

INDICE

PREFAZIONE AL VOLUME	9
IL CIBO: MEDIUM DI COMUNICAZIONE SOCIO-CULTURALE	13
Premessa	13
Il gusto cambia	17
L'identità a tavola	20
La lingua: parlare e mangiare in fondo sono atti simili perché avvengono nello stesso luogo	23
Note al testo	29
PER UNA ETNOGRAFIA DELLO SVEZZAMENTO: STORIA E PRATICHE DEL "DIVENIRE" MANGIANDO	31
Divezzare, ossia incivilire il piccolo barbaro	31
Lo svezzamento italiano	36
Per una antropologia dello svezzamento	40
La pappa in giro per il mondo	43
Breve storia dello svezzamento in Occidente	51
Stili alimentari dei genitori e divezzamento degli infanti	57
Note al testo	59
PANE E POMODORO: APPUNTI DI ANTROPOLOGIA STORICA E SOCIALE SULL'ALIMENTAZIONE "ALL'ITALIANA"	61
La Media Aetas	67
L'America in Europa	71
Mangiatori di carne e mangiatori di foglie	76
Il caso del granturco	81
Ma la rivoluzione è "bistecca per tutti"	83
Patire la fame o mangiare patate	85
Del pomodoro	89
Del peperoncino	93
Fagiolo: la "carne dei poveri"	96
Del ficodindia	98
Note al testo	103

UN'INTRODUZIONE ALL'ETNOGRAFIA DELL'OLFATTO E ALLA DEGUSTAZIONE ENOLOGICA	111
Etnografia dell'olfatto	111
La degustazione enologica	116
Note al testo	119
IL NUOVO VINO E IL VINO DEGLI EUROPEI In collaborazione con Fabio Maggio.	121
Gli inizi in Europa	121
E nel Nuovo Mondo?	123
Statistiche	125
L'interazione	127
Le differenze e le diffidenze	130
Lo sdoganamento del nuovo gusto	133
Reazione o innovazione?	135
Conclusioni	139
Note al testo	143
PER FARE TUTTO CI VUOLE UN FIORE: RIFLESSIONI SULLA BIODIVERSITÀ COLTIVATA	147
Premessa	148
Che cos'è la biodiversità	151
Biodiversità e paesaggio	152
Il terzo paesaggio	157
Conclusioni	159
Note al testo	165
LA PATRIMONIALIZZAZIONE DELL'IMMAGINARIO: SAPERI E SAPORI CULINARI NELLE RETORICHE E NELLE POLITICHE CONTEMPORANEE	169
Note al testo	179
Bibliografia	181

PREFAZIONE AL VOLUME

Per una cultura critica dell'enogastronomia: l'Italia, è conoscenza comune, ha un patrimonio enogastronomico unico al mondo, legato a tradizioni secolari, a un ambiente e a una geografia particolari, che ancora può contare su saperi e tecniche tramandate di generazione in generazione. Basta avere la pazienza di scoprire questi "giacimenti" e, se necessario, difenderli contro l'onda lunga della globalizzazione e dell'industrializzazione indiscriminata, così che possano essere uno strumento di sviluppo delle aree rurali e possano restare a disposizione di tutti coloro che siano abbastanza avveduti e informati per goderne, sia in loco che a casa loro.

O almeno, questo è il discorso alla base di decisioni ambientali, politiche, sociali ed economiche che stanno influenzando non solo il moderno mercato agro-alimentare in Italia, ma anche le scelte e la sensibilità dei consumatori, se non altro di quelli che per capitale culturale e disponibilità finanziaria possono permettersi certi prodotti. La difesa delle tradizioni e delle realtà locali s'intreccia con questioni di enorme impatto, come la sicurezza alimentare (ricordate la mucca pazza?), la presenza di organismi geneticamente modificati o ormoni nel cibo, il cambiamento nelle strutture produttive e distributive nel settore eno-gastronomico, l'evoluzione delle abitudini d'acquisto degli italiani e, argomento non da poco, la legislazione internazionale sugli scambi e sulla proprietà intellettuale (eh sì, tali sono considerate Dop e Doc) sviluppata nel quadro dell'Organizzazione Mondiale del Commercio.

In questo contesto, complesso e dibattuto, questo lavoro di Alessandra Guigoni vuole dare un apporto particolare, offrendo riflessioni che cercano di andare al di là della retorica, dei discorsi comuni, delle ideologie nostalgiche e delle questioni economiche per capire come la dimensione alimentare in realtà giochi un ruolo importante nella nostra percezione di noi stessi, di chi siamo e di dove andiamo. Si tratta di un obiettivo importante, in una realtà sociale e culturale in continua e rapida evoluzione che spesso ci

lascia nell'incertezza e che ci spinge a cercare appigli e reti di sicurezza in identità a volte immaginate e costruite. Il ritorno alla pasta e fagioli della nonna è un atto non solo legato alle necessità biologiche o all'esperienza del palato e del piacere, ma anche un'affermazione di un'identità specifica dai connotati che fanno riferimento a storie, proiezioni sul passato e sul futuro, giudizi di valore e scelte concrete. Proprio per questo, Alessandra Guigoni affronta la sua ricerca e la sua analisi con una metodologia antropologica, al fine di capire meglio certi aspetti della cultura italiana contemporanea nel suo riflettersi in un contesto particolare ma molto rilevante, quello del cibo e della tavola.

