

IL VALORE SIMBOLICO DEL CIBO. DALLE ETNOSCIENZE ALL'ANTROPOLOGIA DELLE MIGRAZIONI

Gian Paolo Gri*

Nanetto Pipetta, monello sfortunato perché partorito in luna calante, girovagando senza fortuna e a pancia vuota per le calli di Venezia, sogna l'America e canta:

Evviva la Mérica
Ze grande cucagna,
Se beve e se magna
E ligeri se stà... (Bernardi 32)

Farà di tutto per andarci, ci andrà e vi troverà una morte prematura.

Quelli di Nane non sono versi isolati. Sta ricantando uno dei più antichi miti contadini (Cocchiara); due, anzi (anche quello della 'leggera') e fa eco a tanti altri canti di emigrazione, come questo raccolto nel 1962 da Roberto Leydi a San Benedetto Po (Mantova):

[...] i è tant premrus pra andrà sul 'mericàn
che per quaranta franc i vendeva i let
ass e paiun e po'anca i cavalèt;
cara la me gent che bela cucagna,
quei che va in America g'ha un toco de campagna,
lur la so giornada i la guadagna asè:
quater sinc franc a ricogliere il caffè (Savona e Straniero 37).

I canti popolari sono una straordinaria forma di espressione collettiva dei sentimenti. Per questa loro funzione, viaggiano, generazione dopo generazione, in accordo con i testi narrativi e con le pratiche rituali.

Ci sono valori simbolici del cibo banali e banalizzati (i cibi ridotti a stereotipo: *macaroni* gli italiani, *crucchi* i tedeschi, *frogs* i francesi; *crautìns* quelli di

* Università di Udine.

Sauris per quelli di Ampezzo e *brovadârs* quelli di Ampezzo per quelli di Sauris; feroci antropofagi i *bulgari*-indios che i primi coloni veneti e friulani incontrano in Brasile), e ci sono valori complessi. C'è una identificazione collettiva nei cibi che resta in superficie, e ci sono invece forme di identità, che trovano espressione attraverso l'alimentazione, profonde e complesse.

Muovo da una citazione – datata (1968) ma classica, per la sua parte – che si colloca bene nel contesto di questo convegno. È la frase di chiusura del *Breve trattato di etnologia culinaria* che Claude Lévi-Strauss inserì nella parte VII de *L'Origine des manières de table*. Dopo *Il crudo e il cotto* del 1964 e *Dal miele alle ceneri* del 1967, *Le origini delle buone maniere a tavola* (così il titolo nella traduzione italiana del 1971) è il terzo volume delle *Mythologiques*.

Come è chiaro dai titoli, l'alimentazione vi ha un posto centrale; ma siamo al polo estremo rispetto a quello rappresentato dalla materialità del nutrirsi: oggetto di indagine è il cibo smaterializzato al massimo grado; è la traduzione dei sistemi alimentari in costruzione mitica: nei miti delle culture 'native' del Nord, Centro e Sud America e nella loro combinazione con le mitologie e le cosmologie delle culture sopraggiunte (come la 'cuccagna' dei contadini europei, proiettata infine nelle Americhe).

I miti non sono sospesi in aria. Quel *Breve trattato* resta emblematico per ogni progetto di ricerca che voglia affrontare la densità antropologica che caratterizza in ogni cultura l'ambito dell'alimentazione (dal cibo presente nei riti di passaggio e 'della prima volta' alla 'cucina del dono' e della reciprocità, dalle connessioni con i rituali terapeutici al rapporto dell'alimentazione con il culto dei defunti) e rappresenta bene la scommessa degli antropologi, secondo cui proprio nella ripetitività dei comportamenti si rivelano gli strati più profondi, in termini di strutture cognitive portanti, delle culture e della cultura. È la cultura materiale che apre all'interpretazione dei miti.

Il *Breve trattato* chiude così: «Si può così sperare di scoprire, per ogni caso particolare, 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 444).

Desidero sottolineare due aspetti della citazione: l'insistenza sulla dimensione dell'«inconsciamente» e del «senza saperlo» (entro la quale si collocano i processi di traduzione della «propria struttura» e delle «proprie contraddizioni»: della propria identità, in altre parole); l'indicazione di un metodo per «sperare di scoprire» il «come», fondato sull'equiparazione linguaggio-alimentazione.

Come per i valori simbolici del cibo (che possono essere banalizzati negli stereotipi o tradotti invece in mirabili architetture rituali e cosmologiche: penso, ad esempio, alla *chicchera* di cioccolato nella cultura maya, nelle sue connessioni con i riti matrimoniali e i riti sacrificali, per cui non si va più con lo

stesso spirito a bere la cioccolata nel bar Caucig, qui di fianco, dopo aver letto il saggio sulla chicchera di Dennis Tedlock), così anche per l'analogia alimentazione/linguaggio. Dire che la cucina è un atto di comunicazione è affermare un'ovvietà; altra cosa è assumere l'analogia con la lingua in maniera sostanziale, affrontando la diversità dei sistemi alimentari, i problemi della traducibilità reciproca, il gioco dei prestiti e le dinamiche di trasformazione, con lo stesso rigore con cui queste questioni sono state affrontate in ambito linguistico. Le *Mythologiques* restano esemplari; discutibili, ma esemplari.

