

Abbondanza e scarsità 2 e cont.

di Marta Raffone



Claude Lévi-Strauss

Il problema relativo all'abbondanza e alla scarsità degli alimenti è certamente uno degli aspetti intorno ai quali si è più lungamente dibattuto in campo antropologico si è più lungamente dibattuto. Attraverso l'adozione di alcuni termini presi in prestito dall'economia, come *effetto-traino* ed *effetto-snob*, è possibile esemplificare al meglio molte delle tendenze alimentari, contemporanee e passate, valutando l'evoluzione che ha portato alla convivenza, tra le altre, di *pizza* e *sushi*, l'una fra i simboli principali dell'alimentazione occidentale, l'altra "manifesto" dell'alimentazione minimalista dell'estremo oriente.

Per iniziare, basti pensare al modo diverso in cui sono considerati i crostacei: nelle cucine occidentali una leccornia tra le più ricercate; rigettati, invece, in mare da parte dei pescatori dell'Oceano Indiano, perché considerati immangiabili dalle popolazioni di quei luoghi. Anche in Italia, in particolare a Napoli e in Sardegna i crostacei, ma in generale la fauna ittica, erano, un tempo, considerati un cibo da cosiddetto popolo minuto. Ciò fa comprendere come questo tipo di alimenti fosse, in realtà, troppo semplice da reperire per interessare i raffinati palati dei notabili signori dell'ottocento. Andando a ritroso, si osserva come fino al 1600, nelle case signorili, le cucine abbondassero di spezie, utilizzate anche per "mascherare" il cattivo stato di conservazione degli alimenti, provenienti da regioni spesso lontanissime. Quando però nel XVII sec. i monopoli dei mercati delle spezie decadde, le spezie iniziarono a essere acquistate anche dal popolo: attraverso questo processo di "democratizzazione" alimentare, i nobili non gradirono più il gusto di alimenti che chiunque potesse acquistare. *L'effetto snob* non è altro che questo: l'utilizzo di un bene considerato "speciale" da parte di un élite e che viene snobbato, nel momento in cui questo bene perde il suo *status* "aristocratico". In antropologia, il campione di studio e di analisi, già teorizzato nel "*trickle-down effect*", si caratterizza sempre per la presenza di una persona o di un piccolo gruppo che fa da traino per l'utilizzo di un particolare bene o servizio. Succede che un individuo o un gruppo consuma qualcosa e poco tempo dopo un gran numero di persone segua questa nuova tendenza di consumo. Questo effetto, definito *effetto traino*, è esattamente quanto accaduto al mercato delle spezie: i nobili consumavano le spezie e il popolo non poteva farlo, ma cercava comunque qualcosa che lo elevasse per farlo sentire, anche solo momentaneamente, come facente parte di qualcosa di più alto; non appena ha avuto la possibilità di imitare il consumo di quel particolare bene, le spezie, lo ha fatto, seguendo *l'effetto traino* della nobiltà e provocando l'effetto snob in quest'ultima. Oggi accade lo stesso. La carne ha rappresentato, fino agli anni '60 un alimento che palesava il benessere economico di chi lo consumava. Da quegli anni in avanti, con una maggiore circolazione di denaro e la possibilità per tutti di accedere a questo bene, la carne ha perso il suo status di alimento "aristocratico" per diventare "pop". Tenendo presente l'effetto snob, oggi i segmenti di mercato con un maggior potere d'acquisto, sono orientati verso il consumo di legumi, prodotti integrali, e in generale verso tutti quei prodotti che rimandano a un'idea di genuinità, e di qualitativamente molto elevato. Tutto quel settore alimentare che oggi si è abituati a interpretare come "eco-chic", estremamente puro, poco contaminato dall'intervento dell'uomo.

Un segno dell'evoluzione del modo di alimentarsi si coglie anche nelle differenti quantità di cibo proposte nelle diverse società. Si pensi ad esempio ai nobili francesi dell'*ancien régime*: chi ha un grande potere economico, può permettersi di offrire banchetti, può permettersi di sprecare il cibo, e può ancora permettersi di donarlo a coloro che, invece, non possono permetterselo. In questo modo il grande potere sociale viene palesato dal possesso di ingenti quantità di alimenti. Così l'abbondanza di cibo rappresenta il benessere, la scarsità la miseria. È proprio per questo motivo che grandissimi artisti come Rubens dipingevano un'aristocrazia grassa, opulenta: l'aristocrazia faceva un consumo vistoso di cibi con lo scopo di mantenere le distanze, anche estetiche, con gruppi sociali meno abbienti, che avevano poco cibo e che quindi erano magri. L'idea di magrezza era, dunque, legata al concetto di povertà.

