

## A food lesson: cultural food

### A lezione di cibo: nutrimento culturale

FABIANA QUATRANO

*Food is life ... its history is rich of cultural, social and symbolic meanings. It's an element of statement of our own identity, a carrier for cultural exchange, an instrument through which distances and differences mix, but, above all, a mediator for relations, a plot of traditions, a place for dialogue in a constant research of a contact with others.*

*«Il cibo è il principale fattore di definizione dell'identità umana, poiché ciò che mangiamo è sempre un prodotto culturale».*  
C. Petri

#### **Il cibo tra cultura e identità... ponte di incontro e di scambio**

Che cos'è il cibo?

Il cibo è vita: è uno dei bisogni primari umani e, come l'uomo, ha una sua storia che non è diversa o minore delle altre, ma «scorre in stretta sintonia con le altre storie, le determina e ne è determinata...»<sup>1</sup>, ricca di significati culturali, sociali e simbolici.

Dalla sua comparsa sulla Terra l'uomo, per sopravvivere, ha dovuto interagire con la natura non solo per difendersi dagli eventi climatici e dagli animali, ma soprattutto per stabilire una relazione con l'ambiente che lo circondava, andando alla ricerca di ogni possibile *cosa* commestibile o di caccia che potesse sfamarlo. Infatti, «l'uomo ha vissuto come cacciatore-raccoglitore per il 99% della sua storia, e questo può averlo modellato anche biologicamente»<sup>2</sup>.

La relazione che l'uomo ha avuto ed ha con la natura è sempre di tipo trasformativo: l'uomo, sin dall'era primordiale, nel suo processo evolutivo ha acquisito

conoscenze per dominare la natura, sviluppando capacità che lo hanno innalzato dal livello animale. Ha appreso tecniche che gli hanno consentito di non essere più succube, ma padrone dei processi naturali, per cui ha imparato a controllare e a modificare la natura, scoprendo il fuoco e forgiando strumenti per difendersi, per riscaldarsi, per cacciare, per pescare, per cucinare.

La capacità degli uomini di manipolare la natura ha segnato una tappa di straordinaria importanza proprio con la scoperta del fuoco che, utilizzato in tanti modi, ha dato luogo a sviluppi culturali, specialmente in campo alimentare. L'uomo è diverso dagli altri animali proprio perché solo e solamente lui è stato capace di accendere e di usare il fuoco, «tecnologia che gli permette assieme ad altre, di fare cucina. Cucinare è attività umana per eccellenza, è il gesto che trasforma il prodotto *di natura* in qualcosa di profondamente diverso: le modificazioni chimiche indotte dalla cottura e dalla combinazione degli ingredienti consentono di portare alla bocca un cibo, se non totalmente *artificiale*, sicuramente *costruito*. Perciò negli antichi miti e nelle leggende di fondazione la conquista del fuoco rappresenta (simbolicamente, ma anche materialmente e tecnicamente) il momento costitutivo e fondante della civiltà umana»<sup>3</sup>.

Il passaggio dalla predazione alla produzione ha segnato un cambiamento di notevole prestigio nella cultura degli uomini, anche se «ciò che chiamiamo cultura si colloca al punto di intersezione tra tradizione e innovazione. È tradizione in quanto costituita dai saperi, dalle tecniche, dai valori che ci vengono tramandati. È innovazione in quanto quei saperi, quelle tematiche e quei valori, modificano la posizione dell'uomo nel contesto ambientale, rendendolo capace di sperimentare realtà nuove. Innovazione ben riuscita, così potremmo definire la tradizione. La cultura è l'interfaccia tra le due prospettive»<sup>4</sup>.

La cottura del cibo con il fuoco marca simbolicamente una transizione tra natura e cultura, e anche tra natura e società, dal momento che, mentre il crudo è di origine naturale, il cotto implica un passaggio a un tempo culturale e sociale<sup>5</sup>. La cottura si pone, quindi, come strumento culturale e fenomeno di socializzazione, ma rappresenta anche una sottomissione della natura alla cultura, in quanto il cibo una volta elaborato assume significati, valori diversi a seconda della cultura.

L'uomo, modificando la natura e il cibo innanzitutto, è divenuto elaboratore di cultura che, secondo Taylor, è «quell'insieme complesso che include le conoscenze, le credenze, l'arte, la morale, il diritto, il costume e qualunque altra capacità e abitudine acquisita dall'uomo in quanto membro di una società»<sup>6</sup>.

