

## Il crudo e il cotto. Antropologia e alimentazione

di Marta Raffone



Claude Lévi-Strauss

### Il sapere del gusto

Mangiare, l'azione in apparenza più semplice naturale, è in realtà, molto varia e complessa, ricca di numerose accezioni che ogni cultura, ogni linguaggio collega all'alimentazione. Esattamente come il linguaggio, l'alimentazione umana costituisce un punto nodale che connette un atto fisiologico con un'operazione di tipo culturale. Ogni preparazione prevede la sottrazione del singolo alimento al suo uso solitario, per inserirlo in miscele o combinazioni chimicamente nuove.

L'antropologia alimentare, nella sua accezione più classica, sostiene che il rapporto che l'uomo ha con il cibo è lo stesso che ha con il linguaggio: la cucina, infatti non risponde solo a esigenze di tipo fisico, ma interpreta anche il modo in cui l'uomo si inserisce nei diversi habitat e nelle varie parti del mondo<sup>1</sup>.

Appare evidente, dunque, il nesso tra alimentazione e cultura: infatti è sufficiente notare come sia differente mangiare da una parte all'altra del globo, per rendersi conto che la cucina contribuisce a creare "identità", sia singole, sia collettive.

La cucina è, secondo vari studiosi, un aspetto decisivo della cultura perché espressione di consuetudini e stili connessi alle particolari caratteristiche dell'habitat e al modo col quale le comunità vi si sono adattate utilizzandone le risorse a scopo alimentare. In più la cucina è anche l'esito casuale di schemi e modelli di utilizzo delle materie commestibili in forme combinatorie che dipendono dalle tradizioni e dai costumi delle differenti comunità.

Attraverso questo ragionamento si può comprendere il valore anche comunicativo che possiede il cibo, il quale costituisce, in posizione fondamentale fra gli altri aspetti dell'agire umano, un veicolo di autorappresentazione e strumento di identità culturale.

Il nutrimento, insomma, non è solo una collezione di prodotti soggetti a studi statistici o dietetici, ma anche, nello stesso tempo, un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni, di comportamenti. Le tecniche di preparazione, i tempi di cottura, gli abbinamenti alimentari, si strutturano sia al fine di interpretare i bisogni collettivi, sia per soddisfare esigenze soggettive, proprie dei gusti del singolo individuo.

Le caratteristiche proprie del "sistema" alimentare, individuate sono l'esclusione, l'opposizione, l'associazione, la formazione dei protocolli d'uso.

### Cucina e gastronomia

È necessario abbandonare la classica contrapposizione tra cucina e gastronomia (stabilendo con la prima l'insieme di regole e tecniche per la trasformazione da natura in pietanza e con la seconda l'arte di rendere armonici gli abbinamenti alimentari). Non vi è alcun fondamento infatti, nell'affermare che una grande cucina sia composta solo di viennoiseries e pâté en croûte.

Di maggiore complessità è senza dubbio riuscire ad esaltare un alimento semplice, in cui la preparazione riesca a coniugare le esigenze nutrizionali venendo incontro alla soddisfazione del gusto dei commensali. Esattamente come la cucina, un discorso è apprezzato se le parole sono semplici, ma coniugate in armonia e musicalità, piuttosto che un eloquio pomposo in cui si susseguono sterilmente terminologie complesse e poco melodiose.

Geometrie gastronomiche

<sup>1</sup> Cfr. Levi-Strauss, *Il totemismo oggi*, La Feltrinelli, Milano, 1964

