

**GIANFRANCO
MARRONE**

**GUSTOSO
E SAPORITO**

Introduzione
al discorso
gastronomico



BOMPIANI CAMPO APERTO

**BOMPIANI
CAMPO APERTO**

Collana diretta da
STEFANO BARTEZZAGHI



GIANFRANCO MARRONE
GUSTOSO E SAPORITO
Introduzione al discorso gastronomico

BOMPIANI
CAMPO APERTO

Progetto grafico: Polystudio

www.giunti.it
www.bompiani.it

© 2022 Giunti Editore S.p.A. / Bompiani
Via Bolognese 165 – 50139 Firenze – Italia
Via G.B. Pirelli 30 – 20124 Milano – Italia

ISBN 978-88-587-9861-4

Prima edizione digitale: giugno 2022

INDICE

Premessa	7
Mangiare segni, pensare alimenti	13
1. Mettere il cibo in condizione di significare	15
2. Cucina, politica, cultura	49
3. Gusto e significazione: due linguaggi del cibo	76
Dal banchetto ai fornelli	131
4. Incanti gastronomici e figurativizzazione del gusto	133
5. Immagini di cuochi e di commensali: l'enunciazione in cucina e a tavola	165
Inganni e belle figure	237
6. Finzioni gastronomiche e astuti ripieni: sarde a beccafico	239
7. Aspetti del camouflage gastronomico	269
8. L'arte del tovagliolo. Sviluppi delle buone maniere a tavola	285
Bibliografia	319
Crediti iconografici	349
Fonti iconografiche	350

PREMESSA

Gustoso e saporito: cosa vorrà dire questa strana espressione che collega – e al tempo stesso separa – due termini praticamente sinonimi? A che cosa allude il titolo di questo libro? A quale ambivalenza fa riferimento? Che tipo di ambiguità custodisce? E poi, *discorso gastronomico*: che potrà essere? Cosa c'entra il discorso, fatto linguistico, con la gastronomia, roba da cuochi dilettanti, salumai esperti, critici di ristoranti? Perché mettere insieme queste due cose palesemente eteroclite?

Chiariamo subito un punto: la titolazione di questo libro non vuol avere nulla di allusivo, duplice, ambivalente, meno che mai di ambiguo. Parla di ciò che dice. Titolo e sottotitolo hanno un carattere referenziale: vogliono indicare i contenuti essenziali, le principali linee di pensiero, le basilari aree di ricerca, gli obiettivi cognitivi che nelle pagine seguenti proveremo a sviluppare.

Sintetizziamoli in chiave aperitiva. Cominciando dal sottotitolo. Parlare di “discorso gastronomico” significa, qui, eliminare la terminologia corrente, e l'idea ricevuta, di un “linguaggio del cibo”. Dal punto di vista semiotico – quello qui adottato – il cibo non può ridursi a un linguaggio specifico, con un suo piano dell'espressione significante che rinvia a un piano del contenuto significato, come accade per esempio per le lingue verbali o altri sistemi di significazione alla stregua degli idio-

mi dei segni, i sistemi vestimentari, la spazialità, le immagini. Certo, ci sono le parole che parlano del cibo, come i nomi delle pietanze (universo in sé molto ricco e variegato) o i gerghi esoterici degli enologi (sostanziatissimi, un po' ingarbugliati); così come c'è il cibo che parla, che dice altro da sé (la natura, la società, il cosmo, la vita e la morte...), adoperando una sintassi, una semantica e una retorica assai complesse, stratificate, finemente articolate.

Ma il problema è che, per quanto assai ampia, la natura semiotica – cioè comunicativa, ma soprattutto significativa – del cibo oltrepassa il cibo stesso, la sua vasta gamma di qualità sensibili (sapori, odori, forme e colori, temperature, consistenze, texture e relativi incroci sinestetici), insinuandosi dovunque: dagli anfratti della cucina ai riti della tavola, dalle tecniche di cottura agli strumenti per renderle possibili, della scelta degli ingredienti all'uso degli avanzi – per limitarsi alle cose più ovvie. Fra l'altro, le parole che parlano del cibo – così come le immagini che lo illustrano, i gesti che lo accompagnano, le forme di comunicazione che lo raccontano (romanzi e racconti, quadri e fotografie, pubblicità, film e tv, informazione, documentari, blog, spettacoli e intrattenimento, tutorial ecc.) – partecipano alla costituzione, gestione e alterazione del cibo stesso, dei significati che assume per noi e con noi. Il cibo che parla e le parole per dirlo si influenzano a vicenda, andando a formare, nel loro ordito, quell'insieme di fenomeni percettivi e cognitivi ma anche socioculturali che racchiudiamo nel termine "gusto". Non c'è da un lato il cibo e dall'altro le maniere per parlarne, le sue cosiddette rappresentazioni più o meno immaginarie, più o meno sensate. Mangiamo segni, sempre e comunque, ne cuciniamo tanti altri, li ingeriamo o li doniamo, ne espelliamo le scorie, e al tempo stesso ne discettiamo, lo giudichiamo, lo narriamo, trasferendo ad altri, spesso ai nostri stessi commensali, l'insieme dei significati che, discorrendone, esso riassume.