Parlare di cibo significa fare riferimento al concetto di cultura, alla vita di individui che possiamo scoprire proprio attraverso il cibo che, «se da una parte (e prima di ogni altra cosa) è essenzialmente nutrimento, sostentamento, bisogno, dall'altra è fondamentalmente cultura, sovrastruttura, pensiero». E ancora: «se nel suo configurarsi in termini di puro vitto è quanto permette all'uomo di assolvere ai processi biologico-vitali dell'esistenza, nel suo rappresentarsi in termini di *fatto gastronomico* è ciò che gli consente di assurgere a persona simile di chi mangia con lui e come lui: è un principio generatore di identità»<sup>7</sup>. Secondo Montanari «il cibo è cultura *quando si produce*, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura (come fanno tutte le specie animali), ma ambisce anche a creare il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione. Il cibo è cultura *quando si prepara*, perché,

una volta acquisiti i prodotti-base della sua alimentazione, l'uomo li *trasforma* mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina.

Il cibo è cultura *quando si consuma*, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto, bensì *sceglie* il proprio cibo, con criteri legati sia alle dimensioni economica e nutrizionale del gesto, sia a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito. Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana»<sup>8</sup>.

Il cibo si configura come «un *marcatore dell'identità*, dell'appartenenza ad una cultura, ad una comunità, ad un territorio»<sup>9</sup> e «il gesto di scelta di un alimento è espressione di questa cultura»<sup>10</sup>, è uno dei più efficaci strumenti di comunicazione dell'identità stessa<sup>11</sup>.

Nel caso della cucina, l'identità di un luogo nasce in funzione dello scambio; nel momento in cui un prodotto si confronta con altre culture, «il confronto con l'altro consente non solo di misurare, ma anche di creare la propria diversità»<sup>12</sup>.

L'identità dei luoghi non è definita una volta per tutte, non rappresenta un'immagine statica, ma, al contrario, rappresenta il risultato di un processo evolutivo che ha avuto luogo nel tempo. In questo senso, l'identità è «l'esito della storia delle relazioni stabilite dagli uomini con gli ambienti in cui hanno vissuto, che, nel lasciare le proprie tracce consolidate nel patrimonio culturale territoriale, ha reso nel tempo unico e differente ciascun contesto territoriale»<sup>13</sup>.

Il cibo, tuttavia, non si presenta solo come elemento di affermazione identitaria, ma è anche un mezzo di scambio culturale; è la prima forma di contatto tra due civiltà, che implica momentaneamente l'abbandono delle proprie origini culturali per affidarsi a colui che prepara e offre un alimento sconosciuto. Ed è proprio la cucina «la soglia più accessibile di una cultura. È la soglia più bassa di un confine. Per questo è anche la prima a saltare... Mangiare la *cucina* degli altri significa attraversare questa soglia. Questo attraversamento è affidato all'*assaggio*. È qualcosa che non implica una compromissione con gli altri o con un'altra cultura... La cucina non richiede un'adesione alla cultura di chi cucina... L'*assaggio* è un biglietto di andata di cui è stato già pagato il ritorno, è il dare *un breve*

*sguardo intorno...* Siamo in visita ad un'altra cultura, ma è una visita in cui non siamo obbligati ad una relazione interpersonale. Per questo la cucina rappresenta la prima base del contatto interculturale»<sup>14</sup>.

Lo scambio culturale, che avviene proprio attraverso il cibo, non annulla le singole identità che, dopo la conoscenza ed il confronto con l'altro, si rafforzano; infatti, il confronto tra identità diverse non è di ostacolo alle identità.

Secondo Montanari, «le due nozioni di *identità* e di *scambio*, spesso chiamate in causa quando si tratta di cultura alimentare, vengono talora contrapposte, quasi che lo scambio – cioè il confronto fra identità diverse – fosse di ostacolo alla salvaguardia delle identità, del patrimonio culturale che ciascuna società riconosce nel proprio passato. In una prospettiva come questa, che volentieri si sposa alla diffidenza per il diverso, alla paura della contaminazione, a forme più o meno esasperate di chiusura e di intolleranza, la storia viene solitamente chiamata in causa come luogo di produzione delle *origini*, di *radici* più o meno mitiche a cui fare riferimento per la conservazione della propria identità. Ma la storia ci mostra esattamente il contrario: che le *identità culturali* non sono realtà metafisiche (*lo spirito dei popoli*) e neppure sono iscritte nel patrimonio genetico di una società, ma si modificano e si ridefiniscono incessantemente, adattandosi a situazioni sempre nuove determinate dal contatto con culture diverse»<sup>15</sup>.

