha confermato l'antropologa Quesada Moheau:

“nella Tonga tradizionale i *commoners* mangiavano carne solo nei momenti di festa”¹⁵⁵

¹⁵³ Intervista a N., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

¹⁵⁴ Intervista a V.V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 30 Maggio 2009

¹⁵⁵ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 Maggio 2009

E la carne che veniva prevalentemente consumata era carne di cane, che oggi viene ancora consumata in quantità moderata (a tal proposito si veda il § 1.3).

Un' intervistata, di origine americana residente a Tonga da molti anni e dotata di una straordinaria capacità osservativa, durante una conversazione ha raccontato un aneddoto a tal proposito interessante:

“un giorno ho chiesto al mio socio, che è tongano, se qualcuno avesse dato da mangiare ai cani un po' smagriti che si aggiravano nel giardino, e lui mi ha risposto: “nessuno ha dato da mangiare a me, perché dovrei dare loro da mangiare?”. L'ho trovato interessante perché se dai da mangiare ai cani è per mangiarli. Infatti cercano i cani dei *palangi*¹⁵⁶ per mangiarseli”¹⁵⁷

La carne che viene prevalentemente acquistata e consumata durante la settimana è carne di pollo, carne in scatola, code di tacchino e costole d'agnello, d'importazione neozelandese, australiana e americana. Il pollo e la carne in scatola sono le proteine più economiche, calcolando che le uova non vengono consumate, seguite dalle code di tacchino e dalle più care costole d'agnello, di cui parlerò nel paragrafo successivo.

Pressoché tutti gli intervistati hanno sottolineato che la loro dieta si basa sulla carne: chi ha meno risorse economiche si limita al pollo e alla carne in scatola, conservando i soldi per comprare l'agnello da cucinare la Domenica; chi invece ha maggior disponibilità economica compra una maggior varietà di carne tra cui anche il manzo e le salsicce. Nelle seguenti interviste l'onnipresenza della carne è evidente:

“mangiamo carne tutti i giorni. Una volta mangiavamo carne solo la Domenica e pesce durante la settimana, con tuberi e foglie. Ma ora lo spiego ai miei figli perché devono mangiare carne tutti i giorni, gli racconto com'era una volta”¹⁵⁸

“mangiamo sempre carne. Costole d'agnello e cosce di pollo. La taglio a pezzetti, la mescolo con le foglie di *lu* o con il *pele*¹⁵⁹ e il latte di cocco”¹⁶⁰

“noi mangiamo il pollo, ma non al modo dei *palangi* togliendo la pelle e le ossa, noi usiamo tutto”¹⁶¹

¹⁵⁶ Il termine *palangi* indica le persone dalla pelle bianca

¹⁵⁷ Intervista a M.M., Sopa (Nuku'alofa), 16 Agosto 2009

¹⁵⁸ Intervista a K., Eua, 10 ottobre 2008

¹⁵⁹ Le foglie di *lu* sono foglie di taro, il tubero locale. A seconda della specie le foglie vanno tagliate, prima di essere ben cotte, in modo diverso. Alcune possono essere mangiate intere altre possono essere consumate solo se tagliate a sottili listelle. Il *pele* è invece la foglia di un *hybiscus* commestibile.

¹⁶⁰ Intervista a L., Mau'fanga (Nuku'alofa), 30 Settembre 2008

¹⁶¹ Intervista a B., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 30 Giugno 2009

“in un giorno normale mangiamo cosce di pollo, agnello e qualche volta pesce. Carne tutti i giorni comunque, insieme a taro o cassava. Le foglie di taro ad esempio stanno bene con le costole d’agnello. La Domenica facciamo l’ *umu* e facciamo il *lu sipi*”^{162,163}

“mangiamo molta carne, bianca e rossa. Io invece mangio carne tutti i giorni: pollo, manzo, salsicce”¹⁶⁴

Durante un colloquio con un Peace Corps che vive a Tonga da ormai quasi due anni è emerso il suo stupore per una dieta così centrata attorno alla carne, anche nei villaggi più remoti dove questi volontari vengono mandati. Questo frammento della sua intervista è interessante nella decostruzione dello stereotipo di una Polinesia “naturale ed incontaminata” anche dal punto di vista alimentare:

“è stato molto dura quando sono arrivato. Mi hanno mandato in un piccolo villaggio a un’ora a piedi dal centro più vicino e ho vissuto con una famiglia per un mese. E’ stato immediatamente molto diverso da quanto mi ero immaginato. Pensavo che ci sarebbe stato moltissimo pesce fresco e verdure, cibo salutare insomma. E invece ho trovato pane bianco, soprattutto tuberi, carne in scatola...una dieta ricca di grassi e zuccheri. Una volta i tongani mangiavano bene, ma poi hanno deciso di importare carne in scatola, biscotti pieni di zuccheri e bibite”¹⁶⁵

Anche se la questione è ben più complessa di una semplice “decisione” di comprare cibo importato, resta tuttavia vero che, anche nelle zone più lontane dalla capitale -centro di smistamento della merce importata- vi è una buona accessibilità a questi prodotti. E continua:

“nel mio piccolo villaggio la dieta era terribile. Alcune notti si mangiava solo crackers e burro. E tanto zucchero nel te. Io stavo male e ingrassavo. La mia organizzazione dava soldi alla mia famiglia per comprare cibo, ed era abbastanza per comprare pesce fresco e buon cibo, ma io dovevo mangiare quello che mangiavano loro”¹⁶⁶

Galline e maiali vengono allevati localmente, tuttavia entrambi vengono uccisi esclusivamente per le occasioni di festa. Roy Rappaport ha a tal proposito calcolato¹⁶⁷ che “tredici/quindici maiali allevati da quattro famiglie in un periodo di otto mesi consumano una quantità

¹⁶² Tipica pietanza della Domenica che consiste in un involtino di foglie di taro al cui interno vengono avvolti pezzetti di costole d’agnello.

¹⁶³ Intervista a N., Mau’fanga (Nuku’alofa), 18 Maggio 2009

¹⁶⁴ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 27 Aprile 2009

¹⁶⁵ Intervista a S.H., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 1 Maggio 2009

¹⁶⁶ Intervista a S.H., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 1 Maggio 2009

¹⁶⁷ I calcoli sono stati fatti nelle comunità montuose della Papua Nuova Guinea, tuttavia possono essere considerate cifre indicative per altri contesti insulari in cui è presente l’allevamento dei maiali.

considerevolmente maggiore di patate dolci e manioca di sedici umani, il 53,7% dei tuberi raccolti dal campo” (in Gewertz, Errington 2010:106). Conviene allora comprare carne d’importazione per il consumo quotidiano, tuttavia questi sono prodotti che presentano svantaggi per la salute della popolazione (sono cibi raffinati, grassi e pieni di conservanti). Come fa notare Quesada Moheau:

“il pollo non dovrebbe essere un cibo grasso, in Europa lo si usa per le diete! Ma qui è diverso: si mangia il pollo d’importazione americana ingrassato in gabbia e pieno di ormoni e le sane galline locali, che corrono tutto il giorno, le usano solo per occasioni speciali. I Tongani preferiscono comprare queste galline piuttosto che allevare le loro gustosissime galline”¹⁶⁸

Quali elementi hanno fatto sì che la dieta si orientasse verso un tale largo consumo di carne? In primo luogo sicuramente una maggior accessibilità di quest’ultima: la monetizzazione dell’economia ha fatto sì che le famiglie urbane disponessero di un piccolo capitale -derivante da attività di diverso genere quali negozi di dvd, vendita di vestiti al mercato, vendita di manufatti per cerimonie, vendita del raccolto o del pescato al mercato- con cui acquistare prodotti alimentari d’importazione. Come sottolineano gli antropologi D.Gewertz e F. Errington “per molti poveri la carne è diventata il marcatore della modernità [...] si sentono agiate per ciò che riescono a mangiare” (2010:19). Inoltre si pesca meno. Da un lato il pesce ha un basso status sociale, come visto nel §1.2.2, dall’altro la benzina costa molto e una giornata di pesca può essere troppo dispendiosa rispetto al guadagno ottenibile dalla vendita del pescato. Il pesce viene spesso venduto per comprare altri alimenti mentre una volta era parte dell’economia familiare:

“una volta la gente andava a pesca per sostentare la propria famiglia. Mio zio negli anni Ottanta aveva una piccola canoa, *popau*, son cui usciva a pescare tutti i giorni. Oggi c’è più gente che vende e più gente che compra”¹⁶⁹

Neppure le politiche governative in materia di pesca paiono prendere in seria considerazione la questione della pesca, salvo, come racconta l’esperto etnobotanico Thomas Malm in una pubblicazione del 2001, la tutela di un molluschi. Il consumo dei molluschi, in particolare della vongola gigante (*tridacna derasa*) era infatti in passato una straordinaria fonte di vitamina A, assimilabile solo al consumo degli intestini dei pesci che si nutrivano di alghe. Queste vongole hanno però iniziato a scarseggiare perché pescate in quantità eccessiva e prima che potessero

¹⁶⁸ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 Maggio 2009

¹⁶⁹ Intervista a N., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 2 maggio 2009

riprodursi, per cui negli anni Ottanta è stato indetto un blocco della pesca dei molluschi, che, in contemporanea ad un aumento dell'importazione della carne, ha inciso sulla virata delle abitudini alimentari della popolazione tongana.

Per ovviare a questo blocco il Governo Tongano, con l'assistenza del Governo Giapponese, avviò un progetto per l'allevamento del suddetto mollusco in un Centro di acquacoltura costruito *ad hoc* nel villaggio di Sopus. Il Centro fu danneggiato da un forte ciclone nel 1982, abbandonato e rimesso in piedi dieci anni dopo, con grandiosi risultati; sembra infatti dai dati di Malm che nelle vasche del Centro si fosse formato un gigantesco cerchio di molluschi di 500mq. Contrariamente alle ottime premesse anche questo progetto ebbe vita breve, perché, nonostante la loro custodia del Centro fosse stata affidata a dei guardiani, una notte del 1990 tutti molluschi carichi di uova mature furono trafugati. La soluzione per cui optò da quel momento in poi il Dipartimento per le pesca, fu di stampare dei cartelloni in lingua inglese e tongana “incoraggiando la popolazione ad aspettare che le vongole giganti, i cetrioli di mare, le aragoste e i pesci fossero cresciuti prima di pescarli” (2001), affidando cioè alla discrezione delle famiglie la pesca.

In ogni modo, va preso atto che le abitudini sono dunque cambiate:

“la famiglia in cui sono cresciuta odiava il pesce (mangiavamo solo pollo, *moa*, e agnello, *sipi*) quindi non ho mai voluto assaggiarlo”¹⁷⁰

Dagli anni Settanta in avanti la maggior parte delle famiglie ha iniziato ad alimentarsi prevalentemente di carne, anche se ho incontrato casi in cui il pesce resta il cibo prediletto. In termini generali chi predilige ancora il pesce sono le anziane generazioni e le famiglie in cui esse ne hanno imposto il consumo:

“io sono stato cresciuto mangiando pesce e preferisco il pesce alla carne. Sono abitudini che derivano dalla mia famiglia”¹⁷¹

“sono cresciuta in una famiglia sana, mangiavamo carne solo una volta alla settimana e verdure tutti i giorni. Infatti obbligo i miei figli a mangiare verdure tutti i giorni”¹⁷²

“quando ero piccolo mio nonno mi faceva sempre mangiare i cetrioli di mare, andavamo la Domenica in barca a raccogliarli attorno all'isola. In realtà anche oggi nella mia famiglia le donne vanno a raccogliere molluschi con la bassa marea”¹⁷³

¹⁷⁰ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 18 Marzo 2010

¹⁷¹ Intervista a V.F., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 1 Agosto 2009

¹⁷² Intervista a K., Mau'fanga (Nuku'alofa), 12 Agosto 2009

¹⁷³ Intervista a N., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

Per quanto la vita sia cara, se si tiene conto della scarsità di liquidità delle famiglie e della loro numerosità, e, a meno che qualcuno non vada a pescare o a raccogliere molluschi durante le ore di bassa marea, il pesce sia un alimento poco “conveniente” da acquistare, le scelte alimentari non seguono esclusivamente, come già notato, logiche economiche. Implicazioni ben più complesse guidano le scelte alimentari: il gusto, come visto in precedenza, ma anche l’associazione tra determinati alimenti e lo status sociale.

1.4.2 “Una Domenica senza costole d’agnello non è una Domenica”

Secondo Deborah Gewertz e Frederick Errington -autori di un testo sul mercato degli scarti delle carcasse d’agnello nei paesi del Pacifico- “le costole d’agnello sono buone da pensare e buone da discutere. Sono percepite come carne grassa che può nutrire o come carne grassa che può iper-nutrire, producendo a sua volta corpi grassi. Sono delicatezze per il Terzo Mondo e sottoprodotti immangiabili per il Primo Mondo. Sostengono il libero mercato e incitano il loro bando” (2010:52).

La questione delle costole d’agnello è una questione in effetti molto complessa. Nello studio di Gewertz e Errington le costole vengono seguite lungo tutto il loro percorso, dalla macellazione degli animali in Nuova Zelanda al loro consumo in tre luoghi del Pacifico -Papua Nuova Guinea, Fiji e Tonga. Ad onore del vero i dati sono stati raccolti solamente in Papua Nuova Guinea e alle Fiji (anche se esclusivamente in brevi soggiorni a Suva). Per quanto riguarda Tonga invece gli studiosi hanno ritenuto sufficiente usare i risultati di progetti governativi (OPIC project 2008) ed alcune interviste a nutrizionisti Tongani d’oltreoceano. Sebbene la comparazione sia evidentemente poco scientifica -per la disparità di dati, per il ricorso a sentenziosi articoli di giornale le cui fonti non sono rintracciabili, per una non distinzione tra città e campagna, generazioni e genere nei tre contesti- l’analisi del percorso della carne è meritevole di attenzione.

Cosa sono le costole d’agnello? E cosa mai sarà così scandaloso nel trovarle deliziose?

Le costole d’agnello, *sipi* in tongano, ben lungi dall’avvicinarsi alle costine che si mettono sul barbecue alle grigliate, sono pezzi delle carcasse degli agnelli e dei montoni: “sono l’unica parte della carcassa che non necessita di lavorazione. Come la pelliccia e le frattaglie sono sotto-prodotti che vengono strappati via per facilitare l’estrazione di tagli di maggior valore”(2010:48) e “contengono meno del 50% di carne” (Gewertz, Errington 2010:12).

E' un alimento visibilmente malsano, che nei paesi in cui viene prodotto è cibo per cani e nei paesi in cui viene esportato è una delicatezza. Questa visibilità della sua scarsa qualità è la prova, secondo gli studiosi, che questo prodotto resiste alla sua feticizzazione. Esso infatti si presenta per quello che incarna, “un economico e grasso sottoprodotto [...] che ricorda il processo dell’uccisione e dello smembramento che lo hanno prodotto e delle numerose e persistenti differenze tra chi lo mangia e chi lo rifiuta” (2010:48). Se infatti il terzo Mondo lo mangia il Primo lo rifiuta e lo esporta, lucrando sopra. Questa divisione tra chi consuma un certo tipo di prodotto e chi non lo consuma, creando una distinzione tra inclusi ed esclusi, è stata al centro delle riflessioni di Pierre Bourdieu, secondo cui il consumatore si posiziona socialmente in base alle proprie distinzioni di gusto. Attraverso la nozione di *habitus* il sociologo francese indica quel principio che contemporaneamente genera ed organizza, classifica, le pratiche degli attori sociali, il cui prodotto è il gusto (1983). Anche la scelta di determinati alimenti rispetto ad altri posiziona gli attori sociali includendoli o escludendoli da determinati gruppi o classi di appartenenza. Le costole d’agnello da un lato distinguono il Primo Mondo, che le rifiuta, dal terzo Mondo, che le consuma, e dall’altro distingue, all’interno del Regno le classi sociali più abbienti, che possono permettersi di acquistarle, dalle classi sociali più povere.

Sono molte le voci critiche su questo tipo di esportazione che fanno notare che “questo commercio giochi un ruolo importante nel creare corpi malati tra le popolazioni del Pacifico, poiché le diete ad alto tasso di grasso animale contribuiscono all’obesità, all’ipertensione, alle malattie cardiache e al diabete” (2010:49).

Questa dimensione di responsabilità del Primo Mondo nello “scaricare” (dall’inglese *to dump*) prodotti malsani nei paesi del Terzo Mondo non è commerciale ma morale -osservano Gewertz ed Errington- perché, tecnicamente, ciò che viene “scaricato” dovrebbe entrare nel mercato come risultato di “un qualche tipo di sovvenzione, e a causa di questo ingiusto approfittarsi, alterare le giuste condizioni di competizione probabilmente riducendo la scelta del consumatore”. Poiché tutto questo non avviene, dal momento che il prodotto viene esclusivamente consumato nei paesi del Pacifico ed il prezzo è dimensionato al contesto in cui viene consumato, il termine “scaricare” non è appropriato, se non nei termini di “un’economia morale” (2010:52).

Le costole d’agnello importate nel Regno di Tonga sono in effetti piuttosto care, rispetto al pollo importato dagli Stati Uniti d’America o alle scatolette di carne importate dall’Australia, tuttavia le famiglie le amano molto e risparmiano perché ogni Domenica possano essere cucinate nell’*umu*.

La scarsità di carne animale sulle isole del Pacifico sembra essere la ragione per cui il mercato della carne ha subito avuto successo (Gewertz, Errington 2010). Sin dai primi contatti delle popolazioni locali con viaggiatori, balenieri, commercianti e missionari il bene alimentare maggiormente desiderabile era la carne, e così sembra essere tutt'ora. Le differenze tra Papua Nuova Guinea e Tonga sono tuttavia sostanziali, anche se la comparazione dei due sopra citati studiosi sembra cercare le assonanze piuttosto che le dissonanze. Se in Papua Nuova Guinea il 42% della popolazione non raggiunge il fabbisogno calorico giornaliero, e vi è una sostanziale differenza tra zone rurali –dove la denutrizione è maggiore- e zone urbane, a Tonga si pongono problemi di malnutrizione e sovrappeso. Inoltre in Papua Nuova Guinea le costole d'agnello hanno un prezzo molto basso, a differenza di Tonga, e sono in molti a basare la propria economia sulla loro vendita al dettaglio. Se nelle zone urbane della Papua Nuova Guinea le economiche costole d'agnello stanno sostituendo il maiale che “vivo, cotto o crudo è stato un componente cruciale di molti scambi rituali” (2010:97), a Tonga questo non accade. Sebbene le costole siano entrate a far parte della dieta tongana, quotidiana e festiva, esse non sono previste nella dieta cerimoniale, dove l'unica carne prevista è il maiale¹⁷⁴.

Non stupisce che alla domanda “se bandissero le costole cosa succederebbe?” le risposte dei papuani sono state chiare: “cosa farebbe la gente povera per guadagnare denaro? cosa mangerebbe la gente povera?” (Gewertz, Errington 2010:95).

Alle Figi le costole sono state bandite dal governo nel 2000 per tutelare la salute della sua popolazione. Inurbamento, cambiamento della dieta quotidiana verso un maggior consumo di prodotti raffinati, lavori d'ufficio ed assenza di movimento sono le maggiori cause individuate dal Governo Figiano del peggioramento delle condizioni di salute della popolazione¹⁷⁵.

Alle Figi i pescatori locali vendono al mercato il pesce fresco appena pescato e comprano il pesce in scatola da mangiare a casa, perché “il pesce fresco e il taro costano di più del pesce in scatola e dei *noodles* cinesi, di cui c'è un vasto mercato. Per i Figiani, pescatori o abitanti delle città che siano, queste scelte più economiche hanno senso” (Gewertz, Errington 2010:127).

Il bando delle costole di agnello neozelandese segue il principio secondo cui “se vuoi cambiare i comportamenti devi far sì che per la gente sia facile farlo” (2010:121), principio che sottende a sua volta, come sottolineano Gewertz e Errington, l'idea secondo cui “le decisioni se comprare o meno le costole d'agnello non dovrebbero essere lasciate al consumatore” (2010:118). La scelta è certamente un elemento di libertà, contraddistingue chi

¹⁷⁴ Un ulteriore fonte proteica durante le cerimonie, che non riveste la medesima importanza e centralità del maiale, è il pesce crudo marinato nel latte di cocco (*ota ika*).

¹⁷⁵ I dati epidemiologici, sulla cui veridicità ed affidabilità discuterò nel III Capitolo, riportano che la popolazione sovrappeso nel 1993 era il 22% e nel 2004 il 23,9%, ed nello stesso lasso di tempo il diabete è aumentato in città (2010:120). In termini generali una percentuale tra il 75 e l'85 delle malattie cardiovascolari è causata dalla dieta.

non vive in un regime dittatoriale dove le scelte sono direzionate e forzate. Tuttavia la dimensione della scelta individuale non è un prodotto universale. Sostenere che a Tonga “a meno che essi siano incapaci di fare scelte mature, il cambiamento [di stile alimentare] è essenzialmente una questione di scelta personale” è errato e avulso dal contesto. Il primo elemento che risalta agli occhi dell’osservatore che si muove per le isole tongane è la sua dimensione comunitaria, e non individuale. Come sarà approfondito nei capitoli successivi la ricerca etnografica e le interviste hanno evidenziato come anche il proprio corpo sia percepito in termini collettivi e comunitari, il che non implica un misconoscimento della propria individualità quanto una percezione del sé più ampia. Inserire dunque una dimensione individuale nelle scelte alimentari è a mio avviso fuorviante perché le scelte alimentari sono il risultato di fattori che vanno ben oltre l’individuo (“tradizione”, famiglia, economia, norme consuetudinarie e status sociale sono solo alcuni degli elementi che vanno tenuti in considerazione).

Questi elementi portano i due studiosi a concludere che bandire l’importazione del prodotto sia insensata in quanto il consumo di costolette d’agnello non incide in maniera critica sulla salute della popolazione, che alle Fiji ripiega su altri alimenti altrettanto nocivi e che in Papua Nuova Guinea sopravvive grazie al suo consumo. Inoltre Gewertz ed Errington ritengono che il suo consumo dovrebbe essere una libera scelta della popolazione locale. Certamente la dimensione di moralità di un’economia che si basa principalmente sul commercio pare un paradosso, tuttavia se alle Fiji insieme al bando delle costolette venisse fatta una radicale revisione dell’importazione di prodotti malsani ed un sistema di incentivi agli agricoltori e ai pescatori, la scelte alimentari cambierebbero.

La dimensione economica, culturale, del gusto, generazionale, geografica e storica si sovrappongono ed intersecano dando vita a situazioni locali estremamente diverse, le cui soluzioni andrebbero trovate localmente. Il tentativo di trovare delle somiglianze piuttosto che delle differenze tra i diversi contesti insulari del Pacifico rischia di rendere servizio a modelli e soluzioni universalizzanti. Che, ad esempio, in Papua Nuova Guinea la popolazione trovi nelle costolette d’agnello un cibo economico ed accessibile, nonché un lavoro, non significa che questo non abbia un impatto negativo sulla salute e non possa quindi essere rimpiazzato da un prodotto più sano. Non a caso un dottore, citato in un articolo del *Post Courier*, lamentava il dover affrontare “la quotidiana sofferenza e i problemi legati al diabete e alle malattie cardiache” e si interrogava sui “motivi per cui gli ispettori sanitari non stessero facendo uno sforzo maggiore per tenere le costolette d’agnello lontane dalla Papua Nuova Guinea” (in Gewertz, Errington 2010:98). Certamente le costolette d’agnello non possono diventare il

capro espiatorio per il resto degli alimenti malsani e grassi che vengono importati sulle isole perché se vengono mangiate una volta alla settimana sono innocue (Gewertz, Errington 2010:113). Tuttavia è la combinazione tra il consumo di quest'ultime e gli altri alimenti raffinati consumati durante la settimana ad essere causa di malattie cardiovascolari e diabete.

Il *sipi* è arrivato a Tonga per la prima volta negli anni Settanta, in grandi container provenienti dalla Nuova Zelanda. E sembra che all'inizio non piacesse a nessuno, come nota un'anziana intervistata:

“quando è stato introdotto il *sipi* tutti provavano avversione per il suo sapore! Poi ci siamo abituati e ora lo amiamo moltissimo”¹⁷⁶

Il gusto infatti cambia, influenzato dall'accessibilità economica e dalla sua provenienza oltreoceanica:

“il *sipi* è arrivato a Tonga negli anni Settanta e mi ricordo che costava 9 centesimi al pound, era molto economico, immediatamente accessibile e tutti hanno iniziato a mangiarlo. Per molte delle persone che basavano la loro vita sul pescato non è stato facile apprezzarlo perché ha un sapore molto forte, ma per quelli come me che mangiavano già carne una volta ogni tanto era solo un altro tipo di carne, quindi era buona”¹⁷⁷

“il *sipi* è arrivato a Tonga nel 1966, perché io andavo alle elementari. E come bambini l'abbiamo amato subito, così i nostri bambini e tutti coloro che sono venuti dopo hanno sviluppato il gusto per il *sipi*”¹⁷⁸

“se dovessi scegliere tra un curry di *sipi* e un'omelette non avrei dubbi: sceglierei il *sipi*, perché ho il gusto per il *sipi*”¹⁷⁹

Oggi il *sipi* è piuttosto caro rispetto ad altra carne importata –pollo, carne il scatola o code di tacchino- tuttavia è entrato a far parte del gusto (è *'ifo*) e della dieta tongana:

“il *sipi* è caro, molto più del pollo. Siamo cresciuti mangiando *sipi* tutti i giorni, e ora se non mangio *sipi*, che è delizioso, non mi sento sazia”¹⁸⁰

¹⁷⁶ Intervista a S.B., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 15 Settembre 2008

¹⁷⁷ Intervista a N., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

¹⁷⁸ Intervista a L., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 1 Giugno 2009

¹⁷⁹ Intervista a B., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 30 Giugno 2009

¹⁸⁰ Intervista a S., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 25 Giugno 2009

Il testo di Gewertz e Errington non a caso si apre con un'immagine papuana che anche a Tonga è piuttosto ricorrente: “i giorni del pagamento dello stipendio trovavamo i freezer dei supermercati attornati da ansiosi clienti in cerca di pacchi di costolette che avessero la giusta proporzione tra ossa, grasso e carne per preparare un pasto saporito ed economico” (2010:7). La presenza del *sipi* nel pasto della Domenica è assolutamente necessaria, anche se questo significa mangiare cibo in scatola durante la settimana per risparmiare qualche soldo:

“se non hai il *sipi* nell' *umu* la Domenica non è una Domenica”¹⁸¹

“i ragazzi della mia squadra amano molto il *sipi*. La Domenica facciamo l' *umu* e i ragazzi vengono a mangiare, solo uno o due mangiano il *lu* col pollo, gli altri mangiano tutti il *lu sipi*. Se c'è una cosa da sapere di Tonga è che anche se il pollo costa meno loro compreranno il *sipi* per la Domenica”¹⁸²

“se hai più soldi compri più *sipi*, non compri qualcosa che è più salutare da mangiare”¹⁸³

“il *lu sipi* è obbligatorio la Domenica: se dai ad un tongano una bistecca non la mangiano, La Domenica è *lu sipi*”¹⁸⁴

“io mangio e adoro il maiale arrosto e il *sipi*. Però non devo mangiarlo tutti i giorni: mangio *sipi* una volta alla settimana, la Domenica, e il maiale una volta al mese. E quando viaggio mi manca molto il *sipi*, infatti vado al ristorante ed ordino le costolette per ritrovarne il gusto”¹⁸⁵

“la Domenica mangio un *lu sipi*, e per me è sufficiente. Loro invece ne mangiano molti, accompagnati da tuberì, riempiendosi finché non devono sdraiarsi. Questa è la tradizione tongana: la Domenica mangi per riempirti lo stomaco”¹⁸⁶

In conclusione la questione delle costolette d'agnello è multifattoriale e rappresenta, anche se in modalità differenti a seconda del contesto, un problema diffuso nelle diverse aree del Pacifico. La complessità del problema dipende da un lato dalle abitudini alimentari legate a questo prodotto (connesse all'economia familiare, alle scelte, allo status sociale e al gusto) e dall'altro da questioni di carattere politico-economico. Il commercio internazionale di questo prodotto che ha infatti delle implicazioni politiche importanti, perché il loro bando rimetterebbe in discussione flussi di donazioni di denaro nel Regno. La Nuova Zelanda è

¹⁸¹ Intervista a L., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 23 Giugno 2009

¹⁸² Intervista a W.E., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 2 Maggio 2009

¹⁸³ Intervista a D.E., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 2 Luglio 2009

¹⁸⁴ Intervista a G., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 28 Giugno 2009

¹⁸⁵ Intervista a J.M., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 15 Luglio 2009

¹⁸⁶ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 Maggio 2009

infatti uno dei paesi più coinvolti negli aiuti economici al Regno di Tonga, e bandire l'importazione delle costole d'agnello potrebbe inficiare questo rapporto di assistenza economica. Per questo motivo è condivisibile l'opinione di Gewertz e Harrington secondo cui le costole d'agnello incorporano “delle disuguaglianze strutturali tra un Primo Mondo produttore e un Terzo Mondo consumatore” (Gewertz, Harrington 2010:70).

1.4.3 “Il grasso è la parte buona della carne!”

“A causa della scarsa disponibilità di determinate risorse nella forma di *kiki*, carne, *ika*, pesce e verdura che venivano mangiati con i più comuni prodotti, manioca, taro e frutto del pane, vi era l'abitudine ad iniziare il pasto con del grasso, *ngako*, derivante da carne ‘grassa’ o da pesce ‘oleoso’” scrive l'antropologo tongano Okusitino Mahina (1999:284). Prima di consumare il pasto vi era cioè l'abitudine di ingerire del grasso animale per “l'immediata e veloce soddisfazione del proprio gusto” (Mahina 1999:284). Tale immediata soddisfazione dell'appetito viene indicata nella lingua tongana con il termine *lo'ia* che è la contrazione di *lolo'ia* -traboccante di olio- che a sua volta deriva da *lolo'i*, “la crema di cocco o l'olio di cocco usato per cucinare” (ib.).

Esistono infatti due espressioni che riflettono questa pratica dell'ingestione di grasso, e che rimandano ad antiche condizioni di povertà e di scarsa disponibilità proteica. Una prima recita “piccolo ma un boccone di grasso”, in riferimento al grasso animale -*ma'angangako*- ed una seconda si riferisce al grasso dei pesci che vivono nelle profondità oceaniche, ben più *lo'ia* dei pesci della barriera corallina o di laguna, “piccolo ma un boccone di pesce delle profondità marine”. Queste espressioni indicano con chiarezza quanto il grasso sia l'elemento determinante nella soddisfazione del gusto e dell'appetito, come a dire sarà anche una piccola quantità ma è di grasso. Come già visto in precedenza il “gusto per il *sipi*” trova le sue radici in questa soddisfazione.

Mahina nota come la nozione di grasso, *ngako*, comprende per estensione gli attributi nutrizionali, eroici ed estetici dei corpi tongani. Come sarà ampiamente trattato nel capitolo successivo un corpo bello, sano ed importante è stato per centinaia di secoli un corpo grasso/grosso, e sebbene nella Tonga contemporanea delle nuove generazioni le cose stiano cambiando, un corpo espanso rimane un elemento importante.

Il termine *fo'i*, “grande”, caratterizza molte delle espressioni di complimento tongane. Una bella persona, non sposata, viene romanticamente apostrofata con il termine *fo'i ate*, dove *ate* significa “fegato”, cioè la parte più oleosa e grassa dell'animale. In occasione della scomparsa

di un famoso scrittore e fotografo del National Geographic, Luis Marden, la giornalista Margaret Zakowitz ricorda con un articolo una fotografia scattata da Marden al Re di Tonga del tempo, George Tupou IV. Il Re, ritratto in calzoncini corti e petto nudo, sfoggia i suoi 147 chili cavalcando le onde su una tavola da surf. Zakowitz cita un commento con cui il fotografo aveva accompagnato il servizio, che, sebbene alquanto stereotipato e generalizzante, rimanda a quanto descritto precedentemente da Mahina: “A Tonga quando passa una bella ragazza, i ragazzi qui la omaggiano dicendole: “*Foi’atelolo, ta o mu’a mata mahina hopo*” (“O grasso di fegato pieno d’olio, andiamo a guardar sorgere la luna”). Il fegato è considerato il boccone più prelibato, quello destinato ai capi. I tongani hanno una tale passione per i cibi grassi ed oleosi che qualunque fanciulla assennata sarebbe più che lusingata di ricevere un complimento del genere” (2000).

E’ pur vero, come sottolineano Gewertz e Errington, che “ciò che si considera un contenuto *eccessivo* di grasso è, certamente, parzialmente determinato dal contesto. Questo contesto è il prodotto non solo di ciò che si mangia ma anche di standard dinamici di bellezza, salute e benessere” (2010:21). Il grasso in *eccesso* è dunque relativo, che sia nella carne consumata o nel corpo. A tal proposito è esemplificativa la testimonianza di un’intervistata, americana, che una Domenica ha preparato per i suoi vicini di casa tongani i tipici involtini di foglie di taro. Pur avendo incluso tra gli ingredienti il latte di cocco esso non era in quantità sufficiente perché il gusto dei vicini fosse saziato:

“mi hanno detto: ‘sai M., era buono, ma sarebbe stato migliore se ci avessi messo del latte di cocco’, e io ho risposto che lo avevo messo, e per me navigava nel latte di cocco. Ma non era abbastanza per loro”¹⁸⁷

Questo gusto per il grasso e l’oleoso è ritornato costantemente nelle conversazioni quotidiane con le persone:

“a noi tongani piace mangiare cibi oleosi”¹⁸⁸

“se nella carne non c’è del grasso io non la mangio”¹⁸⁹

“il grasso è la parte buona della carne”¹⁹⁰

¹⁸⁷ Intervista a M.M, Sopa (Nuku’alofa), 16 Agosto 2009

¹⁸⁸ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 27 Aprile 2009

¹⁸⁹ Intervista a E., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 25 Maggio 2009

¹⁹⁰ Intervista a N., Popua (Nuku’alofa), 7 Luglio 2009

Ma quali potrebbero essere le ragioni alla base di questo gusto per il grasso?

Secondo le teorie materialistico culturali dell'antropologo Marvin Harris il desiderio di carne è in realtà un desiderio di carne grassa, perché il grasso è essenziale da un lato per metabolizzare le vitamine liposolubili necessarie per la salute dell'uomo, dall'altro per l'immediatezza dell'energia che restituisce al corpo (in Gewertz, Errington 2010). Certamente a ciò si aggiunge che "le carni grasse hanno un ottimo odore quando vengono cotte", e che "come alcuni sostengono, gli umani hanno dei ricettori per il grasso". La combinazione dei due elementi "sarebbe stata utile per l'evoluzione umana dal momento che odore e sapore allerterebbero gli umani non solo della presenza di cibo ad alto contenuto energetico, ma anche a cibi ricchi in proteine che sono utili per la costituzione di aminoacidi" (Gewertz, Errington 2010:20).

Per quanto le teorie di Harris siano alquanto riduttive, tenendo in scarsa considerazione le dimensioni sociali locali del gusto e delle scelte, perché la carne grassa è maggiormente desiderabile. A tal proposito un intervistato ha raccontato durante una lunga intervista una scena a cui ha assistito dal macellaio:

"questa donna è entrata e ha ordinato un chilo di ossa e un chilo di carne. Il macellaio le ha dato la carne per prima cosa ma era solo carne rossa, senza grasso. Lei l'ha guardato e ha gridato "e dov'è il mio *ngako* (grasso)!? Allora il macellaio ha preso un grande pezzo di grasso e gliel'ha aggiunto alla busta, così lei se ne è andata felice. Le persone vogliono la carne col grasso"¹⁹¹

Infatti il grasso dà più sapore alla carne e ne mantiene la morbidezza, che come visto in precedenza nella descrizione delle modalità di cottura nel forno sotterraneo, è la consistenza prediletta. Come mi ha fatto notare Quesada Moheau:

"Il grasso dà più sapore alla carne. E riempie di più. Nel maiale i tongani amano molto il grasso che si trova tra la pelle e la carne. Spesso mangiano il *lu* ripieno solo di grasso. E quando prendono il pesce fresco ne mangiano subito le parti grasse che noi in Europa scartiamo: il fegato, gli occhi. Amano anche molto il polpo crudo e le meduse. In questa società non c'è il disgusto per gli alimenti molli e grassi"¹⁹²

Le fa eco un intervistato che ritiene che i tagli maggiormente ambiti siano le teste, particolarmente ricche di grasso, perché ciò che è grasso è considerato nutriente:

¹⁹¹ Intervista a N., Kolofò'ou (Nuku'alofa), 10 luglio 2009

¹⁹² Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 Maggio 2009

“la testa del pesce è molto popolare qui, e anche la testa del maiale. Non buttiamo niente qui a Tonga”¹⁹³

Un alimento che non viene più consumato ma che un tempo era una fonte energetica importante è la balena, la cui carne è ricca di grasso. Oggi la caccia alle balene è vietata, ma emerge dai ricordi di alcuni interlocutori più anziani la memoria del sapore della sua carne:

“ah le balene! Se chiudo gli occhi ne sento l’odore, e anche il sapore lo sento ancora in bocca. Oggi non si può più cacciare, ma loro continuano a morire. L’ultima si è arenata nel porto trent’anni fa, l’abbiamo sporzionata e distribuita. Mi ricordo però, avrò avuto sette anni e vivevo a Vava’u, che uccisero una balena e io sono salito in canoa con mio padre e la abbiamo trascinata fino a riva. Poi mio papà ne ha tagliato un grande pezzo e una parte l’abbiamo cucinato nell’ *umu* mentre l’altra è stata messa sotto sale per conservarla. Pensa che è rimasta appesa fuori e ci ha sfamato per mesi interi”¹⁹⁴

Anche il grasso crudo è di gradimento:

“mi piace molto il grasso della schiena del maiale, ma prima che sia cotto, quindi è grasso crudo, solo con un po’ di sale. Lo tagli, lo spalmi sul pane e lo mangi”¹⁹⁵

Il grasso animale inoltre ha il vantaggio di poter essere conservato a lungo, e, se unito ad altri alimenti, funge esso stesso da conservante. In città sono molte le case che dispongono di un frigorifero, tuttavia il suo utilizzo, probabilmente a causa della recente introduzione, è parziale. I frigoriferi delle case sono spesso vuoti, e hanno prevalentemente la funzione di tenere l’acqua fresca e conservare il latte per i bambini.

L’abitudine a conservare il grasso animale ed il cibo nel grasso è dunque molto presente, sia nei casi

In cui è presente il frigorifero sia nei casi in cui questa tecnologia è assente:

“io cuocio il cibo, lo metto nel grasso in un contenitore e mi dura una settimana”¹⁹⁶

“uso l’olio di soya per cucinare, oppure prendo le costole d’agnello con molto grasso, le cucino e conservo il grasso per cucinarci un’altra volta. Così non devo comprare l’olio al negozio”¹⁹⁷

¹⁹³ Intervista a W.E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 2 maggio 2009

¹⁹⁴ Intervista a N., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 2 Maggio 2009

¹⁹⁵ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

¹⁹⁶ Intervista a L., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 23 Giugno 2009

¹⁹⁷ Intervista a L., Mau’fanga (Nuku’alofa), 30 Settembre 2008

“un membro della nostra associazione di travestiti mangiava grasso come se il Domani non esistesse, ed è morta di diabete. Io glielo dicevo di non mangiare così tanto grasso! Noi conserviamo il grasso del maiale e ci cuciniamo successivamente, ma lei si preparava una ciotola solo di grasso e ci intingeva i tuberi, come un pinzimonio”¹⁹⁸

Quesada Moheau ha sottolineato la diversità di atteggiamento verso la conservazione e la cucina del grasso che intercorre tra lei, francese, e il marito, tongano, descrivendo una scena di vita quotidiana:

“io compro il pollo e non le costole di agnello. Tolgo la pelle, le ossa e il grasso e lo salto in padella con le cipolle. Un giorno mio marito mi ha detto che la pietanza non gli piaceva perché tolgo tutto ciò che gli piace nella carne, il grasso”¹⁹⁹

Anche un'intervistata neozelandese, trasferitasi a Tonga per lavoro, ha espresso la sua difficoltà nel trovarsi in situazioni conviviali in cui ogni alimento era grasso:

“ho perso nove chili quando mi sono trasferita a Tonga, perché capitava spesso che mi sedessi a tavola e mi trovassi davanti solo pile di grasso, allora non mangiavo”²⁰⁰

Certamente l'accesso ad alimenti d'importazione grassi ed oleosi ha esteso il ventaglio di possibilità alimentari e modificato la dieta. Burro, olio e salse sono infatti assai gradite. Come ha spiegato S. durante un'intervista:

“se mangi una bistecca col riso e senza salsa non è buona. Ma se hai una bistecca con della salsa sopra, tipo salsa di formaggio o panna, allora sì che quella dà sapore alla carne. E' come quando arrostiti il maiale, il grasso fa da salsa, e gli dà un sapore delizioso!”²⁰¹

Anche l'allenatore della squadra di rugby ha notato osservando i suoi giocatori che

“se sul tavolo c'è del burro e dell'avocado non mangeranno l'avocado. Preferiscono il burro”²⁰²

Questa onnipresenza del grasso animale nella dieta tongana si manifesta nella salute della popolazione, che spesso sviluppa il diabete di tipo secondo e che sviluppa malattie

¹⁹⁸ Intervista a J.M., Kolofou (Nuku'alofa), 15 Luglio 2009

¹⁹⁹ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 2 Maggio 2009

²⁰⁰ Intervista a M.M., Sopa (Nuku'alofa), 16 Agosto 2009

²⁰¹ Intervista a S., Mau'fanga (Nuku'alofa), 22 Aprile 2009

²⁰² Intervista a W.E., Kolofou (Nuku'alofa), 2 maggio 2009

dell'apparato cardiocircolatorio con sempre maggior frequenza e ad un'età sempre inferiore (a tal proposito si vedano i dati quantitativi riportati nel capitolo III).

Va notato che la generale consapevolezza dei rischi di un'alimentazione molto grassa non incide sulle scelte alimentari. Spesso gli interlocutori con cui ho avuto modo di confrontarmi si riferivano in terza persona a comportamenti alimentari dal punto di vista medico errati, come l'ingestione di grandi quantità di grasso, che loro stessi mettevano in atto. Valutavano il comportamento errato degli altri non includendo se stessi nella descrizione della dieta:

“la gente lo sa cosa è salutare e cosa non lo è, ma il problema è che non riesce a tenersi dal mangiarle..come il maiale, ne amano troppo il gusto, che è *ifo*”²⁰³

“sono così abituata a consumare grasso che è dura per me rinunciarvi. Anche se non hai carne ma hai un pezzo di grasso, è sufficiente”²⁰⁴

“mio fratello ha consigliato ai ragazzi che lavorano per lui un metodo per cuocere la carne in scatola più salutare, che dreni via il grasso. Bucando la scatola e aprendola un po' sopra la si fa bollire nell'acqua così che il grasso esca dalla scatola. A loro non è piaciuta, perché il grasso non c'era più!”²⁰⁵

Il desiderio di mangiare il grasso, poiché ciò che è grasso è considerato nutriente, viene spesso interpretato come una necessità fisiologica del corpo, che comunica il suo bisogno di nutrimento attraverso la spinta al suo consumo:

“mio papà un giorno mi disse: se il tuo corpo te lo chiede vuol dire che ne ha bisogno”²⁰⁶

1.4.4 “Se non sono sazio, il cibo che ho mangiato non era buono”

In continuità con la questione del largo consumo di carne e della predilezione per il grasso si pone la questione della sazietà, già accennata in entrambi i precedenti paragrafi.

La quantità di cibo che deve essere assunta perché un tongano provi il senso di sazietà è maggiore rispetto ad un europeo a causa di un metabolismo molto lento, si potrebbe dire, generalizzando, la “teoria del gene risparmiatore”. Lo stesso metabolismo che permetterebbe di passare lunghi periodi di digiuno senza terribili sofferenze. Sebbene il senso di sazietà sia

²⁰³ Intervista a S., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 25 Giugno 2009

²⁰⁴ Intervista a L., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 23 Giugno 2009

²⁰⁵ Intervista a W.E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 2 Maggio 2009

²⁰⁶ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

difficilmente quantificabile e comparabile a causa della sua variabilità individuale, della storia alimentare personale e dei modelli di consumo trasmessi dalle generazioni precedenti, l'osservazione diretta ha spesso rilevato una tendenza al consumo di grandi quantità di cibo. Il sentirsi pieni -e come si è già visto in precedenza assennati- dopo un pasto è necessario, perché restituisce al pasto e al cibo consumato il suo valore:

“mangiamo per essere soddisfatti, che abbia un buon sapore o meno l'importante è sentirsi pieni.
Se alla fine del pasto non ci sentiamo pieni, quel cibo non è buono”²⁰⁷

Numerosi altri intervistati hanno sottolineato quanto non fosse necessario mangiare un pasto dal buon sapore per essere soddisfatti, quanto invece un pasto abbondante, che cioè riempisse lo stomaco. Un detto tongano esprime bene questa necessità della sazietà come elemento di soddisfazione di un pasto:

“*Ko kai ke mo 'ui*, mangio così posso vivere: solo se ho lo stomaco pieno posso vivere, non importa cosa mangio. Non importa se il cibo è buono”²⁰⁸

Ed infatti ricorre nei commenti degli intervistati la necessità di riempirsi lo stomaco:

“la mentalità tongana è quella del riempirsi lo stomaco”²⁰⁹

“il cibo è per riempirsi lo stomaco. Il piacere non è nel mangiare ma nel risultato”²¹⁰

“si sentono sazi quando non riescono più a muoversi e si mettono a dormire”²¹¹

“sai che cos'è? Vogliono solo sentirsi pieni, perché questo dimostra che vivi bene, perché hai cibo da mangiare”²¹²

Significativo quest'ultimo commento nella misura in cui sembra asserire che il sentirsi, il mostrarsi ed il dichiararsi pieni di fronte agli altri sia sinonimo di benessere. Tuttavia pare che l'atto del mangiare -del consumo- non abbia valore di per sé. Come infatti ha sottolineato un prezioso interlocutore, importante uomo politico tongano, “mangiare non è un atto sociale di

²⁰⁷ Intervista a W.E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 2 Maggio 2009

²⁰⁸ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Giugno 2009

²⁰⁹ Intervista a N., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 2 maggio 2009

²¹⁰ Intervista a G., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 28 Giugno 2009

²¹¹ Intervista a N., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

²¹² Intervista a S.H., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 1 Maggio 2009

per sé perché nessuno parla quando si mangia”²¹³. Quello che egli intende con questa affermazione non è l’assenza della dimensione sociale del pasto, che abbiamo visto essere presente nelle cerimonie collettive e la Domenica, quanto invece una maggior importanza del momento che lo precede e che lo segue. Il consumo che intercorre tra i due momenti, chiarisce l’interlocutore, non è valorizzato come in Europa, si consuma in silenzio. Ho infatti notato in più occasioni come, sebbene vi sia una gerarchia degli alimenti da rispettare per le occasioni e vi sia un cibo prediletto che sazia maggiormente di altri, un cibo valga l’altro nella misura in cui è commestibile. Spesso rientrando in casa sentivo una voce dalla cucina chiedere: “*kaia, kai me’akai?*” (lett. “Gaia, mangi qualcosa da mangiare?”).

La sfumatura è fine ma alquanto interessante: preparazione del cibo, offerta, e raggiungimento della sazietà sono atti sociali in cui si stabiliscono ruoli, creano legami e definisce uno status sociale, mentre il consumo non è che il mezzo per il raggiungimento di una determinata condizione sociale. Questa dimensione emerge in modo evidente nella quotidianità, dove i pasti –come ho già osservato- sono spesso consumati in autonomia e non attorno ad un tavolo ad un’ora precisa, ma anche durante le *lotu konifelenisi*, in cui ciò che dà valore al banchetto è la quantità di cibo e la sua capacità di sfamare non solo i presenti ma anche le loro famiglie a casa -con gli avanzi..

Tuttavia il medico di una clinica di Nuku’alofa riportava come più volte avesse avuto pazienti affetti da crampi o forti dolori di stomaco incapaci di imputare la responsabilità di tale malessere alla quantità di cibo ingerito:

“vengono a farsi visitare perché gli fa male lo stomaco. Ho avuto un paziente recentemente che mi ha chiesto: “perché quando mangio tanto mi fa male lo stomaco?” Non riusciva a fare la connessione tra il mangiare troppo e i dolori”²¹⁴

In un contesto in cui è norma, almeno per un pasto al giorno, riempirsi lo stomaco di grandi quantità di cibo, si presume che il dolore allo stomaco sia un evento straordinario. Non stupisce allora l’assenza di collegamento tra i due fenomeni, la grande quantità di cibo ingerita e i dolori.

Quali alimenti saziano di più? Come già detto, secondo molti intervistati “il mangiare tongano da senso di sazietà”:

²¹³ Intervista a V.V., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 30 Maggio 2009

²¹⁴ Intervista a L., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 5 Giugno 2009

“io mangio cibo tongano perché è più economico, mi riempie e si conserva meglio. Non come il pane che va a male immediatamente e non riempie”²¹⁵

“quando non abbiamo soldi per comprare la carne mangiamo tanti tuberi, perché riempiono”²¹⁶

“se ho davanti agli occhi un chilo di *sipi* ed un chilo di pesce i miei occhi mi diranno che con il *sipi* mi sentirò sazio, con il pesce no, dieci minuti dopo averlo mangiato e aver camminato un po’ avrò di nuovo fame”²¹⁷

“la gente ama il *ngako*, il grasso, perché li sazia, in particolare gli uomini che vanno a bere la kava”²¹⁸

Cibo tongano, tuberi e grasso sono dunque necessari per saziare lo stomaco tongano. Non a caso Pollock definisce i tuberi “il principale elemento del pasto, ciò che riempie, il ‘vero cibo’” (1983:64). Come hanno commentato Quesada Moheau e poi la nutrizionista dell’ospedale Wallis:

“è nel loro gusto, loro non sanno che è più nutriente, ma sentono di averne bisogno”

“il contenuto di grasso è così alto durante i pasti che dà loro il senso di sazietà”

E’ esemplificativo, a proposito della necessità di assumere uno di questi elementi per ottenere il pieno senso di sazietà un racconto -fattomi in una situazione conviviale ed informale, e per questo annotato sul diario di campo- in cui il narratore si era trovato al ristorante italiano, ad una cena di lavoro con un gruppo di colleghi. Dopo aver mangiato²¹⁹, sulla via del ritorno, uno di questi aveva pregato il guidatore di accostare e fermarsi in un negozietto gestito da cinesi. Sceso, aveva comprato una forma di pane e una scatoletta di carne grassa, e confezionatosi un grosso panino, lo aveva mangiato tutto. Il narratore voleva, attraverso questo racconto, spiegarmi la difficoltà di saziarsi con del cibo che non fosse grasso o tongano.

A Tonga i *fast food* su modello americano (Mc Donalds, Burger King, KFC, Taco Bell) non sono presenti perché, come già sottolineato in precedenza, non è permesso a cittadini stranieri acquistare terreni nel Regno:

²¹⁵ Intervista a F., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Agosto 2009

²¹⁶ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 Maggio 2009

²¹⁷ Intervista a G., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 28 Giugno 2009

²¹⁸ Intervista a L., Mau’fanga (Nuku’alofa), 28 Marzo 2010

²¹⁹ Si tenga presente che le porzioni dei ristoranti, compreso il ristorante italiano, sono molto abbondanti: circa il doppio - talvolta il triplo- di quanto sia abitudine, in media, in Italia.

“KFC è già arrivata qui, tempo fa, ma poiché qui non si può possedere la terra per legge se ne sono andati. Loro funzionano come le grandi catene d'alberghi”²²⁰

Sono tuttavia presenti in città alcune attività di ristorazione che producono imitazioni di queste catene, pollo fritto in particolare. I prezzi sono tuttavia piuttosto alti per cui la popolazione di Nuku'alofa non può permettersi di consumare spesso questo genere di *fast food* in versione tongana. E' pur vero che anche questo tipo di alimentazione presenta un pericolo per la salute perché

“se mangi cibo del *fast food* ti soddisfi e sfami più in fretta. Se invece mangi un pezzo di pane nero e un po' di formaggio è molto più nutriente ma non ti dà la stessa soddisfazione, perché non ti riempie. Ecco perché il cibo spazzatura crea dipendenza., perché ti riempie e ti fa sentire bene”²²¹

Per ora il problema di un'alimentazione malsana non si pone rispetto al consumo di *fast food*, quanto invece rispetto al consumo di grasso, merendine, cioccolato, caramelle e alimenti inscatolati che vengono venduti a prezzi molto bassi dai cinesi, i quali per altro spesso danno il resto in caramelle invece che in moneta.

1.4.5 “‘Cosa cucina tua moglie per cena?’ ‘Qualcosa di grande’”

E' evidente allora da quanto osservato nei precedenti paragrafi che la questione dell'abbondanza nel contesto tongano non è di poco conto. In città circola una barzelletta, a mio avviso esemplificativa del valore attribuito all'abbondanza, che racconta di un tongano che si trova alle Figi, seduto in cerchio con dei Figiani, i quali gli chiedono quanto siano grossi i pesci a Tonga. Il tongano ci pensa un attimo e risponde mostrando il proprio braccio dalla spalla alla mano, ad indicarne la lunghezza. I Figiani lo guardano scuotendo la testa e gli chiedono “tutto lì?”, a quel punto egli si risente, toccato nell'orgoglio, e corregge il tiro dicendo “beh, fate voi la proporzione, quella era solo la misura dell'occhio!”.

La grandezza e l'abbondanza, fisica o di risorse, sono attributi di grande importanza e valore. Dalle pagine del mio diario di campo riporto una situazione a tal proposito significativa in cui mi sono trovata dopo essere tornata dal mercato ed aver acquistato dell'aglio:

²²⁰ Intervista a S.H., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 1 Maggio 2009

²²¹ Intervista a L., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 5 Giugno 2009

“oggi ho fatto un po’ di spesa al mercato dalla solita signora cinese con cui sono entrata in sintonia. Lingua comune: il tongano. Ho comprato tra le varie cose una testa d’aglio che costava 2 pa’anga. Con le mie buste ho pedalato fino a casa, premurandomi di comprare un po’ di *noodles* per i bambini perché non mi piace arrivare a casa con due buste di cose solo per me, e L. era in cucina. Mi ha guardata mentre aprivo le buste e quando ho tirato fuori l’aglio mi ha chiesto quanto l’avevo pagato, come è solita fare con quasi tutte le cose che compro facendomi sentire ‘fregata’ tutte le volte. Le ho detto il prezzo e ha sbarrato gli occhi dicendomi che 2 pa’anga per un piccolo alimento come una testa d’aglio lei non li avrebbe mai pagati. Io le ho spiegato che mi dura tanto, mangiando uno spicchio per volta ci avrei impiegato una settimana a finirlo. Ma il mio calcolo matematico non l’ha convinta perché lei mai e poi mai avrebbe pensato di utilizzare uno spicchio per volta, per dare gusto. Qui quando si compra un cibo, qualsiasi esso sia, si consuma tutto subito. L’idea di usare uno spicchio d’aglio alla volta per insaporire è da marziani. Io sono marziana qui”

Una testa d’aglio non sazia e costa troppo per le dimensioni che ha. Con lo stesso denaro, in un regime di scarsa liquidità, si possono comprare quattro pacchi di *noodles* Moggi, che sfamano certamente di più.

Il commento di L. tocca due questioni importanti: una prima relativa ad un primato della quantità sulla qualità, ed una seconda relativa all’assenza del concetto di porzione, per come in Occidente viene concepita.

Quest’ultimo aspetto, a mio avviso tenuto poco in considerazione dai progetti per la tutela della salute della popolazione locale -che invece invitano i tongani a mangiare tre pasti al giorno in porzioni misurate dandone per scontato il significato- è risultato evidente in un altro episodio avvenuto nella casa in cui abitavo. Nel diario di campo annoto:

“questa mattina ho trovato L. sdraiata sul divano arrotolata in una coperta. Era pallida e si vedeva che soffriva parecchio. Le ho chiesto cosa ci fosse che non andava e mi ha detto di avere dei forti crampi alla pancia e che aveva passato la notte sul gabinetto. Diceva però di avere fame. Le ho consigliato di mangiare del riso bollito, le ho detto che ne avevo sulla mensola e poteva prenderne. Quando sono rientrata era sparita tutta la busta di riso da mezzo chilo e lei stava mangiando sia il riso sia la solita terribile zuppa di pesce in scatola sia i tuberi. Io l’ho guardata probabilmente con gli occhi fuori dalle orbite, ed anche un po’ scocciata, e le ho detto che non pensavo le sarebbe passato il mal di stomaco così. Lei mi ha risposto solo che aveva tanta fame e il riso da solo non l’avrebbe sfamata”

Sono numerosi i punti di interesse rilevabili in questo evento: in primo luogo il fatto che L. non abbia pensato a cucinare una porzione di riso ma tutto il riso che c’era nella busta, in secondo luogo l’evidente senso di sazietà, che non sarebbe sopraggiunto se non consumando

insieme al mezzo chilo di riso anche dei tuberi e del pesce, ed in terzo luogo il fatto che mangiare tanto l'avrebbe rimessa in salute (si veda a tal proposito il capitolo III).

Questi tre aspetti risaltano anche all'interno dei numerosi commenti rintracciabili nelle diverse interviste fatte durante il soggiorno di campo sia a tongani sia a *palangi* residenti sull'isola:

“se una famiglia ha una scatola di caramelle le mangerà tutte, I palangi ne mangiano un po', non tutta la scatola, loro mangiano meno”²²²

“l'altro giorno ad esempio ho assistito ad una scena al ristorante indiano in cui una signora tongana ha ordinato tre piatti di curry tutti per lei, perché uno era troppo piccolo”²²³

“la maggior parte dei tongani sceglie in base al volume, nessun tongano comprerà mai mezzo chilo di *sipi*, ne comprerà uno o due chili alla volta”²²⁴

“la Domenica normalmente cucino un *lu* ma togliendo il grasso. Un giorno ho offerto una teglia di *lu* ai miei vicini di casa tongani, che non avevano da mangiare perché era appena passato un ciclone molto forte, e l'hanno finita in un attimo! Probabilmente perché in termini di porzioni tongane non era neanche una porzione per una persona”²²⁵

“ogni porzione tongana vale per quattro, e se non lo finiscono portano tutto a casa dalla famiglia”

²²⁶

“una sera sono andata a cena a casa di *palangi* con il Ministro della finanza, grande uomo diabetico, e lui era l'unico tongano oltre al mio socio di lavoro presente alla cena. L'ho osservato tutta la sera e sulla via del ritorno ho commentato al mio socio: “pover uomo!” e lui mi ha guardata sorridendo e mi ha detto “non ti preoccupare mangerà quando arriva a casa”. E i *palangi* non si sono assolutamente resi conto di quanto profondamente questi si sentisse a disagio”²²⁷

“abbiamo portato la nostra squadra di rugby a giocare oltreoceano e ci siamo sistemati in un albergo che includeva nella tariffa tre pasti: colazione, pranzo e cena. Inoltre ho notato col passare dei giorni che i parenti venivano a vedere ed omaggiare i ragazzi portando buste di cibo con loro. Maiale e igname in particolare. Infatti gli ultimi due giorni i ragazzi facevano fatica a infilarsi i pantaloncini! Eppure commentavano divertiti “abbiamo mangiato l'intero ristorante!” Il non lasciarsi cibo alle spalle finendo tutti gli avanzi li rendeva felici”²²⁸

²²² Intervista a N., Popua (Nuku'alofa), 7 Luglio 2009

²²³ Intervista a L., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 5 Giugno 2009

²²⁴ Intervista a N., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 10 luglio 2009

²²⁵ Intervista a M.M., Sopa (Nuku'alofa), 16 Agosto 2009

²²⁶ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 12 Maggio 2009

²²⁷ Intervista a M.M., Sopa (Nuku'alofa), 16 Agosto 2009

²²⁸ Intervista a V.V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 30 Maggio 2009

La quantità è l'elemento necessario perché un pasto sia buono, come si esplicita in questo frammento di intervista in cui alla domanda "Cosa ti cucina tua moglie per cena?" l'intervistato risponde:

"qualcosa di grande. Come una zuppa accompagnata da taro, patate dolci e tapioca"²²⁹

Anche nelle occasioni cerimoniali –come è già stato ricordato in precedenza- è necessario che vi sia cibo in quantità, perché è su di essa che si gioca lo status sociale della famiglia che offre il banchetto:

"qui a Tonga quando c'è una funzione offriamo cibo, e preferiamo avere più cibo che meno, se ci aspettiamo di ricevere dieci ospiti cuciniamo per venti"²³⁰

Questa dimensione della quantità e dell'assenza di porzioni per pasto, non è priva di implicazioni per la salute della popolazione, che, come già notato in precedenza, è affetta in larga parte da patologie legate all'alimentazione. Abituati a mangiare alimenti freschi e genuini per millenni incuranti della quantità, essi si trovano oggi a dover consumare alimenti raffinati d'importazione che i dietologi propongono secondo precise quantità per non incorrere in patologie. Durante le interviste è infatti emerso un generalizzato spaesamento rispetto alla necessità di dover rivedere le dimensioni dei pasti:

"nessuno mi ha mai detto che dovevo mangiare in piccole quantità"²³¹

"quando sono finita all'ospedale è stata un'esperienza scioccante perché le porzioni erano così piccole. Ho quasi pianto quando ho visto per la prima volta la colazione: c'erano quattro crackers, senza burro, qualche pomodoro e metà uovo bollito. Io normalmente a colazione mangiavo una ciotola di cereali col latte, un toast col burro e della frutta"²³²

Una colazione così piccola -seguita da pasti altrettanto morigerati- crea un profondo spaesamento iniziale nei pazienti perché rimette in discussione l'idea che mangiare tanto riporti in salute. Questo aspetto è stato in più occasioni esplicitato dai pazienti durante le mie lunghe ore di osservazione etnografica in ospedale. Ho tuttavia notato che il passaggio per

²²⁹ Intervista a S., Mau'fanga (Nuku'alofa), 22 Aprile 2009

²³⁰ Intervista a P.W., Mau'fanga (Nuku'alofa), 5 Luglio 2009

²³¹ Intervista a S., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 25 Giugno 2009

²³² Intervista a L., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 1 Giugno 2009

l'ospedale, qualora andasse a buon fine e il paziente si rimettesse in salute, fosse determinante nel cambiamento delle abitudini alimentari.

Per le famiglie tongane, in cui è radicata l'idea che mangiare sia sinonimo di benessere, è certamente più difficile affrontare la questione dei propri figli che si rifiutano di mangiare altro dal cibo spazzatura. Se alcuni genitori sono consapevoli che caramelle e cioccolato non sono il meglio per la crescita salutare dei propri figli, che rischiano di sviluppare il diabete in età scolare, molti non ne conoscono le conseguenze a lungo termine:

“a mio figlio piace mangiare solo schifezze. Caramelle, biscotti e cioccolato. Ultimamente ho provato a cambiare, anche perchè il dottore me lo dice tutte le volte che vado, ma è così difficile perchè mio figlio non vuole mangiare nient'altro”²³³

“mio figlio per colazione vuole sempre un take away, ma è un pasto bilanciato: pane con pollo arrosto, servito con riso, due salsiccie, un'insalata e un'insalata di pasta. Per me meglio che mangi questo che un sacco di pane tostato. Lui è molto grosso e mangia solo due pasti al giorno. Questa colazione alle 9,30 e poi è a posto fino alle cinque, quando gli compro una coca cola e il pollo fritto con le patatine fritte”²³⁴

Vi sono anche casi, piuttosto rari nella mia osservazione, in cui i bambini portano a scuola il pranzo preparato a casa, generalmente gli avanzi della cena, non per questo più sani e certamente in porzioni tongane. Come racconta la chirurga francese che da qualche anno lavora nell'ospedale di Nuku'alofa:

“porto le mie figlie e scuola tutti i giorni e accompagno anche il figlio dei miei vicini di casa, che ha otto anni. Se le mie figlie hanno una piccola scatola per il pranzo lui ne ha una gigantesca piena di cibo..tuberi, carne in scatola, pane..e ha sempre fame. Anche dopo pranzo chiede alle mie figlie se hanno avanzato del cibo e in tal caso se lo mangia”²³⁵

1.4.6 “Colazione? Pranzo? Cena? Io mangio quando ho fame”

Il regime dei pasti -la colazione, il pranzo e la cena- è stato importato dai primi missionari approdati a Tonga negli anni Venti del XIX secolo. Considerando l'assenza di pasti ben precisi durante il corso della giornata, un ulteriore segno della barbarie di questo popolo, essi hanno tentato di introdurre una suddivisione morigerata del consumo. Come già analizzato in

²³³ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 23 Settembre 2008

²³⁴ Intervista a L., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 1 Giugno 2009

²³⁵ Intervista a V., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 12 Giugno 2009

precedenza, il modello di alimentazione locale consisteva in un'alternanza di momenti di digiuno e di consumo, direttamente dipendenti dalla caccia, dalla pesca e dai raccolti -nella stagione estiva estremamente a rischio a causa dei cicloni. Come osserva l'antropologa Quesada Moheau durante un'intervista:

“in passato i tongani mangiavano quando avevano cibo a disposizione. Infatti sono capaci di sopportare la fame molto bene. Io mangerei i muri se stessi senza mangiare per un giorno intero”²³⁶

L'introduzione del “buon costume” dei tre pasti al giorno non attecchì mai concretamente, a differenza, ad esempio, dell'introduzione dei vestiti che invece oggi tutti indossano coprendo il corpo dalle spalle alle caviglie, in un regime di severa osservanza della pudicizia.

