

L'identità in cucina

Alcune riflessioni a partire da un recente convegno su cibo, identità e scambio: "La cucina come luogo dell'identità e dello scambio. Convegno internazionale", Università di Bologna, Dipartimento di Paleografia e Medievistica, 23-24 ottobre 2000

Giuseppe Albertoni

Il tema dell'identità è strettamente legato alla ricerca storica. Anzi, potremmo affermare che la storiografia moderna agli inizi dell'Ottocento è sorta anche per dare una risposta proprio alla "domanda di identità" che proveniva dai nascenti movimenti patriottici. In qualche modo la costruzione di identità nazionali avviata dalla storiografia ottocentesca è una sorta di peccato originale che ha accompagnato la ricerca storica sino ad oggi e ha contribuito a diffondere un concetto "statico" delle identità nazionali, ripreso anche di recente soprattutto in ambito politico o pubblicistico.

Questo concetto, in base al quale le nazionalità "dall'origine" sarebbero sempre state come sono oggi, purtroppo è assai diffuso a livello comune e ha generato e genera continui conflitti. Per contrastare preconetti e luoghi comuni di tipo nazionale, la storiografia degli ultimi decenni ha cercato in vari modi di far comprendere come l'identità nazionale sia soprattutto una "costruzione culturale", che cambia e si definisce nel tempo. Si pensi ad esempio agli importanti campi di ricerca aperti da Eric Hobsbawm con i suoi pionieristici lavori dedicati all'invenzione della tradizione o agli apporti della medievistica austriaca, in particolare di Herwig Wolfram e Walter Pohl, che hanno chiarito come anche le etnie altomedievali possano essere comprese correttamente solo se abbandoniamo una loro definizione "biologica", e dunque statica, e ne adottiamo una di tipo culturale, dinamica.

Purtroppo la riflessione degli storici difficilmente riesce a scalfire i luoghi comuni e dunque gli stereotipi e i "miti" nazionali frequentemente stanno alla base del nostro vivere quotidiano. Ben vengano, pertanto, iniziative come quella promossa dal Dipartimento di Paleografia e Medievistica dell'Università di Bologna, che nell'autunno del 2000 ha organizzato un convegno dedicato al tema dell'identità nazionale e culturale affrontato attraverso il filtro delle tradizioni alimentari (*La cucina luogo dell'identità e dello scambio*).

Mangiare, infatti, oltre ad essere indispensabile per la sopravvivenza è anche un modo di comunicare chi si è o chi si vorrebbe essere. Proprio

attorno all'alimentazione, spesso, vengono costruiti gli stereotipi più diffusi delle identità nazionali o regionali. Non raramente questi stereotipi sono venati da un aperto disprezzo per "l'altro" che viene percepito come un "diverso" che non condivide alcuni dei pilastri del vivere comune. A partire dal cibo non vengono costruite solamente definizioni di identità nazionale-gastronomiche offensive, quali "mangiaspaghetti", "mangiacanederli", "crucco" e via dicendo. L'alimentazione sta alla base anche di costruzioni identitarie più sofisticate. Pensiamo, ad esempio, alla riscoperta delle cucine regionali avvenuta negli ultimi anni in contrapposizione alla globalizzazione del gusto. Ma anche questa enfattizzazione del "regionale" spesso porta a dimenticare come gran parte dei piatti odierni, anche quelli più tradizionali, siano il frutto di scambi con altre culture. Sarebbe opportuno, e istruttivo, interrogarci di tanto in tanto su quale è l'origine di molti prodotti usati per i piatti tipici. Pensiamo ad esempio al piatto "nazionale" italiano, la pasta col pomodoro, basata su un prodotto arabo-cinese, la pasta, e uno di provenienza sudamericana, il pomodoro; o il ruolo che hanno le patate, d'origine americana, gli spinaci, d'origine araba, il grano saraceno, d'origine asiatica nella cucina "tradizionale" tirolese.