Come sottolinea anche Di Renzo, «il cibo rappresenta il primo veicolo su cui si sono incontrate le culture, un comune campo di scambio, laddove la necessità di un istinto primario avvicina gli individui e non gli fa perdere il contatto con la propria identità»<sup>16</sup>.

Culture ed identità entrano costantemente in contatto portando il soggetto ad entrare in relazione con l'altro, per cui la grande sfida consiste nel riuscire ad essere se stessi senza chiudersi agli altri ed aprirsi agli altri senza rinnegare se stessi<sup>17</sup>.

L'identità si costituisce, soprattutto, con il confronto e con lo scambio tra culture diverse, anzi «le identità culturali sono tanto più forti quanto più sono aperte all'esterno e inserite in vasti percorsi di scambio, di incrocio, di contaminazione»<sup>18</sup>.

## Il cibo tra *linguaggio e comunicazione*

*«La comunicazione è  
un sistema totale,  
un misto di parole, di oggetti,  
di gestualità...».*  
M. Maffesoli

Il cibo oltre a farci conoscere la storia dell'essere umano ci racconta della sua capacità di esprimersi attraverso peculiari codici, organizzati non attorno alla parola, ma ad altri tipi di *segni comunicativi*.

Lévi-Strauss fu tra i primi a individuare una relazione tra *cibo e linguaggio*, per cui gli alimenti rappresentano le parole e le relazioni – come per esempio le tecniche di trasformazione, le abitudini e i modi di consumo – corrispondono alla struttura sintattica della lingua. In questo modo, Lévi- Strauss mise in luce numerose corrispondenze tra la cucina, come linguaggio, e la complessità sociale<sup>19</sup>.

Roland Barthes, sulla stessa scia, scriveva che «il nutrimento non è solo una collezione di prodotti soggetti a studi statistici o dietetici, ma anche, nello stesso tempo, un sistema di comunicazioni, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni, di comportamenti»<sup>20</sup>.

È in questo modo che il cibo diventa un nuovo mezzo di comprensione del mondo attraverso il quale possiamo comunicare il nostro pensiero: mangiare è un linguaggio non verbale, che ci permette meglio di quello verbale di «svelare emozioni e sentimenti»<sup>21</sup>.

Anche Mary Douglas ha sottolineato l'analogia tra cibo e codice comunicativo; come un codice, il cibo veicola informazioni attinenti a ruolo, status, età, genere, ordine nella gerarchia sociale.

«Un codice offre una serie generale di possibilità per mandare messaggi particolari: se il cibo è trattato come un codice, il messaggio che esso mette in codice si troverà nello schema di rapporti sociali che vengono espressi. Il messaggio riguarda i diversi gradi di gerarchia, inclusione ed esclusione, confini e transazioni attraverso i confini... l'assunzione del cibo ha una componente sociale oltre a una componente biologica»<sup>22</sup>.

Il cibo va oltre il bisogno fisiologico-nutrizionale: la condivisione dello stesso cibo all'interno del nucleo familiare introducendo le persone nella stessa comunità,

oltre a renderle membri della stessa cultura, le mette in comunicazione.

Il cibo, uscendo così dalla sfera propriamente funzionale, assume un valore fortemente comunicativo: «lungi», quindi, «dall'essere semplicemente l'appagamento di un bisogno fisiologico, l'alimentazione è una forma di comunicazione, un insieme simbolico che individua i rapporti tra le classi sociali, stabilisce l'unicità e la diversità rispetto agli altri, separa e distingue il *noi* dagli *altri*»<sup>23</sup>.

Il cibo è linguaggio: «come la lingua parlata, il sistema alimentare contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell'identità di gruppo. Costituisce pertanto uno straordinario veicolo di autorappresentazione e di scambio culturale: è strumento di identità, ma anche il primo modo per entrare in contatto con culture diverse, giacché mangiare il cibo altrui è più facile... che decodificarne la lingua. Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzione, incroci e contaminazioni»<sup>24</sup>.

## Il cibo come *convivium*

«Cosa c'è di più bello di una riunione  
di amici veri intorno ad una buona tavola?  
È il miele della vita!».  
Tahar Ben Jalloun

L'uomo mangia non solo per soddisfare un bisogno, ma per trasformare tale occasione in un momento di socialità.

Una delle più importanti manifestazioni della socialità umana è la commensalità, definita da Fishler come insieme di «persone che mangiano ad una stessa tavola-mensa»<sup>25</sup>.