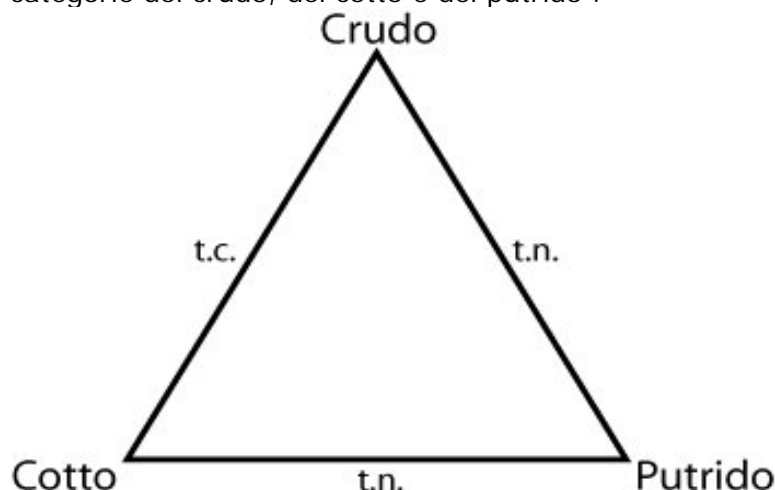
Il triangolo culinario fa la sua apparizione nel 1958, in un libro intitolato, *Antropologia strutturale*. Nel quinto capitolo del libro, Claude Lévi-Strauss teorizza concetti del crudo, del cotto e del putrido che riusciranno in qualche modo a ribaltare molte delle teorie tradizionali legate alla tematica della gastronomia. Prima della pubblicazione di quest'opera, nei suoi studi sul *rito*, il sociologo si era interessato in maniera approfondita all'importanza del fuoco nella cucina e nell'evoluzione della cultura alimentare.

Nell'operazione di cottura, lo studioso scorge molti dei segni caratteristici che hanno contribuito a formare l'uomo e la sua storia, segni altrettanto cruciali di quelli che hanno portato alla nascita del concetto tabù dell'incesto. Due aree tematiche che rappresentano per l'uomo il decisivo passaggio dallo stato di natura allo "stato di cultura".

Analizzando in profondità il pensiero di Lévi Strauss, si può affermare che le evoluzioni della pratica sessuale e di quella alimentare nelle diverse realtà culturali, sono necessariamente da considerarsi come trasformazioni formali e sostanziali dello sviluppo strutturale della società. In particolare, il sociologo pone in evidenza molte correlazioni tra la cucina, intesa come una sorta di codice, e l'architettura sociale. Queste analogie, poi, sono state usate dallo stesso autore per la realizzazione di numerosi schemi interpretativi del comportamento dell'uomo inteso principalmente come unità di interazione.

### **Il Triangolo culinario: lati e vertici**

Utilizzando in senso traslato alcuni schemi della linguistica strutturale, Lévi-Strauss teorizza un'estensione semantica di struttura triangolare nella quale i vertici coincidono con le categorie del crudo, del cotto e del putrido .



Si tratta di categorici fluidi, liquidi che però riescono a rendere l'idea delle trasformazioni culturali e delle trasformazioni naturali.

Il cibo cotto altro non è che una trasformazione culturale del cibo crudo (attraverso il fuoco), il putrido è, invece, una trasformazione naturale del cibo sia crudo sia cotto.

Da questa struttura triangolare iniziale si origina la contrapposizione evidente tra cultura-natura.

Secondo la nozione classica di strutturalismo queste forme non dicono molto su una data cucina o una data società. Solo l'analisi approfondita può far comprendere la vasta gamma di significati simbolici e non relativi a ciò che è *crudo*, *cotto* o *putrido* nelle diverse società. Proprio a proposito dei diversi valori che sono assegnati alle forme strutturali di cui sopra, Lévi-Strauss sottolinea due aspetti: la cucina italiana ha un orizzonte gustativo più ampio nei confronti del crudo rispetto a quello della cucina francese e che nel 1944, al momento dello sbarco in Normandia, i soldati americani avevano un concetto di putrido completamente diverso da quello proprio dell'immaginario collettivo francese. E' infatti noto che questi stessi soldati addirittura arrivarono a distruggere delle fabbriche di formaggio Camembert che appariva ai loro nasi come un odore di cadavere in putrefazione.

La struttura triangolare, oltre a un'ampia valenza semantica, ha, dunque, un carattere simbolico molto forte. Infatti, in nessuna gastronomia, nulla è solo "cotto", ma ogni "cotto" ha le sue regole. Allo stesso modo, non è possibile la presenza in cucina di un "crudo" allo stato

puro e i cibi che vengono così consumati mantengono le loro caratteristiche di commestibilità solo a condizione di essere prima lavati, tagliati in una certa maniera o sfibrati e, quasi sempre, conditi. Per quanto concerne il putrido, si può dire che questo assume diverse connotazioni, da quelle spontanee, derivate da processi naturali, a quelle indotte.