Proprio sul rapporto tra cibo e identità ha insistito nel suo discorso introduttivo l'organizzatore del convegno, Massimo Montanari (*La cucina, luogo dell'identità e dello scambio*), docente di Storia medievale presso l'ateneo bolognese e uno dei "pionieri" in Italia degli studi della storia dell'alimentazione, il quale ha più volte messo in evidenza come l'identità vada intesa innanzi tutto come scambio tra culture diverse. Proprio al tema delle "contaminazioni" tra culture è stata dedicata la prima giornata del convegno, intitolata *Cucine attorno al mondo*. Questa sessione è stata aperta da una relazione di Toni Riera Melis, dell'Università di Barcellona, dedicata a Il Mediterraneo, "melting pot" di tradizioni gastronomiche. Riera Melis si è soffermato soprattutto sull'apporto dato dalla cultura alimentare araba alla creazione di un nuovo "gusto" che si è diffuso dapprima sulle coste del Mediterraneo e poi, spesso, nell'intero continente europeo. Tra i "doni" che gli Arabi hanno fatto all'Occidente possiamo ricordare la pasta e il riso, che a loro volta avevano "ottenuto" dai Cinesi, frutta come gli agrumi e le albicocche, ortaggi come le melanzane, i carciofi, gli spinaci, piante come la canna da zucchero, che gli Europei successivamente trapiantarono in America. Ma non solo; Riera Melis ha ricordato come gli Arabi ebbero una decisiva importanza nella costruzione della dietetica intesa come scienza, poiché fu proprio attraverso la loro mediazione che l'Occidente riscoperse la tradizione degli studi medico-dietetici d'età tardo antica.

Nella seconda relazione della giornata, che Bruno Laurioux della Sorbona di Parigi ha dedicato a *La cucina medievale. identità nazionali e koinè europea*, è stato messo in evidenza come, per sconfiggere l'idea di identità alimentari stabili nel tempo, non si debba cadere nello stereotipo opposto di una cucina che, tutto sommato, sarebbe stata nel passato simile ovunque. Richiamandosi a dei ricettari medievali Laurioux ha fatto comprendere come piatti dal nome simile rimandino a realtà molto diverse, diffuse in ambiti locali relativamente ristretti. L'esistenza di marcate differenze locali, tuttavia, non hanno nulla a che fare per lo studioso francese con supposte "tradizioni nazionali", poiché per lo più prescindono completamente dai confini regionali e nazionali odierni.

Jean-Louis Flandrin, dell'VIII Università di Parigi, ha invece cercato di analizzare nella sua relazione (*La cucina europea moderna come incrocio di esperienze culturali*) come nel corso del Seicento e del Settecento si siano consolidate le diversità alimentari nazionali che ancor oggi caratterizzano gran parte della cucina europea. Nella sua analisi si è servito di racconti di viaggio di persone di nazionalità diverse, dai quali emergono tratti comuni nel definire alcuni elementi che caratterizzavano l'alimentazione in alcune aree geografiche, come ad esempio l'eccesso di spezie nei condimenti nella cucina italiana e spagnola e quello di sale nella cucina polacca. Mentre la prima tornata di relazioni del convegno è stata dedicata a una sorta di "genealogia del gusto" europeo, la seconda è stata avviata da tre relazioni che hanno affrontato il tema dell'alimentazione al di fuori del continente europeo.

Françoise Sabban, dell'EHESS di Parigi, ha affrontato il caso della Cina medievale (*Cina, Giappone e dintorni: percorsi gastronomici attraverso l'Asia centro-orientale*). Ebbene, più ancora di quella europea, la cucina cinese già nel Duecento e nel Trecento si presenta come una cucina cosmopolita, sia a livello popolare, sia a livello delle classi dirigenti. Non bisogna dimenticare, infatti, che i Cinesi convissero spesso con popolazioni di altre etnie e che proprio il Duecento fu un secolo di nuovi contatti e rimescolamenti, sfociati nella conquista della Cina da parte dei Mongoli. Il periodo del dominio mongolo portò a vasti cambiamenti in ambito alimentare soprattutto tra i ceti dirigenti, com'è confermato da un trattato di dietologia presentato da Sabban, in cui sono riportati i precetti alimentari elaborati per l'imperatore, dove confluiscono elementi di tradizione cinese, mongola, turca, araba e persiana.