La scoperta del fuoco e la cottura del cibo segnano l'inizio della commensalità, che ancora oggi continua ad essere la forma che segna in maniera più significativa le relazioni sociali.

Come afferma Jean-Louis Flandrin, «generalmente si pensa che il comportamento alimentare dell'uomo si distingua da quello delle bestie non soltanto in virtù della cucina... ma per la convivialità e per le funzioni sociali della mensa»<sup>26</sup>.

L'idea del mangiare insieme significa *far parte insieme* di qualcosa, condividere una determinata esperienza, il che si avvicina bene all'etimologia del termine *convivium* – che deriva da *cum-vivere* –, identificando il vivere insieme con il mangiare insieme.

Il convivio rappresenta metaforicamente una «cassa di risonanza»<sup>27</sup>, che amplifica le vibrazioni della vita sociale; ancora, *con-vivio* significa vivere insieme, è espressione dell'*uomo sociale*<sup>28</sup>, è simbolo «dell'unione che nasce dal mangiare e bere in comune, condivisione del cibo, ma soprattutto di momenti significativi della vita tra amici, scambio di idee, intrattenimento intellettuale, amicale, e conversazione»<sup>29</sup>. Lo aveva capito centinaia di anni fa Plutarco, scrittore e filosofo greco, che nelle sue *Dispute Conviviali* scrisse: «noi non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme»<sup>30</sup>.

Ben si comprende come, fin dall'antichità, l'atto di stare a tavola assumesse un valore che va oltre l'atto nutritivo: non siamo in presenza solo di *gesti* di tipo *funzionali*, ma di *gesti conviviali* che assurgono a un grande valore culturale di ritualità e di socialità.

Consumare il cibo a tavola, condividendolo con gli altri, è un rito di atti e pratiche, il cui ripetersi forma il modello culturale di una data società ed è soprattutto veicolo di trasmissione di valori e di norme, di riconoscimento dell'identità e di coesione sociale.

Tutto il rituale come i gesti delle mani, gli sguardi, i movimenti del capo, sono elementi che trasmettono emozioni e stabiliscono relazioni.

La dimensione del *convivio* intorno ad una *tavola* rappresenta uno strumento comunicativo e sociale.

Scrivendo Roland Barthes: «il cibo è in ogni luogo e in ogni epoca un atto sociale»<sup>31</sup>. Ha un ruolo sociale in quanto non solo centro di interazione tra i membri seduti alla stessa tavola, ma portatore di messaggi e di identità. Condividere il cibo è uno dei modi più significativi per mostrare, stabilire e mantenere rapporti interpersonali.

L'atto di mangiare insieme consente, perfino, di superare i confini geografici, mantenendo inalterati alcuni valori sociali insiti nella pratica alimentare. «[...] È attorno alla tavola che si formano e si cementano gruppi; a volte si tessono trame, si stabiliscono affari, si fanno promesse e

giuramenti; attorno alla tavola si creano o si consolidano amicizie e rapporti»<sup>32</sup>.

Mangiare insieme rappresenta un momento di convivialità, di incontro, di scambio fra componenti di una stessa comunità, rafforzando le relazioni e suggellando accordi fondati su legami di cooperazione e di scambio.

Consumare il cibo insieme e dividerlo a tavola hanno un ruolo primario nella costruzione delle relazioni sociali; infatti, si può affermare, con le parole di Mary Douglas, che «il cibo è un modo per esprimere le relazioni sociali», ma è anche «un mezzo per contribuire a crearle e rafforzarle»<sup>33</sup> all'interno di un gruppo sociale.

«Poiché è la *relazione* che struttura la vita e ogni discorso intorno ad essa» ed è sempre la relazione «che si costituisce come progetto e strumento di ogni progetto» e, soprattutto, poiché «non c'è vita umana che non sia vita

relazionale ed è ancora la *relazione* che, se pure negata, delusa, ricacciata, continua a definire l'esistenza/essenza anche del più isolato degli uomini», occorre «aver cura della relazione ed educare ad averne cura, perché noi *siamo* relazione»<sup>34</sup>.

Queste brevi riflessioni certamente non esauriscono il concetto di *cibo* nel suo più vasto aspetto culturale; si coglie, tuttavia, come esso sia non solo uno *strumento* attraverso il quale si incontrano e si mescolano distanze e differenze, ma, soprattutto, un *mediatore di relazioni*, un *intreccio di tradizioni*, un *luogo di dialogo* in una costante ricerca di *contatto* con gli altri. Così il cibo, *luogo* di unione e di condivisione, è anche nutrimento culturale.