Esistono molteplici tecniche di cottura. Tra le più importanti, esaltate da molte società attraverso i propri miti, sono l'arrostitura e la bollitura.

Gli alimenti arrostiti sono cotti direttamente sul fuoco. Lévi-Strauss afferma che questi cibi realizzano con il fuoco un rapporto senza alcuna necessità di mediazioni.

Al contrario, gli alimenti bolliti subiscono un processo di doppia mediazione: prima dall'acqua, o dai liquidi nei quali si immergono, e dal recipiente che li contiene. Questo è ciò che consente allo studioso di affermare che l'arrostito sta dalla parte della natura il bollito dalla parte della cultura, perché quest'ultimo necessita esige l'utilizzo oggetto culturale.

Traslando i significati di questa semplice riflessione sul piano simbolico, ne deriva che se la cultura rappresenta una mediazione tra l'uomo e la natura, la cottura per ebollizione, è una mediazione tra il cibo e il fuoco.

In termini antropologici è facile comprendere come il cibo arrostito preceda quello bollito e che quest'ultimo, come già dimostrato dalla copiosa bibliografia sulle culture primitive, rappresenta una vera e propria rivoluzione sul piano della varietà gustativa.

Scaffendo la superficie dei primi concetti della tesi del triangolo culinario si comprende come, in realtà, l'opposizione di arrostito e bollito articola ulteriormente, la dialettica tra natura e cultura.

Tuttavia esistono aspetti di affinità tra l'arrostito e il crudo. Le analogie si originano nel fatto che questo modo cuocere non si traduce in una cottura uniforme, sia tra le parti esterne dell'arrostito, sia tra l'interno e l'esterno. In molte culture primitive, e poco evolute per esempio, l'arrostito è una conciliazione tra il crudo e il bruciato. Così, più in generale, ciò che non è bruciato ha colore bianco; ciò che è bruciato, ha colore nero; tra il bianco e il nero vi è ciò che assume i toni del giallo e del rosso, come i colori del mais e dei fagioli.

Come osservato Lévi-Strauss, è in questo modo che hanno origine delle "interdizioni" su ciò che è cotto e su ciò che è crudo o ancora su alcuni cibi dal colore rosso che, in alcune culture, è associato al sangue.

Per quanto concerne il bollito e le sue affinità con il putrido, questo collegamento è attestato in molte lingue europee da numerose locuzioni. In lingua francese, ad esempio, esiste il *pout-pourri*, in quella spagnola, la *olla podrida*, che definiscono un piatto composto da diversi tipi di carni e di verdure cotte insieme. In tedesco infine si parla di *zu Brei zerkochtes Fleisch* (una carne putrida da cuocere).

Ancora, si ricorda che, in quasi tutte le società in cui è tradizionalmente presente la pratica della caccia, la selvaggina si cucina dopo la frollatura.

I nativi americani manifestavano una netta preferenza per la carne putrefatta di bisonte rispetto a quella fresca, tanto che nella lingua Dakota, ancora oggi, la stessa radice definisce sia la carne putrefatta, sia un piatto a base di carne bollita con accompagnamento di verdure.

Alle distinzioni di ordine tecnico derivanti dalla differente dotazione di utensili nelle diverse epoche, si aggiungono le consuetudini sociali, consolidate storicamente.

Nell'Europa del medioevo, il pollo in pentola era un piatto per il pasto delle famiglie, mentre, gli arrostiti erano preparazioni riservate ai banchetti dei quali rappresentavano il climax, sempre serviti dopo pietanze bollite e verdure, spesso accompagnate da frutti difficilmente reperibili perché originari di luoghi lontani, o semplicemente perché fuori stagione.

Differenze di carattere cerimoniale e rituale si ritrovano in molte società esotiche. In alcune società primitive del Paraguay, ad esempio, il bollito è destinato solo al cerimoniale del battesimo, in quelle del Brasile, il bollito non può essere consumato dai vedovi e dalle vedove.

