

LA CULTURA A TAVOLA



Mangiare è uno dei bisogni fondamentali; se non lo si soddisfa l'organismo deperisce e in breve sopraggiunge la morte. Non è solo necessario mangiare ma, come si è visto, occorre fornire all'organismo una determinata quantità di cibo e soprattutto una certa varietà di alimenti.

I cibi che si ingeriscono però non piacciono tutti allo stesso modo, anzi si può dire che non vi siano due persone che abbiano gli stessi gusti. C'è chi è ghiotto di dolci, chi ama gli antipasti, chi mangerebbe solo carne di pollo e chi invece preferisce quella di vitello o di pesce, chi ama i gusti forti e chi quelli delicati.

Da che cosa dipendono queste differenze? Perché ad una persona piacciono cibi che invece sono rifiutati da altri?

Ciò accade perché fin dai primi anni di vita si è abituati a mangiare solo certi alimenti e un tipo di cibo cucinato in una determinata maniera. Si è creata così l'abitudine a cucinare e ad apprezzare quel certo genere di alimenti ed anche il palato si è assuefatto a quei gusti.

Accade così che se si assaggiano i piatti tipici di una regione che non è quella dove si è vissuti, si è portati a considerare stravagante e anomalo quel modo di cucinare. In realtà non vi è nessuna ragione per ritenere quei piatti fuori della norma così come non ce n'è alcuna per considerare normali quelli a cui siamo abituati. È chiaro infatti che per gli abitanti di un'altra regione saranno i nostri piatti ad essere diversi e stravaganti.

Se ciò accade per quello che riguar-

da le varie cucine caratteristiche all'interno di uno stesso paese, le differenze tra le cucine di paesi lontani



Cibi che compongono la dieta di una popolazione delle isole Samoa.

sono ancora maggiori. A causa delle diverse condizioni climatiche vi sono infatti grandi diversità tra gli alimenti disponibili per preparare i cibi: vi sono altre piante, altri animali e anche un diverso bisogno di assimilare certe sostanze.

Se ci offrissero un piatto di cavallette probabilmente la nostra reazione sarebbe di repulsione ed anche di nausea; eppure questo piatto è assolutamente normale presso molte popolazioni dell'America Meridionale, come i Nambikwara, e dell'Africa come i Boscimani. Non si può certo rifiutare questo piatto solo perché *strano* o *sporco*; la cucina a cui siamo abituati considera raffinati piatti che potrebbero apparire a chi non vi fosse abituato ancora più sporchi e strani come le lumache, le rane e tante specie di molluschi marini.

Le cucine caratteristiche di un paese hanno un modo tipico di accostare i vari elementi che concorrono a formare il sapore dei cibi e di combinare sia la qualità del sapore che la sua intensità. Uno studio sulla cucina inglese ha rivelato ad esempio che i piatti principali costituiti da prodotti nazionali sono insipidi ma vengono accompagnati da ingredienti secondari molto saporiti di origine esotica (spezie, *curry*).

Viceversa nella cucina francese ingredienti ugualmente saporiti si trovano combinati tra loro e non esiste una netta distinzione tra preparati nazionali ed esteri.

In alcune cucine esiste un preciso ordine in cui vengono serviti i piatti e allora la preparazione di un cibo dipende anche dalla posizione che occupa la portata. Così nella nostra cucina il prosciutto se viene servito come antipasto è semplicemente affettato e unito a sapori aspri o salati (come i sottoaceti); mentre se viene impiegato per "farcire" un arrosto o della cacciagione viene cotto e unito ad altri sapori come quello del rosmarino o della salvia.

Nella cucina cinese invece non esiste alcun ordine nella presentazione dei piatti che possono essere anche serviti tutti insieme.

Se apprezzare i cibi è il risultato di abitudini e di esperienze che si sono



La nascita dell'abitudine a cuocere i cibi e in particolare la carne viene così raccontata in un mito dei Gé popolazione del Brasile.