Da qui l'idea per cui non c'è *un* linguaggio del cibo ma, più precisamente, un discorso, grazie a esso, su di lui. Un *discorso* che, per convenzione, chiamiamo *gastronomico*: fatto di entità linguistiche come di forme d'azione e di passione, di testi che parlano di altri testi, di metatesti che discutono di piatti, rituali, cerimoniali, pose più o meno caricaturali, saperi taciti e sapori dichiarati, assetti disciplinari, letture e scritture, assunti etici, poetiche ed estetiche, sistemi di senso, pacchetti di valori. In generale, e detto in altri termini, il cibo non è un linguaggio ma una semiosfera – una gastrosfera, se vogliamo –, un punto di vista particolare sulle culture, la società, le epoche storiche nella loro totalità. Praticamente tutti i linguaggi partecipano al discorso gastronomico, contribuiscono alla sua formazione, alla sua continua trasformazione, spaziando in lungo e in largo, come si addice a quello che possiamo definire come un sistema primario di modellizzazione culturale. L'uomo è ciò che mangia, lo sappiamo. Adagio fin troppo ricorrente che ha da tempo oltrepassato le soglie del testo filosofico nel quale è stato coniato: il nostro corpo è l'esito materiale di ciò che ingeriamo e digeriamo, la sostanza somatica è materia alimentare; solo che, mangiando pietanze cucinate (valorizzate socialmente), costruiamo la soggettività nel suo complesso, l'esistenza sociale, l'eserci culturale. Mangiamo segni, appunto.

Se poi – andando al titolo del libro – si volesse tornare a esaminare il linguaggio del cibo in senso stretto, quello fatto dei sapori che, intrecciandosi con odori, consistenze, temperature e visioni, si realizzano nei piatti e nei pasti, ci si accorgerebbe che di sistemi di significazione, al suo interno, possiamo individuare quantomeno due. Come si proverà a spiegare, una cosa è la percezione legata alla dimensione del *gustoso* (che dalla sensorialità va verso il riconoscimento cognitivo di ciò che si assaggia, al sapere, alla cultura), un'altra è invece l'assaporamento dei cibi legata al *saporito* (sensorialità – anch'essa cultu-

ralmente determinata – che mira piuttosto a rilevare parallelismi e inversioni fra le qualità sensibili presenti nei cibi, senza nominarle, senza dar loro una definizione linguistica). Non si tratta, si vedrà, di opporre sensi a intelletto, percezione a cognizione, ma di ricostruire l'intreccio fra due diversi linguaggi, due sistemi di senso entrambi dotati di un piano dell'espressione e di un piano del contenuto. Intreccio che ciascuno vive concretamente nell'esperienza quotidiana, pendendo ora più da un lato ora più dall'altro, senza comunque aderire a uno soltanto di questi due linguaggi. Ricostruzione che è l'obiettivo – teorico e metodologico – delle pagine che seguono: mostrando altresì come gustoso e saporito, per così dire, fuoriescano dal piatto e dalle sue significazioni intrinseche per insinuarsi nel discorso gastronomico in tutta la sua complessità.

Resta un ultimo termine da giustificare, presente nel sottotitolo: *introduzione*. Pur non volendo presentarsi come un manuale, questo libro – ideale prosecuzione, e parziale riscrittura, del mio *Semiotica del gusto* (2016) – ha l'ambizione di offrire un panorama il più possibile ampio, anche se non esaustivo, di quelli che sono a tutt'oggi gli esiti principali di uno studio delle significazioni socio-storiche legate al cibo, o, se si preferisce, di una semiotica dell'alimentazione culturalmente orientata. I primi studi pionieristici dei maestri della disciplina (Jakobson, Barthes, Greimas), in costante dialogo con alcuni nomi di rilievo dell'antropologia (Lévi-Strauss, Douglas, Goody), sono rimasti a lungo sparuti esempi di un auspicabile lavoro a venire. Ma la semiotica di orientamento strutturale (e bastino i nomi di Bouteaud, Fabbri, Floch, Fontanille, Landowski, Ricci) ha portato avanti negli ultimi anni numerose ricerche sul gusto, il cibo, la cucina, la tavola, la gastronomia, le quali hanno prodotto risultati notevoli in termini concettuali e interpretativi, edificando metodologie e modelli assai utili allo studio delle molteplici, differenti culture alimentari di cui la specie umana

s'è dotata nel corso della sua esistenza. Affiancandosi alle ricerche di storici, etnologi, sociologi, linguisti, psicologi, filosofi.