Si può constatare, in linea generale dunque, che il momento della condivisione del cibo sia volto, in varie parti del mondo, a rinserrare o a pacificare i rapporti sia familiari sia sociali.

La presenza di un sistema dicotomico bollito/arrostito che modifica la propria gamma di significati e significanti da cultura a cultura, pone alcuni problemi su come questa opposizione è considerata nelle diverse società. In altre parole, mentre il bollito garantisce la possibilità di conservare la carne con i suoi succhi, l'arrostito si combina con la distruzione e la perdita. In questo modo, mentre il primo si connette al concetto di economia, l'altro si lega a quello della prodigalità. Il bollito assume quindi connotazioni popolari, mentre l'arrostito si attribuisce

caratteri più aristocratici. È dunque possibile parlare di arrostito come cottura simbolo dell' "ostentazione del consumo", tipica della parte più benestante della società.

In molte culture, per esempio, solo gli aristocratici avevano il diritto di arrostitire le carni e di farlo durante cerimonie religiose di tipo ostensivo; di contro, la bollitura era una tecnica culinaria riservata esclusivamente alle donne di gruppi sociali meno abbienti. Inoltre, da alcuni documenti storici, si può constatare che l'utilizzo del pentolame da parte dei bianchi nelle colonie fu accompagnato da una notevole diffidenza, perché esse apparivano come degli utensili capaci di veicolare un gran numero di infezioni.

Le differenze nella valutazione sul bollito e sull'arrostito, nell'ottica di una comparazione tra democrazia e aristocrazia, si possono osservare anche nella tradizione europea. Nell' *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* di Diderot e d'Alembert, per esempio, c'è un lungo elogio al bollito. "Il bollito è uno degli alimenti dell'uomo tra i più succulenti e nutrienti"... "si può dire che il bollito è, in rapporto agli altri cibi, ciò che il pane è in rapporto agli altri alimenti."<sup>2</sup>

Cinquant'anni dopo, nel 1801, il gastronomo francese Anthelme Brillat-Savarin scrisse: "I professori non mangeranno mai il bollito, per rispetto ai loro principi e in ragione della difesa di una verità incontestabile: il bollito vale anche meno del suo brodo. Questa verità, finalmente, si sta facendo strada e il bollito -di carne- è scomparso dai pranzi raffinati per essere rimpiazzato da un filetto arrostito o da un rombo o da una zuppa di pesce"<sup>3</sup>.

La medesima contrapposizione può essere notata anche nella cultura greca e in quella romana. Altre culture utilizzano l'opposizione bollito/arrostito in una direzione completamente differente. Siccome il bollito si realizza senza sprechi di sostanze e in ambienti chiusi, si impiega per simbolizzare il senso di cosmo nella sua accezione di completezza. Così, in molte società, far traboccare la pentola del suo contenuto equivale a far fuggire la cacciagione dal territorio. Molte usanze religiose prevedono la bollitura dei primi frutti dell'anno prima che questi siano consumati. Altre tradizioni pretendono che i tributi al sole siano realizzati utilizzando una coppa. Questo ha spinto alcuni studiosi immaginare un'ardita comparazione, secondo la quale il bollito simboleggia la vita, l'arrostito, la morte.

Anche le divinità del nord e del centro Europa, secondo lo storico delle religioni Georges Dumézil (1898-1986), erano estremamente legati a questa opposizione. A Mitra, per esempio, era rivolto tutto ciò che era cotto al vapore, tutto ciò che era sacrificato bene; a Varuna, invece, ciò che era attaccato dal fuoco o che era sacrificato male.<sup>4</sup> È interessante, osserva Lévi-Strauss, che la coscienza di queste opposizioni tra bollito ed arrostito ( conoscenza e ignoranza, calma e violenza, misura e dismisura) si ritrovi intatta nella cultura gastronomica francese, filo conduttore di molti filosofi della cucina. "Cucinieri si diventa. Rosticciieri si nasce"<sup>5</sup>, affermava Brillat-Savarin. "Arrostito è contemporaneamente tutto e nulla", dichiarava il marchese di Cussy, gastronomo e cuoco di Napoleone Bonaparte.

