

Il crudo e il cotto.

3 e fine

di Marta Raffone



Claude Lévi-Strauss

Esterofilia e crisi d'identità.

Da quando nel 1989 Marshall McLuhan ha teorizzato l'abbattimento delle frontiere culturali, con il noto ossimoro di "villaggio globale", numerosi sono stati gli studi, passati e contemporanei, che hanno dimostrato come il fenomeno della globalizzazione delle merci abbia portato numerose conseguenze. Una di quelle che si nota maggiormente è di certo la presenza contemporanea, su uno stesso territorio, di realtà culturali molto diverse tra loro.

Si perde nella notte dei tempi l'inizio della diatriba tra i favorevoli e i contrari al processo di globalizzazione, ma in questa sede, lungi dal voler dare giudizi sulla bontà di una o dell'altra tesi, il dato di partenza è che la convivenza gastronomica, il multiculturalismo culinario, esiste solo a patto che tutti gli attori coinvolti, rinuncino a una parte delle loro tradizioni. A un analista attento non sfugge che il rapporto di reciprocità in questa "equazione delle sottrazioni" non è mai di uno a

uno: in Italia, la *cous cous* potrà piacere a molte persone, ma tendo a dubitare che l'intero stile alimentare della nazione possa modificarsi a favore di questo delizioso alimento. Con questo esempio si intende dimostrare che esistono realtà alimentari così forti che, oggi, non possono essere considerate come termini di paragone in rapporto ai cibi esteri perché questi ultimi uscirebbero sonoramente sconfitti da un confronto con gli alimenti autoctoni. E' bene però tenere presente che questa teoria, volta a salvaguardare il patrimonio gastronomico di una nazione, è applicabile solo nei luoghi in cui il multiculturalismo non si è imposto come modello di convivenza sociale. Infatti, in realtà come quelle inglesi, il discorso cambia. Al contrario dell'Italia, l'Inghilterra non ha una tradizione gastronomica, articolata e radicata, come la nostra, fra i suoi cittadini, questo ha permesso, a seguito soprattutto dei flussi migratori degli ultimi cinquant'anni, il proliferare di realtà alimentari molteplici: dalla cucina cinese a quella giapponese, da quella indiana a quella thai, o ancora dalla francese all'italiana. La convivenza di tutte queste gastronomie ha prodotto una mutazione delle stesse: la cucina *fusion*. La cucina è, come ogni altro aspetto della vita sociale, viva e suscettibile ai numerosi stimoli che le vengono proposti. E' a seguito della combinazione, della mescolanza, dell'*impastamento* tra le diverse cucine che la *fusion* prende sempre più piede. Una cucina che fonde principi e ingredienti che in passato non sarebbero stati in grado di incontrarsi, ma che oggi si compenetrano, creando universi gastronomici nuovi.

La cucina *fusion* ha il grande pregio di aver sperimentato nella nostra epoca accostamenti inusuali e di aver caldeggiato un certo gusto per la provocazione, che è un fattore importante ai fini dello sviluppo di un senso critico adeguato. Ciò che però preoccupa, però, è l'oggettiva perdita di identità che caratterizza questo genere di cucine: antipasti orientali, primi italiani e dolci francesi, potrebbe essere un menu tipo di una cena *fusion*. Ma alla fine della cena cosa resta? Resta un'analisi dei singoli piatti che per quanto eccellenti potessero essere, non riescono a integrarsi tra loro in maniera armonica, se non in rarissime occasioni. Come si è affermato in precedenza, le cucine *fusion* abbondano nei luoghi in cui il sostrato alimentare non vanta grandi eccellenze ed è proprio per questa ragione che in questi stessi luoghi la *fusion* è diventata l'orizzonte gastronomico contro il quale cucine affermate e radicate come quella francese o italiana si sono imbattute e stanno purtroppo ricevendo duri colpi, soprattutto per quanto riguarda quelle realtà alimentari poco note, rurali, tipiche degli entroterra e che andrebbero preservate ai fini di non perdere un patrimonio davvero notevole.