Se «l'alimento è un oggetto sensoriale totale» (Le Breton), altrettanto totale lo è sul piano simbolico. Proprio nel *Breve trattato di etnologia culinaria* viene affrontata, ad esempio, la questione di una combinatoria più complessa rispetto alla semplice contrapposizione del crudo e del cotto. Per essere introdotti nella ricchezza comunicativa del linguaggio culinario, basterebbe l'articolazione indotta già dal gioco delle tripartizioni: il crudo, il cotto e il putrido; l'arrostito, il bollito e l'affumicato. Non si tratta di un semplice esercizio intellettuale (anche se questo si dà: ma non è l'esercizio intellettuale inventato a tavolino dall'antropologo; è quello sviluppatosi generazione dopo generazione all'interno delle culture e che proprio nei miti e nei riti ha la sua espressione più alta); di più: è un linguaggio che ha come unità minime della combinatoria non solo gli alimenti – che prima di essere tali sono piante e animali da conoscere, nominare, selezionare, classificare... –, ma anche gli utensili, le tecniche, le concatenazioni operazionali che permettono e regolano acquisizione, conservazione, trattamento, consumo degli alimenti. E, a fondamento, sta la capacità di cogliere e sviluppare connessioni strutturali. Come in quel saggio che non a caso muove dalla fisiologia implicita (dall'etnofisiologia) dei miti Tupi, che equiparano digestione e cottura, per cui le tecniche (culturali) del cucinare possiedono le stesse funzioni mediatrici, a livello fisiologico (di 'natura'), della digestione nel sospendere temporaneamente, per trarne vantaggio, l'ineluttabile processo di degrado dal crudo al putrefatto. Ma anche il contrario. Come nei miti americani, anche nella tradizione mitica a cui attingevano ancora un secolo fa i nostri emigranti (nella tradizione classica, voglio dire) proprio dal putrefatto si produce l'eccellenza: il miele delle api che si generano dalle carogne degli animali, la seta dei bachi che germinano dalla putrefazione dei letamai. E non è dalle antiche cosmologie dei pastori eurasiatici, fondate sulla meditazione relativa ai processi che governano la trasformazione del latte, che si producono anche 'il formaggio e i vermi' del Menocchio nostro compaesano (Ginzburg) e della cultura popolare trasmigrata con l'emigrazione verso le Americhe? Alto e basso in cucina e a tavola si incrociano. *Il sapore del mondo* di David Le Breton lega il capitolo intitolato "Dal gusto in bocca al gusto di vivere" a quello dedicato a "La cucina del disgusto"; al centro dei simbolismi stanno non a caso le

evitazioni, i digiuni e i tabù alimentari; a fondamento del sogno di Cucagna sta la fame, a dare senso al Carnevale è la Quaresima.

L'antropologia dell'alimentazione ha imparato. Ha sviluppato la sua ricerca proprio a partire da qui, dalla lezione dei miti americani (non solo mais e patate sono venuti dalle Americhe, dunque; abbiamo importato anche potenti lezioni cognitive): dalla constatazione che la pratica culinaria di ogni gruppo umano si organizza all'interno di strutture formali che a loro volta organizzano in maniera analoga le opposizioni di ordine tecnologico, sociologico, cosmologico.

Non si dà penetrazione dei sistemi simbolici del cibo se alla base non c'è un sistematico buon lavoro di ricerca sulle etnoscienze: sulle etnobotaniche, sulle etnozooologie, sulle etnomedicine. Il *Breve trattato di etnologia culinaria* non ci sarebbe se non ci fossero stati prima, per dirne una, i dialoghi lunghi e replicati di Lydia Cabrera con i suoi informatori afrocubani e afrobrasiliani: pagine e pagine dedicate al trattamento simbolico-rituale dello *Zea mais*, ad esempio, in singolare contrapposizione con le semplificazioni identitarie del folklore culinario e della 'retorica della polenta' che abbiamo avuto modo di ascoltare anche nei saluti d'apertura di questo convegno, da parte di alcuni rappresentanti di associazioni dell'emigrazione friulana. E non ci sarebbero *Decifrare il pasto* di Mary Douglas, oppure l'analisi degli schemi simbolici di commestibilità realizzata da Marshall Shalins, con la gerarchia dei modelli di pasto nella società americana, che – rovesciando i modelli della società contadina europea tradizionale, quella di provenienza dei *colonos* – colloca al primo posto il simbolismo virile della carne di manzo esposta alla fiamma mentre impone una versione aggiornata del tabù dell'incesto e dell'orrore per l'antropofagia, negandosi il consumo della carne di cane, di gatto, di cavallo, trasformati da animali in 'umani', in persone di casa.

