

La rapa deve sapere di rapa

di Ugo Gherner

Massimo Montanari
IL CIBO COME CULTURA

pp. 171, € 12,
Laterza, Roma-Bari 2004

Nei settori "per argomenti" delle librerie questo volume è stato abbastanza equamente distribuito fra gli scaffali di gastronomia e quelli di saggistica. La sensibilità dei librai - in sintonia con le inclinazioni dei clienti - in questo caso è in sintonia anche con gli intenti dell'autore, che infatti, sin dalla scelta del titolo, si rivolge a lettori che sono sì attratti dal piacere del cibo, ma che contemporaneamente riflettono sulle loro scelte alimentari e sulla funzione del cibo nella società di cui fanno parte (e che trovano nella *Guida alla lettura* al termine del volume uno strumento di ulteriore riflessione).

L'interdipendenza di cibo e cultura è motivo ricorrente nei lavori dell'autore ed è la linea direttrice lungo la quale negli ultimi decenni "la storia dell'alimentazione e della gastronomia è stata annessa, non senza tenaci resistenze, nel pantheon della problematica storica", come ha affermato in un recente convegno Montanari, che è tra i principali artefici dell'annessione. Se *Il cibo come cultura* si rivolge a un pubblico ampio, è per una propensione di-

vulgativa che Montanari ha dimostrato da tempo, parallelamente alla produzione scientifica di storico del medioevo. Propensione rafforzata da atteggiamenti recenti, recepiti dalle scelte anche di librerie "di cultura" che oggi - a differenza di qualche anno fa - non esitano a istituire un settore di cucina e gastronomia.

Montanari presenta con linguaggio piano e con frequenti riferimenti al presente, i risultati dei propri studi di storia dell'alimentazione inizialmente (dal 1979) concentrati sul medioevo per arrivare poi ai giorni nostri; dichiara di voler compiere incursioni in altri campi della conoscenza, in particolare l'antropologia e la sociologia. Non è un caso che gli autori più citati nel testo siano sì storici (Bloch, Braudel)



ma anche antropologi (Levi Strauss, Harris) ed etnogeografi (Pitte) oltre che storici dell'alimentazione (Flandrin).

Le prime tre sezioni - *Costruire il proprio cibo; L'invenzione della cucina; Il piacere (e il dovere) della scelta* - corrispondono all'assunto centrale: il cibo è cultura quando

si produce, quando si prepara, quando si consuma (premessa), mentre nella quarta sezione (*Cibo linguaggio identità*) è proposto il linguaggio del cibo come strumento per riflettere sulla nostra identità che affonda nella storia le sue tante radici: un linguaggio che ha la propria grammatica fatta di lessico (prodotti disponibili), morfologia (modi di elaborare i prodotti), sintassi (successione di piatti nel pasto) e retorica (modalità di allestimento, servizio e consumo).

Si fa storia dell'alimentazione per interpretare la società. Nella "costruzione" del cibo - prodotto artificiale dell'uomo da quando ha conosciuto l'agricoltura e l'allevamento e ha usato il fuoco - l'umanità ha tentato di fermare il tempo e di dominare lo spazio sia per ostentare lusso e potere (cibi fuori stagione come le fragole offerte nel novembre del 1655 a Mantova al banchetto in onore della regina di Svezia) sia per sopravvivere (conservazione dei cibi con tecniche sostanzialmente inalterate fino all'Ottocento). Oggi la dimensione planetaria dell'economia alimentare e il perfezionamento delle tecniche di conservazione hanno sì abbattuto le barriere spaziotemporali, ma hanno trasferito "gli scontri per il controllo e l'uso delle risorse alimentari che da sempre hanno accompagnato la storia degli uomini" allo scontro fra paesi ricchi e paesi poveri: "in qualche modo (...) tutto ciò ripropone il tema della lotta di classe" nel "villaggio globale".

Le pratiche di cucina non sono neutre e se l'arrosto rimanda al selvatico, alla caccia, al maschile, il bollito rimanda invece al domestico, al risparmio, al femminile. Si capisce allora meglio perché il barbecue, rimandando al mito del Far West, sia una componente dell'identità

nazionale statunitense. Allo stesso modo, le teorie medico-dietetiche dei quattro umori seguite dall'antichità al Rinascimento per correggere le qualità dei cibi (tramite la cottura e gli abbinamenti, che hanno portato all'agrodolce, alla mescolanza dei sapori, all'artificio delle culture alimentari premoderne) sono la ragione per cui abbiamo ancora sulle nostre tavole "relitti" come il formaggio con le pere, il prosciutto e il melone (magari con un pizzico di sale, come si usa in Francia) e l'agrodolce delle cucine europee più conservative (quella germanica, dell'est).