Scorrendo gli argomenti affrontati nel libro, è facile accorgersi come il suo obiettivo sia quello di smontare discorsi acquisiti e apparentemente inattaccabili, accettati e riprodotti nell'ambito politico, nei media, dei dibattiti economici e sociali. Il titolo dell'ultimo capitolo, *La patrimonializzazione dell'immaginario: saperi e sapori culinari nelle retoriche e nelle politiche contemporanee*, riassume un po' tutto il percorso del libro, che tocca temi molti vari, dal ruolo dei media nella definizione della cultura enogastronomica contemporanea, alla costruzione culturale e discorsiva del mondo dell'enologia; dallo sviluppo delle personalità individuale nel processo di svezamento all'evoluzione della "personalità" collettiva italiana dal punto di vista storico e sociale, ben lungi da qualsiasi velleità essenzialista o jungiana.

La questione del rapporto fra "locale" e "globale," anch'essa trattata nel libro, è forse una delle più importanti nel dibattito contemporaneo, anche a di là del fatto alimentare e gastronomico. Il ricorso a definizioni amministrative (ma di grande rilevanza sociale e culturale) quali "indicazione geografica" o "denominazione di origine controllata" fanno riferimento a un concetto di territorio che viene elaborato e utilizzato come arma di difesa di risorse ambientali, sociali ed economiche delle realtà locali. Il valore economico di queste definizioni, comprese quelle non definite da impianto legislativo come i presidi di Slow Food, è evidente: non solo a livello di reddito per le comunità locali, ma anche di potenzialità turistica e culturale. Il dibattito si sviluppa spesso su con-

trapposizioni nette fra locale e globale, omogeneità e diversità (compresa la biodiversità), universale verso particolare. La realtà è probabilmente molto più complessa. Un piatto o un ingrediente, per essere percepito come locale, deve diventare parte di reti di scambio che permettono di entrare in confronto con l'altro, il diverso, acquisendo così una propria identità costruita nel confronto. Non solo: il concetto di *terroir*, progenitore dell'italiano "territorio", si sviluppò in Francia nella seconda metà dell'800, proprio quando l'urbanizzazione stava divenendo un fenomeno di fondamentale importanza in molti paesi europei. Sin dall'inizio, il "territorio" si definì dunque come spazio diverso nei confronti della città, e come riserva di prodotti diversi da quelli offerti dall'industria alimentare che proprio allora stava applicando tutta una serie di innovazioni scientifiche soddisfare le necessità d'approvvigionamento delle città in crescita. È interessante come il concetto di territorio abbia acquisito rilevanza in Italia dagli anni '60, come dimostra l'avvio della legislazione sulle DOC, in un momento in cui la migrazione interna e lo sviluppo di grandi centri urbani tagliavano (e in parte cercavano di dimenticare) le radici rurali e di povertà di gran parte della popolazione. E che il prodotto di territorio sia percepito come di migliore qualità è anche in parte la reazione a merci di cui, nel mercato cittadino, si ha timore di non conoscere l'effettiva provenienza.

Non si tratta di negare l'effettiva qualità del prodotto alimentare italiano, o di disconoscere le nostre ricchezze enogastronomiche, che costituiscono un patrimonio culturale ed economico straordinario. Quello di Alessandra Guigoni è piuttosto un richiamo all'onestà intellettuale, all'analisi della realtà al di là degli ovvi interessi economici, e, perché no, al coraggio di far notare che, a volte, il re è effettivamente nudo.

Fabio Parasecoli

IL CIBO: MEDIUM DI COMUNICAZIONE SOCIO-CULTURALE

PREMESSA

Raccolta, conservazione, coltivazione, preparazione e consumo del cibo costituiscono attività indispensabili in tutte le società umane. L'atto di nutrirsi è essenziale per la nostra permanenza in vita, e più in generale per la sopravvivenza di tutti gli esseri viventi sulla Terra.

Quest'atto, in apparenza meramente fisiologico e materiale, è anche carico di significati culturali, sociali e simbolici. L'alimentazione difatti è un *fatto culturale e sociale*; ogni cultura regola l'alimentazione dettando una serie di norme più o meno esplicite e rigide che fissano cibi commestibili e cibi considerati ripugnanti o vietati, ma anche i modi di preparazione, tempi e luoghi, contesti e persone con cui il cibo può o deve essere consumato. Il consumo del cibo, in una parola, è un procedimento per costruire, comunicare (ed eventualmente trasgredire) regole sociali, gerarchie, legami.

Ogni sistema d'alimentazione prevede al suo interno una precisa articolazione e disposizione degli alimenti, delle tecniche di preparazione e di cottura, di presentazione a tavola, secondo norme condivise dal gruppo sociale di riferimento.