Culture native, culture afroamericane, culture delle ultime ondate migratorie. Al centro dell'antropologia dell'alimentazione stanno proprio le questioni relative ai rivestimenti simbolici che si producono quando culture diverse si intrecciano, si combinano e, per restare nel campo delle metafore culinarie, si impastano.

Per tornare all'inizio. L'anno passato il nostro Centro Internazionale sul Plurilinguismo si è fatto promotore e ha realizzato l'edizione italiana (finalmente, dopo 80 anni) della *Vita e storia di Nanetto Pipetta nassuo in Italia e vegnudo in Merica per catare la cucagna*, scritto nel 1924-1925 in veneto-brasiliano da Aquiles Bernardi (fra' Paulino de Caxias). Già nel titolo, la trasfigurazione narrativa delle avventure di quel monello fra le rive dell'Adriatico e i territori della colonizzazione veneta nel Rio Grande do Sul è posto sotto l'ombrello mitico-alimentare della secolare Cucagna contadina. Deformata da quella lente mitica è

l'immagine del Nuovo Mondo che il ragazzo sogna nel suo primo viaggio in treno ed è poi l'impatto alimentare del 'poro toso capità in Merica'.

C'è l'incontro sorprendente con l'abbondanza 'cucagnesca' della natura di laggiù – la patata dolce e i pinoli dalle dimensioni spropositate –, ma c'è anche l'altrettanto fascinoso re-incontro, dominato dallo stesso sogno d'abbondanza, con i sapori di casa: «fetone de polenta con tochetto de salame rostio» (ma mica una o due; tante e tante, a volontà, da *sbregarse la pansa*, a risarcimento mitico di una secolare carenza di farine) (Bernardi 63).

Questo 'pendolare' memorativo e immaginifico fra i cibi di là e i cibi di qua è una cifra costante nella riproposta narrativa delle esperienze di migrazione. Come affrontare la questione con un rigore storico-etnografico che si avvicini almeno un poco al rigore della ricerca sulle etnosciienze native?

In questi ultimi anni la ricerca antropologica sui contesti migratori sta facendo un opportuno e fecondo percorso alla rovescia. Comincia a ripensare il fenomeno storico dell'emigrazione europea alla luce delle esperienze maturate calandosi, con attenzione al dettaglio etnografico e utilizzando soprattutto gli strumenti delle storie di vita e dell'osservazione partecipante, all'interno dei fenomeni contemporanei di immigrazione, invece, che hanno investito il nostro mondo. L'esperienza di oggi illumina quella di ieri, anche in tema di rappresentazioni mitiche connesse al vivere migrante e al rapporto che si viene a creare fra strutture simboliche legate all'alimentazione e al suo rapporto con le strutture economiche e produttive.

Uno dei capisaldi metodologici della nuova 'antropologia della migrazione' è centrato sulla figura del 'transmigrante': «[...] un individuo radicato nel nuovo paese ma che conserva legami multipli non solo con la terra nativa, ma con altri paesi o porzioni di paese nella diaspora migratoria di cui è parte» (Sacchi e Viazzo 15). La consapevolezza che i migranti sono dei 'transmigranti' ha comportato la spinta verso ricerche sempre più multisituate: il qui e il là, insieme e a confronto (a partire dai 'due Roseto' di Carla Bianco); il movimento di persone, di oggetti, di alimenti, di immaginari, da seguire nell'itineranza di itinerari che non sono mai soltanto né uni- né bi-direzionali.

Anche la colonizzazione veneta (veneto-trentino-friulana) del Rio Grande do Sul – il contesto del *Ninnetto Pipetta* – è stata recentemente studiata così e se ne possono leggere i frutti anche in termini di simbolismo alimentare. È stato studiato (mi riferisco in particolare al lavoro di lungo periodo – 1780-1910 – sviluppato da Andrea Zannini e Daniele Gazzi e dall'*équipe* più specificamente etnografica guidata da Daniela Perco) in termini comparativi il contesto economico-culturale del mondo contadino. Il confronto sistematico fra il vivere (pratico e simbolico) nelle Alpi e Prealpi nordorientali e il vivere nuovo nelle Americhe, permette loro di delineare con maggior chiarezza il gioco che stori-

camente si è venuto a creare anche fra sistemi alimentari reali e sue proiezioni simboliche, rituali, mitiche.