Sebbene sia da secoli che i tongani si sentono ripetere, prima per questioni di buon costume e oggi per questioni relative alla “buona salute”, di osservare un regime di tre pasti al giorno, la norma è l'assunzione di due pasti caldi al giorno. In alcuni casi, generalmente legati alla povertà, questi pasti si riducono ad uno solo, intervallati da snack comprati per pochi centesimi nei negozietti dei cinesi.

“generalmente facciamo due pasti al giorno”²³⁷

“ mangiamo due volte al giorno: alla mattina e alla sera”²³⁸

“qui non si distingue il pranzo dalla cena, si mangia per nutrire il corpo e scacciare le preoccupazioni, non è vissuto come una pausa dal lavoro”²³⁹

“la mattina mangio uova fritte, pane e caffè. Però poi passo il giorno a sgranocchiare, trovo un pezzo di cibo e lo butto giù, quindi alla fine mangio tutto il giorno”²⁴⁰

“a pranzo mangio uno snack: *noodles* crudi o *keke*”²⁴¹

²³⁶ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 Maggio 2009

²³⁷ Intervista a L., Mau'fanga (Nuku'alofa), 30 Settembre 2008

²³⁸ Intervista a N., Mau'fanga (Nuku'alofa), 18 Maggio 2009

²³⁹ Intervista a V.V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 30 Maggio 2009

²⁴⁰ Intervista a N., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

²⁴¹ Intervista a M., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Settembre 2009

“normalmente salto la colazione, in una settimana farò colazione sì e no due volte. E durante il giorno non mangio nulla, solo uno snack , un pacco di *noodles* crudi o delle patatine. Però mangio la sera. Un pasto al giorno”²⁴²

“io mangio quando ho fame. Non faccio colazione né pranzo, mangio tanto la sera però. E’ così da quando sono piccolo”²⁴³

“non faccio colazione la mattina, mi sveglio e non ci penso. Ma normalmente noi non facciamo colazione, e neanche pranzo, solo cena”²⁴⁴

“i tongani possono non mangiare nulla tutto il giorno e fare solo un grande pasto la sera e andare a letto con lo stomaco pieno”²⁴⁵

“da allenatore io consiglio ai ragazzi della mia squadra di mangiare verdura, bere acqua, evitare cibo fritto e li ho incoraggiati ad avere pasti, ma i ragazzi tendono a non fare colazione, al massimo un po’ di pane o gli avanzi della cena. E poi stanno tutto il giorno senza mangiare nulla di sostanzioso, solo con del the in corpo, finché non fanno cena riempiendosi lo stomaco”²⁴⁶

Con stupore una docente dell’Università ‘Atenisi di Tonga notava come il corpo docenti, interamente composto da non tongani, non si fosse reso conto nella pianificazione degli orari delle lezioni di questa caratteristica:

“l’altro giorno ridevo in classe con i miei studenti perché il preside voleva separare le mie ore di lezione in due prima di pranzo e una dopo pranzo, perché con tre ore di fila gli studenti non avrebbero avuto il tempo di pranzare. E io e i miei studenti ridevamo perché loro non fanno pranzo!”²⁴⁷

In una interessante ricerca qualitativa che prende il nome di OPIC (Obesity Prevention in the Communities), di cui si tratterà ampiamente nel Capitolo III, vi è una sezione sul cibo e i comportamenti alimentari. Avendo potuto accedere alle trascrizioni delle interviste ho annotato le risposte a mio avviso più interessanti sulle questioni alimentari più disparate. Nel caso dei pasti un’intervistata afferma: “i *palangi* (bianchi) hanno un momento preciso per i loro pasti ed un cibo particolare per ogni pasto, noi invece possiamo mangiare *haka* (tuberi) a colazione, a

²⁴² Intervista a M., Mau’fanga (Nuku’alofa), 13 Maggio 2009

²⁴³ Intervista a L., Mau’fanga (Nuku’alofa), 28 Marzo 2010

²⁴⁴ Intervista a B., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 30 Giugno 2009

²⁴⁵ Intervista a T., Mau’fanga (Nuku’alofa), 20 Aprile 2009

²⁴⁶ Intervista a W.E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 2 maggio 2009

²⁴⁷ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 maggio 2009

pranzo e a cena”. Affermazione che ritrovo similmente all’interno delle interviste svolte a mia volta:

“una sana colazione per un *palangi* è molto diversa da un tongano: voi mangiare la papaya, il cocco o della frutta. Noi mangiamo tapioca ed avanzi della cena. Dipende cosa hai avanzato dalla sera precedente”²⁴⁸

La mattina e la sera i pasti consistono in cibo tongano -anche se ibrido in quanto includente alimenti d’importazione- ma l’ora di pranzo è per tutti i tongani, con scarsa disponibilità economica o altre priorità economiche, un momento di consumo di alimenti malsani comprati nei piccoli alimentari gestiti da cinesi. Gli orari delle istituzioni -scuola, uffici, università, negozi- prevedono una pausa pranzo e è in questi momenti che la maggior parte dei tongani, giovani ed adulti, si alimenta di cibo-spazzatura. I bambini, nei frequenti casi in cui i genitori non hanno tempo e modo di provvedere ad un pranzo al sacco²⁴⁹, vengono mandati a scuola con un paio di *pa’anga* in tasca e durante la pausa comprano dolciumi, patatine o *noodles* come pranzo. A Tonga infatti non esistono le mense scolastiche, vi è uno spazio all’interno della scuola -*canteen*- in cui privati cittadini o spesso anche gli insegnanti per arrotondare il salario vendono torte, *noodles*, *keke*, cioccolato, caramelle e lattine di bibite gassate. I bambini, come testimoniano i seguenti stralci d’interviste, si nutrono quotidianamente di questi alimenti:

“nella mia scuola c’è una mensa ma vendono solo cibo spazzatura come *hot dogs*, salsicce, patatine. A me non piace mangiare lì perché la gente viene a vendere cose non fresche per lucrarci sopra”²⁵⁰

“nella scuola dei miei figli c’è una mensa, arrivano delle persone e preparano un tavolo su cui vendono panini, *pancakes*, ghiaccioli, *noodles* e cose del genere”²⁵¹

“nella scuola dei miei nipoti ognuno porta qualcosa da casa e poi dividiamo tutti, ma tanti bambini hanno i genitori che lavorano e non hanno tempo di cucinare per cui comprano ai figli i *noodles*, i miei nipoti ad esempio vanno pazzi per i *noodles*!”²⁵²

²⁴⁸ Intervista a B., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 30 Giugno 2009

²⁴⁹ Pranzo al sacco di cui peraltro i bambini spesso si vergognano, come molti genitori mi hanno fatto notare. In un altro stralcio d’intervista tratto dalla ricerca qualitativa OPIC un’intervistata dichiarava che lo spuntino di mezza giornata durante la scuola è l’unico momento di autonomia decisionale rispetto al cibo: “in casa si mangia quel che decide la mamma, quindi fuori decidiamo noi cosa mangiare”.

²⁵⁰ Intervista a M., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 12 Settembre 2009

²⁵¹ Intervista a S., Mau’fanga (Nuku’alofa), 22 Aprile 2009

²⁵² Intervista a S.B., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 15 Settembre 2008

“il problema è il tipo di cibo che si mangia a scuola. Non ci sono vere e proprie mense, come oltreoceano. Hanno spacci di dolciumi all’interno dei quali operano privati cittadini e sui quali non c’è nessun controllo! Quindi vendono quello che vogliono: gelati, ghiaccioli, torte, *twisties*..e gli basta il permesso del Preside, che prescinde da quanto viene venduto. Anche alcuni insegnanti vendono cibo”²⁵³

“il cibo è scioccante! Tutto fritto e i bambini con un dollaro riescono a comprare un sacco di cose”

254

Dunque, spesso, i genitori spesso non hanno tempo di preparare il pranzo al sacco per il propri figli, sia perché non è abitudine pranzare sia perché le famiglie sono molto numerose. In alcuni casi i genitori, se entrambi lavoratori, non hanno neanche il tempo di cucinare la cena:

“durante il giorno mangiamo un barbeque lungo la strada e spesso anche la sera perché sia io sia mio marito lavoriamo tutto il giorno e non abbiamo tempo di cucinare”²⁵⁵

Cucinare porta via molto tempo, in particolare gli alimenti tongani. I tuberi hanno bisogno di bollire a lungo per essere morbidi, le foglie hanno bisogno di ore di cottura per essere commestibili e anche la carne per essere morbida al punto giusto, per soddisfare cioè il palato tongano, ha bisogno di tempo. Per questo una minoranza che se lo può permettere acquista cibo precotto da asporto. Il resto delle famiglie spesso invita una parente dal villaggio di provenienza a vivere con sé in città per prendersi cura della preparazione dei pasti e delle faccende di casa. Nel caso di L. la fame è tale al rientro dal lavoro che qualsiasi cosa essa trovi sul tavolo lo ingurgiti, senza prestare attenzione a cosa sia:

“quando ho avuto l’infarto ho dovuto realizzare che, lavorando così tanto e stando senza mangiare tutto il giorno, arrivavo a casa affamatissima e trangugiavo qualsiasi cosa ci fosse sul tavolo, senza fare attenzione a cosa fosse”²⁵⁶

La maggior parte delle famiglie urbane che ho avuto modo di osservare, si procura il cibo giorno per giorno, sia per la già citata scarsa liquidità, sia perché non è abitudine conservare il cibo o pianificare l’alimentazione della settimana in anticipo facendo una sola grande spesa:

²⁵³ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 20 Settembre 2008

²⁵⁴ Intervista a T., Mau’fanga (Nuku’alofa), 20 Aprile 2009

²⁵⁵ Intervista a B., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 25 Luglio 2009

²⁵⁶ Intervista a L., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 1 Giugno 2009

“vivono alla giornata, non pianificano in anticipo quello che mangeranno tra tre giorni ad eccezione dei momenti di festa. Quando c’è una Conferenza nella propria chiesa allora programmano in anticipo. Ma parlando nei termini di comportamento dei consumi noterai che comprano il cibo per il giorno stesso, non per la settimana”²⁵⁷

“i tongani non fanno piani, non pianificano. Vivono alla giornata. E’ un diverso mind set. Se gli dici vai in Nuova Zelanda domani loro partono”²⁵⁸

“il problema è che sembra che non sappiano mai se l’indomani c’è cibo. Hanno l’atteggiamento dei nostri nonni in guerra, quando si soffriva la fame e si mangiava perché chissà se l’indomani ci sarebbe stato del cibo”²⁵⁹

La guerra non è certamente l’unica spiegazione per la fame. A Tonga la fame è dipesa dalle condizioni climatiche e da quanto distruttivi fossero di anno in anno i fenomeni atmosferici, poiché l’unico cibo disponibile era legato ai raccolti, alla pesca e alla caccia. La disponibilità di alimenti importati, sebbene di bassa qualità, a un basso costo ha determinato una risoluzione di tale condizione di fame, ed eventuale denutrizione, in nome però di una diffusa malnutrizione.

Il cibo raccolto, pescato o cacciato, sebbene vi fossero delle tecniche di conservazione del cibo -sotto sale, immerso nel grasso, fermentato- veniva generalmente consumato nell’arco di una giornata, ed oggi sembra che questa abitudine al consumo immediato non sia cambiata. I frigoriferi restano vuoti e gli alimenti avanzati, a causa del caldo e dell’alta umidità, vanno a male molto in fretta o rischiano di mettere in pericolo la salute della persona. Questa abitudine secondo molti tongani ha le sue radici nella storia alimentare locale:

“un tempo non esistevano i frigoriferi e pochi modi di conservare il cibo, quindi di qualsiasi cibo disponessero lo consumavano entro il calar del sole, e quell’abitudine è ancora presente, anche se esiste il frigo. A Niofo’ou nessuno ha il frigo, solo la Chiesa e la casa dei rappresentanti del Governo. Quindi se c’è da organizzare una grande festa, la gente accumula cibo in quei due frigoriferi sino al giorno della festa. Ma normalmente, nella vita quotidiana, non metti nel frigorifero piccoli pacchi di pollo! Mangi il cibo che hai, tutto perché se va a male lo devi dare ai maiali. Io penso che tutti facciano così anche oggi, infatti i frigoriferi sono sempre vuoti, tranne del latte se hanno bambini o la domenica se fanno il pesce crudo”²⁶⁰

²⁵⁷ Intervista a W.E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 2 maggio 2009

²⁵⁸ Intervista a D.E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 2 Luglio 2009

²⁵⁹ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 12 Maggio 2009

²⁶⁰ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 Maggio 2009

“noi non avevamo il frigo a casa, allora se avevamo un grosso pesce ad esempio, lo mettevamo in un frigo vicino al mercato. Ma in generale era abitudine finire tutto se no andava a male”²⁶¹

“prima si mangiava tanto pesce essiccato perché non c’era il frigorifero, lo mettevamo sotto sale e si conservava per mesi”²⁶²

“il pane in Nuova Zelanda dura per una settimana, qui ammuffisce in due giorni, quindi lo consumiamo tutto subito”²⁶³

“a Tonga non mangi del cibo che è rimasto lì a lungo. Lo mangi subito, altrimenti ti ammali”²⁶⁴

“nel quartiere di Patangata²⁶⁵ la gente mangia la sera perché non essendoci l’elettricità devono conservare gli alimenti nei frigoriferi di parenti o amici in altri quartieri e la sera andare a recuperare il cibo”²⁶⁶

1.4.7 “Non siamo cresciuti mangiando verdura”

I tongani non sono “cresciuti mangiando verdura”, mi è stato ripetuto numerose volte durante le interviste. Se per verdura si intende quanto si trova sui banchi dei mercati ortofrutticoli occidentali questo corrisponde al vero, se invece si comprendono i prodotti della natura locale -come le foglie di taro e di una specie commestibile di hibiscus- essi sono consumati in abbondanza. Queste foglie insieme ai tuberi, al cocco e i frutti stagionali (mango, banane e avocado in particolare) sono storicamente la fonte primaria di vitamine. Un tempo anche il consumo di alghe *-limu-* provvedeva al fabbisogno di vitamine, tuttavia oggi esso viene consumato troppo raramente per essere annoverato tra gli alimenti vitaminici di base della dieta tongana. Oggi la originaria scarsa varietà di verdura disponibile si è ampliata grazie all’ingresso dei cinesi nel Regno, i quali vendono sui banchi dei mercati una discreta varietà di prodotti. Tuttavia questa varietà di alimenti non è mai stata parte della dieta locale, e per il momento non sembra interessare, se non per decorare piatti destinati a cerimonie o da aggiungere in modiche quantità a zuppe di carne. “Frutta e verdura” scrive l’antropologa

²⁶¹ Intervista a N., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 28 Maggio 2009

²⁶² Intervista a N., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 2 Maggio 2009

²⁶³ Intervista a W.E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 2 Maggio 2009

²⁶⁴ Intervista a V.V., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 30 maggio 2009

²⁶⁵ Vi sono alcuni quartieri molto poveri, normalmente periferici, in cui non arriva l’elettricità, il sistema fognario funziona a singhiozzo, ed essendo costruiti su zone paludose mal bonificate subiscono gravi allagamenti e focolai di dengue.

²⁶⁶ Intervista a B., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 30 Giugno 2009

Pollock “non erano parte del pasto, e in molti casi non erano neanche considerate cibo” (1983:65).

Come fa notare Epeli Hau’ofa la verdura non è sostitutiva della carne: “dare a un tongano che si rispetti un piatto di carboidrati accompagnato da verdura è come sostituire con una pillola di dolcificante i tre cucchiaini di zucchero che questi è abituato a mettere nel suo tè” (1979:96). Gli fa eco Pollock nell’asserire che “carne, pesce, frutta e verdura sono considerati solo degli accompagnamenti di quegli alimenti che riempiono lo stomaco, i tuberi” (1983:65).

Gli intervistati esprimono chiaramente la loro posizione rispetto al consumo di verdura, la quale sembra, come nel primo stralcio d’intervista, non avere lo statuto di cibo:

“avere verdure nel pasto non è necessario. L’importante è che ci sia carne e tuberi. I Tongani non pensano alla verdura come cibo. Anche la frutta non è cibo per loro”²⁶⁷

“crescendo non abbiamo mai mangiato verdura, i nostri genitori non sapevano come cucinare altri alimenti che non fossero tongani. Quindi cosa ti aspetti da noi oggi?”²⁶⁸

“non è necessario avere verdura sul tavolo. Carne e tuberi devono essere sul tavolo”²⁶⁹

“la verdura, come l’insalata, la usiamo come decorazione. Abbellisce un piatto quando lo porti ad una festa”²⁷⁰

“non mangiamo spesso verdure, ai bambini non interessa preferiscono farne a meno. Se gli prepariamo un panino per la scuola magari una foglia di lattuga la mettiamo insieme al formaggio e alla pancetta”²⁷¹

“potremmo mangiare verdura durante il giorno, ma non la mangiamo spesso perché non ci piace. Di frutta ci piacciono le banane, il mango e il cocco, però bisogna comprarla al mercato e se non è stagione è cara”²⁷²

“non ho bisogno di avere frutta o verdure sul tavolo tutti i giorni perché se mangio dell’anguria ne mangio metà, non come i *palangi* che ne mangiano una fettina, quindi poi sono a posto per tutta la settimana”²⁷³

²⁶⁷ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 23 Settembre 2008

²⁶⁸ Intervista a S.F., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 22 Maggio 2009

²⁶⁹ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

²⁷⁰ Intervista a S.B., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 15 Settembre 2008

²⁷¹ Intervista a S., Mau’fanga (Nuku’alofa), 22 Aprile 2009

²⁷² Intervista a L., Mau’fanga (Nuku’alofa), 30 Settembre 2008

²⁷³ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

Questa dimensione del “fare scorta”, di cibo in generale o di vitamine nello specifico, è ritornata spesso nelle conversazioni con la popolazione locale. Essa evidentemente si lega alla questione, trattata in precedenza, dell’assenza di porzioni e del senso di sazietà: di un’anguria non se ne mangia una fettina, una volta aperta la si finisce.

Un’altra intervistata mi ha fatto notare a tal proposito che:

“mi hanno insegnato a scuola cosa fosse salutare e cosa no. Frutta e verdura ad esempio: la mia maestra era solita dire che la frutta fosse un alimento sano, e allora io mangiavo frutta tutto il giorno.. un’anguria, due papaya. E ora, che ho il diabete, realizzo che la frutta sarà anche sana ma se ne può mangiare solo in piccolo quantità”²⁷⁴

Frutta e verdura non sono considerate realmente cibo: non riempiono, non sono mai state parte della dieta e, come sottolinea un intervistato, occupano nella scala gerarchica degli alimenti una posizione molto bassa:

“mangiare verdura in un pasto è considerato povero, è sinonimo di una dieta povera”²⁷⁵

Anche una dottoressa dell’ospedale che tutti i giorni amputa arti infetti a tongani diabetici sostiene che

“è una questione culturale più che economica il fatto che non coltivano verdure. In fondo non è così caro comprarla al mercato, e se poi la coltivassero a casa ce ne sarebbe di più e i prezzi scenderebbero ulteriormente”²⁷⁶

Vi sono casi in cui la verdura viene mangiata, ma si tratta sempre di qualche cipolla, carota o pomodoro cotto, cucinato in una zuppa a base di carne :

“si mangiamo verdura, la cuciniamo con la carne. Però solo mio papà che è diabetico mangia verdura cruda”²⁷⁷

“mi piace la verdura ma solo se cucinata con la carne. Non siamo abituati a mangiare verdura da sola”²⁷⁸

²⁷⁴ Intervista a L., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 1 Giugno 2009

²⁷⁵ Intervista a N.H., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 12 Luglio 2009

²⁷⁶ Intervista a V.L., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 12 Giugno 2009

²⁷⁷ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 27 Aprile 2009

²⁷⁸ Intervista a B., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 25 Luglio 2009

Spesso la tassonomia tongana della verdura comprende anche i tuberi. Per questo motivo è risultato importante chiedere di specificare quali verdure venissero consumate durante i pasti (si veda a tal proposito il § del Capitolo III). Un'intervistata raccontava, ad esempio, di aver avviato un piccolo orto di verdure dietro casa, salvo poi fare un elenco di tuberi di diverso genere:

“ho un piccolo orto dietro casa con tanta verdura: manioca, taro, patate dolci e della lattuga”²⁷⁹

Perché, ho ripetutamente chiesto nelle interviste, i tongani non coltivano verdura? Le risposte più significative si articolano attorno a tre assi ben esemplificati negli stralci d'intervista che seguono: la verdura non è bene di scambio, la verdura è di piccole dimensioni quindi non si addice a un tongano, e la verdura non è parte della dieta locale.

“la gente qui si concentra sui tuberi, per la verdura ci sono i cinesi. Perché dovresti coltivare verdura se non puoi portarla in dono ad un matrimonio o a un funerale?”²⁸⁰

“i cinesi coltivano cose piccole, i tongani cose grandi”²⁸¹

“ i cinesi vendono verdure al mercato per i *palangi* o altri cinesi, non per i tongani. I Tongani non mangiano verdura”²⁸²

Per alcuni –nella maggior parte dei casi tongani che hanno vissuto all'estero e sono tornati a Tonga- i cinesi sono gli unici in grado di gestire un business:

“io compro cibo dai cinesi tutto il tempo, loro almeno sanno come avere un'attività commerciale e sopravvivere, la maggioranza dei Tongani non sono capaci a gestire un negozio”²⁸³

Per altri questo monopolio è molto pericoloso perché non vi è alcun controllo sui pesticidi utilizzati nelle coltivazioni:

“I cinesi mandano qui via nave carichi di pesticidi. Non ci sono leggi e non ci sono regolamentazioni, e la gente non sa”²⁸⁴

²⁷⁹ Intervista a N., Popua (Nuku'alofa), 7 Luglio 2009

²⁸⁰ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 10 Giugno 2009

²⁸¹ Intervista a G., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 28 Giugno 2009

²⁸² Intervista a N., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

²⁸³ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

²⁸⁴ Intervista a S.H., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 1 maggio 2009

Vi sono stati alcuni infelici tentativi di avviare delle coltivazioni più estese, anche se non estensive, di ortaggi, tutti falliti. L'ultimo grande flop è stato il commercio di zucche. Molti infatti erano i campi coltivati a zucche destinate al mercato nippo-coreano, e molte le famiglie impiegate nel lavoro dei campi. Tuttavia il business è durato poco, concludendosi con il plateale gesto di tonnellate di zucche rovesciate nel mare coreano perché il prezzo d'acquisto pattuito non era stato rispettato.

Come nota un intervistato, impiegato nel Ministero della Pesca e delle Foreste:

“ironicamente alcuni dei prodotti agricoli cresciuti qui invece di essere consumati dalla popolazione, che mangia solo tuberi, vengono venduti oltreoceano. Le zucche ad esempio finiscono in Giappone e in Corea”²⁸⁵

1.4.8 “Hanno provato a chiedere ai parenti dei pazienti di portare fiori invece di cibo..”

Il quadro della centralità del cibo nell'universo sociale tongano è ormai chiaro. Quanto resta da analizzare sono le implicazioni di tali abitudini nella salute della popolazione. Sebbene il III ed ultimo Capitolo sarà dedicato interamente alla questione della Salute della popolazione Tongana, è bene anticipare in che misura il cibo rientra nella percezione locale di benessere. Mangiare è sinonimo di buona salute -come sottolineato in precedenza nel racconto di L., la mia padrona di casa- e l'offerta di cibo a un malato è di auspicio per una buona guarigione. Certamente il fatto che la quantità di cibo offerto sia una questione di prestigio e che la miglior qualità si basi sulla provenienza oltreoceanica del prodotto non contribuisce a rendere facile il processo di guarigione dei degenti ospedalizzati o dei malati cronici.

Durante l'etnografia dell'ospedale svoltasi durante l'anno 2009, ho avuto modo di intervistare il personale sanitario e i pazienti, nonché di osservare le dinamiche che si instauravano sia tra i pazienti e le infermiere sia tra le infermiere ed i parenti dei pazienti. In un gioco di rispetto reciproco basato su norme non scritte del diritto consuetudinario, che trascende le norme mediche, i parenti dei pazienti riuscivano sistematicamente a introdurre del cibo nelle stanze dei degenti. Dalla prospettiva di un'infermiera la scelta era critica: come poter vietare alle famiglie di introdurre cibo, pratica socialmente condivisa, nelle stanze dei parenti ammalati? E come fare sapendo di poter giovare esse stesse del cibo che avanzava, portandolo a casa dalla propria famiglia?

²⁸⁵ Intervista a S.H., Kolofou (Nuku'alofa), 1 maggio 2009

A causa di una grande frustrazione dovuta all'incontrollabilità di questa prassi di introduzione di cibo, la dietologa dell'ospedale ha optato per la presenza di un poliziotto che lascia passare i parenti soltanto dopo averli perquisiti per controllare se portano con sé del cibo:

“qui all'Ospedale quando vengono i parenti in visita portano sempre del cibo, se non porti del cibo è irrispettoso, lo so. Però non va bene per la salute dei pazienti. Passo le mie giornate e organizzare le diete dei pazienti e poi arrivano i parenti col cibo e rovinano tutto! Infatti ora non ammettiamo cibo, ma io so che loro lo nascondono. E i pazienti che possono escono dall'ospedale e vanno a comprarsi cibo”²⁸⁶

In un'intervista alla sorella di un paziente emerge chiaramente la necessità di mediare tra ciò che è culturalmente appropriato, e spesso necessario, e ciò che è medicalmente corretto, di cui la popolazione ha la percezione, più o meno specifica:

“sì, ho introdotto del cibo di nascosto, ma solo dei *noodles* e una zuppa, alimenti sani”²⁸⁷

Anche la direttrice della scuola delle infermiere ha preso a cuore la questione, senza tuttavia essere riuscita a trovare una soluzione:

“qui all'ospedale abbiamo dei problemi con il cibo: i parenti portano cibo ai pazienti perché è un valore. Allora la direzione dell'ospedale ha provato a dire ai parenti di portare i fiori, o della frutta. Ma portare fiori è una cosa straniera non tongana e la papaya noi la diamo ai maiali! Loro vogliono solo portare del pollo e dimostrare quanto tengono alla persona malata!”²⁸⁸

E' durante questo periodo osservativo all'interno dell'ospedale che sono stata coinvolta ed invitata a banchettare, sul retro dell'edificio principale, in occasione del pensionamento di un dirigente. Era stata imbandita una tavolata di almeno quindici metri, traboccante di tuberi, maiali, patatine e bibite gassate. Al tempo mi colpì molto che questo ricco e grasso banchetto fosse all'interno dell'ospedale, col senno di poi questa situazione non è che la norma in una qualsiasi occasione di festa, non importa il contesto.

Questa dimensione del mangiare come auspicio, segno di benessere e di buona salute è molto evidente nel trattamento riservato alle donne in gravidanza. In questa occasione le donne vivono tra una famiglia che le invita a rimpinzarsi ed un sistema biomedico che le invita al comportamento opposto. Se le infermiere delle cliniche presso cui le donne in gravidanza si

²⁸⁶ Intervista a T.P., Kolofou (Nuku'alofa), 22 settembre 2008

²⁸⁷ Intervista a S.B., Kolofou (Nuku'alofa), 15 Settembre 2008

²⁸⁸ Intervista a T., Kolofou (Nuku'alofa), 23 Settembre 2008

recano consigliano loro di mangiare *si'i si'i pe* (lett. solo un po'), le donne di casa invece insistono sulla necessità di mangiare molto per il benessere del feto. Come dice L. durante un'intervista:

“quando ero incinta di S. mia mamma mi spingeva a mangiare tanto per la salute del bambino, mentre l'infermiera mi diceva di mangiare solo un po'. Ma tanto io alla clinica sono andata in tutto due volte”²⁸⁹

In termini generali tutte le donne con cui ho avuto modo di affrontare la questione delle abitudini alimentari in gravidanza hanno dichiarato di aver mangiato molto e di non essersi curate dei consigli biomedici:

“quando sei in gravidanza ti incoraggiano a mangiare bene, e quando partorisci sei ancora di più incoraggiata a mangiare tanto, così hai più latte. Ti incoraggiano a mangiare per due, e questo lo so che è sbagliato. Ma se non mangi bene sei costantemente sotto la pressione della famiglia di tuo marito, te lo dico per esperienza”²⁹⁰

“mia figlia è incinta e mangia tanto di tutto: pane, cibo tongano..ma va bene perché deve nutrire anche il bambino che ha nella pancia”²⁹¹

“dal giorno del matrimonio a quando nasce il primo figlio la tua famiglia ti nutre bene e tanto, e quando partorisci si indice una grande festa”²⁹²

“quando aspettavo il mio bambino avevo una voglia intensissima di lasagne, e ne ho mangiate moltissime, spesso accompagnate da una grande bistecca”²⁹³

La gravidanza e l'allattamento sono tuttavia segnati da un'abbondanza selettiva, perché un aspetto su cui le donne non transigono sono i tabù alimentari: tutto il cibo salato -d'importazione o tongano che sia- dovrebbe essere evitato, come ad esempio il maiale e la carne in scatola. Dei prodotti marini solo il polipo è bandito.

Gli alimenti consigliati sono invece, come bene spiega N.:

²⁸⁹ Intervista a L., Mau'fanga (Nuku'alofa), 30 Settembre 2008

²⁹⁰ Intervista a O.L., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 31 Luglio 2009

²⁹¹ Intervista a N., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 28 maggio 2009

²⁹² Intervista a T.P., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 22 settembre 2008

²⁹³ Intervista a L., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 1 Giugno 2009

“il succo di frutta dà buona energia, irrobustisce le ossa del bambino e gli fa venire una bella pelle, mentre le alghe fanno bene ai capelli”²⁹⁴

Ossa, pelle e capelli sono, come sarà analizzato nel capitolo successivo, gli elementi fisici principe della bellezza tongana

1.5 La politica alimentare del Regno

I modelli di consumo, gli stili alimentari, le abitudini, le gerarchie alimentari e le implicazioni sociali del cibo analizzate sino ad ora, delineano un panorama molto complesso del contesto tongano in cui le politiche sanitarie, volte al miglioramento della salute della popolazione locale devono destreggiarsi. Le malattie non comunicabili (NCDs) -malattie cardiovascolari e diabete, nello specifico- sono responsabili di sette morti su dieci in Oceania (WHO 2008). Ho avuto modo di intervistare molte persone affette da diabete o stroncate da un infarto in giovane età, e la maggior parte di queste sono consapevoli della responsabilità dello stile alimentare nella loro condizione di malattia. Tuttavia, le resistenze al cambiamento dello stile alimentare sono forti e le ragioni di tali resistenze, così implicate nella cultura locale, sono da tenere in seria considerazione nella pianificazione delle politiche sanitarie. Come sottolinea la responsabile di un'indagine qualitativa sull'alimentazione dei giovani adolescenti tongani in età scolare:

“i giovani sanno tutto di cibo e nutrizione, il problema sono la prassi e le politiche. Negli altri paesi gli interventi sono dal basso all'alto, qui dall'alto al basso. Sarebbe importante coinvolgere i *leaders* delle comunità e i Ministri delle Chiese”²⁹⁵

Vi sono stati in realtà durante questi ultimi cinque anni un paio di programmi volti al cambiamento degli stili alimentari che hanno coinvolto attivamente i ministri delle Chiese, sfruttando il loro ruolo come modelli per la comunità dei fedeli. Come sottolinea un'intervistata, impiegata nell'Unità di promozione della salute del Ministero della Salute Tongano, il ricorso ai ministri religiosi è essenziale perché:

²⁹⁴ Intervista a L., Mau'fanga (Nuku'alofa), 30 Settembre 2008

²⁹⁵ Intervista a T.C., Kolofou (Nuku'alofa), 23 Settembre 2008

“quando si tratta di scendere a livello della comunità se i dottori dicono qualcosa restano inascoltati, ma se le stesse cose vengono dette dal ministro della propria chiesa le persone ascoltano”²⁹⁶

Un primo progetto del 2009, riportato da una funzionaria tongana impiegata nell'ufficio locale dell'OMS, aveva spinto i ministri della Chiesa Metodista a ridurre il numero dei pasti durante l'annuale riunione della chiesa (*lotu konifelenisi*), tuttavia l'esperimento non si è ripetuto nel 2010 perché le lamentele della comunità dei fedeli hanno vinto sul “buon proposito” del progetto:

“abbiamo convinto i Ministri della Chiesa Wesleyana a ridurre il numero dei pasti da quattro a tre: prima facevano colazione, pranzo, cena e spuntino serale. Quest'ultimo è stato eliminato, anche perché si mangia maiale continuamente: maiale la mattina, maiale nel pomeriggio e maiale la sera!”²⁹⁷

Un secondo progetto, ancora in corso, ha convinto i Ministri della chiesa metodista a mostrarsi in pubblico, nel tentativo di spronare i fedeli ad abbandonare il consumo di bibite gassate in nome del consumo di acqua.

Certamente l'esiguità dei progetti non è in grado di rendere visibili i risultati positivi sulla salute della popolazione, qualora ve ne fossero. Sarebbe necessaria una coordinazione sinergica di progetti attivi su più fronti e duraturi nel tempo per un risultato visibile.

Tuttavia tale sinergia è un compito arduo da realizzare perché sul territorio si assiste, come sarà meglio trattato nel Capitolo III, ad una compresenza di sistemi medici non comunicanti tra di loro: medicina tradizionale tongana, medicina occidentale e guaritori religiosi. Le strutture -ministero, cliniche ed ospedali- hanno un'impronta biomedica che spesso si scontra con le pratiche tongane di rispetto e reciprocità (si è già visto in proposito la difficoltà delle infermiere dell'ospedale a gestire l'ingresso di cibo nelle camere dei pazienti). Ma poiché è affidata a queste strutture, in sinergia con istituzioni esterne -OMS, Ministeri delle salute di altri Paesi- la progettazione e realizzazione di programmi d'intervento sulla salute, i risultati tendono ad essere scarsi. Fino ad una decina di anni fa esisteva un Comitato sul Cibo e la Nutrizione (Food and Nutrition Committee) -trasversale ai Ministeri dell'Agricoltura, della Salute e della Pesca e Foreste- che pianificava i progetti in materia di alimentazione. Il vantaggio di questo organo trasversale, era la disponibilità di fondi su più fronti e la partecipazione di équipe multidisciplinari. Questo Comitato è stato oggi assorbito all'interno

²⁹⁶ Intervista a T., Kolofou'ou (Nuku'alofa), 20 Giugno 2009

²⁹⁷ Intervista a T., Kolofou'ou (Nuku'alofa), 20 Giugno 2009

del Ministero dell'Agricoltura e secondo diversi interlocutori è dormiente a causa dello scarso afflusso economico. Oggi tutti i progetti che vengono attivati in materia di cibo e nutrizione sono finanziati dall'OMS, dalla Wellcome Trust e dai Governi Australiano e Neozelandese. Come fa notare un'intervistata, i progetti hanno una scarsa attenzione al contesto, mancano di strategie culturalmente attente:

“sono cresciuta mangiando certe cose e ora vengono a dirmi che devo tornare alle abitudini degli antenati, come faccio? Pensa forse che se arriva qualcuno e mi dice di evitare di mangiare il grasso del maiale io lo faccio veramente?”²⁹⁸

Un paio di volte all'anno vengono indette delle gare di dieta interne agli uffici di lavoro: vince chi perde più peso nell'arco di due, tre o sei mesi. Ogni partecipante viene così pesato all'inizio e alla fine della competizione, ma solo in rari casi seguito da un medico durante il percorso dietetico. Come commentava il medico della clinica del centro città è molto pericoloso per chi è severamente sovrappeso non essere monitorato durante la dieta, in primo luogo perché gran parte della popolazione non sa come fare una dieta, per cui tende a non mangiare per dimagrire, ed inoltre perché la repentina perdita di grandi quantità di peso può essere pericolosa per la salute. L'elemento di maggior interesse delle suddette gare è il premio: chi perde più peso vince una somma di denaro variabile. La tendenza, non solo osservata ma da molti sottolineata, è quindi quella di sforzarsi di perdere peso per vincere il denaro e spenderlo in cibo, riprendendo quasi subito i chili perduti. Le diete non vengono cioè intraprese per motivi legati alla buona salute e a un cambiamento dello stile di vita, ma perché anche gli impiegati degli uffici hanno costante carenza di liquidità. Questa necessità di denaro, che viene poi redistribuito all'interno della famiglia allargata, fa sì che siano in molti a partecipare alle gare ma in pochi ad arrivare sino alla fine a causa della difficoltà di perdere peso, vista la frequenza con cui è d'obbligo partecipare a banchetti, feste e cerimonie per le occasioni più disparate.

Un interlocutore ben istruito ed attento alle politiche del Regno sulla salute ha accusato apertamente il suo governo di non essere realmente presente in materia di salute:

“il Ministero della Salute Tongano ha molta responsabilità nella condizione della salute della sua popolazione. Molte cose che arrivano a Tonga non sarebbero accettabili in Australia o in Nuova Zelanda. Le costolette d'agnello ad esempio, che importiamo dalla Nuova Zelanda, sono bandite a

²⁹⁸ Intervista a S., Kolofou (Nuku'alofa), 18 Marzo 2010

Samoa, perché qui continuano ad importarle? La gente mangerebbe anche solo igname, ma se gli viene data la possibilità di scegliere mangia quel che vuole”²⁹⁹

Se la questione delle costole d’agnello divide l’opinione delle alte cariche politiche tra chi le bandirebbe, per tutelare la salute dei propri cittadini, e chi teme che il bando avrebbe pesanti conseguenze sull’afflusso degli aiuti in denaro proveniente dalla Nuova Zelanda, è anche vero che non vi è stata sino ad ora alcuna politica per dare delle alternative economiche al consumo di carne grassa. Come nota un interlocutore durante un’intervista:

“penso che il problema maggiore sia che il costo della pesca sta salendo. C’è abbondanza di pesce ma se guardi le barche dei tongani ..C’è una norma che impedisce ai pescatori di avere barche più lunghe di 16 metri, per impedire loro di andare troppo al largo! Infatti con una barca di sedici metri non puoi andare lontano, anche per la benzina. Mio fratello ha una grande barca commerciale, con licenza neozelandese, e ha ventimila ami, su una barca da sedici metri ne hai si e no un centinaio, si pesca poco. Mio fratello pesca quattro tonnellate di pesce al giorno se vuole. Per cui il problema è che le barche non sono equipaggiate per scopi commerciali”³⁰⁰

Certamente se tutti i pescatori si mettessero a pescare tonnellate di pesce al giorno il sistema marino ne risentirebbe, per cui non sarebbe la soluzione appropriata concedere a tutti licenze commerciali.

Dal 1989 vi sono delle restrizioni ben precise sulla pesca di pesce, crostacei e molluschi, tuttavia non sembra essere parte del sapere comune, come dimostra questo stralcio d’intervista:

“non ci sono restrizioni per la pesca a traino, mentre oltreoceano è bandita. Inoltre oltreoceano non permettono di pescare nella stagione della riproduzione quando i pesci hanno le uova. Mentre per i Tongani questo è il momento migliore! Si chiamano *tamahe* e si mangiano crude, è una delicatezza! Anche la misura non è un problema qui, posso pescare pesci di tutte le misure se voglio”³⁰¹

Il *Fisheries Regulation Act* provvede a proteggere le balene e vieta l’uso di veleni e esplosivi nella pesca. Inoltre proibisce la pesca di corallo, di mammiferi marini, di tartarughe e delle loro uova. La vongola gigante menzionata in precedenza nn può essere pescata se sotto una certa misura, così come le ostriche e le aragoste. Quest’ultime, così come i pesci, non potrebbero essere pescate quando portano con sé le uova.

²⁹⁹ Intervista a G., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 28 Giugno 2009

³⁰⁰ Intervista a W.E., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 2 Maggio 2009

³⁰¹ Intervista a W.E., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 2 Maggio 2009

Secondo Malm le risorse governative per la gestione delle risorse marine sono scarse, le regolamentazioni per la conservazione sono inadeguate e le forme tradizionali di gestione e conservazione sono inesistenti, perdute in un nuovo sistema di totale apertura all'accesso delle risorse. Questa apertura disincentiva, secondo lo studioso, la conservazione perché segna la logica del "se non lo prendo oggi qualcuno lo prenderà domani" (2001).

Tuttavia non sarebbe da escludere un sistema di indennizzi ai pescatori: una copertura delle spese che consentisse di proteggere la fauna marina, di vendere quel pesce che è lecito pescare a prezzi molto bassi e contemporaneamente di guadagnare dei soldi. Anche perché al momento si assiste ad un monopolio economico-commerciale straniero:

"gli esportatori hanno le loro regole. Sono loro a decidere i prezzi e hanno il pieno controllo sui manager e mediatori locali"³⁰²

La pesca potrebbe essere di grande influenza nella modificazione e direzione delle abitudini alimentari, tuttavia è una questione che il Governo tongano deve ancora affrontare, insieme alla questione dell'importazione della carne d'agnello, della carne e del pesce in scatola. Certamente sarebbe necessario un lavoro sinergico che contempli sia un incentivo della pesca sia il bando di alcuni prodotti malsani, tuttavia poiché questo processo stenta ad arrivare si ricorre a piccoli progetti pilota che contemplino figure chiave, come nel caso dei ministri della Chiesa, che da soli riescono ad essere ben poco incisivi.

Sull'isola di Tonga Tapu sono inoltre stati attivati dei progetti legati all'orticoltura finanziati dal Governo Neozelandese, Giapponese ed Australiano. In particolare il Centro per lo Sviluppo delle Donne (Women Development Centre) ha avviato un grande orto a base di verdura, che viene coltivato dalle donne che lavorano presso il Centro, un corso di cucina salutare che una volta alla settimana viene trasmesso sulla rete locale tongana, un libro di ricette –non era ancora alquanto chiaro se fosse da distribuire gratuitamente o meno- ed infine un progetto per l'allevamento dei polli.

Il ricettario di piatti salutarì è il motivo ispiratore delle lezioni di cucina, durante le quali tali pietanze vengono preparate. Pur essendo il ricettario costruito attentamente sugli alimenti più reperibili nei mercati della Capitale, ha degli assunti di fondo alquanto decontestualizzati: in primis l'assunto che la dieta tongana si basi su pasti precisi, in secondo luogo la suddivisione in porzioni, ed infine la resistenza alla comprensione che tali ricette a base di verdura, che nessuno normalmente tende a consumare, possano saziare. Non a caso le stesse cuoche, che mettono in atto le dimostrazioni culinarie e coltivano le verdure nell'orto antistante il Centro,

³⁰² Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 1 Maggio 2009

dicono di mangiare tali pietanze come contorno del pasto tongano che qualche parente donna si è prodigata a cucinare durante le loro ore di lavoro. Le ricette sono cioè, per il momento, un'aggiunta deliziosa ed innovativa a ciò che si mangia nella dieta quotidiana. La stessa direttrice del Centro, durante un'intervista non ha mancato di sottolineare il paradosso, per cui il suo centro promuove la cucina salutare ma lei adora il *sipi* e il grasso a tal punto che quando può lo mangia da solo, senza la carne.

Certamente le abitudini alimentari hanno bisogno di tempo per modificarsi, tuttavia è necessario che, come nel caso della pesca, vi sia una sinergia di progetti che mirino a proporre delle modifiche allo stile di vita culturalmente compatibili.

In conclusione, se universalmente 'siamo quello che mangiamo', cosa e come mangiamo variano a seconda dei contesti ed influiscono sul corpo e sulla sua salute. Come ha commentato un'intervistata che da anni si occupa di promozione della salute pubblica:

“ora che hai visto come mangiamo e cosa mangiamo puoi capire la sfida del controllo delle Malattie non-Comunicabili (NCDs) qui a Tonga e nel resto del Pacifico”³⁰³

Cibo, corpo e salute, come sottolineato nell'introduzione al presente lavoro, sono una triade in costante dialettica. Non è possibile, se non per scopi analitici, separare un elemento dall'altro. Questa connessione è ben riassunta da un intervistato tongano:

“più mangi più diventi grosso, più diventi grosso più sei in salute, e più sei in salute più combatti le malattie. E' come coi bambini quando sono piccoli: mangiare per loro è una buona abitudine, riempirsi lo stomaco va bene. Ma i tongani non sanno che da grandi [questa abitudine] fa male”³⁰⁴

Abitudini alimentari, salute e ideali di bellezza e corporeità contemporanei si intrecciano in un complesso sistema di rimandi alla “tradizione”, in una costante contrattazione di significati. Esempificativo a tal proposito è il seguente commento:

“essere magri a Tonga significa essere poveri e non avere abbastanza cibo, tuttavia ora la gente sa che essere grassi non va bene”³⁰⁵

La connessione tra ingestione di determinati alimenti e i benefici che essi apportano al proprio corpo, o come analizzato in precedenza al feto, sono infatti ben chiari. Il cambiamento

³⁰³ Intervista a S.F., Kolofou (Nuku'alofa), 22 maggio 2009

³⁰⁴ Intervista a N., Kolofou (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

³⁰⁵ Intervista a E., Kolofou (Nuku'alofa), 20 Settembre 2008

dell'alimentazione degli ultimi decenni ha reso visibile l'impatto dei nuovi alimenti sui corpi, ed alcuni incominciano ad interrogarsi:

“il cibo che mangi cambia la tua pelle. La mia bisnonna era così bella se la confronto con mia mamma, perché il cibo è cambiato. Prima la gente mangiava solo cibo tongano con il latte di cocco, ora invece la gente mangia cose comprate dai negozi dei cinesi, pesce in scatola e carne in scatola. Non sappiamo se la carne è di renna o di canguro. Il cibo cambia e ha cambiato la nostra pelle. In passato i corpi erano ben modellati perché mangiavano cibo tongano, ora mangiano altre cose e stanno perdendo quelle belle forme”³⁰⁶

Il riferimento alla pelle che cambia e ai corpi che si modificano è alquanto interessante, perché, per usare le parole di Serena di Carlo, “la pelle è il contenitore del corpo, segna il limite tra dentro e fuori, è una superficie di scambio con il mondo esterno” (1986:22). Il riferimento ad una pelle che si modifica con l'ingestione di cibo importato da altrove, in un gioco di definizione d'identità a fronte dell'alterità, va letto nel suo significato reale -fisiologico- ma anche nel suo significato simbolico -come luogo di scambio.

E non a caso per chi vuole emigrare, cambiare i confini del sé, della propria pelle, diventa determinante:

“ero grossa, allora ho fatto una dieta. Ho pensato che essere magra fosse meglio per andare a vivere in Nuova Zelanda”³⁰⁷

Il seguente capitolo è interamente dedicato al corpo tongano, un corpo che cambia con il cambiare dell'alimentazione, che si muove tra ideali di bellezza diversi e che si definisce nella sua contrattazione tra le diverse generazioni, il locale e il globale.

³⁰⁶ Intervista a L., Mau'fanga (Nuku'alofa), 10 Agosto 2009

³⁰⁷ Intervista a E., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 25 Maggio 2009

Capitolo II

CORPI

“Sin dai primi contatti con i tongani, i forestieri hanno ripetutamente commentato le impressionanti dimensioni dei corpi tongani, alternando ammirazione, condanna, derisione ed allarme, a seconda del momento storico e delle intenzioni in gioco”

N.Besnier 2009

Gusto, regimi e scelte alimentari, immagini corporee e controllo del corpo “sono tutti elementi facenti parte di un unico stile di vita che comprende attitudini (che riguardano la salute, per esempio) e comportamenti” scrive Anneke Van Otterloo (1995:124), sottolineando quanto il cibo, il corpo e la salute siano elementi inscindibili, in costante dialettica e riferimento reciproco. L’osservazione del contesto tongano a partire da tali elementi ha rappresentato un canale, sebbene *sui generis*, di estremo interesse.

Il costante riferimento alla grandezza fisica dei suoi abitanti, e per estensione al luogo geografico -“globalmente l’isola è nota per le sue grandi cosce” ha efficacemente asserito un’intervistata³⁰⁸, e “ricorre il riferimento alle grandi cosce quando si parla di noi Polinesiani” le ha fatto eco un’altra³⁰⁹- ha suscitato immediatamente la mia curiosità scientifica spingendomi a indagare in prospettiva storica la questione del peso, delle misure corporee, degli ideali di bellezza e delle pratiche legate alla cura del corpo.

Come analizzato nel precedente capitolo, l’abbondanza e la grandezza sono attributi positivi e necessari nel consumo ed offerta di cibo, ma risultano altrettanto centrali e positivamente connotati nella percezione della corporeità: “la maniera in cui i Tongani percepiscono positivamente le cose è nei termini di abbondanza. Come il cibo nei piatti: loro impilano/accumulano” ha infatti commentato un interlocutore. Non a caso apostrofare qualcuno sottolineandone la grande mole, o l’aumento di peso, è un complimento: “sentirsi dire ‘oh come sei ingrassata!’ le prime volte è scioccante!Ma è costume qui a Tonga”³¹⁰ ha

³⁰⁸ Intervista a S., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 18 Marzo 2010

³⁰⁹ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

³¹⁰ Intervista a A., Mau’fanga (Nuku’alofa), 5 Agosto 2009

riferito A., tongana nata all'estero e trasferitasi a Tonga in età adulta. Anche l'antropologa Quesada Moheau ha commentato come "in Francia non diresti mai a una persona che non vedi da tempo 'wow!sei ingrassata!', la persona ci resterebbe molto male. Qui no, ho sentito mio marito dirlo a sua cugina: è un complimento"³¹¹.

Questi iniziali elementi sono indicativi della relatività contestuale dei concetti di grasso e di bello: "nozioni che variano attraverso i contesti culturali" scrive Fusimalohi (1998:1). Come sottolinea un'interlocutrice durante un'intervista "mia mamma ha sempre detto che la bellezza era essere grossi e sani, ma il punto è definire il termine grosso. Si può essere grossi ed obesi, grossi e sodi, grossi e magri!"³¹².

Anche Carole M. Counihan, a conclusione di una raccolta di saggi sugli aspetti sociali dell'obesità, scrive: "nella società occidentale l'obesità è inequivocabilmente negativa: in termini estetici, morali e di salute. E' illuminante imparare che in alcune culture il grasso è bello sia per gli uomini che per le donne, che esso ha valore perché porta fertilità o denota benessere [...], e che il grasso non rappresenta sempre il male, la bruttezza e l'ignavia" (1995:302).

Come ha lucidamente e sinteticamente affermato un intervistato "la grandezza è una cosa relativa"³¹³, e "la bellezza tongana è molto diversa dalla bellezza occidentale" ha commentato Miss Tonga 2009. Infatti "non sono sicura che una donna considerata bella nei nostri paesi sarebbe considerata altrettanto bella qui" ha asserito Quesada Moheau.

In un saggio dal titolo "Anche i poveri hanno il diritto ad essere belli" di Alexander Edmonds, risultato di un'etnografia in una clinica di chirurgia estetica di Rio de Janeiro, emerge con chiarezza la specificità della definizione di bellezza locale. Definizione che va letta attraverso la lente storica di quel contesto, in cui biologia ed elementi socio-culturali hanno giocato, e tutt'ora giocano, un ruolo fondamentale. La bellezza nella società contemporanea brasiliana, dice lo studioso, è la nazionalizzazione dell'idea di 'meta-razza', di meticciano, proposta da Freyre, in un gioco costante tra logiche di mercato, condizione di povertà e retoriche di riscatto popolare. Una bellezza in cui non è il colore della pelle a essere connotato negativamente quanto invece il naso negroide, che per questo motivo va corretto chirurgicamente. Una bellezza che rientra nella logica della stereotipizzazione del meticciano, con caratteristiche ben definite e per l'ottenimento della quale si adopera la chirurgia estetica, ormai mutuabile, che è la chiave di emancipazione da una condizione di estrema povertà. "La bellezza" spiega lo studioso "può influenzare i ricchi e i potenti, diventando una forma popolare di speranza"

³¹¹ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 maggio 2009

³¹² Intervista a M., Kolofou (Nuku'alofa), 18 Agosto 2009

³¹³ Intervista a V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 1 Agosto 2009

(2007:378). Anche l'antropologo Armin Prinz nella sua etnografia presso gli Azande -stimolata da una lettera di Sir Edward Evans-Pritchard il quale gli ricordava l'urgenza di investigare la questione dell'infertilità "perché, come sai, l'interferenza con la vita di famiglia tradizionale e la reiterata povertà della dieta di manioca, rendono difficile individuare con esattezza le ragioni dell'estrema diminuzione della popolazione" (1972)- descrive degli ideali di bellezza, in particolare femminile, grassi. Egli riporta stralci d'interviste, sorprendentemente simili a quanto raccolto sul campo a Tonga, in cui tali ideali vengono esplicitati: "gli Azande adorano le donne grasse. Non troppo grasse: forti. Così da avere figli altrettanto forti" (1995:277)³¹⁴.

Genere, status sociale, contesto, generazioni e storia sono elementi che dialogano e modificano le percezioni del corpo a seconda del contesto; pertanto è fondamentale che un'attenta analisi scientifica ne approfondisca il dinamismo.

T. durante un'intervista racconta come nel trasferimento dalle Hawaii, dove il modello ideale di corpo era dettato dalla magra presenza filippina, a Tonga, dove la popolazione è al 90% tongana, essa avesse modificato il suo desiderio di essere "piccola e magra" in una maggior rilassatezza, perché a Tonga non si sentiva più sproporzionata rispetto al contesto fisico. Non a caso, spiega Fusimalohi (1998:322) nel suo studio sugli 'antecedenti socio-culturali dell'obesità a Tonga', "i principi organizzativi della società tongana, le attitudini e i valori hanno contribuito alla resilienza del 'culto della grandezza', grandezza intesa come abbondanza fisica, proporzioni fisiche e statura".

In un contesto in cui l'abbondanza di risorse e l'abbondanza fisica sono positivamente collegate allo status sociale -"pesantezza, struttura e altezza sono state tradizionalmente valorizzate perché erano associate al rango sociale della persona" (Sobal in Fusimalohi 1998:57)- sarebbe un errore credere che non vi sia anche ivi un confine tra la grandezza e la grassezza. Come sarà ampiamente trattato nel corso del capitolo, se è vero che i tongani hanno biologicamente dei corpi grandi e pesanti, è anche vero che un corpo grasso a Tonga non piace, non attrae.

Come notava un'intervistata, "quando mi sono sposata ho iniziato ad ingrassare e la famiglia di mio marito mi ammoniva di non ingrassare troppo. Mi dicevano: 'stai attenta che poi tuo marito va a cercarsi qualcun'altra'. Non volevano che diventassi grassa"³¹⁵. "Forse è la

³¹⁴ Sono numerosi gli studi etnografici che attestano rituali d'ingrassamento in Africa e Oceania. Malcom nel 1925 racconta dei rituali d'ingrassamento delle ragazze Efik della Nigeria alla soglia della pubertà, Brown attesta rituali d'ingrassamento presso i Kipsigis del Kenya (1991), e Cassidy attesta una predilezione per la grassezza presso gli Ibo del sud della Nigeria, i nomadi Moor della Mauritania e i Kissi dell'Alto Volta, i nobili Tamsheq del Mali, i Massa del Cameroun, (1991). La magrezza è quindi spesso stigmatizzata, come riporta Brown a proposito dei !Kung San del Botswana, dei Havasupai dell'America del Sud e dei Tarahumara del Nord del Messico (1993).

³¹⁵ Intervista a O., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 31 Luglio 2009

distinzione tra il concetto di grassezza e fisico abbondante che confonde le istituzioni della Tonga contemporanea”, argomenta Fusimalohi, a cavallo, come sono, tra standard europei, assorbiti nel sistema sanitario di prevenzione e cura della popolazione, e percezioni culturali locali. Come sottolinea Igor de Garine a commento del materiale etnografico raccolto tra i Massa del Nord del Cameroun, “emerge con chiarezza che l’atteggiamento verso il grasso, la bellezza e la forma fisica ha molte più *nuances* di quanto ci aspettassimo”(1995:54). E’ proprio questa ‘confusione’ e queste ‘nuances’ che ho tentato di indagare durante la ricerca sul campo, tentando di collocare con precisione la soglia oltre la quale un corpo viene percepito grasso ed obeso, perché –come ho osservato più sopra- “ai tongani non piace essere grassi e obesi”³¹⁶.

Il mio precedente studio etnografico su temi analoghi a quelli qui trattati, svolto nella Polinesia Orientale, alle Isole Hawaii, è stato molto utile per affinare lo sguardo e poter osservare il contesto tongano in termini dialogici, anche se non specificamente comparativi. A fronte di un evidente e visibile problema di obesità dei Nativi Hawaiiiani -dovuta principalmente a questioni di carattere socio-economico poi rielaborate culturalmente come segno identitario distintivo dell’indigenato- la supposta analoga condizione dei tongani si è rivelata invece estremamente diversa: a Tonga non è cioè visibile ed osservabile una generalizzata condizione di obesità della popolazione. I Tongani infatti hanno una biologica e genetica grossa corporatura, come i ‘cugini’ Nativi Hawaiiiani, ma la questione del peso, come sarà analizzata nel corso del capitolo, assume delle forme molto diverse in questo contesto. Analogamente a quanto sottolinea l’antropologa Nancy Pollock per l’isola di Nauru, a Tonga “i valori culturali si incastrano con quelli biologici e per questo vanno capiti insieme” (1995:88). Anche Cheryl Ritenbaugh ritiene che il corpo “risponda” (in inglese “to talk back”) e che questi “sforzi culturali e personali di manipolare le dimensioni del corpo sono di fatto parte di un dialogo tra biologia e cultura” (1991:179).

Gli interlocutori con cui ho avuto modo di relazionarmi durante la ricerca di campo hanno infatti sottolineato come prima caratteristica le proprie grandi dimensioni: “i tongani sono gente grossa” ha detto D., “gli uomini a Tonga sono grandi” ha asserito V., “le donne tongane sono fisicamente grandi donne” ha commentato A., “culturalmente i tongani tendono alla grandezza” ha detto E., “i miei fratelli e mio padre sono sempre stati più grossi degli altri, negli Stati Uniti dove sono cresciuta, penso sia una caratteristica tongana” ha affermato A., “i tongani sono grandi, alti e grossi in taglia” ha dichiarato S.

³¹⁶ Intervista a E., Kolofou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

La dimensione fisica e quella culturale si intersecano costantemente, come è facilmente deducibile da tali affermazioni. Corpi biologicamente grossi valorizzano la grandezza. Fenomeno che tuttavia non va letto -a mio modo di vedere- nei termini in cui lo pone Fusimalohi secondo cui “essere obeso era spesso considerato al pari dell’essere tongano [...] gli informatori tendevano a sentirsi indifferenti rispetto alle conseguenze dell’obesità sulla salute, perché essa era parte del processo dell’essere tongano”, ragione per cui identità e dimensioni andrebbero di pari passo giustificandosi reciprocamente. Come sottolinea l’antropologo Niko Besnier, “le dichiarazioni degli antropologi sugli ‘ideali culturali’ di grassezza e magrezza rimangono in ultima istanza inserite in assunti di omogeneità e differenza culturale orientalizzanti e poco approfonditi” (2009:108). La questione è più complessa e il presente capitolo mira ad analizzarla nel dettaglio.

Il percorso seguito sul campo viene qui ricalcato in modo analitico, previa analisi dei documenti storici e della letteratura antropologica sull’argomento, attraverso le voci raccolte durante dieci mesi di ricerca sul campo nelle più disparate occasioni quotidiane e festive.

Claude Lévi-Strauss sosteneva che l’antropologo non dovesse dare risposte ma fare le giuste domande. In sintonia con tale asserzione è proprio questo aspetto, la formulazione delle domande, ad aver rappresentato la parte più complessa della ricerca sul campo³¹⁷. Il termine ‘bellezza’, ad esempio, si è presentato come il primo grande nodo della presente analisi antropologica in quanto rappresentava, secondo il mio iniziale modo di vedere, un concetto che implicitamente presupponeva un determinato ventaglio di risposte. Nel domandare come fosse una bella donna o un bell’uomo e quali fossero le caratteristiche che connotavano il bello, implicitamente supponevo che le risposte sarebbero state un elenco di caratteristiche estetiche.

Invece, per poter affrontare la questione della bellezza sul piano estetico e fisico la domanda doveva essere diversa, e specificamente mirata alla fisicità. Il ricorso ai termini locali è stato perciò indispensabile per poter cogliere i contenuti e le sfumature dei concetti indagati sul campo; per questo motivo i riferimenti alle espressioni tongane saranno costanti nel presente capitolo.

Una volta acquisita una buona familiarità con la lingua e le espressioni che in tongano corrispondevano a quanto voleva essere indagato, un utile strumento d’indagine è stato il focus group. In tre occasioni ho avuto modo di riunire donne di generazioni diverse attorno ad un cartellone e chiedere loro di fare *brainstorming* rispetto ai temi del corpo e della bellezza maschile e femminile. La combinazione e il raffronto di osservazione, interviste e focus group

³¹⁷ La difficoltà del domandare risiede nella necessità di spogliare i concetti del significato che noi vi attribuiamo, limitandosi a lasciare che i nostri interlocutori riempiano di significato le parole.

ha permesso l'estrapolazione di elementi, che le sole interviste non erano riuscite a far emergere, presumibilmente perché un confronto frontale e registrato aveva inibito maggiormente gli interlocutori.

Due elementi, importanti da anticipare per una miglior comprensione di quanto sarà descritto nel corso del capitolo, si sono rivelati essenziali per la comprensione del contesto tongano. In primo luogo l'unione dell'anima e del corpo, o, se letta per differenza rispetto all'occidente, un'assenza della separazione cartesiana tra anima e corpo. Questo legame non indica l'assenza di parametri fisici di beltà, quanto un costante gioco di rimandi tra la dimensione interiore e quella esteriore. Non è un caso che in tale contesto, come sarà analizzato del Capitolo III, le malattie siano spesso causate da inadeguatezza o errori nel relazionarsi ad altre persone della famiglia e della comunità, in una logica di eziologia della patologia contemporaneamente endogena ed esogena.

In secondo luogo è emerso come elemento trasversale alle posizioni sociali la dimensione collettiva della bellezza. Come ha efficacemente detto un'intervistata "i tongani generalizzano molto. Dicono "quella è una bella famiglia" più che "quella è una bella persona"³¹⁸. Se sino al matrimonio la cura del sé -della propria forma e bellezza- è prassi universale, a partire dalla nascita del primo figlio, in un sottile passaggio di cure in cui la neo-mamma viene protetta, nutrita e aiutata dalla propria madre e famiglia (Morton 1996:50), tale attenzione al sé viene meno e viene proiettata sulla progenie. Questo elemento definisce uno spartiacque generazionale e sociale poiché la cura del sé con la nascita del primo figlio cambia radicalmente. Non è forse un caso che, come sottolinea Helen Morton, proprio durante questo passaggio -"un periodo di segregazione di circa tre mesi immediatamente successivo al parto"- "secondo l'occhio tongano le donne sono più belle: pallide, lisce e paffute" (1996:49). Se un'anziana signora si trucca viene infatti schernita dalla comunità perché alla sua età la bellezza dovrebbe passare attraverso i figli e i nipoti, non attraverso l'artificiosa cura del sé: è una famiglia numerosa ed in buona salute a rendere bella l'anziana signora. "Le nonne del villaggio" scrive l'antropologo Besnier, "derivano il proprio senso estetico non dai tentativi di rimanere giovani attraverso un'attenzione particolare al vestire, al trucco, o tramite appuntamenti dal parrucchiere, ma dai loro nipoti, poiché il loro corpo è uno strumento che connette le persone, e la parentela è l'ovvio conduttore di questa connessione" (2009:156). Tuttavia la dimensione della cura e della bellezza non è univoca e lineare; se la bellezza sembra assumere una dimensione collettiva al momento del parto, estendendosi alla progenie, in realtà essa è parte di un processo già avviato, in cui la neo-mamma è a sua volta già inserita

³¹⁸ Intervista a E., Kolofou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

in una dimensione più ampia. La bellezza sembra quindi essere il frutto di un gioco di specchi -in cui non è la sola estetica ad avere un suo peso- tra la madre e i figli, da cui entrambi traggono beltà.

Tuttavia, che la bellezza abbia una dimensione collettiva in cui l'interiorità gioca un ruolo fondamentale non esclude la presenza di canoni estetici ben definiti (§2.4): “la bellezza femminile tongana è precisa, dalla testa ai piedi”³¹⁹ ha asserito un anziano coreografo, prezioso interlocutore per la sua conoscenza del corpo.

Il presente capitolo si articola in nove paragrafi costruiti sull'analisi delle osservazioni etnografiche.