La situazione nell'occidente contemporaneo è capovolta rispetto al passato. L'opulenza è bandita in ogni sua forma e la magrezza è assurta a modello di ricchezza, bellezza ed efficienza. Ciò è accaduto, esattamente come con il mercato delle spezie, a causa dell'enorme disponibilità di cibo economico. La disuguaglianza sociale è uno dei tratti che caratterizzano e orientano le pratiche di consumo sia della massa, sia dell'élite: la cosiddetta apertura della forbice sociale deve conservare una relativa ampiezza al fine di creare differenze tra chi può permettersi e chi non può permettersi il "must have", caratteristico di un particolare status sociale.

Esterofilia ed esterofobia

Un dato interessante, tipico delle differenze nell'alimentazione tra gruppi sociali, è costituito dalla tendenza all'esterofilia ed esterofobia alimentare. Si intende per esterofilia nel mangiare la tendenza a prediligere cibi e stili alimentari propri di altre culture. L'esterofilia alimentare ha una doppia caratteristica: da un lato la predilezione di cibi di facile reperibilità e dai costi estremamente contenuti; dall'altro cibi di non semplice reperibilità, dai costi spesso elevati e con la caratteristica di un gusto non sempre piacevole per tutti i palati. Al primo gruppo appartengono alimenti come snack, pietanze da fast food, cibi precotti, preparazioni in scatola, generalmente scelti da soggetti dal palato non propriamente "fine", i quali sono sensibili alle campagne pubblicitarie che li inducono a desiderare costantemente alimenti di questo tipo, ricchi di zuccheri e grassi saturi. Questa tendenza, più accentuata in paesi come gli Stati Uniti in cui non esiste una tipica tradizione alimentare, ha come effetto negativo il fatto di non appagare l'utente, il quale sarà portato a consumare porzioni ulteriori di quel dato alimento per potersi sentire sazio. Coloro che perseverano nella scelta di questi alimenti sono quindi condannati a vivere una fase di oralità perpetua, a meno che non si rompa il circolo vizioso introducendo abitudini alimentari più "sane". L'esterofilia alimentare, però, non caratterizza solo il *junk food*. Essa è, generalmente, espressione di una curiosità alimentare che porta gli individui a voler assaggiare quante più realtà gastronomiche possibili. Si è già parlato di *effetto snob*, ed è proprio in questa direzione che va ricercata la chiave per comprendere l'esterofilia di questo tipo: cucine dell'estremo oriente, come la thai o la giapponese, non riescono ad essere comprese immediatamente. E' raro infatti che un soggetto abituato a un'alimentazione di tipo mediterraneo possa valutare completamente le delicate *nuances* gustative di una porzione di *sushi*. Occorre, il più delle volte, una vera e propria "educazione" al gusto, una preparazione vera graduale per cogliere i sapori di gastronomie tanto diverse dalla propria. I gruppi sociali che preferiscono sperimentare cucine differenti, hanno, sia la possibilità economica per accedere a offerte di consumo di questo tipo, sia il tempo, per costruire una nuova sensibilità gustativa, sia una predisposizione culturale all'apertura verso il nuovo. Questa condizione però, porta spesso a considerare poco le tradizioni alimentari di origine, svalutando enormemente l'immagine di una cucina perché considerata, banale e troppo nota ai più. Altro grave portato dell'esterofilia alimentare del secondo tipo, è la concezione che il cibarsi sia una pratica dipendente prima di tutto dalla forma e poi, solo incidentalmente, una

naturale esigenza biologica. Il problema di questa inversione di polarità, in cui la “confezione” prende il posto della “funzione”, è relativo alle autentiche perversioni riguardo al soddisfacimento del bisogno energetico. Spesso si assiste a scelte alimentari sbilanciate nella convinzione che alcune famiglie di alimenti favoriscano l’insorgere di inestetismi: un esempio tipico degli ultimi anni è il proliferare di diete iperproteiche in cui i carboidrati sono messi al bando, considerati come la causa principale di sovrappeso.

Di pari passo con l’esterofilia, procede l’esterofobia alimentare. Si intende con esterofobia alimentare la tendenza a non consumare prodotti di provenienza diversa da quella del paese di origine dei soggetti presi in considerazione. Esattamente come nel caso di esterofilia analizzato in precedenza, l’esterofobia alimentare può avere una doppia tendenza: una prediletta da soggetti che non hanno curiosità alimentare, che sono quasi spaventati dalle gastronomie estere; altra scelta esterofoba è quella di chi cerca di esaltare i prodotti alimentari del proprio paese d’origine, per evitare il rischio di un appiattimento dei sapori, derivante da culture culinarie estere, che inevitabilmente, cercano di adattarsi al gusto dei nuovi consumatori, confluendo nella cosiddetta cucina *fusion*.