Gli alimenti sono raggruppati a seconda delle proprietà estrinseche o intrinseche loro riconosciute, e secondo gerarchie di preferenza e di desiderabilità ben precise, nelle quali concorrono anche colore, gusto (acido, amaro, dolce, salato), peso, stato (liquido o solido), proprietà nutritive loro riconosciute (che possono coincidere o meno con proprietà medicamentose attribuite), che tuttavia variano da civiltà a civiltà, e di epoca in epoca.

Esistono numerosi *topoi* etnografici noti: il latte di vacca è ritenuto ripugnante dai Lele dello Zaire, il formaggio era fino a poco tempo fa scarsamente apprezzato in Estremo oriente, un italiano raramente mangerebbe carne di cane, gli statunitensi generalmente aborriscono la carne di cavallo e così via.

Allo stesso modo alcuni cibi assurgono a ruolo di *status symbol*, come le spezie nel Medioevo, o lo zucchero e la cioccolata nel corso dell'Età moderna, divenuti popolari nel corso del XIX e XX secolo.

O ancora status symbol alimentari sono lo champagne e il caviale, stereotipo della *bella vita*, del lusso, oggetto di desiderio della borghesia, di spreco, ostentazione insieme alla selvaggina, ai tartufi e ad altre sostanze alimentari rare e costose.

È importante sottolineare che i gusti e i disgusti sono culturalmente, socialmente e storicamente determinati e cambiano col passare del tempo: la salsa di pesce *garum* era una squisitezza d'epoca romana, oggi il suo semplice odore, di pesce marinato e frollato, probabilmente ci disgusterebbe.

Tra le logiche maggiormente cogenti che guidano le scelte alimentari, vi sono interdizioni e norme di tipo religioso (si veda la proibizione della carne di maiale per ebrei e musulmani), anche se sull'interpretazione del significato profondo di tali proibizioni culturalisti/simbolisti e materialisti/utilitaristi hanno dato interpretazioni antitetiche, rappresentate da Mary Douglas e da Marvin Harris.

La prima interpretazione fa appello al significato simbolico di tali interdizioni, connesse alla visione del mondo di tali civiltà, la seconda mette in luce le caratteristiche ecologiche delle regioni in cui tali civiltà si sono sviluppate nel corso dei secoli e sostiene che alla base vi è una scelta razionale in termini di costi/benefici (Douglas 1985; Harris 1990).

Spesso alimenti dotati di buone proprietà nutritive sono *tabuizzati* presso molte culture: il latte materno per gli adulti, ad esempio, o il sangue umano, che teoricamente potrebbero essere oggetto di raccolta e di vendita come alimenti. Il caso del latte materno è molto interessante perché esso cambia di segno (positivo o negativo) secondo chi lo beve: è dalla parte dell'osservatore esterno, puro e nutriente se visto ingerire da un lattante, poco ap-

proprio o addirittura disgustoso se visto ingerire da un adulto (si veda Lupton 1999).

Del resto sull'opportunità, in età adulta, del consumo di latte (di vacca, capra ecc.) vi è un dibattito tra nutrizionisti, ed esistono diverse associazioni per l'abolizione del consumo del latte.¹ «Il latte è una delle abitudini alimentari dell'uomo più fortemente connotata in senso "culturale" rappresentando l'esito di un lungo e difficile adattamento» (Muzzarelli-Tarozzi 2003: 50).

Genericamente possiamo affermare che la coprofagia, la geofagia e il cannibalismo sono comportamenti alimentari oggi considerati aberranti in tutte le culture; tuttavia se esaminassimo queste sostanze da un punto di vista nutrizionale avremmo qualche sorpresa. Ad esempio gli escrementi sono nutrienti perché contengono sali minerali e vitamine, e sono comunemente ingeriti da molti mammiferi, come cani e maiali.²

«Il cane ed il porco più che onnivori sono scatorori e scatorofili. Quindi si sono auto-addomesticati, attratti dagli escrementi umani, almeno così sembrerebbe... introdotti nella società come spazzini, e animali di cui l'uomo si nutre, vivono ai margini con un basso statuto sociale» (Fiorani 1993: 41).

Per quel che riguarda la geofagia, ossia l'ingestione di piccole quantità di terra, sappiamo che diverse qualità d'argilla contengono calcio e altri minerali utili per l'organismo. In passato, anche nella civiltà occidentale, alcuni minerali avevano un posto di riguardo nella cura delle malattie.

Eppure la geofagia è spesso stata etichettata come "primitiva", costituendo, per i parametri alimentari occidentali, spesso inavvertitamente evolucionistici, una sorta di fossile alimentare, anche se al giorno d'oggi nelle erboristerie si vendono terre minerali adatte ad essere ingerite in dosi omeopatiche.

E ancora: nutrirsi di liquidi umani (latte, sangue) o solidi è considerato disgustoso, mentre il consumo di sangue animale è riservato a momenti fortemente ritualizzati e inerenti alla sfera religiosa.

Ottavio Cavalcanti suggerisce l'importante associazione tra vino e sangue, presente nell'immaginario collettivo sin nella Grecia arcaica e nel mondo romano; anche nella Bibbia si fa esplicito di-

vieto di consumare sangue animale ben 17 volte, anche se poi vi sono delle “smagliature” in tale divieto. Nel rito cristiano il pane si fa corpo e il vino si fa sangue di Cristo; la morte di Cristo, unico e completo sacrificio, è un rito sacrificale definitivo, ossia che non richiede altre vittime; il suo sangue dunque ha un valore propiziatorio, mistico, misterico e conviviale (Cavalcanti 1995: 29).