Il punto di partenza è il già citato rapporto dell'OMS (2000) che posiziona il Regno di Tonga al quinto posto nella scala dei paesi a maggior tasso di obesità. La “coincidenza” che i primi sei paesi della lista si trovino tutti in Oceania -le cui relative ragioni saranno approfondite in seguito nel paragrafo sull'Indice di massa corporea (3.1)- ha creato uno stato di allarme definendo quest'area come investita da un' “epidemia di obesità”, come se la condizione di sovrappeso fosse una patologia e per giunta virale. Questo allarme ha anche determinato un forte monopolio bio-medico sull'argomento, tanto che “quasi tutti gli articoli e i capitoli pubblicati sull'argomento si focalizzano sull'obesità come un problema di salute e sociale senza alcun riferimento alle sue dimensioni storiche e globali” (N.Scrimshaw e W.Dietz 1995:148).

Il primo paragrafo coglie l'invito degli studiosi qui citati ed analizza i corpi della popolazione tongana in una prospettiva storica e globale, tramite il ricorso ad una eterogenea bibliografia, con particolare attenzione ai trattati dei primi viaggiatori ed illustratori che a fine Settecento sbarcarono sulle coste dell'arcipelago.

Come si sono modificati gli ideali di corpo nel tempo?

Oggi è facile sentirsi rispondere, come nel caso di questa interlocutrice, che “ in passato avevano delle belle forme perché mangiavano cibo tongano, ora che mangiano cibo importato stanno perdendo quelle belle forme”. Ma a quali “belle forme” allude? Ne esistono descrizioni? Se certamente la nozione di obesità, così culturalmente connotata, sino a due decenni fa non esisteva e non era parte del patrimonio linguistico comune, è tuttavia certo che vi fosse una preferenza per l'abbondanza, conferma la scienziata sociale Fusimalohi. Come più volte ricordato le grandi dimensioni corporee, segno emblematico della ricchezza di

³¹⁹ Intervista a P. Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Settembre 2009

risorse, erano proprie delle classi agiate della società -i *chiefs*- e tale connessione con la gerarchia dettava il modello idealtipico di corpo.

Come sarà approfondito nel corso del capitolo, tale “connessione” è presente anche nella Tonga odierna: la grandezza è tutt’ora sinonimo di alto status sociale, benessere, potere e forza fisica; come sottolinea M., “le grandi dimensioni del corpo ti fanno sembrare un *chief*”.

A tal proposito Fusmalohi racconta una situazione creatasi durante una fase della sua ricerca in cui con dei secchi si apprestava a riempire una vasca per fare un bagno. Al secondo giro, dal serbatoio dell’acqua piovana alla casa, “un osservatore piuttosto obeso ha incominciato a gridare di venire ad aiutarmi: ‘guardate le dimensioni del suo corpo, ha a mala pena abbastanza sangue (intendendo forza) per sollevare il secchio!’ E in un attimo si sono materializzate due grandi donne che hanno preso i secchi e li hanno riempiti per me. Entrambe hanno commentato in modo gioviale che non ero abbastanza forte per sollevare oggetti pesanti” (1997:289). Questa connessione tra grandi dimensioni corporee, quantità di sangue e forza è un aspetto importante della percezione del sé: la forza è infatti una caratteristica valorizzata nel contesto tongano. Se in Occidente si è abituati a pensare che ad un corpo di grandi dimensioni non corrisponda necessariamente una grande forza, valorizzando l’agilità di fronte alla forza, a Tonga la percezione è speculare.

Nei paragrafi successivi verrà affrontata la questione degli ideali di bellezza. La Tonga contemporanea è un complesso sistema di stratificazioni, rimandi al passato e prospettive future e per questo motivo non è da sottovalutare l’influenza passata e presente, che missionari e lavoratori occidentali hanno avuto sugli ideali di bellezza. Ma l’Occidente non è che una delle forze in gioco, la Cina è da centinaia di anni presente sul territorio polinesiano, come già analizzato nel primo Capitolo, e i contatti con altri contesti insulari polinesiani è storia ben nota³²⁰. In particolare Samoa, Figi e Nuova Zelanda, storicamente al centro di incontri e scontri con i *chiefs* tongani, sono oggi aree di forte emigrazione per i giovani del Regno. Un movimento di “polinesizzazione” che si è mosso nei diversi contesti insulari della Polinesia in

³²⁰ I tongani ebbero contatti con samoani e fijiani almeno a partire dai tempi del Tu’i Tonga Momo, attorno al 1100, e probabilmente anche prima: “vari miti sulle origini delle piante e degli animali li vedono arrivare da Samoa [...]. Attribuire l’origine di varie specie a Samoa è un’indicazione di probabili antichi contatti tra i due arcipelaghi” scrive lo storico Campbell (2001:27). “Nel XVIII secolo lo scambio di persone (per esempio di spose e sposi samoani e fijiani per uomini e donne tongani di alto status sociale) era piuttosto comune” (Campbell I.: 2001:56). La circolazione di persone era accompagnata da beni di diverso genere (piume di uccelli, canoe, corde, recipienti, poggiatesta) in un movimento che vedeva Tonga come il tramite tra Samoa e le Fiji, tra cui invece vi erano pochi contatti: “questo è suggerito, per esempio, dal fatto che alcune danze erano conosciute sia a Samoa sia a Tonga, altre erano note sia a Tonga sia alle Fiji, ma samoani e fijiani non avevano danze in comune” (Campbell I. 2001:56). Anche Okusitino Mahina ricorda come nel passaggio di potere dalla dinastia Tu’i Tonga a Tu’i Kanokupolu (1777-1820), che vide un chiaro cambiamento politico e “la metamorfosi di un vasto numero di istituzioni esistenti” (1999:281), fu coinvolta Samoa non solo perché “la politica era ormai condotta *fa’a Samoa* (alla maniera di Samoa)” ma anche perché effettivamente la madre del primo Tu’i Kanokupolu era samoana (1999:281).

momenti diversi -che ha visto da un lato l'autodeterminazione dei popoli indigeni a fronte dei poteri coloniali e post-coloniali, e, dall'altro, la riscoperta e creazione di una fratellanza e consanguineità tra le diverse popolazioni polinesiane- a Tonga ha preso una sua forma singolare.

La popolazione di Tonga vive infatti una sua specifica localizzazione e globalizzazione: se da un lato riconosce l'influenza ad esempio di Samoa -“Samoa ha una grande influenza su di noi”³²¹- dall'altro si estende sino all'Europa, grazie alla numerosa diaspora dei suoi abitanti.

Ma come sono fisicamente i “cugini” polinesiani? Quanto questa prossimità con le altre isole della Polinesia, a loro volta vittime di modelli stereotipici di bellezza di derivazione occidentale, in cui esotismo ed erotismo vanno a braccetto, influenza gli ideali di bellezza locali? La presenza del festival di bellezza pan-polinesiano Miss South Pacific, a cui accedono le Miss elette in ogni Stato è un interessante campo d'analisi della comunanza e trasformazioni degli ideali di bellezza (si veda a tal proposito il §2.6).

Certamente dalle parole delle persone intervistate emerge con chiarezza una somiglianza fisica con le altre popolazioni della Polinesia: “i samoani e gli hawaiani sono come i tongani, ma la differenza tra loro la vedi nel fatto che tongani e samoani non diventano grandi come gli hawaiani. Quando vieni qui, sulle isole tongane, vedi la differenza con i samoani che vivono negli Stati Uniti o con gli hawaiani. I samoani hanno un cibo molto ricco, con tanto latte di cocco, ancora più dei tongani, però diventano obesi solo oltreoceano, come noi tongani”³²². Vi è infatti una netta distinzione fisica tra i tongani che vivono nel Regno, che hanno una dieta parzialmente basata sui prodotti agricoli locali, e coloro che hanno cambiato dieta oltreoceano, dominato dal cibo dei fastfood, estremamente calorico. C'è chi non ha potuto evitare di sottolineare che il Regno viene annoverato tra i paesi più grassi al mondo ma “hanno visto l'America?!Le persone sembrano ben più grasse là!Gli hawaiani, che sono una combinazione tra i grossi polinesiani e gli americani, sono più grossi di noi”³²³. Questa differenza visibile tra chi vive nelle isole e chi emigra è stata spesso esplicitata, tuttavia tutti i miei interlocutori hanno rimarcato la grandezza fisica come “terreno comune” alle popolazioni polinesiane: “ho le forme polinesiane io, [il che equivale a dire che] più sei forte più sei bello”³²⁴. Questa somiglianza fisica non sembra però rimarcare una analoga somiglianza interiore, come mi è stato più volte fatto notare: “puoi sempre distinguere chi è tongano in un gruppo di polinesiani: noi parliamo facilmente della nostra fede in Dio, e sappiamo dire una preghiera se ci viene

³²¹ Intervista a M., Kolofō'ou (Nuku'alofa), 18 Agosto 2009

³²² Intervista a N., Kolofō'ou (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

³²³ Intervista a S.B., Kolofō'ou (Nuku'alofa), 15 Settembre 2008

³²⁴ Intervista a A., Mau'fanga (Nuku'alofa), 5 Agosto 2009

chiesto al momento perché noi esprimiamo sempre gratitudine a Dio e gli altri polinesiani non sono così”³²⁵.

Come notava la direttrice del progetto OPIC (Obesity Prevention in the Communities) (§3.4) “quando sei piccolo e stai crescendo i tuoi genitori ti invitano a mangiare per diventare grosso, e poi quando cresci ti dicono di perdere peso. E’ disorientante”³²⁶. Per questa ragione si è rivelata necessaria un’attenta analisi dei concetti di bellezza, forma, dimensioni ed immagine corporei³²⁷.

Le espressioni tongane usate per esprimere la bellezza sono principalmente due: una prima attenta all’estetica, il *sino fakatonga* (lett. “corpo alla tongana”), ed una seconda più soggettiva, il *sino lelei* (lett. “bel corpo”). Se nel primo caso, come sarà analizzato nel corso del capitolo, il corpo alla tongana ha un forte legame con la biologia e la cultura -“siamo fatti così per danzare le nostre danze, la bellezza emerge con la danza”³²⁸- nel secondo caso le contraddizioni e il cambiamento generazionale del gusto emergono con forza. “Tonga è molto più esposta a ideali Occidentali rispetto al passato, ma al tempo stesso fa resistenza al cambiamento”, ha asserito un’intervistata, come a rimarcare che ciò che viene incorporato nella Tonga contemporanea viene vagliato, selezionato e “tonganizzato”. Il sottile confine tracciabile tra le due espressioni sopra citate è ben riassunto da un illustre intervistato, il presidente del Concorso di bellezza del Regno: “i tongani continuano ad avere come riferimento per la bellezza tongana la taglia 48, che non è piccola, ma è la misura della costituzione tongana. Le nuove generazioni stanno cambiando: la bellezza tongana per loro è la taglia 42”³²⁹.

Le questioni della grandezza, della magrezza, dello stigma sociale e delle pratiche che attorno ad esse ruotano saranno ampiamente trattate durante il Capitolo, a partire dalla consapevolezza che le contraddizioni sono apparenti e costituiscono in realtà un panorama complesso. Se le giovani madri massaggiano i bambini con olio di cocco e di *tuitui*³³⁰ per modellare il corpo del neonato e far sì che oltre ad una pelle morbida ed elastica il corpo cresca perfettamente proporzionato (Morton 1996:62) -pratica acquisita di generazione in generazione- allo stesso tempo portano i tacchi a spillo importati dall’Australia per darsi un tocco di internazionalità, si

³²⁵ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

³²⁶ Intervista a T.C., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 23 Settembre 2008

³²⁷ Questi concetti per ragioni analitiche saranno divisi in paragrafi diversi al fine di tratteggiare con chiarezza la distinzione che intercorre tra le espressioni, riconoscendo tuttavia la presenza di sovrapposizioni.

³²⁸ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

³²⁹ Intervista a S.S., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 13 Luglio 2009

³³⁰ Nome scientifico *aleurites moluccana*. Le noci dell’albero vengono utilizzate in modalità diverse a seconda del contesto. A Tonga vengono masticate e, quando ammorbidite dalla saliva, spalmate sul corpo e sui capelli, come detergente naturale. Hanno infatti la caratteristica di rimuovere la pelle morta lasciandola soffice e profumata.

sbiancano il viso e coprono, per ragioni di pudicizia cristiana, l'intero corpo affinché spalle, gomiti e caviglie non siano visibili. Religione, media, contatti con l'occidente e con il resto della Polinesia hanno un ruolo importante nella definizione dei modelli di corpo e di bellezza, in un costante dialogo con il passato e con gli ideali che le generazioni precedenti incarnano. Tutte le conflittualità ed apparenti contraddizioni della Tonga contemporanea rispetto ai temi qui trattati affiorano con evidenza durante il concorso di bellezza della Miss più bella del Regno (Miss Heilala, che prende il nome dal fiore nazionale). A Miss Heilala sarà dedicato un paragrafo di approfondimento, avendo avuto modo di seguirne ogni fase, dalla preparazione all'elezione. Le opinioni dei giurati e delle concorrenti rispetto alle questioni della bellezza e del corpo sono molto significative per chiudere il quadro della contemporaneità. Sebbene il direttore del festival abbia sottolineato come le concorrenti siano "tongane provenienti da ogni angolo di mondo" ed "anche ragazze grosse possono parteciparvi perché l'obbiettivo non è dimagrire"³³¹, il concorso di Miss Heilala "non è rappresentativo della normale bellezza tongana, è il volto di Tonga fuori da Tonga, che combacia con gli ideali occidentali"³³² ha commentato la vincitrice del titolo del 2009. Un ulteriore paragrafo sarà dedicato ad un secondo festival di bellezza, ben più frequentato del primo, che vede l'elezione della Miss travestita più bella del Regno. Tale festival prende il nome di Miss Galaxi si svolge nel medesimo mese di Miss Heilala e vede protagonisti alcuni selezionati giovani travestiti dell'isola. E' infatti necessario, per dovere di completezza d'analisi, il riferimento al terzo genere della società tongana: i cosiddetti *fakaleiti* (lett. "come una donna"). Essi, occupando una posizione ben specifica nella moderna società urbana tongana, fanno riferimento a immaginari e rappresentazioni di bellezza e corporeità che contribuiscono all'eterogeneità del contesto.

Alla dimensione biologica, come già accennato in precedenza per la statura e le dimensioni corporee, si intreccia la dimensione culturale. Questo intreccio è riscontrabile nell'arco della vita delle persone: sembra infatti che vi sia un percorso fisico che il corpo, in particolar modo femminile, segue nel procedere nelle tappe della propria esistenza sociale. Il percorso è quindi -come analizzato nel § 2.7- un percorso fisico e culturale, dove gerarchie e genere si incrociano con biologia e genere.

E cosa dice la scienza, la biomedicina, di questi corpi in contrattazione, così diversi a seconda del loro posizionamento nel ciclo della vita? Sino ad ora ha misconosciuto tale processualità, indicando il paese come nel bel mezzo di una crisi epidemica di obesità -"questa è una cosa

³³¹ Intervista a S.S., Kolofou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

³³² Intervista a P.W., Mau'fanga (Nuku'alofa), 28 Luglio 2009

che odio” ha commentato un’intervistata “guardano tutti alla nostra cultura dicendo che culturalmente ci piace essere obesi”³³³, ed un’altra ha sottolineato “io sono nata con questo corpo, era prestabilito che avessi un corpo così. Non mangio molto, ma sono grossa”³³⁴.

2.1 “La gente un tempo stava bene grassa”

“Per quanto sia possibile agli esseri umani essere civilizzati, i tongani hanno raggiunto un livello di quasi perfezione” (in Campbell 2001:64) recita uno dei più antichi documenti scritti che ci sono stati tramandati dai primi esploratori dei Mari del Sud. I primi contatti della popolazione tongana con gli europei risalgono infatti ai primi del 1600, quando gli olandesi Schouten e Le Maire raggiunsero le coste di Niuatoputapu (1616), l’arcipelago più a Nord delle Isole tongane. Le medesime coste videro passare quasi trent’anni dopo il capitano Tasman, ma ci vollero ancora cento anni perché gli europei si avventurassero più a Sud, nel resto dell’attuale Regno. Secondo lo storico Campbell “nessuno di questi esploratori arrivò a Tonga prevedendo l’imperialismo; i loro motivi erano generalmente legati all’incremento del sapere geografico ed etnografico, anche se alcuni di loro erano primariamente interessati ad opportunità commerciali” (2001:59).

Il Capitano James Cook fu il primo ad esplorare con più precisione le isole di Tonga, ritornandovi in più riprese: dopo una prima circumnavigazione del globo esplorativa, a cavallo tra il 1768 e il 1771, in cui le coste tongane non furono toccate il Capitano Cook si recò a Tonga una prima volta tra il 1773 e il 1774, in occasione del suo secondo viaggio esplorativo del Pacifico ed una seconda tra il 1777 e il 1778, in occasione del suo terzo ed ultimo viaggio (che ne vide la morte presso le isole Hawai’i nel 1779).

Secondo la ricostruzione di Alistair MacLean, James Cook, distintosi negli anni della marina per le sue capacità di navigazione, fu investito dalla Royal London Society del compito di esplorare e mappare i mari del Sud, poiché gli inglesi non avevano ancora occupato alcun territorio nel Pacifico, a differenza dei francesi che invece avevano già una base a Tahiti. Come spesso accadeva al tempo le sue imbarcazioni -inizialmente la *Endeavour* a cui si aggiunsero la *Resolution* e la *Adventure*- ospitarono illustri scienziati, botanici, pittori ed astronomi. Durante il suo secondo viaggio infatti il capitano Cook aveva il compito di portare tali scienziati presso la sopra citata isola di Niuatoputapu in tempo per l’osservazione dell’eclissi del 1 Luglio 1777. Fu proprio da Niuatoputapu che Cook partì per esplorare il resto dell’arcipelago tongano, e le notizie che ci sono state tramandate sono tratte in parte dai suoi

³³³ Intervista a S.F., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 22 maggio 2009

³³⁴ Intervista a N., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 28 Maggio 2009

diari e in parte dai diari dei suoi ospiti di bordo, come i chirurghi William Anderson e David Samwell.

Dopo le esplorazioni del capitano Cook, anche i francesi e gli spagnoli si avventurarono nelle profonde e tempestose acque dell'arcipelago tongano: nel 1787 La Pérouse e Labillardière ricalcarono il medesimo percorso di Cook e due anni dopo, tra il 1789 e 1794, il Capitano Malaspina (un italiano a servizio della corona spagnola), si trattenne nell'arcipelago di Vava'u, prima di salpare alla volta del Perù.

Due anni dopo la dipartita degli spagnoli, la London Missionary Society (LMS) riuscì a mettere insieme abbastanza soldi per salpare alla volta del Pacifico; in particolare l'obbiettivo era raggiungere Tahiti, Tonga e le Marchesi. Dieci missionari arrivarono a Tonga “con pochissime idee su come avrebbero potuto efficacemente diffondere il messaggio cristiano in una popolazione pagana” dal momento che “non c'erano libri per aiutarli a imparare il tongano e dovevano contare sulla cooperazione dei tongani per impararlo” (Campbell 2001:63). In realtà il primo decennio di presenza missionaria presso l'arcipelago fu un lento processo di insediamento, caratterizzato da estrema cautela e circospezione. Inizialmente infatti “tutti i missionari erano commercianti e lavoratori (tra questi vi erano ad esempio un carpentiere, un calzolaio, un sarto e un tecnico della industria manifatturiera del cotone), “solo alcuni dei quali avevano avuto un'educazione formale” nella logica secondo cui “il significato del cristianesimo era meglio trasmesso da persone ordinarie che vivevano vite cristiane che da pastori specializzati le cui vite, sebbene sante, non rappresentavano la gente comune” (Campbell 2001: 63). Certamente l'inserimento a Tonga fu molto più complesso di quanto i missionari si aspettassero, in particolare per le relazioni di potere con i *chiefs* locali e per la difficoltà dei missionari di imparare rapidamente la lingua locale “perché vivevano in una singola casa insieme” (Campbell 2001:64). L'unico che decise di allontanarsi dalla casa per vivere a più stretto contatto con la popolazione fu George Vason, la cui “tattica dell'immersione” (Campbell 2001:63) lo portò a gettare la toga e “lungi dal convertire i tongani si ritrovò, vivendo la vita insieme a loro, ad essere uno di loro e si sposò anche con la figlia del chief Mulikiha'amea” (Campbell 2001:63). Anche le notizie raccolte da Vason sono oggi di straordinaria importanza per ricostruire il contesto tongano di inizio Ottocento.

Un'altra straordinaria testimonianza è rappresentata da William Mariner. Nel 1806 infatti la celebre imbarcazione Port au Prince finì la sua navigazione nelle acque di Vava'u, dove l'equipaggio fu sterminato, ad eccezione del giovanissimo Mariner, che fu adottato dal *chief* locale, il quale aveva appena perduto il proprio primogenito. I diari di William Mariner sono forse i più completi e attenti documenti scritti, risalenti ai primi anni del XIX secolo, di cui

disponiamo³³⁵. Dal 1820 circa il nuovo gruppo di missionari -Lawry, Thomas e Hutchinson- inviati dalla London Missionary Society, offrono a loro volta descrizioni del conteso e della popolazione locale di grande interesse.

Cosa annotano dunque della popolazione tongana questo vasto numero di viaggiatori?

Il Capitano Cook scrive “gli uomini tongani sono di statura ordinaria, dalle spalle larghe e muscolose, alcuni alti un metro e ottanta” (Fusimalohi 1997:55) e due decenni dopo il reverendo Ellis scrive che “i nativi sono in generale al di sopra della statura media, ben fatti, con gambe muscolose e fattezze che assomigliano a quelle europee. Hanno un’andatura graziosa e maestosa. I capi in particolare sono alti e robusti, e i loro attributi personali sono molto superiori al resto della gente comune” (in Fusimalohi 1997:56). George Forster, naturalista ed etnologo che accompagnò James Cook durante la sua seconda spedizione nel Pacifico, riporta che l’altezza degli uomini tongani del tempo variava da un metro e sessanta centimetri a un metro e ottanta e le donne erano poco più basse (Ferdon E 1987). Ciò che colpì sia Forster sia Cook fu che, rispetto ai precedentemente visitati tahitiani, i tongani avevano una variazione di statura interna alla popolazione molto limitata. Infatti Cook scrisse che i tongani, anche se non così alti e ben fatti come alcuni tahitiani, non erano tuttavia così scuri, così piccoli e così malformati come altri tahitiani: erano cioè fisicamente molto omogenei³³⁶. Certamente la soggettività delle descrizioni influenza lo sguardo, e questo è evidente nella discrasia tra le descrizioni di Cook e di Charles Clerke, suo fedele tenente di vascello. Quest’ultimo infatti scrive, diversamente da Cook che i tongani “sorpassavano in bellezza tutte le nazioni che aveva visitato ad eccezione delle Isole Marchesi. Anche William Anderson e David Samwell fecero considerazioni sulla bellezza degli uomini tongani. “Il consenso generale” scrive Edwin Ferdon, “sembra stabilire che tutti [i tongani], donne incluse, erano muscolosi e forti” (1987:4).

Certamente, come già accennato in precedenza, gli ideali di bellezza variano molto a seconda del contesto ma anche del soggetto osservatore e questa differenza è evidente nei commenti alla bellezza femminile delle isole tongane: “alcuni dei nostri signori erano dell’opinione che questi appartenevano ad una razza molto più bella; altri, come invece me, erano di opinione contraria. Sia come si vuole, sono senza dubbio ben proporzionati e di lineamenti regolari, e sono attivi, svelti e vivaci” (1994:232) si legge nel diario del capitano Cook. Rispetto alle

³³⁵ Mariner dopo aver vissuto quattro anni nell’arcipelago di Vava’u, fa ritorno verso l’Inghilterra imbarcandosi sulla nave del Capitano Fisk, di passaggio per Tonga con una nave carica di madreperla -collezionata nel suo percorso delle isole polinesiane e da rivendere in Cina (Mariner 1818). Una volta ritornato, John Martin ne trascrisse i diari e le memorie, includendo in appendice un vocabolario tongano-inglese.

³³⁶ Ad eccezione degli abitanti di ‘Eua, che invece sembra fossero, secondo le parole di David Samwell, chirurgo di bordo della Resolution, molto diversi: “considerando la piccola distanza tra l’isola e Tongataboo, la differenza tra i nativi è notevole, i primi sono piccoli e dall’aria cattiva se paragonati ai secondi e le donne non sono così belle” (in Ferdon E.1987:4).

donne tongane ricorrono commenti che le trovano troppo maschiline, proprio perché così alte e robuste (in Ferdon 1987). George Hamilton scrisse che “le donne sono estremamente belle anche se mancano di quella morbidezza e maniere tipicamente femminili in possesso delle donne di Otaheite. La loro incomparabile vivacità, la loro animata espressione compensano il desiderio della più morbida mansuetudine [delle donne] della sorella isola”. Anderson invece ritiene che le donne tongane generalmente non erano solo ben proporzionate ma alcune possedevano “il modello più perfetto di forma fisica” (in Ferdon 1987:4). Come riporta Okusitino Mahina, nella Tonga Antica una bella persona veniva apostrofata con l’aggettivo *fo’i’ate* (fegato grasso) e se aveva delle belle gambe (*va’e*) si usava l’espressione *fo’i’atei’va’e* (Mahina 1999).

Uomini e donne portavano capelli corti e li tingevano di rosso e “ne abbiamo visti alcuni con i capelli tinti di blu” scrive Cook nel suo diario di bordo (1994:228). I capelli erano neri e prevalentemente mossi, tranne alcune persone che invece erano ricce e che Ferdon suggerisce fossero “parte tongani e parte figiani” (1987:4). Uomini e donne avevano la pelle di color “luminoso marrone castagna” e “di un colore più uniforme all’interno della popolazione rispetto ai tahitiani” (in Ferdon 1987:5). Usavano ungersi di olio “la testa e tutta la parte superiore del corpo che è esposta al sole ogni mattina”, con una cura che oggi è altrettanto visibile dopo le abluzioni quotidiane. La pelle era tatuata, sebbene di tatuaggi differenti a seconda del genere, ed esposta allo sguardo dalla cintola in su. Infatti l’abbigliamento “uguale per gli uomini e per le donne, consisteva in una stuoia avvolta alla vita che dal petto arriva fin sotto i ginocchi” (1994:228). A tal proposito nel paragrafo 2.4.1 si farà riferimento alle influenze che l’avvento de missionari ha avuto sull’abbigliamento e sulla messa in mostra del corpo, modificando ed incidendo con forza sugli ideali di bellezza.

I primi lavori che misurano gli attributi fisici polinesiani risalgono ai primi del Novecento. Se infatti sino a quel momento le misurazioni erano state fatte in maniera approssimativa, nel 1920 E.W. Gifford, accompagnato da W.C. McKerns, condusse studi somatologici in un vasto numero di isole del Pacifico, tra cui Tonga. Fusimalohi riporta che i risultati indicarono i Tongani come “tra i gruppi più alti del genere umano. Gli uomini in media sono alti 173 centimetri, mentre le donne sono circa dieci centimetri più basse” (1997:57).

Dalle descrizioni qui riportate è da tenere presente che, a fronte di questi uomini e donne tongani alti, muscolosi e robusti, gli esploratori europei di fine Settecento erano di statura molto più bassa di quella odierna -secondo Weiss la statura media degli uomini inglesi nati tra il 1750 e il 1775 era di un metro e sessantacinque centimetri (in Spedini 1997:248).

L'immagine che la popolazione contemporanea di Tonga ha della fisicità dei propri antenati corrisponde grossomodo alle descrizioni sino ad ora riportate dagli esploratori e missionari nel corso sei secoli XVIII, XIX e XX, e il raffronto tra i disegni dei primi illustratori e le prime fotografie scattate nell'arcipelago completa il quadro descritto senza particolari discordanze³³⁷, a eccezione dell'abbigliamento, dei tatuaggi e dei capelli che hanno subito evidenti modifiche nel corso dei secoli (si veda a tal proposito il §2.4.1).

Dalle interviste svolte presso la capitale e nei dintorni dell'isola di Tongatapu, emerge una generalizzata convinzione che i propri antenati fossero alti e corpulenti:

“Penso che fossero alti e muscolosi, e che anche le donne fossero muscolose”³³⁸

“la bellezza in passato era voluttuosa, una ragazza doveva avere grandi gambe e raggiungere un certo peso per essere considerata bella”³³⁹

Nonostante questa soglia oltre la quale un corpo veniva considerato bello sia stata difficile da definire per il passato, da un lato per la mancanza di riferimenti viventi e dall'altro per la sua non fissità nel tempo, risulta chiaro che la grandezza fisica era valorizzata. Più facile è stato infatti ricostruire la soglia oltre cui un corpo è considerato bello o brutto oggi attraverso le generazioni. Come sottolinea un intervistato :

“in passato i tongani non potevano realmente spiegare, perché non dovevamo spiegare a qualcuno cosa fosse la bellezza. Tutto ciò che avevamo era la personificazione di ciò che era bello da guardare. Quella era la bellezza. Una persona poteva farti vedere cosa fosse la bellezza, ma non spiegarla”³⁴⁰

Dall'osservazione e dalle interviste è risultato evidente quanto le nuove generazioni tendano verso ideali di bellezza molto più sottili rispetto al passato. Come sottolinea un'intervistata:

“una volta la gente mangiava di più e piacevano le donne più pesanti. La gente un tempo stava bene grassa”³⁴¹

³³⁷ Le donne ritratte nelle prime fotografie “potranno pesare attorno ai 150Kg” scrive Pollock “ed oggi le classificherebbero come ‘sovrappeso’ o ‘obese’, ma il fulcro della questione non è il peso quanto il fatto che nei rapporti annuali sulla salute della Lega delle Nazioni per gli anni 1920-1940 non si registra alcun caso di diabete o malattia cardiaca” (1995:96). Questa questione sarà ripresa nel corso del III capitolo nell'analisi del rapporto tra peso e malattie.

³³⁸ Intervista a S.B., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 15 Settembre 2008

³³⁹ Intervista a N.H., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

³⁴⁰ Intervista a N.H., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

³⁴¹ Intervista a N., Mau'fanga (Nuku'alofa), 18 Maggio 2009

Infatti nella memoria delle persone più adulte, dai quarant'anni circa in su, è rimasta ben impressa la connessione tra un corpo abbondante e la bellezza:

“molti anni fa, quando ero giovane sentivo sempre dire che eri più bella se eri rotonda e grande in taglia”³⁴²

Questa connessione tra la grandezza e la bellezza, la forza e lo status sociale è, come già anticipato, prodotto del percorso storico di una classe dirigente, quella dei capi e dei nobili, in possesso di risorse che visibilmente ne modificavano i corpi rendendoli pingui e venendo a creare un modello idealtipico di bellezza.

Come ricorda l'antropologa Quesada Moheau:

“è forte la connessione con la storia di Tonga in cui i nobili dovevano essere grassi. La gente più grassa che trovi oggi sull'isola, ad eccezione dei nobili, non sono certo i contadini ma le persone che lavorano nei Ministeri e i preti”³⁴³

“Un corpo grosso” scrive Besnier “è generalmente associato allo status di capo, perché il corpo dell'alta posizione gerarchica è simbolico della gestione politica” (2009:156). L'antropologo riporta a questo proposito un aneddoto accaduto negli anni Venti al “primo moderno etnografo di Tonga”, Edward Gifford, che per non aver riconosciuto un capo, viene ripreso dal suo interprete che gli dice: “Ma non lo vedi che è un capo? Non vedi quanto è grosso?” (2009:156).

E' questa differenza fisica che emerge con chiarezza da uno stralcio d'intervista fatta ad un nobile di Nuku'alofa:

“quando cresci sottratto dal lavoro manuale, cresci fisicamente diventando pingue perché sei una persona che viene nutrita, di cui ci si prende cura, che va servita e che non sa sopravvivere da sola. Ecco perché da fuori si ha la netta percezione della differenza, ecco perché senti dire che una persona grassa ha un alto status sociale”³⁴⁴

Infatti, asserisce un'intervistata:

“i nobili hanno più cibo della popolazione comune, non fanno esercizio fisico perché non coincide con quanto ci si aspetta da loro. Inoltre la bellezza tongana è caratterizzata dalla

³⁴² Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 18 Marzo 2010

³⁴³ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 maggio 2009

³⁴⁴ Intervista a V.V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 30 Maggio 2009

pelle chiara, non abbronzata, e i nobili sono tenuti a stare lontani dal sole, loro stanno seduti in casa, non lavorano e hanno bei vestiti”³⁴⁵

Non è un caso che la letteratura antropologica attesti a Tonga la presenza di rituali d’ingrassamento³⁴⁶, sebbene non strutturati come in altri contesti polinesiani, come ad esempio Nauru (Pollock 1995). Le donne, come ben ricostruisce l’antropologa Helen Morton, nel periodo della gravidanza vengono nutrite, massaggiate, curate e tenute lontane dal sole: “‘è un buon momento’ mi ha detto una donna, perché dopo questo periodo di riposo e di molto cibo ‘sei bella’”(1996:49).

“Per l’occhio tongano” continua Morton “questo è il momento in cui le donne sono più belle: pallide, morbide e pingui” (1996.49). Non è casuale il commento di un’intervistata che riporta la reazione della famiglia del suo futuro marito alla possibilità di una unione tra loro:

“mio marito mi ha detto che quando mi faceva la corte, ed io ero molto magra, la sua famiglia aveva cercato di dissuaderlo dal prendermi in moglie perché ero troppo magra e pensavano avessi dei problemi di salute”³⁴⁷

Le possibilità che una donna magra possa procreare sono, secondo la logica locale che infatti mette in atto pratiche più o meno codificate di modificazione corporea, infinitamente minori di una donna grossa.

“Le pingui misure del corpo sono un attributo positivo, attivamente incoraggiato presso alcune popolazioni, nelle società del Pacifico” spiega Nancy Pollock e “in molte di queste gli onori sociali e rituali erano volti al conseguimento di una grande forma fisica”(1995:88). I rituali d’ingrassamento a cavallo tra i diversi contesti insulari della Polinesia da essa studiati erano inoltre associati allo scolorimento della pelle, caratteristica propria dei *chiefs* come sottolineato in precedenza, “in un doppio standard di bellezza corporea”: pingue e chiaro.

Le fa eco Quesada Moheau sottolineando che

³⁴⁵ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

³⁴⁶ I rituali d’ingrassamento, su modello di Nauru descritti da Pollock (1995), è probabile che fossero praticati sino all’arrivo dei missionari. Questi rituali, che prevedevano un periodo di segregazione, nutrimento a base di latte di cocco e frutto del pane ed esposizione del nuovo corpo in società, “rappresentavano un altro valore del cibo, non per se stesso, ma come un simbolo di benessere e orgoglio sociale: il corpo diventava così il simbolo della società”(1995:88). Se da un lato erano mirati alla procreazione, nella logica per cui un corpo grosso e ben nutrito era sano, i rituali d’ingrassamento inserivano la donna in società con un ruolo diverso.

³⁴⁷ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

“la tradizione dei nobili che vengono serviti e nutriti e che di conseguenza assumono una forma fisica molto grande viene adottata anche nei riguardi delle donne prima che si sposino, o quando aspettano un figlio”³⁴⁸

La nutrizionista australiana dell’ospedale della capitale commentava con stupore come una grande donna che lavorava nel suo ufficio, alta più di un metro e ottanta per circa cento chili venisse complimentata perché

“in possesso di una forma fisica regale, con grandi gambe e grandi cosce”³⁴⁹

Anche un’altra intervistata, sensibile ai temi del corpo e della salute per professione, un giorno ha raccontato che suo marito, prima di innamorarsi di lei, era entrato in seminario per farsi prete e vi era stato per quattro anni:

“era molto magro al tempo, e tutti al seminario lo spingevano a diventare grosso perché un prete deve avere la pancia. E’ una questione di status sociale, legata alla tradizione di mostrare il proprio *mana* attraverso l’esposizione della propria pancia”³⁵⁰

Questa grandezza fisica, era tuttavia, come sembrano suggerire sia Nancy Pollock sia Caroline Fusimalohi, di una sostanza diversa rispetto al presente. Fusimalohi tuttavia aggiunge che una visibile forma di obesità “diventò uno *status simbol* negli anni Settanta associato alle persone che viaggiavano oltreoceano esplicitando nel corpo il benessere e una ricca alimentazione” (1997:273), ma se non ci fosse stato un precedente collegamento tra dimensioni corporee espanse e alto status sociale nessuno avrebbe letto nei termini di riuscita chi tornava pingue da oltreoceano, pertanto non mi pare corretto definire gli anni Settanta come il momento in cui a Tonga si incomincia a percepire positivamente l’obesità (come si vedrà in seguito neanche oggi l’obesità è percepita positivamente). E’ invece plausibile che la popolazione tongana, sebbene sia sempre stata grossa, un tempo fosse più sana. Come hanno spiegato in maniera piuttosto corale gli interlocutori incontrati durante la ricerca di campo:

“sono convinto che molti tongani prima dell’occidentalizzazione avessero un bel fisico, perché sia gli uomini sia le donne dovevano costantemente camminare, nuotare e stare

³⁴⁸ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 Maggio 2009

³⁴⁹ Intervista a L.W., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Luglio 2009

³⁵⁰ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 maggio 2009

all'aria aperta. Dovevano avere un buon fisico altrimenti come facevano ad uscire dalla canoa?"³⁵¹

“il grasso corporeo era meno, erano grossi ma meno grassi, solo muscolosi, sia le donne sia gli uomini”³⁵²

“penso che la gente tenda ad essere più grassa oggi. Certamente le donne erano rotonde, ma non grosse. Il tono muscolare era differente, perché erano attivi”³⁵³

Come precedentemente analizzato nel I Capitolo il cambiamento dell'alimentazione è primariamente responsabile di questa percezione che, come sarà ampiamente trattato nel III Capitolo, è reale. I corpi sono cioè realmente meno sani: diabete, malattie cardiovascolari e alcuni tipi di cancro sono patologie frequenti. Questo cambiamento –alimentare, sociale e culturale- ha influenzato in maniera evidente anche gli ideali di bellezza delle nuovissime generazioni, venendo a costituire un panorama complessivo molto eterogeneo, in cui gli ideali passati si perpetuano nel presente mitigati a seconda delle generazioni, dello status sociale e della loro esposizione ad altri modelli di fisicità.

Come suggerisce Pollock, “la modernizzazione”, addotta superficialmente come causa principale del cambiamento della popolazione, “ha bisogno di essere attentamente ripensata per incorporare i valori culturali associati con l'immagine corporea del gruppo, perché in questa società come in molte altre il gruppo è più importante dell'individuo nel regolare i valori” e “parametri soggettivi devono essere incorporati a quelli oggettivi ricercati dagli epidemiologi e dai biologi umani” (1995:105).

2.2 “Le gambe magre no!”

Sebbene, come esprimono con lucidità questi stralci d'intervista,

“la bellezza sia cambiata drammaticamente a Tonga. La bellezza agli occhi dei miei nonni è molto diversa dalla bellezza per le nuove generazioni”³⁵⁴

³⁵¹ Intervista a V.V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 30 Maggio 2009

³⁵² Intervista a T.P., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 22 Settembre 2008

³⁵³ Intervista a T.C., kolofo'ou (Nuku'alofa), 23 Settembre 2008

³⁵⁴ Intervista a N.H., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

“la mia definizione di bellezza è molto diversa dalla definizione che darebbe mia nonna. C’è un grande salto generazionale”³⁵⁵

la generale predilezione è per un corpo grosso. Certamente, come si chiarirà durante il capitolo, la variabilità del valore che viene dato al peso ricalca il genere e la posizione sociale, tuttavia emerge con chiarezza un’assenza di stigma per i corpi grossi, che si riversa, al contrario, sui corpi gracili e magri.

Nella valorizzazione del corpo grosso è evidente la connessione con il passato e con le alte gerarchie che hanno per anni dettato il modello idealtipico di forma e misura corporea:

“la bellezza tradizionale è grossa. Come la Principessa Pilo Levu, lei è il prototipo di bellezza tradizionale”³⁵⁶

Tutt’oggi “i nobili sono grossi”³⁵⁷ e anche “un manager d’impresa è una persona grossa perché nei tempi antichi una persona che poteva dare ordini era una persona grossa. Ora che siamo istruiti abbiamo capito che anche una persona piccola può essere un manager. Ma è insito profondamente nella nostra cultura questa connessione tra grandezza e capacità di governare. Anche questo è bellezza”³⁵⁸.

Non è un caso che capacità di governare, alto status sociale e grandezza fisica siano tutte caratteristiche dei capi, che per secoli sono stati considerati i modelli di bellezza. Infatti, come dice E.:

“c’è un’associazione tra bellezza e sovrappeso. Essere magri significa essere poveri e non avere abbastanza cibo”³⁵⁹

La magrezza è infatti segno di scarsità di risorse e chiaro indicatore della propria classe sociale. Per questo motivo, come sottolinea Miss Tonga 2009 che vive alle Hawaii e torna a Nuku’alofa saltuariamente, nella Tonga odierna

“se sei magra ti ingozzano come un maiale. In effetti in passato più eri grande e più eri considerata bella. Io son troppo magra qui e la mia famiglia mi mette all’ingrasso quando

³⁵⁵ Intervista a T., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 20 Giugno 2009

³⁵⁶ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

³⁵⁷ Intervista a N., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 10 Luglio 2009

³⁵⁸ Intervista a M., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 18 Agosto 2009

³⁵⁹ Intervista a E., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 20 Settembre 2008

vengo a trovarla, anche se ora vedo un cambiamento perchè gli ideali occidentali stanno facendo ingresso a Tonga”³⁶⁰

La mia vicina di casa ha in effetti asserito:

“a me piacciono le donne alte e grosse, perché la magrezza va bene nelle bianche ma non nelle tongane, loro stanno male magre”³⁶¹

Certamente la dimensione della trasmissione degli ideali di bellezza corporea segue percorsi diversi, ma va sottolineata l’influenza che le generazioni che precedono hanno su quelle seguenti. Come nel caso della figlia della sopra citata vicina di casa:

“mia figlia ha quattordici anni e dice sempre ‘io voglio diventare grossa’, non magra”³⁶²

Questo commento è illuminante sulla percezione sociale di un corpo grosso nel contesto tongano. Infatti, come hanno evidenziato diversi interlocutori:

“se la bellezza è sita negli occhi di chi guarda, ho visto ragazzi giovani e belli con donne molto grosse. Ma qui non è un problema. Non c’è stigma sociale”³⁶³

“qui a Tonga il peso non è un problema”³⁶⁴

“noi non stigmatizziamo la gente grossa perché siamo gente grossa, noi prendiamo in giro chi ha le gambe magre ad esempio. C’è una ragione per questo: si lega alla nobiltà, che ha disponibilità economica e mangia bene, mentre chi ha le gambe magre ha una dieta povera”

³⁶⁵

“La magrezza è sinonimo di malattia”³⁶⁶ per cui sia il gusto estetico maschile sia quello femminile predilige- come è evidente da queste sezioni d’intervista- un corpo espanso:

“gli uomini non amano le donne magre”³⁶⁷

³⁶⁰ Intervista a P.W., Mau’fanga (Nuku’alofa), 28 Luglio 2009

³⁶¹ Intervista a N., Mau’fanga (Nuku’alofa), 18 Maggio 2009

³⁶² Intervista a N., Mau’fanga (Nuku’alofa), 18 Maggio 2009

³⁶³ Intervista a G.K., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 28 Giugno 2009

³⁶⁴ Intervista a J., Mau’fanga (Nuku’alofa), 29 Giugno 2009

³⁶⁵ Intervista a N.H., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 12 Luglio 2009

³⁶⁶ Intervista a T.C., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 23 Settembre 2008

³⁶⁷ Intervista a S.B., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 15 Settembre 2008

“se sei magro significa che nessuno si è preso cura di te”³⁶⁸

“qui a Tonga tutti ti invitano a cercarti qualcuno con un po' di carne attorno alle ossa”³⁶⁹

“le gambe magre no! Anche secondo le nuove generazioni. Una volta mettevo i pantaloni corti, e non ho belle gambe, e tutti mi guardavano, perché tutti guardano le gambe qui a Tonga, e dicevano “Gesù, mettiti i jeans!”. Se qualcuno si mette i pantaloni corti è perché ha delle buone gambe, che dal punto di vista occidentale sono un sacco di carne!”³⁷⁰

“sono cresciuta qui presa in giro tutto il tempo perché ero magra. Era una cosa negativa. Mi chiamavano *faka'uloa*, culo magro. Essere magri non era positivo perché era segno di cattiva salute”³⁷¹

“puoi veramente differenziare la popolazione al suo interno: c'è la gente comune, non troppo grossa, e poi quella magra da cui capisci che a casa non c'è nulla da mangiare. Mi dispiace tanto per loro”³⁷²

La magrezza si connota negativamente perché sinonimo di cattiva salute, di incapacità riproduttiva e di scarsità di risorse e denaro. Le voci raccolte sottolineano inoltre quanto un corpo bianco possa essere magro mentre un corpo tongano non è fatto biologicamente (cioè culturalmente) per essere magro, perché un corpo tongano è forte. Non a caso un medico olandese, alto e piuttosto magro, che da anni vive nella Capitale osservava

“se ho una gomma a terra si fermano ad aiutarmi perché pensano che io non sia abbastanza forte per cambiarla”³⁷³

Percezione confermata in diverse occasioni e ben esemplificata in questo stralcio d'intervista:

“ i tongani pensano che i *palangi* siano deboli e che non siano in grado di sollevare nulla. C'è da dire che in effetti i tongani hanno una struttura ben più grossa”³⁷⁴

Il riferimento a questa “grossa struttura” ricorre costantemente nelle interviste, in parte come giustificazione delle proprie espanse dimensioni -di fronte ad un occhio occidentale stereotipato- ed in parte come vanto che traccia un segno identitario:

³⁶⁸ Intervista a M.M., Sopa (Nuku'alofa), 16 Agosto 2009

³⁶⁹ Intervista a N., Mau'fanga (Nuku'alofa), 18 Maggio 2009

³⁷⁰ Intervista a N.H., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

³⁷¹ Intervista a T.R., Mau'fanga (Nuku'alofa), 20 Aprile 2009

³⁷² Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 27 Aprile 2009

³⁷³ Intervista a L., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 5 Giugno 2009

³⁷⁴ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

“la maggior parte dei membri della mia famiglia è di grossa stazza. Qualche volta mi rendo conto che non perdo peso, ma tanto ormai sono sposata”³⁷⁵

In particolare le grandi dimensioni dei corpi delle donne è un segno distintivo: da un lato il corpo della donna acquista peso coll'avanzare dello stadio della vita sociale, dall'altro la grandezza sembra essere una caratteristica femminile che ne ricalca la posizione gerarchica:

“le donne nella mia cultura sono più grandi degli uomini perché hanno uno status sociale più alto. Per esempio nella famiglia, anche se il fratello eredita la terra la sorella, sarà sempre superiore al fratello, così qualsiasi cosa che la sorella voglia il fratello deve procurargliela. Penso che questa sia la ragione per cui le donne stanno a casa a cucinare e fanno lavori leggeri e gli uomini tutto il lavoro di fatica”³⁷⁶

“socialmente le donne sono più in alto degli uomini, e nelle occasioni familiari in cui porti tua moglie con te se lei è grossa non è un problema. La moglie di mio zio è una donna molto grossa e a nessuno interessa”³⁷⁷

“la donna deve portare a spasso un certo peso perché questo mette in mostra un mondo intero”³⁷⁸

“in termini generali a Tonga le donne sono posizionate più in alto dell'uomo nella scala gerarchica: i ragazzi non entrano in casa, stanno fuori dalla porta in segno di rispetto. Qualsiasi cosa la madre voglia, i ragazzi trattano la madre come una regina”³⁷⁹

Cosa significa e da dove trae origine questa posizione femminile nella scala sociale?

L'antropologa Kerry James, impegnata da anni nello studio delle questioni di genere ci offre alcune risposte. Dall'analisi di James emerge con chiarezza quanto le relazioni di genere siano state dinamiche durante il corso dei secoli, quanto cioè eventi storici di diversa natura ne abbiano modificato i ruoli e il potere. Quanto da me osservato in questa breve frazione di storia tongana non è dunque che un momento di questo movimento.

James tra i momenti più recenti di rottura di un equilibrio tra i generi riporta il 1875, l'anno in cui fu varata la prima Costituzione scritta del Regno, “che ebbe un impatto molto forte sulla riorganizzazione del sistema gerarchico e sulla stratificazione sociale, con particolare

³⁷⁵ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 27 Aprile 2009

³⁷⁶ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Settembre 2009

³⁷⁷ Intervista a N., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

³⁷⁸ Intervista a N.H., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

³⁷⁹ Intervista a P.W., Mau'fanga (Nuku'alofa), 28 Luglio 2009

riferimento ai rapporti tra uomini e donne di differente status sociale, religione, età ed altre condizioni sociali” (1988:234). L’arrivo dei missionari fu un momento in cui “i più importanti principi ontologici che fondavano la gerarchia, in particolare quelli che ponevano una relazione speciale tra certe donne ed il potere degli dei, erano marcatamente dissonanti con la pratica cristiana [...] per questo fallirono nel trovare un posto nella Costituzione tongana del 1875” (James 1995:62).

Per comprendere l’equilibrio di potere tra i generi, e il sopra citato posizionamento della donna in un gradino più alto della gerarchia sociale, è necessario ricorrere ai termini locali di *mana* -il potere mistico e magico, fortemente associato alla gerarchia “che rappresenta la continuità tra i cieli e il mondo umano, un flusso di potenza che connette divinità e persone” (1987:85)- e di *pule* -l’alienabile potere secolare e politico, “manifesto nei guerrieri e capi vittoriosi, istituzionalizzato nel sistema di titoli” (James 1995:61). Questa separazione, mai peraltro netta in particolare all’interno dello stesso genere, era determinante nella separazione tra i generi: “il *mana* era l’incarnazione delle divinità, in particolare nella forma femminile, e nelle donne che, come sorelle, avevano una posizione divina in relazione ai loro fratelli. *Pule* era la capacità di comandare dei capi nel sistema politico. Ed è associato ai fratelli in relazione alle sorelle, alle persone anziane in relazione alle giovani e ai detentori di titoli in relazione alla gente comune”³⁸⁰ (James 1995:69). La complessità del sistema di relazioni tra generi non è tuttavia riducibile a questa sola distinzione ed associazione di potere. Le sorelle si ponevano rispetto ai propri fratelli in una peculiare posizione, simile a quella dei capi rispetto alla gente comune: “le sorelle, in quanto ‘*eiki*, includevano i fratelli come *tu’a*, e rispetto a questi il loro *mana* era più potente, pur senza negarla, della forza dei fratelli. Piuttosto, il *mana* delle sorelle, e in particolare il *mana* delle sorelle maggiori, conteneva ed era contenuto dal suo contrario, il potere dei fratelli di dare ordini dei fratelli”³⁸¹. Bisogna comunque sottolineare che questa, soprattutto oggi, non è una dicotomia netta, secondo cui le donne possiedono un sacro potere passivo e i fratelli un potere secolare attivo; piuttosto “il *mana* generativo appartiene ad entrambi, così come il *pule*, tuttavia la forza del *mana* della sorella ingloba il suo contrario, il *pule* del fratello” (James 1995:70). Come riporta anche Elisabeth Bott (1982:166), quando c’è una disputa riguardante faccende di pertinenza prettamente maschili come la terra, è il parere

³⁸⁰ Va sottolineato che all’interno del genere maschile questa separazione non era netta perché un *chief* poteva, attraverso il proprio *mana*, acquisire un ampio numero di sostenitori politici incrementando il proprio *pule*

³⁸¹ La qualità dell’ ‘*eiki*, intrinseca alla persona di alta gerarchia, poteva essere trasmessa dagli dei alle generazioni successive attraverso il corpo delle donne. “la vagina era il canale tra il sovrannaturale e gli esseri umani per la trasmissione della sacra sostanza ‘*eiki* alle nuove generazioni” (James 1987:85). La qualità di ‘*eiki* non poteva essere trasferita che per via femminile, per questo motivo, come sarà analizzato più avanti nel capitolo, la verginità veniva valorizzata. La donna rappresentava così il supporto politico per un uomo che volesse acquisire potere, James interpreta la ragione per cui lo stupro fosse una pratica per acquisire potere politico (1987:91).

della sorella maggiore a rappresentare la decisione finale. Non è un caso che il rapporto tra fratelli e sorelle sia ricco di *tapu* e che i fratelli temano le maledizioni derivanti dalla rottura di un divieto. Inoltre le sorelle hanno potere sulla fecondità della moglie del fratello, e quando i nipoti nascono, devono portare un rispetto particolare alla zia, l'unica che, ad esempio, può tagliare loro i capelli quando muore il fratello³⁸².

Oggi a Tonga, in termini generali, uomo e donna, carichi di potere di natura diversa, si completano in un sistema complesso di alternanza, a livello familiare ma anche sociale, in cui va ricordato che le variabili dell'educazione, dell'occupazione, del benessere e dell'affiliazione religiosa occupano un ruolo importante³⁸³. Certamente l'emergere di una classe sociale media di uomini e donne che, pur provenendo dalla gente comune se ne sono distaccati –grazie alle posizioni di potere negli uffici e alle migliori retribuzioni- complica ulteriormente il panorama delle dinamiche di genere anche se il loro status sociale non raggiunge mai quello dei nobili. La sensazione tangibile in città è che queste figure femminili siano contemporaneamente legate alle norme consuetudinarie che ne definiscono diritti e doveri, e attratte dalle idee emancipazioniste occidentali. Penso in particolare alla loro emancipazione attraverso, ad esempio, la battaglia contro la trasmissione patrilineare della terra³⁸⁴.

E' da sottolineare che, come notava Marcus trent'anni orsono, gli uomini “anche se hanno autorità sulle loro mogli e i loro figli, succedono ai titoli, ed ereditano la terra attraverso un sistema patrilineare di primogeniture, sono considerati dal punto di vista rituale e cerimoniale inferiori alle sorelle” (Marcus 1975:40). Sono le donne ad ottenere, e produrre, doni e beni³⁸⁵ e a fungere da rappresentanza nelle occasioni cerimoniali, così come sono le donne a poter fare ogni genere di richiesta ai propri fratelli, limitandone il loro potere ereditario. Non è un caso, come nota James, che “a Tonga il ‘rispetto’ per le donne, le sorelle e le sorelle del padre sia una giustificazione per molti comportamenti sociali” (1988:239).

³⁸² La zia paterna è una figura di estremo potere magico, e per questo motivo è spesso scelta in occasioni rituali, come ad esempio funerali o matrimoni, come figura di ritualità superiore, *fahu*, che letteralmente significa “al di sopra della legge/tabù”. Questa posizione è di estrema complessità, ricca di tabù e di doveri, e per questo si parla di sistema *fahu*. La fonte di questo onore ha le sue origini nella mitologia tongana. Questo potere mistico risiede in alcuni status femminili, in particolare appurato nella *mehekitanga*, la zia paterna, che ha controllo sul benessere dei figli del fratello.

³⁸³ “per fare un esempio ovvio”, scrive James “nonostante le donne nobili sia poche hanno una sproporzionata quantità di privilegi” (1989:242)

³⁸⁴ Anche qui la questione è complessa. Il sistema di eredità della terra è un grande contenzioso oggi, ma questo perché “le leggi furono introdotte quando la precedenza delle sorelle sui fratelli e l'impegno dei fratelli a nutrire e provvedere materialmente al sostentamento delle sorelle, era data per scontata” (1995:73). Sebbene il rispetto dei fratelli per le sorelle sia oggi visibile, è sicuramente incrinato e non scontato come in passato.

³⁸⁵ A tal proposito è importante sottolineare che le pregiate stuoie e i tessuti di *tapa* -ricavati dalla pianta del pandano e prodotti da mani femminili- scambiati e donati nelle cerimonie “evocano in modalità complesse un'associazione con il principio generativo femminile e divino, poiché questi prodotti erano fatti dalle donne e strettamente associati alla sacralità e al potere, trasformando le persone da uno status all'altro”.

In termini generali si può affermare che il gusto maschile ha prediletto, sino a questo momento, un corpo femminile abbondante:

“a un tongano piace una donna che è chiara di carnagione, che cioè non ha preso tanto sole, un po’ grossa di corpo e forte. A me, che sono cresciuto in Nuova Zelanda, piace la ragazza più magra”³⁸⁶

“ho detto al mio compagno giusto ieri :’magari dovrei mettermi a dieta’. Lui mi ha guardata e ha detto: ‘ti ho scelta per come appari o per chi sei?’. Dice che non devo cambiare nulla”

³⁸⁷

E viceversa le donne hanno prediletto sino ad oggi un corpo maschile grosso:

“mi piacciono gli uomini grossi. Un uomo piccolo ho paura di romperlo, e poi agli uomini grossi piacciono le donne grosse”³⁸⁸

C’è chi tuttavia non si esime dall’osservare, in maniera stereotipata, quanto questa predilezione per dei corpi abbondanti abbia incentivato un tipo di turismo alquanto peculiare:

“E’ molto cinico da dirsi, ma vedo molte donne grasse americane o australiane che vengono a cercare marito qui. Molti dei tongani le sposano per motivi altri dall’amore. Queste donne sono disperate nei loro paesi perché non rientrano nei canoni di bellezza, qui invece sì. Così i ragazzi locali sposano queste donne grasse perché la taglia non gli interessa molto, non è un problema qui”³⁸⁹

Gli ideali di bellezza stanno però cambiando, come sarà approfondito nei seguenti paragrafi, in particolare nella generazione degli adolescenti:

“i giovani vogliono essere più magri, molte donne vogliono perdere del peso per indossare i vestiti”³⁹⁰

Nonostante, come ha affermato la dietologa dell’ospedale di Nuku’alofa, “non abbia mai incontrato un caso di anoressia o bulimia”³⁹¹, è pur vero che tale cambiamento di modelli di

³⁸⁶ Intervista a D.E., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 2 Luglio 2009

³⁸⁷ Intervista a J.M., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 15 Luglio 2009

³⁸⁸ Intervista a L., Mau’fanga (Nuku’alofa), 30 Settembre 2008

³⁸⁹ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 Maggio 2009

³⁹⁰ Intervista a G., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 24 Marzo 2010

³⁹¹ Intervista a E.P., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 22 Settembre 2008

corpo va monitorato attentamente affinché il contrasto tra le generazioni non dia luogo a disordini alimentari.

Se, come molti mi hanno comunicato e ben esemplifica M., “a Tonga se sei grossa sei bella perché significa che i tuoi genitori si sono presi cura di te, ti hanno ben nutrita”, allora un cambiamento degli ideali e di conseguenza dei corpi, mette in discussione l’intera famiglia, coinvolta nella cura del corpo della propria progenie. La bellezza a Tonga, come sarà meglio analizzato nel prossimo paragrafo, non è individuale ma collettiva: “la desiderabilità di un corpo”, scrive l’antropologo Besnier, “opera all’interno di una logica che vede il corpo non come un attributo personale e un significante di individualità, come accade per la classe media dell’Europa moderna, ma come un attributo comune, la cui salute e abbondanza indicano il benessere e la salute collettiva, ed i cui confini con la famiglia, il villaggio e la società sono porosi” (Besnier 2009:156).

Se allora la magrezza per le generazioni più adulte (a partire dai venticinque/trent’anni) è sinonimo di mancanza di cura e di povertà della propria famiglia, allora vi è il rischio che si crei una forte tensione generazionale, ed in parte ciò si sta già verificando nella misura in cui di ragazzine adolescenti tendono a mangiare una volta sola al giorno, alla sera in famiglia, digiunando per tutto il resto del giorno.

2.2. “La bellezza tongana è eleganza”

In principio, nel domandare cosa fosse la bellezza e come fosse fatta una bella persona, ottenevo risposte orientate verso la valorizzazione dell’interiorità, a discapito dell’estetica. Il mio background occidentale, così estetico-centrico e cartesiano, viziava cioè le domande presupponendo determinate risposte. Come sottolinea Fusimalohi, “la forma corporea femminile tradizionalmente ammirata non faceva necessariamente riferimento a caratteristiche fisiche”, infatti l’espressione *molumalu* che indicava “una donna che rispettava le convenzioni sociali” era sinonimo di beltà (1997:272). Questa importante dimensione dell’interiorità emerge con chiarezza da uno stralcio di discorso augurale, riportato dall’antropologa Morton, fatto in occasione del primo compleanno di un bambino, momento molto importante e per questo festeggiato dalla famiglia con una gran banchetto, dove è esplicito il riferimento al corpo: “sperando che tu abbia una felice giornata in occasione del tuo primo anno di vita, ci auguriamo di cuore che anche i tuoi giorni futuri siano felici. Avere un bell’aspetto non è significativo, e le belle proporzioni fisiche sono cosa ancora più rara [..]” (Morton 1996:69).

Prima di affrontare le questioni estetiche, qui scisse dall'interiorità per ragioni analitiche ma anche per restituire un quadro delle nuove generazioni di adolescenti in cui le due dimensioni tendono ad allontanarsi l'una dall'altra, è bene chiarire quanto la bellezza interiore e quella esteriore siano in realtà interconnesse:

“la bellezza viene dal cuore. L'apparenza conta ma la reale bellezza tongana viene da dentro. La maggior parte dei turisti ci dice che siamo belli per il nostro atteggiamento”³⁹²

“la bellezza interiore è molto più importante per me. Le persone che sono più attraenti sono quelle felici. Si vede anche fuori quando sei felice”³⁹³

“una bella persona dentro diventa bella anche fuori, e qui a Tonga si dà molto valore all'interiorità”³⁹⁴

“a Tonga la bellezza ha più a che vedere con l'eleganza, le donne devono essere eleganti. E' così che definirei la bellezza tongana: eleganza”³⁹⁵

“a Tonga non diamo all'estetica tutta questa importanza”³⁹⁶

“mia nonna era molto più interessata all'interiorità, alla personalità e all'eleganza. E' cresciuta da un lato attorniata da suore e dall'altro presso il palazzo reale. Quindi ha sviluppato questo significato di bellezza: puoi anche essere bella ma se sei una cafona non sarai mai bella”³⁹⁷

“la bellezza non è solo il viso, è tutta la persona. La principessa Pilo Levu ad esempio parla bene, ha cura della gente ed è generosa, ha un'aura. Quando entra in una stanza tutti lo sentono. Faresti qualsiasi cosa per lei”³⁹⁸

“alcuni non guardano neanche com'è una persona esteticamente, perché è l'atteggiamento che crea la bellezza”³⁹⁹

“a Tonga l'incarnazione della bellezza è qualcuno con esperienza e conoscenza della propria cultura”⁴⁰⁰

³⁹² Intervista a J., Mau'fanga (Nuku'alofa), 29 Luglio 2009

³⁹³ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 18 Agosto 2009

³⁹⁴ Intervista a A., Mau'fanga (Nuku'alofa), 5 Agosto 2009

³⁹⁵ Intervista a N.H., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

³⁹⁶ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 27 Aprile 2009

³⁹⁷ Intervista a J.M., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 15 Luglio 2009

³⁹⁸ Intervista a G.K., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 28 Giugno 2009

³⁹⁹ Intervista a V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 1 Agosto 2009

⁴⁰⁰ Intervista a S.S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

“la personalità ha più peso qui a Tonga rispetto all’occidente che è più superficiale. La gente apprezza di più una bella persona”⁴⁰¹

“non importa un gran che se una persona è troppo grossa, tanto la bellezza viene da dentro. E’ così per gli isolani del Pacifico, a differenza dei bianchi. Io non giudico un uomo dal suo aspetto, è come mi tratta e che cuore ha che lo rendono bello ai miei occhi. Ho una zia che ha sposato un uomo molto bello e lei aveva sempre un occhio nero, quindi chi se ne importa dell’aspetto se hai sempre un occhio nero”⁴⁰²

“non è questione di apparenza, ma di trovare una buona moglie, che sia intelligente, alta, abbia un buon lavoro, una buona famiglia, non beva, sia Cristiana e sia vergine”⁴⁰³

Parte della bellezza è quindi anche la capacità di contribuire alla creazione di una famiglia:

“la bellezza, nella sua accezione tongana, caratterizza una persona che può contribuire alla famiglia estesa, non è solo una relazione uno a uno. Lo status sociale è parte del sistema di valori di un matrimonio”⁴⁰⁴

Tuttavia, come mi è stato fatto notare in più occasioni le nuove generazioni sono più attente alla dimensione estetica:

“gli ideali di bellezza delle nuove generazioni stanno cambiando: loro vedono solo cosa c’è fuori, l’estetica”⁴⁰⁵

In realtà è difficile asserire che il cambiamento sia orientato verso una maggior attenzione alla forma estetica, perché essa esiste anche negli ideali del passato. Infatti, come sottolinea un interlocutore, e sarà ampiamente trattato nei successivi due paragrafi:

“la bellezza tongana è da sempre precisa, dalla testa alla punta dei piedi”⁴⁰⁶

Quello che sta cambiando nelle nuove generazioni sembra piuttosto essere l’ideale di corporeità e bellezza, in una generale minor attenzione all’interiorità.