FABIANA QUATRANO

[fquatrano@unisa.it](mailto:fquatrano@unisa.it)

Dottore di ricerca in Processi Pedagogico-Didattici e dell'Analisi Politico-Sociale,  
Università di Salerno  
*Phd in Educational Processes and Sociopolitical Analysis*  
University of Salerno

<sup>1</sup> M. Montanari, *L'Europa a tavola*, Laterza, Roma-Bari 2004.

<sup>2</sup> I. Eibl-Eibesfeldt, *Etologia umana. Le basi biologiche e culturali del comportamento*, tr. it., Bollati Boringhieri, Torino 1993.

<sup>3</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2012, p. 36.

<sup>4</sup> *Ivi*, p. 10.

<sup>5</sup> C. Lévi-Strauss, *Mitologica. Il crudo e il cotto*, tr. it. di A. Bonomi, Il Saggiatore, Milano 1964.

<sup>6</sup> E. B. Tylor, *Primitive Culture: Researches into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Language, Art and Custom*, Murray, London 1971.

<sup>7</sup> E. Di Renzo, *Strategie del cibo: simboli saperi pratiche*, Bulzoni, Roma 2005, pp. 9-10.

<sup>8</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, cit., pp. XI-XII.

<sup>9</sup> E. Avitabile, M. Fonte, *L'accettazione sociale degli organismi geneticamente modificati e la ristrutturazione dell'agroalimentare: attori, conflitti e interessi*, INEA, Working Paper Novembre 2001, p. 4.

<sup>10</sup> F. Cantarelli, *Comunicazione e mercato alimentare*, in E. Rook Basile, A. Germano (a cura di), *Agricoltura e alimentazione tra diritto, comunicazione e mercato*. Atti del convegno "Gian Gastone Bolla", Giuffrè, Milano 2003, p. 128.

<sup>11</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, cit., p. XII.

<sup>12</sup> M. Montanari (a cura di), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Laterza, Bari-Roma 2002.

<sup>13</sup> M. Carta, *L'armatura culturale del territorio. Il patrimonio culturale come matrice di identità e strumento di sviluppo*, FrancoAngeli, Milano 1999, p. 151.

<sup>14</sup> F. La Cecla, *Il malinteso*, Laterza, Bari-Roma 2009, p. 70.

<sup>15</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, cit., p. 154.

<sup>16</sup> E. Di Renzo, *Strategie del cibo: simboli saperi pratiche*, cit., p. 201.

<sup>17</sup> É. Glissant, *Poetica del diverso*, tr. it., Meltemi, Roma 1998.

<sup>18</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, cit.

<sup>19</sup> C. Lévi-Strauss, *Anthropologie structural*, Plon, Paris 1958.

<sup>20</sup> R. Barthes, *Elementi di semiologia*, tr. it., Einaudi, Torino 1966.

<sup>21</sup> E. Di Renzo, *Strategie del cibo: simboli saperi pratiche*, cit., p. 198.

<sup>22</sup> M. Douglas, *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, tr. it., Il Mulino, Bologna 1985, p. 165.

<sup>23</sup> E. Di Renzo, *Strategie del cibo: simboli saperi pratiche*, cit., p. 43.

<sup>24</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, cit., pp. 153-154.

<sup>25</sup> C. Fishler, *Commensality, Society and Culture*, in «Social Science Information», 50, 2011, pp. 528-548.

<sup>26</sup> J. L. Flandrin, *Un temps pour embrasser. Aux origines de la morale sexuelle occidentale (VIe -XIe siècle)*, Seuil, Paris 1983.

<sup>27</sup> M. Montanari, *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola*, Laterza, Roma-Bari 2012.

<sup>28</sup> M. Montanari, *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna*, Laterza, Roma-Bari 1991.

<sup>29</sup> G. L. Beccaria, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti, Milano 2011, p. 69.

<sup>30</sup> M. Montanari, *Il cibo come cultura*, cit., p. 42.

<sup>31</sup> R. Barthes, *Il brusio della lingua*, tr. it., Einaudi, Torino 1988, p. 281.

<sup>32</sup> V. Teti, *Il colore del cibo*, Meltemi, Roma 1999, p. 88.

<sup>33</sup> M. Douglas, *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, cit., p. 165.

<sup>34</sup> L. Clarizia, *La relazione. Alla radice dell'educativo all'origine dell'educabilità*, Anicia, Roma 2013, p. 176.