Infine il cannibalismo: secondo alcuni paleontologi era già praticato nel paleolitico superiore in diverse aree del mondo; le tracce sono controverse e ambigue; che fosse praticato per scopo rituale rimane solo un'ipotesi.

In epoca storica, in Mesoamerica Maya e Aztechi praticavano il cannibalismo; secondo alcuni scienziati sociali, come M. Harner, soprattutto per integrare la loro dieta, modesta di proteine d'origine animale; per altri specialisti lo scopo di tali pratiche invece era eminentemente religioso e culturale.

Altre culture hanno praticato il cannibalismo rituale sino a tempi recenti in diverse parti del globo. Nel 1939 Ewald Volhard registrò oltre un migliaio di gruppi etnici presso i quali avveniva il consumo di carne umana, la maggior parte dei quali era situata in Africa e Oceania (cfr. Fabietti-Remotti 1997: 140).

In somma ci sembra di poter affermare ancora una volta che a guidare le scelte alimentari è, nella stragrande maggioranza dei casi, la cultura (affermazione con cui intendiamo delimitare i condizionamenti biologici, che sembrano piuttosto deboli); altrimenti come spiegare l'avversione umana verso la coprofagia, la geofagia e il cannibalismo?

Perciò avere a disposizione un certo alimento non è determinante nelle scelte alimentari di un certo gruppo sociale, ma le scelte sono socialmente e culturalmente costruite, e seguono logiche diverse da quelle meramente utilitaristiche.

Paul Rozin ha provato ad elencare i fattori genetici nell'uomo riguardanti il cibo, che sono, a suo dire, sorprendentemente pochi e riguardano la predisposizione verso cibi dolci, piuttosto che verso cibi amari; l'interesse verso nuovi cibi (neofilia) e al tempo stesso la cautela nel provarli (neofobia) (forze che a nostro parere si annullano a vicenda); infine alcune speciali abi-

lità che permettono di imparare la relazione tra cibi ingeriti e conseguenze dell'ingestione (Rozin 1999: 11).

Il cibo dunque appartiene soprattutto al dominio della cultura, e della socialità: «Il cibo è in ogni luogo e in ogni epoca un atto sociale» (Barthes 1988: 281).

Rozin conosce bene il ruolo sociale del cibo giacché centro dell'interazione a tavola, portatore di messaggi di benvenuto nei rapporti di ospitalità, portatore di distinzione sociale e d'identità etnica. Condividere il cibo è, universalmente, uno dei modi fondamentali in cui si può mostrare, stabilire, mantenere rapporti interpersonali.

Il termine *compagno*, riscontrabile in diverse lingue (ad esempio nell'inglese *company*) deriva dal latino *cum-panis*, che significa in origine “dividere il pane con”, considerato un atto pratico e simbolico che veicola amicizia, confidenza, intimità.

Al contrario la mancanza di condivisione del cibo veicola senso di distacco sociale, di distanza, di esclusione; è un modo per sottolineare e mantenere gerarchie, riscontrabile in moltissime culture attuali e *storiche*.

IL GUSTO CAMBIA

Nell'analisi della formazione di gusti e disgusti si assegna il primato alla cultura, una cultura naturalmente che muta nel tempo. Colore, consistenza, sapore, odore, sono componenti importanti ma non decisive, per creare gusti e disgusti, preferenze e idiosincrasie alimentari.

Anzi, sapori e odori oggi considerati poco gustosi (il pungente, il tendente al rancido) sono stati largamente apprezzati nell'età antica e medievale, ad esempio nella salsa *garum* e nel condimento *agresto*.

Piuttosto ci sembra che sia la desiderabilità di un cibo, costruita socialmente e culturalmente, a renderlo appetibile. Il desiderio è, per il semiologo Roland Barthes, nella sua rilettura di Brillat-Savarin,³ il motore del piacere della tavola, che si distingue dal bisogno, o appetito naturale:

«In effetti è tutto qui: la specie ha bisogno della procreazione per sopravvivere, l'individuo ha bisogno del mangiare per sostentarsi; e tuttavia la soddisfazione di questi due bisogni non è sufficiente per l'uomo: egli deve mettere in scena, per così dire, il lusso del desiderio, amoroso o gastronomico: supplemento enigmatico, inutile, il cibo desiderato [...] è una perdita incondizionata, una sorta di cerimonia primitiva con cui l'uomo celebra il proprio potere, la propria libertà di bruciare la sua energia "per nulla"» (Barthes 1988: 266).

Ciò che viene rimosso, in questo circolo virtuoso di desiderio-piacere-cibo, è il cibo popolare, che nasce dal bisogno:

«Da che cosa è costituito essenzialmente questo cibo? Da pane e, in campagna, da una sorta di polenta che la cuoca preparava con un grano che pestava lei stessa nel mortaio... niente zucchero, bensì miele. Il cibo essenziale del povero erano le patate; si vendevano, bollite, per la strada (come accade oggi in Marocco) insieme alle castagne; snobbata per molto tempo dalle persone di "un certo ceto", che ne lasciavano il consumo "agli animali e ai poveri" la patata non deve certo la sua ascesa sociale a Parmentier, il quale voleva soprattutto che la sua fecola sostituisse la farina per il pane [...]» (Barthes 1988: 282).