« Il giovane Botoque era andato alla ricerca di uova con il cognato, ma quando si era trovato su di una scoscesa roccia era stato abbandonato dal cognato che gli aveva portato via la scala con cui aveva compiuto la salita.

Per molti giorni il povero Botoque era rimasto confinato su quella roccia: non aveva né cibo né bevanda ed era stato addirittura costretto a mangiare i propri escrementi.

Un giaguaro che passava da quelle parti salva infine il giovane che, vinta la paura che gli ispira la belva, accetta di seguirlo alla sua dimora.

Qui, il giovane assaggia per la prima volta la carne arrostita. Fino ad allora gli Indios non conoscevano il fuoco e si cibavano di carne cruda.

Il giaguaro tratta il giovane come un figlio, gli regala un arco e gli insegna come servirsene. Il giovane ha modo di provare quasi subito l'arma contro la moglie del giaguaro che, mentre il marito era a caccia, lo maltrattava continuamente.

Con una freccia Botoque la uccide, ma spaventato dal gesto compiuto fugge portandosi via l'arco e un pezzo di carne arrostita.

Ritornato tra i suoi compagni Botoque fa assaggiare la carne cotta e gli Indios decidono di impadronirsi del fuoco.

Guidati da Botoque e approfittando dell'assenza del Giaguaro che è a caccia rubano il fuoco. Il Giaguaro per l'ingratitudine del figlio adottivo che gli ha rubato il fuoco da quel momento comincia ad odiare tutti gli esseri e specialmente il genere umano.

In ricordo del torto subito ha rinunciato a mangiare la carne arrostita limitandosi a mangiare carne cruda. Solo nelle pupille gli è rimasto il riflesso del fuoco ».

vissute, è chiaro che anche il mangiare rientra nei fatti culturali, dipende cioè dalle concezioni sociali, politiche, religiose di una popolazione. Per noi, ad esempio, è normale mangiare la carne dei bovini, ma in India per motivi religiosi ciò sarebbe un sacrilegio e un ebreo osservante, sempre per motivi religiosi, preferirebbe morire di fame piuttosto che assaggiare del maiale; per noi è inconcepibile mangiare la carne di cane mentre ciò è assolutamente normale presso altre popolazioni, come lo era

ad esempio tra i pellirosse nord americani. Questi invece non avrebbero mai ucciso un cavallo per macellarlo mentre presso di noi è normale utilizzare in cucina questa carne. Per i Fang, popolazione del Gabon, è proibito mangiare la carne di topo perché questo animale che vive vicino alle abitazioni è considerato un componente della famiglia.

Ma il mangiare non è solo una necessità fisiologica controllata e pianificata dalle abitudini e dagli atteggiamenti culturali di una comunità; per un

gruppo di persone la preparazione e la consumazione del cibo assume particolare importanza in relazione ai diversi momenti della vita sociale: nelle feste, nelle cerimonie, durante i riti. Si può dire anzi che la consumazione di pranzi speciali accompagna tutte le tappe della vita di un individuo. Presso molte popolazioni cosiddette primitive avvenimenti importanti come l'arrivo di un ospite di riguardo, una ricorrenza religiosa, l'iniziazione di un giovane alla vita della comuni-

tà, uno spozalizio, la nascita di un bambino, la morte di un parente vengono celebrati con la preparazione di cibi particolari.

Nelle isole di Samoa, ad esempio, per festeggiare l'arrivo di un ospite di riguardo viene preparato un banchetto con una ricchezza straordinaria di portate. Ci vuole un'intera giornata di lavoro di tutti i membri della comunità per raccogliere i cibi necessari che sono molto vari e possono comprendere questi piatti: minestra di grano, pesce volante condito con salsa di curcuma, budino di taro, pezzi di tonno bollito con spezie, carne e stomaco di pescecane, colombi arrosto, filetti di taro con crema di cocco, pasticcio di banane, maiali interi arrostiti per mezzo di pietre incandescenti poste all'interno, cesti di pesce arrosto, polpi, aragoste, granchi e gamberi cotti nel forno di pietre interrate, carne di tartaruga marina cotta su foglie e arrostita dentro al guscio.