Jack Goody dell'Università di Cambridge ha analizzato invece gli scambi gastronomici avvenuti in Africa tra le popolazioni locali e i "bianchi" (*Culture "bianche" e "nere" dell'Africa*). In Africa avvenne uno scambio

a senso unico dai “bianchi” ai “neri”, la cui tradizione alimentare era ed è fortemente condizionata dall’ambiente. Soprattutto le popolazioni nomadi non hanno dato vita a tradizioni gastronomiche particolarmente elaborate e, d’altro canto, la scarsa diffusione della scrittura spesso è stata da ostacolo nella trasmissione di ricette e tradizioni culinarie. Assai diverso, invece, è il caso dell’America descritto da Dominique Fournier, del CNRS di Parigi (*Le cucine d’America e lo scambio colombiano*). Qui le popolazioni locali, prima dell’incontro/ scontro con l’Occidente, avevano tradizioni alimentari basate su cibi destinati a incontrare grande fortuna anche in Europa. Non solo la patata, ma anche il mais, il pomodoro, i peperoni, il cacao, solo per fare alcuni esempi, furono tra i grandi “doni” giunti dalle Americhe. Se i prestiti alimentari dall’America all’Europa sono noti, meno conosciuti sono i cambiamenti che la conquista europea portò nelle abitudini alimentari americane. Fournier ha affrontato soprattutto questi aspetti, chiarendo come la cucina americana sia l’esatto specchio di una cultura dell’ibridazione, in cui prodotti della tradizione precolombiana si sono fusi con usi alimentari europei. Inoltre il massiccio impiego di schiavi portò a un’ibridazione anche con la tradizione africana.

Le ultime tre relazioni della prima giornata hanno riportato il centro dell’attenzione verso l’Europa. Ariel Toaff della Bar-Ilan University (*Identità e integrazione: le cucine ebraiche del mondo*) ha presentato un quadro della tradizione alimentare ebraica che, pur avendo una base comune dettata dai divieti e dalle prescrizioni bibliche e rabbiniche, si è arricchita grazie agli apporti e alle influenze delle culture gastronomiche dei luoghi in cui le singole comunità ebraiche hanno vissuto o vivono. Con Tullio Seppilli dell’Università di Perugia il discorso sull’alimentazione è stato ricondotto al presente (*Modelli e mode alimentari tra mercato globale e culture locali*). Seppilli ha proposto delle riflessioni sull’odierna globalizzazione del gusto che convive in modo apparentemente contraddittorio con una riscoperta dei sapori locali. Il relatore ha fatto notare come nei nostri anni si assista a un rovesciamento di un cliché imperante negli ultimi secoli, quando la cucina “dei poveri” era la cucina locale, mentre le élites trovavano nella cucina internazionale, cosmopolita un loro punto di distinzione. Oggi, invece, è proprio nella dimensione locale che avviene una riscoperta del gusto.

La prima giornata del convegno si è conclusa con l’intervento di Jean-Pierre Devroey dell’Università Libera di Bruxelles dedicato alla storia e all’irresistibile successo dello champagne (*Champagne! Ovvero: l’esportazione del territorio*). Dopo aver ricostruito le vicende che portarono all’“invenzione” dello champagne, lo storico belga ha assunto il nobile

vino francese come esempio di “esportazione del territorio”. In altri termini egli ha seguito le fasi che hanno trasformato un prodotto indissolubilmente legato alla sua terra d’origine in uno dei simboli dell’internazionalità dei consumi.