Il rito del cibo

L'alimentazione è da sempre molto legata alla ritualità religiosa. Sarebbe infatti sufficiente constatare le variazioni negli abituali regimi alimentari per comprendere quale sia il momento religioso in fase di svolgimento. Immaginando le festività legate alla religione è vasto l'elenco delle portate tipiche di una determinata zona geografica: nel sud d'Italia sarebbe impossibile pensare al periodo natalizio senza frutti di mare o dolci al miele, nel nord d'Italia sarebbe invece inimmaginabile lo stesso periodo senza bolliti con mostarde o panettoni.

Nei gruppi sociali più poveri, la festa era ed è un momento di sospensione temporanea della privazione e della scarsità propri del mangiare quotidiano e dell'ordine alimentare che lo governa. La festa crea una pausa, un'interruzione in quello che è il meccanismo sociale: sono rinviate a futura data distinzioni sociali, sessuali e dietetiche, stabilendo un nuovo ordine basato sul caos, un dis-ordine, in cui le regole sembrano state create apposta per essere infrante.

Nella festa, le separazioni quotidiane che caratterizzano l'ordine sociale, vengono meno, ma alla fine delle celebrazioni ritornano più forti e si confermano le gerarchie in cui si articola la vita sociale: tra poveri e ricchi, tra uomini e dei, tra i morti e i vivi. Molto spesso le sopraccitate distinzioni dicotomiche sono riuscite a insidiarsi radicalmente nelle pratiche della gastronomia sociale, tanto che alcuni cibi, propri di particolari riti religiosi, non sono prodotti perché particolarmente graditi ai consumatori, ma per caratterizzare un evento che si sta celebrando. Si fa qui riferimento ad alcuni pani votivi in qualche modo collegati ai santi, che attraverso forme e pratiche di cottura ne rievocano il supplizio e ne sublimano, o ne trasferiscono sul piano dell'immaginario collettivo, la forza guaritrice.

Infine, dunque, anche per chi ignori le tradizioni ritualistiche, caratteristiche di alcuni momenti dell'anno di una particolare società, è possibile identificare una ricorrenza festiva, un rito religioso proprio grazie ai cibi che vengono consumati. Perché la gastronomia e le tradizioni culinarie sono il modo in cui una cultura propone il proprio immaginario dell'esistenza e del trapasso, della felicità e della sofferenza.

I rituali del pane sociale

"Raccogliere un pezzetto di pane accidentalmente caduto a terra, baciario e mangiarlo come se fosse il cibo migliore al mondo: un rito arcaico, tramandato da generazioni, portatore di una sobrietà dignitosa che non avrebbe mai sprecato un bene tanto prezioso. C'era la gratitudine per avere a disposizione un alimento essenziale, anzi il cibo per antonomasia. C'era il rispetto per le valenze simboliche e sacrali di quello che è uno degli alimenti più antichi e intimamente legati alla storia dell'umanità".¹

I riti legati alla preparazione del pane si perdono negli antichi meandri della nascita della civiltà umana. Gli egizi si incantavano contemplando l'atto della lievitazione, considerata quasi un'allegoria mistica del sorgere del sole. Per gli ebrei, il pane non lievitato rievoca l'urgenza, l'impellenza di correre incontro alla terra promessa, per fuggire dalle prevaricazioni e dalla sottomissione. Da due millenni, i cristiani di tutto il mondo, condividono il pane spezzandolo nella fase della comunione della liturgia eucaristica.

Da quando l'ars panis giunse a Roma nel 167 a.C., attraverso la sapienza di schiavi provenienti principalmente dalla macedonia, fu stabilito un vero proprio patto sociale con il quale i governanti si impegnavano a non far mai mancare al popolo, ma in particolare alla plebe, il circo e il pane, da qui l'espressione *panem et circenses*. Sulla necessità di garantire il circo alla plebe ci sarebbe a lungo da discutere, ma è sufficiente in questa sede, tenere presente che il circo romano svolgeva una funzione sociale importantissima. Come già affermato dal sociologo René Girard, i riti religiosi che prevedevano, alla fine, il sacrificio di animali o esseri umani, e il circo hanno in comune il fattore della violenza. Al termine dell'argomentazione della sua tesi, Girard nota che il pubblico che assiste alla violenza, partecipa, anche solo visivamente, a quest'azione. Il semplice prender visione dell'atto violento produce un processo di mimesi nello spettatore il quale esperisce, in questo modo, la carica violenta che portava dentro di sé². Questo processo di mimesi e catarsi era importante per tenere sotto controllo