Un'altra cerimonia che normalmente si festeggia con pranzi è un matrimonio; questa consuetudine è diffusa presso moltissime popolazioni: esiste tra i pellirosse americani della costa nord-ovest come tra i Tuaregh del Sahara. Per questi ultimi anzi le cerimonie nuziali si protraggono per alcuni giorni e sono accompagnate da banchetti grandiosi.

Anche l'usanza di offrire pranzi durante le cerimonie funebri è molto dif-

fusa: per i Lamet, agricoltori della penisola indocinese, si dovevano onorare i genitori morti con un banchetto talmente ricco che spesso assorbiva l'intero patrimonio di un individuo. La stessa usanza era in vigore presso la popolazione indigena delle isole Nuove Ebridi.

Questi pranzi non vengono preparati solo per il piacere di gustare cibi raffinati e abbondanti; essi sono momenti eccezionali per popolazioni che vivono continuamente nel pericolo di soffrire la fame e che a volte non hanno neppure il necessario per preparare un pasto. Il significato di questi pranzi va dunque cercato nell'importanza sociale di queste riunioni; durante i pranzi c'è l'occasione di incontrarsi, di stabilire e consolidare rapporti, di preparare progetti. I pranzi servono anche per creare una serie di rapporti di solidarietà e di reciprocità che legano tutti i membri di una comunità; chi è stato ospite infatti contrae un debito che dovrà ripagare e chi ha offerto avrà il diritto di richiedere l'aiuto degli altri.

Anche nella nostra cultura esiste un atteggiamento analogo: c'è infatti il pranzo di nozze (che è particolarmente sfarzoso), quello per il compleanno e per l'onomastico, quello d'affari (che a volte rappresenta un momento importante durante una contrattazione) e c'è anche quello che accompagna le veglie funebri come accade ancora oggi in molte regioni soprattutto dell'Italia Meridionale.

In alcuni casi l'offerta del cibo rappresenta un dovere sociale e deve essere tanto più abbondante quanto più importante è la posizione di chi offre o di chi riceve.

In questo caso il pranzo diventa il simbolo del potere e della ricchezza di un personaggio; durante un *potlac*, un capo Kwatiutl è obbligato a mettere a disposizione dei suoi ospiti una enorme quantità di cibo tanto da ridursi in miseria per aumentare il suo prestigio e nelle isole della Micronesia acquistava la dignità di capo chi aveva mostrato la sua generosità elargendo abbondanti doni alimentari o pranzi ai membri della comunità.

Anche nella nostra società l'utilizzazione di certi cibi ha acquistato l'importanza di un simbolo sociale; così



Sistema per spremere dalla manioca il succo. La rete di fibre vegetali elastiche si allunga sotto il peso della donna e del bambino e comprime i pezzi di manioca posti dentro.

ad esempio lo champagne e il caviale, a causa del loro elevato prezzo, sono comunemente indicati come bevande e cibo delle classi più facoltose.

Quanto più l'offerta del cibo adempie ad una funzione sociale, tanto più interviene un rigido cerimoniale nella presentazione delle vivande. Per onorare un ospite la tradizione vuole che si usino il servizio "bello", l'argenteria e le tovaglie ricamate; questa abitudine si ritrova anche presso le cosiddette popolazioni primitive come accade tra i pellirosse dell'Alaska che per l'ospite mettono in uso bicchieri e cucchiari cerimoniali conservati gelosamente in casse di legno dipinto. In certi casi il tipo di cibo consumato è in stretta relazione con determinate feste religiose come accade per le uova di Pasqua.

Anche il digiuno assoluto o l'esclusione di determinati alimenti, ha una grande importanza soprattutto nella vita religiosa. È esperienza della tradizione cattolica ad esempio digiunare in determinati giorni (di solito alla vigilia delle principali feste, ma fino a poco tempo fa anche il venerdì era considerato un giorno di digiuno in cui non si poteva mangiare carne). Presso quasi tutti i popoli primitivi i riti di iniziazione o di ritiro sono accompagnati da un periodo più o meno lungo di digiuno. Presso i Cheyenne, ad esempio, quando un guerriero si accingeva a trascorrere un periodo di ritiro per ottenere visioni doveva tra le altre limitazioni restare digiuno e sottostare alla proibizione di non ingerire alcuna bevanda, nemmeno l'acqua.