⁴⁰¹ Intervista a L.W., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Luglio 2009

⁴⁰² Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 27 Aprile 2009

⁴⁰³ Intervista a F., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Agosto 2009

⁴⁰⁴ Intervista a V.V., Koloootu’a (Nuku’alofa), 30 Maggio 2009

⁴⁰⁵ Intervista a F., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 30 Agosto 2009

⁴⁰⁶ Intervista a P., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Settembre 2009

2.4 Corpi

Una volta compreso che nella definizione di bellezza l'estetica occupava un ruolo secondario, e chiarito come però vi fossero dei parametri di bellezza ben specifici, è stato necessario riformulare le domande orientandole in maniera più diretta sul corpo: com'è fatto un bel corpo? Cosa caratterizza un bel corpo? Quanto cambia, attraverso le generazioni, la posizione sociale e il genere, la percezione del bel corpo?

E' emerso da queste questioni un panorama di grande complessità, che tuttavia, grazie all'analisi delle categorie emerse nelle interviste, è riducibile (e generalizzabile) ad una distinzione netta tra un corpo considerato esteticamente bello "per tradizione" (il *sino fakatonga*, in cui *sino* indica il corpo e *fakatonga* alla maniera di Tonga) ed un corpo che invece soggettivamente piace (il *sino lelei*, o corpo armonioso).

Mahina ritiene che il termine *sino* vada sempre riconosciuto in opposizione a *tutute*, "fisicamente magro" e tradotto con "fisicamente grasso", in accezione positiva (1999:284); egli riconosce nel linguaggio una continuità con gli ideali di bellezza espansi, sino a questo momento trattati. Sebbene questa ipotesi sembrerebbe plausibile, è pur vero che il termine *sino*, a seconda dell'aggettivo che gli viene associato⁴⁰⁷, può avere accezioni positive e negative, di conseguenza oggi non può che essere un termine di per sé neutro. Se il termine *sino* contenesse già una descrizione delle grandi dimensioni fisiche, alcune espressioni, come *sino palaku*, "corpo grosso", e *fu'u sino aupito*, "molto più corpo", sarebbero delle ripetizioni, e viceversa *sino pakau*, "corpo magro", sarebbe una contraddizione in termini (corpo fisicamente grasso magro). Inoltre non vi è interlocutore con cui io abbia avuto modo di discutere e di cui abbia raccolto la traduzione di *sino*, ad aver fatto riferimento ad una dimensione di partenza già connotata. E' probabile che il termine *sino* fosse connotato in passato e che oggi se ne sia persa l'associazione alle grandi dimensioni, che proprio per questa ragione vanno specificate. Vi sono alcune espressioni, tipicamente contemporanee a conforto dell'ipotesi che il linguaggio è cambiato. Come analizzato nel I Capitolo l'alimentazione attuale della popolazione tongana, urbana e rurale, contempla, come parte della dieta, la carne e il pesce in scatola: "la carne in scatola, *kapa pulu*, ha più valore in termini di status del pesce in scatola, *kapa ika*, e di conseguenza nella sua caratterizzazione estetica" (Mahina 1999:284). Le espressioni *sino kapa pulu* e *sino kapa ika* rappresentano infatti due forme estetiche diverse. Vi è cioè una moderna distinzione fisica tra *sino kapapulu* in associazione a

⁴⁰⁷ *Sino lelei*, corpo armonioso, ha un'accezione positiva e *sino fakavalevale*, corpo ridicolmente grasso, negativa. Altri aggettivi positivi sono *sino malie*, corpo proporzionato, e *sino faka'ofa'ofa*, corpo bello. Anche l'espressione *lahi*, abbondante, viene spesso associata al corpo, ma se *sino* fosse già connotato in termini di grandezza fisica, come sostiene Mahina, l'aggettivo *lahi* sarebbe un rafforzativo che connoterebbe negativamente l'espressione (come già trattato in precedenza i Tongani non prediligono un corpo grasso ma grosso), mentre è un'espressione usata come complimento.

va'e kapaika, che indicano un corpo grosso e ben formato ma delle gambe (*va'e*) magre e meno proporzionate, e *sino kapa'ika* in associazione a *va'e kapapulu*, che al contrario indicano un corpo magro e poco proporzionato e delle gambe grosse e proporzionate. Queste ultime sono molto valorizzate, come già alcuni stralci d'intervista hanno messo in rilievo. Infatti “nell'antica Tonga per le *va'e*, “arti inferiori”, con caviglie grandi e ben formate si usava l'espressione *fo'i'ate'iva'e* (caviglie di fegato)” (Mahina 1999:284). Anche in questo caso il riferimento alimentare connota positivamente una parte del corpo.

2.4.1 Il Sino fakatonga

Sebbene sia da cogliere l'invito di Fusimalohi a “comprendere la confusione culturale tra i concetti di pesantezza del corpo e obesità” (1997:268), perché il concetto di grandezza può essere sinonimo di obesità ma anche di perfetta proporzione, è tuttavia necessario fare una distinzione tra le due espressioni, *sino lelei* e *sino fakatonga*, che la studiosa analizza come parte di una medesima categoria.

Se, secondo Fusimalohi, “la desiderabile forma fisica è definita come *sino lelei* o *sino fakatonga*, generalmente tradotto come ‘l'ideale di corpo tongano’”, dalle voci dei miei interlocutori emerge una chiara distinzione tra le due espressioni.

Il *sino fakatonga*, il corpo alla maniera di Tonga, è un corpo con specifiche caratteristiche, in primis rappresentato da gambe grosse e proporzionate:

“il *sino fakatonga* è avere un gran sedere e delle grandi gambe”⁴⁰⁸

“piccola vita, gran sedere e fianchi larghi per la gravidanza”⁴⁰⁹

“il *sino fakatonga* significa che tutto il corpo deve essere grosso e proporzionato. Oltreoceano il corpo normale è magro, qualche volta trovi anche tongani magri ma raramente”⁴¹⁰

“i tongani continuano a riferirsi alla bellezza tipicamente tongana come ad una taglia 48 in media, è la costituzione tongana”⁴¹¹

⁴⁰⁸ Intervista a F., Mau'fanga (Nuku'alofa), 28 Marzo 2010

⁴⁰⁹ Intervista a K., Mau'fanga (Nuku'alofa), 12 Agosto 2009

⁴¹⁰ Intervista a G., Kolofou (Nuku'alofa), 24 Marzo 2010

⁴¹¹ Intervista a S., Kolofou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

“le gambe sono importanti nel corpo tongano. Ecco come scelgono le ragazze per far loro ballare la *tau’olunga*: in base a come sono fisicamente, a com’è il loro corpo, le curve e le gambe. Non importa se non sono molto brave a ballare purché il corpo sia tongano”⁴¹²

Gambe forti, fianchi larghi per la gravidanza e armonia delle proporzioni sono quindi caratteristiche essenziali del “corpo alla maniera di Tonga”, spesso infatti si sente esclamare “Urca quella ragazza che belle gambe grosse!”⁴¹³.

. Infatti, nota una ragazza tongana, nata e cresciuta negli Stati Uniti ma recentemente trasferitasi a Tonga:

“quando sono arrivata a Tonga le mie gambe erano considerate molto attraenti perché ho la gambe grosse. E io ho sempre pensato che le mie gambe non fossero attraenti, sono grandi gambe tongane, le mie. Ma le donne anziane del villaggio mi dicevano “che belle gambe! si vede che tua mamma si è presa cura di te”. Se negli Stati Uniti le mie gambe erano un problema qui mi sono trovata in una situazione proprio diversa. Mi dicevano ‘ma perché indossi i pantaloni? Se avessi le tue gambe porterei le gonne tutto il tempo!’”⁴¹⁴

Oltre alla capacità di portare in grembo dei figli e alla cura che la propria madre ha avuto della prole, la gambe grosse e il fisico robusto sono necessarie per mettere in scena le danze locali. Ricorre infatti nelle interviste il riferimento ad un corpo tongano biologicamente strutturato per eseguirle:

“siamo fatti così per la nostra danza, la bellezza emerge nel danzare. Le braccia devono essere ben fatte perché sono scoperte quando si balla e questo attrae l’attenzione perché è l’unica parte che mettiamo in mostra”⁴¹⁵

“ci sono volte che preferisco vedere la classica bellezza tongana, durante la danza ad esempio: è molto più attraente ai miei occhi vedere le forme di una vera donna tongana”⁴¹⁶

“quando la *tau’olunga* viene ballata da una ragazza magra non è così efficace come quando viene ballata da una donna con il *sino fakatonga*. Quando vedo mia cugina ballare vorrei essere come lei. E’ molto più bella e affascinante di me”⁴¹⁷

⁴¹² Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 10 Giugno 2009

⁴¹³ Dal tongano *si’i ta’ahine fo’i va’e!*

⁴¹⁴ Intervista a A., Mau’fanga (Nuku’alofa), 5 Agosto 2009

⁴¹⁵ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

⁴¹⁶ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

⁴¹⁷ Intervista a P.W., Mau’fanga (Nuku’alofa), 28 Luglio 2008

“nel concorso di bellezza di Miss Tonga chi ha una taglia più grande ha più chance di fare meglio nella prova di danza, perché le nostre danze sono pensate per donne dalle taglie forti, dalla costituzione robusta. Infatti i movimenti risultano più graziosi se fatti da ragazze più grosse”⁴¹⁸

“le ragazze che ballano la *tau'olunga* più sono formose e più sono belle. E' brutto vedere una cosina magra che balla, non è corretto”⁴¹⁹

“una bella tongana è una che sa ballare la *tau'olunga*”⁴²⁰

Da un lato la definizione di bellezza tongana prevede la capacità di danzare, dall'altro, la capacità di danzare dipende più che dalla bravura, dalla conformazione biologica del corpo. Oltre alle dimensioni e forme fisiche vi sono altri aspetti importanti che caratterizzano il *sino fakatonga*. La pelle deve avere caratteristiche ben precise:

“se devo dire com'è una bella donna tongana senza averle parlato direi che la pelle deve essere chiara, ma non bianca, marrone, capelli lunghi e gambe ben proporzionate”⁴²¹

“il colore tongano non è né troppo chiaro né troppo scuro, è per le nuove generazioni che la pelle chiara è segno di bellezza”⁴²²

“marrone è bello, né chiaro né nero”⁴²³

“generalmente il *sino fakatonga*, oltre alle grandi gambe, un gran sedere e alle grandi mani, rende visibile la differenza tra la pelle che normalmente esponi e quella che fai vedere solo in occasioni speciali [come le spalle], come ad esempio quando ti sposi”⁴²⁴

“è importante non avere cicatrici o macchie sulla pelle, e la pelle deve essere morbida, il che significa che tua mamma si è presa buona cura di te quando eri piccola, massaggiandoti con l'olio di *tui tui* e l'olio di cocco. Le macchie scure vengono sui gomiti e sui malleoli se hai appoggiato i gomiti sul tavolo troppe volte e ti sei seduta in modo inappropriato. Le donne devono sedersi a gambe unite, *fa'a'ite*, e gli uomini incrociate, *fakata'ane*”⁴²⁵

Ed anche i capelli sono un aspetto molto importante della bellezza femminile:

⁴¹⁸ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

⁴¹⁹ Intervista a T., Mau'fanga (Nuku'alofa), 20 Aprile 2009

⁴²⁰ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

⁴²¹ Intervista a K., Mau'fanga (Nuku'alofa), 12 Agosto 2009

⁴²² Intervista a P., Kolomotu'a (Nuku'alofa) 3 Settembre 2009

⁴²³ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 18 Marzo 2010

⁴²⁴ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

⁴²⁵ Intervista a M., Vaini (Nuku'alofa), 28 Settembre 2009

“i capelli devono essere lunghi, si tagliano quando muore il padre”⁴²⁶

“ho dovuto tagliarmi i capelli quando è morta mia nonna, io non volevo perché non era mio padre ad essere morto, ma ho dovuto farlo in segno di rispetto”⁴²⁷

“se i capelli sono corti e tagliati significa che hai un diverso status sociale. Il Re ad esempio non voleva che la sua protegèe si tagliasse i capelli alla sua morte, e lei è l’unica che è sfuggita alle forbici quando lui è morto, perché lui voleva preservarne la bellezza”⁴²⁸

La bellezza tongana è quindi naturale, sottolineano in molti:

“non ti trucchi e non ti togli le sopraciglia”⁴²⁹

“se mi trucco mia nonna non mi fa uscire finché non mi lavo la faccia”⁴³⁰

Ed anche la verginità rientra tra le caratteristiche essenziali della “tipica bellezza tongana”:

“penso che la bellezza sia il campo di dominio delle vergini: tieni a te la bellezza finché non ti sposi”⁴³¹

“nella ricerca di una moglie i genitori dello sposo danno molto valore alla verginità. Perché la bellezza de essa derivata sarà visibile il giorno del matrimonio”⁴³²

“la verginità è importante a Tonga, dopo la prima notte di nozze la madre dello sposo controlla il lenzuolo” paea

“se sei illibata sei bella. I nostri antenati potevano dire se una ragazza era vergine solo guardandole il corpo”Sela

“per i tongani un tempo era molto importante restare vergini fino al matrimonio, e non c’era nessuna luna di miele, loro si mettevano in stanza e il giorno dopo la madre dello sposo entrava a controllare le lenzuola. Alcune persone ancora lo fanno. Le vergini avevano una conchiglia legata al collo, pule’oto, ma potevi vedere realmente chi era ancora vergine

⁴²⁶ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

⁴²⁷ Intervista a M., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 12 Settembre 2009

⁴²⁸ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

⁴²⁹ Intervista a L., Mau’fanga (Nuku’alofa), 10 Agosto 2009

⁴³⁰ Intervista a J., Mau’fanga (Nuku’alofa), 29 Luglio 2009

⁴³¹ Intervista a O., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 31 Luglio 2009

⁴³² Intervista a M., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 18 Agosto 2009

quando ballavano dal comportamento dell'olio sulla pelle: se scorreva era ancora vergine, se assorbiva no"⁴³³

Queste sono le caratteristiche che fanno dire ad una delle intervistate:

“ho due sorelle maggiori e due minori, ed una delle minori ha il vero sino fakatonga, il tipo di sino fakatonga che cerchi da far sposare a tuo figlio”⁴³⁴

L'intervista ad un anziano *punake*, esperto in arti performative, è stata di grande interesse per la dovizia di particolari con cui ha ricostruito la “tipica bellezza tongana” prima dell'avvento dei missionari, periodo a cui nessuno, tranne lui, ha mai fatto cenno. Nella Tonga antica, ha raccontato il *punake*, vi era un concorso di bellezza ante-litteram (si veda a tal proposito il §..) in cui le più belle donne venivano scelte per andare in pose ai *chiefs*. Queste, per incarnare la bellezza perfetta dovevano avere una serie di caratteristiche che egli ha così elencato:

“begli occhi, dalla forma precisa, che si diceva *kanivatu*, il viso doveva essere bello come un fiore nativo dell'isola di 'Eua che oggi non esiste più chiamato *mohevao* che significa dormire nella foresta, la vita doveva essere stretta e si usava il termine *momotu*, l'ombelico, *atei'eli*, non doveva sporgere troppo né rientrare nella pancia, le orecchie dovevano essere *tu'unga sei* cioè non troppo attaccate alla testa né sporgenti, i capelli erano perfetti se erano *kopa fia* cioè a metà tra ricci e lisci, e le gambe perfette erano dette *tau'vatoa* ad indicare che c'è un po' di spazio al di sotto del ginocchio e tra le caviglie quando sono chiuse ma si toccano parzialmente quando cammini. I capelli andavano portati lunghi quando la ragazza era single e tagliati corti in maniera simile alle figiane, *ha'puni*, dritti sulla testa, quando si sposavano”⁴³⁵

E' interessante notare che anche nei diari del capitano Cook emerge con chiarezza che le donne come gli uomini avevano i capelli corti e dritti in testa, unti di olio di cocco o incipriati di polvere di corallo, mentre i chiefs, distinti anche per questo aspetto dalla gente comune, portavano i capelli lunghi. per cui i missionari o gli europei devono aver avuto una qualche influenza sulla fine di questa pratica. Secondo Tasman “le donne avevano i capelli ancora più corti degli uomini” (in Besnier 2009:135). La testa ed in particolare i capelli sono, come nel resto della Polinesia, parti del corpo dense di significato, perché, come sottolinea Besnier, nei secoli prima dell'avvento dei missionari cristiani “la testa dei *chiefs* era la sede del loro potere (*mana*) e per questo era *tapu*, solo poche persone potevano toccarla” e il capello corto o rasato

⁴³³ Intervista a M., Vaini (Nuku'alofa), 28 Settembre 2009

⁴³⁴ Intervista a M., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 18 Agosto 2009

⁴³⁵ Intervista a P., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Settembre 2009

era simbolico del controllo sociale. L'avvento del Cristianesimo con la sua spinta livellante, tesa alla mitigazione delle divisioni sociali in nome di una uguaglianza di fronte a Dio, ha "democratizzato" il taglio dei capelli (Besnier 2009: 135): "nel XIX secolo gli uomini, a prescindere dalla propria posizione gerarchica, incominciarono a portare i capelli corti" (ibidem) e le donne continuarono a portarli corti "come forma di restrizione sociale". Tutt'oggi i capelli lunghi, nonostante si siano diffusi dagli anni Settanta tra la popolazione tongana e rappresentino un segno di bellezza, vengono raccolti e sciolti solo in occasioni precise. I capelli lunghi sciolti infatti nota Besnier "sono l'icona della sessualità, dell'individualismo, della mancanza di controllo sociale, del pericolo" (2009:136). E' infatti consentito sciogliersi i capelli (*tuku ange*) solo quando si ballano le danze "tradizionali" o durante il lutto, occasioni codificate e temporalmente circoscritte. Nel secondo caso la connessione tra i capelli e il controllo è esemplare perché chi porta il lutto tiene i capelli sciolti per circa dieci giorni, alla conclusione dei quali la *mahakitanga*, o zia paterna, taglia i capelli a tutti i familiari di gerarchia inferiore al defunto.

E' evidente da questi elementi quanto anche il *sino fakatonga* sia cambiato nel tempo, quanto cioè la rappresentazione fisica della tonganità e della tipica bellezza tongana abbia subito modifiche nel tempo. Quale *fakatonga* -verrebbe spontaneo chiedere- dell'altro ieri, di ieri o di oggi? In passato ad esempio il corpo si esponeva allo sguardo: era così che si poteva riconoscere una bellezza. Oggi le donne tongane sono vestite da capo a piedi e nessuna parte del corpo viene esposta sino al giorno del matrimonio, quando spalle, gomiti, caviglie e ginocchia sono lasciate scoperte da un abito di corteccia più corto che li espone al pubblico sguardo. Prima che i missionari vestissero i tongani sottraendo le loro nudità allo sguardo:

"uomini e donne indossavano solo la *kafa*, una cintura di fibra di cocco ornate da conchiglie al di sotto dell'ombelico. C'era una ragione per questo modo di vestire, perché non avevano nulla da nascondere, erano belli in ogni loro parte. La nostra cultura tradizionale, da quando arrivarono i missionari prevede che non sia più appropriato esporre il corpo"⁴³⁶

Le cose stanno cambiando. Le nuove generazioni di adolescenti, pur essendo a cavallo tra una generazione di madri ed una di nonne che tentano di imporre loro determinate pratiche, hanno un diverso rapporto con il corpo e adottano comportamenti che le nonne non approvano, come il trucco o la sessualità prematrimoniale. Il *sino fakatonga*, sebbene tutte le generazioni ne sappiano dare una minuziosa descrizione estetica:

⁴³⁶ Intervista a P. Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Settembre 2009

“ormai rappresenta la taglia ideale per le persone più anziane”⁴³⁷

E anche se le generazioni delle madri e delle nonne danno valore alla verginità come elemento di bellezza femminile:

“nella nostra generazione è diverso. Non ci interessa restare vergini fino al matrimonio. Solo che le famiglie dei maschi continuano a darvi valore, quindi quando organizzano il matrimonio se la ragazza non è vergine gli dicono di sposarne un'altra”⁴³⁸

Il *sino fakatonga* rappresenta quindi la formalizzazione di un ideale di bellezza ancora in parte legato agli ideali di bellezza delle classi agiate della Tonga antica testimoniati nelle pagine precedenti.

Il fatto che tutti sapessero descrivere “un corpo alla maniera di Tonga”, cioè un corpo tipicamente tongano, a mio avviso testimonia ed essenzializza l'esistenza di un canone estetico, sebbene ad alcuni piaccia ed altri meno (si veda il paragrafo successivo a tal proposito). Il corpo, storicamente centro di potere politico e magico-spirituale, è anche oggi uno degli elementi di definizione della dinamica identità locale.

2.4.2 Sino lelei

“Il corpo di una giovane donna grassa ha un significato radicalmente diverso da quello di una anziana donna grassa” scrive Besnier (2009:157). I concetti “tradizionali” di corpo, attrazione e dimensioni corporee hanno agito insieme ad altri concetti: le variabili implicate nella definizione e formalizzazione degli ideali corporei sono cioè ben più numerose della sola variabile storica.

Lelei è un aggettivo che si traduce genericamente con “bello”, e se associato al termine *sino* indica “un bel corpo”. Alla domanda “com'è fatto per te un bel corpo?” ho ricevuto risposte molto eterogenee, dovute ad una forte componente soggettiva della definizione di bellezza:

“la definizione di bellezza è personale”⁴³⁹

⁴³⁷ Intervista a S.S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

⁴³⁸ Intervista a N., Popua (Nuku'alofa), 7 Luglio 2009

⁴³⁹ Intervista a V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 1 Agosto 2009

“dipende da persona a persona, alcuni danno realmente valore alla cultura e vogliono vedere le gambe grosse e il gran sedere, mentre ad altri, come a me, non interessano le gambe grosse”⁴⁴⁰

Nelle descrizioni di molti è infatti emersa una corrispondenza tra il *sino lelei* e il *sino fakatonga*, non casualmente definito “culturale” dalla precedente interlocutrice, il cui motivo è da rintracciare, secondo un’intervistata nel fatto che sebbene

“i Tongani siano molto più esposti che in passato alle idee occidentali, allo stesso tempo non siamo inclini a cambiare”⁴⁴¹

In altri casi invece la descrizione di un “bel corpo” ha assunto caratteristiche meno codificate e circostanziali:

“quale tipo di bellezza preferisco dipende dalla situazione: se è vestito per fare il bagno odio vedere un corpo tongano. Ma nella danza o ad un matrimonio preferisco la linea tongana, perché ai miei occhi è più bella”⁴⁴²

Che i canoni estetici cambino nel tempo è testimoniato, oltre che dal *punake* citato precedentemente, dall’esistenza di un’espressione che resta nella memoria dei più anziani e che indica il modello perfetto di beltà, il *sino fakaha’apai* (“il corpo alla maniera degli abitanti dell’arcipelago delle Ha’apai”):

“un tempo, fino a vent’anni fa, ci si riferiva alla gente di Ha’apai come ideale di bellezza, perché erano grossi e alti. Si diceva infatti *sino fakaha’apai*”⁴⁴³

Vi sono due aspetti che emergono in maniera omogenea nelle interviste: l’ereditarietà della bellezza e la armonia delle proporzioni come *condicio sine qua non* il corpo sia *lelei*, bello. Diversi interlocutori hanno infatti sottolineato che la bellezza si eredita:

“la bellezza dipende dal tuo sangue: se tua mamma è bella sarai bella anche tu”⁴⁴⁴

⁴⁴⁰ Intervista a S., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 18 Marzo 2010

⁴⁴¹ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

⁴⁴² Intervista a S., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 18 Marzo 2010

⁴⁴³ Intervista a S., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 18 Marzo 2010

E’ curioso notare come, secondo una delle prime ricerche quantitative in merito ai tassi di obesità svolte nel regno di Tonga -la National Nutritional Survey svolta nei primi anni Ottanta- la percentuale più alta di sovrappeso del Regno fosse proprio nell’arcipelago di Ha’apai.

⁴⁴⁴ Intervista a B., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 30 Giugno 2009

“la bellezza si trasmette da madre a figlia”⁴⁴⁵

La maggioranza delle persone intervistate descrive il *sino lelei* a partire dall’armonia delle proporzioni fisiche, *kongokonga tatau* (lett. “una forma ben proporzionata”), quasi a prendere distanza da un’ipotesi di ideale obeso:

“è un corpo normale, non troppo magro e non troppo grasso. Ben proporzionato”⁴⁴⁶

“la verità è che la bellezza tongana non è realmente grassa. La bellezza tongana è equilibrio, per cui se le tue gambe bilanciano il resto allora sei bella”⁴⁴⁷

“mi ricordo che quando ero piccola mi paragonavo sempre alle mie cugine, che erano più grosse di me e piacevano di più, ma solo ora capisco che il punto non era la loro grandezza ma che avevano corpi più proporzionati e armoniosi del mio agli occhi dei tongani”⁴⁴⁸

Nonostante tale omogeneità, le definizioni di “bel corpo” sono state molto diverse secondo le classi di età. Se il maggior numero di intervistati, in un *range* di età tra i trenta e i settant’anni, tendeva a un ideale vicino alla descrizione del *sino fakatonga*, la maggior parte dei giovani al di sotto dei trent’anni ha descritto un altro tipo di bellezza. Certamente le variabili della posizione sociale, del genere e dell’esposizione ai paesi d’oltreoceano incidono in maniera evidente sulle definizioni: se ad esempio all’interno della famiglia reale e della nobiltà le grandi dimensioni sono tutt’ora un demarcatore sociale, tra le giovani teenager della emergente classe media vi è un visibile avvicinamento agli ideali occidentali. Tuttavia sono molte le zone grigie e le sovrapposizioni degli ideali, spesso peraltro circostanziali. Pertanto è impossibile caratterizzare determinati segmenti di società con determinati ideali di bellezza, ragione per cui qui di seguito un campione ne restituisce l’eterogeneità. Come sottolinea Besnier “il corpo, la sua estetica e le norme di misura e salute sono tutte soggette a discorsi molteplici, coesistenti e potenzialmente contraddittori” (2009:158). Se per alcuni il bel corpo sembra rimarcare le caratteristiche del tipico corpo alla maniera di Tonga, per altri è il contrario, e se per alcuni la sua definizione dipende dall’umore, per altri dipende dallo stadio della vita sociale:

⁴⁴⁵ Intervista a M., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 18 Agosto 2009

⁴⁴⁶ Intervista a V., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 1 Agosto 2009

⁴⁴⁷ Intervista a L., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 1 Giugno 2009

⁴⁴⁸ Intervista a E., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

“un bel corpo per le donne significa essere alte, con una bella pelle e con un corpo grosso”

449

“per me il *sino lelei* non è come la normale bellezza tongana: esposta al sole, magra, ossa leggere, gambe magre, l'opposto di quello che è la bellezza qui!”⁴⁵⁰

“per me un bel corpo è un corpo voluttuoso. Però dipende dall'età e poi per me dipende dall'umore del giorno”⁴⁵¹

“*sino lelei* è un corpo grande in taglia, sia per uomini sia per donne. Anche se oggi la bellezza è diventata essere magre, sode e chiare di carnagione”⁴⁵²

“un bel corpo significa gambe grosse, gran sedere, pelle chiara protetta da maniche lunghe. Perché noi non siamo come gli Italiani che hanno una bella pelle, noi dobbiamo proteggerci dal sole”⁴⁵³

“i tongani non si preoccupano del proprio peso, ma per me un bel corpo non è un corpo grosso”⁴⁵⁴

“penso che i tongani siano ancora attratti da tipologie di corpo grosse, i *media* non hanno un grande impatto sui tongani”⁴⁵⁵

“io conosco molti ragazzi che preferiscono ragazze grosse. Pensano ancora che un corpo grosso sia bello. Se sei magra sei malata”⁴⁵⁶

“ho due gemelle, una magra e una grassa, cioè con un gran sedere, un sedere tongano, e tra le due c'è molta competizione: la seconda prende in giro la prima dicendole che ha un sedere da bianca”⁴⁵⁷

“quando mia sorella è tornata dalle Figi, dove stava studiando, era molto ingrassata e mia mamma e le mie zie erano entusiaste, le dicevano che doveva mantenere quella taglia perché era bella. E a me dicevano che ero troppo magra e sembravo malata. Ma oggi mi piace essere più sottile e anche al mio fidanzato piace”⁴⁵⁸

⁴⁴⁹ Intervista a P, Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Settembre 2009

⁴⁵⁰ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

⁴⁵¹ Intervista a G.K., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 25 Giugno 2009

⁴⁵² Intervista a M., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 18 Agosto 2009

⁴⁵³ Intervista a M., Vaini (Nuku'alofa), 28 Settembre 2009

⁴⁵⁴ Intervista a B., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 25 Luglio 2009

⁴⁵⁵ Intervista a N., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 2 Maggio 2009

⁴⁵⁶ Intervista a W., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 2 Maggio 2009

⁴⁵⁷ Intervista a M., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

⁴⁵⁸ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 18 marzo 2010

La compresenza di modelli a volte è conflittuale e a volte meno, come esplicitato nei tre seguenti stralci d'intervista:

“il mio ideale di bellezza femminile è un mix tra occidente e Tonga: capelli lunghi, alta e la nuance della pelle non importa più che tanto”⁴⁵⁹

“oggi giorno la bellezza è più focalizzata sull'estetica, però viene ancora definita come qualcuno con un buon cuore e solidi valori”⁴⁶⁰

“è cambiato l'ideale di bellezza, in particolare quando paragoniamo le nostre ragazze alle altre concorrenti di concorso di bellezza Miss South Pacific. Noi mandiamo là le nostre ragazze, insieme alle Tahitiane, alle ragazze delle isole Cook, alle Samoane, alle Neo-Caledoni, paesi ben più sviluppati e moderni di noi, e allora dobbiamo metterci al passo con loro. Le nuove generazioni stanno già cambiando. Ora la bellezza è rappresentata dalla taglia 42”⁴⁶¹

Se passiamo ora ad analizzare gli ideali di bellezza maschile la mia ricerca rivela che anche questa è al centro di spinte di diversa provenienza rispetto a quelle che intervengono per il genere femminile. Come osserva Besnier “la logica delle dimensioni del corpo ha una connotazione di genere” (2009:156). Le donne, come sottolineato in precedenza, incarnano l'alta posizione gerarchica all'interno del gruppo di discendenza, per cui nell'ordine tradizionale sono incoraggiate a diventare grosse: “più largo è il corpo e maggiore è il suo riflesso sociale e la sua rivendicazione gerarchica” (Besnier 2009:156). Gli uomini, anche per questioni di divisione dei ruoli, sono invece storicamente più attivi e di conseguenza più muscolosi e snelli. Le donne siedono gran parte del tempo -le loro attività di battitura della corteccia, tessitura e colorazione delle stuoie, o le attività di artigianato sono svolte in condizioni di immobilità- e gli uomini sono in movimento gran parte del tempo. È interessante sottolineare con Besnier il riflesso di questa differenza sulla danza: “gli uomini sono di norma dinamici mentre le donne sono statiche come ben riflesso nel contrasto tra la femminile controllata danza *tau'olunga* e l'esuberante maschile *tulafale*” (2009:156).

Se le descrizioni del *sino fakatonga* sembrano avere una connotazione di genere, per cui i corpi descritti sono esclusivamente femminili, nelle descrizioni del *sino lelei* compaiono anche i modelli di bellezza fisica maschile. Anche Fusimalohi sottolinea come “nella società

⁴⁵⁹ Intervista a F., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Agosto 2009

⁴⁶⁰ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 18 marzo 2010

⁴⁶¹ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

tongana l'alta statura e l'armonia delle proporzioni generalmente siano proprie degli uomini", cadendo tuttavia a mio avviso nell'errore di sostenere che gli stessi parametri non si applicano alle donne per le quali "il concetto di *sino lelei* sembra non essere connotata da attributi fisici ma piuttosto da qualità come la sottomissione, la regalità, la virtuosità e il rispetto delle norme sociali" (1997:321). Come ho ampiamente documentato anche per l'universo femminile vi sono caratteristiche fisiche ben chiare, ma la chiave della loro esplicitazione dipende dalla formulazione della domanda.

Le definizioni di bellezza maschile sembrano molto omogenee tra le generazioni; grandezza e muscolosità del corpo emergono infatti come caratteristiche fisiche socialmente condivise:

"bellezza per un uomo significa pulizia, pelle soda, corpo muscoloso ma non grasso"⁴⁶²

"oggiogiorno alcuni trovano bella l'altezza e la snellezza, altre continuano a preferire le grandi gambe e il gran sedere. Per me ad esempio un uomo è bello con un po' di muscoli, gambe grosse e gran sedere"⁴⁶³

"la bellezza maschile è caratterizzata dall'altezza, gambe forti e grandi"⁴⁶⁴

"per qualche motivo quando guardo un uomo tongano ricerco braccia forti e belle gambe muscolose ed atletiche"⁴⁶⁵

"la bellezza per uomo sono i muscoli"⁴⁶⁶

A Nuku'alofa, dalla metà del 2000, si assiste inoltre all'emergere di nuove forme di corpo maschili fisicamente ancora più grandi: i body builders. Besnier, che ha trattato il tema del corpo nel mondo maschile tongano e ha svolto un'etnografia nel mondo dei body builders, sostiene che l'obbiettivo di questi uomini sia l'ottenimento del *sino lelei*, che lo studioso traduce in questo caso con "il buon corpo", cioè un corpo muscoloso e grosso, che enfatizza la massa e la forma oltre la loro definizione" (2009:164).

Questi uomini, che sono un circolo ristretto di tongani, si ritrovano i pomeriggi nella palestra Teu'faiva e si allenano per ore anelando ad un ideale di corpo che spesso è rappresentato da 'Anolo (Arnold Schwarzenegger). Infatti, se il mondo dei body builders rientra nella costruzione ideale di corporeità maschile del contesto "tradizionale", per le sue caratteristiche

⁴⁶² Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 18 marzo 2010

⁴⁶³ Intervista a F., Mau'fanga (Nuku'alofa), 28 Marzo 2010

⁴⁶⁴ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Giugno 2009

⁴⁶⁵ Intervista a A., Mau'fanga (Nuku'alofa), 5 Agosto 2009

⁴⁶⁶ Intervista a P., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Settembre 2009

di “mascolinità, performance e legittimazione” contemporaneamente esso ne “costituisce una rottura” (Besnier 2009:168), in quanto le icone che influenzano questa pratica sono figlie della contemporaneità. I personaggi dei film d’azione come Rambo, Terminator o Predator sono oggi dei modelli per questa piccola porzione di popolazione tongana. Inoltre la pratica del body building rompe -come con una metafora alquanto eloquente, che mette ben in risalto la dimensione del cibo, nota Besnier- con la “tradizione” delle attività comunitarie incentrate sulla famiglia “in cui quello che uno mangia, e quando, è dettato dai bisogni di altri e dalla disponibilità di cibo” (2009:169), in nome invece di una individualità alquanto nuova.

Per quanto gli uomini “ottengano un fisico da body builder con pochissimo sforzo grazie alla loro costituzione mesomorfica” (2009:165) -“a un tongano basta guardare i pesi perché i muscoli gli si inizino a gonfiare” (Besnier 2009:165)- e per quanto immagini di enormi musculature maschili siano da tempo in circolazione localmente, raffigurati ad esempio su magliette e cappellini in vendita nei negozi della capitale⁴⁶⁷, dalle interviste alle donne emerge che questo tipo di corpo non rappresenta l’ideale di bellezza:

“l’uomo ideale per me è un uomo grosso, come una donna: grande, forte, nobile. Non come i body builders della palestra Teu’faiva, che fanno paura da quanto sono grossi”⁴⁶⁸

“per me l’ideale maschile è uguali a tutti i ragazzi che vanno a lavorare nei campi, che non hanno bisogno di palestra, perché i body builders sono troppo grossi. Un uomo che abbia i muscoli ben definiti, e soprattutto le gambe ben definite. Il corpo è un indicatore di salute e forza e quindi se trovi una persona così è più facile che tu abbia bambini in salute”⁴⁶⁹

“ i ragazzi non hanno bisogno di andare in palestra, hanno già dei bei corpi, inoltre sanno come rispettare una donna, non come in Occidente”⁴⁷⁰

“la bellezza maschile è connotata dai bei muscoli, come i giocatori di rugby”⁴⁷¹

“molti uomini vogliono più muscoli per essere attraenti agli occhi delle ragazze”⁴⁷²

⁴⁶⁷ Queste raffigurazioni trovano la loro genealogia nella diaspora tongana presso le isole Hawaii e la Nuova Zelanda, luoghi in cui la battaglia politica dei popoli indigeni e la campagna per la restituzione delle terre “richiama una affermazione del potere muscolare connotata di genere” (Besnier 2009:167). Infatti queste sono immagini coniate e riprese da altri contesti polinesiani, con un passato coloniale che non caratterizza il regno Tongano, e che vengono assimilate e mercificate influenzando i modelli di fisicità maschile locali: “il fiero guerriero hawaiano con enormi muscoli è facilmente trasformato in un guerriero tongano, così come l’orgoglio hawaiano in tongano, anche se sono inseriti in contesti politici radicalmente diversi che danno loro significati molto differenti” (2009:168).

⁴⁶⁸ Intervista a F., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Agosto 2009

⁴⁶⁹ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

⁴⁷⁰ Intervista a P., Mau’fanga (Nuku’alofa), 28 Luglio 2009

⁴⁷¹ Intervista a T., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 10 Giugno 2009

⁴⁷² Intervista a V., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 1 Agosto 2009

Anche il terzo genere della società tongana -le cosiddette *fakaleiti* (lett. “come una donna”) che Besnier preferisce chiamare semplicemente *leiti* poiché sono uomini che si sentono donne e non “come le donne”- è stato invitato a descrivere per la presente ricerca il *sino lelei*. Essendo i travestiti una parte consistente e presente a Nuku’alofa ho ritenuto necessario raccogliere anche le loro voci nel tentativo di restituire un panorama il più possibile esaustivo degli elementi in gioco nella contrattazione degli ideali di bellezza corporei della contemporaneità. Sebbene anche all’interno delle *leiti* tongane vi sia una estrema eterogeneità, dovuta alla classe sociale di appartenenza, all’educazione e all’occupazione, è pur vero che sono rintracciabili alcune costanti nelle descrizioni delle persone intervistate. Besnier che si è a lungo occupato di travestitismo, sottolinea come l’universo dei *leiti* sia, più degli altri due generi, esposto e influenzato dall’Occidente: parlano inglese, leggono riviste d’oltreoceano, sono attente allo stile, vestono in maniera succinta esponendo parti del corpo che non sono di norma esposte, portano tagli di capelli alla moda e frequentano i locali notturni. Se da un lato è vero che questi comportamenti sono fonte di profondo stigma sociale, pur in una cornice di generalizzata accettazione sociale, radicata nella base familistica della società tongana, dall’altro le *leiti* sono ben inserite nel tessuto lavorativo della capitale in quanto hanno impieghi di responsabilità nel terzo settore, sono sarte e parrucchiere. Questa loro condizione contemporaneamente interna ed esterna, liminare ma inserita, maschile e femminile, locale e globale ne influenza gli ideali di bellezza, che inevitabilmente si diffondono all’interno della società. Se gran parte dei parrucchieri della capitale sono *leiti* è chiaro che nell’accesso ai loro negozi le donne vengono condotte in una dimensione diversa dal quotidiano, “lontana dal mondo della parentela, della mutua dipendenza, del lavoro infinito e della dubbia igiene” in nome invece di “un mondo di desiderio individuale, svago e pulizia che il denaro può cambiare” (Besnier 2009:150).

Come descrivono dunque le *leiti* il *sino lelei*?

“per me un bel corpo è snello, un bel sorriso, per sorridere a tutti e salutare. Io sono magra perché cammino sempre, però ho la carnagione scura perché cammino sotto il sole, e questo non è segno di bellezza”⁴⁷³

“io non ho un bel corpo perché sono muscolosa, per noi *leiti* è diverso che per gli uomini, gli uomini sono muscolosi. Tanti prendono gli ormoni ma io non posso permettermelo”⁴⁷⁴

⁴⁷³ Intervista a G., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 24 marzo 2010

⁴⁷⁴ Intervista a N., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 26 Marzo 2010

I corpi snelli, depilati, truccati, ed esposti allo sguardo delle *leiti* sono infatti i più vicini alle immagini dei corpi occidentali. Questo doversi posizionare in uno spazio tra i due generi, da cui ci si differenzia, contempla infatti altri modelli, una cura dei particolari ed un monitoraggio del proprio corpo molto attento. Non è un caso che Besnier affermi che “le identità *transgender* a Tonga sono intimamente connesse alla creazione della bellezza, alla sua istituzionalizzazione e professionalizzazione” (2009:133). A conferma di questo la *leiti* G. afferma:

“penso che il corpo sia più importante per le *leiti* tongane che per le donne”⁴⁷⁵

Un ulteriore elemento di complessità ed eterogeneità del panorama corporeo contemporaneo è rappresentato, come anticipato in più occasioni, dalle nuove generazioni.

Gli adolescenti urbani, più esposti ai media⁴⁷⁶, indicano infatti alcuni elementi chiave nella definizione di bellezza: la pelle candida, la snellezza, la depilazione e lo stiraggio dei capelli.

Sebbene i fattori di origine endogena ed esogena creino degli ibridi, che sembrano ricavare aspetti da tutti i fattori pur non rappresentandoli mai nella loro interezza, troviamo anche qui alcune costanti nei nuovi ed ibridi modelli di beltà:

“per me la bellezza è rappresentata da un corpo snello, ma non magro, depilato, pelle marrone, capelli lunghi e lisci (me li stiro) e sopraciglia rifatte”⁴⁷⁷

“io non mi sono mai depilata perché penso che sia più polinesiano non depilarsi, ma tanti si depilano oggi, e preferiscono essere snelli, ma tutto questo è molto più europeo che polinesiano, è un vero peccato”⁴⁷⁸

“vedi molte più tongane snelle in giro, però solo finché sono teenager, perché poi si sposano e lievitano”⁴⁷⁹

“una bella donna a Tonga ormai è una che ha la pelle chiara”⁴⁸⁰

⁴⁷⁵ Intervista a G., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 24 marzo 2010

⁴⁷⁶ Nonostante un interlocutore sopra citato ritenga che i *media* non abbiano molta influenza sugli ideali di bellezza e corporeità, la mia osservazione parrebbe rilevare il contrario (si veda a tal proposito il § 2.4)

⁴⁷⁷ Intervista a M., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 12 Settembre 2009

⁴⁷⁸ Intervista a A., Mau’fanga (Nuku’alofa), 5 Agosto 2009

⁴⁷⁹ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

⁴⁸⁰ Intervista a L., Mataika (Nuku’alofa), 27 Luglio 2009

Per valorizzare gli elementi che caratterizzano un bel corpo, tra le adolescenti tongane contemporanee si sono consolidate alcune pratiche. Fra tutte è molto diffuso l'applicazione dello schiarente per i capelli sulla pelle:

“le giovani si sbiancano la pelle, è una tradizione tongana, ma non usando il decolorante per capelli. I nobili erano molto pallidi, è un segno di bellezza”⁴⁸¹

“la pelle chiara è segno di bellezza, non importa anche tu abbia la vita sottile se sei nera. Quindi molte ragazze si decolorano la pelle”⁴⁸²

“la festival di bellezza Heilala una ragazza meno bella con la pelle chiara sarà preferita ad una più bella con la pelle scura”⁴⁸³

“le ragazze camminano per le strade con l'ombrello e le maniche sempre lunghe per proteggersi dal sole e le madri tendono a tenerle protette, così qualcuno andrà a chiederle in sposa, è parte dei loro doveri perché il sole porta via il mana. La maggioranza infatti sta dentro casa, lontana dal sole”⁴⁸⁴

“in questo momento storico le meticce sono privilegiate perché sono più chiare e hanno più chance di avere figli chiari e quindi belli”⁴⁸⁵

“penso che le cose siano molto cambiate: le ragazze sono alla moda, si schiariscono la pelle e si truccano molto”⁴⁸⁶

“io mi scolorisco tutto il corpo e il viso. Rende la mia pelle morbida, poi ci metto il *tu'i tu'i* sopra e viene via tutta la pelle morta”⁴⁸⁷

Questi stralci d'intervista sono molto eloquenti perché rivelano come le persone attingano dal passato e dal presente, selezionandone ed incorporandone aspetti. La pelle chiara rimanda alla storia della bellezza della nobiltà tongana, quando questa rappresentava il modello idealtipico di beltà. Questo modello tuttavia non era egualmente riproducibile tra la popolazione comune, la quale invece, come riportava il *punake*, ambiva ad una pelle non troppo chiara, realisticamente ottenibile solo dai *chiefs*, né troppo scura. In passato infatti non era compito

⁴⁸¹ Intervista a F., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 27 Agosto 2009

⁴⁸² Intervista a B., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 30 Giugno 2009

⁴⁸³ Intervista a N., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

⁴⁸⁴ Intervista a S., Mau'fanga (Nuku'alofa), 22 Aprile 2009

⁴⁸⁵ Intervista a N., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

⁴⁸⁶ Intervista a A., Mau'fanga (Nuku'alofa), 5 Agosto 2009

⁴⁸⁷ Intervista a G., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 24 Marzo 2009

facile ottenere una pelle chiara perché erano poche le famiglie che potevano permettersi di far astenere dal lavoro un membro. Per questo motivo la chiarezza era un segno riconoscibile della ricchezza delle famiglie, ottenuta prevalentemente nelle alte gerarchie della società e difficilmente nelle famiglie dei *commoners*.

L'arrivo del Cristianesimo sembra aver innescato un processo di democratizzazione della pelle chiara (come è stato suggerito da Besnier per i capelli), per cui anche la popolazione comune poteva ambirvi ed erigerla a valore. Se tuttavia in passato era ottenuta evitando l'esposizione diretta al sole, oggi la si ottiene con le creme decoloranti per i capelli (la cui nocività è indubbia).

Certamente anche il cambiamento nell'abbigliamento apportato dai missionari ha inciso sulla colorazione della pelle della popolazione: come ricordavo più sopra mentre in epoca pre-missionaria uomini e donne erano coperti da stuoie finemente intrecciate soltanto dal busto -sotto il seno- alle ginocchia, lasciando quindi esposta ai raggi solari gran parte del corpo, con l'arrivo dei missionari a Tonga –che si premurarono, in nome della pudicizia e della civiltà, di coprirne le parti esposte- i Tongani iniziarono a vestire lunghi abiti di cotone.

La “democratizzazione” della chiarezza epidermica potrebbe proprio risalire a quel momento, come risultato di un insieme di elementi morali ispirati alla dottrina cristiana, quali l'uguaglianza di fronte a Dio, ed aspetti più pratici come un abbigliamento che impediva ai raggi solari di annerire la pelle.

Voglio ricordare che in una sola occasione, in un intero anno di ricerca, è stato fatto riferimento al periodo precristiano, e che in quest'unico caso era evidente la contraddittorietà delle argomentazioni a riguardo: se da un lato emergeva che “gran parte delle nostre cose tongane sono state vietate dai missionari”, dall'altro veniva sottolineata l'importanza di una dottrina cristiana che ha illuminato il cammino -“i cambiamenti che hanno apportato i missionari andrebbero bene se il cambiamento si fosse fermato lì e non ci fossero stati altri interventi, come degli imprenditori bianchi” Punake.

Le nuove Chiese presenti sul territorio tongano -Avventista del Settimo Giorno, Mormona, Assemblea di Cristo, Carismatica cattolica Rinnovata- hanno anch'esse un impatto non sottovalutabile sulla estetica ed articolazione⁴⁸⁸ delle forme di bellezza locali:

“alcune religioni proibiscono l'ingresso alle idee occidentali. Mia zia ad esempio è bellissima: alta e di carnagione chiara. E' sposata ad un *faifekau* [prete] della Assemblea di

⁴⁸⁸ James Clifford a proposito di “articolazione” scrive: “Nella mia mente, luoghi come Papua Nuova Guinea e Vanuatu sono contesti esemplari per riflettere sui siti *articolati* di una modernità incompiuta –insiemi fratturati, saturati, sovrapposti, incredibilmente variegati e tuttavia *connessi*, di elementi locali, nazionali, regionali e globali” (in Favole 2010:96). Questa capacità di *articolazione* a Tonga da luogo a varie forme di bellezza corporea, che constano appunto di elementi locali, nazionali, regionali e globali.

Cristo e poiché è parte della Chiesa non le è permesso indossare orecchini, trucco, togliersi le sopracciglia o depilarsi. I fedeli devono vivere una vita molto semplice, come fossero poveri. Anche per i Metodisti Wesleyani, quando le donne arrivano al punto di indossare la fascia attorno al collo, che simboleggia che la donna ha raggiunto il punto in cui non può andare a ballare la sera o ad altri eventi mondani, non possono aggiungere più nulla al loro corpo”⁴⁸⁹

Oggi a Tonga è molto evidente l’interiorizzazione del messaggio cristiano della pudicizia: uomini e donne si coprono e nascondono la propria pelle al pubblico sguardo, poiché la sua esposizione è considerata un gesto irrispettoso. Anche gli uomini infatti non esibiscono la propria pelle nuda in pubblico ad eccezione di rari casi, quali le danze “tradizionali” o, come ricorda Besnier, dopo l’allenamento serale di rugby. E’ prassi alquanto diffusa tra i giovani tongani appartenere ad una squadra di rugby di quartiere ed allenarsi ogni sera nel campo sportivo di zona. Una volta finito l’allenamento, i ragazzi si spogliano e tornano a casa con le scarpe in mano e la canottiera, e questo momento non è percepito come impudico, “perché a Tonga l’attività fisica è primariamente di competenza dei giovani maschi, che sono tenuti ad esporre una certa dose di orgoglio attraverso i loro corpi” (2009:168). Entrambe le situazioni, la danza e il rugby, sebbene apparentemente distanti per la temporalità che le separa, sono codificate: sono momenti di sospensione della pudica morale corrente in nome della celebrazione del corpo: “le regole sulla decenza sono sospese per due motivi: la tenuta è giustificata dall’allenamento e i ragazzi sono sempre in gruppo” (ib.).

Durante la vita quotidiana tuttavia:

“gli uomini non possono mostrare il corpo, anche se attraverso la maglietta lo puoi vedere”⁴⁹⁰

Le spalle e le ginocchia restano infatti coperte da una gonna, il *tupenu*, che arriva sotto le ginocchia, abbinata a camice o magliette.

Sebbene l’attenzione a non scoprire il corpo sia intergenerazionale, è pur vero che le adolescenti contemporanee tendono a scoprirsi o a indossare *mise* succinte il Sabato sera quando vanno a ballare. Questo cambiamento crea del disappunto nelle generazioni più anziane, che denuncia una perdita del buon costume:

“una grande cosa che sta cambiando oggi a Tonga è il coprirsi. Una cosa che trovo divertente è che le signore anziane, come mia mamma, negli anni Cinquanta non indossavano le canottiere, si coprivano! Ma ora è incredibile!! Entri un locale e vedi tutte

⁴⁸⁹ Intervista a M., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 18 Agosto 2009

⁴⁹⁰ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

quelle spalle nude! E' veramente imbarazzante. Se per la mia amica bianca può essere normale per me no, non a Tonga. A Tonga vestirsi in maniera appropriata significa indossare gli abiti lunghi"⁴⁹¹

“anni or sono in famiglia non si mostravano i corpi reciprocamente: se io ero seduta in una stanza mio fratello doveva mettersi la maglia in mia presenza, e anche io dovevo essere coperta. Ma ora vedo le mie nipotine che espongono il loro corpo e dicono cose inappropriate ai fratelli”⁴⁹²

“nella prospettiva delle mie nipoti la cose sono diverse: sono più inclini al trucco e alla moda e leggono le riviste. Gli ideali Occidentali stanno entrando a Tonga e loro non vogliono andare in giro vestite con una maglietta e un *tupenu*, vogliono vestirsi bene, anche perché alla fiera sono disponibili i vestiti Occidentali”⁴⁹³

“una volta le belle donne si coprivano, una buona figlia era coperta:maniche lunghe e *kie kie*. Anche la Domenica doveva coprirsi bene cambiando *ta'ovala* e *kie kie* di volta in volta. Era poi quando ballava la *tau'olunga* che si spogliava e si poteva ammirare la sua bella pelle”⁴⁹⁴

“noi il bagno lo facciamo vestiti, quindi la prova costume del concorso Miss Tonga è una prova del *sarong*, che viene arrotolato attorno al corpo in maniera creativa”⁴⁹⁵

Anche i capelli -come precedentemente analizzato carichi di connessioni simboliche con il potere ed il controllo- sono una questione di scontro tra le nuove generazioni e le precedenti:

“per me i capelli corti sono più belli, però chi porta i capelli corti normalmente è *fahu*”⁴⁹⁶

“nei tempi passati, a portare i capelli corti erano le prostitute, o le donne in lutto. Io mi sono tagliata i capelli due mesi fa quando i miei genitori non c'erano e quando sono tornati si sono molto dispiaciuti perché loro non sono morti”⁴⁹⁷

Non ritengo casuale che proprio la pelle, i capelli e la verginità -tre degli elementi cardine del *sino fakatonga*- siano al centro del cambiamento. Pratiche d'intervento sulla pelle, tagli ed acconciature e rinuncia alla preservazione della verginità sono tre elementi di rottura molto

⁴⁹¹ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 27 Aprile 2009

⁴⁹² Intervista a M., Vaini (Nuku'alofa), 28 Settembre 2009

⁴⁹³ Intervista a K., Mau'fanga (Nuku'alofa), 12 Agosto 2009

⁴⁹⁴ Intervista a M., Vaini (Nuku'alofa), 28 Settembre 2009

⁴⁹⁵ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

⁴⁹⁶ Intervista a G., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 24 Marzo 2009

⁴⁹⁷ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 18 Marzo 2010

forti con il modello di *sino fakatonga*, che resta tutt'ora un forte modello di bellezza -spinto ed indotto da bisnonne, nonne e madri. Che gli intervistati allora notino il cambiamento di questi tre aspetti è a mio avviso un indicatore che l'identità locale è in un momento di visibile mutamento, e che sta prendendo forma, come chissà quante altre volte in passato, un nuovo ibrido locale.

2.5 “E’ in corso una transizione qui a Tonga”

Come notava precedentemente un intervistato, in passato era difficile definire i parametri di beltà di un corpo per l'impossibilità di descriverlo in termini individuali, scisso dalla comunità; più semplice era invece indicarne l'incarnazione. Sebbene le descrizioni di bellezza raccolte nelle interviste fossero ricche di particolari, i miei parametri di riferimento erano diversi rispetto a quelli dei miei interlocutori. Per questo motivo è risultato necessario trovare i riferimenti incarnati delle bellezze descritte. La completa comprensione dei modelli di bellezza corporea quindi, oggi come in passato, non può prescindere dai loro riferimenti incarnati.

Il questo contesto mi si sono poste con urgenza delle questioni: quanto grande è il grande? O quanto snello deve essere un corpo per non risultare magro? Cosa si intende per proporzioni? E in che misura altre componenti, prima fra tutte la gerarchia, impongono determinati modelli piuttosto di altri? In che misura i media influenzano gli ideali?

Come intuibile dal variegato panorama di bellezze corporee, a Tonga si assiste alla compresenza di diversi modelli ideali di corporeità.

La regina Salote, regina di Tonga dal 1918 al 1965, incarnando il perfetto *sino fakatonga* era il modello di bellezza della sua popolazione. “Alta un metro e novantadue centimetri per centoquaranta chili [...] indice del benessere della nazione come i corpi dei capi dei tempi pre-moderni” (Besnier 2009:156) ora la Principessa Pilolevu ne ha ereditato la posizione, diventando il riferimento vivente di bellezza.

Sebbene essa abbia raggiunto la mezza età, e molti facciano riferimento ad un suo perfetto *sino fakatonga* in gioventù, resta tuttora un modello di bellezza. Come sottolinea F.:

“Pilolevu ha l' *'uluanga*, una forte femminilità, personifica la Regina Salote: alta, intelligente, bella, elegante e poetica”⁴⁹⁸

⁴⁹⁸ Intervista a F., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Agosto 2009

Tuttavia il riferimento alla Principessa convive con il riferimento alle cantanti Jennifer Lopez e Beyoncé, incarnazioni fisiche della bellezza secondo le nuove generazioni⁴⁹⁹.

Questa compresenza di ideali non è esclusivamente una compresenza temporale in cui l'appartenenza generazionale segna lo spartiacque tra i diversi modelli: il riferimento all'una o alle altre è contestuale. Le signore anziane non sapranno certamente chi sia Jennifer Lopez, ma le nuove generazioni, nel rispetto del sistema di gerarchie, risponderanno a seconda del contesto in cui si trovano, riportando l'esempio incarnato di bellezza adatto. Il peso della gerarchia è ben esplicitato nei tre seguenti commenti:

“penso che la Principessa Pilolevu sia bella perché è parte della famiglia reale”⁵⁰⁰

“alcune persone possono essere belle senza essere nobili”⁵⁰¹

“la Principessa Pilolevu è troppo grassa per esempio, ma lei rappresenta la bellezza a Tonga perché è parte della famiglia reale ed è una questione di rispetto”⁵⁰²

Vi è dunque da un lato chi riconosce la bellezza nella regalità della Principessa e dall'altro chi riconosce la bellezza nel suo corpo, nel suo *sino fakatonga*:

“la Principessa Pilolevu è la perfetta combinazione tra bellezza interiore ed esteriore”⁵⁰³

“Pilolevu è sempre stata grossa, è nata per essere una donna grossa, ha le ossa grandi. L'ho vista dimagrire ma non era più bella, sta meglio grossa”⁵⁰⁴

“Pilolevu è attraente. In passato era molto attiva, aveva un squadra di pallavolo e giocava in squadra con i *fakaleiti* della corte. Sia lei sia suo fratello Lavaka hanno preso dal padre che era un uomo grosso. Lei non è mai stata piccola, ma in passato era in forma”⁵⁰⁵

“la Principessa Pilolevu è stata massaggiata con l'olio di *tu'i tu'i* e di cocco, e si vede perché la sua pelle è molto soffice”⁵⁰⁶

⁴⁹⁹ E' da sottolineare la evidente mediazione culturale ed accettazione biologica che in questo caso interviene: le cantanti Beyoncé e Jennifer Lopez sono infatti rotonde e sode, ben lungi dalle modelle da passerella. Non è prevedibile in che termini questa sana mediazione, che impedisce l'emergere di disordini alimentari, durerà.

⁵⁰⁰ Intervista a M., Kolofou (Nuku'alofa), 18 Agosto 2009

⁵⁰¹ Intervista a T.P., Kolofou (Nuku'alofa), 22 Settembre 2009

⁵⁰² Intervista a B., Kolofou (Nuku'alofa), 30 Giugno 2009

⁵⁰³ Intervista a J.M., Kolofou (Nuku'alofa), 15 Luglio 2009

⁵⁰⁴ Intervista a T., Kolofou (Nuku'alofa), 10 Giugno 2009

⁵⁰⁵ Intervista a N., Kolofou (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

⁵⁰⁶ Intervista a M., vaini (Nuku'alofa), 28 Settembre 2009

Questo ideale corporeo convive però con altri ideali contemporanei:

“è in corso una transizione qui a Tonga. Le ragazze vogliono apparire come Jennifer Lopez, Miss Heilala o Beyoncé, che non sono piccole, son pur sempre rotonde. Le ragazze tongane in Nuova Zelanda vogliono essere ancora più magre”⁵⁰⁷

“secondo me Britney Spears ha il corpo perfetto”⁵⁰⁸

Modelli, questi ultimi, che nella retorica quotidiana vengono accostati con estrema disinvoltura:

“qui in banca non assumiamo una persona perché assomiglia a Pilolevu o a Beyoncé, che si trucca o che si veste alla moda, come fanno negli Hotel. E’ la qualità che conta.”⁵⁰⁹

Qual è allora l’impatto, secondo i miei interlocutori, di questi nuovi modelli di bellezza sulle giovani generazioni?

“la famiglia di Niofo’ou presso cui ho svolto la mia etnografia ha passato il tempo ad iper-nutrirmi, riservando a me lo stesso trattamento della loro figlia. Solo che la figlia non voleva perché stava pianificando di andare in Nuova Zelanda, allora ha iniziato a digiunare per perdere peso. All’interno delle nuove generazioni tongane, influenzate da ideali magri, rischia di accadere la medesima cosa”⁵¹⁰

“oggi giorno vedo che le nuove generazioni sono più magre, cercano di rimanere piccole. Ma le donne tongane sono grandi!”⁵¹¹

“qualche volta penso di essere troppo grassa e ho paura di non piacere ai ragazzi. Le persone pensano che io sia bella ma a me il mio corpo non piace, vorrei dimagrire, e vorrei in contrare un uomo bianco”⁵¹²

“quando le ragazzine vedono i videoclip di Beyoncé si comportano come lei. Però non penso che questo influenzi il corpo così tanto”⁵¹³

⁵⁰⁷ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 23 Settembre 2008

⁵⁰⁸ Intervista a M., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 12 Settembre 2009

⁵⁰⁹ Intervista a K., Mau’fanga (Nuku’alofa), 12 Agosto 2009

⁵¹⁰ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 Maggio 2009

⁵¹¹ Intervista a A., Mau’fanga (Nuku’alofa), 5 Agosto 2009

⁵¹² Intervista a N., Popua (Nuku’alofa), 7 Luglio 2009

⁵¹³ Intervista a N., Popua (Nuku’alofa), 7 Luglio 2009

Se vi è chi pensa che questi modelli non abbiano un grande impatto sulle adolescenti contemporanee, le quali in fondo non emulano *in toto* le proprie star preferite, è pur vero che l'osservazione prolungata di molti interlocutori ha rilevato dei cambiamenti nella fisicità delle ragazze adolescenti. Le spinte esogene vengono tuttavia contrastate da quelle endogene. La fruizione della Tv ne è un esempio interessante, sottolinea Quesada Moheau, in quanto viene fruita socialmente:

“guardare la Tv è un atto sociale, raramente vedi qualcuno che guarda la tv da solo, la si guarda insieme e si commentano le scene, se poi ci sono due persone che si baciano si cambia subito canale”⁵¹⁴

Ed i canali televisivi che si prendono a Tonga senza pagare un canone sono canali locali, che trasmettono prevalentemente funzioni religiose o cerimonie, ed un paio di reti straniere, tra cui il canale di Bollywood e un canale Filipino che trasmette telenovelas. Queste reti non rappresentano un forte canale d'ingresso di modelli:

“non vedo circolare in TV modelli di corpo magri e neanche nelle riviste”⁵¹⁵

Per quanto la fruizione dei programmi televisivi sia sociale e per questo controllata, sono molti i nuovi canali di fruizione di film e videoclip. Tra internet e i dvd, che a prezzi bassissimi circolano a Tonga, le immagini del mondo oltre oceanico sono entrate a far parte del patrimonio comune dei giovani tongani. Questa consapevolezza pone delle questioni importanti, quali ad esempio l'effetto che le immagini di corpi occidentali possono avere sugli ideali di bellezza tongani e che anche la pornografia può avere sulle scelte sessuali dei giovani uomini tongani:

“bisognerebbe fare una ricerca su come la pornografia ha influenzato la sessualità maschile e l'attrazione sessuale verso le donne. Nonostante la pornografia a Tonga nonostante sia proibita riesce ad entrare attraverso dvd che fratelli maggiori o cugini mandando da oltreoceano. Per il momento non penso però che abbia cambiato i gusti degli uomini”⁵¹⁶

La fruizione dei messaggi esterni non controllati socialmente da parte delle nuove generazioni, non desta preoccupazioni per l'assenza di denunciati disordini alimentari, ma è un aspetto che

⁵¹⁴ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 Maggio 2009

⁵¹⁵ Intervista a L., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 5 Giugno 2009

⁵¹⁶ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 Maggio 2009

va monitorato. Come ricorda Anne Beker nel suo studio sui disordini alimentari alle Figi come conseguenza dell'ingresso di nuovi modelli di bellezza occidentali attraverso i media, essi sono "conseguenza del distacco dall'esperienza del sé e del corpo tradizionale fijiano e della progressiva esposizione ai valori e stili di vita occidentali attraverso i media e l'influsso dei turisti nel paese"(1995:4). Sebbene gli ideali corporei occidentali a cui le giovani tongane attingono non siano gli anoressici corpi delle modelle ma dei corpi pieni e sodi come quello di Jennifer Lopez e Beyoncé -cosa che lascia intuire una capacità di selezione attenta alla dimensione morfologica dei corpi tongani- nessun panorama corporeo è dato una volta per sempre. Il concorso di bellezza di Miss Heilala -che tratterò nel paragrafo successivo- costituisce un fenomeno che influisce profondamente sull'immaginario delle giovani tongane. La somma dei messaggi relativi alla bellezza corporea che entrano a Tonga attraverso i media non filtrati dalla famiglia, attraverso il festival di bellezza ed attraverso le *task force* delle istituzioni mediche internazionali, preoccupate per le elevate misure dell'indice di massa corporea della popolazione, contribuiscono senza dubbio a creare un nuovo sé, in contrasto con il sé "fondamentalmente interpersonale" (Beker 1995:6) della società tongana. Se da un lato quindi le spinte endogene tendono a conservare quella definizione del sé che T. Marsella definisce "inclusiva delle altre persone significative" (lett. *significant others*) (in Beker 1995:4), dall'altro, i modelli esogeni si fanno portatori di una logica che, per usare le parole di Anne Beker, vede nel corpo un mezzo di auto-preservazione anziché "un lessico primario dei rapporti sociali" (1995:1). Oggi è visibile, all'interno delle nuove generazioni urbane del regno di Tonga, il tentativo di conciliare queste due spinte incorporandole.