Il carattere introduttivo di questo libro vuol essere un omaggio a cotanti maestri, e insieme un ringraziamento ai compagni di strada che oramai da un bel po' di tempo mi hanno fatto l'onore di condividere questa mia piccola avventura semiologica, non risparmiandomi critiche costruttive e regalandomi, con sincera amicizia, moltissime idee: Alice Giannitrapani, Dario Mangano, Francesco Mangiapane, Davide Puca, Ilaria Ventura Bordenca.

Il tutto in memoria dei miei genitori, che mi hanno saputo nutrire di simboli e di valori – e lo stanno ancora facendo.

Palermo, gennaio 2022
g.m.

MANGIARE SEGNI, PENSARE ALIMENTI

METTERE IL CIBO IN CONDIZIONE DI SIGNIFICARE

1. Dal mito al linguaggio

Il mito è la serie delle sue trasformazioni. Neanche il tempo di raccontarlo, sulla riva di un fiume o all'uscita di una tenda, ed ecco che, lì accanto, la storia è già stata cambiata: una figura alata è finita sotto terra, un bisonte ha perduto le corna, una donna ha cambiato marito, uno stregone diviene una maschera rituale... di modo che il senso delle loro azioni, il peso delle loro passioni, il valore delle stesse vite è adesso un altro. E un altro ancora sarà, spostandosi nuovamente di un po', fra un breve lasso di tempo. Difficile, del resto, trovare la versione integrale d'ogni mito; ogni narratore ne racconta un frammento, una sequenza più o meno lunga e organizzata, ed è solo la memoria collettiva a ricostruire, se ce la fa, la narrazione per intero – ammesso che questo genere di storie abbiano un inizio e una fine, un senso compiuto. Tutto il resto è gioco continuo di parallelismi e di inversioni, dove spesso la medesima figura (poniamo, un'aquila) prende a significare, nella narrazione del vicino, l'opposto di quel che significava (non più “sacralità” ma “bestialità”), oppure è il medesimo significato (“sacralità”) a essere espresso da una figura opposta (non più un uccello che vola ma un rettile che striscia, per es. un serpente).

Tutto l'agglomerato delle figure, delle entità, delle cose e delle persone, delle divinità e dei mostri che circolano un po' dappertutto, nonché delle loro qualità sensibili, delle proprietà fisiche o spirituali di cui dispongono, diviene il materiale privilegiato a cui il mito attinge per portare avanti questo flusso continuo di cambiamenti narrativi. E in questo universo – tanto concreto quanto immaginario – di figure del mondo, un posto d'onore, in termini di qualità e di quantità, spetta al cibo, alle inesauribili sostanze in cui si manifesta, alle sensorialità che sollecita (gusto, olfatto, tatto...), alle sue conformazioni e metamorfosi culinarie. Di modo che questa macchina generatrice di trasformazioni che è il mito prende quest'altra macchina generatrice di trasformazioni che è la cucina come suo oggetto privilegiato d'azione e di passione. Nei miti si parla tanto di cibo, di tecniche culinarie e strumenti per attuarle, di gusti delle cose e gusti degli uomini: un cibo raccontato che diviene spesso raccontante, occasione per parlar d'altro, per significare la sempre cangiante separazione fra natura e cultura, l'ordine del mondo, le sue tassonomie, la struttura del cosmo, l'organizzazione familiare, parentale e sociale, la sessualità e la religione, il potere, l'esperienza vissuta e così via.

La trasformazione continua del mito ha una duplice ragione. Serve innanzitutto a distinguere le culture fra di loro, a dotarle di qualcosa come un'identità a partire dalle storie che vi si raccontano: parallelismi e inversioni creano segni opposti, di modo che io sono io perché uso questo mio segno, e questo mio segno posso usarlo, forse pure magnificarlo, purché si differenzi dal tuo, ne sia l'opposto simmetrico, e così all'infinito. Vale per le maschere rituali, per i marchi delle greggi, per le decorazioni del corpo, per le forme delle divinità, per tutti quei segni che vengono costituiti attraverso differenziazioni reciproche nel gioco inesauribile del sé e dell'altro. E vale per gli elementi figurativi del mito, dove appunto il cibo e la cucina – data la

loro vitale necessità – conservano un posto d'onore. Io sono ciò che mangio perché ingerisco cose diverse dalle tue, le cucino e le condisco in modo opposto; mi piacciono tanto quanto mi dispiacciono le tue. Gusto e disgusto sono le due facce di Giano.