Quasi provocatoriamente, gli organizzatori del convegno hanno fatto seguire alla prima giornata del convegno dedicata al contesto mondiale una seconda giornata dedicata alla sola Bologna, intitolata *Cucine in rete: il caso di Bologna*. Ma, come si vedrà dal contenuto delle relazioni, anche in questo caso il “locale” si è dimostrato un importante laboratorio per verificare considerazioni di più ampio respiro. Questa sessione del convegno è stata aperta da Tullio Gregory, noto filosofo e gastronomo, che ha presentato un nuovo sito internet, intitolato Cultura Gastronomica Italiana (CGI indirizzo web: www.culturagastronomicaitaliana.it), una vera e propria banca dati dedicata alla “civiltà della tavola” in Italia. Uno degli enti promotori dell’iniziativa è il Dipartimento di Paleografia e Medievistica di Bologna, il cui direttore, Massimo Montanari, ha aperto la sessione bolognese del convegno con un intervento dedicato al mito di “Bologna la grassa” (*Bologna la grassa: la costruzione di un mito*). Egli ha mostrato come la definizione di Bologna come “grassa” nacque tra gli ambienti studenteschi ed è, pertanto, strettamente collegata con l’altra immagine di Bologna, quella di città “dotta”. Bologna, prima grande università europea, oltre che per i maestri che vi insegnavano attirava gli studenti anche per l’ospitalità che poteva offrire. La città emiliana divenne, pertanto, uno dei principali mercati dell’area padana. Il suo esser “grassa” era dato soprattutto dalla sua capacità di offrire alimenti, in particolare ai molti stranieri che vi soggiornavano e che, tornati a casa, contribuivano ad accrescerne il mito. Bologna ha costruito la sua fortuna, dunque, soprattutto come città di scambi alimentari, di crocevia di tradizioni diverse. Il suo mito era sicuramente superiore all’apporto dato dalla città alla gastronomia. I piatti tipici di Bologna tra età medievale ed età moderna, infatti, erano i salumi, le conserve, la frutta, le verdure, le torte salate. Cuochi e ristoratori della città, però, offrivano piatti di altre tradizioni culinarie, che, nell’immagine dei forestieri, divennero “tipici” di Bologna.

Il quadro proposto da Montanari è stato confermato da Elide Casali, sempre dell’Università di Bologna, che, a partire dalla letteratura agronomica bolognese del XVII secolo, ha ricostruito i rapporti tra la città di Bologna e la campagna (*Cucina e territorio nella letteratura agronomica bolognese*). Successivamente, Simonetta Nicolini e Alessandra Rizzi hanno suffragato ulteriormente le proposte interpretative di Montanari e Casali attraverso un’analisi iconografica di opere pittoriche bolognesi o emiliane

del Cinquecento e del Seicento dalle quali è possibile trarre indicazioni sugli alimenti (*Alimenti e cucina nella tradizione iconografica bolognese*). Gli ultimi due interventi, l'uno di Paolo Meldini dedicato a Olindo Guerrini, un intellettuale bolognese vissuto a cavallo tra Otto e Novecento, (*Olindo Guerrini bibliotecario e gastronomo*), l'altro di Alberto Capatti dell'Università di Pavia dedicato a Pellegrino Artusi, l'autore del celeberrimo *La scienza in cucina o l'arte di mangiar bene* apparso nel 1891 (*Prima e dopo Artusi: Bologna nella letteratura gastronomica italiana*) hanno ripercorso l'itinerario attraverso il quale la letteratura gastronomica all'inizio del Novecento ha contribuito ad alimentare il mito della cucina bolognese.

Bologna, dunque, appare come un esempio chiarissimo di come le identità culinarie locali siano delle costruzioni storiche, costruite su una serie di intrecci e prestiti alimentari con altre culture, dei quali spesso si è persa la memoria.

Sarebbe di grande interesse applicare l'approccio utilizzato per il convegno bolognese alle tradizioni culinarie dell'area trentino-tirolese, alle contaminazioni, ai prestiti che la caratterizzano. I canederli insaporiti da una buona cucchiata di parmigiano o la pasta allo speck segnalano, forse, come, almeno a livello culinario, nella vita di ogni giorno in aree di frontiera come il Trentino-Alto Adige i modelli di identità siano meno impermeabili di quanto spesso pensato o auspicato. Se questo sia un bene o un male, naturalmente è lasciato all'idea di cultura che ognuno di noi possiede.