Il desiderio è acceso dal ruolo occupato da un certo alimento nella gerarchia culinaria di una certa civiltà, dal suo grado di desiderabilità sociale e culturale, dal posto che occupa nelle tassonomie etniche di una data cultura. Sidney W. Mintz ha dedotto a tale proposito che la maggioranza delle società agricole preindustriali si basino su di un sistema agro-alimentare fondato su di un cereale (o tubero) principale, che è il cuore (*core*) dell'alimentazione, dato da carboidrati, uno o più legumi come alimento secondario, e infine un terzo elemento (*fringe*) dato da un alimento che serve a insaporire questo *core* (pasta o pane, o polenta o cassava o patate o riso ecc.) e i legumi d'accompagnamento, e che può essere costituito da una salsa, o un vegetale o qualcos'altro (aglio, pomodori, sale, pepe, peperoncino, olive, funghi, verdure in foglia ecc.). Conseguentemente miti e

riti alimentari sono concentrati prevalentemente sull'alimento principale della cultura di riferimento.

Mintz ha anche notato che la combinazione carboidrati + legumi è nutrizionalmente molto appropriata, assai più delle diete basate esclusivamente su prodotti della caccia o dell'allevamento. Di solito le società pastorali cercano di procurarsi tramite baratto (o coltivando esse stesse) vegetali (cereali, tuberi, legumi ecc.) con cui integrare la propria dieta. Sidney Mintz sostiene che tali *costanti* nella dieta delle culture agrarie di tutto il mondo sono il risultato dell'evoluzione delle società agrarie stesse che, in mancanza di tale complesso, sarebbero state svantaggiate (Mintz 2001).

Come gusti e disgusti sono plasmati culturalmente e storicamente individuati, così sono "le buone maniere" a tavola, l'ordine e l'aspetto delle vivande.

I Romani iniziavano un pasto con fichi secchi, miele, formaggio. Mammelle di scrofa, carne di gru o di pavone costituivano una leccornia. Nelle famiglie altolocate si mangiava sdraiati, con le mani, e gli avanzi finivano allegramente per terra.

Nel Medioevo le buone maniere a tavola, l'ordine delle vivande, e le vivande stesse erano assai diverse. Molto difficilmente saremmo a nostro agio ad un banchetto medievale, sottoposti come siamo stati, nel corso dell'Età moderna, ad un lungo "processo di civilizzazione" che ci ha progressivamente reso "raffinati" (si veda Elias 1998).

Anche la storia è *cibo*: senza l'azione selettiva degli antichi agricoltori non esisterebbero le piante coltivate dall'uomo, così come gran parte degli animali domestici. Gli uomini modificano la selezione naturale da migliaia d'anni, addomesticando piante ed animali: «Neppure le civiltà superiori degli uomini sarebbero sorte, se non si fosse riusciti a coltivare cereali e verdure e ad addomesticare gli animali» (Wulf 2002).

Questa trasformazione, avvenuta alla fine del Paleolitico, comporta un radicale mutamento dell'orizzonte tecnico ed economico; l'addomesticamento di animali e di piante avviene agli inizi in modo per noi impercettibile: gli uomini da cacciatori e raccogli-

tori si fanno allevatori, spesso di quelle stesse bestie che prima cacciavano da millenni, come pecore e capre, e agricoltori di quelle stesse piante che prima raccoglievano, con falchetti di pietra, già da secoli (cfr. Leroi-Gourhan 1977: 187).

I primi orti e frutteti erano probabilmente luoghi allo stato di natura, recintati dall'uomo per poter raccogliere i frutti così protetti: «A questa origine rimandano le radici indogermaniche del tedesco *garten* (giardino), *gher* (racchiudere) e le parole greche *chortos* (recinto) e *cheir* (mano)» (Wulf 2002: 47).

L'IDENTITÀ A TAVOLA

Sappiamo bene che il cibo nelle società tradizionali è al centro di cure, preoccupazioni ed ansie che coinvolgono l'intera comunità; per questo motivo il cibo si carica di valori etico-sociali, religiosi, simbolici, esistenziali che vanno oltre la sfera economicistica, e che impegna l'intero sistema etico-religioso (cfr. Lanternari 1983: 65-66).

Eleonora Fiorani, tra gli altri, afferma che il cibo è in tutte le società carico di valori simbolico-sacrali, in quanto «il cibo è esperienza del mondo; la persona stessa si costruisce mangiando» (Fiorani 1993: 17).