A tal proposito, può essere d'interesse citare una ricerca qualitativa mai pubblicata di P. Craig, la quale insieme ad un team di studiosi ha sottoposto a un totale di cinquecentoquarantatré tongani (duecentonovantanove donne e duecentoquarantaquattro uomini) provenienti dalle tre regioni del Regno (Tongatapu, Ha'apai e Vava'u) due serie di fotografie rappresentanti diverse figure femminili e maschili di diversa mole. A questi intervistati è stato chiesto di scegliere quale immagine fosse più rappresentativa della propria misura corporea, della più salutare e della più attraente. Ne è emerso che le donne sottostimavano la propria mole mentre gli uomini la sovrastimavano; che gli uomini ritenevano salubre un corpo fisicamente più grosso rispetto alle donne, che invece avevano scelto immagini più snelle, anche se non tanto snelle quanto quelle scelte dalle giovani generazioni di entrambi i sessi. Infine le donne preferivano misure simili alle immagini salutari mentre gli uomini hanno continuato a favorire misure più espanse.

Questo quadro non fa che confermare quanto analizzato sino ad ora a partire dalle voci dei giovani, e meno giovani, relativamente agli ideali di bellezza, e dimostra, a mio avviso, quanto dietro ad ogni preferenza via sia sempre un complesso intreccio di fattori. Come scrive P. Cassidy “vi è uno scollamento tra ciò che gli scienziati riconoscono come taglia ottimale e ciò che la gente idealizza come ‘il corpo giusto’” (1991: 184).

2.6 “Miss Heilala non è rappresentativa della normale bellezza tongana, quella che vedi passeggiare nelle strade tutti i giorni”

Il festival di bellezza Miss Heilala, che si tiene ogni anno nel mese di Luglio, rappresenta a mio avviso un illuminante esempio delle contraddizioni e continuità sino ad ora delineate. Poterlo osservare da vicino, dalla preparazione alla messa in scena, registrando le voci degli organizzatori, delle concorrenti e degli spettatori, è stato di estrema utilità per approfondire la comprensione della locale contrattazione degli ideali di bellezza corporei, endogeni ed esogeni.

Il termine *Heilala* è coniato dal fiore nazionale Tongano (*Garcinia sessilis*), il quale, piccolo e rosso, cresce soltanto sulle piante femmina che, come si legge sul sito del Governo nella presentazione del Festival, “devono essere nutrite con cura per sopravvivere alla loro difficoltà di espansione”. Come questa pianta, recita ancora la presentazione ufficiale, le concorrenti del festival vanno selezionate con cura e dovizia perché possano diventare ambasciatrici del Regno nel resto del mondo.

Il concorso di bellezza Miss Heilala è ufficialmente nato nel 1980, dopo alcuni concorsi avvenuti con cadenza non regolare dal 1958, anno dell’elezione di Miss Vai‘ola Hospital. Tale concorso fa parte di un più ampio Festival, che si svolge durante tutto il mese di Luglio, in cui danze “tradizionali”, esibizioni musicali, mostre di artigianato e parate delle forze di polizia e militari si alternano a incontri di box, gare di pesca, partite di rugby e competizioni dei cori delle diverse Chiese. Questo clima performativo, competitivo ma anche festoso, che cade non casualmente nel mese del compleanno del Principe Tupouto’a Lavaka, “intreccia, in maniera alquanto astuta, eventi che i Tongani considererebbero rappresentativi della *anga fakatonga* “la maniera tongana” (danze tradizionali, creazione di ornamenti tradizionali, canto nei cori delle chiese, ecc.) con eventi che simboleggiano una modernità proiettata in avanti, che fissa Tonga in un più ampio mondo di attività, rappresentazioni e competizioni” (Besnier 2009:101).

In questa cornice si svolge il concorso Miss Heilala, che sebbene presentato dal Ministero del Turismo come un evento per stimolare l'afflusso di visitatori, non è pensato per un turismo straniero quanto per un turismo tongano residente oltreoceano; i turisti stranieri partecipano al Festival tendono a trovarlo sconcertante, poiché, essendo loro offerta così poca spiegazione del contesto, difficilmente capiscono il senso di ciò che sta accadendo (Besnier 2009).

Besnier definisce questo concorso un "evento complesso" perché è in questa occasione che si assiste contemporaneamente alla celebrazione e riaffermazione dello Stato e delle sue gerarchie e alla contrattazione di una identità tongana sempre più dispersa e geograficamente lontana, a causa della diaspora della popolazione. E' un momento in cui le forze locali che tendono all'esterno vengono ridiscusse dalle forze che vengono dall'esterno (i tongani che abitano oltreoceano e tornano in occasione del festival), le quali ultime specularmente tendono al contrario ad una affermazione delle gerarchie e dell'identità. La presenza a Tonga di forze centripete -riaffermanti le gerarchie e differenze sociali- e centrifughe -la nuova borghesia aperta all'occidente- risolvono il loro contrasto nell'incontro con una larga porzione di tongani diasporici che a loro volta si distinguono per le proprie contraddittorie forze, da un lato riaffermanti la propria appartenenza al luogo attraverso la celebrazione dello Stato e, dall'altro, portatrici di nuovi valori moderni di stampo occidentale.

Chi partecipa al concorso sono infatti giovani ragazze nubili tongane o parzialmente tongane, sulla selezione delle quali non incide il luogo di nascita o residenza. Il festival rappresenta dunque ben più di un semplice concorso di bellezza, in cui bellezze di vario genere, più o meno polinesiane o tongane, si mettono a confronto: è il palcoscenico della contrattazione dei mondi, quello tongano che è rimasto a Tonga e quello tongano che vive fuori da Tonga, in Occidente. E' sulla pelle delle ragazze che avviene questa contrattazione: a partire dalla bellezza, dalla presentazione del sé e dall'abilità a rappresentare al meglio la propria "cultura", vengono aperti al pubblico dibattito tutti gli aspetti della società tongana.

Il dinamismo di questo concorso è dunque di estremo interesse antropologico perché consente di riconoscere gli elementi di contrattazione. Così dalle interviste emerge con chiarezza come il festival sia cambiato nel corso degli anni e con esso i criteri di scelta delle bellezze partecipanti:

"anche le Miss erano diverse, perché i criteri erano diversi: le concorrenti erano molto più femminili, avevano più curve un tempo"⁵¹⁷

"i corpi delle concorrenti del passato erano più grandi, erano *sino fakatonga*"⁵¹⁸

⁵¹⁷ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

⁵¹⁸ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 22 Settembre 2009

“una volta le concorrenti indossavano il costume, noi l’abbiamo cambiato in sarong. E ora i criteri del concorso sono gli stessi di Miss South Pacific”⁵¹⁹

“i fratelli maschi non potevano assistere, è una questione di *faka’apa’apa*”⁵²⁰

“l’altro giorno guardavo Miss Heilala con mio nonno e c’era una concorrente che mi piaceva. Allora gli ho detto “guardala nonno!è bellissima!”, e lui mi ha risposto: “no, non è vero, E’ troppo bassa, i suoi capelli non sono abbastanza lunghi, è troppo truccata, i suoi vestiti sono troppo corti e provocanti”⁵²¹

I corpi delle concorrenti erano allora più grossi, più scoperti ma mostrati solo ad un pubblico che potesse guardarli. Infatti i fratelli e i cugini (a Tonga chiamati anch’essi fratelli) per rispettare le sorelle, nella precedentemente citata logica del *faka’apa’apa*, non erano tenuti a partecipare al concorso.

Nell’interloquire con l’anziano *punake* già citato in precedenza è emerso un antecedente storico al concorso di Miss Heilala, che completa il quadro del dinamismo idealtipico corporeo.

Secondo il coreografo, in un racconto tra il mito e la storia, nella Tonga Antica, cioè prima dell’arrivo dei missionari, veniva indetto un “concorso” ogni qual volta un *chief* dovesse prendere moglie. Tale selezione osservava parametri molto rigidi che contemplavano un ampio ventaglio di criteri che spaziavano dall’armonia e proporzioni delle parti del corpo alla capacità di danzare, nello specifico una danza detta *liku*, di cui oggi non vi è più traccia:

“l’ultima donna che ha ballato la danza *liku* è stata sposata da Tupou I, l’ultimo Tu’i Tonga, il quale non ha potuto fare a meno di innamorarsi di lei”⁵²²

Tra le diverse prove che le giovani tongane dovevano superare ve ne era una relativa al senso di equilibrio:

“venivano fatte camminare su una spiaggia sabbiosa così i giudici potevano misurare se le impronte erano parimenti profonde, *va’e taha*, e poi venivano fatte camminare sul bordo di un precipizio molto ventoso e quelle che non cadevano passavano la prova”⁵²³

⁵¹⁹ Intervista a S., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 13 Luglio 2009

⁵²⁰ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

⁵²¹ Intervista a F., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Agosto 2009

⁵²² Intervista a P., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Settembre 2009

⁵²³ Intervista a P., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Settembre 2009

La danza *liku* era l'ultima delle prove a cui queste fanciulle venivano sottoposte, e curiosamente, perché in continuità con quanto registrato rispetto alla danza della *tau'olunga*, essa poteva essere danzata esclusivamente da corpi perfettamente proporzionati:

“dovevano avere un corpo perfettamente tongano, armonico, per danzare il *liku*. Infatti la danzavano con indosso solamente il *kafa*, una cintura fatta di fibra di cocco e conchiglie posta al di sotto dell'ombelico. Questo costume stava ad indicare che non c'era nulla da nascondere, la donna era bella in ogni sua parte”⁵²⁴

Questi corpi perfettamente proporzionati sono anche oggi la *condicio sine qua non* perché una fanciulla si possa presentare al concorso?

Secondo l'organizzatore del Festival la dimensione estetica non è che uno dei fattori implicati nella scelta delle concorrenti:

“anche le ragazze grosse possono parteciparvi, l'importante è che abbiano coscienza della propria cultura e la capacità di stare sul palco”⁵²⁵

“il concorso è aperto a tutti. Cerchiamo di raccogliere le concorrenti da tutte le parti del mondo perché è un concorso Nazionale promosso dalla Tonga Tourist Association ed è finalizzato a promuovere il turismo. E' per attrarre la nostra comunità dall'estero e portare più visitatori nel Regno”⁵²⁶

Il Festival Heilala, sebbene non presentato e decodificato ai pochi turisti di passaggio, è articolato come tutti i concorsi di bellezza occidentali attorno a tre serate, corrispondenti a tre prove diverse, il cui programma, come ben esprime Besnier, “testimonia la doppia coscienza della località e del cosmopolitismo” di questo concorso (2009:105). La prima prova consiste infatti in una “prova costume” senza il costume, cioè in una sfilata con indosso un pareo (detto *sarong*), creativamente legato attorno al corpo, senza che però esso venga scoperto troppo. La seconda prova viene chiamata *Island Creation*, creazione isolana, durante la quale le concorrenti sfilano indossando un abito di stile e taglio moderno intessuto però con materiali locali, quali fibre di cocco, conchiglie, semi e fiori. Ed infine, la terza prova, consiste nella danza “tradizionale” della *tau'olunga*, accompagnata da musicisti e cantanti generalmente appartenenti alla propria famiglia allargata.

⁵²⁴ Intervista a P., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Settembre 2009

⁵²⁵ Intervista a S.S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

⁵²⁶ Intervista a S.S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

Queste due ultime prove richiedono un lavoro di preparazione molto lungo: oltre alla preparazione ed apprendimento della coreografia, ciò che impegna maggiormente la famiglia della concorrente è la tessitura dei due vestiti. La preparazione degli abiti inizia mesi prima ed assorbe energie e capitali non indifferenti, come mi ha rivelato una delle concorrenti:

“il mio vestito per la prova della *tau’olunga* era molto costoso, e la mia famiglia è stata seduta mesi interi per prepararlo, così come per il vestito della prova *Island Creation*”⁵²⁷

Ma cosa si ricerca nelle concorrenti del festival? Quale bellezza?

Se le figure istituzionali facenti parte dell’organizzazione del festival evidenziano la ricerca di una bellezza locale, agli occhi degli osservatori emerge con evidenza, nei parametri richiesti per affrontare le prove, la ricerca di un modello ibrido, solo parzialmente locale: “l’andatura del loro passo” scrive Besnier “dovrebbe riflettere quello di una modella e non la stanca e trascinata camminata di una ragazza di villaggio” (2009:105).

Le prove cioè presuppongono una scioltezza ed una capacità di presentarsi che è estranea alla maggior parte delle ragazze cresciute a Tonga. In particolare per quanto riguarda la sicurezza sul palco, la messa in mostra del sé e la capacità di rispondere con scioltezza in pubblico. Come ha ben documentato Morton in una etnografia dell’infanzia a Tonga, i bambini vengono cresciuti con delle regole ben precise, che, se non rispettate, li vedono puniti corporalmente: devono rimanere nella visuale dei genitori ma non essere fonte di rumore o disturbo, devono essere obbedienti, aspettare le istruzioni dei più anziani ed evitare di prendere l’iniziativa. Quest’ultimo aspetto è molto importante, perché “qualsiasi azione che distingua se stessi dai propri pari attraverso un gesto d’indipendenza, iniziativa o curiosità significa ‘ergersi a più vecchi ed importanti di quanto si sia realmente’ (dal tongano *fie lahi*)” (Morton 1996:92). Questa regola è osservabile in ogni contesto familiare in cui vi siano dei bambini⁵²⁸ e fa sì che i giovani crescano non osando prendere l’iniziativa e distinguersi per capacità dagli altri, cosa che, come sottolinea Besnier, inficia molto l’emergere delle capacità scolastiche dei singoli. Si può dunque immaginare la difficoltà delle ragazze tongane a mettersi in mostra e presentare sé stesse davanti alla propria famiglia e a un membro della famiglia reale che osservano da sotto il palco. Come sottolinea Besnier, questa socializzazione appresa nell’infanzia non prepara le giovani ragazze a presentarsi per queste occasioni, dove “le concorrenti sono tenute ad esibire caratteristiche familiari ad altri concorsi in altre parti di mondo: portamento, fascino, sicurezza e scioltezza verbale, oltre alle qualità estetiche” (2009:103). Non è un caso infatti, che negli

⁵²⁷ Intervista a J., Mau’ fanga (Nuku’alofa), 29 Luglio 2009

⁵²⁸ Situazioni, queste, spesso liminali, in cui il conflitto tra l’intervenire per prestare soccorso ad un bambino ripetutamente picchiato per aver calciato una palla nel momento sbagliato e l’osservare silente lacera.

ultimi anni il concorso abbia visto la partecipazione di un maggior numero di ragazze residenti, e spesso nate, oltreoceano.

La ricerca di elementi così in contrasto con l'educazione che alla maggior parte delle ragazze tongane viene impartita si associa tuttavia ad una esplicita ricerca del locale, della "cultura":

“la bellezza che cerchiamo in Miss Tonga è dipendente da quanto bene lei si preserva e come presenta se stessa culturalmente. Per noi la presentazione culturale che essa è in grado di esibire conta di più delle sue caratteristiche fisiche”⁵²⁹

“io ero uno dei giudici chiamati a selezionare le dieci ragazze che avrebbero partecipato alla serata finale ed ho fatto loro un'intervista. Capii subito quali ragazze venivano da famiglie tradizionali tongane e avevano un vero cuore tongano perché davano vere risposte alle mie domande culturali. Ho chiesto loro quali valori ci vengono insegnati in quanto Tongani, e come possiamo conservarli di fronte all'ingresso della cultura occidentale a Tonga, le ragazze allora dovevano rispondere: il rispetto tra fratello e sorella, l'umiltà e la fedeltà a Tonga. Ma gran parte delle concorrenti d'oltreoceano non sapevano le risposte. La loro bellezza emergeva in questo caso nel sentirle parlare dei loro valori, alcune sono scoppiate a piangere. E' da questo che affiora la nostra la bellezza: i valori”⁵³⁰

“puoi essere grossa o piccola ma se ti sai presentare bene sul palcoscenico la personalità ha più peso dell'estetica”⁵³¹

“essere un giudice qui a Tonga non vuol dire tenere conto solo del viso ma della totalità del corpo. La bellezza a Tonga si esprime nella capacità di portare il proprio peso”⁵³²

“partecipare al concorso non ha così tanto a che vedere con la bellezza estetica, è più legato a quanto intelligente sei, a quale portamento hai e a quanto creativo sei. Io sono stata scelta ad esempio perché so ballare bene la *tau'olunga*”⁵³³

“i giudici cercano la bellezza ma anche qualcuno che rappresenti Tonga e la sua cultura: sicura di sé, di bell'aspetto, e che sappia ballare la *tau'olunga* mostrando al mondo che noi siamo qui. La miss Heilala di quest'anno infatti è sicura di sé ed una ballerina professionista di danze polinesiane”⁵³⁴

⁵²⁹ Intervista a S.S., Kolofou (Nuku'alofa), 13 Luglio 2009

⁵³⁰ Intervista a K., Mau'fanga (Nuku'alofa), 12 Agosto 2009

⁵³¹ Intervista a J., Mau'fanga (Nuku'alofa), 29 Luglio 2009

⁵³² Intervista a N., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

⁵³³ Intervista a J., Kolofou (Nuku'alofa), 15 luglio 2009

⁵³⁴ Intervista a L., Mataika (Nuku'alofa), 27 Luglio 2009

E' interessante come la danza tradizionale, "espressione dell'essenza della cultura Tongana" (Besnier 2009:106) in quanto i suoi movimenti enfatizzano l'importanza delle gerarchie e della solidarietà sociale come una estensione dei discorsi parlati (Kaepler 1985), un tempo fosse lo spartiacque tra le concorrenti locali e quelle d'oltreoceano, che meno conoscevano i significati profondi dei gesti. Infatti come sostiene uno dei giurati:

"il motivo per cui la danza *tau'olunga* fa parte delle prove è che le concorrenti devono conoscere la loro cultura. E' un modo per far rientrare la cultura occidentale nella nostra, o la nostra nella cultura occidentale"⁵³⁵

Oggi tale divisione non è più individuabile nell'expertise del movimento, a cui anche le tongane residenti oltreoceano possono ambire, quanto piuttosto nei valori che le ballerine incorporano. Le vincitrici del concorso Miss Heiala degli ultimi tre anni sono infatti tutte ballerine professioniste nate e cresciute oltreoceano. Ciò che cambia è il corpo: queste ballerine, per parafrasare molti dei miei interlocutori, snelle ed armoniose non incarnano il vero *sino fakatonga* necessario per danzare la *tau'olunga*.

I giudici pur essendo in gran parte Tongani residenti a Tonga ed appartenenti alle alte gerarchie della società, insieme a Tongani residenti all'estero distintisi per successi economici ed importanti espatriati occidentali, compongono una giuria alquanto omogenea:

"il comitato di Miss Heilala tende a fare le cose all'europea, non sanno nulla degli elementi necessari per definire la bellezza tongana"⁵³⁶

"i giudici di Miss Heilala sono tongani locali, vecchie generazioni, che tuttavia si rispecchiano negli ideali occidentali per giudicare la vincitrice. Se una concorrente rispecchia l'ideale di bellezza passato, della loro generazione, non vincerà perché, anche se questa è considerata bella agli occhi dei tongani, non è abbastanza occidentale"⁵³⁷

Quanto conta dunque la fisicità in un contesto in cui i giudici sono così connotati? Come ben sintetizza un'interlocutrice:

"durante il concorso è evidente quali concorrenti sono ragazze locali e quali vengono da oltreoceano perché le locali sono più grosse, ma quando poi devono ballare la *tau'olunga*

⁵³⁵ Intervista a N., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

⁵³⁶ Intervista a P., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Settembre 2009

⁵³⁷ Intervista a N., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

quest'ultime non hanno il corpo per ballarla. Ci vuole un corpo ben specifico per ballare la *tau'olunga*⁵³⁸

Durante il concorso del 2009 vi è stato un caso, curioso da osservare, che ha fatto molto dibattere. Una concorrente si è infatti presentata al concorso di Miss Heilala con il titolo di Miss Tonga USA. Piccola e sovrappeso, sebbene sinuosa ed armoniosa, è stata selezionata per il concorso, a conferma che chiunque potesse partecipare (nei concorsi di bellezza occidentali non avrebbe potuto gareggiare) ed ha suscitato la gioia di alcuni e lo scontento di altri. Da un lato, per la sua rotondità e pelle chiara era rappresentativa del *sino fakatonga* e dall'altro per la sua provenienza occidentale era sciolta, sicura e disinibita. Qui di seguito alcune valutazioni significative a tal proposito:

“Miss Tonga USA è bella per le vecchie generazioni”⁵³⁹

“ha un bel viso, ma è un po' troppo pesante. La gente vuole vedere quel corpo qui a Tonga, ma a me non piace molto e non la vorrei vedere eletta come Miss”⁵⁴⁰

Se queste caratteristiche facevano pensare ad una sua possibile rappresentatività della bellezza tongana -così come gran parte degli osservatori del festival hanno sostenuto- perché incorporante quanto di occidentale ricercato da giudici, Miss Tonga USA non è stata eletta. Come un'altra concorrente ha riferito, il motivo è da intravedere nel corpo della concorrente:

“ad essere onesta penso che i giudici l'abbiano penalizzata per il suo grande corpo. Non si sono seduti con lei per capire quanto fosse intelligente e talentuosa. Però i giudici valutano il pacchetto totale, e questo è un po' triste”⁵⁴¹

Da questi elementi emerge con chiarezza come il festival, pur nel suo tentativo di insistere sull'importanza della cultura e dei valori locali, non miri a trovare una rappresentante del Regno che rientri negli standard di bellezza tongana. Il festival infatti “rompe con il tradizionalismo, con la vita del villaggio e con la località” (Besnier 2009:104).

I lunghi colloqui con un insider dell'organizzazione del festival sono stati molto preziosi per sviscerare la responsabilità e l'impatto che questo festival ha sugli ideali di bellezza locali:

⁵³⁸ Intervista a M., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 18 Agosto 2009

⁵³⁹ Intervista a J., Mau'fanga (Nuku'alofa), 29 Luglio 2009

⁵⁴⁰ Intervista a V., Kolomotu'a (nuku'alofa), 1 Agosto 2009

⁵⁴¹ Intervista a L., Mataika (Nuku'alofa), 27 Luglio 2009

“il concorso di Miss Heilala non solo introduce idee occidentali a Tonga, ma apre loro uno spazio da occupare nella società tongana. C’è una netta distinzione tra la gente che ruota attorno al festival e l’intera società tongana. Questa gente arriva qui e dice che le nostre bellezze non sono applicabili al concorso: puoi inserirti solo se corrispondi ai suoi criteri. Quindi se una ragazza è gradevole per la società tongana, rappresenta cioè la bellezza per gli occhi tongani, non vincerà mai Miss Heilala. Lentamente questo circolo di persone, che erano esterni con l’obiettivo di produrre qualcosa che non era parte della società, si è fatto strada all’interno della società tongana ed occupa oggi una posizione di potere. Una cosa sono gli ideali tongani ed un’altra sono gli ideali occidentali”⁵⁴²

Come evidenzia anche il direttore del festival:

“durante il concorso togliersi le sopraciglia, truccarsi, indossare i tacchi ed un vestito da cocktail alla moda è importante, fatto però nel nostro modo culturale. Come ad esempio la prova *Island creation*: non vedrai mai ragazze arrotolate nella corteccia come sei solita vedere nella vita quotidiana, creeranno piuttosto qualcosa alla moda con materiali tradizionali. Non è totalmente culturale né totalmente occidentale”⁵⁴³

Infatti le concorrenti “devono apparire a proprio agio sia in un vestito da sera sia in costume da bagno (anche se coperto da un sarong), nessuno dei quali è parte del guardaroba della media delle ragazze tongane” (Besnier 2009:105).

Chi si finisce per eleggere dunque? Quali caratteristiche vengono premiate e quali penalizzate?

“io faccio parte di un comitato, l’Associazione amicizia Cina-Tonga, e sponsorizziamo una concorrente. Abbiamo cercato la ragazza perfetta, che rientrasse a pieno nei parametri del concorso: alta, snella e chiara di carnagione”⁵⁴⁴

“per la prova sarong, talento e *Island creation* le concorrenti dalla taglia piccola hanno maggiori possibilità di vincere. Nel primo caso perché per indossare il pareo sopra il costume devi essere snello per l’attuale generazione, nel secondo caso le ragazze che sanno aprire il loro cuore e sanno muoversi sul palco sono le ragazze d’oltreoceano, le tongane locali sono così timide in confronto alle tongane delle Hawaii, ed infine il vestito che viene creato per la prova *Island creation* non è come quello che si indossa per la *tau’olunga*, tutto arrotolato attorno al corpo, che tutti sanno come deve apparire su un corpo. Noi vogliamo vedere top models camminare su una passerella vestite di foglie e conchiglie e anche qui le snelle appaiono meglio”⁵⁴⁵

⁵⁴² Intervista a N., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 12 Luglio 2009

⁵⁴³ Intervista a S.S., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 13 Luglio 2009

⁵⁴⁴ Intervista a N., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 12 Luglio 2009

⁵⁴⁵ Intervista a S.S., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 13 Luglio 2009

E' evidente come la maggior parte delle prove premi le grazie tongane cresciute oltreoceano, snelle e spigliate, piuttosto che le grazie tongane locali. Cosa ne pensano dunque i tongani e i visitatori che assistono al concorso?

Una giovane tongana impiegata nel terzo settore, a contatto con i turisti, ha sostenuto con forza la scollamento del concorso dalla realtà locale tongana, riportando il commento di un turista relativo al concorso del 2008:

“ad essere onesta, lavorando nel settore del turismo con i clienti stranieri, i visitatori non restano molto colpiti dalle concorrenti di Miss Heilala, restano ben più colpiti dalle ragazze che lavorano qui all'albergo!Dopo il concorso dell'anno scorso un cliente mi ha addirittura chiesto perché non partecipasse al concorso nessuna concorrente tongana!Ovviamente erano tutte tongane, semplicemente non riconoscibili”⁵⁴⁶

Se un'altra concorrente ha argomentato che la vittoria della bellissima e dall'aspetto molto occidentale Miss 2009 era il risultato di logiche di potere interne perché non aveva l'aspetto tongano –“si mormora che Paea abbia vinto perché è imparentata con la famiglia reale e in giuria aveva molti parenti. Secondo me inoltre non sembra neanche tongana, sembra latina”- i locali intervistati, hanno, da un lato, espresso un eterogeneo ventaglio di commenti a seconda del proprio genere, età, appartenenza sociale e gusto, ma dall'altro hanno unitariamente commentato una non rappresentatività della bellezza tongana nella Miss eletta:

“mi piace come si trucca ma non penso che sia rappresentativa della bellezza tongana”⁵⁴⁷

“sono stata molto delusa dal concorso perché le concorrenti avevano un aspetto troppo occidentale!tante di loro vivono altrove e a Tonga restano solo per la durata del concorso!”

⁵⁴⁸

Miss Heilala rappresenta la bellezza tongana al di fuori di Tonga: è il volto di Tonga in tv, nelle pubblicità. Ed oggi, come mai in passato, Tonga è esposta attraverso i media al resto del mondo, e vuole essere esposta assecondando i criteri di bellezza che pochi decidono”⁵⁴⁹

In che misura il festival, alla ricerca di una bellezza tongana dalle caratteristiche fisiche ibride, dalla radicata consapevolezza culturale e al contempo dai modi sicuri e autocentrati, ha

⁵⁴⁶ Intervista a A., Mau'fanga (Nuku'alofa), 5 Agosto 2009

⁵⁴⁷ Intervista a S., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 18 Marzo 2010

⁵⁴⁸ Intervista a A., Mau'fanga (Nuku'alofa), 5 Agosto 2009

⁵⁴⁹ Intervista a N., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Luglio 2009

contribuito a modificare il panorama locale degli ideali di bellezza? Se secondo alcuni il concorso ha radicalmente modificato i modelli, influenzando le nuove generazioni, secondo altri il momento del concorso è un momento di sospensione del tempo:

“penso che Miss Heilala abbia cambiato gli ideali di bellezza locali. E’ un concorso che adotta parametri occidentali, e da dieci anni a questa parte la mentalità dei tongani rispetto alla bellezza è come quella occidentale”⁵⁵⁰

“a Tonga normalmente non prendiamo in giro la gente grossa, ma durante il festival di Miss Heilala invece si! E’ come se altre idee di bellezza prendessero il sopravvento durante quel periodo. C’è un pre-Luglio e un post-Luglio: durante quei mesi cambia la mentalità”⁵⁵¹

E’ difficile stabilire in che misura prevalga un momento di sospensione dei modelli locali in nome di una identificazione nei parametri occidentali o piuttosto si assista ad una rivoluzione dei modelli, come sembra suggerire il primo stralcio d’intervista. E’ forse più corretto asserire che una presenza, alternata, dei modelli e parametri di bellezza influisce sulla contrattazione di nuovi modelli da parte della giovani generazioni.

Colpisce certamente che Miss Heilala 2009 commenti:

“ritengo che Miss Heilala non sia rappresentativa della normale bellezza tongana, quella che vedi passeggiare nelle strade tutti i giorni, è il volto che Tonga vuole offrire all’esterno per rientrare nei parametri di bellezza occidentali”⁵⁵²

Va sottolineato che Miss Heilala partecipa successivamente ad un concorso ben più importante per ottenere il titolo di Miss South Pacific, dove, come nota Besnier, “le proprie capacità nel danzare la *tau’olunga* (una delle più elaborate forme semiotiche di località) con tutti i suoi dettagli, la propria competenza nel parlare tongano e la propria abilità nel mostrarsi una virtuosa, consapevole della propria posizione sociale e modesta giovane tongana sono irrilevanti” (2009:108).

Sui corpi di queste ragazze si mettono in scena dei mondi e si contrattano forme e significati, non solo diversi per generazione ma anche per geografia.

Miss *Heilala* non è però l’unico concorso di bellezza presente all’interno del festival: ve ne è infatti un altro, ben più partecipato, che vede l’elezione della Miss travestita (*leiti*) più bella

⁵⁵⁰ Intervista a A., Mau’fanga (Nuku’alofa), 5 Agosto 2009

⁵⁵¹ Intervista a N., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 12 Luglio 2009

⁵⁵² Intervista a P., Mau’fanga (Nuku’alofa), 28 Luglio 2009

dell'isola. Questo concorso prende il nome di Miss Galaxy e muove i suoi primi passi negli scantinati dei locali della città nei primi anni Ottanta. Osteggiato a metà anni Novanta dalla Chiesa Evangelica perché considerato un evento non-cristiano, il concorso è sopravvissuto grazie alla protezione accordatale dalla Principessa Lupepau'u Tuita, la quale ne è oggi la madrina. Il concorso è così cresciuto nel tempo sino ad essere sponsorizzato dalla compagnia aerea Air New Zealand e a diventare un evento mondano molto atteso e seguito dalla popolazione.

Seguire da vicino questo festival ha consentito di vedere emergere altre questioni importanti riguardanti il corpo e le sue manifestazioni di bellezza.

A differenza delle partecipanti al concorso di Miss Heilala, le concorrenti sono “povere, di bassa estrazione sociale e marginalizzate” (Besnier 2009:111) e il titolo di Miss Galaxy non le insignisce di una rappresentatività della bellezza tongana travestita presso altri concorsi. Poiché vi è un premio in denaro per la vincitrice del titolo, molte delle concorrenti sono serie nell'affrontare le prove: esse consistono nel saper camminare sul palco, nel mettere in mostra il proprio corpo e talento e nel presentare oralmente sé stesse. Il clima di questo festival appare tuttavia molto diverso dal serio ambiente che circonda Miss Heilala: se nel primo caso l'ironia e il gioco sono respirabili in ogni istante del concorso –“le concorrenti consapevoli che le loro cosce da giocatore di rugby e la loro corpulenza lascia poco margine di vittoria colgono l'opportunità di fare le buffone, per il gran piacere del pubblico” (2009:112)- nel secondo invece le ragazze devono mantenere un *aplomb* propria del genere femminile.

Poiché, come sottolinea Besnier, il maggior studioso del mondo *leiti*, “per molti tongani il festival incarna l'identità *leiti* e ha l'aperto intento di fare bellezza” (2009:114), il pubblico partecipa al concorso “per vedere la bellezza, l'inventività ed il fascino inscritto nella creatività dei vestiti, negli effetti speciali delle coreografie e nella messa in mostra dei talenti” (2009:113). Come sottolinea in un'intervista la *leiti* J.M, organizzatrice del festival e figura di riferimento per i travestiti dell'isola in quanto presidente della Tonga Leiti Association,

“nel concorso Miss Galaxy noi non teniamo granché conto della bellezza estetica. Il nostro obiettivo è quello di promuovere il loro talento. Infatti le prove che devono superare sono più legate alla creatività: devono creare un vestito fatto interamente di preservativi ed uno interamente di materiale riciclato, ed inoltre inventarsi uno sketch, un poema o una canzone che tratti di temi legati allo stigma sociale che accompagna la vita delle *leiti*. Poiché il festival rappresenta una campagna per promuovere il rispetto e l'accettazione della diversità durante il festival non è la bellezza fisica che ci interessa, ci può essere una concorrente molto brutta ma talentuosa”⁵⁵³

⁵⁵³ Intervista a J.M., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 15 Luglio 2009

Certamente durante il concorso viene messa in atto una stereotipizzazione del carattere delle travestite, per cui, durante le prove sopra elencate, le concorrenti si comportano come il pubblico si aspetta che esse si comportino, innescando un meccanismo di feedback. Besnier sottolinea ad esempio che “gli stereotipi prevedono che le *leiti* rappresentino sé stesse in maniera impulsiva ed emotiva; che siano particolarmente attente alla propria bellezza, creatività, vita domestica e all’immagine del proprio corpo” (2009: 114). Infatti la cura del proprio corpo è un elemento caratteristico delle *leiti*, le quali durante il concorso mettono in mostra corpi lisci e depilati, capelli tagliati alla moda o acconciati da parrucchieri professionisti e trucchi spesso esagerati. Miss Galaxy 2001 -alta, magra, depilata e con un taglio corto di capelli- racconta:

“ho partecipato al concorso nel 2001 e ho vinto. Tutte le *fakaleiti* mi odiavano perché ero magra e volevano essere come me. Molte sono grasse perché mangiano troppo e bevono troppa birra”⁵⁵⁴

In molte altre interviste le *leiti* sottolineano quanto sia dispendioso prendersi cura del proprio corpo che naturalmente è poco femminile:

“la bellezza per noi *fakaleiti* porta via tempo e denaro: io spendo molti soldi per depilarmi perché ho molti peli”⁵⁵⁵

“io prendo gli ormoni che mi risolvono il problema dei peli, che crescono molto meno. Però tanti *fakaleiti* non prendono ormoni perché non hanno abbastanza soldi, allora devono depilarsi”⁵⁵⁶

Perché tenere conto di Miss Galaxy è importante ai fini della comprensione della contrattazione tra diversi modelli di bellezza, endogeni ed esogeni, antichi e moderni?

Per rispondere a questo difficile interrogativo è necessario mettere a paragone i due concorsi, Miss Galaxy e Miss Heilala. Estendendo l’analisi dei concorsi dell’antropologo Besnier al corpo e agli ideali di bellezza, i due festival appaiono speculari. Mentre le concorrenti di Miss Heilala, prevalentemente nate oltreoceano e quindi provenienti dall’Occidente, devono dare prova del loro radicamento nel contesto locale, attraverso la danza *tau’olunga* e l’uso della lingua tongana, le concorrenti di Miss Galaxy, rigorosamente nate e cresciute a Tonga, devono

⁵⁵⁴ Intervista a G., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 24 Marzo 2010

⁵⁵⁵ Intervista a F., Mau’fanga (Nuku’alofa), 28 Marzo 2010

⁵⁵⁶ Intervista a G., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 24 Marzo 2010

dare prova della propria identità non-locale, attraverso l'utilizzo della lingua inglese e la capacità autocentrata di mettersi in mostra. Così come molte delle concorrenti *leiti* non hanno gli strumenti per mettere in atto comportamenti credibili di cosmopolitismo, allo stesso modo le concorrenti di Miss Heilala sono spesso sprovviste della capacità di incorporare i valori "tradizionali" tongani. Questa specularità viene visibilmente incorporata: se le *leiti* accentuano sul proprio corpo, attraverso la depilazione, il trucco, lo stile dei capelli e la forma fisica snella, e cercano di avvicinarsi il più possibile ai corpi delle copertine delle riviste occidentali, le concorrenti di Miss Heilala fanno l'operazione contraria di incorporazione della naturalezza, genuinità e presunta verginità delle ragazze di villaggio. Sebbene poi i parametri che premiano Miss Heilala restino più vicini agli ideali occidentali di fisicità, è necessario che esse diano prova di appartenere alla "cultura tongana": "quest'ultimo concorso infatti "elabora un forte senso della località, che è profondamente moderno, munito di quel distanziamento che rende possibile, ad esempio, la *mise* della categoria 'Island creation' " (Besnier 2009:127).

Detto in altri termini mentre "le concorrenti di Miss Heilala partono dal moderno cosmopolitismo e devono mettere in scena il localismo, le concorrenti di Miss Galaxy iniziano con il localismo e devono mettere in scena il cosmopolitismo. Entrambi i progetti sono delicati, in particolare se devono essere messi in scena" e, aggiungerei, incorporati (Besnier 2009: 128).

2.7 "Penso che sia naturale ingrassare quando ti sposi"

Vi è un elemento che cattura l'attenzione dell'osservatore e che stride con l'allarmante denuncia di un *milieu* obesogenico tongano, dipinto dalle organizzazioni internazionali: i giovani tongani, di entrambi i generi, sono per la maggior parte snelli. Sino ai diciotto/vent'anni i tongani sono infatti ben lungi da un visibile sovrappeso è piuttosto dal momento del matrimonio, e dal relativo cambiamento di status, che essi sembrano incominciare ad ingrassare. Anche Quesada Moheau commenta la propria sorpresa per lo scarto tra i valori statistici internazionali e l'osservabile realtà tongana:

"sono sorpresa perché le statistiche dicono che Tonga è uno dei paesi più grassi al mondo, ma io vedo prevalentemente donne sposate, o donne anziane che hanno avuto molti figli essere sovrappeso. Certo, capita anche di vedere bambine obese già alle elementari e questo è triste da vedere, ma la maggior parte dei giovani e degli adolescenti è magra"⁵⁵⁷

⁵⁵⁷ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 Maggio 2009

In realtà, come osserva Besnier (2009) la bellezza trascende il corpo del singolo individuo estendendosi al corpo della propria progenie, la cui collettiva bellezza si riflette a sua volta sul singolo.

Tuttavia vi è, a mio avviso, un altro elemento che contribuisce, in sintonia con la dimensione collettiva dei corpi, a questo cambiamento nelle dimensioni fisiche: il passaggio di status. Donne e uomini tongani infatti, nel matrimonio trovano una nuova collocazione sociale: se gli uomini scapoli vivono sottomessi ai poteri della famiglia -dove restano tutta la vita poiché la residenza è virilocale- grazie al matrimonio si ricollocano nella stessa e si emancipano parzialmente, diventando a loro volta capi famiglia; le donne, viceversa, uscendo dal proprio nucleo familiare, dove invece avevano potere sui fratelli, entrano nella nuova famiglia non rafforzate dalla posizione di mogli, e ciò le pone in una posizione inferiore in termini di status. Ma poiché a Tonga il matrimonio è così intimamente legato alla procreazione, l'inizio della convivenza dei coniugi spesso coincide con la prima gravidanza della neosposa. E' infatti la procreazione, la nascita dei figli, che restituisce alla sposa una posizione nella nuova famiglia, la quale non a caso si prende cura di lei in tutto il periodo della gravidanza e nei primi mesi successivi. A detta di tutte le persone intervistate infatti, le donne tongane incominciano ad ingrassare dopo aver partorito il primo figlio, fenomeno in parte fisiologico ed in parte indotto dalle cure e dall'ipernutrizione ricevute. La connessione tra grandi dimensioni corporee e l'alto status sociale, ed un corpo che nel vivere un cambiamento di status si è anche biologicamente modificato, influiscono chiaramente sulla conflittualità interiore che comporterebbe la perdita del peso, coadiuvata dalle pressioni che le generazioni più anziane esercitano sulle nuove. Conflittualità che ben esprime un'interlocutrice in questo stralcio d'intervista:

“conosco questa ragazza, molto bella, che si è sposata già da tempo e incredibilmente non è ingrassata, è rimasta uguale dopo il matrimonio e i figli. Se io penso che è stata incredibilmente brava a tenere il suo corpo uguale, mia mamma al contrario sostiene che sia egoista, che pensi a sé più che ai propri figli”⁵⁵⁸

Inoltre, come sostiene l'antropologa Quesada Moheau, questi modelli si trasmettono attraverso le generazioni:

“se è vero che l'immagine della madre influenza la sessualità dei figli maschi, e che tutti i ragazzi tongani hanno madri grasse, zie grasse e cugine grasse, essi non potranno che essere

⁵⁵⁸ Intervista a 'O., Kolofou (Nuku'alofa), 31 Luglio 2009

attratti da questo modello di corpo! Non ho visto neanche un tongano sposato con una bianca magra”⁵⁵⁹

Sebbene il modello corporeo femminile non sia l’unico elemento che influenza gli ideali di bellezza, l’attrazione sessuale è sicuramente un elemento che va tenuto in considerazione, così come è necessario sottolineare che un modello espanso di corpo abbia più valore di un modello snello: non è casuale infatti che l’incremento del proprio status sociale corrisponda ad un aumento di peso, e non ad una sua diminuzione. La stessa dietologa australiana dell’ospedale della capitale notava la corrispondenza tra cambiamento del ruolo e cambiamento del corpo, o per dirla in altri termini, notava l’incorporazione del ruolo:

“il corpo cambia nel passaggio dalla gioventù al matrimonio, soprattutto nelle donne. Quando sei in cerca del marito sei più consapevole del tuo aspetto, poi ti sposi e le tue priorità cambiano perché diventi tu il riferimento per la cura dei bambini”⁵⁶⁰

Non è tuttavia solo l’occhio dell’osservatore esterno a notare questo passaggio fisico in corrispondenza di un cambiamento dello status sociale. Gli stessi tongani commentano:

“penso che sia naturale ingrassare quando ti sposi, perché fai figli e devi mangiare di più per nutrirli. Inoltre quando ci si sposa non si dà più importanza al peso del proprio corpo: quando sei giovane vuoi il tuo corpo snello ed attraente finché poi non ti sposi e allora smetti di prendertene cura. Non è come per i *palangi* [bianchi], è una cosa culturale. E qui i mariti non vogliono che le proprie mogli si facciano belle e siano attraenti per altri uomini”⁵⁶¹

“molte ragazze quando si sposano hanno un bel corpo e poi nel giro di poco tempo ingrassano, ma la cosa non interessa più. Pensano che tanto ormai hanno trovato un marito. E poi il marito dice loro di non vestirsi bene, di non truccarsi così da non essere attraente agli altri uomini e le mogli finiscono per non prendersi più cure di sé”⁵⁶²

“anche mia moglie è grossa, un po’ più piccola di me ma comunque una donna grossa. E pensa che quando l’ho conosciuta sembrava una modella, snella ed alta”⁵⁶³

⁵⁵⁹ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 Maggio 2009

⁵⁶⁰ Intervista a L.W., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Luglio 2009

⁵⁶¹ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 10 Giugno 2009

⁵⁶² Intervista a N., Popua (Nuku’alofa), 7 Luglio 2009

⁵⁶³ Intervista a S., Mau’fanga (Nuku’alofa), 22 Aprile 2009

“quando si sposano solo alcune mantengono il loro peso, le altre ingrassano, perché diventano ‘casalinghe’, stanno a casa, cucinano, si prendono cura dei figli. E il clou del giorno è andare dai vicini a fare gossip”⁵⁶⁴

In più stralci emerge una componente, che pur non essendo l’unica, non va sottovalutata, di controllo sociale maschile. Quest’ultimi sono, secondo diverse intervistate, responsabili in ultima istanza della perdita di cura del proprio corpo:

“la ragazze vogliono sentirsi carine qui a Tonga, ma poi si sposano e i loro mariti le obbligano a restare a casa e così smettono di prendersi cura di sé. E dopo il parto del primo figlio diventano grasse: allattano, mangiano e dormono per i primi mesi e non si preoccupano di nulla, il resto della famiglia si occupa di tutto, per cui è difficile perdere peso dopo. E poi continuano a fare figli uno dietro l’altro”⁵⁶⁵

“quando le donne si sposano pensano di essere libere e allora mangiano. Poi fanno nove o dieci bambini ed ingrassano, ma non provano a dimagrire. Inoltre i mariti diventano gelosi e proibiscono loro di uscire”⁵⁶⁶

Alimentazione, inattività, gravidanze e mariti gelosi sembrano essere gli elementi che maggiormente emergono nei racconti dei locali. E’ pur vero che i tongani sin da bambini sembrano subire delle oscillazioni di peso molto ampie, nascono infatti di in media di cinque chili e quando iniziano a camminare dimagriscono:

“i bambini sono molto grassi alla nascita e durante l’allattamento, ma quando incominciano a mangiare dimagriscono, poi alle elementari ingrassano di nuovo perché mangiano nelle ‘mense’ a scuola e poi dimagriscono di nuovo. Il peso oscilla continuamente, fino a che si sposano ed ingrassano una volta per tutte”⁵⁶⁷

“a Tonga i bambini maturano in fretta, diventano grossi e pesanti sin da molto piccoli, ma poi dimagriscono nell’infanzia. Quando hanno venti e trent’anni solo una piccola percentuale resta snella. Il motivo per cui ingrassano così è sociale: quando sei piccolo fai sport a scuola e smaltisci, ma quando ti sposi il tuo ruolo cambia e diventi il capofamiglia e, dovendo provvedere per la tua famiglia, non vai più ad allenarti a rugby. I tongani fanno molto sport sino ad un certo punto della vita, poi si devono preoccupare di portare soldi a casa e le cose cambiano. Nessun anziano infatti fa sport a Tonga”⁵⁶⁸

⁵⁶⁴ Intervista a N., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 10 Luglio 2009

⁵⁶⁵ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 22 Settembre 2008

⁵⁶⁶ Intervista a B., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 25 Luglio 2009

⁵⁶⁷ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 10 Giugno 2009

⁵⁶⁸ Intervista a V., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 30 Maggio 2009

La cosa interessante è che questo percorso viene interiorizzato dalle nuove generazioni. Nei colloqui con adolescenti di entrambi i generi emerge con chiarezza che tale spartiacque corporeo, anche se non universalizzabile e dipendente dalla esposizione all'occidente, tra la gioventù e l'adulità è "normale":

"le donne ingrassano quando si sposano, non devono più essere belle ed attraenti per altri uomini. Mia mamma e tutte le mie zie sono grasse infatti, e mia mamma quando era giovane era snella come me, poi è ingrassata. E' normale"⁵⁶⁹

"donne e uomini quando si sposano ingrassano. Penso che prima di sposarsi sono attenti al proprio corpo perché sono in cerca di qualcuno da sposare, ma quando lo trovano si lasciano andare"⁵⁷⁰

"la bellezza è qualcosa di cui i tongani non si preoccupano: restare in forma per tuo marito dopo il matrimonio non è importante. La maggior parte delle donne tongane sono interessate a trovare un marito, quando lo trovano abbandonano la loro attrattività"⁵⁷¹

Nonostante questo passaggio fisico sia riconosciuto come "normale", attraverso le generazioni, è pur vero che non ho mancato di appuntare dissensi e resistenze rispetto ad esso. Questo stralcio d'intervista è esemplificativo a riguardo:

"le ragazze quando si sposano non sono grasse, diventano grasse dopo. Ma io non ho nessuna intenzione di portarmi dietro una donna di 200 chili, non voglio una grossa moglie grassa"⁵⁷²

Con toni alquanto acerbi e generalizzanti, alcuni interlocutori, i più esposti all'Occidente, parlano di un "circolo vizioso":

"le donne sono sempre sedute a intrecciare corteccia e non amano fare esercizio fisico. Inoltre in questo paese fa un caldo infernale e quindi bisogna ripararsi dal sole tutto il tempo. Se poi devono andare a comprare qualcosa mandano i figli o i fratelli e così non si muovono mai. Danno ordini ai loro subordinati, i quali quando diventano adulti fanno lo stesso. E' un circolo vizioso. Più grande sei e più fatica fai a muoverti"⁵⁷³

⁵⁶⁹ Intervista a M., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Settembre 2010

⁵⁷⁰ Intervista a F., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Agosto 2009

⁵⁷¹ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto

⁵⁷² Intervista a N., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

⁵⁷³ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku'alofa), 5 Maggio 2009

“i Tongani, in particolare le donne, stanno seduti in immobilità gran parte del tempo: vanno a scuola e si siedono, vanno in chiesa e si siedono, stanno a casa seduti. Con tutta questa immobilità prendi peso e il consumo di cibo non è certamente diminuito, è ancora molto alto”⁵⁷⁴

L’immobilità è una caratteristica reale che connota l’universo femminile dopo il matrimonio, sia la donna lavori in ufficio sia che essa stia a casa a cucinare e tessere; tuttavia anche questo è parte di un complesso sistema di attività appropriate allo status sociale. Non sono quindi la pigrizia o la mancanza di iniziativa attiva che contribuiscono all’immobilità e al conseguente aumento di peso, quanto piuttosto il ventaglio, assai ridotto, di azioni appropriate e permesse ad una donna sposata.

Questo inevitabilmente crea una situazione locale ben diversa dall’occidente, di cui tutti i tongani, direttamente o indirettamente, hanno esperienza⁵⁷⁵. Sono in molti infatti a paragonare il contesto locale con quello oltreoceanico, anche a proposito del cambiamento fisico che i corpi subiscono nel passaggio di status:

“qui tutte le mie amiche quando si sposano interrompono le loro attività, smettono di fare anche le piccole cose. Ad esempio quando si alzano dal letto la mattina raramente si cambiano i vestiti, o si raccolgono i capelli senza neanche spazzolarli. E inoltre ingrassano molto. La differenza con le mie amiche americane è molto grande infatti: negli Stati Uniti provano a tenersi in forma dopo aver partorito, qui invece è quasi una medaglia all’onore essere grosse perché mostra che hai figli. Essere grandi è come dire ‘ho quello che mi serve e sono felice’”⁵⁷⁶

Un passaggio di status, quello femminile, che sembra esplicitarsi nella riproduzione e che si incorpora riflettendo come uno specchio la propria posizione di madre, facendo sì che le grandi dimensioni corporee materne siano l’equivalente di visibile “medaglia all’onore”.

Questo processo di cambiamento corporeo coinvolge anche gli uomini, anche se in maniera meno evidente. E questo passaggio avviene, non casualmente, con il matrimonio:

“gli uomini si prendono cura del proprio corpo più delle donne fino a che si sposano, poi diventano capofamiglia e smettono di giocare a rugby”⁵⁷⁷

⁵⁷⁴ Intervista a V., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 30 Maggio 2009

⁵⁷⁵ La diaspora dei tongani è infatti, come già ricordato in precedenza, un elemento incisivo nelle dinamiche socio-culturali locali

⁵⁷⁶ Intervista a A., Mau’fanga (Nuku’alofa), 5 Agosto 2009

⁵⁷⁷ Intervista a D.W., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 2 Luglio 2009

Anche in questo caso è piuttosto esplicito quanto l'assunzione di un ruolo sociale contempra il venir meno un'attività associata alla condizione di giovane scapolo. E colpisce che esperti biomedici locali non intravedano, o non ne riconoscano l'importanza, questi aspetti socio-culturali:

“moltissimi ragazzi giocano a rugby e quando si sposano smettono, per cui il loro corpo cambia drasticamente e da molto muscoloso diventa grasso. E i Tongani trovano scuse per tutto, anche i più colti proprio non riescono a perdere peso”⁵⁷⁸

Gli uomini, sebbene aumentino di peso nel tempo, passano l'infanzia e l'adolescenza impegnati in attività fisiche, a differenza delle ragazze, che in proporzione si muovono molto meno:

“a scuola le ragazze non possono indossare i pantaloncini o i pantaloni lunghi e quindi è impossibile per loro fare attività fisica! In alcuni casi possono indossarli ma sopra devono mettere la gonna ma questo non rende i movimenti molto agili. Inoltre non hanno scarpe da ginnastica. Nella comunità le generazioni anziane dettano legge ed influenzano i comportamenti dei ragazzi”⁵⁷⁹

“c'è un vero contrasto tra femmine e maschi nell'età dell'adolescenza. La maggior parte dei ragazzini è in forma perché sono all'aria aperta tutto il giorno, giocano e fanno attività fisica. Le ragazzine no”⁵⁸⁰

Dieci anni fa si diceva che l'obesità era dovuta all'eccessivo consumo di cibo e all'inattività, e che l'obesità fa male alla salute e che chiunque può dimagrire. Tuttavia, come sottolinea Ritenbaugh, “solo alcuni tipi di obesità presentano rischi per la salute di alcuni individui” (1991:176) e la semplice equazione del bilanciamento energetico “è lontana dalla verità”: i fattori influenti sono estremamente più numerosi delle sole due variabili del consumo e dell'attività fisica (1991). Questo è bene che venga tenuto sempre in considerazione nel discorso sulla presunta obesità delle popolazioni del Pacifico.

Anche l'espressione “attività fisica”, quando praticata da soli e non come sport di squadra, va definita e valutata: essa infatti è un'attività non produttiva che permette di bruciare grassi. Come suggeriscono M. Mavoia e M. McCabe, a Tonga “il declino dell'attività fisica nel corso

⁵⁷⁸ Intervista a L., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 5 Giugno 2009

⁵⁷⁹ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 23 Settembre 2008

⁵⁸⁰ Intervista a T., Mau'fanga (Nuku'alofa), 20 Aprile 2009

della vita è dovuta più al cambiamento di ruoli nei diversi passaggi della vita che all'età di per sé" (2008: 377). Sorge spontaneo a tal proposito il riferimento ad alcune interviste svolte tra i Nativi Hawaiiiani nel 2007, i quali con sorpresa domandavano "per quale ragione dovrei mai correre attorno all'isolato? Questo sfamerebbe forse i miei figli?". Sebbene non abbia ricevuto risposte simili a Tonga, per una diversa situazione socio-economica, è pur vero che concepire un'attività fisica che non preveda alcun apporto alla vita di tutti i giorni è spesso considerata inutile. Uno studio pilota del 2006 sull'attività fisica della adolescenti tongane riporta che il 69% di esse ha indicato che le attività scolastiche e casalinghe come le più comuni forme di attività fisica regolare (Khan et al. 2006). Analogamente le mie interlocutrici hanno sottolineato che il movimento risiede nel lavoro, lavoro che a sua volta non è inficiato dalle grandi dimensioni corporee:

"le mie vicine di casa sono molto grosse, e anche mia cugina che vive con me, ma questo certo non impedisce loro di andare sul lungomare a raccogliere i molluschi quando la marea è bassa né di cucinare o fare le faccende di casa. Sono forti"⁵⁸¹

L'attività fisica, come concepita in occidente, non sembra quindi essere l'elemento determinante del sovrappeso, e della presunta obesità della popolazione tongana, pur nella consapevolezza che l'immobilità non giova alla salute della popolazione che registra alti tassi di malattie cardiovascolari (si veda a tal proposito il Capitolo III).

Un'etnografia della palestra, trascorrendo parte dei pomeriggi in osservazione partecipante -da un lato prendendo parte alle classi di aerobica e body-pump e dall'altro sostando a chiacchierare a lezione finita- mi ha permesso di far maggior luce sulle spinte contrastanti il "normale" percorso fisico delle donne e degli uomini. Chi accede alla palestra, in un contesto in cui non è opportuno che le donne svolgano attività fisica? E perché vi accedono? Cosa cercano nell'attività fisica? In che misura la salute è una priorità nel movimento?

Come sottolinea Besnier, già precedentemente citato per le sue ricerche sui bodybuilders tongani, la costruzione della palestra Teu'faiva è il risultato di una campagna per la salute iniziata negli anni Novanta dal defunto Re Taufa'ahau Tupou IV: "la più grande trasformazione dei corpi tongani è risultata dalla loro medicalizzazione negli anni Novanta, e dalla elaborazione del fatto che, se da un lato la corpulenza ispira rispetto, dall'altro porta con sé problemi di salute"(Besnier 2009:157).

Tupou IV che "aveva una struttura fisica appropriata alla sua posizione sociale, ha avviato e partecipato a programmi per la promozione del peso forma, per se stesso come per tutti i

⁵⁸¹ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 22 Maggio 2009

tongani, a prescindere dallo status sociale” (Mavoa, McCabe 2008:380). Gli anni Novanta hanno infatti visto il coinvolgimento incrociato di istituzioni locali ed internazionali nella sponsorizzazione dell’attività fisica, per cui “per un decennio corsi di ginnastica, gare di dieta, incontri di gruppo dei Weight Watchers e classi di aerobica hanno proliferato” (ib. 2009:158). Una volta morto il Re, che ha agito come modello per la popolazione, questo trend si è fermato “nonostante ONG, volontari d’oltreoceano e agenzie locali continuino a lottare per persuadere la popolazione a cambiare il loro stile di vita, sotto il tacito assunto che se solo i Tongani abbandonino la loro ‘cultura tradizionale’ avrebbero successo nel perdere peso” (ib 2009:158). Si nota infatti oggi quanto la popolazione abbia recepito il messaggio -e lo abbia sottolineato in mia presenza per le questioni che andavo indagando- della necessità di mangiare sano e di fare attività fisica per essere in salute. Ma si nota anche quanto le condizioni socio-economiche locali, la percezione della salute, le norme e le regole di appropriatezza non si sposino con tali “necessità”. Come sottolinea Besnier, “il corpo, la sua estetica, le norme di dimensioni fisiche e salute sono tutte soggette a discorsi molteplici, coesistenti e potenzialmente contraddittori” (2009:158). In un saggio dal vago sapore qualitativo, pubblicato nel 2007, sulla ricerca della muscolosità tra adolescenti fijiani, indo-fijiani e tongani, emerge come i giovani tongani identifichino muscolosità e bellezza fisica (lett. looking good). Sebbene questa analisi si limiti all’asserzione che “il voler essere belli ed avere un corpo muscoloso sono criteri importanti nella selezione di un partner maschile” (Ricciardelli et al. 2007:368) -dimenticando un’analisi contestuale più complessa in cui la ricerca della muscolosità è generazionale e legata allo sport- questa connessione tra bellezza fisica e ricerca del partner sembra completare il *bodyscape* descritto dalla donne tongane. Anch’esse infatti hanno sottolineato quanto la ricerca della bellezza corporea fosse parte della loro vita precedente al matrimonio, momento in cui entrambi i sessi cambiano forma.

Durante la giovinezza le attività sportive sono praticate all’aperto, nei campi di rugby (che sono dei prati) che costellano i villaggi, o nella pista di atletica dello stadio. Becker sottolinea come l’approvvigionamento di cibo e il perseguimento di misure corporee ideali siano imprese collettive, e questa stessa collettività sia evidente anche nella scelta delle attività fisiche ricreative (1995).

La palestra invece è l’unico luogo all’interno del quale si svolge un’attività fisica individuale: chiusi in un piccolo cubo di cemento, lontano dagli sguardi, i suoi utenti sono i bodybuilders e le partecipanti ai corsi di fitness offerti la sera.

Per un bianco, che risente solo parzialmente delle influenze del contesto socio-culturale, la palestra è un luogo accessibile e, come nota questa intervistata australiana, non giudicante:

“rispetto all’Australia qui mi sento una modella, e posso andare in palestra sentendomi bene perché neanche gli insegnanti sono in perfetta forma fisica, ma sono comunque abbastanza sicuri di sé da far lezione. Penso inoltre che sia più incoraggiante per la gente avere un istruttore che non sia in perfetta forma fisica”⁵⁸²

Per la maggior parte delle donne sposate locali l’attività fisica resta lontana dal ventaglio di attività concesse. Come ricorda Becker, gli sforzi per ridurre il peso attraverso l’esercizio o la dieta sono stati per secoli scoraggiati (1996) perché un corpo pesante era un corpo in salute, ricco e potente. Inoltre andare in palestra significherebbe rischiare di sollevare male voci rispetto al proprio ruolo di madre che cura se stessa più della propria prole, o semplicemente sarebbe considerato inappropriato. Anche Morton, nella sua etnografia sull’infanzia a Tonga, sottolinea quanto le giovani donne siano dissuase dal praticare attività fisica non supervisionata lontano dalle loro case (1996). Come sottolinea Quesada Moheau in un’intervista:

“le donne tongane non possono ad esempio andare in bicicletta, è considerato inappropriato. Sai quanto esercizio farebbero spostandosi in bicicletta?”⁵⁸³

A seguire i corsi di fitness ed aerobica sono infatti le donne sposate più emancipate, perché di una classe sociale più alta o perché provenienti da oltreoceano e ristabilitesi a Tonga. Non è un caso che le istruttrici della palestra facciano lezione in inglese e non in tongano, come a conformarsi ad un target più cosmopolita. Come anticipato, queste attività vengono fatte al chiuso, lontano dalla sguardo: sia i bodybuilders sia le partecipanti alle lezioni di fitness sono infatti legati da una spinta individualista perché non partecipano ad un gioco di squadra ma si allenano per se stessi. Non è un caso che le lezioni di aerobica impartite gratuitamente da volontarie giapponesi sul lungo mare, esposte quindi allo sguardo di tutti, non abbiano un’utenza tongana, che mai sottoporrebbe al pubblico sguardo il proprio corpo sudato e vestito in maniera inappropriata. Gli stessi bodybuilders espongono al pubblico sguardo i loro corpi solo una volta all’anno: in occasione della parata a conclusione del concorso Miss Heilala essi occupano un intero carro ed, unti e vestiti di un ridotto pareo, espongono i propri muscoli. La principale delle motivazioni addotte per la frequentazione dei corsi è la salute:

⁵⁸² Intervista a L.W., Kolomotu’a (Nuku’alofa), 3 Luglio 2009

⁵⁸³ Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 Maggio 2009

“io vengo in palestra per mantenermi in salute, non importa se perdo peso, è solo per essere in salute”⁵⁸⁴

“io faccio attività fisica tutte le mattine perché fa bene alla salute, cammino sulla pista di atletica con mia sorella alle 4,30”⁵⁸⁵

E' bene sottolineare come le donne che partecipano alle lezioni offerte dalla palestra sono poche, all'incirca tra le dieci e le venti, e che è molto raro, e contestuale alla palestra, l'obbiettivo di “essere in salute”, definendo quest'ultima nei termini occidentali di benessere fisico ed assenza da patologie. In questo senso quanto da me riscontrato con le donne della palestra coincide con quanto indagato da Besnier rispetto alle ragioni per cui i bodybuilders sollevano pesi: “gli utenti della palestra hanno invocato il termine *mo'ui lelei* ‘salute’ come la prima motivazione per il sollevamento pesi. Tuttavia, il significato individuale di *mo'ui lelei* differisce qui da un suo significato nelle zone rurali, dove è intrinsecamente legato al mantenimento delle appropriate relazioni sociali” (2009:169).

Mentre questa tutela della salute tramite l'attività fisica non sembra incidere sull'alimentazione delle donne tongane, perché esse, secondo quanto osservato, a preparare pasti che assecondino il gusto dei suoi membri, il più delle volte corrispondente al cibo “tradizionale” tongano, i bodybuilders invece tramite la palestra vivono una trasformazione del corpo, dello stile di vita e dell'alimentazione. Il già citato caso della ONG locale Women Development Centre, che organizza corsi di cucina per donne, è esemplificativo di questa conflittualità tra consapevolezza e gusto: si insegna alle donne a cucinare in modo sano alimenti importati in associazione ad alimenti locali perché possano riprodurli in famiglia, di fatto i pasti preparati al Centro non sono sostitutivi della dieta ma complementari ad essa. In conclusione, mangiano di più.