La seconda ragione di questa multiforme elaborazione mitologica nelle culture tradizionali è che, grossomodo, essa installa una conoscenza del mondo sotto forma narrativa: da un lato istituendo organizzazioni concettuali che permettono di passare dal caos al cosmo e, dall'altro, provando a interpretare fenomeni empirici altrimenti inspiegabili (come mai sono nati due gemelli?), a risolvere problemi pratici (come riuscire a padroneggiare il fuoco?), a giustificare istituzioni sociali (cos'è il matrimonio?), a motivare barriere fra esseri (come distinguere uomini e animali, dèi ed esseri umani?). Non a caso nei miti si ritrovano situazioni strambe, personaggi fuori dal comune, troppo o troppo poco normali, deformati, bizzarri, assurdi, mostruosi, e le storie in cui vivono ne motivano però la ragion d'essere, il senso, risolvendo le contraddizioni di cui sono portatori. Così Edipo, dal piede gonfio, fa troppo poca o troppa attenzione alla parentela di sangue, uccide il padre e giace con la madre: e il destino di cui è succube servirà a motivare il generale tabù dell'incesto. I miti usano storie, personaggi, figure del mondo, qualità sensibili come serbatoio di segni che, una volta articolati fra di loro, rispecchiano l'ordine dell'universo garantendo un sapere su di esso.

1.1. Digestione e cucina

Così il cibo, proprio perché sostanza vitale, entità necessaria all'esistenza del corpo, trascende il suo valore nutritivo per farsi non solo oggetto di discorso, spunto per conversazioni conviviali o per narrazioni d'ogni ordine e grado, ma riserva eteroclitica e variegata di segni per instaurare un proprio discorso, facendosi comunicazione a tutti gli effetti, sistema primario di

modellizzazione culturale. Nutrendo, oltre il corpo biologico, quello sociale; oltre la carne, l'immaginario. Non sarà un caso che uno studioso come Claude Lévi-Strauss (alle cui ricerche abbiamo fatto riferimento sin qui) abbia utilizzato un lessico legato all'alimentazione già nei titoli delle sue ricerche sui miti amerindi, del Sud come del Nord America: *Il crudo e il cotto, Dal miele alle ceneri, L'origine delle buone maniere a tavola*. Non si tratta di metafore, di espressioni accattivanti, ma dell'esito di una consapevolezza, maturata in parecchi anni d'analisi di enormi materiali mitologici, riguardante la centralità del cibo nell'edificazione delle società, il suo essere non solo un oggetto buono *da* pensare, come egli stesso ha proposto in altra occasione (Lévi-Strauss 1962a), ma anche e soprattutto una cassetta di attrezzi buona *per* pensare il mondo nella sua interezza.

Detto così, sembra quasi un'ovvietà. E per certi versi lo è. Ma entrando nel merito dei ragionamenti lévi Straussiani in proposito, se ne scorgeranno le profonde conseguenze teoriche e metodologiche – sia per quel che riguarda il cibo, sia per quel che concerne la cultura, sia soprattutto per ciò che concerne l'instaurazione teorica e la legittimazione epistemologica di una semiotica del discorso gastronomico. Rileggiamo le celebri pagine del “Breve trattato di etnologia culinaria” che chiude le *Buone maniere a tavola* (Lévi-Strauss 1968: 422-445 trad. it.), dove affiora un'impressionante teratologia mitologica, un bestiario multiforme in cui esseri umani ed entità non umane convivono in un unico spazio ora conflittuale e ora contrattuale: uccelli con le piume delle ali conficcate nelle narici, bisontesse con gli intestini del loro cucciolo fra le corna, bastoni dipinti di rosso a cui vengono agganciati cuore, polmoni e trachee di vari animali, giunchi con vesciche di bisonte ficcati nelle acque dei fiumi, uomini con un tubo al posto dell'apparato digerente, personaggi otturati o bucati, divisi a metà e perciò senza bocca o senza ano, mostri tutti bocca che ingeriscono tutto ciò che trovano nel loro

cammino, giganti a forma di ano che emettono peti ma non sanno defecare, orifizi scomparsi oppure eccessivamente larghi...

Si potrebbe continuare. Ma basta questa lista per far emergere ciò che i miti stanno a evocare, i rompicapo che vorrebbero risolvere, gli stravolgimenti che mettono in campo, le assurdità in cerca di spiegazioni: è tutto un alternarsi di davanti e dietro, dentro e fuori, entrate e uscite, aperture e chiusure, restrizioni e allargamenti che, in tutte le combinazioni possibili, giocano il gioco dell'eccesso e dell'insufficienza, del troppo e del troppo poco, dell'incongruo e dell'esagerato; gioco che indica con ogni evidenza quello che è il mistero dell'alimentazione presso gli esseri viventi: come mai il cibarsi, il nutrirsi, l'esserci ancora e nonostante tutto, è legato a questa strana, invisibile, incontrollata dinamica per cui ingeriamo certe sostanze e le espelliamo sotto forma completamente diversa, con altra configurazione e consistenza, altro colore e odore? Come mai ciò che entra dentro di noi ha un valore positivo, euforico, ma quando esce è esattamente il contrario: ha un valore negativo, disforico? Perché vogliamo liberarci al più presto di ciò che esce dal corpo dopo aver passato intere giornate a procurarci le cose che, poco prima, avevamo ingerito con una qualche soddisfazione? Che cosa accade dentro questo nostro corpo? Quali sono le ragioni di questa grande, misteriosa trasformazione?