Tramite l'atto di mangiare ed assorbire il cibo, noi diventiamo ciò che mangiamo; assumendo il cibo assimiliamo il mondo e di conseguenza l'atto di mangiare «è sia banale, sia carico di conseguenze potenzialmente irreversibili» (Fischler 1992: 279). Fischler individua in ciò il paradosso dell'onnivoro: l'uomo è preso tra due fuochi: da un lato il bisogno di variare, diversificare ed innovare la dieta, dall'altro l'imperativo d'essere cauti perché ogni cibo sconosciuto è un pericolo potenziale. Non solo, e non tanto, per paura di un "avvelenamento" fisiologico, quanto per questioni ontologiche legate alla soggettività. Incorporare gli alimenti significa farli diventare parte della nostra sostanza intima; perciò l'alimentazione è

il campo del desiderio, dell'appetito, del piacere, ma anche della diffidenza, dell'incertezza, e dell'ansietà (cfr. Fischler 1992).

È dello stesso parere Deborah Lupton: «Se uno non sa cosa sta mangiando, anche la sua soggettività è messa in dubbio. Incorporare il cibo non costituisce una sfida solo per la salute, ma lo è anche per il posto dell'individuo nella cultura» (Lupton 1999: 33).

La costruzione della persona avviene inevitabilmente attraverso il cibo. Senza nutrimento il corpo deperisce e muore. Quest'osservazione, l'ineluttabilità del doversi nutrire per sopravvivere, dovrebbe portare a pensare all'alimentazione come ad un'attività basata su regole semplici, banali, improntate al pragmatismo e all'utilitarismo.

Invece, come sappiamo, gli esseri umani non mangiano tutti le stesse cose, né mangiano allo stesso modo, ma operando scelte bene precise su ciò che è commestibile e ciò che non lo è, su come preparare un alimento, utilizzarlo, servirlo a tavola:

«Nel linguaggio della scienza gli uomini si definiscono onnivori... possiamo mangiare e digerire di tutto, dalle secrezioni irrancidite delle ghiandole mammarie ai miceti alle rocce; ossia formaggio, funghi e sale, se preferite gli eufemismi. Al pari degli altri onnivori, però, non mangiamo precisamente di tutto, e, in pratica, in rapporto alla totalità delle sostanze potenzialmente commestibili presenti sulla faccia della terra, la dieta della maggior parte dei gruppi umani appare piuttosto ristretta» (Harris 1990: 3).

Harris sostiene, capovolgendo l'affermazione di Lévi-Strauss che ci sono cibi buoni da pensare e cattivi da mangiare, che in realtà questo dipende dal fatto che siano buoni o cattivi da mangiare, dato che «il cibo deve nutrire lo stomaco collettivo prima di poter alimentare la mentalità collettiva». Alla base perciò delle scelte nutritive starebbero scelte di tipo ecologico-economico, quantificabili in termini di guadagno/perdita nel compiere o non compiere una certa scelta.

Preferenze ed aversioni (gusti e disgusti, se vogliamo) in materia di cibo, deriverebbero allora da un bilancio attivo nel calcolo dei concreti costi e benefici; in questo calcolo risulta

essenziale il *milieu*, l'ambiente naturale. Secondo Harris le differenze sostanziali tra le cucine del mondo si potrebbero far risalire ai condizionamenti ambientali, e alle diverse possibilità offerte dalle varie zone. Harris individua nel caso dell'India ad esempio, come causa reale del *tabu* riguardo alla carne dei bovini, il fatto che in termini ambientali (*habitat* e tecnologia) l'allevamento di animali da carne è scarsamente praticabile, perciò la carne dei bovini è divenuta, col tempo, cattiva da mangiare, e pertanto anche da pensare. Dietro la causa apparente del divieto religioso, in questo caso, starebbero concrete ragioni pratiche (cfr. Harris 1990: 6-7).

Ad ogni modo a meno di non essere costretti dalla fame, i popoli manifestano numerosi rifiuti e preferenze molto caratterizzati da quella che André Leroi-Gourhan chiama "personalità etnica". Le cucine regionali tracciano i contorni delle suddivisioni della distesa umana, non in funzione della ripartizione degli animali o delle piante commestibili ma in funzione di preferenze gastronomiche che utilizzano risorse alimentari locali o importate (cfr. Leroi-Gourhan 1977: 339).

È evidente che l'alimentazione non mira soltanto alla soddisfazione di un bisogno primario, il nutrimento, ma è anche un codice di comunicazione, attraverso cui un gruppo mette in rilievo la propria identità etnica, sociale, culturale.

Riteniamo di sicuro interesse la posizione dell'antropologo Jack Goody, che propone il superamento della dicotomia tra approccio materialista e approccio simbolista cui abbiamo accennato, in nome di un approccio pragmatico, basato sui risultati:

«This radical dichotomy between materialist and cultural approaches... Is as outdated as the mind-body one... In any case I do not believe that in the end either utilitarians/materialists or culturists/symbolists can exclude factors that are exogenous to their initial precept, rather, they differ in adopting different strategies of approach, the appropriateness of which can be judged only by their contribution to explanations»⁴ (Goody 1998: 149).

Gli studi di Goody hanno rappresentato il superamento dell'approccio eccessivamente conservatorista di certe analisi strutturaliste in virtù invece di un approccio dinamico che metta in evidenza il carattere storico delle pratiche dietetiche e delle concezioni simboliche ad esse connesse, senza per questo occultare il profondo e duraturo rapporto tra alimentazione e distinzione sociale ed etnica.