All'interno del triangolo culinario primordiale, formato dalle categorie del crudo del cotto e del putrido sono presenti due termini che si posizionano l'uno, l'arrostito, in prossimità del crudo, l'altro, il bollito, nelle vicinanze del putrido. Il terzo termine, che manifesta una forma di cottura che ha delle assonanze con il cotto inteso, però, nella sua forma astratta. Si tratta dell'affumicato, che come per l'arrostito, comporta un'operazione non-mediata dall'uso di un recipiente e senza un liquido di cottura, ma che, a differenza di quest'ultimo, è una forma di cottura lenta, profonda e regolare in ogni sua parte, come l'ebollizione. Va rilevato che, nella tecnica di affumicatura, come nell'arrostitura, non c'è un utensile, un mezzo che si interpone tra il fuoco e la carne, se non l'aria. Ma questo può avvenire perché l'intero spazio di compimento della cottura è uno strumento fabbricato: le camere di affumicatura. Si può notare come, lo stesso principio di cottura, determini due aspetti differenti che si manifestano nelle opposizioni: *avvicinato/allontanato* e *rapido/lento*.

Tra i due utensili culturali, stanza e recipiente, però, esiste una differenza sostanziale. La pentola è un oggetto domestico che si conserva e che si riutilizza di continuo. La camera per

<sup>2</sup> Diderot J., D'Alembert J.B., "Bouilli" in *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Mazzotta, Milano 1981

<sup>3</sup> Brillat-Savarin A., *Fisiologia del gusto*, Sellerio, Palermo, 1998

<sup>4</sup> Mitra: divinità che regna sulla metà luminosa del cielo; Varuna: divinità che regna sulla metà oscura del cielo

<sup>5</sup> Brillat-Savarin A., *ivi cit.*

l'affumicatura, invece, in quasi tutte le società primitive, è immediatamente distrutta dopo l'uso, per evitare di attirare la vendetta dello spirito dell'animale ucciso. Anche se la moderna tecnica di affumicatura non prevede più (da tempo) la distruzione dell'edificio.

Osservando l'altro lato della figura triangolare, invece, il bollito si contrappone all'affumicato e all'arrostito per la presenza di un liquido di cottura.

In questo sistema di opposizioni, scrive Lévi-Strauss, c'è una contraddizione apparente. Si è evidenziata una posizione antitetica, quella dell'arrostito e del bollito, come un'opposizione che riflette l'opposizione tra natura e cultura. Poi si è cercato di riconoscere un'analogia tra il bollito e il putrido, come una conseguenza dell'elaborazione del crudo secondo le vie della natura.

L'apparente contraddizione potrebbe porsi in essere considerando come sia possibile che un'elaborazione culturale possa produrre un risultato naturale; sarebbe naturale domandarsi che ruolo, che senso culturale abbiano gli utensili per cucinare se con la cottura tramite l'ebollizione si approda allo stesso risultato della putrefazione, che è un risultato naturale.

La natura di questo parallelismo va ricercata prima di tutto nelle società primitive presso le quali la cottura per ebollizione e per affumicamento hanno in comune che l'una per i suoi mezzi culturali, l'altra per i suoi risultati, la durata, il tempo.

Il cucinare nell'acqua o con liquidi di varia natura si realizza attraverso recipienti che sono lavati, conservati, riutilizzati, e tramandati di generazione in generazione e inoltre, vengono, a giusto titolo, considerati tra gli oggetti più antichi nell'ambito degli utensili culturali. Si pensi al vasellame presente in molti musei e proveniente dalle più disparate regioni del globo terracqueo.

Per quanto concerne l'affumicatura, essa permette di ottenere dei cibi che si conservano meglio e resistono alla decomposizione più a lungo di tutti quelli che invece subiscono processi di cottura differenti.

L'ambiguità che contraddistingue l'affumicato e il bollito, anche se con significati completamente opposti, è la stessa che afferisce all'arrostito. Bruciato all'esterno, crudo all'interno, grigliato da un lato, sanguinante dall'altro, l'arrostito articola la dialettica tra crudo e cotto, tra natura e cultura.

In altre parole, l'arte della gastronomia, la scienza della cucina, si posiziona completamente sulla parte del triangolo inerente alla cultura. Essa risponde ai bisogni esigenze del corpo e contribuisce a determinare il modo in cui si verifica l'interazione dell'uomo con il mondo, situato com'è tra natura e cultura.