Vi sono inoltre alcuni casi di frequentazione della palestra e della pista di atletica conseguenti alla diagnosi di una patologia, come nel caso di L., obesa e colpita da un ictus che, curato in tempo, non le ha lasciato segni permanenti sul corpo:

“io faccio un po' di esercizio adesso, prima no. Da quando ho avuto l'ictus sono scesa da 150 chili a 135, camminando attorno alla pista di atletica. All'inizio dovevo fermarmi ogni venti metri e ci mettevo un'ora a fare tutto l'anello, ora riesco a fare tutto l'anello senza fermarmi”⁵⁸⁶

⁵⁸⁴ Intervista a B., Kolofou'ou (Nuku'alofa), 30 Giugno 2009

⁵⁸⁵ Intervista a M., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 12 Settembre 2010

⁵⁸⁶ Intervista a L., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 1 Giugno 2009

Le donne che non fanno attività fisica -intesa come l'andare in palestra- quando interpellate al riguardo adducono ragioni di vario genere, quali ad esempio:

“le persone come me, d'accordo magari un po' sovrappeso, pensano che non ci sia bisogno di fare esercizio fisico perché non hanno in realtà un gran bisogno di perdere peso. E facciamo esercizio per perdere peso, non per essere sani”⁵⁸⁷

“non ho tempo di fare esercizio. Guido fino al lavoro, torno a casa, mangio e vado a dormire”⁵⁸⁸

“la mia scusa è che ci sono troppe distrazioni in palestra, troppi begli uomini da guardare”

⁵⁸⁹

Secondo uno dei nobili locali, che vanta uno sguardo dall'alto:

“c'è molta educazione rispetto all'alimentazione e all'aspetto fisico, che influisce di più sui ragazzi che sulle ragazze. Perché ora sanno che il loro status sociale incrementa se riescono a giocare a rugby oltreoceano e quindi mantengono il loro fisico atletico, e quando vanno via da Tonga difficilmente ritornano”⁵⁹⁰

Questo complesso *bodyscape* è il risultato dunque della contrattazione di vissuti individuali, modelli, norme ed influenze esterne, ed è rappresentativo della triplice dimensione della corporeità sottolineata da Nancy Scheper-Huges. A suo avviso infatti la corporeità del singolo -estendibile al panorama corporeo generale- ha una dimensione individuale, che rappresenta il vissuto dell'esperienza; una sociale che classifica e rappresenta la realtà, ed infine una dimensione politica, in riferimento alle forze che su di esso esercitano un controllo e una sorveglianza (1987). Queste tre dimensioni sono compresenti e spesso conflittuali.

Come scrive Nancy Pollock “l'amore per il cibo e l'ammirazione per i corpi grandi sono parte tanto del nuovo scenario quanto del vecchio. Ciò che è cambiato è l'ambiente materiale circostante ed i valori negativi associati ai corpi grossi che sono stati imposti dall'alto sulla società” (1995:106). E' proprio questa attribuzione di negatività al corpo grosso che l'occidente ha introdotto a Tonga, nel tentativo di introdurre il messaggio che un corpo grosso, obeso o anche solo sovrappeso, è un corpo malato.

⁵⁸⁷ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

⁵⁸⁸ Intervista a B., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 25 Luglio 2009

⁵⁸⁹ Intervista a J.M., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 15 Luglio 2009

⁵⁹⁰ Intervista a V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 30 Maggio 2009

Il fatto che l'OMS denunci Tonga come un milieu obesogenico in cui l'obesità ha raggiunto proporzioni epidemiche e patologiche, ha un feedback sulla popolazione, in particolare quella impiegata nei servizi sanitari. La dietologa tongana dell'ospedale della capitale e la direttrice dell'Unità per la Promozione della salute del Ministero della Salute hanno inizialmente⁵⁹¹ archiviato l'argomento con le seguenti asserzioni:

“il vero problema oggi è l'inattività e l'alimentazione”⁵⁹²

“il problema oggi giorno ha a che vedere con lo stile di vita: cibo importato ed inattività”⁵⁹³

Per quanto riguarda il resto della popolazione urbana invece è immediatamente recepibile un conflitto di modelli. Da un lato, l'introduzione di modelli occidentali influenza molto le nuove generazioni⁵⁹⁴ - “sia gli uomini che le donne a Tonga, Samoa e alle Isole Cook, hanno mostrato di desiderare un ideale corporeo che è significativamente più sottile della loro attuale misura corporea” (McCabe et al. 2009:300)- le quali commentano:

“ci piace essere in forma”⁵⁹⁵

“è diverso dal passato: le ragazze escono prima del matrimonio, hanno bambini senza essere sposate ed entrano nella casa dei maschi, dove questi dovrebbero vivere una vita separata”⁵⁹⁶

Ma dall'altro vi è tuttavia vi è una forma di accettazione che tutela il corpo tongano “naturalmente grosso” e che frena gli allarmismi:

⁵⁹¹ Sebbene le interlocutrici abbiano risposto alle domande in linea con il loro ruolo biomedico, nella prassi privata e lavorativa emergeva con evidenza una conflittualità di modelli.

⁵⁹² Intervista a T.P., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 22 settembre 2008

⁵⁹³ Intervista a E., 20 Settembre 2008

⁵⁹⁴ Ogni cambiamento va analizzato in prospettiva storica, e la storia racconta di numerosi altri cambiamenti, spesso ben più drastici, avvenuti in passato. Se il *punake* più volte citato “quello che hanno cambiato i missionari va bene, quello che invece hanno cambiato gli imprenditori no, perché questi ultimi sono interessati solo ai soldi. Non avrebbero dovuto esserci più cambiamenti a Tonga dopo quelli apportati dai missionari”. Anche M., anziana signora di un villaggio poco fuori dalla capitale, critica il cambiamento: “quando ero piccola la gente era contenta di quello che aveva, ora invece tutti vogliono di più, come i bianchi”; e infatti, nota P., “prima, fino agli anni Novanta, nelle grandi occasioni, lo stadio Teu'faiva era gremito di persone ma bastavano due donne poliziotto per controllare la folla. Oggi ci sono poliziotti dovunque. E poi la gente si occupa di cose che non sono appropriate per Tonga, come la politica. Non ci serve tanta politica a Tonga. Questa è solo un'isola”.

⁵⁹⁵ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 27 Aprile 2009

⁵⁹⁶ Intervista a L.K., Mau'fanga (Nuku'alofa), 30 Settembre 2008

“nell’ufficio dove lavoro c’è una mia collega molto grossa, ma non passa il tempo a mangiare, anzi non mangia quasi nulla tutto il giorno, stessa cosa per mia cugina che vive con me e lo vedo che non mangia molto. E’ che noi tongani siamo gente grossa”⁵⁹⁷

Queste spinte creano un panorama molto fluido e dinamico che ha dei tempi imprevedibili: la ricerca di Fusimalohi del 1996 sui modelli corporei degli adolescenti tongani, più volte citata in precedenza, è oggi già *agée*, perché la generazione da lei intervistata ha oggi circa trent’anni e la pensa ben diversamente dagli adolescenti contemporanei, che rappresentano la maggior parte della popolazione la cui età media è di 21 anni.

In conclusione, è chiaro che modelli e norme appartenenti alla generazione adulta vengono rimessi in discussione -sebbene in maniera contestuale, limitata e non definitiva- dalle nuove generazioni: per questo motivo si assiste alla compresenza di fenomeni contrastanti, come ad esempio l’attività fisica femminile. Come sottolinea Williams relativamente alla forma fisica delle ragazze fijiiane “malgrado l’esibizione di preoccupazioni relative alla propria immagine corporea simile alla loro controparte Occidentale, i loro attributi corporei [...] continuano ad incorporare i valori tradizionali fijiiani” (in McCabe 2009:300). Analogamente, il percorso fisico di ingrassamento delle donne tongane, coincidente con il loro passaggio di status, è evidente e, per il momento, intergenerazionale. Ed anche l’ideale corpo maschile muscoloso ed atletico è una sintesi dell’ “ideale tradizionale di robustezza e la preferenza occidentale per la muscolosità” (McCabe 2009:300). E’ allora chiaro come sia necessario leggere i corpi come “archivi storici”, luoghi in cui si intrecciano “il livello individuale con quello collettivo ed il presente con il passato” (Quaranta 2003:68). Sono questi livelli, spesso conflittuali, ad essere *indovati* -come direbbe Dante Alighieri- nel corpo o *incorporati*, per usare la ben nota espressione di Thomas Csordas: è solo quando ci accorgiamo di non essere più interessati al corpo per sé ma all’incorporazione in quanto condizione esistenziale che ci rendiamo conto di quanto “la cultura e la storia siano fenomeni corporei, oltre che il prodotto di idee, simboli e produzioni materiali” (Csordas 2003: 21). Il corpo che i tongani *hanno*, il corpo oggettivo, ed il corpo che essi *sono*, il corpo vissuto, sono inscindibili: “è questa l’ambiguità costitutiva della corporeità” scrive Gianni Piza “l’oscillamento tra la sua esperienza di corpo vissuto, la sua oggettivazione come organismo biologico e il suo essere uno schema di riferimento che adottiamo per produrre modelli di ordinamento e classificazione del mondo che ci circonda” (2005:29).

Se il presente capitolo ha tentato di descrivere l’esperienza corporea vissuta e gli schemi che la popolazione tongana adotta per produrre modelli di ordinamento e classificazione del mondo

⁵⁹⁷ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 10 Giugno 2009

che li circonda, il III capitolo si concentra sulla oggettivazione del corpo come organismo biologico (anche se sempre in relazione alla dimensione sociale e culturale dello stesso).

Incentrato sulla questione della salute il seguente capitolo, a partire dalla dibattuta questione dell'indice di massa corporea, tratterà un quadro il più possibile completo della definizione, percezione e condizione generale della salute locale e inoltre analizzerà alcuni dei programmi messi in atto dagli organismi internazionali, in appoggio alle associazioni locali, relativi alla tutela della salute.

Capitolo III

LA SALUTE

“la constatazione che il mondo è *fuzzy*-
cioè non si presta a facili categorizzazioni,
perlopiù a causa della natura storica dei fenomeni che studiamo
e della (relativa) arbitrarietà dei criteri per catalogarli-
è una scoperta importante anche per l’immagine della scienza,
che non può essere facilmente invocata come arbitro
grazie alle sue classificazioni indiscutibili”
Paolo Vineis, *I due dogmi*

Gli ultimi dieci anni sono stati caratterizzati da un crescente e diffuso allarme per i tassi di obesità in tutto il mondo⁵⁹⁸.

L’obesità, scrive Paul Zimmet, è la “malattia della modernità” (in Pollock 1995:102). Egli ritiene che la prevalenza di questa “malattia” nell’area del Pacifico si spieghi con la posizione occupata dalle sue popolazioni nella transizione epidemiologica umana. Esistono infatti, secondo lo schema proposto da Zimmet, tre stadi: un primo, “l’era delle pestilenze e della fame”, in cui la mortalità era molto alta, anche a causa delle malattie importate dai viaggiatori, e la crescita della popolazione bassa; un secondo di “recessione”, in cui le malattie infettive erano meno distruttive e le popolazioni del Pacifico incominciavano a crescere; ed infine un ultimo stadio, quello attuale, che egli etichetta come ‘era delle malattie degenerative e causate dall’uomo’- intendendo con esse il diabete, l’ipertensione, etc.- in cui “queste popolazioni hanno adottato uno stile di vita occidentale” (in Pollock 1995:102). Questo schema, piuttosto semplicistico, è stato molto criticato, in particolare dall’antropologa Nancy Pollock, che in Oceania ha svolto gran parte delle sue ricerche: “l’utilizzo della modernizzazione come l’amo teoretico per questa transizione epidemiologica non chiarifica perché il diabete sia apparso in Oceania solamente negli anni Settanta”, inoltre, si interroga la studiosa, “se il diabete fosse la malattia della modernità, che egli associa all’urbanizzazione, alle entrate in denaro e al cibo importato, perché gli abitanti di Nauru non hanno sviluppato il diabete negli anni Venti e Trenta [all’apice del processo di modernizzazione dell’isola]?” (1995:104). Zimmet inoltre dimentica, in primo luogo, di fare riferimento alla lunga storia delle isole prima del contatto con l’uomo bianco, in secondo luogo di considerare la radicata centralità del “cibo come un

⁵⁹⁸ Dall’Europa agli Stati Uniti, ma anche tra i nuovi ricchi della grandi città africane o tra i giovani dei paesi del sol levante.

mezzo di comunicazione” (Pollock 1995:103), ed in terzo luogo dimentica quanto la modernizzazione sia un processo. “Il termine modernizzazione” scrive Pollock “non può essere applicato alle popolazioni contemporanee dividendo le genti tra popolazioni rurali ‘tradizionali’ in contrasto con popolazioni urbane ‘moderne’. Nel Pacifico la distinzione tra queste due è molto piccola perché vi è un grande fluire tra le aree urbane e rurali, [...] entrambe sono influenzate dalle ideologie moderne” (1995:103). Anche la modernità quindi deve essere studiata relativamente al contesto in cui si esplica: “la modernizzazione deve essere cautamente ripensata per incorporare i valori culturali associati agli ideali corporei di ogni gruppo” (1995:106).

E’ pensiero diffuso, e giustificante la “guerra all’obesità”, che essa indebolisca gli Stati: “molti pensano che la gente grassa non possa assolvere ai suoi compiti civici e militari e che essa impoverisca lo Stato per i costi che la loro ‘cura’ comporta. Gli obesi, dalla metà del XIX secolo in avanti, sono stati visti come un pericolo per se stessi e per gli altri” (Gilman 2008:4). Tuttavia, sostiene Jane Feinmann, “se prendiamo in considerazione le poche morti premature dovute all’obesità e le compariamo ai significativi costi associati alla dieta e ai disordini alimentari, vi è sicuramente un’inoppugnabile verità: il danno alla salute nel tentativo di perdere peso è ben più grande delle conseguenze sulla salute derivanti dal sovrappeso e dall’obesità” (2007:3). Per questo motivo, conclude la scienziata, “sembra essere necessaria una guerra contro la magrezza più che contro l’obesità” (ib.).

Ma la vera guerra all’obesità globale, che Gilman definisce con il termine *globesity*⁵⁹⁹, è iniziata nel 2005 “rimpiazzando la guerra al tabacco”, dopo che nel 2004 il Segretario dell’American Health and Human Services, Tommy Thompson, ha annunciato che Medicare “stava abbandonando una lunga politica sanitaria in cui l’obesità non era considerata una malattia” (2008:15)⁶⁰⁰.

Anche la terminologia legata al fenomeno ha assunto toni allarmistici, mutuando il linguaggio dalla terminologia militare: espressioni come “guerra”, “lotta”, “battaglia”, da “combattere” per “sconfiggere” un agente infestante e pandemico, hanno costellato le riviste e i giornali internazionali.

⁵⁹⁹ Gilman definisce questo termine come “la più recente iterazione di un’ossessione di controllo del corpo e la promessa di salute universale”(2008:32). Secondo la Pan American Health Organization questa espressione “non accusa i singoli individui ma la globalizzazione e lo sviluppo, con riferimento alla povertà come fattore esacerbante” (in Gilman 2008:164), per cui il grasso è il prodotto della globalizzazione e della modernità.

⁶⁰⁰ Dopo tale dichiarazione è uscito un fumetto di Dick Locher in cui un piccolo bambino grasso legge la prima pagina di un giornale che intitola “L’obesità è ora una malattia”. A quel punto si alza, prende il telefono, compone il numero della sua scuola e comunica: “buongiorno, parlo con l’ufficio del Preside? Sono Tommy Forbes..non verrò a scuola oggi, ho una malattia” (in Gilman 2008:15).

L'espressione "epidemia di obesità", mutuata invece dal vocabolario biomedico, deriva da un articolo del 2002 apparso sulla rivista *The Lancet*, che per primo ha lanciato l'allarme poco dopo il suo ingresso nella classe delle malattie.

Come scrive Gilman "ciò che affascina è il potere di usare il termine 'epidemia' rispetto all'obesità come mezzo per etichettarla come malattia. L'obesità non è di per se stessa una malattia, ma piuttosto "una categoria fenomenologica che riflette le visibili manifestazioni delle misure corporee, che a loro volta hanno cause multiple" (Gilman 2008:18). Infatti, continua lo studioso, nessuno muore di obesità, si muore di patologie correlate ad essa. L'obesità può essere la causa terza di malattie mortali: può condurre a diabete che a sua volta può condurre a problemi vascolari.

Infatti, scrive Jane Feinmann, l'assunto per cui bambini sovrappeso diventeranno adulti sovrappeso, ed adulti sovrappeso diventeranno inevitabilmente obesi, non ha nessun fondamento empirico: la denuncia che metà della popolazione britannica sarà clinicamente obesa nel giro di venticinque anni si basa su questo assunto (2007). L'immagine di una "epidemia", che in termini epidemiologici significa 'un temporaneo incremento, in eccesso rispetto alle aspettative normali, su larga scala di una malattia in una specifica comunità o regione' (Gilman 2008:19), risponde all'esigenza di trovare una monocausalità del fenomeno, di stabilire cioè una "singola e ben definita causa per questa 'malattia'" (Gilman 2008:18). Monocausalità questa, che tenta di rispondere a quello che Gilman definisce il desiderio collettivo che l'obesità possa essere velocemente riparata poiché causata da una semplice infezione. Eppure nessuna rapida soluzione, sociale o medica, è realmente possibile: "perché non sperare che venga creato un vaccino contro la modernità, la disperazione e il grasso, tutto insieme? Semplicemente perché le soluzioni veloci non eliminano mai veramente il panico morale associato a ciascuna epidemia, sia essa obesità, SARS o influenza aviaria" (2008:43).

Inoltre il termine "epidemia" sottolinea una dimensione virale della malattia: "quando ciascun individuo infettato infetta a sua volta più di un individuo così che il numero degli infetti cresce esponenzialmente, la malattia si dice essere in uno stato epidemico" (Gilman 2008:19), termine che non rispecchia certamente una condizione come l'obesità, che oltre a non essere una malattia non è contagiosa. Non stupisce allora il moltiplicarsi di pubblicazioni allarmistiche sui quotidiani di tutto il mondo, in cui l'obesità viene infatti proposta come un'epidemia mondiale, non certo limitata alle regioni del Pacifico dove ha il suo picco -secondo i dati dell'OMS- a Tonga il 39% delle donne è obeso e il 90% al di sopra dei trent'anni è sovrappeso, contro il 10% di uomini obesi e il 48% sovrappeso (OMS 2002).

L'ex ministro della salute britannico, Alan Johnson, ha dichiarato che “l'obesità è una crisi potenzialmente allo stesso livello del cambiamento climatico” (2007); Roberto Mattioli, corrispondente della Stampa a Parigi, nello stimare le cifre mondiali di obesità parla di “duecentonovantasette milioni di balene (il 13,8% delle femminucce) contro duecentocinque milioni di ciccioni (il 9,8% dei maschietti)” (2011); Regena Benjamin, direttore della sanità pubblica americana, ha definito l'obesità come “una minaccia ancor più pericolosa delle armi di distruzioni di massa” (2007); e Philip James, direttore della Obesity Task Force -ufficio delle Nazioni Unite creato ad hoc dopo l'inclusione dell'obesità tra le malattie del CDC- ha invece parlato di “un'epidemia di obesità senza precedenti che minaccia la sopravvivenza della specie” (2004).

Questo diffuso allarmismo –che meriterebbe di per sé una riflessione a sé stante- stride con numerosi dati, pubblicati ma non pubblicizzati, che indicano un trend diverso da quello denunciato: la UK National Survey del 2000, ad esempio, riporta che l'apporto calorico delle ragazze e ragazzi britannici tra i quattro e i diciotto anni si è abbassato significativamente dal 1983; anche negli Stati Uniti i dati pubblicati nel 2004 dalla rivista della American Medical Association riportano un incremento statisticamente non significativo nella prevalenza di sovrappeso ed obesità infantile tra il 1999 e il 2004; in Italia le donne hanno diminuito il loro indice di massa corporea dal 25,2 degli anni Ottanta a 24,8 del 2008 (2011); o ancora, da uno studio comparativo sull'obesità del 2002 che ha messo a confronto le calorie ingerite quotidianamente in Francia, Spagna, Inghilterra, Australia e Stati Uniti, è emerso che non vi sono prove che bambini ed adolescenti sovrappeso e obesi consumino più calorie dei loro coetanei normopeso (2007).

Questa malattia della modernità, la *globesity*, poiché derivante da cause sovra individuali e globali, sembrerebbe ‘curabile’ attraverso il ritorno alle “salutari pratiche alimentari di un passato edenico” (Gilman 2008:165) di cui l'armonia con il territorio, la vita ‘allo stato di natura’ e la lentezza dei pasti erano la ricetta⁶⁰¹. Passato edenico che, come ben riporta Georg Foster, che accompagnò il Capitano Cook nel suo primo viaggio attorno al mondo, è una costruzione ideale. Egli infatti, approdato a Tahiti -luogo che elesse a “perfetta società naturale” (in Gilman 2008:166) perché il cibo abbondava e non c'era bisogno di lavorare per farlo crescere e nel quale, di conseguenza, “la golosità era impossibile, perché solo nelle

⁶⁰¹ La Wai'anae Diet -dieta studiata dal dottor Shintani per mettere a dieta i Nativi Hawaiiiani della costa di Wai'anae- è un esempio calzante di questo tentativo di ritorno: nello sforzo di ricostruire l'antica alimentazione hawaiana prima del contatto europeo, quando le isole erano “allo stato di natura e gli uomini in equilibrio con essa”, Shintani ricorre ad alimenti ormai obsoleti, perché non più prodotti localmente, e quindi troppo cari per le povere tasche della popolazione della costa, che vive grazie ai buoni pasto. Gli unici a potersi permettere tale dieta sono i colletti bianchi urbani, che hanno denaro ed accesso a prodotti d'importazione, per cui la Wai'anae Diet ha virato verso la città ed è diventata di tendenza.

società ineguali emerge la passione per il cibo” (ib.)- rimase scioccato nel vedere la straordinaria mole fisica dei capi locali. Nonostante l’idealizzazione di un passato in sintonia con la natura che modellava corpi sani e magri “è la rivendicazione di uno stato di natura che viene visto come la risposta alla *globesity*” (Gilman 2008:174).

“Forse”, suggerisce Gilman, “ciò che è veramente moderno è il desiderio di controllare i nostri corpi, e l’epidemia di obesità è solo la prova del nostro desiderio di intraprendere questo compito idealista di controllo assoluto del corpo” (2008:174). La chiave per cambiare lo stile di vita diventa allora la preminenza della testa sul corpo, che Borofsky ha definito la “cultura dal collo in su” (2000:83): “dobbiamo rimettere in salute la testa dei giovani per guarire il corpo malato della società” scrive Gilman (2008:7).

Come ben sottolinea Jane Feinmann “è piuttosto una società ossessionata dal peso a dover essere causa di preoccupazione” (2007:2), poiché “è provato da studi recenti che i tentativi degli adulti di controllare il peso dei figli conducono a disordini alimentari” (ib.). Disordini alimentari di cui a Tonga non vi è ancora dichiarata traccia, a differenza delle Fiji (Becker 1995).

Come si colloca il Regno di Tonga in questo contesto di guerra globale contro una epidemia di obesità? In che modo cioè un simile allarme si esplica in un contesto in cui, come analizzato nei capitoli precedenti, le modalità alimentari sono così intimamente legate alla socialità e le dimensioni corporee estensione di valori e gerarchie?

Cibo, corpo e salute vanno pensate in costante dialettica, come questi stralci d’intervista mettono significativamente in luce:

“sono sicura che ora che hai visto cosa mangiamo, ti rendi conto della sfida a cui andiamo incontro nel tentativo di controllare le malattie non comunicabili qui a Tonga, ma anche nel resto del Pacifico. Perché il cibo è parte della nostra cultura. Tutto quello che facciamo include del cibo, sia esso in famiglia, chiesa o comunità”⁶⁰²

“tipologie corporee, percezione del corpo e corpi ideali sono questioni fondamentali da affrontare rispetto al fenomeno dell’obesità e del sovrappeso”⁶⁰³

“e’ ovvio che per loro essere in salute è essere nutriti”⁶⁰⁴

⁶⁰² Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 20 settembre 2008

⁶⁰³ Intervista a S., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 22 Maggio 2009

⁶⁰⁴ Letteralmente l’espressione è *fed*, participio passato di *feed*, nutrire. Questo termine ha la completezza di riferirsi sia all’atto del mangiare sia al risultato che il mangiare comporta, indicando un corpo che in italiano definiremmo “in carne”. Intervista a C.Q.M., Veitongo (Nuku’alofa), 5 Maggio 2009

Quali indici vengono allora utilizzati per la misurazione del sovrappeso e dell'obesità? Quali sono le patologie più presenti a Tonga? In quale correlazione si pongono queste con gli stili alimentari e le dimensioni corporee? E fino a che punto questo allarme internazionale influisce sul contesto e sull'immagine di sé della popolazione?

Quali sono le istituzioni coinvolte in questa "battaglia"? E in che modo le loro nosologie si incontrano e scontrano con le nosologie locali? E infine, quali i programmi e quali i loro risultati?

Il presente capitolo mira a delineare un quadro che risponda a queste questioni.

3.1 "L'indice di massa corporea per quanto riguarda me e tutti gli isolani del Pacifico non ha senso"

"Vi è un diffuso disaccordo sulla definizione dell'obesità e del sovrappeso" scrive la sociologa Caroline Fusimalohi: "è impossibile infatti determinare con certezza la quantità normale di 'grasso' e il suo peso. Questo è dovuto in larga parte all'eterogeneità della composizione corporea che si riflette in variazioni in altezza, circonferenza e ossatura, per questo è ambiguo stabilire un normopeso con un'unica misura" (1997: 42).

La definizione biomedica delle condizioni di obesità e sovrappeso, tralasciando per il momento le derive allarmistiche moderne che tendono alla patologizzazione del fenomeno, si lega al rischio di sviluppare possibili patologie: se l'obesità è uno stato fisico di eccessiva grassezza rischioso per la salute, il sovrappeso è la condizione di eccesso di peso rispetto ad un peso medio standardizzato. Sorge allora spontaneo chiedersi :come si fa a calcolare quanto grasso un individuo ha accumulato? Qual è la soglia oltre la quale il grasso è troppo?

Secondo numerosi studiosi (Garrow 1988; Bray 1992; Edwards 1993) poiché "il grasso corporeo non può essere misurato con la stessa precisione del peso [...] si ricava un'approssimativa percentuale del grasso corporeo più che il peso del grasso per se stesso" (Garrow in Fusimalohi 1997:46). Inoltre, come sottolineano diversi studiosi, vi sono numerosi altri parametri che vanno utilizzati per il calcolo del sovrappeso e dell'obesità -che tengano conto della proporzione tra la massa grassa e quella magra, della distribuzione del grasso, della struttura fisica ed ossea- perché le grandi dimensioni fisiche non sono necessariamente sinonimo di queste due condizioni: "il concetto di mole è raramente usato in medicina, anche se per le popolazioni polinesiane è un elemento chiave" (Fusimalohi 1997:46). Tenere in considerazione la mole (dall'inglese *bulkiness*) è secondo Cassidy di fondamentale importanza perché questa si compone di tre categorie -scheletale, muscolare e grasso- in cui,

se la prima è direttamente legata alla genetica, le seconde sono più manipolabili (Cassidy 1991). Nonostante questi elementi siano essenziali per un'accurata misurazione -"sarebbero disponibili delle tecniche dirette e più precise, ma sono troppo sofisticate per essere usate su ricerche epidemiologiche di larga scala"(Fusimalohi 1997:48)- lo strumento universale di calcolo della condizione fisica umana è l'indice di massa corporea (BMI), che prende in considerazione il peso e l'altezza secondo una formula che divide il peso del soggetto, in chilogrammi, per la sua altezza, in metri quadrati. Il risultato è un indice che approssima il grasso fisico: a seconda del suo valore infatti la persona sarà sottopeso, normopeso, sovrappeso od obesa. Secondo le misure standard dell'OMS l'indice di massa corporea di una persona sottopeso è al di sotto di 18,49, mentre una persona normopeso ha un *range* che spazia dai 18,50 ai 24,99, sovrappeso tra i 25,00 e il 29,99, ed obesa al di sopra dei 30,00. Questi ventagli sono piuttosto ampi per cui la soglia tra la condizione di sovrappeso ed obesità viene definita "stadio pre-obeso", e per chi registra un indice di massa corporea più alto di 30,00 vi sono tre ulteriori gradi di severità della condizione.

Nel 2004, secondo l'epidemiologo Paolo Vineis e il medico Roberto Satolli, autori di un importante testo dal titolo "i due dogmi", la AOA⁶⁰⁵ (American Obesity Association) ha fatto pressione perché si includesse l'obesità nell'agenda delle malattie del CDC (Centre for Disease Control), con il risultato che oggi l'obesità ha lo statuto di malattia e per questo motivo è trattabile con farmaci. Inoltre, va ricordato che nel 1997 la soglia del sovrappeso è stata abbassata da 27 a 25, per cui un gran numero di persone normopeso sono entrate a far parte della categoria "sovrappeso", e dunque a rischio.

La complessa analisi di Vineis e Satolli imputa la responsabilità di un mondo che diventa malato molto prima rispetto al passato ad una biomedicina che costruisce, categorizza e nomina, nell'illusione che il mondo possa essere diviso tra malati e sani, mentre, essi osservano: "dove si mettono i confini tra sano e malato dipende dai paradigmi sottostanti alla biomedicina in un dato momento storico" (2009:58). La scienza medica non è infatti, come invece essa tende a presentarsi, una scienza esatta, vi sono molte zone grigie, che i due autori definiscono come *fuzzyness zones*, in cui poteri interni ed esterni di origine diversa influenzano gli stati di malattia, benessere e rischio.

"Intorno alla medicina ruotano due tipi di mitologie" scrivono gli studiosi "la prima vuole una scienza (sempre più) esatta -grazie agli sviluppi della biologia molecolare- e dunque in grado, in tempi brevi, di comprendere l'essenza delle malattie. La seconda ritiene la medicina capace di classificazioni (diagnosi) univoche e pertanto definitive" (2009:57); "naturalmente",

⁶⁰⁵ Un cartello di ditte che operano nel campo dei trattamenti per dimagrire

concludono Vineis e Satolli, “un esame appena più attento rivela che entrambi i presupposti sono erronei, [...] la malattia è a tutti gli effetti un concetto normativo, non puramente descrittivo” (2009:58). Gianni Piza a tal proposito ricorda che la biomedicina, come tutte le istituzioni “è la fonte di un’attività culturale permanente, nel senso che esercita la sua autorità non solo in virtù del proprio ordinamento normativo, ma anche attraverso la formazione organizzata di un consenso *naturalizzato* dagli attori sociali come “spontaneo”, iscritto, cioè, direttamente nei corpi stessi dei soggetti” (2006:14). “La biomedicina”, continua Piza, “stabilisce i confini tra la vita e la morte, la salute e la malattia, il normale e il patologico, fornendo simboli, schemi, nozioni per pensare il corpo, l’individuo, il sé, la persona, la sessualità” (ib.). In buona sostanza, la medicina, in quanto scienza, ha il potere di identificare, definire e nominare i suoi oggetti.

La credenza in dicotomie è quindi il risultato di scelte convenzionali, che sono solo parzialmente scientificamente fondate, perché la complessità della realtà è molto più densa. Inoltre la scienza non è mai *super partes*, un occhio che dall’alto osserva i fenomeni da una prospettiva esterna, essa è una modalità di interpretazione della realtà, sempre coinvolta nel contesto, con implicazioni economiche, etiche e politiche. L’antropologo Thomas Csordas sottolinea quanto l’obiettivo dell’analisi antropologica non sia certo quello di smentire la biomedicina, ma di situarla all’interno della più ampia problematica del cambiamento storico-culturale: “la biomedicina è uno strumento per gestire la fragilità fisica ed emotiva degli esseri umani, ma anche un sistema culturale imbricato in contesti sociali, economici e politici, che talvolta può servire ad occultare le cause delle sofferenze” (2003: 12).

A mio modo di vedere è condivisibile la posizione di Foucault che nel 1977 scrive “ogni società ha il suo regime di verità, la sua generale politica della verità: queste modalità di discorso sono afferrate, accettate e fatte funzionare come vere; sono i meccanismi e i parametri che rendono possibile discernere il vero dal falso, il modo in cui alcuni sanzionano altri, le tecniche e le procedure che sono favorite per arrivare alla verità e lo statuto di quelle che hanno avuto il compito di progettare ciò che verrà visto come la verità” (1977:25). Ciò che è “visto come la verità” ed etichettato come tale deve essere sempre criticamente analizzato.

Secondo Vineis e Satolli questo “potere” della biomedicina, questo “biopotere” per prendere in prestito l’espressione di Foucault⁶⁰⁶, è ben identificabile nelle variazioni dei livelli di colesterolo e glicemia. Nella loro lunga esperienza in campo medico e grazie al ricco materiale quantitativo da essi raccolto, essi constatano che questi due livelli sono stati abbassati negli ultimi trent’anni, con la conseguenza che le persone in tutto il mondo diventano malate e

⁶⁰⁶ Un sapere positivo e istituito sul corpo dall’essere umano abbinato ad un complesso di tecnologie della gestione della salute finalizzate a disciplinare i corpi

diabetiche molto prima che in passato e che vengono trattate farmacologicamente, in accordo con le strategie economiche delle compagnie farmaceutiche. Fenomeno, questo, che un gruppo di ricercatori ha definito nel 2007 “Pharmageddon”, intendendo con esso “un mondo in cui i farmaci, gli interventi medici e la ricerca medico-scientifica producono più danni che benefici” (ib. p: 115). L.C. Briggs porta tale discorso alle estreme conseguenze, sostenendo che il mondo è organizzato come un circolo biocomunicativo, in cui le persone associate a determinati contesti sono costruite come *loci* comunicabili, intendendo con ciò che coloro che appartengono ai paesi post-industriali diventano produttori di sapere, al contrario di coloro che vivono in contesti sottosviluppati che invece diventano cittadini biomedici, capaci solamente di ricevere informazioni, e che per questo motivo diventano soggetti sanitari conformi, oppure vengono etichettati come pericolosi soggetti malsani (2005).

La definizione di una crisi pan-Pacifica dovuta ad una “epidemia di obesità” (OMS 2000) non stride con quanto asserito da Briggs; gli isolani vengono infatti considerati soggetti malsani, e tale definizione è il risultato di una tendenza a medicalizzare il disagio. Sebbene a Tonga vi siano dei casi di obesità, non ci sono dati per provare che vi sia una pandemia in corso e l’osservazione non ne ha riscontrato traccia.

A fronte dunque di un generalizzato cambiamento degli ideali di bellezza e corporeità delle nuove generazioni che contrattano con le anziane, con l’esterno, con il resto dei “cugini” polinesiani, e coi limiti che un corpo biologicamente grosso incontra nell’incorporazione dei modelli oltre-oceanici, l’OMS grida a gran voce l’allarme obesità in Oceania. Secondo il rapporto sull’obesità mondiale stilato nel 2007 dall’OMS infatti Tonga si trova al quinto posto, “la prevalenza di obesità tra i tongani è tra le più alte al mondo: l’84% degli adulti maschi e il 93% delle donne” (McCabe e Mavoia 2008:378). L’elemento curioso è che i primi sei paesi a maggior tasso di obesità si trovano tutti in Oceania: Nauru al primo posto, seguito da American Samoa, Western Samoa, Isole Cook, Tonga, Polinesia francese, Stati confederati della Micronesia e Niue. Certamente tale concentrazione ha creato uno stato di allarme internazionale che si è concretizzato nella creazione di uffici e commissioni *ad hoc* (ad esempio la OTF, Obesity Task Force) per la programmazione di attività volte a debellare il fenomeno, più che volte a comprenderlo nelle sue locali manifestazioni. Vi è forse da porsi qualche domanda a riguardo. Perché l’OMS riscontra questo tasso di obesità proprio in Polinesia? E’ forse l’obesità un virus, come sembra provocatoriamente insinuare l’OMS nel definire tale condizione “epidemica”?

La risposta a queste questioni ruota attorno all’indice utilizzato per calcolare l’obesità: il sopra descritto indice di massa corporea. Se si analizzano con attenzione i dati, osservativi e

bibliografici, questo indice è costruito su un corpo europeo ed inoltre, come visto in precedenza, è impreciso perché manca delle misurazioni della circonferenza della vita, del rapporto vita-coscia, della mole, della proporzione tra la massa grassa e quella magra, della densità ossea e della distribuzione della massa grassa, che sono tutti elementi distintivi nella comparazione tra un corpo europeo e un corpo polinesiano. Questo indice, secondo il suo più critico oppositore J.E.Oliver⁶⁰⁷, ponendo l'accento sul mantenimento del peso ottimale, esprime una ideologia bianco-puritano-etico-estetica che stigmatizza alcuni stili di vita (in Vineis e Satolli 2009). In effetti, negli atti di un incontro interno all'OMS dal titolo "la prospettiva Asiatico-Pacifica: Ridefinire l'obesità e il suo trattamento", un gruppo di scienziati afferenti alla suddetta organizzazione internazionale, definisce questi standard "basati su europoidi, quindi non indicativi della morbilità di altri gruppi umani, in particolare di questa regione" (2000:15). Solo recentemente infatti l'OMS ha riconosciuto l'etnocentricità di tale indice e un comitato di specialisti ha ampliato il *range* delle condizioni di normopeso, sovrappeso ed obesità per le popolazioni polinesiane. Nell'unico studio comparativo specifico sull'indice di massa corporea di un campione di tongani ed australiani di entrambi i sessi, emerge con evidenza quanto, a parità di indice di massa corporea, i tongani abbiano infatti una maggiore massa magra ed una minore percentuale di grasso corporeo (Craig 1998). "A parità di BMI" scrive infatti il medico D. Wilkenson "i rischi sulla salute delle popolazioni della Polinesia non sembrano essere gli stessi, per cui la definizione di obesità va rivista e tarata sulle popolazioni per assicurarsi che sia accurata ed appropriata" (in Gould 2006: 40). N.Scrimshaw e H.Dietz suggeriscono che l'equazione "obesità = calorie ingerite/attività fisica è riduttiva perché molte altre sono le variabili che concorrono a determinare il peso della persona" (1995:152) e non a caso negli sportivi che hanno una grossa massa muscolare il BMI spesso raggiunge soglie da obesità.

Per questo motivo sono molti gli scienziati che propongono di alzare la soglia del sovrappeso per un uomo tongano adulto a 27,5 Kg/m² e per una donna tongana adulta a 28,8 Kg/m² (McCabe et al. 2009:302; Swinburn 1994; Scragg 1994). Tale innalzamento della soglia ha delle implicazioni non indifferenti sulla supposta "epidemia di obesità", calcolata, peraltro sommariamente, con l'utilizzo di altri indici. Tuttavia sino ad ora, anche se in assenza di nuove ricerche epidemiologiche di larga scala con l'utilizzo dei nuovi indici, l'allarme obesità non è

⁶⁰⁷ Politologo dell'Università di Chicago autore del recente testo *Obesity: the making of an american epidemic* in cui afferma che "vi è un gruppo di scienziati e medici, molti dei quali finanziati direttamente dall'industria del dimagrimento che ha coniato una definizione arbitraria e ascientifica di sovrappeso ed obesità", questi "tendono ad etichettare i chili in più come un disastro imminente perché accrescendone l'importanza ne permettono l'accesso a maggiori fondi di ricerca e le aziende dei prodotti dimagranti e i chirurghi estetici aumentano".

stato ritrattato⁶⁰⁸, nonostante, come sottolineano N.Scrimshaw e H.Dietz, è ovvio che “l’uso di indici diversi influenza la proporzione degli individui giudicati obesi e la forza della correlazione tra la condizione di obesità e l’incremento del rischio di alcune malattie” scrivono (1995:149).

L’OMS stessa riconosce, all’interno del documento pubblicato in occasione del precedentemente citato incontro sulla “regione Asiatico-Pacifica” che “vi è una carenza di dati epidemiologici che impedisce la comparazione della prevalenza di obesità tra diverse popolazioni e il monitoraggio dell’andamento temporale di tale prevalenza” (WHO 2000:15). Mancano cioè dati statisticamente significativi e non si ha modo di conoscere i cambiamenti avvenuti nei secoli.

A Tonga, nello specifico, sono state svolte poche ricerche quantitative sull’obesità, e con risultati che non uniformemente attestano un incremento del peso corporeo della popolazione, e la maggior parte della quali è basata su campioni non comparabili: diverse aree geografiche, diversi numeri di persone e diversi campioni di uomini e donne rendono difficile la generalizzazione e la strutturazione di un *trend* preciso. Inoltre spesso si incorre nella superficiale ed erronea sovrapposizione delle due condizioni di sovrappeso ed obesità, non perché, come ben argomenta Vineis, tra il normopeso, il sovrappeso e l’obesità c’è un continuum e le linee di confine sono convenzionali (2009), ma perché entrambe queste due forme di eccesso di peso sono considerate in una logica biomedica rischiose per la salute, quando invece la differenza tra le due, nei termini di rischio di patologie, è estremamente diversa. Inoltre non compare nei risultati delle ricerche di cui sono a conoscenza, svolte all’interno dell’arcipelago tongano, nessuna differenziazione all’interno dei diversi livelli di sovrappeso ed obesità. Anche le più recenti ricerche sulla questione dell’obesità hanno continuato a fare uso degli indici non aggiornati per misurare l’indice di massa corporea: nel 2009, ad esempio, un gruppo di ricercatori di diversa provenienza, tra cui anche alcuni tongani, ha svolto una ricerca sull’aspetto corporeo e le strategie di cambiamento che i giovani tongani in età scolare (scuola secondaria) mettono in atto. L’utilizzo di indici non aggiornati vizia i risultati della ricerca. Su un campione di cinquecentonovantotto persone, di cui duecentonovanta ragazze con un BMI in media di 25,78 e trecentodue ragazzi con un BMI in media di 22,75, risulta che trecentosei siano normopeso e quasi altrettanti (duecentonovantadue) siano sovrappeso o obesi. E’ chiaro che, oltre all’errore di accomunare

⁶⁰⁸ E’ evidente che con i nuovi indici di massa corporea tutti i dati vadano rivisti. Nel già precedentemente citato studio del 2004 finanziato dal Governo tongano su un campione di mille persone, una media dell’indice di massa corporea di 31.6 della popolazione di Tongatapu significa che in media la popolazione è normopeso, e non obesa, e così un indice di massa corporea in media di 33,2 negli arcipelaghi di Vava’u e Ha’apai indica sovrappeso, e non certo una severa condizione di obesità.

la condizione di sovrappeso a quella di obesità, gli indici aggiornati costringerebbero ad una revisione completa di questi dati: la maggior parte delle ragazze e dei ragazzi rientrerebbero nella fascia del normopeso.

Ci tornerebbe infatti comodo oggi rileggere i dati quantitativi degli anni Settanta, Ottanta e Novanta, alla luce dei nuovi indici, ma questo è impossibile vista l'assenza di dati specifici: quante persone, ad esempio, con un indice di massa corporea tra i 30 e i 32 non sarebbero oggi considerate obese?

In un tentativo di comparazione a conclusione dell'ultima ricerca sul sovrappeso e l'obesità finanziata dal Governo di Tonga nel 2004, emerge come dal 1986 –anno di pubblicazione della National Nutritional Survey- al 2004 la percentuale di tongani obesi è aumentata dal 10% al 32%, con un aumento del 2% negli ultimi dodici anni. Tali dati sarebbero interessanti da analizzare se tale aumento fosse stato calcolato, almeno nell'ultima raccolta dei dati del 2004, utilizzando i nuovi indici di massa corporea, ma ciò non è avvenuto. Resta quindi estremamente difficile stabilire con certezza scientifica l'aumento di peso della popolazione tongana.

Un altro studio del 2008 che accorpa e compara dati quantitativi raccolti a Tonga in un lasso di tempo dal 1973 al 1998 (McCabe e Mavoia) suggerisce invece che l'aumento degli indici di massa corporea sia maschile sia femminile sia stato consistente. Sebbene possa effettivamente esserci stato un aumento del BMI nella popolazione tongana –anche se bisognerebbe chiarire in quale fascia d'età⁶⁰⁹ (si veda §2.8)- vi è errore metodologico di fondo in tale operazione comparativa: i dati raccolti comparano infatti indistintamente comunità rurali ed urbane e campioni numerici di donne e uomini differenti. I dati non sono inoltre difficilmente interpretabili, in particolare i più antichi, a causa della mancanza di informazioni qualitative sul periodo storico, l'area geografica di riferimento e le persone coinvolte nello studio. L'aumento dell'indice di massa corporea maschile potrebbe essere ad esempio dovuto alla capillare diffusione negli anni Ottanta della partecipazione maschile al gioco del rugby, che pur essendo un'attività fisica per nulla allarmante dal punto di vista del benessere fisico, incrementa l'indice. Nel già citato documento dell'OMS riguardante l'obesità nella “regione

⁶⁰⁹ Uno studio del 2004 finanziato dal Governo Tongano su un campione di mille persone provenienti dai tre arcipelaghi del Regno mette infatti in risalto quanto l'indice di massa corporea tenda a salire con la maturità, e come già analizzato con il cambiamento di status, e a tornare al suo livello iniziale con la vecchiaia: se tra i quindici e i ventiquattro anni il BMI del campione di popolazione era in media 27,7 kg/m², tra i venticinque e i trentaquattro si alzava a 32,6 kg/m² sino a 33,9 nella fascia d'età tra i quarantacinque e i cinquanta, per poi riabbassarsi nell'ultima parte della vita.

Va riconosciuto tuttavia che alcune voci istituzionali si sono levate. In occasione, ad esempio, del Pacific Food Summit, tenutosi a Vanuatu nell'Aprile del 2010, alcuni interventi hanno sottolineato la non connessione tra la dimensioni corporee ed il grasso, ed altri ancora hanno sottolineato le implicazioni socio-culturali delle grandi dimensioni fisiche (Gill et al. 2010).

Asiatico-Pacifica” si legge: “gli atleti hanno un indice di massa corporea alto, dovuto al peso dei muscoli più che al grasso, per questo avranno un indice nella fascia del sovrappeso anche se non sono grassi” (2000:17). Non è forse casuale, a tal proposito, che nelle annotazioni introduttive alla National Nutritional Survey del Ministero della Salute si legga: “è stato difficile prendere le misure delle pieghe di pelle e grasso sottocutaneo (dall’inglese *skinfold measurements*) in particolare negli uomini, per i quali il buono sviluppo muscolare ha reso difficile la misurazione tali dati sono stati dunque esclusi dall’analisi” (1986:16).

Il più recente studio campione sul cambiamento dell’indice di massa corporea della popolazione tongana confuta infatti i dati sommariamente comparati di McCabe e Mavoia grazie al ricorso ad una metodologia che non lascia spazio a critiche. Lo studio, condotto da un’équipe giapponese, ha misurato in più riprese dal 1977 al 2001 l’indice di massa corporea di uno stesso campione di persone in due medesime aree di Tonga, una urbana ed una rurale. Esso rivela quanto l’indice di massa corporea “non sia significativamente cambiato né negli uomini né nelle donne dell’area urbana di Kolofo’ou”, ma che invece “sia significativamente aumentato negli uomini delle zone rurali [da 28kg/ m² del 1977 a 31 Kg/ m² del 2001] mentre nelle donne rurali il cambiamento non è statisticamente rilevante” (Murayama et al. 2010:365).

E’ chiaro che, per quanto i dati di una porzione di capitale e di un villaggio non siano universali, questi numeri mettono in discussione l’allarme obesità nel Regno di Tonga e sottolineano che sono le zone rurali ad essere soggette al cambiamento dello stile di vita, sfatando il mito della vita agricola come vita sana e della vita urbana come invece corrotta da una modernità che ingrassa i corpi. Come già osservato in precedenza, per un osservatore esterno la distinzione tra zone urbane e rurali, a prescindere dal paesaggio, non è così immediata, in particolare per lo stile di vita, poiché gran parte degli abitanti della città vivono una doppia vita lavorativa, urbana e campestre, disponendo di un terreno in campagna, da cui dipende una buona parte della propria sussistenza. La popolazione rurale -sebbene la presente ricerca abbia pochi dati a riguardo perché incentratasi sulla città- sembra quindi avvicinarsi allo stile di vita della popolazione urbana (come precedentemente analizzato anche per abitudini alimentari) pur restando nel proprio villaggio. Tale influenza si diffonde grazie alle reti parentali delle famiglie estese disperse sul territorio, alcuni membri delle quali risiedono cinque giorni in città e il fine settimana al villaggio.

Quale percezione ha la popolazione locale dell’indice di massa corporea, con cui molti – soprattutto uomini- hanno familiarità perché coinvolti in attività sportive? E’ esemplificativo il commento di D.:

“quando guardo a questa storia dell’indice di massa corporea penso che sia impossibile che io debba perdere così tanto peso, scomparirei! Dicono che il mio peso ideale debba essere di 87 Kg, e io dico ‘mio Dio mi avete mai visto quando pesavo 90?’ Tutti mi chiedevano cosa mi stesse succedendo!”⁶¹⁰

Anche la reazione di S. è indicativa della percezione locale dell’indice di massa corporea:

“l’indice di massa corporea per quanto riguarda me e tutti gli isolani del Pacifico non ha senso. Io sono grosso perché ho giocato a rugby tutta la vita, e secondo loro invece sono obeso”⁶¹¹

Non stupisce dunque che uno studio di equipe del 2000, portato avanti all’interno della comunità maori e di numerosi isolani del Pacifico residenti in Nuova Zelanda, mettesse in luce “come essi fossero più inclini dei bianchi a percepire se stessi del peso giusto, pur avendo Indici di Massa Corporea (BMI) molto più alti” (in Ricciardelli et al. 2007:362)

Nonostante questa costellazione di elementi indiscutibilmente importanti, l’OMS spiega il fenomeno dell’obesità come causato da “profondi cambiamenti delle società e dei comportamenti avvenuti nelle ultime decadi [...], dalla crescita economica, dalla modernizzazione, dall’urbanizzazione, dalla globalizzazione, dalla dieta ricca in carboidrati, grassi e zuccheri complessi e dal trasporto automatico” dimenticando tutti gli aspetti relativi al contesto socio-culturale all’interno dei quali le persone si relazionano.

In un articolo del 1991 Cheryl Ritenbaugh, in aperta critica con l’OMS, sfata nel dettaglio tre miti della scienza biomedica riguardanti l’obesità: che essa faccia male alla salute, che sia semplicemente dovuta alla combinazione di ipernutrizione e allo scarso esercizio fisico e che tutti universalmente possano essere magri. In primo luogo l’obesità non fa necessariamente male alla salute, secondo la scienziata, poiché il peso ideale non è indipendente dall’età; è quindi necessario fare i debiti distinguo. Inoltre, scrive Ritenbaugh, se si traccia un grafico della mortalità e morbilità versus il peso per ogni altezza, età e sesso, la curva risultante prende la forma di una J, con mortalità e morbilità che salgono e scendono sia che il peso sia alto sia che il peso sia basso: “in maniera significativa la parte bassa della J è molto ampia, ad indicare un rischio minimo in un *range* molto alto di peso” (1991:176). In terzo luogo sta diventando sempre più chiaro che il tipo di obesità è molto più importante del grado di obesità

⁶¹⁰ Intervista a D.E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 2 Luglio 2009

⁶¹¹ Intervista a S., Mau’fanga (Nuku’alofa), 22 Aprile 2009

nell'indebolimento della salute: “alcuni tipi di obesità, solo per alcuni individui, rappresentano dei rischi per la salute” (1991: 176).

Secondo Ritenbaugh inoltre le variabili che influiscono sull'obesità sono molto più numerose della semplice equazione ipernutrizione/scarsa attività fisica. Esse, pur non coinvolgendo alcun elemento socio-culturale, sono un ampio ventaglio che spazia dalla mole fisica al numero dei pasti, dalla composizione dei pasti ai loro orari rispetto ai momenti di veglia e sonno.

Infine sembra essere un falso mito l'asserzione che tutti possono essere magri. Oltre al riferimento agli studi di De Garine presso alcune popolazioni dell'Africa Occidentale che le consentono di affermare che “presso queste popolazioni è riconosciuto che gli individui differiscono nella facilità ad ingrassare, infatti gli individui che possono facilmente ingrassare senza sperperare tutte le risorse familiari per acquisire lo status di ‘big men’ sono altamente valorizzati ed acquisiscono prestigio” (1991:177), la scienziata cita infatti una numerosa serie di studi sperimentali (Bouchard et al.1988; Mulligan e Butterfield 1990) da cui emergono risultati inaspettati, ad esempio, che coppie di gemelli, sottoposti alla medesima dieta ipercalorica ed attività fisica, acquisiscono diversi livelli di massa magra e grassa.

Per quanto riguarda la questione dell'obesità nello specifico di Tonga vi è una corrente di pensiero scientifica (Swinburn e Egger), che sta tentando di inserire la dimensione socio-culturale nelle variabili che influiscono sulle dimensioni corporee della popolazione, avvallando tuttavia l'ipotesi che vi sia una epidemia di obesità in corso. I due studiosi affermano che la prevalenza di obesità a Tonga è dovuta ad un ambiente obesogenico e non determinata dai geni della popolazione; essi parlano infatti di “normale fisiologia all'interno di un ambiente patologico” (2000:31). Questa teoria è un modo alquanto scaltro di piegare gli aspetti sociali e culturali del contesto ad una dimensione patologica per integrarli nello scenario biomedico, che evita di rimettere in discussione i paradigmi ed i parametri biomedici, accettando una generale multifattorialità dei fenomeni fisici.

Come ha commentato un tongano che per anni ha risieduto lontano da Tonga, e che ora vi è tornato a vivere:

“io non vedo persone più grasse oggi che in passato, vedo però molta più gente in cattiva salute”⁶¹²

⁶¹² Intervista a N., Kolofou'ou (Nuku'alofa), 10 Luglio 2009

3.2 “Sappiamo bene cosa è salutare e cosa no, però è molto difficile metterlo in pratica”

Fare etnografia di un ospedale non è mai operazione semplice, in particolare se l'etnografo è visibilmente un *outsider*, come nel mio caso.

Con lo scorrere dei giorni tra osservazioni, annotazioni, chiacchiere ed interviste a medici, pazienti, infermiere e burocrati delle diverse 'cliniche' interne all'ospedale, è emersa sempre più evidente la peculiarità dell'ospedale Vai'ola di Nuku'alofa. Questa struttura, in alcune sue parti diroccata ed in altre -finanziate da Giappone ed Australia- modernissima, rappresenta a mio avviso un luogo esemplare per la contrattazione di elementi endogeni ed esogeni, per la condivisione, riformulazione e “creazione di nuove forme” (Sahlins 1999). Questa “riformulazione permanente” (Tjibaou in Favole 2010) è così evidente che le infermiere dell'ospedale hanno sentito il bisogno di incontrarsi, nel 2010, in un gran convegno per sottolineare l'importanza, la preparazione e la presenza della propria figura professionale⁶¹³ (“sono fiera di essere un'infermiera tongana” recitava il motto del Convegno). Gettando un ponte tra il passato e il futuro, alcuni interventi vertevano sulla radicata e pre-europea capacità delle donne tongane di 'prendersi cura', altri invece sulla peculiarità dell'assistenza infermieristica tongana: “l'assistenza infermieristica è una professione universale; nonostante questo la sua prassi è radicata nella cultura, nel contesto e nella realtà socio-economica dei servizi. Le infermiere tongane offrono un'unica e speciale modalità di offrire un servizio di assistenza che è legata ai valori tongani e alle regole all'interazione” (2010:16). Questa peculiarità era tuttavia ancora da indagare, da creare, da definire insieme: “per mantenere una globale solidarietà delle infermiere tongane, dobbiamo chiederci cosa ci rende tongane e quanto questa tonganità determina la qualità delle nostre prestazioni” (2010:16).

Le infermiere tongane dell'ospedale Vai'ola sono infatti forse l'esempio più paradigmatico di tale riformulazione: numerose giovani ragazze tongane si iscrivono infatti alla scuola per infermiere che fa capo all'ospedale Vai'ola e si inseriscono in un nuovo sistema di prassi e pensiero, come quello della biomedicina, *tonganizzandolo*.

Le stesse infermiere che, cogliendo l'importanza del dono in cibo, permettono ai parenti dei degenti di introdurre all'ospedale tuber e pietanze cucinate (cap.I), assistono i chirurghi in sala operatoria e conoscono bene il loro mestiere, collocandosi quindi contemporaneamente “al di qua” e “al di là” (Favole 2010).

⁶¹³ La professione infermieristica è stata istituzionalizzata nel 1918 a seguito di una forte epidemia di influenza. Vi sono tracce di alcune infermiere negli anni Venti e di circa dieci nel 1930. Dagli anni Quaranta il numero è aumentato esponenzialmente (Bloomfield 2010).

Le infermiere tongane soffrono al pari degli altri delle patologie prevalenti a Tonga (diabete e malattie cardiovascolari) e, come sostiene la direttrice della Scuola per infermiere, le loro modalità alimentari non sono scalfite dalla conoscenza biomedica:

“le vedi andare negli spacci accanto all’ospedale e comprarsi ogni genere di cibo malsano. Saltano il pranzo e quando hanno un po’ fame vanno a comprarsi i biscotti o le patatine. Ho chiesto loro perché e la risposta è sempre la stessa ‘ci piace così’”⁶¹⁴

Le infermiere dell’ospedale, anche dal punto di vista fisico, sembrano mitigare gli imperativi della forma, e l’ “immunità” (Pizza 2005:173) da forme più o meno patologiche:

“l’80-90% delle infermiere dell’ospedale sono sovrappeso”⁶¹⁵

La chirurga francese dell’ospedale lamentava a tal proposito l’impossibilità di far notare al suo staff la condizione di sovrappeso:

“le infermiere sanno di essere grosse ma per loro non è un problema. Ho smesso di dire loro quale cibo mangiare perché è tutto inutile..ridono!”⁶¹⁶

Anche la dietologa tongana che presiede alla preparazione dei pasti, calcolando le calorie per ogni paziente, non ricorda di aver ricevuto direttamente o indirettamente alcuna infermiera per la prescrizione di una dieta:

“nessun dottore mi ha mai contattata per mandarmi qualcuno del suo staff da mettere a dieta, mi occupo solo della cucina infatti”⁶¹⁷

Che la questione del sovrappeso sia forse un’ossessione occidentale? Michael Gard e Jan Wright, autori di un interessante testo dal titolo *The Obesity Epidemics*, sostengono che l’intensità del discorso sull’obesità sia legato ad una ideologia e morale occidentale che identificano nel grasso un’ampia serie di caratteristiche negative. Se da un lato la popolazione

⁶¹⁴ Intervista a K.C., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 14 Giugno 2009

⁶¹⁵ Intervista a M.M., Sopa (Nuku’alofa), 16 Agosto 2009

Nel contesto tongano infatti la questione della necessità di apparire in salute del medico e del personale ospedaliero di fronte agli occhi dei pazienti assume una forma diversa rispetto a quanto ci si aspetterebbe in ambiente biomedico, perché, pur all’interno di una struttura ospedaliera, ricalca una concezione locale di salute che è intimamente legata all’armonia delle relazioni sociali e familiari più che alla forma fisica, di cui è invece conseguenza. Per cui la questione del “chi si sottoporrebbe alla visita di un dietologo obeso?” (Pizza 2005:178) non sussiste.

⁶¹⁶ Intervista a V.L., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 12 Giugno 2009

⁶¹⁷ Intervista a T.P., Kolofu’ou (Nuku’alofa), 22 Settembre 2008

occidentale -che attinge ed incorpora ciò che gli scienziati dicono- ha adottato l'idea di una epidemia di obesità perché si conforma ad una “storia familiare di decadenza e declino dell'Occidente” (2005:2), dall'altro la scienza biomedica ‘cavalca l'onda’ risolvendo questioni incerte -per la mancanza di dati epidemiologici in prospettiva storica- con “estrema unificata certezza” (2005:5). Oltre a denunciare una visione del corpo meccanicistica, che non spiega i processi, i due scienziati notano che quando il meccanismo della macchina non funziona si fa ricorso alla genetica, che, non casualmente, nel caso dell'obesità è una scusante per la condizione fisica: una persona obesa per cause genetiche viene deresponsabilizzata rispetto ad una che non può addurre cause genetiche per spiegarne l'insorgenza. Questo è indicativo del moralismo che sottilmente accompagna le dimensioni fisiche umane in Occidente. Gard e Wright suggeriscono a tal proposito che il contesto occidentale abbia creato un nuovo capitale, il capitale fisico: “il corpo è diventato un demarcatore della propria identità personale e del proprio valore come persona” (2005:175), valore che inevitabilmente cambia a seconda del contesto.

Essi rileggono in prospettiva storica il fenomeno dell'obesità sottolineandone il passaggio, dal 1927 al 2000, da una condizione parassitaria ad una condizione di vittima: “la persona obesa è stata trasformata da ‘parassita della società’, che mangia molto di più di quanto dovrebbe, a ‘vittima della società’ tentata dal moderno consumismo con la sua abbondanza di cibo”(2005:180). “La concettualizzazione dell'obesità e della persona obesa”, concludono, “sono un prodotto del contesto sociale e culturale in cui nuove edizioni vengono scritte come se fossero basate sulla ‘evidenza scientifica’”(2005:180). In quanto frutto di un dato contesto storico, queste concettualizzazioni –così come i paradigmi nella visione di Kuhn: “il modo in cui i paradigmi scientifici sono difesi dai suoi sostenitori fino a quel momento diventano ad un certo punto intollerabilmente ovvi, svelandone le debolezze” (in Gard e Wright 2005:47)- vanno ad un certo punto in crisi. E il compito degli studiosi è, secondo questi due autori, di svelarne le debolezze.

In effetti, a Tonga, nessuno ha mai ‘misurato’ le infermiere; non vi sono cioè dati epidemiologici sulla antropometria delle infermiere. Per questo nessuno sa realmente se, secondo i nuovi indici di massa corporea, esse siano sovrappeso. Sono ritenute sovrappeso rispetto ad un preciso modello ideale di corpo, quello occidentale, che in mia presenza si reificava con puntualità. Era chiaro cioè che la grandezza delle infermiere non avesse alcun “peso” per le dirigenti ospedaliere tongane, se non in mia presenza. Come se la sottoscritta, personificazione di un sistema occidentale biomedico a loro ben noto, spostasse l'asse del

discorso dal peso sociale del corpo al peso fisico, facendolo rientrare in un universo di discorso patologico.

Se è vero che la presenza di istituzioni biomediche occidentali ha inevitabilmente un impatto sulle percezioni locali di corpo e salute, tuttavia è anche vero che esse vengono mitigate e modificate dal contesto.

Per questo motivo le infermiere rappresentano una esemplare sintesi dell'incontro tra Tonga e l'occidente: declinano, ibridano o tonganizzano, incorporano ed impersonificano tutte le conflittualità che questo incontro di sistemi medici comporta. E come sottolinea Jonathan Friedman, tutto questo non è certo percepito come ibrido, è tongano: “è la prospettiva che induce a dire ibrido uno scudo di guerra della Nuova Caledonia su cui è dipinta una bottiglia di birra. Potrà anche essere ibrido per noi, ma nella strada o nel villaggio non lo è” (in Favole 2010: 126).

Secondo Marshall Sahlins infatti “le società native non sono passive davanti all'irrompere delle tecnologie, delle merci e delle idee occidentali. Molte società paiono infatti far propria la diversità, piegandola a stili di vita ed esigenze locali” (in Favole 2010:18). Tecnologie ed idee mutate dalla biomedicina vengono infatti fatte proprie e piegate allo stile di vita tongano, ma coesistono con altri sistemi di cura locali: la medicina tradizionale tongana e i preti guaritori.

Questo peculiare panorama di cure che pare tripartito, indipendente e non comunicante, è in realtà interconnesso e in ogni sua specificità ibrido. A crearne l'interconnessione non sono le istituzioni ma le persone, che oltre a utilizzare l'uno o l'altro sistema di cura a seconda delle proprie necessità, sono gli stessi elargitori dei servizi per salute. Heather Young Leslie, che ha svolto numerose ricerche a Tonga sui medici tongani⁶¹⁸, a tal proposito sottolinea che “i servizi per la salute contemporanei, che uomini e donne indigeni controllano e dominano, contrastano marcatamente con altre più ricche nazioni post-coloniali del Pacifico” (2005:280). La Nuova Zelanda, ad esempio, sembra avere un numero altamente inferiore di medici pur essendo popolata da un'alta percentuale di indigeni. Questo elemento non contrasta con il fatto che “la società tongana non ha arreso le forme culturali di tempo e persona che vengono descritte come ‘tradizionali’, date per perse con l'arrivo della modernità” (Young Leslie 2005:280), per cui, ad esempio, a Tonga i funerali o obblighi di parentela sono “ragioni accettabili per non andare al lavoro”(ib.). “La sala operatoria” scrive ancora Young Leslie, “è stata tonganizzata: persone che hanno un legame fratello-sorella di tipo classificatorio non verranno messe nella

⁶¹⁸ Intendendo con tale espressione “chi si è laureato presso una scuola di medicina riconosciuta ed accreditata, chi pratica la professione del medico all'interno di direttive sancite dal governo, e chi capita anche che sia indigeno alla polinesiana nazione di Tonga” (2005:277), in accesa critica a quanti (antropologi) confondono tale espressione con i medici tradizionali come se l'appellativo “dottori tongani” non fosse equivalente all'utilizzo dell'espressione “dottori australiani” o “dottori inglesi”.

medesima sala operatoria se è prevista l'esposizione dei genitali del paziente, perché fratelli e sorelle non possono essere compresenti di fronte a tale vista" (2005:280). In sintesi, sottolinea ancora l'antropologa, "i Tongani esibiscono quella che Sahlins definisce 'la modernità indigena' ed è un grave errore quello di supporre che le popolazioni indigene siano passive di fronte alle egemonie globali e non siano attive nella loro modernità" (2005:285).