Raccontare storie, costruire miti, declamarne le varianti – spiega Lévi-Strauss – è il modo in cui le culture tradizionali provano a rispondere a questi interrogativi, arrivando a poco a poco a un'analogia figurativa che è un'inversione valoriale: la digestione è la trasformazione naturale dei cibi così come la cucina è la loro trasformazione culturale; ma mentre nel primo caso le sostanze entrano con segno positivo e fuoriescono con segno negativo, la cucina fa il contrario: altera le materie del mondo per migliorarle, per renderle non solo nutrienti ma soprattutto gustose, appetitose, buone. Da una "teoria degli orifizi", come la definisce

l'antropologo, approdiamo così all'epifania della cucina, a una spiegazione mitologica della sua origine, a una motivazione immaginaria della sua esistenza. Perché l'uomo è l'unico animale che cucina? che trasforma il cibo prima di mangiarlo? Abbiamo la soluzione: per provare a controllare, a gestire, a dare un significato, ma anche a invertire di senso quel che accade agli altri esseri viventi, agli altri animali, il cui corpo modifica le sostanze alimentari senza saperlo e senza volerlo. Cucinare, in tal modo, diviene un segno distintivo della specie umana, il discrimine fra umani e non umani, fra cultura e natura – o in qualunque altro modo si voglia definirlo. Da una parte l'opposizione alimentare fra crudo e cotto, grande invenzione umana, dall'altra l'opposizione concettuale fra natura e cultura, o fra uomo animale e uomo, fra certi animali e certi altri, anch'esse invenzioni umane. Ne deriva un certo numero di conseguenze teoriche.

1.2. *Incorporazione*

Innanzitutto appare chiaro come il fenomeno dell'incorporazione – e dell'espulsione – stia alla base di qualsiasi immaginario alimentare e costituisca il fondamento del valore simbolico del cibo. L'opposizione gusto/disgusto nasce da qui: gustoso è ciò che entra dentro al corpo dalla cavità orale, disgustoso ciò che vi fuoriesce dal versante opposto – o dallo stesso. Cosa tutt'altro che naturale, ovviamente: basti pensare ai bambini, ai quali il disgusto verso le deiezioni viene duramente insegnato. Cosa che invece hanno imparato benissimo taluni artisti, i quali, volendo in vario modo suscitare o interpretare il senso del disgusto, giocano con la merda e altre possibili sostanze espulse dai vari orifizi somatici.¹

¹ Fra gli altri: Paul McCarthy, Piero Manzoni, Otto Mühl, David Nebreda, Hermann Nitsch, Andres Serrano, Pinar Yolaçan. Su questi temi, molto lavorati da Paolo Fabbri, cfr. Migliore (2018, 2019).

In questo l'indagine antropologica incontra la teoria psicanalitica, che sulla questione dell'incorporazione e dell'espulsione ha lungamente riflettuto.² La prima esperienza del neonato è l'essere incorporato, lo stare rinchiuso, cui segue quella della sua espulsione dal corpo della madre, di una violenta fuoriuscita il cui trauma può riapparire sotto forma fantasmatica nel resto dell'esistenza, facendo della categoria interno/esterno (con le sue conseguenti, come intromissione/estromissione) una delle basi per la costituzione d'ogni significazione umana e sociale, individuale e collettiva.³

L'incorporazione ha un ruolo fondamentale nella costituzione della psiche perché è strettamente collegata alla fase orale. E il primo oggetto che è iscritto in questa relazione è ovviamente l'alimento, la cui assunzione provoca quel piacere legato alle labbra e alla cavità boccale che è proprio di questa fase dell'evoluzione della sessualità. Nutrirsi è già provare piacere, un piacere che non termina però al momento della suzione ma prosegue, anche se in termini immaginari, all'interno del corpo. Per Freud la stretta connessione fra libido e aggressività trova qui la sua spiegazione: inserire un oggetto nel corpo è assimilarlo a sé, distruggerlo facendolo divenire parte della propria soggettività. Tre dunque i significati generati dall'incorporazione: "procurarsi un piacere facendo penetrare l'oggetto in se stessi; distruggere questo oggetto; assimilare le qualità di tale oggetto conservandolo dentro di sé" (Laplanche & Pontalis 1967: 233 trad. it.). A sua volta l'incorporazione, traendo origine dalla nutrizione e dall'oggetto-cibo, non si limita alla fase orale, poiché include, da un lato, altre funzioni corporee come la respirazione, la visione e l'ascolto, e, dall'altro, l'attività ge-

² Cfr. l'ottima sintesi proposta da Laplanche & Pontalis (1967, voci "Fase orale", "Incorporazione", "Introiezione").