Le preferenze alimentari sono strettamente connesse con meccanismi di autoidentificazione sociale; in tale senso ogni nuovo alimento va incorporato nel sistema alimentare vigente, va fatto proprio, attraverso un processo di autenticazione che lo renda autoctono, locale, "genuino", così come avviene quando un neologismo o un vocabolo straniero viene "accolto" in una lingua, così come la presentazione alla comunità di un nuovo nato. Il termine *genuino* infatti deriva dall'atto formale con cui il padre, nelle comunità indoeuropee, prendeva sulle ginocchia il proprio figlio, accettandone la paternità, e introducendolo nella società.

Solo attraverso il riconoscimento dell'origine in seno a quella comunità il nuovo nato acquistava un ruolo e uno status nel gruppo sociale, un'identità accettata in quanto negoziata e condivisa; lo stesso accade per un tratto culturale, un alimento, una pianta.

LA LINGUA: PARLARE E MANGIARE IN FONDO SONO ATTI SIMILI PERCHÉ
AVVENGONO NELLO STESSO LUOGO

«Cadmo, che introdusse la scrittura in Grecia, era stato cuoco del re Sidone... Mangiare, parlare, cantare... sono operazioni nate nello stesso luogo del corpo...» (Teti, 1999:76).

Mary Douglas ha sottolineato l'analogia tra cibo e codice comunicativo; come un codice, il cibo veicola informazioni attinenti a ruolo, status, età, genere, ordine nella gerarchia sociale:

«Un codice offre una serie generale di possibilità per mandare messaggi particolari: se il cibo è trattato come un codice, il messaggio

che esso mette in codice si troverà nello schema di rapporti sociali che vengono espressi. Il messaggio riguarda i diversi gradi di gerarchia, inclusione ed esclusione, confini e transazioni attraverso i confini. Come il sesso, l'assunzione del cibo ha una componente sociale oltre a una componente biologica» (Douglas 1985: 165).

Crediamo anche che sia pertinente il parallelo fra cucina e linguaggio adottato da diversi studiosi, tra cui il semiologo Roland Barthes (1997), laddove parla di alimento come segno, unità funzionale di una struttura di comunicazione, dove l'alimento riassume e trasmette una situazione, costituisce una situazione.

Come la lingua, la cucina possiede dei vocaboli (prodotti, ingredienti) che sono organizzati secondo regole di grammatica, come le ricette, e di sintassi (date dall'ordine delle vivande, nei menu), e infine di retorica, rappresentata dai comportamenti conviviali.

L'analogia regge bene anche per i valori simbolici di cui entrambi i sistemi sono portatori: come il linguaggio, la cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell'identità di gruppo; costituisce pertanto uno strumento privilegiato d'autorappresentazione e di comunicazione interculturale (cfr. Montanari 1992: 124 e segg.).

Nei processi riguardanti l'introduzione di nuovi alimenti occorre tenere ben presente anche la "lingua culinaria" della civiltà nella quale un alimento è introdotto. Quanto più quest'alimento è estraneo al linguaggio culinario corrente, tanto più ne è resa difficile l'assimilazione.

Riportiamo due esempi emblematici: il peperoncino, nelle tasonomie del gusto europee, venne rapidamente incasellato nella categoria "condimenti speziati pungenti" perciò fu assorbito facilmente nelle cucine locali piccanti, specie popolari, per le quali il pepe, non potendo essere coltivato in loco, era sempre stato raro e costoso.

La patata, al contrario, era un tubero di cui esistevano esigui esempi nei saperi naturalistici e culinari europei: fino a quel momento si conoscevano la pastinaca, la carota, la rapa, e poche altre radici, di scarso valore nutritivo.

La patata pertanto fu un alimento “intraducibile”, almeno per due secoli, nel linguaggio culinario europeo. Ne rimase ai confini, finché le spinte demografiche, le carestie, la finalmente riconosciuta resa produttiva e calorica non la sdoganarono, a Settecento inoltrato.

Secondo Mary Douglas il sistema culinario inglese è caratterizzato da un profondo conservatorismo, nonostante gli enormi cambiamenti avvenuti nella società, e le grandi innovazioni tecniche. Mentre, continua la Douglas, ci si aspetterebbe che di conseguenza siano cambiate anche le abitudini alimentari nella stessa proporzione, invece i risultati delle ricerche suggeriscono esattamente l'opposto. La stessa cosa, aggiunge la Douglas, si può affermare parlando di qualsiasi sistema dietetico a cui capita di pensare: «Si ricava l'impressione che, quando tutto il resto cambia, i sistemi alimentari sono stabili. Non importa l'apertura mentale che una popolazione può aver dimostrato, dopo l'evento, con la sua prontezza nell'adottare nuove acconciature, vestiti, mezzi di trasporto: in fatto di cibo si dice che probabilmente ha rivelato un conservatorismo duro a morire» (Douglas 1985: 201).

Se questo è vero, prosegue la Douglas, allora il cibo è una parte della cultura che è scelta a ragione per lo studio dei fattori stabilizzanti. In realtà in ogni sistema alimentare si verificano, nel tempo, innovazioni e cambiamenti anche notevoli che, come vedremo, vengono però “assorbiti” dal sistema, con lentezza più o meno spiccata, incorporati nel sistema stesso attraverso aggiustamenti, sincretismi, ibridazioni.