Questa stessa operazione di "tonganizzazione" è avvenuta anche rispetto ai messaggi di promozione della salute lanciati dal Ministero della Salute e dagli organismi Internazionali, operazione che Young Leslie definisce "una fioritura di idee rispetto alla salute, una riconcettualizzazione della formale terminologia occidentale insita nei messaggi per la promozione della salute in concetti più in linea con le modalità tongane di benessere" (2002:296).

Sorge allora spontaneo chiedersi di quali patologie soffre maggiormente la popolazione tongana e in che maniera questi sistemi di cura li affrontano.

Secondo l'OMS le cosiddette Malattie non Comunicabili (dall'inglese *Non Communicable Diseases*, abbreviato con la sigla NCDs) sono responsabili di sette morti su dieci nell'area del Sud Pacifico e, poiché si prevede un peggioramento della situazione, il Direttore Regionale dell'area ha incluso il Sud Pacifico nel *WHO's Noncommunicable Diseases Prevention and Control Program*, da cui vengono elargiti fondi per programmi destinati a intervenire sul fenomeno. A Tonga, nello specifico, è stato varato un Piano Strategico nazionale per il controllo e la prevenzione delle NCDs sulla base dei risultati di un workshop tenutosi tra il 24 e il 28 Ottobre del 2003 a cui hanno partecipato in sinergia i rappresentanti dei dipartimenti, delle Ong e delle chiese.

Le NCDs sono primariamente malattie che derivano da errati stili di vita, alimentazione, il fumo e scarsa attività fisica (WHO 2009) e tra esse si annoverano: le malattie cardiovascolari (soprattutto cardiopatie e ictus) - già la prima causa di morte al mondo, che uccide 17 milioni di persone all'anno; il diabete - che rapidamente è diventato un' 'epidemia globale', al pari dell'obesità di cui è considerato l'effetto, e che secondo le proiezioni aumenterà del 50% nei prossimi dieci anni; le malattie muscoloscheletriche - in particolare le osteoartriti e alcuni tipi di cancro (endometriale, seno e colon). Le NCDs sono la principale causa di morte e disabilità a livello mondiale e stando ai dati dell'OMS i tassi stanno globalmente accelerando attraverso le regioni e le classi sociali. Il *World Health Report* del 2000 stima che l'insieme di queste malattie sia responsabile del 60% delle morti.

A Tonga il tasso delle malattie non comunicabili è molto alto e secondo i dati del Ministero della Salute è in crescendo: se tra il 1956 e il 1960 solo l'8% della popolazione soffriva di

disturbi cardio-circolatori, tra il 1976 ed il 1980 la percentuale è aumentata al 30% e al 44% nel 1999 (MOH 1999).

Secondo V. l'ampliamento della struttura ospedaliera della capitale è indicativo della condizione di salute della popolazione, e, stando ai dati del 2005 la spesa per il trattamento delle NCDs a Tonga rappresenta il 10,4% del budget medico totale (Lower et al. 2005):

“la settimana scorsa sono andato all'ospedale e mi sono accorto che c'è tutta una nuova ala. E mi sono detto: perché sta diventando così importante? Perché l'ospedale si è ampliato? Perché le persone sono più malate?”⁶¹⁹

Esiste a Nuku'alofa un Comitato Nazionale per le NCDs –che si colloca all'interno del più ampio progetto trans-pacifico che prende il nome di PAHP (Pacific Action for Health Programs) che “mira alla riduzione delle NCDs nelle isole del Pacifico” (PAHP 2005). La funzione del Comitato -separato per ovvie ragioni dal già esistente Comitato per il Cibo e la Nutrizione che dal Ministero della Salute è entrato sotto la giurisdizione del Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e delle Foreste- è di “concentrarsi sugli aspetti relativi alla salute e alle malattie” (PAHP 2009:3). Al tavolo di tale Comitato siedono medici, burocrati del Ministero della salute ed esponenti delle chiese locali. Come ha messo in luce la direttrice di una sottosezione di tale Comitato⁶²⁰:

“io faccio parte del Comitato H [healthy eating] ed il mio presidente è il Ministro della Free Church of Tonga perché la gente raccoglie i messaggi dalla chiesa più che dal Ministero della Salute”⁶²¹

Il sistema medico tongano è considerevolmente influenzato ed orientato da diversi specialisti e consulenti britannici, neozelandesi, australiani, canadesi e americani che hanno lavorato a Tonga o che hanno formato medici e infermiere tongane (Young Leslie 2002). Il Ministero della Salute si sostiene infatti grazie i fondi elargiti dagli organismi internazionali per la tutela salute, prima fra tutti l'OMS. “Lo sviluppo di Tonga ha contato fortemente sugli aiuti esteri” scrive Siosane Bloomfield, “si calcola che nel periodo di maggior sviluppo del Regno, dal 1975 al 1980, circa l'82% del capitale totale speso dal Ministero della Salute provenisse da aiuti internazionali” (2002:125). Anche S., dirigente dell'Unità per la Promozione della Salute Pubblica commenta:

⁶¹⁹ Intervista a V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 30 Maggio 2009

⁶²⁰ Il gruppo delle sottosezioni si chiama PATH (Physical activity-alcohol-tobacco- healthy eating)

⁶²¹ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Settembre 2008

“l’Organizzazione Mondiale della Sanità è coinvolta perché elargisce fondi. Tutti gli anni facciamo una proposta di finanziamento all’OMS, e su quei soldi, insieme agli aiuti dall’Australia, dalla Banca Mondiale e dalla Federazione Mondiale per il diabete, contiamo perché altrimenti non potremmo lavorare per nulla”⁶²²

Certamente questi flussi di denaro influenzano anche la programmazione e sono elargiti nel rispetto di determinate linee guida che direzionino la loro spesa, linee guida che spesso sono decontestualizzate e di conseguenza poco efficaci sul territorio (a tal proposito si veda il § 3.4).

Questo è probabilmente uno dei motivi per cui la biomedicina è vissuta come qualcosa di estraneo. Non a caso la popolazione tongana è in linea generale alquanto riluttante ad utilizzare le strutture sanitarie biomediche, tranne che in casi di estrema gravità. Secondo una ricerca del 2004 finanziata dal Governo di Tonga su un campione di mille persone sorteggiate tra i tre arcipelaghi del Regno più della metà -il 67,3% delle donne e il 57% degli uomini- fanno ricorso alla medicina tradizionale tongana⁶²³. Nonostante nella sezione sulle Strategie per lo Sviluppo di un Servizio Sanitario Primario, all’interno del generale Piano di Sviluppo dei servizi sanitari del 1980, compaia il riferimento alla medicina tradizionale tongana come canale per i messaggi di promozione della salute pubblica –“il coinvolgimento delle levatrici tradizionali deve essere incrementato per la promozione della salute e la qualità dei servizi. Deve essere data più enfasi alla coordinazione con i guaritori tradizionali”(in Bloomfield 2002:126)- non vi è traccia di integrazione tra i sistemi medici. Come sottolinea l’antropologo Mike Poltorak, che ha lungamente lavorato sui sistemi di cura tradizionali, “nonostante le politiche dell’OMS incoraggino il coinvolgimento dei guaritori nei servizi per la salute pubblica e la formulazione di una politica nazionale sulla medicina tradizionale, i servizi sanitari tongani non si sono legati né hanno avuto a loro volta un impatto sui guaritori tradizionali” (2010:1).

Questa mancata integrazione determina uno scarso utilizzo, spesso lamentato dai medici, delle strutture ospedaliere. Bloomfield suggerisce inoltre che l’utilizzo dell’inglese e di una difficile

⁶²² Intervista a S.F., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 22 Maggio 2009

⁶²³ A Tonga, oltre ai dottori (in tongano *toketa*, dall’inglese *doctor*) e ai guaritori tradizionali esistono altri due tipi di guaritori: i guaritori che utilizzano le carte ed i guaritori religiosi che afferiscono alle chiese carismatiche (§ 3.2).

“I guaritori che utilizzano le carte come supporto terapeutico rappresentano una curiosa combinazione tra religione, medicina tradizionale tongana e sapere personale” scrive Bloomfield” (2002:38). Come i guaritori tradizionali tongani essi non richiedono un pagamento in denaro ma un dono, e le cure per le malattie sono di tipo erboristico, ed analogamente ai guaritori religiosi essi utilizzano la Bibbia. Il ruolo delle carte è determinante nell’individuare il verso di riferimento della Bibbia così come la malattia e la cura. Esse sono quindi un mezzo, che è però essenziale perché “la cura per condizioni simili di malattia o malessere può essere diversa, a seconda di quanto rivelano le carte” (Bloomfield 2002:38).

terminologia medica “lasci i pazienti in uno stato di ansia”, inoltre i tongani, “educati sin da bambini a rispettare chi appartiene ad una classe gerarchica più alta”, percepiscono “i dottori come superiori e non osano fare domande per non sembrare scortesi o irrispettosi” con la conseguenza che anche la relazione medico-paziente ne esce compromessa (2002:60). Vi sono inoltre alcune resistenze specifiche all’utilizzo delle strutture sanitarie biomediche che contemplano, ad esempio, l’esposizione del corpo: “le madri da me intervistate hanno dichiarato di essere imbarazzate nel farsi visitare da un medico, in particolare se uomo. Ecco perché preferiscono andare a farsi visitare una *ma’uli* (levatrice) quando restano incinte” scrive Bloomfield per cui “una donna con problemi ginecologici preferisce non andare in ospedale perché il suo corpo sarebbe esposto allo sguardo esaminatore di diverse persone, mentre, molti guaritori tradizionali tongani non insistono nel vedere le parti affette se si trovano in una posizione inopportuna” (2002:57).

I medici inoltre tendono a considerare la medicina tradizionale inferiore, secondaria o utile solo sul fronte psicologico: “una mancanza di comprensione da parte dei medici dei modelli comportamentali di ricerca della salute, associata ad una educazione che svaluta i fattori sociali nella causalità delle malattie significa che generalmente i dottori guardano dall’alto al basso (*sio lalo*) i guaritori” (Poltorak 2010:2). Anche Bloomfield –il cui studio conclude che “il 61% del campione di intervistati non riteneva possibile immaginare un futuro insieme per la biomedicina e la medicina tradizionale” (2002:49)- cita uno stralcio d’intervista ad un chirurgo dell’ospedale Vai’ola che non evidenzia alcun tipo di apertura verso la medicina tradizionale: “sarebbe un po’ stupido andare verso la luce e poi tornare indietro nel buio”, intendendo con ‘luce’ la biomedicina e con ‘buio’ la medicina tradizionale tongana. Sono due, secondo la ricerca di Bloomfield, le condizioni nelle quali i biomedici riconoscono un possibile ruolo della medicina tradizionale: nel trattamento dei casi psichiatrici e nei casi terminali, “alleggerendo il peso dell’ospedale”, “trattando la persona come un unico sistema, secondo un modello locale con cui gran parte dei tongani sono familiari” (2002:48). Tuttavia, per stessa ammissione dei biomedici, i casi che vengono dimessi per incapacità di comprendere la malattia, vengono direzionati verso i guaritori tradizionali (Ib.); per cui, sebbene fuori dall’ospedale, vi è una certa disponibilità ad accettare una expertise di quest’ultimi, anche perché, come fa notare Bloomfield, sono tutti medici che in infanzia sono stati curati con la medicina tradizionale tongana.

Anche i guaritori, secondo i quali “ciò che all’ospedale viene diagnosticato come *mahaki* (malattia) è sempre potenzialmente un *fakamahaki* (causato dal *tevolo* [il diavolo])” (Poltorak 2010:21), guardano con diffidenza ai medici, che, secondo loro, hanno una visione ridotta,

individuale e sensibile delle malattie. Poltorak riporta a tal proposito la reazione di una guaritrice di fronte al caso di una donna che, dopo essersi recata all'ospedale per la cura di un'artrite al ginocchio senza che questa apportasse alcun beneficio, si era recata da lei risolvendo il problema. La guaritrice vantava di essere stata "l'unica a capire che la causa era nell'area dell'expertise del *fakamahaki*; la donna infatti ottenne gran sollievo al ginocchio nel riesumare e ridisporre le ossa di un parente defunto [come suggeritole dalla guaritrice]" (2010:21).

Tale mancata integrazione istituzionale non si traduce, come già descritto per le infermiere dell'ospedale, in una radicale separazione dei modelli e della prassi: vi è, da un lato, una forte *tonganizzazione* della biomedicina –“la biomedicina a Tonga può essere considerata come la modernità indigena con un duraturo impegno verso le forme culturali di spazio e tempo che sono descritte come tradizionali” (Young Leslie 2005:280)- e dall'altro una evidente ibridazione dei percorsi terapeutici dei guaritori tradizionali –“che il guaritore mescolasse Panadol, 7up e foglie come un rimedio era una chiara evidenza del grado di sincretismo del processo terapeutico sull'isola di Tongatapu” (Poltorak 2010:4). Quanto MacPherson e MacPherson sottolineano relativamente alla medicina tradizionale a Samoa -“molto di quello che si presume sia tradizionale o indigeno è probabilmente relativamente recente e parte di un crescente, più che in declino, corpus di conoscenze”(in Poltorak 2010:5)- è, secondo Poltorak, analogo al contesto tongano: “la medicina tradizionale è sempre stata sincretica, evolvendo in relazione alla medicina ospedaliera. La rivendicazione della tradizionalità deve essere vista nei termini della sua funzione politica e sociale di affermare autenticità e legami ancestrali” (2010:5).

La separazione istituzionale dei sistemi medici a Tonga non impedisce allora una reciproca contaminazione ed ibridazione, in continuità con un dinamismo storicamente attestato. E' proprio il mancato riconoscimento di tale sincretismo che, come sottolinea Poltorak, ostacola l'efficacia delle politiche per la salute pubblica della popolazione tongana (§3.4).

Al problema di questo mancato riconoscimento, è strettamente collegato quello del criterio di scelta del sistema di cura.

Secondo diversi studiosi tale criterio dipende dal tipo di malessere (Poltorak; Bloomfield; Young Leslie); le malattie sono infatti divise in Tongane (*mahaki faka-Tonga*) ed Europee

(*mahaki faka-papalangi*), le prime dal decorso più lungo e curabili con rimedi locali⁶²⁴ e le seconde dal decorso più rapido e curabile con la biomedicina.

Le malattie tongane sono infatti la possessione (*'avanga*), il forte mal di gola (*ngalo 'afu*), malattie addominali (*makehekehe*), una malattia caratterizzata da tremori ed arrossamento della pelle (*kolukula*), l'apertura della fontanella (*mofi Tonga*), febbre tongana dal carattere intermittente che provoca calore esclusivamente sotto i palmi delle mani e dei piedi (*tapitopito*) e tutte le malattie lente da curare, presumibilmente causate da spiriti diabolici (*fakamahaki*). Le malattie europee comprendono invece la tubercolosi, il diabete, la polmonite, l'asma, le malattie cardiache, grosse pustole, febbre europea (*Mofi Papalangi*), diarrea e vomito. Anche le malattie europee hanno nomi tongani e possono essere curate da medici tradizionali, tuttavia si ritiene più efficace il ricorso alla biomedicina.

La scelta di farsi curare a seconda della sintomatologia si mescola, tuttavia, al comune senso di disagio che comporta il recarsi all'ospedale, con il risultato che molta gente arriva all'ospedale quando la condizione è già grave, come denuncia la direttrice della clinica per il diabete:

“anche persone a cui è già stato diagnosticato il diabete non vengono in clinica a volte anche per sei mesi o un anno, e poi si presentano con un piede infetto e bisogna amputargli la gamba intera. Alcuni sono diabetici da tempo, quindi sanno di essere a rischio, ma comunque non vogliono venire all'ospedale per essere curati finché non sviluppano un ulcera che si infetta e che fa così male che non possono gestire il dolore^{625,626}”

Sono molti gli interlocutori che hanno sottolineato una generalizzata conoscenza dei rischi conseguenti a comportamenti alimentari malsani -“sappiamo bene cosa è salutare e cosa no, ma è difficile metterlo in pratica”⁶²⁷- o delle conseguenze che un piccolo taglio sul piede di un diabetico non debitamente disinfettato può comportare; tuttavia, se, come sottolinea Bloomfield, “anche ferite e tagli minori quando non guariscono in fretta sono ritenute essere sanzioni sovranaturali a torti commessi dalla vittima o da un parente stretto”, si possono comprendere le conflittualità dei saperi.

⁶²⁴ Durante i mesi di ricerca sul campo mi è più volte capitato di notare che anche le contusioni e le fratture vengono sottoposte primariamente ai guaritori tradizionali. Molti dei giocatori di rugby, gioco nel quale è facile riportare contusioni, preferivano recarsi dal guaritore del proprio villaggio, pagandolo in whiskey o sigarette, e affidare a lui la cura della lesione. Nel villaggio di Sopu, ad esempio, vi è un guaritore che 'rimette a posto le ossa' dei ragazzi della squadra di rugby del suddetto villaggio; è però importante riuscire ad arrivare a casa sua prima dell'imbrunire, altrimenti, come più volte mi è stato raccontato, “lo si trova già ubriaco e non riesce a farti il trattamento”(comunicazione personale).

⁶²⁵ Sarebbe interessante capire se siamo anche di fronte ad una diversa soglia del dolore, oltre che ad una diversa percezione del rischio.

⁶²⁶ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Settembre 2008

⁶²⁷ Intervista a B., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 30 Giugno 2009

Altre volte è emerso un generale scetticismo verso la biomedicina e gli interventi sanitari provenienti dall'esterno: “questa è solo un'isola, non possono venire a dirci come vivere la nostra vita”⁶²⁸, ho spesso sentito ripetere.

Un volontario australiano che da anni lavora nell'ambito della sanità a Tonga sottolinea inoltre quanto l'atteggiamento accondiscendente della popolazione nel relazionarsi allo staff medico abbia a che fare con il sistema locale di gerarchie:

“l'essere d'accordo con te, il darti ragione, è conseguenza del rispetto delle gerarchie, qui a Tonga: il tuo essere bianco ti colloca in una posizione più alta, per cui ti verrà sempre risposto ‘certo che so che questa cosa non è salutare da mangiare’, poi, appena ti girerai, ricominceranno a mangiare quella stessa cosa come se nulla fosse. Questa è la radice del problema”⁶²⁹

Anche quello gerarchico è un aspetto che va tenuto presente -anche perché l'antropologo non è certamente esonerato dal posizionamento gerarchico- e che talvolta funziona come strategia di ‘difesa’ da ‘suggerimenti’ considerati invadenti. Forse, come sarà analizzato nell'ultimo paragrafo, è proprio su questo piano che dovrebbero passare i messaggi per la promozione della salute pubblica.

Chiarito ora il rapporto tra i due principali sistemi medici locali, biomedico e tradizionale, è opportuno approfondire la definizione che essi danno della salute, in quanto entrambi questi sistemi, pur ruotandovi attorno, la concepiscono in maniera estremamente diversa. Tale diversità è certamente alla radice di una difficile capacità integrativa delle due medicine.

“La salute è un concetto utilizzato nella letteratura biomedica che non esiste nel lessico tongano”, scrive Young Leslie (2002:298). Questo ha creato alcuni problemi ai “promotori della salute” del secolo passato, i quali hanno coniato il termine *mo'ui lelei* (lett.vivere bene)⁶³⁰ perché fosse possibile “tradurre il termine salute e diffondere materiale per la promozione della salute”(ib.). Tale neologismo, pur essendo stato utile per promozione e distribuzione di materiali sulla salute pubblica, non ha mai rispecchiato il concetto di salute tongano, che invece è un concetto “semanticamente più variabile e polivalente” (Young Leslie 2002:296). Per questo motivo, sottolinea ancora Young Leslie, il singolo modello di salute endemico alla formazione biomedica fallisce nell'includere altre prospettive culturali.

La salute a Tonga è piuttosto la combinazione di alcuni concetti come la generosità, il rispetto degli obblighi familiari, il mantenimento di buone relazioni sociali, l'obbedienza e la

⁶²⁸ Intervista a P., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 Settembre 2009

⁶²⁹ Intervista a S., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 1 Maggio 2009

⁶³⁰ Termine che sembrerebbe essere stato coniato da Churchward nel 1959, all'interno di un dizionario inglese-tongano dallo stesso redatto (in Young Leslie 2002: 298).

possibilità di scelta. “La buona salute” riporta Bloomfield “è classificata insieme a tutti gli altri aspetti della buona fortuna: il successo, i soldi, un buon lavoro, una casa tranquilla. La malattia, al contrario, come uno dei tanti eventi indesiderati, insieme alla sfortuna, povertà, disoccupazione, problemi domestici, e così via. Il tentativo di manipolare così gli eventi comprende un ampio raggio di pratiche che vengono messe in atto da un lato per attirare il bene, includendo la buona salute, e per respingere il male, includendo la cattiva salute” (2002:22). Perché il bene (*monu*), e quindi anche la buona salute, possa accompagnare il singolo e la sua famiglia è allora necessario che vengano rispettati tutti i tabù, la cui rottura –“quando la persona esce dal profano e si reca al di là delle proprie capacità fisiche, mentali e sociali (*ope*) (ib.)- provoca sfortuna e cattiva salute (*mala*).

Anche Bloomfield, in concordanza con Young Leslie, sostiene che il termine *mo'ui lelei* non abbia alcuna rilevanza nella società tongana, perché non prende in considerazione “il sentimento di libertà, la consapevolezza di aver assolto a tutti i compiti verso la famiglia, la terra e la società” (2002:33). Young Leslie riporta alcuni stralci d’intervista, a tal proposito esemplificativi, in cui le sue interlocutrici –madri- rispondono alla domanda “quali sono le caratteristiche di un bambino in salute?”: “un bambino in salute si comporta bene, è attivo ed occupato, rispettoso, fa le cose giuste, è obbediente, impara le preghiere e Dio, ha tanta energia, lavora spesso, ha corpo forte, un buon appetito, mangia liberamente” risponde una prima intervistata; “puoi vedere che un bambino è in salute quando va bene a scuola, va in chiesa, corre, va a prendere l’acqua, e aiuta in casa, quando non dice parolacce e non è molto birichino, quando è attento e impara a pregare Dio” (2002:9). E’ chiaro da queste descrizioni quanto la definizione di salute sia molto estesa e densa, e non stupisce che essa differisca dalla definizione di cui implicitamente gli operatori della salute sono portatori.

Questa dimensione sociale della salute spiega perché la malattia venga letta come conseguenza di problemi relazionali, interni alla famiglia, alla società o tra il mondo umano e quello sovranaturale.

Tale specificità spiegherebbe allora perché il ricorso alla farmacopea occidentale non sia considerato efficace nei casi di “malattie tongane” ed invece essenziale per la cura delle “malattie europee”, in una stretta associazione tra pillola e guarigione. A tal proposito V., diabetico, racconta:

“tre anni fa ho comprato una palla gonfiabile con le maniglie per fare degli esercizi in casa e l’ho trovata molto utile. Ho visibilmente perso peso. Tutte le persone che mi incontravano

mi chiedevano quali pillole stessi prendendo per perdere peso e io provavo a spiegare che non stavo prendendo nessuna pillola!”⁶³¹

La pillola come farmaco risolutivo per la cura di una patologia dalla eziologia straniera esclude ogni altro tipo di intervento, come la disinfezione delle ferite, che eviterebbe molte amputazioni.

Anche negli arcipelaghi più remoti e distanti dalla capitale tale divisione delle malattie è molto forte. Come ha sottolineato Bloomfield in un'intervista:

“prima di iniziare le ricerca pensavo che sulle isole lontane la medicina tradizionale fosse più praticata della medicina *palangi* [occidentale]. Invece no. Le erbe le raccolgono solo per curare le malattie tongane, anche perché vanno raccolte di notte, arrampicandosi su sentieri rocciosi e pericolosi. I farmaci li prendono dalle suore e dalla chiesa cattolica”⁶³²

Le Chiese hanno un ruolo centrale nell'ambito medico, non solo nella distribuzione dei farmaci e, come visto, nelle decisioni politiche relative alla salute, ma anche, in alcuni casi, nella prassi terapeutica. Il prossimo paragrafo tenta infatti di far luce sul complesso sistema dei Ministri guaritori -o guaritori religiosi- al fine di sottolineare, da un lato, la loro importanza come terzo polo 'istituzionale' che tutela la salute, e, dall'altro, la presenza di una sostanziosa parte di popolazione che per la cura delle malattie non comunicabili si rivolge a Dio.

3.3 “La Bibbia dice che puoi essere guarito nel solo nome di Gesù”

Colpisce, a Tonga, la capillare distribuzione di Chiese sul territorio e la presenza tangibile della fede. Campane che rintoccano ad ogni ora, prove di canto corale all'imbrunire, domeniche dedicate alla preghiera e ricorrenti espressioni quali “Dio ti benedica” non sono che alcune delle visibili forme della fede della popolazione tongana. “L'affiliazione alla chiesa opera come un significativo marcatore di identità personale e familiare. E' costitutivo delle posizioni sociali e politiche della gente, le loro condizioni materiali, i progetti di vita, la presentazione del sé e anche l'hexis corporeo” (Besnier 2010:175). Non a caso più volte mi è capitato di iniziare e concludere un'intervista con una preghiera.

Come alle Figi, a Tonga il cristianesimo è parte integrante dei *customs of the land* (Sahlins in Favole 2010:21), ed il “dirsi cristiani è oggi un modo per affermare le proprie peculiarità culturali” (ib.). “Poiché”, come sottolinea Besnier, “il Cristianesimo convenzionale e le sue

⁶³¹ Intervista a V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 30 Maggio 2009

⁶³² Intervista a S.B., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 15 Settembre 2008

istituzioni sono profondamente inserite nella struttura dello stato e delle gerarchie, e legate alla coesione e continuità della società [...] l'ateismo, l'agnosticismo e la mancata frequentazione abituale della chiesa sono inusuali e stigmatizzati" (2010:176) Come ha sottolineato un'intervistata:

"Tonga crede profondamente in Dio ed è fondata sulla religione. Noi possiamo anche avere una gamba amputata per causa del diabete, ma se abbiamo ancora la vita che Dio ci ha dato, allora viviamo felici"⁶³³

Questa forte dimensione evangelica permea quindi la vita delle isole, e spiega le posizioni di potere occupate dai Ministri delle Chiese all'interno delle istituzioni, comprese le istituzioni mediche. Esponenti delle chiese siedono infatti nei consigli d'amministrazione, ai tavoli dei Ministeri e nei comitati direttivi degli eventi che annualmente ricorrono nel Regno. Le istituzioni mediche sono pertanto consapevoli della necessità di un coinvolgimento delle chiese per la diffusione di messaggi all'interno della popolazione:

"sul piano della comunità, quando i dottori parlano nessuno li ascolta, se invece sono i ministri a parlare la gente fa quello che essi prescrivono"⁶³⁴

"quando un prete dice alla gente come comportarsi, la gente si comporta così come il prete ha detto"⁶³⁵

"la comunità ecclesiastica può essere di grande aiuto a fare passare dei messaggi perché la gente non percepisce la salute come una parte tangibile della vita. Ad esempio, gli effetti collaterali della cattiva salute ricadono sulle famiglie, e questo si può prevenire"⁶³⁶

"la chiesa è il canale giusto perché a Tonga occupa il posto più alto gerarchicamente; solo dopo la chiesa viene la famiglia e il lavoro"⁶³⁷

Una intervistata racconta infatti di aver recepito dal prete della propria chiesa di appartenenza un messaggio relativo alla salute alimentare (alquanto lontano dai modelli di consumo locale e più vicino alle indicazioni biomediche di alimentazione) :

⁶³³ Intervista a P.W., Mau'fanga (Nuku'alofa), 28 Luglio 2009

⁶³⁴ Intervista a T., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Giugno 2009

⁶³⁵ Intervista a S.B., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 15 Settembre 2008

⁶³⁶ Intervista a L.W., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 3 luglio 2009

⁶³⁷ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 26 Agosto 2009

“il nostro prete ci ha detto che non fare colazione fa male. E’ meglio non aspettare tutto il giorno a stomaco vuoto, fare una gran cena e andare a dormire, come siamo invece soliti fare”⁶³⁸

La presenza di esponenti della chiesa nell’ambito medico sanitario non si limita tuttavia ad una presenza istituzionale, riconosciuta dall’ambito biomedico; vi sono infatti un numero crescente di ministri guaritori -“devoti cristiani a cui Dio ha donato il potere della guarigione che sono spesso uomini ma vi sono anche alcune donne” (Bloomfield 2002:38)- che curano malesseri e malattie con la parola di Dio. Come sottolinea Sitaleki A. Finau “ai fantasmi, spiriti e tabù si sono aggiunti la Bibbia e Dio” (1980:93).

E’ a tal proposito importante notare che i ‘ministri terapeuti’ (dall’inglese *healing ministers*) appartengono a chiese di diversa origine, ed in numero crescente a chiese pentecostali e carismatiche. Nonostante, come sottolinea Besnier (2010), a Tonga vi siano degli antecedenti storici di revival religioso di carattere carismatico, la sua forma contemporanea è molto peculiare perché da un lato rompe con le norme e gli schemi del locale e dall’altro vi è profondamente legata. L’affiliazione contemporanea alle chiese carismatiche risponde cioè ad una esigenza di temporanea rottura di rigide norme locali all’interno però di un tempo sospeso, quello del rito, che quindi è socialmente accettato - I fedeli delle chiese carismatiche “si percepiscono così in rottura con il tradizionalismo delle chiese convenzionali e, meno apertamente, con il tradizionalismo della società nel suo complesso” (Besnier 2010:181).

L’Assemblea di Cristo, che ha dato vita alla frequentata Chiesa Cristiana Tokalolo fondata nel 1978, raccoglie, secondo Besnier, un grande numero di fedeli per alcune sue caratteristiche, propriamente moderne. In primo luogo, muovendosi al di sopra dei confini politici, è una chiesa che opera in altri paesi in cui la diaspora tongana si è stabilita, fungendo così da legame reale e simbolico con membri lontani delle famiglie residenti a Tonga. In secondo luogo i preti sono personaggi cosmopoliti, da un lato perché abituati a viaggiare e spostarsi, e, dall’altro, perché sono uomini redenti, che quando residenti in altri contesti hanno peccato per poi ‘rinascere’⁶³⁹. In terzo luogo il ricorso ad una cinetica, un parlato e una musica amplificata, e contemporanea, permea di modernità le funzioni, in cui risuonano schitarrate elettriche ad altissimo volume su motivi R&B. Inoltre la performatività del prete e dei fedeli, che si esplica in danze e alti toni di voce, rompe con la compostezza del corpo richiesta dalle norme consuetudinarie, come ricorda ancora Besnier –“poiché la chiesa è sacra e i fedeli sono liberi dalle restrizioni del tradizionalismo, lo stato di rapimento che conduce ad una esuberanza dei

⁶³⁸ Intervista a B., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 30 Giugno 2009

⁶³⁹ Il Ministro di una chiesa carismatica locale, riporta Besnier, era stato un trafficante di droga, poi pentito e convertito.

gesti e delle parole, detto *mafana* e tipico delle danze tradizionali tongane, non solo è accettato ma è libero dalla paura della vergogna e dalle costrizioni del ‘rispetto’ tra fratelli incrociati” (Besnier 2010:183). Anche l’utilizzo della lingua inglese ed un abbigliamento casual è un elemento che rende tale chiesa più attraente per i giovani, i cui progetti sono spesso l’emigrazione oltreoceano ed il cui guardaroba è molto alla moda dei paesi occidentali verso cui progettano di emigrare. E infine l’accento sulla felicità, che ricorre durante le funzioni nelle parole del pastore, è un inno all’esuberanza, anche qui stridente con la compostezza richiesta all’interno della società tongana: “la funzione inizia con il pastore che salta davanti alle persone e chiede ai fedeli :’sei felice questa mattina?fammi sentire che sei felice questa mattina!fammi vedere un gran sorriso!’ [...]tale riferimento alla felicità, che ritorna durante tutta la funzione, si riferisce alla relazione della persone con Dio e alla presenza dello Spirito Santo tra gli adoratori, ma contrasta nettamente con la relativa assenza di un discorso sulla felicità nelle ordinarie interazioni tongane” (Besnier 2010:183).

Queste chiese sono quindi molto diverse, anche per le più profonde questioni di fede, dalle convenzionali chiese cristiane dell’isola, all’interno delle quali si parla rigorosamente la lingua tongana e “si ricorre agli alti codici della lingua, attraverso l’uso obbligatorio di alte forme di onorificenza che si riferiscono sia a Dio sia al Re ed ai nobili” (Philips 1991 in Besnier 2010:185). Nella dottrina di queste Chiese carismatiche vi è uno stretto legame tra fede e risultati –“Dio ti dà quando tu dai”- e vi è una logica di ritorno immediato, in termini materiali, motivo per cui diversi studiosi ritengono che “le chiese Pentecostali e carismatiche sono inserite nelle logiche del mercato” (in Besnier 2010:187).

Proprio questa doppia dimensione di modernità, che al contempo si muove in continuità rispetto ad una dimensione di comunicazione diretta con il mondo ultraterreno -siano essi gli spiriti o Dio- e di una fede dal ritorno immediato sono, a mio avviso, caratteristiche che convincono la popolazione tongana a ricorrere alla cura dei “ministri della salute”.

Una di questi ministri guaritori afferma, durante un’intervista, di essere incaricata direttamente da Dio di aiutare la gente a riacquistare la salute attraverso la fede in Gesù:

“nelle persone in salute si vede Gesù, e questo è quanto Dio mi manda a fare: dire alla gente di mantenere l’attenzione su suo figlio Gesù Cristo, e così saranno felici, belli, buoni e sani”

640

Si tratta di un Ministro donna, L., -molto famosa in città perché la sua sessione terapeutica del Giovedì viene trasmessa dalla televisione locale- che ho potuto più volte incontrare per

⁶⁴⁰ Intervista a L., Mau’fanga (Nuku’alofa), 10 Agosto 2009

discutere del suo ruolo, del rapporto con la biomedicina e della generale condizione di salute del suo popolo.

L. riceve molti pazienti che soffrono di malattie europee, che dice di curare grazie alla parola di Cristo:

“tanta gente, affetta da diabete, pressione alta o problemi di cuore, viene a farmi visita invece di andare dal dottore, perché la Bibbia dice che puoi essere curato nel solo nome di Cristo. E’ un nome molto potente questo”⁶⁴¹

Oltre alla straordinaria modernità della propria prassi terapeutica che investe la tecnologia di una amplificazione dei suoi poteri –“ho curato molte persone oltreoceano, quando uso il telefono cellulare il mio potere è cento volte più forte”- L. argomenta e risolve la pertinenza della propria prassi terapeutica, implicitamente riferendosi alla biomedicina, affermando:

“penso che la gente dovrebbe smettere di mangiare zucchero, perché se smette vive più a lungo. Tutti dobbiamo morire, ma Dio ci ha dato la conoscenza per permetterci di scegliere. Questo dico loro: smetti di mangiare zucchero e credi in Dio”⁶⁴²

Bloomfield sottolinea come queste figure di guaritori religiosi sembrano “sostituire il ruolo impersonato dagli antichi preti tongani. [...] se in passato era necessario amputare le falangi o fare un sacrificio umano per placare la collera delle antiche divinità per ottenere il perdono e quindi la salute, con il Dio cristiano sono richiesti solo un sincero pentimento e la fede. Entrambi i guaritori, presenti ed antichi, sembrano tuttavia credere che *mala* e *monu* (rif.p.27) derivino dalla stessa fonte, così come le cure e i malesseri: il rapporto con Dio (oggi) e con gli dei (ieri)” (2002:41).

Non sorprende allora come questo clima contribuisca a creare una certa forma di fatalismo rispetto alle cause che conducono alla morte. Nelle risposte che ricevevo rispetto all’associazione tra comportamenti alimentari o stili di vita e l’aggravarsi di condizioni patologiche spesso infatti ricorreva Dio come giudice finale, che avrebbe deciso della sorte della persona, indipendentemente dal comportamento del singolo:

“per tanti, tutto è volontà di Dio, anche la salute”⁶⁴³

⁶⁴¹ Intervista a L., Mau’fanga (Nuku’alofa), 10 Agosto 2009

⁶⁴² Intervista a L., Mau’fanga (Nuku’alofa), 10 Agosto 2009

⁶⁴³ Intervista a N., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 10 Luglio 2009

“la sensazione di essere nelle mani di Dio è comune alla maggior parte dei tongani. Mio zio, ad esempio, soffriva di alta pressione e non aveva intenzione di smettere di fumare, e diceva: ‘se Dio decide che questo è il mio ultimo mese lasciate che me lo goda’”⁶⁴⁴

“conosco una donna molto grossa che vive nel villaggio di Patangata e mi ha detto che lei sta bene così perché è Dio a prendersi cura di lei, lei non si sforza. E’ difficile cambiare questo modo di pensare”⁶⁴⁵

Non stupisce allora la difficoltà che T., impiegata nell’ufficio per la salute pubblica del Ministero della Salute, riporta:

“quando parli di alimentazione sana la gente ti risponde: ‘ma che ti importa?E’ la nostra vita, sarà Dio a provvedervi’”⁶⁴⁶

Tale ‘mosaico della fede’ si compone allora contemporaneamente di figure religiose istituzionalizzate, prive di capacità terapeutiche, che vengono riconosciute dal sistema biomedico per la loro incisività sulle comunità, e di guaritori religiosi -che invece sono terapeuti- non riconosciuti dal sistema biomedico, ma aventi molta presa sulla popolazione perché si innestano su un condiviso sistema di fede (contribuendo peraltro a supportarne la diffusione).

Quanto peso decisionale ha la cristianità che siede alla tavole rotonde dei consigli? E quanto essa si supporta i modelli biomedici e le iniziative promosse dalla biomedicina?

La celebre frase che ha accompagnato la nascita dei *corn flakes* in America -“i cittadini in salute sono cittadini migliori: più vicini a Dio e più capaci di funzionare nel mondo moderno”(Gilman 2008:5)- rappresentativa di una teologia che sanciva l’importanza della buona salute, molto vicino alla biomedicina, non sembra essere rappresentativa degli esponenti delle Chiese tongane. Come confermano diversi intervistati impiegati in vario modo nella pianificazione di progetti per la salute pubblica, coinvolgere gli esponenti delle Chiese, sebbene essi siedano nei Consigli e nelle Commissioni per la promozione della salute, non è compito facile:

“abbiamo tentato attraverso l’ospedale di convincere le Chiese a diminuire i pasti durante le Conferenze delle rispettive Chiese: ne abbiamo con fatica convinti molti a togliere lo

⁶⁴⁴ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 26 Agosto 2009

⁶⁴⁵ Intervista a B., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 30 Giugno 2009

⁶⁴⁶ Intervista a T., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 10 Giugno 2009

spuntino notturno riducendo i pasti da cinque a quattro al giorno e a proporre per colazione pane e cereali. Tuttavia dubito che gli anni prossimi manterranno questo regime”⁶⁴⁷

“abbiamo provato a raggiungere le chiese per un programma di promozione dell’acqua. Solo attraverso il coinvolgimento dei loro ministri possiamo apportare dei cambiamenti. La Chiesa Metodista ha accettato che i propri ministri si rechino sul pulpito con l’acqua in bottiglia per dare il buon esempio. E’ un piccolo cambiamento ma cerchiamo piano piano di coinvolgere anche le altre chiese”⁶⁴⁸

“siamo riusciti ad evitare che alla Conferenza della Chiesa Metodista si consumi il maiale a colazione e per lo spuntino serale”⁶⁴⁹

Dalle parole di questi funzionari emerge tuttavia una difficoltà nel combinare le priorità dell’agenda biomedica per la salute pubblica con le priorità delle diverse Chiese. In effetti, emerge un forte scollamento tra le due istituzioni, e sembra che le posizioni di potere occupate dalle alte cariche ecclesiastiche siano piuttosto dovute ad un riconoscimento del loro status sociale piuttosto che ad loro reale coinvolgimento in una pianificazione strategica comune:

“la nostra chiesa ha il suo comitato per la salute, e penso che ogni chiesa lo abbia. Ma non vi è alcun collegamento con il Ministero della Salute, ognuna fa le sue cose senza comunicare con l’altra”⁶⁵⁰

Tale assenza di comunicazione determina una settorialità dei sistemi terapeutici per cui un malato di diabete può decidere di rivolgersi sia ai guaritori religiosi sia ai medici, senza che però questi operino in sinergia.

3.4 “E’ molto facile prendersi il diabete qui a Tonga”

L’Organizzazione Mondiale della Sanità ha definito il diabete mellitus come un’alterazione metabolica dalla multipla eziologia, caratterizzata dall’innalzamento dei livelli di glucosio nel sangue con disturbi nel metabolismo di carboidrati, grassi e proteine dovuti a anomalie del pancreas nella produzione di insulina (WHO 2010). Il diabete, la cui etimologia greca *-dià*, attraverso, e *baino*, andare- fa riferimento all’eccessivo scorrere attraverso il corpo di acqua (o

⁶⁴⁷ Intervista a E., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 20 Settembre 2008

⁶⁴⁸ Intervista a S.F., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 22 Maggio 2009

⁶⁴⁹ Intervista a T., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 10 Giugno 2009

⁶⁵⁰ Intervista a T., Kolofou’ou (Nuku’alofa), 20 Giugno 2009

urina), può essere di tipo I o di tipo II: il primo è genetico e la persona ha bisogno di iniettarsi insulina per sopravvivere, il secondo invece si sviluppa con l'età ed è meno grave, per cui l'apporto di insulina non è necessario.

Viliami Puloka nota quanto il diabete sia una malattia invisibile, cioè asintomatica. Al contrario, le malattie comunicabili, come la TBC che per lungo tempo è stata molto diffusa e tuttora è presente sulle isole, sono malattie che hanno una loro visibile manifestazione: perdita di appetito e peso e stati febbrili sono chiare manifestazioni di uno stato di malessere. Per questo motivo molti casi di diabete non vengono diagnosticati ed emergono solamente ad uno stadio avanzato, quando invece la condizione è già grave (sia essa un'infezione agli arti o il calo della vista). Come già analizzato nel paragrafo precedente le persone si recano all'ospedale dopo aver tentato altre strade, prima fra tutte la medicina tradizionale. Nel caso delle infezioni risultanti dal diabete, la medicina tradizionale non sembra essere efficace, per cui è molto comune che le persone si presentino all'ospedale in condizione tale per cui le dita, il piede o l'arto intero sono già da amputare⁶⁵¹.

Il capo del reparto di chirurgia, una chirurga francese, spiegava a tal proposito:

“se hai il diabete e ti tagli, è facile che il taglio faccia infezione, un po' per il clima e un po' perché tutti camminano scalzi qui. Il problema è che i nervi delle estremità sono danneggiati per cui non si percepisce il dolore. Inoltre non sono abituati a combattere le infezioni disinfettando i tagli, quindi i piccoli vasi sanguigni restano irrimediabilmente danneggiati”

⁶⁵²

Una delle due infermiere addette alla promozione della salute pubblica sulla piccola isola di 'Eua, conferma che la diagnosi di nuovi casi di diabete è possibile solo attraverso una capillare prassi di *outreach* dell'istituzione medico-sanitaria:

“abbiamo iniziato a fare visite a domicilio, e grazie a ciò abbiamo diagnosticato diversi nuovi casi di diabete”⁶⁵³

Anche in città, che come già argomentato ha una sua dimensione di continuità con le zone rurali, i casi non diagnosticati sono numerosi, come riporta E.:

⁶⁵¹ Durante gli undici mesi di ricerca a Tonga, il reparto di chirurgia dell'ospedale di Nuku'alofa è stato popolato al 50% da persone diabetiche i cui arti erano da amputare.

⁶⁵² Intervista a V.L., Kolofu'ou (Nuku'alofa), 12 Giugno 2009

⁶⁵³ Intervista a K., 'Eua (Tongatapu), 10 Ottobre 2008

“sarebbe una situazione ideale quella di diagnosticare presto i diabetici, ma questo ancora non succede. Ma a Tongatapu ci sono sette cliniche e la gente può andarci a farsi fare lo screening per il diabete. Giusto questa mattina abbiamo avuto quattro nuovi casi, di persone che sono per caso entrate in clinica e avevano i sintomi. Uno di questi non aveva sintomi ma poiché aveva una storia familiare [di diabete] è stato diagnosticato positivo. Cerchiamo di consigliare al pubblico di venire presto a fare lo screening anche senza sintomi, e chi ha una storia familiare di diabete è bene che venga comunque”⁶⁵⁴

L'OMS stima che vi siano trenta milioni di persone che soffrono di diabete nel Pacifico Orientale e che questo numero salirà a cinquantacinque milioni nel 2025. Questi toni allarmistici emergono anche negli atti di un incontro del 2003 tra i Ministri della salute dei principali paesi del Pacifico Orientale, che riportano una percentuale di diabetici che varia dal dieci al quaranta per cento della popolazione a seconda dei contesti (da una minima percentuale sugli altipiani della Papua Nuova Guinea al 30% della popolazione dell'isola di Nauru).

E' importante tenere conto che, come sottolinea Vineis, “molte condizioni di interesse medico vengono oggi definite in base a delle soglie quantitative come ad esempio la glicemia, per cui oggi “è sufficiente riscontrare la glicemia a digiuno superiore a 126 mg/dL per definire una persona diabetica” (2009:89). Inoltre, aggiunge lo studioso, tale soglia “attribuendo un'etichetta di malattia, poiché una persona con la glicemia a 130 non percepisce nulla di diverso rispetto a chi ha 90, produce anche l'effetto di espropriare le persone dalla capacità di giudicare il proprio stato di salute” (ib.). Pertanto, Vineis suggerisce la definizione di soglie diverse che distinguano chi necessita di una cura farmacologica da chi invece è sufficiente che faccia una dieta specifica (2009:90).

I dati rispetto alla prevalenza del diabete, di ‘malati’, nel Regno di Tonga sono, sebbene più numerosi dei precedentemente citati dati sull'obesità, parimenti confusi e non rappresentativi. Secondo i dati del Ministero della salute tongano la percentuale di diabetici non è andata aumentando: nel 1973 il 5.3% della popolazione era diabetica (su un campione di circa ottocento persone divise tra zone rurali ed urbane) e nel 1992⁶⁵⁵ la percentuale si era abbassata al 3,7%. Queste cifre vengono però messe in discussione da uno screening del 2002 su un campione di mille persone al di sopra dei quindici anni, che riporta un tasso di diabete del 12,2% per gli uomini e del 17,6% per le donne, con dei picchi molto alti in alcune fasce di età

⁶⁵⁴ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Settembre 2008

⁶⁵⁵ Secondo la *Tongan non-communicable diseases and nutrition survey* infatti, anch'essa fatta su un vasto campione di persone in aree rurali ed urbane, la percentuale di persone affette da diabete è diminuita. Tuttavia il documento mette in guardia dal trarre facili conclusioni: “e' presumibile che queste proporzioni siano il risultato di una significativa sottostima della vera prevalenza del diabete nel Regno, perché il calcolo del numero dei diabetici non è il risultato dello screening del campione ma di una autocertificazione dei singoli” (2009:12).

(30% nelle donne di età compresa tra i quaranta e i quarantaquattro anni e 40% tra i sessanta e i sessantaquattro anni). Inoltre, scrivono Sunia Foliaki e Neil Pearce, “i geni non bastano a spiegare questo fenomeno [...] dati epidemiologici indicano che la prevalenza è normalmente più bassa negli ambienti rurali e più alta nelle zone urbane, dove il cambiamento degli stili alimentari è maggiormente presente” (2003:437). Come analizzato nel I capitolo, le aree rurali contemporanee non sono tuttavia caratterizzate da stili alimentari dissimili a quelle urbane, di conseguenza è possibile che vi sia un aumento dei tassi di diabete anche in queste zone. Ipotesi che, da un lato, potrebbe essere avvalorata dallo studio di Evans et al. che registra consumi orientati verso il minimo dispendio economico –alimenti importati- piuttosto che legati alle preferenze del gusto (2003), e che dall’altro sembra essere confermata dalla direttrice della clinica per il diabete dell’ospedale Vai’ola di Nuku’alofa:

“la prevalenza di diabetici è la medesima negli arcipelaghi del Regno”⁶⁵⁶

Ed anche T., direttrice della scuola infermieristica della capitale nota come la percentuale di diabetici sia aumentata nelle zone più isolate del Regno:

“alle Ha’apai negli anni Settanta non c’era quasi nessuno con il diabete rispetto a Tongatapu, in seguito invece si è assistito ad un forte aumento anche in quest’arcipelago”⁶⁵⁷

Aumento, quest’ultimo, che potrebbe anche essere imputabile ad un incremento degli screening della popolazione, non solo nei termini di diffusione geografica ma anche di diffusione in fasce d’età più giovane,:

“siamo preoccupati perché incominciamo a vedere casi di diabete di tipo secondo in bambini, che è chiaramente connesso agli stili di vita, oltre che ad una storia familiare della malattia”⁶⁵⁸

Sebbene il diabete di tipo secondo sia strettamente connesso agli stili di vita ed a comportamenti alimentari orientati verso il consumo di cibi raffinati d’importazione, è pur vero che le soglie che lo definiscono come patologia sono arbitrarie. Vineis sottolinea come in mancanza di un criterio univoco ed oggettivo per tracciare ciò che è normale e ciò che è patologico, questo compito è oggi delegato alla categoria dei medici e dei ricercatori; “la definizione e classificazione attuale del diabete sono frutto di un Comitato di esperti

⁶⁵⁶ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 20 Settembre 2008

⁶⁵⁷ Intervista a T.C., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 22 Settembre 2008

⁶⁵⁸ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 20 Settembre 2008

dell'ADA, poi recepiti dall'OMS e rapidamente adottati a livello globale" (2009:95). Tali soglie sono variate nel tempo, passando da 140 mg/dl a digiuno (e 200 dopo due ore dall'ingestione di zucchero) nel 1979 a 126 nel 1997, in cui 110 era già considerato "alterata glicemia a digiuno" –il pre-diabete come lo definisce Vineis (2009:105); nel 2003, la soglia del pre-diabete è stata abbassata a 100 mg/dl. Non stupisce allora che nel 2003 il numero dei diabetici sia salito del 14% facendo sì che si parlasse di "epidemia di diabete", senza tenere in considerazione l'origine artificiosa del fenomeno (ib.)⁶⁵⁹. Ciò che colpisce è che nel 1997, quando la soglia era 126, era sufficiente prescrivere una dieta e alcuni accorgimenti nello stile di vita per controllare l'insorgere della patologia –la cui efficacia è stata dimostrata da studi pubblicati già nel 2001 (in Vineis 2009:106). Il trattamento farmacologico non dava invece i medesimi risultati: era necessario trattare quattordici persone con pre-diabete perché una non divenisse diabetica, mentre con la riduzione del peso era sufficiente trattarne sette.

Nonostante questo dal 2002 la ricerca si è concentrata sui farmaci. "Grazie alla concettualizzazione della semplice iperglicemia come malattia anziché come fattore di rischio per vere malattie si è affermata la necessità di una terapia farmacologica per milioni di persone senza disturbi, definiti pre-malati"⁶⁶⁰ scrive Vineis (2009:108). Non a caso il medico di una clinica della capitale lamentava:

"è molto facile prenderti in diabete qui, chiunque sia sovrappeso al di sopra dei quarant'anni e obeso anche più giovane, nonché chi è geneticamente predisposto. Però non è facile diagnosticarlo. All'ospedale danno soltanto medicine, che non sono neanche ben controllate e vengono prese a caso, invece di intervenire sullo stile di vita"⁶⁶¹

Al problema delle soglie –come nel caso della glicemia- troviamo quella che Vineis denuncia come un'inversione di tendenza nel rapporto medico-paziente all'interno dell'universo biomedico, per cui è la medicina a stabilire chi ha bisogno di medici e di cure: se per anni era il diretto interessato a chiamare il dottore per ottenere cure e consigli ed il medico, se non interpellato, taceva -secondo la logica del *medicus non accedat nisi vocatur*- oggi "il regime di autoreferenzialità dei medici fa sì che siano loro stessi a stabilire chi abbia bisogno di loro"

⁶⁵⁹ La questione a quel punto diventa se intervenire su più persone con un rischio più basso o su meno con un rischio più alto. La prima significa trattare un enorme numero di persone che stanno bene, con tutte le conseguenze sociali, economiche e biopolitiche che ciò comporta.

⁶⁶⁰ Inoltre, studi del 2007 e 2008 (in Vineis 2009:109) indicano come un uso massiccio di farmaci aumenti in realtà il rischio di ciò che si cerca di combattere: una eccessiva riduzione della glicemia nei diabetici non serve a ridurre gli accidenti cardio-vascolari e i glitazoni non riducono, ma possono aumentare, il rischio di infarto, perché abbassano la glicemia che potrebbe provocare danni al sistema cardio-vascolare. E' dunque un paradosso trattare una pre-condizione per evitare che essa porti a danni fisici attraverso sistemi che a loro volta procurano i medesimi danni. "Come si può fare il bilancio tra il vantaggio di risparmiare un ictus ad una persona e lo svantaggio di provocare disturbi di varia entità a decine di centinaia di altre persone?"(ib.).

⁶⁶¹ Intervista a L., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 5 Giugno 2009

(2009:95). L'attività di cura è dunque, secondo Vineis, "trascolorata" in prevenzione, con un dispendio economico straordinario.

Gli epidemiologi hanno infatti introdotto un indice, il NNT (no need to treat) che è il numero di persone che vanno trattate preventivamente perché almeno una eviti un evento sfavorevole (da cinquanta a cento perché uno solo ottenga benefici). Questo indice nasconde quello che Vineis definisce un "equivoco semantico" (2009:99), cioè lascia intendere al pubblico che un evento ne preceda un altro sotto la terminologia di diagnosi precoce, prevenzione e test predittivi. Le ragioni addotte da tale "pre-dizione" sono che se non si facesse la diagnosi precoce "la malattia si manifesterebbe comunque dopo", la prevenzione impedisce che accada quanto è inevitabile e i test predittivi stabiliscono quale sia il destino della malattia. In realtà, spiega Vineis, "il rapporto tra ciò che precede e ciò che segue non è di uno ad uno, ma di molti a uno" (2009:101). Lo studioso calcola, in termini ipotetici, che per una terapia di un diabetico di tipo secondo servano mille euro, ma poiché è necessario trattarne ottanta per evitare un decesso, su un lasso di tempo di cinque anni il dispendio complessivo è di circa quattrocentomila euro. La medicina ormai, argomenta Vineis, "non tratta più individui ma popolazioni" (2009:99).

Dal punto di vista biopolitico tutto questo è rilevante nella misura in cui "il potere di fissare le soglie è oggi saldamente in mano a rappresentanti degli stessi esperti che poi dovranno applicarle" (ib.). Come sottolinea Vineis questa dimensione del biopotere è evidente: "il sistema medico è oggi sempre più vicino ad un complesso industriale, costituito da una varietà di produttori di beni e di servizi, ed è quindi strategico poterne controllare la definizione" (ib.); "è questo probabilmente il motivo per cui i panel di esperti deputati alla definizione delle malattie e delle soglie sono sempre più direttamente o indirettamente supportati da operatori industriali, con il risultato che rispetto all'esercizio di quel potere senza contrappesi la comunità professionale sta di fatto sempre più spesso abdicando a favore di strategie sostanzialmente di mercato" (ib.), come è recentemente successo nelle revisioni e definizioni delle soglie per la pressione arteriosa e il colesterolo. E se questa è una logica globale, che segna soglie universali, Tonga non ne resta certamente esclusa.

Secondo un recente studio di R.Ohtsuka e S.Ulijaszek il diabete, oltre ad avere una soglia artificialmente fissata in accordanza con il mercato, non trova riscontro nei valori dell'indice di massa corporea. I due scienziati hanno riscontrato su un campione di cinquantocinque tongani adulti "che non vi è alcuna associazione statisticamente significativa tra l'indice di massa corporea e i livelli di glucosio per sesso e regione d'origine [Tongatapu, Ha'apai e Vava'u]" (2005:137). Il diabete sembra piuttosto essere collegato ai consumi.

In una ricerca d'équipe del 2001 sui consumi alimentari –in base alla preferenza e al valore nutritivo degli alimenti- della popolazione tongana, emerge con chiarezza quanto, nonostante la corretta percezione del valore nutritivo degli alimenti, il consumo non coincida con la preferenza, quanto con la disponibilità economica che consente di acquistare alimenti a basso costo, importati⁶⁶².

Vediamo ora cosa sa del diabete la popolazione tongana, e come lo affronta.

Dall'osservazione e dalle interviste emerge come la popolazione tongana sia genericamente consapevole della esistenza e cause del diabete -“corrisponde a troppo zucchero nel sangue” hanno risposto in molti. Tuttavia –come già visto in precedenza- l'assenza di sintomi, la scarsa percezione del dolore, un diffuso fatalismo per cui sarà Dio a decidere della fine della vita di ognuno ed una diversa definizione del concetto di salute -definita, come osservato qui sopra, nei termini di equilibrate relazioni sociali e con il mondo degli spiriti- sono tutti fattori che implicano un atteggiamento poco attento nei confronti del diabete. Un atteggiamento inoltre non aiutato dalle istituzioni mediche che tendono a risolvere il problema prescrivendo farmaci piuttosto che precauzioni nello stile di vita.

Come emerge dalle interviste, tale premura sovviene piuttosto quando la situazione è già degenerata. L., ad esempio, ha deciso di cambiare il proprio stile di vita dopo aver avuto un infarto, e nonostante fosse sotto cure farmacologiche per il diabete:

“mi hanno diagnosticato il diabete nel 2004, da allora prendo medicine e per qualche motivo non mi è scattata in mente l'idea di dover anche cambiare il mio stile di vita, e nessuno me lo ha suggerito”⁶⁶³

Talvolta, come nel caso che segue, la diagnosi di diabete implica un ridimensionamento dell'alimentazione.

La famiglia di N., quando ad entrambi i genitori è stato diagnosticato il diabete, ha ridimensionato i pasti per venire in contro alle necessità di una dieta bilanciata:

“ho un piccolo orto in cui coltivo verdure come manioca, taro, patate dolci e un po' di lattuga. Tutto questo perché mio papà, mia mamma e mia sorella hanno il diabete e noi tutti in un anno abbiamo dovuto cambiare la nostra dieta. Io mi sento meglio, ho anche perso un po' di peso. Sai, prima non ci interessava la nostra salute, ora siamo più attenti”⁶⁶⁴

⁶⁶² Questo dato dovrebbe essere indicativo per l'orientamento e la pianificazione delle politiche alimentari del Regno. Infatti l'articolo si chiude annoverando come possibile ipotesi risolutiva il bando dell'importazione degli scarti dell'agnello, come è avvenuto alle Fiji, o con la promozione e supporto dei pescatori ed agricoltori (2001:8). Tuttavia entrambe queste soluzioni potrebbero incontrare l'inimicizia del WTO.

⁶⁶³ Intervista a L., Kolomot'ua (Nuku'alofa), 1 Giugno 2009

⁶⁶⁴ Intervista a N., Popua (Nuku'alofa), 7 Luglio 2009

Qui da un lato emerge una incorporazione di un nuovo modello di salute, quello biomedico, dall'altro un'ibridazione di tale sapere con la disponibilità ed il gusto locale, per cui l'orto non è coltivato a pomodori e carote, ma è un campo ricco di tuberi di natura diversa ed "un po' di lattuga"-sempre che quest'ultima non mi sia stata elencata per farmi contenta. Infine è evidente come, in una dimensione di famiglia estesa che vive insieme, sia impossibile immaginare che il singolo cambi il proprio stile di vita, soprattutto se giovane, nella misura in cui anche le gerarchie hanno il loro peso nella possibilità di scelta individuale. Nel caso della famiglia di N. è stato possibile cambiare la dieta proprio perché ad essere affetti erano i genitori, gerarchicamente nel gradino più alto.

In conclusione, la dimensione della salute, sebbene attinga e rielabori elementi dalla biomedicina, resta molto legata alla dimensione delle relazioni e dei propri doveri verso l'uno o l'altro membro della famiglia. E' questa la ragione per cui, a mio avviso, questi due intervistati sottolineano in maniera simile la necessità di preservare il proprio ruolo attivo, determinante la salute del gruppo più che del singolo:

"alla gente sta a cuore la questione del diabete ma non riesce a stare senza far nulla tutto il giorno, non vogliono stare tutto il giorno in casa, non far nulla e sentirsi malati, ecco perché si attivano, fanno cose e si fanno male"⁶⁶⁵

"le persone spesso continuano lo stesso stile di vita anche dopo che si sono ammalate, e hanno perso un dito o un piede. La famiglia si prende cura di loro, non abbiamo arti artificiali qui a Tonga, quindi, restano su una sedia a rotelle per il resto della loro vita"⁶⁶⁶

3.5 "La sola Promozione della salute è inefficace, c'è bisogno di politiche sanitarie"

"La medicina tradizionale è sinonimo di cure sanitarie primarie nella maggior parte dei paesi in via di sviluppo", scrive Bloomfield, e "questo è anche il caso della maggior parte dei paesi del Pacifico dove le cure sanitarie primarie [biomediche] sono viste come una nuova etichetta per indicare qualcosa che in realtà va avanti naturalmente da generazioni" (2002:126).

Ho già sottolineato nel paragrafo precedente come la nascita di strutture di cura primaria, che enfatizzano contemporaneamente l'estraneità di tale concetto dalla dimensione locale e la novità dello stesso, possa avere effetti negativi sulla comunità: "mentre il malessere e la

⁶⁶⁵ Intervista a E., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 20 Settembre 2008

⁶⁶⁶ Intervista a V.L., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 12 Giugno 2009

malattia sono viste nella maggior parte delle isole del Pacifico come preoccupazione della comunità intera più che dell'individuo, la comparsa sulla scena di funzionari per la salute primaria può rimuovere questo spirito comunitario e lasciare le cose interamente nelle mani degli operatori della salute e dei pazienti” (Bloomfield 2002:128). Sebbene la rimozione dello spirito comunitario che prefigura Bloomfield non si sia realizzato, ma si assiste invece ad un'ibridazione dei sistemi, è pur vero che la biomedicina -attraverso i suoi funzionari- lungi dal porsi come una delle alternative terapeutiche, antepone i propri modelli a quelli locali in nome della modernità e dell'innovazione, invece che in nome di una continuità con determinate pratiche di cura. Come sottolinea Poltorak “medici e politici devono apprezzare meglio il modo in cui la maggioranza delle persone si muove attraverso le diverse opzioni di trattamento terapeutico. [...] Non è valutando ‘il potenziale economico della medicina tradizionale’ né stabilendo ‘standard appropriati per la medicina tradizionale’ che si costruisce un più profondo apprezzamento della posizione dei guaritori nella pianificazione politica” (2010:22).

Tale posizionamento oppositivo, sebbene mitigato nel locale dagli operatori sanitari, emerge con evidenza nel momento della pianificazione di programmi volti alla tutela e promozione della salute pubblica, che infatti non coinvolgono i guaritori tradizionali ma sono di mera pertinenza dell'ambito biomedico. Il piano sovra-individuale e sovra-comunitario della pianificazione fa infatti primariamente capo a delle direttive internazionali (OMS), e rende i progetti poco efficaci.

Invece, “un'efficace politica della nutrizione, scrive ad esempio Mahina, “dovrebbe essere una che prende criticamente in considerazione la convergenza culturale e storica della tendenza biochimica e biologico-molecolare collegando il cibo e il corpo con il sociale, il mentale, l'estetica, l'economia e le relazioni politiche” (1999:286).

Le linee guida nazionali tongane sul cibo e la nutrizione sono state ad esempio sviluppate dal Comitato Nazionale per il cibo e la nutrizione nel 1985 a partire dalle raccomandazioni dell'OMS e del medesimo comitato britannico. Tali raccomandazioni sono elencate in un sostanzioso documento dal titolo “ ‘obesità’: prevenire e gestire l'epidemia globale” -rivisto e aggiornato nel 2000- in cui si definisce il problema dell'obesità, si delinea la prevalenza di obesità nel Pacifico, si prevede l'andamento futuro della “malattia” (anche se come già analizzato la stessa OMS in altre sedi ha sottoscritto l'impossibilità di stabilire l'andamento temporale per la mancanza di dati epidemiologici in particolare nell'area del Pacifico) ed i costi che comporta per la spesa medica, si elencano le conseguenze sulla salute, i benefici e i rischi della perdita di peso, i fattori influenti sullo sviluppo del sovrappeso ed obesità (in cui

una piccola sezione di un paio di pagine è dedicata alle “influenze culturali”), ed infine si delineano i principi per la prevenzione e gestione dell’obesità.