La cucina sembra essere il luogo di una raffinata elaborazione della dicotomia uomo/natura: in questa sede, essa disvela la sua persistente presenza e proietta le sue strutture polivalenti su ciascuna delle sue manifestazioni-ricette.

## **Cibi vicini, cibi lontani**

Le regole sociali che determinano la commestibilità di un alimento sono molteplici: è importante notare che molte culture del passato, come ad esempio le società scandinave, consideravano estremamente impuro il macellaio di cavalli a causa della vicinanza percepita tra cavallo e uomo. Il macellaio di cavalli non poteva entrare nelle case perché essendo il focolare domestico simbolo di umanità, non poteva essere intaccato dal disumano che uccideva per scopi alimentari un animale tanto simile all'uomo. Ai giorni nostri, un analogo discorso è rivolto ai cani o ai gatti: in linea di principio, la mucca o il maiale non dovrebbero avere più possibilità di essere mangiati di un gatto o di un cane, ma per la vicinanza all'uomo di questi ultimi, la loro commestibilità sarebbe considerata un abominio. I criteri che definiscono il rapporto di vicinanza e lontananza tra le specie sono in continuo mutare: un esempio classico è il divieto di consumare le fave da parte dei pitagorici, perché considerate della stessa natura della carne umana. Il discorso relativo alla lontananza e alla commestibilità di specie distanti dalla natura dell'uomo, è principalmente legato alla sfera del simbolico: si pensi alla nostra cultura che aborrisce il consumo di rettili, non per motivazioni dietetiche, bensì per motivazioni altre come lo strisciare sulla terra e il ricordo del peccato originale. In molte culture nordeuropee le specie serpentiformi, come le anguille, non vengono ritenute commestibili.

Le dinamiche che regolano l'esclusione sono relativi a ciò che non rientra in uno schema alimentare e spesso corrispondono ai tabù alimentari. Ogni etnia individua, in modo più o meno conscio, un determinato numero di cibi che non devono rientrare nel proprio schema

alimentare. Basti pensare al divieto di consumare carne suina e alcolici presso Musulmani ed Ebrei, all'eliminazione del latte dal modello alimentare cinese o della carne equina da quello statunitense. L'esclusione di maggiore spicco nell'odierno sistema alimentare europeo riguarda vermi, aracnidi e insetti, altamente richiesti, invece, per il loro notevole apporto proteico, da quasi la metà della popolazione mondiale, o ricercati come specialità gastronomica in molti paesi soprattutto dell'Est e del Sud-Est asiatici. Gli Indiani non si cibano di carne di vacca per motivazioni religiose. L'antropologo americano Marvin Harris, nella sua opera "Buono da mangiare", dimostra, che la prescrizione religiosa non fa che stigmatizzare un modello alimentare che sarebbe deleterio per la popolazione indiana. Mangiando carne bovina, gli Indiani si sarebbero privati di moltissimi altri alimenti che la mucca, nel corso del suo intero ciclo vitale, mette loro a disposizione come latte e derivati un apporto energetico superiore a quello che offrirebbe il semplice consumo diretto della carne.

Dopo aver valutato vicinanza e lontananza, e quindi aver stabilito che alcune specie non sono considerate commestibili per la loro vicinanza con l'uomo, mentre altre per la loro lontananza, è fondamentale valutare la ciò che è ritenuto puro o impuro mangiare. Spesso correlate all'universo maschile e femminile, allo yin e allo yang, esistono molteplici restrizioni relative all'alimentazione. Distinzioni di questo tipo, d'altronde sono diffuse in tutte le culture, basti pensare alla discriminante ammesso/non-ammesso, tipica della cultura ebraica, enunciata tra le regole del Levitico e basata, per quanto riguarda la selezione delle carni dei mammiferi, sulle opposizioni mangia erba/non mangia erba, ha lo zoccolo intero/ha lo zoccolo diviso.