³ Cfr. Violi (1991).

nitale e in generale la sessualità. La fase orale e l'alimentazione costituiscono così il modello di ogni incorporazione, e proprio per questo, per così dire, restano in memoria, latenti, pronte a tornare alla luce in ogni momento.

L'immaginario del cibo e della cucina trova qui le sue radici. Ma sul legame tra alimentazione e sessualità, tema classico della letteratura e della filosofia, come anche dei media vecchi e nuovi, non mette in conto tornare. Lo stesso Lévi-Strauss, nelle medesime pagine, lo sottolinea a suo modo, spiegando come la serie dei personaggi mitici otturati o bucati, essendo privi delle funzioni digestive, incapaci quindi di ingerire qualsiasi cosa, è in questi stessi racconti parallela alla serie degli "esseri senza pene o forniti di un lungo pene, senza vagina o forniti di una grossa vagina", "condizioni che li rendono troppo penetranti, non penetrabili oppure troppo penetrabili" (Lévi-Strauss 1968: 426 trad. it.).

Più interessante collegare tali questioni relative all'incorporazione, antropologiche e insieme psicanalitiche, a molte pratiche culinarie – le quali, è bene ricordarlo, prevedono spesso una certa dose di violenza, se non di aggressività. Così gli svuotamenti, i prosciugamenti, le eviscerazioni e simili non possono non ricordare le storie mitologiche e i fenomeni psichici di cui s'è detto. Analogamente, tutte le preparazioni che prevedono ripieni, farciture, imbottiture e riempimenti vari, così come tutte le pietanze che presentano un'interfaccia esterna e un condimento interno (tortelli, timballi, sformati, involtini, bombette, panzerotti...) è come se tenessero in memoria, in uno con la categoria che oppone il dentro al fuori, i processi di incorporazione e deiezione, penetrazione e fuoriuscita che i miti amerindi palesemente puntavano. Una crema che fuoriesce da un raviolo ne sa qualcosa. Per non parlare del celeberrimo timballo del *Gattopardo*.

1.3. *Oltre crudo e cotto*

Un'altra questione sollevata da Lévi-Strauss è quella dell'opposizione fra crudo e cotto, cui corrisponderebbe, secondo l'interpretazione più comune, la dicotomia natura/cultura. A leggere con attenzione il testo lévistraussiano le cose sono un po' più complesse e al tempo stesso più chiare di così: crudo e cotto non sono le effettive modalità in cui il cibo si presenta, legate rispettivamente a uno stato naturale e a un altro culturale. Sono termini astratti. Sono segni, o meglio significanti, unità espressive che hanno come contenuto la natura e la cultura, le quali a loro volta non sono cose, stati di mondo, ma significati, effetti di senso. Il crudo significa "natura" e il cotto "cultura". Ogni etnia, ogni società deciderà poi cosa intendere effettivamente per l'una e per l'altra, ricorrendo a proprie specifiche modalità di cottura: oltre crudo e cotto, ci sono bollito e arrostito, come anche tagliato, spezzettato, bruciato, ghiacciato, putrefatto, affumicato, frollato, fritto... "Soltanto l'esame etnografico può precisare ciò che ciascuna [società] intende per 'crudo', 'cotto' o 'putrido', e non c'è alcuna ragione perché si tratti sempre della stessa cosa," leggiamo (ibid.: 428). Così, se in Francia l'insalata, considerato cibo crudo, viene ricoperta da diverse salse, in Italia vi troviamo al massimo olio e aceto, di modo che essa venga percepita come più cruda di quella francese. Stessa cosa per la categoria del putrido: "I militari americani [durante lo sbarco in Normandia del '44] concepivano la categoria del putrido in maniera più ristretta della nostra, poiché l'odore – di cadavere, secondo loro – che esalavano i caseifici normanni li ha talvolta spinti a distruggerli" (ibid.: 429). Dunque: "Per qualsiasi cucina, non c'è nulla che sia semplicemente cotto, poiché deve essere specificato anche il modo di cottura. Non esiste neppure il crudo allo stato puro: solo certi cibi possono essere consumati così, ma a condizione di essere prima lavati, sbucciati, tagliati e in molti casi anche conditi" (ibid.).