Tali suggerimenti si limitano all’area “Asia e Pacifico”, dando l’illusione di un’attenzione culturale e sociale all’area geografica -che sebbene sia molto estesa non comprende l’universo mondo nella sua interezza- e sono un elenco di sette “misure alimentari” necessarie per contrastare l’insorgere dell’obesità e delle malattie non comunicabili. In primo luogo si consiglia “un’assunzione di alimenti il più possibile bilanciata durante il giorno, evitando di saltare i pasti”, senza riflettere sulla possibilità che i comportamenti alimentari possano non prevedere dei ‘pasti’ come in occidente concepiti. Infatti a Tonga il concetto di pasto è estraneo alle abitudini alimentari e da secoli l’assunzione di cibo è caratterizzata da momenti di digiuno e momenti di iper-nutrizione. In secondo luogo si suggerisce di preparare “porzioni adeguate così che non vi sia bisogno di spuntini tra un pasto e l’altro”: anche in questo caso si è ampiamente illustrata l’assenza del concetto di porzione (I capitolo). In terzo luogo si stabilisce che la soglia del consumo di grasso non debba superare “il 20-30% del totale dell’energia consumata”, tuttavia si è notato in precedenza come il grasso sia parte integrante del gusto della popolazione tongana, e serva anche come supporto al raggiungimento del senso di sazietà; inoltre andrebbero distinti i grassi saturi da quelli insaturi e quelli di origine animale da quelli di origine vegetale, come ad esempio il cocco, alimento base della cucina tongana. Anche la soglia dei carboidrati viene fissata al “55-65% del totale energetico assunto”; nonostante questa proporzione sia alquanto vicina agli effettivi consumi di tuberi, che sono la base dell’alimentazione locale, spesso la povertà non permette l’assunzione di alimenti altri dai tuberi per lunghi periodi, spesso cioè non è una questione di ‘scelta’ delle famiglie. La soglia delle proteine è invece fissata al “15% dell’energia totale consumata” ed anche in questo caso, sono molti i momenti cerimoniali in cui grandi quantità di carne devono essere preparate, offerte e consumate, per cui per limitare il consumo di carne sarebbe necessario promuovere alternative. Al penultimo punto si suggerisce di “incoraggiare il consumo di frutta fresca, verdura e alimenti integrali”, tuttavia l’unica verdura consumata in abbondanza, per ragioni di gerarchia interna agli alimenti, di gusto e di produzione locale, sono alcuni tipi di foglie verdi; la frutta è stagionale e non viene acquistata –i prezzi sono molto alti al mercato- ma raccolta e scambiata con parenti e vicini; e gli alimenti integrali sono esclusivamente d’importazione, quindi molto cari e inaccessibili per la maggior parte della popolazione. Infine l’ultimo punto suggerisce “la restrizione del consumo di alcol”, che in effetti a Tonga assume dei ritmi molto sostenuti, pari al consumo di kava –che ha effetti ben più leggeri se assunta lontana dall’alcol- per cui vengono bevute grandissime quantità di birra e superalcolici locali.

Queste sette ‘misure’ esemplificano, da un lato, lo scarto contestuale tra l’Occidente, dove sarebbero probabilmente funzionali, e Tonga, e, dall’altro, la poca adattabilità a quest’ultimo contesto⁶⁶⁷.

Da queste linee guida il Ministero della Salute tongano, in collaborazione con l’ufficio dell’OMS, ha elaborato un documento contenente le proprie linee guida, più scarse ma dai medesimi contenuti. Diviso in tre sezioni –Consumo quotidiano raccomandato, Fumo e consumi alcolici, Attività fisica- questo documento è quanto di più lontano dalla realtà sociale culturale tongana. Tali linee guida “dispensano consigli sulle scelte salutari in base all’attuale conoscenza scientifica” e “sono pensate per aiutare gli individui a scegliere delle diete che corrispondano alle raccomandazioni nutrizionali, promuovano la salute, supportino la vita attiva e riducano il rischio di malattie croniche” (Dipartimento per la Salute del Commonwealth). Il riferimento ad una dimensione di scelta individuale e non collettiva, ad un monte di ore di attività fisica settimanale senza alcuna distinzione di genere, ad una definizione di salute biomedica sono testimonianza della poca attenzione al contesto.

Come scrive Young Leslie, senza nascondere il suo sconcerto, “le categorie biomediche e gli stereotipi di genere nei messaggi di promozione della salute non sono congruenti con le pratiche di villaggio o i principi del benessere. E’ importante per i promotori della salute riconoscere che queste non sono le modalità in cui salute, maternità, infanzia, cibo e alimentazione sono costruite nelle pratiche quotidiane codificate come tradizione – *angafakatonga*; essi devono piuttosto incominciare a concepire diversamente la salute e il cambiamento della salute, se vogliono essere efficaci nei loro obiettivi” (2002:300).

Come si è orientata allora in termini pratici la promozione per la salute pubblica a Tonga? Come ha sviluppato le sue campagne contro il diabete e l’obesità? Su quali concetti chiave ha fatto perno? E, soprattutto, quanto è stata efficace?

Sono tre le parole chiave che ritornano nei discorsi degli operatori e della popolazione tongana coinvolta nelle politiche sanitarie del Regno: promozione, educazione e prevenzione.

La promozione della salute è un elemento chiave delle campagne sanitarie, come sottolinea E. impiegata presso l’ufficio di promozione della salute pubblica:

“è da anni che facciamo promozione della salute, attraverso conferenze, poster nelle scuole, lezioni alla radio e alla tv sulla sana alimentazione ma questo non ha cambiato nulla! La

⁶⁶⁷ Non è un caso che sei su sette ‘misure’ siano argomento del presente scritto (Pasti §1.4.6, Porzioni §1.4.5, Grasso § 1.4.3, Tuberi, Carne §1.4.2 e verdura §1.4.7).

Promozione della salute da sola non è efficace, abbiamo bisogno di più potere, potere di legiferare in materia di politiche della salute”⁶⁶⁸

I messaggi di promozione della salute che passano alla radio e alla tv tuttavia sono di stampo biomedico occidentale e quindi privi di connessione con l’uditorio. Secondo l’antropologa infatti “i messaggi di promozione della salute tentano di trasmettere una traduzione letterale delle idee biomediche occidentali al pubblico Tongano. In tale scenario ‘salutare’ significa ‘libero da malattie’ e i processi biologici sono privilegiati rispetto alle relazioni sociali” (Young Leslie 2002:8).

In primo luogo descrivono il cibo come la benzina del corpo, senza tenere conto della sua centralità nella vita sociale e relazionale, quotidiana e festiva. In secondo luogo mettono in guardia la popolazione dall’eccessivo consumo di grassi che trasforma il corpo in insalubre, brutto e pesante, negando alcuna connessione tra le dimensioni fisiche, lo status sociale e gli ideali di bellezza locali. In terzo luogo dividono gli alimenti in carboidrati, proteine, vegetali, grassi, vitamine e minerali facendo ricorso ad un tipo di linguaggio che non è condiviso. Inoltre sono diretti alle donne “come se anche a Tonga il ruolo madre/casalinga che prepara i pasti per la famiglia” (Young Leslie 2002:5) fosse il medesimo che in Occidente. Come sottolinea Young Leslie “è previsto che i giovani ragazzi cucinino per sé ed eventualmente per tutta la famiglia, ed anche quando sono le donne a cucinare, il cibo è selezionato dagli uomini, sulla base di quanto è stato raccolto” o comprato (ib.). I messaggi televisivi e radiofonici insistono infine sulla perdita di peso senza tenere conto che la perdita di peso viene letta come segno di malattia o miseria della famiglia intera. Come sottolinea Young Leslie, i messaggi che vengono trasmessi alla radio sul consumo di cibo e sull’obesità sono posti in una relazione meccanica, in una logica lontana dalla percezione locale del cibo e del corpo. “I consigli nutrizionali trascurano il grado fino al quale l’abbondanza è culturalmente prescritta” e si trascura il fatto che “mangiare è sia un modo culturalmente riconosciuto di dare valore ad un dono sia segno della capacità di produrre beni” (Young Leslie 2002:6).

La natura di questi messaggi si allinea con l’educazione scolastica all’alimentazione sana, che da una decina di anni a questa parte ha preso vita a Tonga: essa infatti tenta di insegnare ai bambini i medesimi concetti che i programmi radiofonici diffondono –quindi di carattere occidentale- e si scontra inevitabilmente con delle abitudini già acquisite dai bambini, ma in particolare con le loro famiglie, che adottano dei modelli alimentari completamente diversi. Come sottolinea Young Leslie: “se gran parte dell’educazione sanitaria che ruota attorno alla nutrizione si focalizza sulle diete per i bambini [...] i genitori sono al contrario particolarmente

⁶⁶⁸ Intervista a E., Kolofo’ou (Nuku’alofa), 20 Settembre 2008

attenti che i loro figli mangino, che abbiano accesso a una quantità illimitata di cibo, non importa quale” (2002:6) per questioni di status sociale, di salute della famiglia intera e equilibrio interno.

E’ chiaro allora come questo approccio non sia efficace sul contesto tongano. Come anche L. sottolinea:

“penso che questo approccio all’educazione alimentare sia sbagliata. Ci insegnano ad esempio a scuola quali cibi sono sani e quali malsani, ma questo non è sufficiente, si dovrebbe anche sapere che I cibi sani mangiati in grande quantità possono diventare a loro volta malsani”⁶⁶⁹

Il sistema biomedico sostiene con forza la necessità di un impegno delle scuole nell’educazione alla salute –“l’educazione deve iniziare dalla scuola perché certamente non è da casa che arriva” ha commentato una chirurga dell’ospedale- senza però porsi il problema di quale educazione vada impartita, senza cioè ripensare i contenuti e le modalità di trasmissione dei messaggi. Essa denuncia inoltre una presunta incapacità dei tongani di imparare –C’è una generalizzata conoscenza di cosa sia buono e cosa cattivo per la salute ma non viene messo in pratica. “Loro non imparano” ha sentenziato un’altra impiegata di una ONG locale che si occupa di salute alimentare- senza supporre che possa dipendere da una volontà di non agire come viene loro indicato.

Inquieta a tal proposito leggere le parole di C. Nishida dell’OMS, che, in occasione del già citato Pacific Food Summit, sostiene che “informare le persone sui rischi non ha effetto sui comportamenti alimentari se non si contrastano anche le barriere socio-culturali, ambientali, psicologiche ed economiche” (atti del convegno 2010:18). Invece cioè di pensare, pianificare e strutturare i programmi d’intervento sul luogo, traendo forza dalla dimensione sociale e culturale, Nishida suggerisce ai funzionari della salute di abbattere “le barriere”.

Piuttosto mi trovo in accordo con quanto suggerisce Fusimalohi: “c’è bisogno di un riorientamento dell’educazione alla salute lontana dal solito approccio del ‘bombardamento’ delle comunità con messaggi sulla sana nutrizione e le conseguenze sulla salute dell’obesità” (fusimalohi 1997:328).

Infatti, come ben mette in luce L., l’educazione alimentare è già presente a Tonga, ma è inefficace, anche nei casi, come il seguente, in cui sussiste un reale problema di obesità:

⁶⁶⁹ Intervista a L. Kolomotu’a (Nuku’alofa), 1 Giugno 2009

“c’è bisogno di un nuovo approccio all’educazione a Tonga. Guardami, io ho studiato, ho preso un diploma e sono obesa. Mi hanno insegnato a scuola cosa fosse salutare e cosa no, ma nessuno mi ha detto che anche ciò che è salutare non può essere mangiato in grandi quantità, come ad esempio una eccessiva quantità di frutta”⁶⁷⁰

A cavallo tra la Promozione e l’Educazione alla salute della popolazione tongana si situa un progetto che prende il nome di “gara di perdita di peso” (Weight Loss Competition) promossa dall’Unità per Promozione della Salute Pubblica del Ministero della Salute. Tale gara ha mosso i suoi primi e sperimentali passi per volontà del defunto Re Tupou IV, il quale in prima persona aveva deciso di mettersi a dieta visto l’eccessivo peso raggiunto.

Fino al 2000 Tonga ha infatti assistito ad un proliferare di ‘gare’ nei villaggi: a partecipazione volontaria diverse persone si mettevano a dieta per un determinato periodo e venivano seguite da un’infermiera locale che controllava peso e misure nel tempo. Chi perdeva il maggior numero di chili vinceva un premio in denaro, che, regolarmente, veniva speso e re-distribuito all’interno della comunità sotto forma di banchetti. Nonostante la dieta fosse uno sforzo per la salute nella sua definizione locale più che biomedica, secondo Swinburn ha avuto l’effetto secondario di “rendere le persone consapevoli” (2000), cioè di sensibilizzarle all’importanza di una dieta bilanciata.

Una volta morto il Re le gare di villaggio hanno però subito una battuta d’arresto. A ciò hanno contribuito lo scarso impegno del Ministero della Salute, l’assenza di un modello gerarchicamente più alto da seguire -nella misura in cui il nuovo Re non è interessato a tali questioni- ed anche la evidente inefficacia delle gare: le persone infatti, dopo aver perso molti chili, spesso anche troppo in fretta, riacquistavano tutto il peso perduto.

Le gare odierne, su modello delle precedenti gare di villaggio promosse dal Re Tupou IV, vengono oggi indette sui luoghi di lavoro, negli uffici della capitale, e sono direzionate verso la nuova classe dei colletti bianchi, sui quali, teoricamente -per lo loro maggior affinità ad uno stile di vita occidentale- dovrebbe incidere maggiormente. Il fine ed i risultati sono invece analoghi alle gare nei villaggi: anche qui la definizione locale di salute, nella sua dimensione sociale e relazionale, ha il sopravvento sulla definizione biologica di salute, *tonganizzando* il progetto promozionale ed educativo messo in campo dal sistema biomedico. L’accumulo di un capitale, la sua redistribuzione, e il conseguente incremento di status sociale nella comunità di appartenenza, sono elementi che si ritrovano tanto nelle gare di villaggio tanto nelle gare d’ufficio.

Come racconta uno dei medici organizzatori delle gare:

⁶⁷⁰ Intervista a L. Kolomotu’a (Nuku’alofa), 1 Giugno 2009

“in questo momento è in corso una gara di perdita di peso. C’è una quota d’iscrizione e il vincitore vince il totale dei soldi. Ci sono aspetti negativi e positivi della gara, e lo dico in base alle esperienze delle edizioni passate. L’anno scorso il vincitore ha perso venticinque chili, e la donna che ha avuto il miglior risultato ha perso 22,5 chili. Ha partecipato molta gente: cinquanta persone. Dovevano venire nel mio studio a controllare il peso, il livello degli zuccheri e tenere un diario di tutto ciò che mangiavano durante la settimana, così era più facile per me dare loro consigli e spiegare cosa era meglio mangiare. Il problema però è che se vuoi fare una dieta in maniera seria non devi perdere più di un chilo alla settimana, se già ne perdi cinque a settimana c’è qualcosa che non va, infatti molti non sapevano fare la dieta, semplicemente non mangiavano. Inoltre tutti facevano la dieta non per stare meglio ma per vincere i soldi”⁶⁷¹

Young Leslie si chiede infatti, retoricamente, come sia possibile la pianificazione di gare di dieta in un contesto in cui è così evidente che “la perdita di peso è interpretata come un segnale di povertà della famiglia, o di malattia individuale” (2002:6): “è un dato di fatto che in Polinesia il peso sociale di una persona è dimostrato fisicamente” (ib.).

L’ultimo concetto attorno al quale ruotano le campagne per la salute pubblica è la Prevenzione. Questo concetto tuttavia, proprio perché come per la promozione e l’educazione segue logiche biomediche non attente al contesto socio-culturale, si sovrappone spesso alle attività di Promozione, per cui l’unica attività preventiva che viene promossa dal Ministero è lo screening gratuito per i diabetici, che tuttavia si devono recare di propria sponte alla clinica per farsi fare il test. Non è prevista, se non in maniera sporadica, in alcune aree dell’isola e su iniziativa della Salvation Army, e non del Ministero, una clinica ambulante che si assuma l’incarico di fare tale screening. Gli operatori lamentavano tuttavia una difficoltà nel passaggio dalla diagnosi del diabete alla effettiva presa in carico delle strutture mediche ospedaliere: l’affidare al singolo il compito di recarsi dal proprio villaggio all’ospedale, per dichiarare di avere una malattia di cui non si percepiscono neanche i sintomi, sottolineavano gli operatori della Salvation Army con cui ho avuto la possibilità di fare alcune ricognizioni, è troppo pretenzioso. D’altro canto, una funzionaria del Ministero lamentava una scarsità di risorse per intervenire preventivamente:

“il problema è che le NCDs mangiano tutto il budget a disposizione per la salute, quindi non restano fondi né per la ricerca né per la prevenzione, anche se essa è una voce importante

⁶⁷¹ Intervista a L., Kolofou (Nuku’alofa), 5 Giugno 2009

della pianificazione dei progetti per la tutela della salute pubblica! [...] Il Ministero della salute non investe in prevenzione”⁶⁷²

Oltre ai limiti economici di una programmazione dipendente dall'estero, promozione, educazione e prevenzione mancano di una pianificazione contestuale: “come tutti i fenomeni sociali anche la salute è soggetta a conflittualità. E' infatti questo fondamentale dato storico -la pluralità del mondo sociale, definito dalle numerose, diverse e concorrenti forme di attività sociale ed interessi umani- che qualunque processo di pianificazione politica deve tenere in considerazione” scrive Mahina (1999:287).

A tal proposito è esemplificativo citare un recente studio qualitativo e quantitativo -finanziato dalla Wellcome Trust britannica, dalla Scuola di Medicina delle Fiji, dal Ministero della Salute Tongano, e dal Health Research Council dell'Università di Auckland e dell'Università Deakin di Victoria- che racchiude in sé tutti gli errori che caratterizzano le linee guida estere e della loro traduzione nel contesto da parte di operatori tongani. Tale ricerca prende il nome di OPIC (Pacific Obesity in the Communities) e mette a confronto un simile campione di adolescenti in tre contesti diversi -Tonga, Fiji e Australia- su questioni quali le misure corporee e le attitudini verso queste, i comportamenti alimentari, l'attività fisica ed il tempo libero, l'ambiente familiare e domestico, l'ambiente scolastico, il vicinato e la comunità e gli indicatori di qualità della vita. Tali questioni costituiscono sezioni separate e sono il risultato di questionari ed interviste aperte.

Emerge con evidenza dall'attenta analisi dei risultati e dal confronto con i questionari⁶⁷³ la difficoltà di adattamento delle domande del questionario e delle interviste da parte degli operatori tongani, i quali, pur di restare all'interno delle linee guida biomediche per mantenere una omogeneità complessiva dei dati che in seconda battuta permettesse la comparazione con i contesti fijiano e australiano, hanno limitato il proprio ruolo alla semplice traduzione letterale. Il risultato è che vi sono infatti numerosi concetti che vengono dati per scontati -come se il significato fosse condiviso nei tre contesti della ricerca- e dei quali non si chiede mai una definizione.

I “comportamenti per il controllo del peso” sono un primo esempio: i dati infatti riportano che un'alta percentuale di ragazzine cerca di perdere peso mettendo in atto dei “comportamenti”, che però all'interno dell'indagine non vengono approfonditi. Nella mia osservazione, essi corrispondono generalmente con l'astensione dal cibo, abitudine potenzialmente pericolosa perché può condurre a disordini alimentari. Approfondire la questione dovrebbe essere allora

⁶⁷² Intervista a T.C., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 23 settembre 2008

⁶⁷³ Gentilmente concessimi in visione dalla direttrice del programma OPIC

di interesse del Ministero della Salute, al fine di comprendere e direzionare le strategie di perdita di peso, laddove ve ne fosse bisogno, secondo modalità controllate che non procurino danni alla salute fisica delle adolescenti contemporanee.

Un altro termine che viene dato per scontato è “mensa”, quando è chiaro -almeno per chi è stato a Tonga- che le mense scolastiche australiane siano ben diverse da quelle del Regno, e presumibilmente da quelle fijiane. A Tonga, come già trattato nel I capitolo (§1.4.6), la “mensa” si presenta sotto forma di un paio di tavoli su cui sono impilate svariate serie di alimenti malsani –zuccherini, grassi, fritti ed importati- che i bambini possono comprare con un paio di *pa'anga* che i genitori hanno messo loro in tasca prima dell'ingresso a scuola. Le mense non sono quindi certamente un esempio di tutela della salute dei bambini.

Anche la più semplice etichetta di “verdura” può portare a incomprensioni: nel questionario si chiede ai ragazzi quante volte al giorno mangino verdura e ben il 60% di loro risponde due o più volte. Se da un lato questo dato statistico è irrealistico -perché i pasti consumati ogni giorno sono due, di cui uno a casa, in cui è possibile che venga consumata verdura, ma un secondo a scuola, in cui invece la verdura non è mai prevista- dall'altro è probabile che vi sia una incomprensione di fondo sul termine “verdura”. Spesso infatti è emerso durante le mie interviste una associazione tra tuberi e verdura, come se, essendo entrambi prodotti della terra, appartengano alla medesima categoria. E' allora possibile che i tuberi non vengano riconosciuti come carboidrati ma come verdura e che la percentuale assuma le suddette cifre.

Anche l'etichetta “sana alimentazione” può avere un contenuto variabile che andrebbe indagato, perché inevitabilmente alla domanda “mangi sano?” la maggioranza risponde “sì”.

Un altro elemento esemplificativo dell'inadattabilità al contesto tongano di alcune questioni, così come vengono poste in Australia, che emerge dal confronto tra le domande e le risposte della ricerca, riguarda i modelli di comportamento. Quando ad un giovane tongano viene chiesto, al pari degli studenti australiani, se i propri maestri rappresentano dei modelli per le proprie scelte alimentari salutari, egli risponderà affermativamente, perché il rispetto per la gerarchia è un elemento fondamentale della vita in società. In questo caso è evidente che la mera traduzione letterale della domanda da parte dei funzionari locali non è funzionale agli obiettivi della ricerca.

Dal punto di vista quantitativo è invece criticabile il ricorso agli indici di massa corporea non aggiornati: nonostante la ricerca si sia svolta nel 2008 -quando gli indici di massa corporea per le popolazioni del Pacifico avevano già subito delle modifiche- e la premessa alla pubblicazione dei risultati sottolinei l'inappropriatezza delle misure standard dell'indice di

massa corporea, le misurazioni sono state fatte con i vecchi indici; per questo non rappresentano dei dati aggiornati sulla questione dell'obesità locale.

La combinazione del ricorso a indici obsoleti per la misurazione del campione di popolazione e della traduzione letterale delle domande –dall'inglese al tongano–, senza un'attenta valutazione del contesto a priori, fa sì che tale ricerca, sebbene molto innovativa, dia dei risultati che, a mio avviso, sono solo parzialmente validi ed affidabili.

Nel tentativo di comprendere il feedback che tali ricerche e messaggi hanno sulla popolazione, sono emersi commenti significativi. La riformulazione di quest'ultimi in un linguaggio contestualizzato -che quindi tenga conto del forte controllo sociale della comunità, della dimensione orale della trasmissione delle informazioni, dei rapporti di parentela, delle gerarchie e della dimensione comunitaria della salute, ma anche delle difficoltà ambientali del luogo- è emersa come alternativa maggiormente funzionale all'efficacia della promozione della salute:

“bisogna che la questione rientri nelle conversazioni quotidiane, ad esempio: ‘non ti ho visto nel campo oggi’, ‘dove sei andato a passeggiare?’, ‘non ti ho visto camminare oggi’. E' così che la gente prende coscienza e capisce perché è importante dire al vicino cosa fare se è malato. Tanta gente ha il diabete ma non sa come trattarlo”⁶⁷⁴

A questo proposito Fusimalohi sottolinea il fatto che un canale efficace per la diffusione dei messaggi sono le reti informali, come gruppi afferenti alle chiese e “va tenuto sempre in mente che queste reti devono sostenere i principi locali, ad esempio il tabù della relazione tra sorella e fratello”(1997: 327).

Anche Young Leslie nota che “è necessario un modello in cui si riconosca agli abitanti dei villaggi una attiva partecipazione, manipolazione, re-interpretazione ed anche una spinta ad ignorare i messaggi di promozione per la salute se non si adattano al contesto” (2002:10).

Più in generale la promozione della salute pubblica, perdendo di vista la *agency* dei beneficiari dei progetti, li ha trattati come beneficiari passivi, diffondendo messaggi e pianificando interventi dettati dall'alto e privi di connessioni con il contesto tongano.

Young Leslie inoltre osserva che il potere politico anche in materia di salute è significativamente accentrato nelle mani delle alte cariche del Ministero della Salute, che sino a quest'anno erano appuntate direttamente dal Re⁶⁷⁵, e “la biomedicina –come corpus di

⁶⁷⁴ Intervista a V., Kolomotu'a (Nuku'alofa), 30 Maggio 2009

⁶⁷⁵ Il 2011 ha segnato una svolta politica di grande importanza: se sino a quest'anno il Parlamento era composto da sette nobili -rappresentanti i trentatré nobili residenti sull'isola- e da sette rappresentanti eletti dal popolo, ed il Gabinetto era composto da otto membri tutti eletti dal Re, compreso il Primo Ministro, da quest'anno i nobili salgono a nove ma i rappresentanti del popolo a diciassette, il Primo Ministro è eletto dal Parlamento e il Gabinetto nominato dal Primo Ministro. In termini pratici sono in molti a sostenere che le logiche della gerarchia

conoscenze e pratiche- è servita come veicolo nella strategia della monarchia tongana per mantenere l'autogoverno pur nell'ingresso nel 'mondo civilizzato'"(2005:279). In effetti da un recente documento del WTO, di cui il Regno è membro, dal titolo "l'utilizzo delle norme domestiche nella lotta all'obesità" (2002), si elencano i casi in cui i membri della suddetta organizzazione hanno il diritto di limitare il commercio, tra questi è annoverata "la protezione della salute e sicurezza umana" (2002:7). Tuttavia, nonostante questo, non vi sono tracce di tentativi politici di appellarsi a tale norma per tutelare la precaria salute della popolazione. "L'accordo" infatti consentirebbe ai paesi membri di "bloccare il commercio per ragioni legittime" attraverso il controllo dei prezzi sul cibo, la restrizione delle provviste di alcuni alimenti e dei precisi parametri nell'etichettamento di questi ultimi. Perciò è indubbio che, se l'importazione di alimenti malsani continua con il ritmo odierno (Cap.I) è certamente corresponsabilità del Ministero della Salute e del Governo Tongano, ha commentato G.:

"Il Ministero della Salute ha molta responsabilità perché molte delle cose che avvengono a Tonga non sarebbero accettabili in Australia o in Nuova Zelanda. Gli scarti del montone neozelandese, ad esempio, sono banditi a Samoa e alle Fiji perché malsani, allora perché continuano ad essere importati qui? La gente può vivere mangiando igname, ma se le dai la scelta mangerà quello che vuole"⁶⁷⁶

Sicuramente, la massiccia importazione di alimenti raffinati, grassi ed inscatolati -che come visto nel capitolo I vengono consumati quotidianamente in quantità- non tutela la salute della popolazione tongana. Secondo un recente studio di Mike Evans infatti la carne importata è aumentata dalle 1435 tonnellate del 1976 alle 5559 del 1999(2001:6).

In conclusione, poiché come scrive Young Leslie "i messaggi sono importanti ma non producono i risultati che ci si aspetta perché sono semplicemente tradotti in tongano e oltre a non essere radicati nella pratiche locali si basano sull'assunto che tutti i tongani vivono allo stesso modo" (2002:9), sarebbe un passo importante lo scambio di conoscenze tra medici e biomedici. Una compenetrazione di saperi consentirebbe di prendere in considerazione la dimensione locale, piegando le direttive internazionali al contesto ed evitando che "guaritori e dottori trattino reciprocamente gli errori dell'altro, causando entrambi occasionalmente grandi sofferenze" (Polorak 2010:23).

restano più forti rispetto al diritto alla rappresentanza, per cui tale apertura delle posizioni di potere ai *commoners* non ha in realtà modificato di molto l'assetto politico (comunicazioni personali). E' comunque importante osservarne lo sviluppo nel prossimo futuro.

⁶⁷⁶ Intervista a G.K., Kolofo'ou (Nuku'alofa), 28 Giugno 2009

Inoltre, anche negli studi maggiormente attenti al contesto -come i precedentemente citati Ohtsuka e Ulijaszek, non hanno sino ad ora suggerito strategie efficaci. Quest'ultimi ad esempio, dopo aver compreso la non causalità tra indice di massa corporea e diabete, sembrano fare un passo indietro suggerendo delle politiche che rafforzino la "scelta individuale" (2005:142), quando nel contesto tongano l'individuo non si muove a prescindere dalla propria rete familiare.

Un approccio integrato ed olistico deve tenere conto di tutti gli aspetti sociali e culturali del contesto in cui interviene.

Conclusioni

Gli abitanti dell'“isola dalle grandi cosce” sono da più di un decennio sotto i riflettori internazionali perché annoverati tra i popoli più grassi al mondo, e l'analisi qui proposta, attraverso la rielaborazione dei dati etnografici, tenta di far emergere i punti di criticità di tale posizionamento.

Se la revisione da parte di esperti dell'OMS degli Indici di Massa Corporea per le popolazioni del Pacifico rimette in discussione i pochi dati epidemiologici che attestano un' ‘epidemia di obesità’ nel regno di Tonga, è pur vero che si registrano tassi molto alti di diabete e malattie cardiovascolari. Tali tassi sembrano così essere legati alla qualità del cibo ingerito più che al supposto eccessivo peso della popolazione.

Da un lato è stata superficialmente attribuita una etichetta patologica ad un popolo costituzionalmente grosso –il cui confine tra grandezza e grassezza si colloca in posizione diversa relativamente a dove la collocheremmo noi- dall'altro si è spiegato tale fenomeno con l'ingresso di questa nella modernità, come se quest'ultima corrompesse uno stato di natura in cui la salute regnava sovrana.

Nel negare a Tonga la capacità di partecipazione alla modernità, ossia la capacità dei suoi abitanti di rielaborare, reinterpretare, attingere e riproporre una propria modernità, molti hanno visto una strategia biopolitica di controllo dei corpi, e i grandi flussi di denaro, sotto forma di progetti per la cura dell'obesità e delle malattie non comunicabili, ne sarebbero la forma.

L'etnografia si è mossa in questo panorama rivelandosi un utile strumento di osservazione della elaborazione locale della modernità. A cavallo tra il locale e il globale, tra il passato e il presente, tra forze centrifughe e forze centripete, la popolazione tongana si rapporta al cibo, alle dimensioni corporee e ai diversi sistemi di cura secondo delle modalità peculiari e talvolta conflittuali.

Cibo, corpo e salute si sono trovate al centro della mia riflessione come una triade interconnessa per cui l'analisi dell'uno non può prescindere dall'altro: gli alimenti, il gusto, le modalità di cottura e preparazione, le modalità di consumo, gli ideali di bellezza e corporeità, la definizione locale di salute e i sistemi di cura sono elementi interdipendenti che vengono troppo spesso considerati dalle istituzioni internazionali delle barriere culturali piuttosto che il punto di partenza per una prassi di cura e tutela della salute.

Dall'analisi dei modelli di consumo e delle abitudini alimentari locali è emersa innanzi tutto una profonda centralità del cibo. Esso infatti crea e rafforza i legami sociali secondo forme che

nel tempo sono cambiate, assecondando l'alternarsi di forze e gerarchie, diverse a seconda del periodo storico.

Per questo motivo il cibo a Tonga ha una sua complessa e dinamica articolazione gerarchica e un preciso ordine di consumo, a seconda delle occasioni in cui esso viene donato, offerto ed esposto.

Questa gerarchia non è certo immobile: dall'approfondimento storico delle abitudini alimentari tongane è infatti emerso come alcuni alimenti abbiano perso di valore mentre altri ne abbiano acquistato. La carne importata ad esempio, e in particolare le costole d'agnello, è rapidamente entrata a far parte del gusto locale, collocandosi agli alti vertici della gerarchia alimentare, sostituendo il pesce e la carne di cane, e diventando l'alimento principe del pasto della Domenica.

La passione per l'unto e l'oleoso, che contribuisce a creare il senso di sazietà, sembra aver costantemente direzionato le scelte alimentari; tuttavia se un tempo la sua assunzione proveniva dai pesci delle profondità marine oggi proviene dal grasso della carne importata, con diverse conseguenze per la salute.

L'abitudine a non lasciare avanzi -parzialmente dovuta ad un mancato uso del frigorifero- combinata alla preparazione di grandi quantità di cibo -legata all'ostentazione del proprio benessere- e di pietanze ibride -ricche di elementi importati ma anche di tuberi coltivati localmente- crea un panorama alimentare complesso in cui il valore sociale del cibo si associa a pratiche di consumo peculiari e diverse a seconda delle occasioni -quotidiane, festive e cerimoniali.

Inoltre, lo status sociale di chi offre e dona il cibo e di chi lo riceve, la posizione gerarchica dell'alimento offerto, l'occasione e il contesto, creano una variabilità di combinazioni non registrabile in un "ricettario".

Ecco allora l'importanza di un'analisi che tenga conto del dinamismo storico, e riconosca quegli elementi distintivi, e non per questo immobili, che si combinano e ibridano nel tempo. L'assenza del consumo di "verdura", denunciata dalle strutture sanitarie che operano in loco (OMS e ONG di diversa provenienza), se letta in prospettiva storica e culturalmente attenta, è una constatazione errata e disattenta al contesto. La verdura consumata dalla maggior parte dei tongani non corrisponde infatti alla verdura che si trova sulle tavole occidentali o che i cinesi residenti a Tonga coltivano: la verdura consumata consiste in verdi foglie di *Hybiscus* commestibile. Questo non esclude che nel tempo la verdura coltivata localmente dai cinesi non entri a fare parte della dieta e del gusto della popolazione, ma non vi è immediatezza nel passaggio, elemento anch'esso che va tenuto presente nell'incoraggiamento ad una

alimentazione più sana. Così come gli scarti di agnello neozelandese sono lentamente entrati, purtroppo, a far parte della dieta locale è pur vero che anche l'ingresso di novi tipi di verdura non è da escludere. In questo senso sarebbero d'aiuto delle politiche integrate che favorissero contemporaneamente il consumo di pesce, con incentivi ai piccoli pescatori piuttosto che alle grandi compagnie straniere, e di verdura coltivata localmente, limitando l'importazione di alimenti malsani.

Anche il regime dei pasti è un argomento controverso nell'ambito delle istituzioni per la salute che operano localmente. Il riscontro dell'assenza di un'abitudine a consumare tre pasti al giorno ha infatti spinto a progettare campagne di informazione ed acculturazione della popolazione locale, al fine di promuovere tale divisione per il mantenimento o il raggiungimento di una "buona salute", implicitamente considerando malsana l'abitudine centenaria allo svuotamento e riempimento totale dello stomaco, che non aveva tuttavia prodotto fenomeni di sovrappeso o tantomeno di obesità.

L'analisi del *foodscape* tongano si è quindi mossa di pari passo all'analisi del *bodyscape* tongano, così visibilmente caratterizzato da corpi di grandi dimensioni.

Dall'approfondimento degli ideali di bellezza e corporeità è emerso come, nonostante intergenerazionalmente tutti definiscano allo stesso modo il "corpo tongano", questo non corrisponda più all'ideale di bellezza di tutte le generazioni. Se cioè le nuove generazioni tendono verso la snellezza, pur riconoscendo nel "corpo tongano" le dimensioni performative ideali per la danza tongana, le anziane generazioni riconoscono in quel corpo l'ideale di bellezza, la cui caratteristica prima è la grandezza, a simboleggiare l'alto status sociale.

Grandezza, grassezza e snellezza sono soglie che, oltre ad essere collocate in posizione diversa da dove le collocherebbe l'occhio occidentale, cambiano di valore anche a seconda dello status sociale di appartenenza e dei diversi momenti della vita. Il matrimonio induce ad esempio un cambiamento fisico sia negli uomini sia nelle donne che viene monitorato dalla comunità, per cui una moglie che resta snella dopo il matrimonio è sinonimo di un marito incapace di prendersi cura di lei.

Ecco allora come la combinazione di un forte controllo sociale del peso dei corpi, in un contesto in cui i corpi sono antropometricamente di grandi dimensioni e per questo valorizzati, e di una dieta ricca di alimenti conservati e di grasso animale, ha dato luogo all'etichettamento del Regno di Tonga come di un *milieu obesogneo*; l'alto tasso di malattie non comunicabili, in particolar modo il diabete di tipo II, ne sarebbe la diretta conseguenza.

A mio modo di vedere, e per quanto ho potuto documentare, l'applicazione dei nuovi indici di misurazione dell'obesità, specificamente elaborati da esperti dell'OMS per le popolazioni

polinesiane, rimette in discussione tale etichettamento, e permette di decostruire la monocausalità dell'insorgere delle suddette patologie attribuita all'obesità.

Un occhio antropologicamente disattento, caratteristico delle grandi istituzioni internazionali presenti in loco -prima fra tutte l'OMS, nell'attribuire all'obesità la responsabilità dell'insorgere delle malattie non comunicabili, le cui soglie sono peraltro oggetto di critica all'interno della stessa comunità scientifica che le elabora, esclude quella multifattorialità di elementi che sempre costituisce i fenomeni.

Tale cecità di fronte ad una dimensione multifattoriale influisce sull'efficacia dei progetti -o forse sarebbe più corretto dire che contribuisce alla loro inefficacia.

I progetti infatti, mirati ad una "educazione alla alimentazione" e ad una generale diminuzione del peso della popolazione, non contemplano aspetti di macro e micro scala che, se non tenuti in considerazione, ne inficiano l'efficacia. Come non tenere in considerazione gli accordi commerciali con i paesi ricchi del Pacifico da cui gran parte degli alimenti conservati ed inscatolati arriva? Come sottovalutare gli obblighi a cui ogni membro della famiglia è sottoposto in termini di qualità e quantità dell'offerta e consumo di cibo nelle ricorrenti occasioni rituali? E ancora, come negare un ruolo attivo nella costruzione culturale del sé agli ideali di bellezza espansi?

A queste disattenzioni si aggiunge un aspetto di importanza non secondaria: la promozione di una salute la cui definizione ha poca corrispondenza con quella locale. E' infatti in nome della "salute", nei termini di assenza da patologie e di benessere psico-fisico individuale e non nei termini locali di mantenimento di una armonia delle relazioni sociali con la propria famiglia, la comunità e il mondo degli spiriti, che vengono finanziati i progetti di "lotta all'obesità".

Si assiste allora, a Tonga, ad un triplice errore: la denuncia di una epidemia di obesità, non supportata da dati rappresentativi; la diretta causalità tra tale epidemia di obesità e l'insorgere delle malattie non comunicabili; la convinzione che la definizione di salute sia la medesima universalmente, e che conseguentemente, abbia il medesimo peso nelle vite delle famiglie, a Tonga come a Ginevra.

E' proprio seguendo un procedimento inverso che l'analisi ha fatto emergere i punti di criticità: a partire dalle difficoltà riscontrate dai progetti di promozione della salute pubblica l'indagine si è direzionata verso gli atteggiamenti della popolazione rispetto alle patologie sviluppate, per portare ad un chiarimento della definizione locale di salute. Questo procedimento inverso, che ha mosso i suoi passi dalle istituzioni della salute alla salute, ha fatto sì che la ricerca, pur essendo partita ed essendosi sviluppata sempre come una indagine

etnografica, di osservazione e raccolta dati, si è trovata in conclusione a sottolineare le criticità degli interventi istituzionali locali.

Come sottolinea Okusitino Mahina, la cui parole hanno aperto e chiudono la mia riflessione, “anche la salute, come tutti i fenomeni sociali è soggetta a conflittualità, ed è proprio questo fondamentale fatto storico -le forme di attività sociale e gli interessi umani diversi e in competizione -che ciascun processo di pianificazione politica deve tenere in considerazione” (1999:287).

Partire dalla multifattorialità, dalla variabilità e dal dinamismo dei fenomeni, sebbene sembri complicare la pianificazione delle politiche per la salute, in ultima istanza, a mio avviso, le semplifica e le rende efficaci.

Un sistema di orti nelle scuole e nelle aree retrostanti le case, degli incentivi ai pescatori, il bando degli alimenti più pericolosi per la salute, dei ricettari in lingua tongana -ricchi di ricette sane localmente costruite, gratuiti e sponsorizzati da élites che agiscono come modelli (come fu per il defunto re Toupo IV)-, e un sistema di informazione/prevenzione delle malattie comunicabili –attraverso la radio, ad esempio, che tutti ascoltano diffusamente- che si articoli in base alla struttura sociale e alla rete familiare all’interno di un discorso sulla salute, definita nei termini locali, sono solo alcuni dei possibili progetti che, se attivati in maniera integrata, potrebbero essere efficaci.

Bibliografia

AA.VV. (1992) *The 1986 national Nutrition Survey of the kingdom of Tonga. Summary Report prepared for the national Food and Nutrition Committee*, Australian international Development Assistance Bureau Print

AA.VV. (1994) *The Tastes of Tonga*, Vava'u Press

AA.VV. (2001) "Globalization, diet and health: an example from Tonga", in *Bullettin of the World health Organization*, V.79, n.9

AA.VV. (2002) *Obesity in the Pacific: too big to ignore*, Atti del Covegno, Segratariato della Pacifi Community, Apia

AAVV. (2002) "The Prevalence of diabetes in the Kingdom of Tonga", In *Diabetes Care*, V. 25, n. 8, pp.1378-83

AA.VV. (2005) *He huliau- a turning point: eliminating health disparities in Native Hawaiians and Pacific peoples: obesity 2005* (atti del convegno)

AA.VV (2005) "Curbing the tide- Non communicable disease in the Pacific", in *Pacific Health Surveillance and Response*, V.12, n.2, p.61-64

AA.VV (2005) "Obesity prevention: a proposed framework for translating evidence into action", in *Obesity Reviews*, n.6, p.23-33

AA.VV. (2007) "The pursuit of muscularity among adolescents boys in Fiji and Tonga", in *Body Image* 4, pp. 361-371, Elsevier ed.

(2009) "Body Image and body change strategies among adolescents males and females from Fiji, Tonga and Australia", in *Body Image* 6, pp. 299-303, Elsevier ed.

AA.VV. (2008) *Lifestyle and obesity in South Pacific Youth, Baseline Results from the Opic project in New Zealand, Fiji, Tonga and Australia*, Suva, WHO

AA.VV. (2010) "Changes in body mass index among Tongans adults in urban and rural areas between the 1970s and 2000s", in *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, V.19, n.3, p.365-371

AA.VV (2010) "Tongan Nurses Conference. Abstracts", in *Pacific Health Dialogue*, V.16, n.1

Altabe, M. (1998) "Ethnicity and body image: Quantitative and Qualitative analysis", in *International Journal of Eating Disorders*, n.23, pp. 153-159

Aluli, N. E. (1991) "Prevalence of obesity in a native hawaiian population", in *American Society for Clinical Nutrition* n.53, pp.1556S-1560S

Anae, M. (1998) "Inside out: methodological issues on being a native researcher", in *Journal of Community Health and Clinical Medicine for the Pacific*, Vol. 5, n. 2, pp.273-279

Anderson, I., Crengle, S., Leialoha Kamaka, M., Chen, T., Jackson-Pulver, A. (2006) "Indigenous health in Australia, new Zealand and the Pacific", in *The Lancet*, n.367, pp. 1775-1785

Aria, M. (2008) *Cercando nel vuoto. La memoria perduta e ritrovata in Polinesia francese*, Pisa, Pacini Editore

(2008) "L'invisibile perduto e ritrovato. Percorsi di riappropriazione della memoria in Polinesia francese", in *La ricerca folklorica*, no. 55, pp.123-137

Avenoll, A., Goode, A. (2008) "Assessing the evidence base for interventions to prevent the further increase in obesity", in *The Australian Economic Review*, Vol.41, no.1, pp. 97-104

Beck, B.E.F. (1986) "The Anthropology of the Body", in *Current anthropology*, V. 16, n.3, pp. 486-499

Becker, A. (1995) *Body, self and society: the view from Fiji*, University of Pennsylvania Press

Bennardo, G. (2000) "Language and space in Tonga: 'the front of the house is where the chief sits!'", in *Anthropological linguistics* V. 42, n. 4, pp. 499-544

Besnier, N. (2004) "Consumption and cosmopolitanism: practicing modernity at the second-hand marketplace in Nuku'alofa, Tonga", in *Anthropological quarterly*, V. 77, n. 1, pp. 7-45

(2007) "Modernity, cosmopolitanism, and the Emergence of Middle Classes in Tonga", in *The Contemporary Pacific*, V.21, n. 2, pp.215-262

(2011) *On the Edge of the Global: Modern Anxieties in a Pacific Island Nation*, Stanford University Press

Bianquis, I., Le Breton, D., Mechin, C. (a cura di) (1997) *Usages culturel du corp*, Parigi, l'Harmattan

Bott, E. (1981) "Power and rank in the kingdom of Tonga" , in *Polynesian Society* V. 90, n. 1, pp. 7-81

Bourdieu P. (1983) *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino

(2003) *Per una teoria della pratica*, Milano, Raffaello Cortina ed.

(2006) "La credenza e il corpo", in *Il senso pratico*, Armando ed., Roma, pp.111-134

Brutti, L, Pains, A. (2002) *La terra dei miei sogni*, Roma, Meltemi

Buckley, Hallie R (2000) "Subadult health and disease in prehistoric Tonga, Polynesia", in *American journal of physical anthropology* V. 113, n. 4, pp. 481-505

Burley, D. V. (1996) "Sport, status, and field monuments in the Polynesian chiefdom of Tonga : the pigeon snaring mounds of northern Ha'apai", in *Journal of Field Archaeology*, V. 23, n. 4, 1996. pp. 421-435

Burns, C. (2008) "The vulnerable and the disadvantaged", in *The Australian Economic Review*, V.41, no.1, pp. 90-96

Campbell, I.C. (2001) *Island kingdom: Tonga ancient and modern*, Christchurch, Canterbury University Press

(2005) *Polynesian paradox. Essays in honour of Futa Helu*, Suva, University of South Pacific Press

Cassidy, C. (1991) "The good body: when Big is Better", in *American Anthropologist* V. 13, pp.181-213

Counihan, C.M. (1999) *The anthropology of food and body. Gender, Meaning and power*, Routledge Ed.

Craig, P., Halavatau, V., Comino, E., Caterson, I. (2001) "Differences in body composition between Tongans and Australians: time to think the healthy weight ranges?", in *The International Journal of Obesity*, V. 25, N. 12, Pp. 1806-1814, Royal Prince Alfred Hospital Press

(2005) "Obesity and Culture", in *Clinical Obesity in Adults and Children*, Blackwell Publishing, pp. 46-64.

Craig, P. (1998) "A report on the study of body perception and percent body fat in Tongans", (non pubblicato) Department of Endocrinology, Royal prince Alfred Hospital, AU

Csordas, T. (1990) "Embodiment as a paradigm for anthropology", in *Ethos*, V.18, pp.5-47

(1993) "Somatic modes of attention", in *Cultural Anthropology*, V. 8, n.2, pp.135-155

(1994) *Embodiment and Experience: The Existential Ground of Culture and Self* (con Alan Harwood), Cambridge University Press

(2003) "Incorporazione e fenomenologia culturale", in *Annuario di Antropologia*, n.3, pp. 19-42

Curtis, M. (2001) "The obesity epidemic in the Pacific Islands", in *Journal of Development and Social Transformation* V.10, pp. 37-42

De Garine, I. e Pollock N. (a cura di) (1995), *Social aspects of obesity*, London, Taylor & Francis

Douglas, F., Greener, J., Van Teijlingen, E. (2008) “‘Ask me why I’m fat!’ The need to engage with potential recipients of health promotion policy to prevent obesity”, in *The Australian Economic Review*, V.41, n.1, pp.72-7

Douglas, M. (1985) *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e danaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino

Duranti, A. (1992) “‘Language and Bodies in Social Space: Samoan Ceremonial Greetings’”, in *American Anthropologist*, n.94, pp. 657-91

Duranti, A. (1996) “Mediated Encounters with Pacific Cultures: Three Samoan Dinners”, in P. Reill and D. Miller, *Visions of Empire: Voyages, Botany, and Representation of Nature*, Cambridge University Press, pp. 326-34

Edmonds A. (2007) “‘The poor have the right to be beautiful’: cosmetic surgery in neoliberal Brazil”, in *Journal of the Royal Anthropological Institute* n.12, p. 363-381

Edwards, P. (a cura di) (2000) *The Journal of Captain Cook*, Penguin Classics

Englberger, L. (2008) “Prizes for weight loss”, in *Bulletin of the World Health Organization*, V. 77, n.1, pp. 50-53

Englberger, L., Halavatau, V., Yasuda, Y, Yamazaki R. (1999) “The Tonga healthy weight loss program 1995-1997”, in *Asia Pacific Journal on Clinical Nutrition* V.8, n.2, pp.142-148

Fabietti U. (a cura di) (2003) *Annuario di antropologia: corpi*, V.3, n. 3, Roma, Meltemi
(a cura di) (2006) *Sofferenza sociale*, V.6, n. 8, Roma, Meltemi

Faeta, F., Faranda, L., Geraci, M., Mazzacane, L., Niola, M., Ricci, A., Teti, V. (2007) *Il tessuto del mondo. Immaginari e rappresentazioni del corpo*, Napoli, L’Ancora del Mediterraneo

Farmer, P. (2001) *Infections and Inequalities: The Modern Plagues*, University of California Press, Berkley

(2003) *Pathologies of Power: Health, Human Rights, and the New War on the Poor*, University of California Press, Berkley

Favole A., (2010) *Oceania, isole di creatività culturale*, Bari, Laterza

Filihia, M. (2001) “Men are from Maama, women are from Pulotu: female status in Tongan society”, in *Journal of the Polynesian Society* V. 110, n. 4, pp. 377-390

Firth, R. (2006) *Noi, Tikopia Economia e Società nella polinesia primitiva* , Bari, Laterza

Foliaki, S. e Pearce, N. (2003) “Prevalence and causes of Diabetes in Pacific People”, in *Pacific Health Dialogue*, V.10, n.2, p.87-95

(2003) “Prevention and control of diabetes in Pacific People”, in *BMJ*, V.327, p.437-439

Fukuyama, S., Inaoka, T., Matsumura, Y. Yamauchi T., Natsuhara, K. (2005) “Anthropometry of 5-19-year-old Tongan children with special interest in the high prevalence of obesity among adolescent girls”, in *Annals of human biology* V. 32, n. 6, pp. 714-23

Fusaschi M. (2008) *Corporealmente corretto*, Roma, Meltemi

Gailey, C.W. (1992) “Keeping kinship alive: even as Tongan women cope with rapid economic change, they are coming to represent 'the Tongan way'”, in *Cultural survival quarterly* V. 16, n. 4, pp. 47-9

Gallini C. e Satta G. (a cura di), (2007) *Incontri etnografici, processi cognitivi e relazionali nella ricerca sul campo*, Roma, Meltemi

Gani, A. (2008) “Some aspects of Communicable and Non-communicable diseases in the Pacific Island Countries”, in *Social Indicators Research*, V.9, pp.171-187

Gard, M. e Wright, J. (2005) *The obesity Epidemic. Science, morality and ideology*, Londra, Routledge

Gerstle, D. (1973) *Gentle People, Into the heart of Vava'u*, San Diego, Tofua Press

Gewertz, D. e Errington, F. (2010) *Cheap Meat. Flap food Nations in the Pacific*, University of California Press

Gilman, S.L. (2008) *Fat, a cultural history of obesity*, Cambridge, Polity Press

Goldman, I. (1955) "Status rivalry and Cultural Evolution in Polynesia", in *American Anthropologist*, New Series, V.57, n.4, pp.680-697

Gonda, E., Katayama, K. (2006) "Big feet in Polynesia: a somatometric study of the Tongans", in *Anthropological Science* V. 114, n. 2, pp. 127-31

Goode, A., Mavromaras, K. (2008) "Obesity as a multidisciplinary research topic", in *The Australian Economic Review*, V.41, n.1, pp.67-71

Gould, P. (2005) *Polinesian Body Image and Body Size: transformations and implications*, tesi di laurea in Antropologia Culturale, University of Hawaii at Manoa, 2005

Griffen, V. (1983) *Caring for ourselves. A handbook for pacific women*, Suva, University of South Pacific Press

Grijp, Paul van der (1993) "Strategic murders. Social drama in Tonga's chiefly system (western Polynesia)", in *Anthropos* V. 99, n. 2, pp. 535-50

(2002) "Configurations identitaires et contextes coloniaux: une comparaison entre Tonga et Hawaii", in *Journal de la Société des Oceanistes* V. 113, n. 2, pp. 177-92

Guigoni, A. (2004) *Foodscapes*, Monza, Polimetrica Edizioni

Hau'ofa, E. (1979) *Corned beef and tapioca: a report on the food distribution system in Tonga*, Canberra, Gavin Jones editor

Helu, F. (1993) "Identity and change in Tongan society since European contact", in *Journal de la Société des Oceanistes* V. 97, n. 2, pp. 187-94

Herda, P. (1987) "Gender, rank and power in 18th century Tonga: the case of Tupoumohefo", in *Journal of Pacific history* V. 22, pp. 5-208

Honkasalo, M.L. (1998) "Space and embodied experience: rethinking the body in pain", in *Body and Society*, V.4 n.2, pp.35-37, Sage Publications

Howard, A. (1968) "Studies in a hawaiian community: na Makamama o Nanakuli", in *Pacific Anthropology records*, n.1

(1974) "Aspects of self-esteem among Hawaiian Americans of the Parental Generation", in *Youth, Socialization and Mental Health*, V. III, pp. 87-95, University of Hawaii Press

Iaso/IOTF (2000) *The Asia-Pacific Perspective: redefining obesity and its Treatments*, WHO Western Pacific Region

James, K. (1983) "Gender relations in Tonga 1970 to 1984", in *Journal of the Polynesian Society*, n. 96, pp. 233-243

(1988) "Rank Overrules everything: hierarchy, social stratification and gender in Tonga", in *Journal of the Polynesian Society*, v. 97, n.1, pp. 59-119

(1991) "Regeneration in heaven: the female tongan myth and sovereignty (a brief rejoinder to Valerio Valeri)", in *History and Anthropology*, V. 5, n. 2, pp. 259-267

(1991) "The female presence in heavenly places: myth and sovereignty in Tonga", in *Oceania*, V.61, n. 4, pp. 287-308

(1992) "Tongan Rank Revisited: Religious Hierarchy, Social Stratification, and Gender in the Ancient Tongan Polity", in *Social Analysis*, n. 81, pp. 79-102

(1993) "Cutting the ground from under them? Commercialization, Cultivation, and conservation in Tonga", in *The contemporary Pacific*, V. 5, n.2, pp.215-242

(1995) "O lead us not into "commoditisation", in *Tonga and Samoa: images of gender and Polity*, a cura di Huntsman J., Macmillan Brown, Center for Pacific Studies ed.

(1997) "Rank and Leadership in Tonga", in *Chiefs Today: traditional Pacific leadership and the postcolonial state*, a cura di White G., Standford University Press

(2002) "The cost of a custom: a recent funeral in Tonga", in *Journal of the Polynesian Society*, V. 3, pp. 223-238

Kavapalu, H. (1995) "Power and personhood in Tonga" , in *Social Analysis* V. 37, pp. 15-28

Lambeck, M., Strathern, A. (1998) *Bodies and Persons. Comparative perspectives from Africa and Melanesia*, Cambridge University Press

Leavy, P. (2005) *The global marketing of Body Image disturbance: mess media as a mediating structure between global capital and women's bodies*, World Indigenous Peoples' Conference on Education, Aotearoa/New Zeland

Lee, Helen M. (2003) *Tongans Overseas: Between Two Shores*, University of Hawai'i Press

MacLean, A. (1972) *Captain Cook*, New York, Doubleday & Company

Mageo, J.M. (2001) *Cultural Memory. Reconfiguring History and Identity in the post-colonial Pacific*, University of Hawaii Press

Mahina, O. (1999) "Food *mea'kai* and body *sino* in traditional Tonga society: their theoretical and practical implications for health policy", in *Pacific health Dialogue*, V.6, n.2, p.276-287

Malm T, 2001 "The tragedy of the commoners: The decline of the customary marine tenure system of Tonga", atti del convegno " Managing Common Resources- What is the solution?", 10-11 Settembre 2001, Università di Lund, Svezia

Marcus, G. E. (1980) "Role distance in conversations between Tongan nobles and their 'people'", in *Journal of the Polynesian Society*, V. 89, n. 4, p. 435-453

Mariner, C. *The Christian Mariner Journal*, Kessinger publishing [2009]

Marous, G. E. (1979) "Ethnographic research among elites in the kingdom of Tonga: some methodological considerations", in *Anthropological Quarterly* Vol. 52, no. 3, pp. 135-51

Marshall, E. (1999) *Recovering Nation: disease, decolonization and healing in Wai'anae, O'ahu*, Tesi di dottorato, Princeton University, Department of Anthropology

Mavoa H, McCabe M., (2008) "Sociocultural factors relating to Tongans' and indigenous Fijians' patterns of eating, physical activity and body size", in *The Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, V.17, n.3, p.375-384

Mauss, M. (1936) "Le tecniche del corpo", in *Journal de psychologies*, n. XXXII, pp. 385-409

Mavromaras, K. (2008) "Economics and obesity", in *The Australian Economic Review*, V.41, n.1, pp.78-84

Mead, M. (1943) *Coming of age in Samoa*, Penguin Books

(1949) *Male and Female*, Mentor Books

Moore, E., Young Leslie, H., Lavis, C.A. (2005) "Subjective Well-Being and Life Satisfaction in the Kingdom of Tonga", in *Social Indicators Research*, V.70, n.3. pp.287-311, Springer publisher

Morton, H. (1996) *Becoming tongan, an ethnography of childhood*, University of Hawai'i Press

(1996) "My chastity belt:how to avoid seduction in Tonga", in Kulik, D., Willson, M., *Taboo, sex, identity and erotic subjectivity in anthropological fieldwork*, Routledge

Nanda, S. (2004) "Trouble in paradise", in *American Cultural Pluralism and law*, Praeger Publishers

Nissan, E. (2008) “Mangiapane, mangiauova, mangiapere: qualche dato inedito sui blasoni alimentari”, in *La Ricerca Folklorica* n.55, pp. 139-146

Ohtsuka, R, Ulijaszeck, S.J. (2007) *Health Change in the Asia-Pacific Region*, Cambridge University Press

Paini, A. (2007) *Il filo e l'aquilone*, Le Nuove Muse

(2009) *Antropologia dell'Oceania* (a cura di, con Gnechi Ruscone E.), Raffaello Cortina

Palafox, N., Buenconsejo-Lum, L., Ka'anoi, M., Yamada, S. (2001) “Cultural Competence: a proposal for physicians reaching out to Native Hawaiian patients”, in *Journal of Community Health and Clinical Medicine for the Pacific*, V. 8, n. 2, pp. 388-392

Pandolfi M. (1996) *Perchè il corpo. Utopia, sofferenza, desiderio*, Roma, Meltemi

Parkinson, S. (1982) “Nutrition in the South Pacific: past and present”, in *Journal of Food and Nutrition*, V.39, n. 3, pp.121-125

Piccaluga, L (2000) *Il Regno di Tonga*, Tesi di laurea

Pizza, G. (2005) *Antropologia medica*, Roma, Carocci

Plummer, C.M. (1995) *The relationship between ethnic identity and eating disorder symptomatology in native hawaiian females*, tesi di laurea in Antropologia culturale, University of Hawaii at Manoa, Honolulu

Pollock, N. (1983) “Changing food habits”, in *Proceedings of the nutrition Society of New Zeland*, V.8, pp. 64-71

(1992) *These roots remain*, University of Hawaii press, Honolulu

(1995) *Social Aspects of Obesity* (con De Garine), Gordon and Breach, New York

(1995) “The power of kava”, in *Canberra Anthropology*, V.18, pp. 1-19

(1995) “Cultural elaboration of obesity : fattening practices in Pacific societies”, in *Asia & Pacific Journal of Clinical Nutrition* n. 4, pp. 357-360

(1996) "Rethinking Western Polynesia: 'Uvea in the early Tongan empire", in J. Davidson, G. Irwin, B. Leach, A. Pawley and D. Brown, *Oceanic culture history: essays in honour of Roger Green*, pp.433-444, New Zealand Journal of Archaeology Special Publication.

Poltorack M. (2010) "Traditional Healers, speaking and motivation in Vava'u, Tonga: explaining syncretism and addressing health policy", in *Oceania*, V.80, n.1, p.1-23

(2007) "Nemesis, speaking, and Tauhi Vaha'a: interdisciplinarity and the truth of mental illness in Vava'u, Tonga", in *The Contemporary Pacific*, V.19, n.1, pp.1-36

Quaranta I. (2006) *Corpo, potere e malattia. Antropologia e AIDS nei Grassfield del Camerun*, Roma, Meltemi

(2007) "Corpi, memoria e violenza", in *Achab* n. X, pp. 2-7, Università degli studi Milano Bicocca, Milano

Rigby, N., James, P. (2003) "The obesity campaign view of diabetes prevention", in *Diabetes Voice*, V. 48, pp.20-23

Ritenbaugh, C. (1991) "Body size and shape: a dialogue of Culture and biology", in *Medical Anthropology*, V. 13, p.173-180

Rogers, G. (1977) "'The father's sister is black': a consideration of female rank and powers in Tonga", in *Journal of the Polynesian Society* V. 86, n. 2, pp. 157-82

Rutherford, N. (1996) *Shirley Baker and the King of Tonga*, University of Hawai'i Press

Sahlins, M.D. (1958) *Social stratification in Polynesia*, University of Washington Press

Schaaf, M. (2005) *Pacific Island Women, Body Image and Sport*, World Indigenous Peoples' Conference on Education, Aotearoa/New Zealand

Scheper-Hughes, N., Lock, M. (1986) "Speaking 'true' to illness: metaphors, reification and a pedagogy for patience", in *Medical Anthropology Quarterly*, V.17, n.5, pp.137-140

(1987) “The mindful body: a prolegomenon to future work in medical anthropology”, in *Medical Anthropology Quarterly*, V. 1, n.1, pp.6-41

(2000) “Il sapere incorporato: pensare con il corpo attraverso un’antropologia medica critica”, in Borofsky R. (a cura di) *L’antropologia culturale oggi*, Roma, Meltemi

Scholliers, P. (a cura di) (2001) *Food, drink and identity*, Oxford University Press

Shulamit, R (1987) “Hunting the Ramage: kinship and the organization of political authority in aboriginal Tonga”, in *The Journal of Pacific History*, V.13, n.2, pp.107-113

Small, C.A (1997) *Voyages, from tongan villages to american suburbs*, Cornell University Press

Smith, B.J., Phongsavan, P., Havea, D., Halavatau, V., Chey, T. (2006) “Body Mass Index, physical Activity and dietary behaviours among adolescents in the Kingdom of Tonga”, in *Public Health Nutrition*, n. 10, pp.137-144

Sobrero, A. (1999) *L’antropologia dopo l’antropologia*, Roma, Meltemi

Teti, V. (1999) *Il colore del cibo*, Roma, Meltemi

Thaman, R.R. (1982) Deterioration of traditional food systems, increasing malnutrition and food dependency in the Pacific Islands, in *Journal of food and nutrition*, V.39, n.3, p.109-121

(1983) *Food for an urbanizing Polynesian People*, University of the South Pacific Press, Suva

Tonga Ministry of Health (2004-2009) *National strategy to prevent and control Non communicable diseases*, Secretariat of the Pacific Community

Topouniua, P. (1996) *A Polynesian Village, the process of change*, South Pacific Social Sciences Association, Suva

Tupoulahi Fusimalohi , C. S. (1997) *The socio-cultural antecedents of obesity in Tonga*, Tesi di dottorato dell’Università Flinders of South Australia

Ulijaszek, S. (1999) *Obesity in Pacific Island Nations*, Atti del Convegno, capitolo IV, Segretariato della Pacific Community, Apia

Urbanowicz, C.F. (1975) "Change in rank and power in the Polynesian kingdom of Tonga", in *Psychological anthropology*, pp. 559-575

Van der Grijp, P. (2004) "Identity and Development: tongan cultural, agriculture, and the perennality of the gift", in *KITLV Press*, Leiden

Vanson of Nottingham, G. (1996) *Life of late George Vason of Nottingham*, Friendly Island Books, Nuku'alofa

Vineis, P. e Satolli, R. (2009) *I due dogmi: oggettività della scienza e integralismo etico*, Milano, Feltrinelli

Vineis, P. (2011) *Lost in translation*, Torino, Codice Ed.

Ward Gailey, C. (1987) *Kinship to Kingship, Gender Hierarchy and State Formation in the Tongan Islands*, University of Texas Press

Whitcombe, J. D. (1978) "Notes on Tongan ethnology", in *Occasional Papers*, Vol. IX, pp.3-19

WHO Expert Consultation Report

(2004) "Appropriate body mass index for Asian populations and its implications for policy and intervention strategies", in *Lancet*, n.363, pp. 157-163

WHO (2000) *Obesity: preventing and managing the global epidemic*, WHO technical Report Series

(2000) *Redefining Obesity and its treatments*, IASO technical Report

(2002) *Using domestic law in the fight against obesity. An introductory guide for the Pacific*, WHO technical Report

Young, A. (1982) "The anthropologies of illness and sickness", in *Medical Anthropology Quarterly*, V.11, pp.257-285

Young Leslie, H. (2002) "Producing what in the transition?", in *Pacific Health Dialogue*, V.9, n.2, p.296-302

(2005) "Tongan doctors and a critical medical ethnography", in *Anthropological Forum* Vol. 15, n. 3, pp. 277-286