Solitamente i tabù incidono su abitudini collettive e pratiche di massa influenzando in maniera importante le relazioni umane. Si può comunque considerare anche un tipo diverso di esclusione, molto efficace nei gruppi culturali, che trae origine nella resistenza dello stesso gruppo ad accettare, all'interno del modello alimentare tradizionale, prodotti alimentari storicamente non presenti sul territorio d'origine del gruppo e provenienti da altre realtà.

La contrapposizioni di unità del tipo dolce/amaro, crudo/cotto, salato/insipido ecc., corrispondono a unità della percezione che, secondo la psicologia contemporanea, consentono la formazione dei complessi strutturali del pensiero logico, attraverso i quali il bambino, molto prima di andare a scuola e di avere cognizione del mondo fuori casa, impara a decodificare con sicurezza i fenomeni che lo circondano. Si comprende il significato di sapido, solo se si riconosce il valore del suo opposto, l'insipido. Le due terminologie si compenetrano in una reciproca referenza e il pensare all'uno o all'altro porta inevitabilmente al ricordo del suo contrario e al loro immediato paragone, da cui derivano poi il giudizio, la scelta o il rifiuto dell'individuo.

Nel suo Triangolo Culinario, Levi-Strauss dimostra che l'opposizione fondamentale che caratterizza tutta la dialettica alimentare concerne lo "stato" in cui si presenta l'alimento e si rappresenta graficamente attraverso il "triangolo culinario". Si è già detto che a ogni vertice del corrisponde uno "stato": il crudo, l'originaria condizione di non manipolazione di un alimento; il cotto, manipolazione culturale del crudo; il putrido, naturale alterazione sia del crudo sia del cotto. Ognuno stato si oppone agli altri due.

Le norme di associazione concernono ciò che può essere unito in una stessa pietanza come ad esempio, pesce, aglio, prezzemolo, indicare come formare un piatto completo come un secondo con il suo contorno. Uno degli abbinamenti più antichi è tra i cereali, i legumi e la carne suina, preparazione ancora diffusa nella tradizione gastronomica di quasi tutte le regioni italiane, specialmente del nord Italia e di alcune zone dell'entroterra meridionali. Altri Abbinamenti tipici della dieta delle popolazioni che si affacciavano sul mediterraneo sono quelle tra vegetali e prodotti stagionati, come salumi o formaggi. La cucina medioevale associava cibi di qualsiasi provenienza con grandi quantità di spezie; la cucina cinquecentesca abbinava frutta e carni cotte; la cucina ottocentesca cercava di stabilire relazioni tra la componente gustativa dolce con quella agre/salata.

È facilmente intuibile che le associazioni, esattamente come le opposizioni, non sono immutabili. L'associazione del dolce al salato e al piccante, chiaramente tipico della cultura culinaria medioevale, oggi non è più adatto al gusto comune, o comunque, non è più ricercato con quelle caratteristiche spiccatamente agrodolci, che individuavano la struttura gustativa più comune nel passato.

Non è difficile che un abbinamento sia basato su un'opposizione, sia di natura tecnico-sensoriale, sia di natura ritualistica - culturale. Si aggiunge abitualmente zucchero nel caffè per

percepirne meno l'amarezza, ma si cucinano spesso i legumi con aglio e rosmarino poiché anticamente i legumi erano considerati uno dei canali di comunicazione preferiti dai demoni. L'aglio era considerato tra i più potenti antidemoniaci naturali e il rosmarino si considerava capace di garantire sonni tranquilli e di cancellare dalla mente dell'uomo gli incubi, entrambi (sonni agitati e incubi) elementi caratterizzanti del tocco demoniaco.

I protocolli d'uso, ai quali Barthes riconosceva la funzione di dialettica della cucina, sono da considerarsi come sintesi capaci di identificare, nell'accezione più ampia, una cultura gastronomica. Nei protocolli d'uso si possono ascrivere tanto le ricette tradizionalmente consolidate, ossia la singola pietanza, definita "protocollo semplice", quanto le modalità di strutturazione di un pasto completo, in questo caso si parla di "protocollo complesso", oltre alla decodificazione delle abitudini che riguardano la preparazione e il consumo dello stesso. La nascita e il sussistere di consuetudini alimentari capillarmente diffuse, si relazionano in modo così complesso con tematiche di altra natura, come quella scientifica, antropologica, filosofica, estetica, tali rendere possibile immaginare un momento più alto della riflessione sull'evoluzione dell'alimentazione.