Fra crudo e cotto c'è una variazione illimitata di tecniche culinarie, una fine gradualità di possibilità intermedie. Ognuna delle quali può incaricarsi di significare ora la natura ora la cultura. Così un prodotto dell'agricoltura e dell'allevamento è culturale rispetto a quello di cui si nutrivano raccoglitori e cacciatori, ma sarà naturale rispetto ai prodotti delle coltivazioni o degli allevamenti industriali su vasta scala.⁴ Analogamente, come vedremo nel cap. 2, in un'epoca come la nostra, dove predomina il cibo industriale, spesso sofisticato se non contraffatto, si tende a considerare "naturale" ciò che è privo di una qualche sostanza, vera o immaginaria che sia: senza zuccheri, senza solfiti, senza olio di palma, senza glutine... Come dire che a significare "natura" sarà sempre il cibo meno elaborato rispetto a un altro che, essendo più elaborato di lui, significherà la cultura.⁵

1.4. *Bollito e arrostito*

Siamo all'interno di una sfera complessa in cui il cibo, parlato dai miti, si mette a parlare, a dire del mondo, esprimendo una qualche posizione circa il valore da dare alla natura e alla cultura – che sono, ripetiamolo, non stati di cose ma effetti di senso. Il cibo, aveva spiegato Lévi-Strauss (1958), si presenta all'uomo in tre condizioni di base: il *crudo*, che costituisce la categoria non marcata, come dire il punto di partenza; il *putrido*, che ne è la trasformazione naturale, e cioè il modo in cui le sostanze si trasformano per così dire da sole, senza alcun intervento umano esterno; e il *cotto*, che costituisce invece la trasformazione culturale. La cucina ha a che vedere con tutte e tre

⁴ Cfr. per es. tutta la questione del vino cosiddetto naturale, esito di una precisa costruzione semiotica che tende a "levare" (Marrone 2016: 129-138).

⁵ Questo ragionamento lévi-straussiano va incontro a quanto oggi molti antropologi sostengono circa la necessità di superare l'opposizione natura/cultura (Descola 2005), che non è affatto universale ma, anzi, abbastanza recente, e tutta occidentale e moderna.

queste modalità, non riguarda solo il cotto. Possiamo mangiare cibi crudi (raccogliere, lavare e tagliare è già un'operazione culinaria), putridi (Lévi-Strauss cita l'*olla potrida* spagnola e il *pot pourri* francese, ma come s'è visto anche il formaggio) e cotti (realizzati grazie all'intervento del fuoco). Possiamo dire che il sushi è cibo crudo? Certamente, ma non per questo possiamo sostenere che non sia elaborato, una realizzazione culinaria, un prodotto culturale. Come esistono cucine del fuoco, esistono cucine del coltello (cfr. Mangano 2014a, 2014c).

Un ragionamento analogo conduce Lévi-Strauss a occuparsi di due fondamentali modalità di cottura come l'arrostito e il bollito. Entrambe queste tecniche culinarie sono culturali; solo che, considerate nella loro relazione reciproca, accade che l'arrostito significhi "natura" mentre il bollito "cultura". Nel primo caso – meno elaborato – la cottura è disomogenea, di modo che alcune parti, per esempio, delle carni sono più cotte e altre meno; nel bollito – più elaborato – tutto si cuoce allo stesso modo, uniformemente. L'arrostito, inoltre, è l'esito di una congiunzione immediata della sostanza con il fuoco, mentre il bollito ha bisogno di altre due mediazioni: quella dell'acqua e quella del recipiente. Non a caso la pentola è un oggetto simbolico, indica la casa, talvolta si sostituisce a essa, e nelle culture tradizionali dura più d'una generazione. Le persone scompaiono, le pentole restano.

Così, al di là delle origini storiche delle due modalità di cottura, diverse da paese a paese, l'arrostito ("natura") è considerato una tecnica più antica, quasi "originaria" (cfr. i miti del fuoco), mentre il bollito ("cultura") appare in un secondo tempo, dopo millenni di prove ed errori, grazie all'invenzione della pentola – allungando di parecchio, sembra, l'età media (anche chi è senza denti può da quel momento ingerire sostanze nutrienti, cfr. Fernández-Armesto 2001). Allo stesso modo, essendo più antico (o meglio: significando un'età originaria), l'arrostito

è pensato come una modalità di cottura *en plein air*, nomade, endogena, aperta all'esterno, tipica dei banchetti in cui si invita chi non fa parte della famiglia; per le stesse ragioni è legata al genere maschile o, meglio, precisiamolo ancora, significa il genere maschile. Il problema non è chi cucina realmente l'arrosto, se uomini o donne, ma che cosa esso significhi. Un significato che retroagisce sull'esperienza vissuta: ancor oggi il barbecue è considerato roba da maschi... Il bollito invece è cibo stanziale, casalingo, esogeno, familiare, intimo; è una cucina da donne: significa il genere femminile. Infine, per quanto sia ritenuto più antico, l'arrostito viene considerato socialmente superiore al bollito, cibo da ricchi perché connaturato al dispendio, alla perdita di sostanze nelle braci; mentre il bollito, dove ciò che si perde dalla carne va a formare il brodo, è cibo povero, dove tutto viene conservato, utilizzato, senza sprechi di sorta.