‘Mondi alla rovescia’, per dirla in termini da Paese di Cucagna. Lo sforzo immane di riprodurre oltreoceano il sistema colturale/culturale di partenza ha obbligato a processi di adattamento spesso sottovalutati. Come l’inversione delle stagioni, ad esempio (basti pensare solo all’incidenza sul rapporto fra il simbolismo rituale del cibo e il calendario!), oppure l’uso della pratica ‘primitiva e selvaggia’ del taglia-e-brucia nella prima fase della colonizzazione, rispetto alle tecniche di rotazione e alla pratica raffinata ma da ‘agricoltura di miseria’, dei terrazzamenti prealpini; o, ancora, l’insediamento sparso (quanto valore nuovo per il consumo comunitario dei pasti festivi e rituali!), oppure l’allevamento senza stabulazione (e il *filò?*).

Da un lato l’avventura di Nanetto Pipetta, che fissa definitivamente l’immaginario di una dipendenza alimentare da patate e pinoli di proporzioni spropositate, regalati dalla natura e da strappare a scimmie, fiere e *bulgari* ripensati come orchidee e *salvans* del folklore alpino; dall’altro, in quel ‘mondo alla rovescia’, riuscire a portare a tavola un tipo di alimentazione che ricalcasse sostanzialmente quello della terra di origine, di Seren e di Arsìe, ma senza più l’incubo della fame.

Qui e là, un dato comune e resistente nella cultura contadina (fin che è rimasta tale): l’alimentazione come indicatore fondamentale del successo migratorio, della qualità della vita, della ricomposizione comunitaria, della pacificazione della memoria. La fotografia che a fine Ottocento i Bof spediscono da Caxias do Sul ai parenti rimasti nel Feltrino, traduce esattamente il secolare sogno contadino della Cucagna, della sovrabbondanza carnevalesca. Il cibo esiste come simbolo da ostentare: ceste che grondano frutta, grappoli d’uva lunghi mezzo braccio, maiali in libertà, gonfi di granturco... I miti, si sa (anche i miti tradotti in fotografia), non utilizzano i verbi coniugati all’indicativo; usano il congiuntivo e il condizionale; raccontano il mondo non com’è, ma come dovrebbe essere, come sarebbe bello che fosse. Opera allo stesso modo anche la cucina festiva e rituale, quando si colora delle nostalgie del ‘transmigrante’.

Bibliografia citata

- Bernardi, Aquiles (fra’ Paulino de Caxias). *Vita e storia de Nanetto Pipetta nassuo in Italia e vengudo in Mérica per catare la cucagna*. Ed. Fiorenzo Toso. Genova-Udine: Le Mani - Centro Internazionale sul Plurilinguismo. 2008.
- Bianco, Carla. *The Two Rosetos*. Bloomington: Indiana University Press. 1974.
- Cabrera, Lydia. *Piante e magia. Religione, medicina e folclore delle culture afrocubane*. Milano: Rizzoli. 1984.

- Cocchiara, Giuseppe. *Il paese di Cuccagna e altri studi di folklore*. Torino: Boringhieri. 1956.
- Douglas, Mary, "Decifrare il pasto". *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*. Bologna: Il Mulino. 1985: 125-140.
- Etnografie. Testi oggetti immagini*. Ed. Setrag Manoukian. Roma: Meltemi. 2003.
- Ginzburg, Carlo. *Il formaggio e i vermi. Il cosmo di un mugnaio del '500*. Torino: Einaudi. 1979.
- Le Breton, David. *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*. Milano: Raffaello Cortina Editore. 2007.
- . "Dal gusto in bocca al gusto di vivere: una degustazione del mondo". *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*. Milano: Raffaello Cortina Editore. 2007: 349-416.
- . "La cucina del disgusto". *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*. Milano: Raffaello Cortina Editore. 2007: 417-460.
- Lévi-Strauss, Claude. "Breve trattato di etnologia culinaria". *Le origini delle buone maniere a tavola*. Milano: Il Saggiatore. 1971: 422-445.
- Sacchi, Paola e Viazzo, Pierpaolo. *Più di un Sud. Studi antropologici sull'immigrazione a Torino*. Milano: Franco Angeli. 2003.
- Sahlins, Marshall. *Cultura e utilità. Il fondamento simbolico dell'attività pratica*. Milano: Bompiani. 1982.
- Savona, Virgilio e Straniero, Michele. *Canti dell'emigrazione*. Milano: Garzanti. 1976.
- Tedlock, Dennis. "Come bere cioccolata da un teschio durante un banchetto di nozze". *Etnografie. Testi oggetti immagini*. Ed. Setrag Manoukian. Roma: Meltemi. 2003: 173-210.
- Zannini, Andrea e Gazzi, Daniele. *Contadini, emigranti, 'colonos'. Tra le Prealpi venete e il Brasile meridionale: storia e demografia, 1780-1910*. Treviso: Fondazione Benetton - Edizioni Canova. 2003.