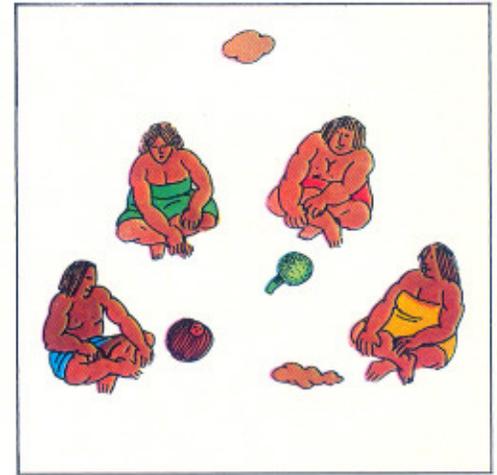
Presso gli Hopi invece del digiuno assoluto nei giorni precedenti l'iniziazione esisteva l'obbligo di non usare sale e un giovane Luvala (popolazione della Rhodesia) non poteva assaggiare la carne di determinati pesci né i peperoni piccanti perché ricordavano col colore della carne e con il bruciare le fasi della circoncisione.

Tra i fatti culturali la manipolazione del cibo e soprattutto la sua cottura rivestono una importanza particolare. Agli occhi delle stesse popolazioni primitive la cucina, cioè la cottura del cibo è considerata il tratto distintivo della condizione umana.

A Tikopia, in Polinesia, ognuno dei quattro clan in cui è divisa la popolazione, ha "affinità" e controlla ritualmente una specie vegetale.



Il clan Fangarere ha "affinità" con l'albero del pane.



Il clan Taumako ha "affinità" con il taro.



Il clan Kafika ha "affinità" con l'igname.



Il clan Tofua ha "affinità" con la palma di cocco.

Molte delle società che noi consideriamo primitive sono divise in gruppi ognuno dei quali prende il nome da un animale, da una pianta o da un altro oggetto chiamato dagli etnologi *totem*. Talvolta chi appartiene al clan non può cibarsi del suo totem. Un tempo gli etnologi credevano che i membri di un gruppo si considerassero imparentati o discendenti dal proprio totem, e pensavano che la proibizione alimentare fosse una conseguenza di questa parentela.

Oggi molti studiosi sono convinti che il totemismo è piuttosto un modo per classificare i gruppi sociali, distinguerli e ordinarli utilizzando le caratteristiche del mondo naturale. Così, immaginando una società dove esistono il clan dell'orso e quello del lupo, non si deve pensare che i membri del clan dell'orso si considerino simili all'orso né quelli del lupo simili al lupo. Essi invece considerano il primo clan distinto e diverso dal secondo come l'orso è distinto e diverso dal lupo.

Ma allora che significato può avere la proibizione di cibarsi del proprio totem?

Questa proibizione non esiste dappertutto: gli Algonchini ad esempio mangiano gli animali che fanno loro da totem.

Tra i Warramunga invece i membri di un clan non possono uccidere o nutrirsi di animali o piante delle specie totemiche, ed eseguono periodicamente riti destinati ad accrescerne il numero.

In questo modo è come se tra i clan avvenisse uno scambio di cibi parallelo allo scambio delle donne date in matrimonio: ogni gruppo si prodiga per moltiplicare ciò che altri gruppi consumano e consuma ciò che altri hanno "prodotto".

Secondo alcuni studiosi contemporanei la proibizione di cibarsi del totem del proprio gruppo sociale, è un mezzo per "segnare" ed evidenziare le specie totemiche. Poiché una specie deve contraddistinguere un gruppo, essa viene messa in evidenza per mezzo della proibizione.