¹ Cit., Baldassarre G., "Buono come il pane" in "Bibenda", pag.9, n.40, Trimestrale Marzo, 2012, Roma

² Girard R., *Il capro espiatorio*, Adelphi, Milano, 1987

soprattutto la parte più povera del popolo, la plebe, costantemente flagellata da fame, carestia, oppressione e schiavitù. Il discorso sulla necessità del circo entra a pieno titolo in una ricerca sull'antropologia dell'alimentazione perché, esattamente come i ludi circensi, il pane era una merce di scambio di interessi sociali: i governanti avevano la soluzione al problema dei disordini urbani dovuti alla fame, la plebe, sfamandosi con il pane, sopportava tutto il peso della sottomissione. Per constatare, inoltre, l'importanza simbolica di questo alimento, è sufficiente sapere che "panis,-is" non è un vocabolo utilizzato solo per indicare il pane, ma indica il cibo nella sua totalità.³

Il pane ha rappresentato nei secoli, fino a oggi, un ruolo centrale nei concordati sociali. È sufficiente ricordare anche solo una delle innumerevoli sollevazioni popolari scatenate dalla mancanza di questo prezioso alimento, come il Tumulto di San Martino a Milano del 1628, meglio noto come "la rivolta del pane", di cui lascia testimonianza il Manzoni ne "I promessi sposi".

La necessità di non perdere neanche una briciola del cibo più vicino alla storia dell'uomo, ha spinto generazioni di massaie a creare ricette originali e ricche di gusto, capaci di pizzicare le corde dei ricordi più nostalgici e di rievocare memorie di antiche vite passate.

Il regime pitagorico

Per coloro i quali associano il nome di Pitagora solo ed esclusivamente a teoremi geometrici c'è qualcosa di nuovo da sapere. Pitagora è uno dei primi teorici del vegetarianismo della storia, nonché autore di un assioma caro agli adepti di un modo di alimentarsi eticamente sublime: "pane e miele al mattino, verdura fresca la sera", una formula che mette matematicamente in armonia la salute del corpo con la leggerezza dello spirito, o "pneuma", come veniva definito dagli antichi greci.

Fino all'Ottocento, momento in cui fa la sua comparsa il termine "vegetariano", i regimi alimentari che non prevedevano l'assunzione di carni erano chiamati regimi pitagorici.

La scelta di aderire a uno stile alimentare vegetariano non si riferisce solo alla pratica dietetica. Fin dai tempi del matematico e filosofo greco questa rappresenta la risposta nutrizionale a un'istanza ideologica estremamente alta: una moratoria alimentare proclamata in nome dei diritti del vivente.

Pitagora sostiene che il passo successivo alla morte sia la metempsicosi, quindi la trasmigrazione dell'anima da un corpo all'altro, per questo motivo nutrirsi di carne sarebbe un atto di cannibalismo.

Anche Socrate aderiva a questo regime alimentare che, soprattutto in quell'epoca, era da considerarsi a dir poco pionieristico. Secondo Socrate, la scelta vegetariana era principalmente di natura etica. Ma anche politica. Secondo il filosofo, la carne intossica l'anima e il corpo rendendo l'uomo violento e poco lucido. Il danno maggiore conseguente al consumo di carne era riservato alla comunità della *polis*: per dare a tutti la possibilità di consumare carne, era, ed è, necessario intensificare gli allevamenti di bestiame sottraendo i campi all'agricoltura e creando un fertile sostrato per la proliferazione di guerre per il possesso dei territori.

Frutta, legumi e verdura rappresentano per gli antichi e per i contemporanei vegetariani, una forma di energia sostenibile.

Altri importanti contributi dal mondo antico arrivano da Plutarco, il quale, in un trattato contro la caccia, afferma che costruendosi un regime alimentare senza spargimenti di sangue, l'uomo utilizzerà la pietà e la bontà come sistemi per affrontare la vita sia privata sia pubblica e che questa misericordia nei confronti degli animali sarà indirizzata anche verso i propri simili.