I mutamenti talvolta modificano un sistema alimentare in modo notevole, anche se di solito prevale il conservatorismo alimentare, che è stato studiato e palesato in diversi contesti e culture: i *platos totem* ossia “piatti totem” (Calvo 1992) delle culture alimentari dei migranti hanno un ruolo simbolico che li rende chiavi di identità, segnalatori di peculiarità e diversità, il cui consumo attiva la cosiddetta memoria culturale e la conseguente trasmissione alla generazione successiva.

Pochi ricercatori, prosegue la Douglas, hanno studiato i sistemi alimentari alla ricerca di elementi di cambiamento; infatti, le ricerche sono influenzate dall'occhio dell'investigatore, che si sofferma su

ogni continuità che gli permetta di percepire uno schema costante nel flusso del materiale che sta studiando. Quest'esigenza, che è propria del ricercatore, spesso porta a sottovalutare gli elementi di rottura, le novità, i varchi nella rete, le smagliature della cornice.

D'altro canto la "casalinga inglese" per usare la metafora concreta della Douglas, e la sua famiglia:

«Sono consapevoli della necessità di modelli del passato che li guidino, su quello che devono servire o ricevere [...] In effetti, alcune parti del pasto possono riflettere nuove economie o audaci esperimenti da parte della massaia, ma di solito un pasto deve essere riconosciuto come un pasto di un certo tipo ben noto. Le variazioni avvengono all'interno di una matrice ben conosciuta: entro quella cornice ci possono essere dei piccoli cambiamenti, ma tutto cospira per sottintendere che almeno la cornice è stabile» (Douglas 1985: 201).

Del resto il cibo tra le sue valenze culturali e sociali ha anche la funzione di ordinare il trascorrere della dimensione temporale, confermando nel contempo la continuità, e con essa l'identità culturale ed etnica; violare le regole di un sistema alimentare significa generare disordine sociale, che è legato all'ordine e al disordine cosmologico, spaziale e temporale insieme; significa creare potenzialmente uno squilibrio che può mettere il pericolo l'esistenza stessa della comunità.

L'antropologo Claude Lévi-Strauss ha affermato che la cucina può essere considerata una cartina di tornasole per la comprensione delle culture, poiché essa ne traduce inconsciamente la struttura: «Si può così sperare di scoprire, per ogni caso particolare, come la cucina di una società costituisca un linguaggio nel quale questa società traduca inconsciamente la propria struttura, o addirittura rivela, sempre senza saperlo, le proprie contraddizioni» (Lévi-Strauss 1999: 445). Nel breve trattato di etnologia culinaria inoltre, Lévi-Strauss fornisce lo schema del triangolo culinario: i cibi si presentano infatti in tre condizioni fondamentali, crudi, cotti o putridi. Rispetto alla cucina lo stato crudo rappresenta il polo non marcato, mentre gli altri due sono fortemente connotati, ma in direzione opposta: il cotto è una trasformazione culturale del crudo, il

putrido è la sua trasformazione naturale. Per ogni cucina non vi è nulla che sia semplicemente cotto, occorre sempre specificare il modo di cottura. In buona sostanza vi è un'opposizione tra arrosto e bollito, il primo è "dalla parte della natura", il secondo "dalla parte della cultura". Non esiste neppure il crudo allo stato puro, i cibi vanno comunque lavati, tagliati, e talvolta conditi. Anche le cucine che ammettono il putrido lo fanno a patto di certi procedimenti, spontanei o artificiali. Il bollito appartiene a quella che potremmo chiamare endo-cucina, fatta per uso domestico e destinata ad un piccolo gruppo chiuso, viceversa l'arrosto fa parte dell'eso-cucina, che viene offerta agli estranei (Lévi-Strauss 1999: 453). Queste ed altre osservazioni dell'antropologo francese hanno costituito i primi mattoni del corpus dell'antropologia dell'alimentazione

Il ricercatore, non riconoscendo i cambiamenti, le innovazioni, le trasformazioni di un dato sistema alimentare di una certa civiltà, finisce col sovrapporre quello che è un bisogno, un'aspirazione, uno scopo (di continuità, di coerenza, di stabilità, d'ordine) con ciò che in realtà succede nel regime alimentare di un dato gruppo sociale, o di una nazione, nell'arco del tempo.

La memoria sociale e culturale di tali novità, innovazioni e cambiamenti sovente va perduta, anche se le innovazioni sono recenti; le tracce spesso si riducono ad un lessema (come nel termine *ficodindia*, unica spia del suo esotismo); se si è ricercatori fortunati se ne trova traccia nel ricordo individuale di qualche testimone, più che nel collettivo, dove sono frequenti le espressioni "questo lo mangiamo da sempre" o "questo piatto è antico" o ancora "questa pietanza si fa dalla notte dei tempi".

Un esempio lampante di ciò che sto dicendo è rappresentato dall'introduzione di alcune piante alimentari di origine americana nel sistema agroalimentare europeo, di cui parleremo più specificatamente nel terzo capitolo.