Esistono, dunque, numerose restrizioni relative alle scelte dei cibi, ma ne esistono altre, di natura prettamente social: questo dimostra che mangiare non rappresenta un semplice soddisfacimento del fabbisogno energetico giornaliero, ma un'azione che rimanda a numerosi altri significati, un'attività che dunque non è assolutamente autoreferenziale. In molte società, arcaiche e non, agli uomini è vietato mangiare insieme alle donne. In queste società è chiaro che il cibarsi rimanda a una sfera strettamente sessuale; in queste stesse società, spesso anche la preparazione di alcuni cibi è a esclusivo appannaggio di uno dei due sessi: più precisamente, alle donne dell'antica Roma erano precluse alcune tecniche di cottura come quella al forno e non era per loro possibile né cucinare né macinare il grano.

## **La strega in cucina**

In molte culture caratterizzate dalla presenza preponderante della componente androgina, la donna, oltre che sottomessa è spesso tenuta all'oscuro di molteplici pratiche considerate ad esclusivo appannaggio degli uomini. Sulla base di questo tipo di teorie alquanto discutibili, è comune rilevare che, anche nelle società fra loro più distanti sia in termini geografici sia in termini di sviluppo culturale, la donna possa, con l'impurità che da secoli caratterizza la sua figura nell'immaginario collettivo, contaminare gli alimenti. E 'proprio da questo concetto che si sviluppa l'idea che la cucina sia un veicolo di magie e sortilegi.

Il timore della componente ginoide della società si può verificare in un gran numero di restrizioni sociali e, naturalmente, alimentari. Tutti questi tabù trovano nella figura della strega un capro espiatorio eccellente.

Nell'immagine della stregoneria si percepisce l'idea di una donna che non sottosta alle regole dell'ordine sociale maschile

Nell'immaginario collettivo, la strega si caratterizza per una serie di elementi estetici, ma soprattutto alimentari. La strega mangia i bambini, che prima fa bollire all'interno del suo calderone, nel quale prepara incantesimi e fatture della più varia natura. Il cannibalismo degli infanti non è il solo aspetto che spaventa la collettività: il mancato controllo della sessualità della strega altro non rappresenta che il timore maschile dell'emancipazione sessuale della donna.

Un mito interessante dal punto di vista della dicotomia maschile e femminile, e di come la storia sia sempre stata scritta dagli uomini è quello di Lilith e Adamo della religione ebraica. Nella leggenda Lilith, prima donna di Adamo, non volendo sottomettersi a quest'ultimo, si ribella, fugge nel deserto e da origine con Lucifero a una stirpe demoniaca. In tutta la bibliografia stregonesca, nella religione Wicca, e in generale in tutta la storia della stregoneria, Lilith è una delle principali figure per l'affermazione della donna come essere fondamentale per la società.

La strega, di qualsiasi natura essa sia, nell'immaginario collettivo mangia i bambini invece di metterli al mondo, rimasta ingredienti disgustosi come pipistrelli e lucertole nei suoi paioli, infrangendo così le regole della commestibilità intesa come equilibrio tra prossimità e lontananza. La strega è dunque, in ambito gastronomico, l'emblema dell'anticucina.

Come erano soliti affermare gli inquisitori, "in ogni donna c'è una strega potenziale" e spesso questo è stato sufficiente per mettere al rogo donne innocenti. Questa idea della donna, subdola e debole alle tentazioni, ha contribuito in maniera preponderante all'esclusione della donna da molte attività sociali, tra le quali alcune pratiche culinarie.

Una caratteristica sopra tutte decretava che una donna all'apparenza normale, fosse in realtà una strega: cucinare senza sale.

Ben prima della Santa Inquisizione, il sale era un ingrediente considerato sacro già nell'antichità classica: era in qualche maniera collegato all'immortalità della divinità. In epoche successive l'evoluzione di questa idea sacrale del sale, è stata la concezione che questo potesse scongiurare malocchi e fatture.

*1 e continua*

*Tesi di laurea università federico ii, relatore prof. Luigi Caramiello.*