Quel che emerge chiaramente da questi ragionamenti è che il cibo, e dunque la cucina, sono a tutti gli effetti una forma di discorso grazie al quale gli uomini, le comunità e le organizzazioni sociali riflettono la propria struttura, da cui discende una più generale concezione dell'esperienza collettiva, della realtà effettuale, del cosmo. Con queste celebri parole si chiude il testo di Lévi-Strauss: "Si può dunque sperare di scoprire [...] come la cucina di una società costituisca un linguaggio nel quale questa società traduce inconsciamente la propria struttura o addirittura rivela, sempre senza saperlo, le proprie contraddizioni" (Lévi-Strauss 1968: 445 trad. it.).

L'antropologo coglie come, al di sotto d'ogni linguaggio, prima ancora delle sue specifiche proprietà formali, debba esserci un processo che, costituendolo, gli dona un valore e un posto nel mondo: quello della *trasformazione*, della mutazione, della metamorfosi, grazie a cui, nelle culture umane, emerge qualcosa come un senso umano e sociale, e, di più, la sua articolazione, la sua messa in forma operativa, la sua struttura.

Se il senso si dà per trasformazione, nella transcodifica, nella traduzione, la cucina è il primo luogo dove tutto ciò si verifica: forse ancor prima delle lingue cosiddette storico-naturali. È linguaggio – o, meglio, discorso – per antonomasia.⁶

2. Dal linguaggio al discorso

Il cibo insomma è innanzitutto un linguaggio. Serve per comunicare con gli altri, per esprimere se stessi, per interpretare il mondo, per consolidare tradizioni culturali, per rappresentare gerarchie sociali, per classificare specie biologiche... Detto ciò, che cosa significa – esattamente, tecnicamente, scientificamente – “linguaggio”? In che termini e sino a che punto il gusto, l'alimentazione, le tecniche culinarie, i comportamenti a tavola (ma anche – allargando lo sguardo – le produzioni agro-alimentari, gli apparati di distribuzione delle materie prime, gli spazi della ristorazione, le pratiche di smaltimento degli avanzi...) hanno qualcosa che possa accostarle alle lingue verbali, e a tutti quegli altri sistemi di significazione – le immagini, i gesti, l'abbigliamento, gli oggetti, lo spazio – che l'uomo usa per comunicare? A quali condizioni è possibile convalidare l'idea che associa il nutrimento umano a un qualsivoglia idioma? Come passare da quest'intuizione del senso comune – indovinata ma non per questo meno approssimativa – a una sua definizione puntuale e accorta, problematica ma condivisibile?

È quel che ha fatto, con risultati notevoli, la semiotica, teoria della significazione umana e sociale, di tutto ciò che l'uomo,

⁶ Nella copiosa bibliografia sull'antropologia dell'alimentazione, cfr. Goody (1982, 1998), Müller (2003), Niola (2001, 2012, 2015), Koensler & Meloni (2019), nonché le molte voci su questi temi (fra cui una bella sintesi del pensiero di Lévi-Strauss sul cibo) presenti in Poulain (a cura di, 2012).

nelle sue manifestazioni storiche e geografiche, adopera per entrare in contatto con altri uomini, ma soprattutto per significare se stesso, le organizzazioni della collettività, la storia, la cultura, la natura, il cosmo, le divinità. L'animale sociale per eccellenza ha specializzato alcune parti del proprio corpo – la bocca, l'orecchio – per articolare suoni che esprimano significati, e ne ha fatto il suo principale sistema di segni: la lingua. Ma ha parallelamente prodotto una moltitudine di differenti dispositivi di senso, utilizzando altre parti del corpo – le mani, gli occhi, la postura – e un certo numero di materie del mondo che, manipolate per l'occasione, hanno dato vita a oggetti e tecnologie, abiti e ornamenti, opere d'arte e rituali, dimore e città, paesaggi e territori. Tutte cose che, al di là della loro funzione pratica o mitica, hanno avuto la responsabilità di significare altro da sé, diventando segni, entità sensibili che rimandano a entità intelligibili. In questa pletora variabile di sistemi di senso, appunto, il cibo. Con un ruolo tutt'altro che secondario, tanto dissimulato quanto, per questo, essenziale. In altri termini, oltre alla sua dimensione prettamente nutritiva, a quella sensoriale e ludica, a quella storica e culturale, il cibo ha una sua dimensione specificamente semiotica. Ancor di più e ancor meglio di molti altri sistemi di significazione umana e sociale, tutto ciò che ha a che fare con il nutrimento dell'uomo, dalle materie prescelte alle tecniche per trasformarle sino alla modalità della loro assunzione, è significativo. E lo è proprio grazie al fatto che presenta, per quanto surrettiziamente, le caratteristiche di un vero e proprio linguaggio. Se l'uomo – come si dice (Feuerbach 2017) – è ciò che mangia, non è tanto o soltanto perché le sostanze che via via incorpora vanno a costituire la sua materialità fisica, quanto anche perché, dal punto di vista antropologico, il cibo che prepara e ingerisce lo rappresenta, lo significa, contribuendo a costruirne l'identità, individuale come collettiva.