DOPPIOZERO

Cucinare parole

Maurizio Sentieri

31 Agosto 2012

La cucina del senso a cura di Gianfranco Marrone e Alice Giannitrapani (Mimesis 2012) è un libro importante, una raccolta di saggi e studi approfonditi; nell'insieme un grosso (371 pp.) ma non per questo "indigesto boccone".

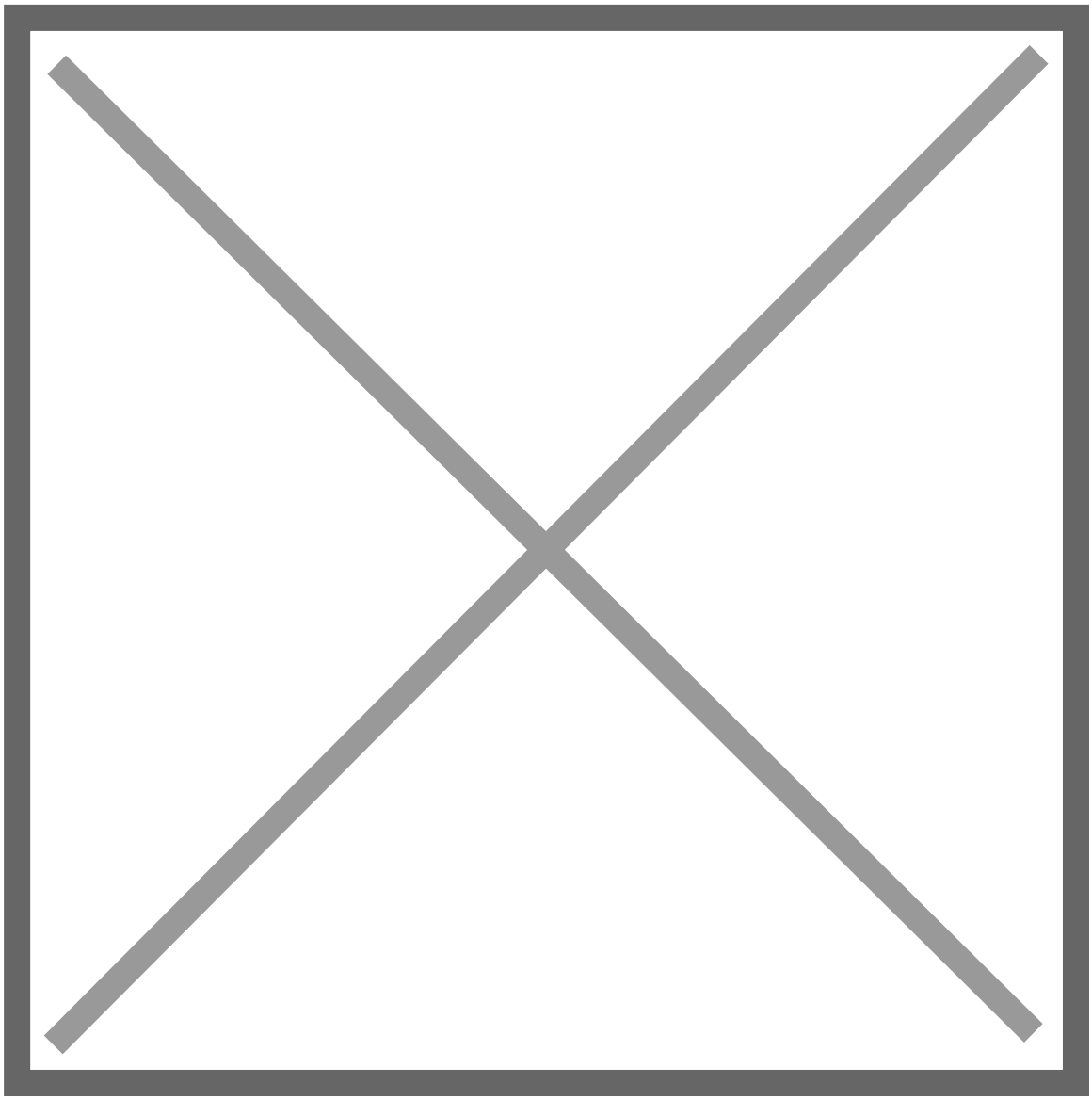
Essere conoscitori-studiosi di cucina o di semiotica è l'unica condizione preliminare perché la lettura non sia eccessivamente impegnativa e perché che, anzi, l'interesse per una disciplina (ma può la cucina definirsi 'disciplina'?) rimandi all'altra una serie di contaminazioni positive, rifletta domande e conseguenti risposte su una scala più vasta di quella di partenza.