Costruzioni liquide: il trilatero fluido

Dall'acqua al vino passando per il latte: è così che il Prof. Camporesi, grande studioso di culture alimentari ha teorizzato il suo viaggio nella categoria fisica della liquidità. "L'acqua, feconda, purifica, reintegra; il latte alimenta, accresce, moltiplica; il vino, il sangue della terra,

³ Campanini G., Carboni G., *Panis,-is: Pane; Cibo*, in *Vocabolario Latino- Italiano, Italino-Latino*, pag. 485, Paravia, Torino, 1920

quasi un quinto elemento, sintesi di natura e cultura, rasserena e rallegra, potenzia la fantasia e incuba i sogni. Liquore di artificiosa e fermentata natura che paradossalmente trasforma l'umidità della terra e del legno in fuoco liquido attraverso il passaggio da regime lunare a quello solare; coagulo di simboli, allegorie, metafore, soprattutto religiose, il vino possiede una carica umana e un risvolto sociale che né acqua né latte conoscono".⁴

Si tratta di liquidi culturali che rimandano a una serie di significati simbolici.

L'acqua, è usata sin dai tempi più remoti in rituali di purificazione. Un esempio classico è il battesimo, attraverso il quale l'individuo viene accolto puro nella comunità religiosa.

La vicinanza di fiumi, mari o laghi ai centri abitati ha favorito, sin dall'antichità, l'approvvigionamento di acqua dolce, lo sviluppo dell'agricoltura (grazie alla maggiore fertilità del suolo), i trasporti fluviali e via mare e il commercio per molte civiltà. Perciò, l'acqua è spesso associata all'idea della vita nelle sue varie forme e, in particolare, alla nascita e rinascita.

L'acqua come già evidenziato da Lévi- Strauss, ha un ruolo fondamentale nella pratica culinaria, nella preparazione di pietanze diverse, dalle più semplici come la pasta a quelle più complesse che prevedono, ad esempio, prima la bollitura e poi altre tecniche di cottura.

Negli ultimi anni si è prestata una particolare attenzione al tipo di acqua da utilizzare in cucina e molti teorici concordano su quest'unico punto: l'acqua è il principale mezzo per la propagazione di sapori. Infatti a seconda della composizione chimica dell'acqua un piatto sarà percepito come più o meno sapido, l'intensità degli aromi avrà una persistenza diversa se elaborati con un'acqua più o meno ricca di sostanze minerali.

Altro elemento del trilatero teorizzato dal Camporesi è il latte, bevanda che si integra con il concetto di femminile e materno. Il latte è strettamente collegato al principio di vita, infatti nella prima fase dell'esistenza, l'individuo sopravvive grazie al solo latte.

Numerose sono le civiltà che nel susseguirsi, nell'evoluzione dei propri rituali religiosi hanno sviluppato un vero e proprio culto del latte, considerandolo uno degli alimenti sacri da offrire alle divinità.

Nella storia della gastronomia, il latte ha assunto un'enorme importanza ad esempio per la creazione di salse, soprattutto nella cultura francese in cui la figura del maitre saucier ha raggiunto un rilievo tale da essere determinate per la realizzazione dei cremosi gioielli della cucina d'oltralpe. Le preparazioni che contemplano il latte sono molteplici: si passa dalle sopraccitate salse, ai dolci, fino a sostituirsi all'acqua o all'olio nella realizzazione di pietanze articolate e complesse.

Infine il vino. Dei discorsi sulla vite e il mondo intorno sono stati redatti tomi voluminosi da quando questa bevanda ha conquistato un posto considerevole nelle cerimonie religiose. Moltissimi sono stati i progressi tecnici che hanno consentito al vino di raggiungere i risultati di eccellenza che oggi lo attestano al primo posto nel settore del beverage.

L'evoluzione da bevanda propria dei baccanali, riti orgiastici nei quali il prezioso nettare era usato principalmente per il suo tasso alcolico che riduceva le inibizioni dei partecipanti, a raffinato elisir capace sia di esaltare i cibi sia di celebrare se stesso attraverso una degustazione riflessiva è stata lenta. Il processo evolutivo del vino si è svolto di pari passo con l'evoluzione della specie umana, in un sublime intrecciarsi di riti religiosi e convivialità.

La tradizione del vino è viva, esattamente come la gastronomia e come quest'ultima è in costante sviluppo, pronta a regalare proposte inedite per l'ottenimento di una soddisfazione gusto-olfattiva sempre più armonica.

⁴ Camporesi P, "Acqua, latte e vino", in "Il governo del corpo. Saggi in miniatura", Garzanti, Milano, 2008