Le strutture del gusto (il cui organo, sottolinea provocatoriamente Montanari, non è la lingua ma il cervello) hanno infatti subito una rivoluzione fra i secoli XVII e XVIII e la rottura può essere sintetizzata dalle parole di Nicolas de Bonnefons, a metà del XVII secolo: "La zuppa di cavolo deve sapere di cavolo, il porro di porro, la rapa di rapa" che nella loro - per noi oggi - sconcertante banalità ci dicono quale barriera si frapponga fra noi e la comprensione di una realtà lontana e diversa dalla nostra. Quindi è del tutto velleitario riproporre oggi l'"autentica" cucina medievale, o romana o di altre età premoderne. La cucina "di territorio", poi, si sviluppa dall'orgoglio per le identità regionali a partire dal Sei-Settecento e, in seguito, come reazione all'industrializzazione dell'Ottocento e all'attuale omologazione mondiale: "La territorialità come nozione e come dato positivo è un'invenzione nuova" e "l'elogio della diversità (...) non è nostalgia del passato, ma guarda soprattutto al presente e al futuro".

Se il cibo è cultura e ha un proprio linguaggio, "come la lingua parlata, il sistema alimentare contiene e trasporta la cultura di chi la pratica, è depositario delle tradizioni e dell'identità del gruppo (...). Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni". Montanari, nell'ultima parte, invita a impadronirsi del linguaggio del cibo non solo per riconoscere la propria identità, ma anche per confrontarsi con le identità altrui. Come ciò sia già avvenuto è dimostrato dal medioevo, "che vide formarsi un'identità alimentare e gastronomica nuova, sostanzialmente innovativa rispetto al passato (di cui, pure, trasmetteva l'eredità) grazie a uno straordinario esperimento di contaminazione, anche conflittuale, tra culture diverse e in qualche modo opposte". Per esempio, divenne soprattutto europea la civiltà del pane e del vino nata nel Vicino e nel Medio Oriente e la cultura alimentare europea si avvale degli apporti arabi: canna da zucchero, agrumi, melanzane, spinaci, riso, oltre che il gusto orientale delle spezie. Capire da dove provengono le radici che hanno costruito la nostra identità (alimentare e non solo) può aiutarci a confrontarci con il mondo in cui viviamo. ■

u.gherner@libero.it

U. Gherner è insegnante e membro del Centro di ricerca sulle istituzioni e le società del medioevo di Torino

Precotto e prelavato

di Stefania Pico

Felicity Lawrence
NON C'È SULLETTICHETTA QUELLO CHE MANGIAMO SENZA SAPERLO

ed. orig. 2004, trad. dall'inglese di Cinzia Di Barbara, pp. XIV-264, € 15,50, Einaudi, Torino 2005

Spaghetti, pollo, insalatina e una tazzina di caffè? Se sulla pastasciutta Felicity Lawrence non si pronuncia (e, tutto sommato, c'è di che essergliene grati), il resto del pranzo rischia di restare sullo stomaco al lettore. Già, perché la carne del pollo - un disgraziato mutante ignoto a Linneo - può facilmente contenere, oltre a oceani d'acqua, proteine bovine e suine, e magari anche qualche virus, specie se a commercializzarla è un tizio dall'evocativo soprannome di "Pete il Cagnotto". Quanto all'insalata, magari è sta-



ta coltivata sotto ettari quadrati di plastica, a suon di pesticidi, anche grazie al sottopagato ausilio di un esercito di sventurati che, letteralmente, abitano nelle avvelenate discariche della nostra opulenta Europa, avvolti nella plastica anche loro, come cavernicoli del ventesimo secolo. Il prezzo del caffè nella tazzina, dal canto suo, provocherebbe lacrime di costernazione in più di un produttore ugandese.

Cambiare menu può produrre risultati altrettanto inquietanti sulla digestione, se si pensa che i gamberi nel proprio piatto in certi casi hanno assunto più farmaci di un club di ipocondriaci, o che la frutta di una coppa di macedonia forse ha totalizzato più chilometri dell'Apollo 11. Beviamoci sopra. O magari no, sapendo che almeno un'azienda "ha trovato il modo di trattare il fumo di quercia rendendolo liquido per aggiungerlo al vino" e che, a detta degli incaricati, "tutti sono molto entusiasti del sapore". L'unico problema, chissà come mai, è la legge.

E adesso, non facciamo gli italiani. È inutile trincerarsi dietro il fatto che Lawrence è una giornalista inglese e che non sempre le situazioni che descrive ci appartengono del tutto. E altrettanto inutile è innalzare barricate di tortellini, pizza, pesto o tiramisù amorevolmente preparati in casa, a mano, da schiere di nonne, mamme o amici cari. A voler essere onesti, spesso anche da noi cucinare significa in realtà "sbattere" per due minuti della "roba" nel microonde. E chi mai, se non forse un chimico, ha voglia di leggere quelle sfilze fitte fitte di ingredienti, sigle, additivi sul retro delle confezioni? Si corre a far la spesa, mica in biblioteca. Anche da noi impera la comodità globalizzante del supermercato, perché ci si trova sempre tutto e

perché si riesce magari a risparmiare qualcosa (sapere dell'esistenza del lardo di Colonnata o di altre consimili squisitezze non significa poterselo permettere). Anche da noi, infine, le accidiose abitudini al precotto, pretagliato, prelavato stanno dilagando. Quelle al gassato, fritto e salato sono già da tempo un dato acquisito specie, ed è allarmante, fra bambini e ragazzi.

Il libro di Lawrence si occupa per l'appunto di illustrare che non sono affatto buone abitudini: hanno corollari gravi e gravissimi sulla salute nostra e del pianeta, portano inquinamento, povertà, criminalità. Portano malattie, anche, da quelle più scontate, come il diabete, l'obesità o l'infarto, a quelle in forte espansione, come la celiachia, a quelle meno facilmente riconducibili all'alimentazione, come certi disturbi della personalità. Questo il messaggio di fondo di un volume che, in sei capitoli dedicati ciascuno a un tipo di cibo fra i più comuni (pollo; insalata; fagiolini; pane; mele e banane; caffè e gamberi; piatti pronti), spiega con pacatezza, ma anche con dovizia di particolari, che forse sarebbe il caso di fare un po' più di attenzione a quello che comperiamo e mastichiamo. C'è

però un ingrediente in più, che trasforma imprevedibilmente l'ennesima inchiesta per aspiranti dispeptici in un libro di gradevolissima lettura, magari anche scolastica. Si tratta dell'autrice. Felicity Lawrence ha uno stile delizioso, catturato fra l'altro da una buona traduzione italiana, e molta misura nel trattare argomenti e persone. Quando denuncia carenze legislative e prassi assurde, lo fa senza strillare e senza pontificare. Quando indica un pericolo, non intona il *dies irae*. Quando spiega che, lei in prima persona - lavoratrice, moglie e madre di tre figli - ha imparato un po' alla volta a fare la spesa in modo diverso, non pretende con ciò di salvare il mondo, e nemmeno le mangrovie.

Inoltre, Lawrence è una giornalista come la può sognare un bambino: se indaga sulla carne, ecco che va a lavorare in incognito in un grande stabilimento avicolo dove, mimetizzata fra certe indimenticabili donne del Devon, confeziona (malissimo) qualche pollo e tiene occhi e orecchie bene aperti. Se vuol sapere degli ortaggi di serra, la ritroviamo in Spagna, mentre va in Africa a prendere il caffè e a Parigi a documentarsi su pietanze futuribili e additivi impensabili, come l'aroma di funghi spray, da spruzzare sul risotto.

E poi, sarà che si chiama Felicity, ma non perde proprio mai il suo *humour* britannico, che aiuta il lettore a ricordare che cos'è un procedimento Cbp. O un Map, o un omega-3. Sono informazioni che possono rivelarsi davvero utili, la prossima volta che ci si ritrova a spingere freneticamente un carrello. ■

s.pico1@virgilio.it

S. Pico è dottore di ricerca alla Scuola Superiore di studi storici dell'Università di San Marino

Altri libri

Con l'intento di informare, come recita il sottotitolo, su "truffe e inganni e altri veleni nel piatto", *Siamo fritti* di Mario Giordano (pp. 238, € 17, Mondadori, Milano 2005) punta il dito su una contraddizione: da una parte il cibo diventa una forma di consumo d'élite, col diffondersi di guide, cappelli e università del gusto, dall'altra escono continui rapporti sulla diffusione di cibi deteriorati, grassi e veleni in aumento sulle nostre tavole. L'autore percorre, in dettaglio e con uno stile ironico e brillante, i luoghi comuni della "moda cibo", dal "pesce sostenibile" all'"impero del bio", dal "fagiolo ripieno (di antibiotico)" alle "pillole magiche" per dimagrire.

Ancora una contraddizione inquietante quella evidenziata in *Non mangiate questo libro* (ed. orig. 2005, trad. dall'inglese di Andrea Grechi e Andrea Spila, pp. 341, € 16,50, Fandango Libri, Roma 2005), dove Morgan Spurlock sviluppa il discorso iniziato nel suo pluripremiato documentario *Super Size Me*. Si tratta della contraddizione intrinseca al modello di "diseducazione alimentare" statunitense, esportato con successo nel resto del mondo: "morire non di fame, ma di eccesso di cibo".