La semiotica è la disciplina che studia i segni e il modo in cui questi formano un senso, ovvero la disciplina che tratta dei fenomeni di significazione e comunicazione, in pratica tutto quello che per l'uomo assume un significato aldilà della sua realtà oggettiva diventa materiale per la semiotica. Non una cosa astratta, come apparentemente potrebbe apparire, perché il significato a cui il semiotico allude è sempre conoscitivo e comunicativo, *materiale umano* che comprende e trascende il linguaggio e al quale il cibo e la cucina non possono quindi sottrarsi.

Non si sottraggono in due sensi, il primo legato al significato del cibo, gli alimenti oltre la loro azione biologica, il secondo legato alla sua produzione e trasformazione, atti tipicamente umani in cui la dimensione biologica svanisce per approdare lentamente ma decisamente altrove. Un altrove che è fatto delle operazioni culinarie, della composizione dei pasti e dei menù, del loro ruolo sociale, delle forme e delle immagini che gli alimenti assumono ai nostri occhi prima dell'acquisto e del consumo, prima delle forme degli strumenti con cui trasformiamo il cibo, prima delle innumerevoli sue suggestioni (che cos'è una suggestione se non una forma efficace quanto grezza di comunicazione, un segno persuasivo quanto non completamente espresso?).

Il libro si compone di due parti, la prima in cui sono presenti saggi di carattere generale (Claude Levi Strauss, Barthes e altri) sul rapporto tra il cibo e i suoi significati e la seconda che vede la trattazione di aspetti specifici - dove il richiamo all'attualità e alla quotidianità assume un ruolo di rilievo - ricerche su oggetti e situazioni del nostro modo di trasformare, presentare, consumare - ma sempre interpretare - il cibo.

È così che ne *L'alimentazione contemporanea* di Roland Barthes i consumi alimentari dell'uomo moderno vengono analizzati non come prodotti o qualità alimentari e dietetiche bensì secondo altre "trasversali" che afferiscono al linguaggio, al modo con cui vengono letti e interpretati dalla società. Ad esempio per il *crisp*, qualità per il consumatore USA riconducibile al frizzante, a ciò che scricchiola, all'effervescente al croccante, e che unisce eterogeneamente molti alimenti diversi. Perché il cibo "non è soltanto una serie di prodotti bisognosi di studi statistici o dietetici, è anche nello stesso tempo un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti".



In *Palatogrammi* di Paolo Fabbri seguiamo attraverso alcune ricette - e le loro immagini - i molti significati che la “cucina dell’unificazione” d’Italia, quella dell’Artusi, è in grado di far intravedere secondo il principio che “tutte le immagini zoppicano perché ci dicono più di quanto vorremmo e meno di quanto chiediamo”.

Nelle *Ragioni delle Bibbia* di Jean Soler le eterogenee raccomandazioni dietetiche, le scelte alimentari, i gusti e i “disgusti”, le proibizioni secondo la parola divina assumono un senso preciso e affascinante secondo il quale la dietetica ebraica è copia dell’ordine presente nella creazione, riassunto dell’ordine che Dio instillò nel creato. A quell’ordine ad esempio appartiene la dieta originaria pre-diluvio, con tutte le erbe e i frutti disponibili per l’uomo. Dopo, in un’umanità più corrotta e “meno perfetta” anche la carne, ma mai di animale carnivoro. Così il maiale ad

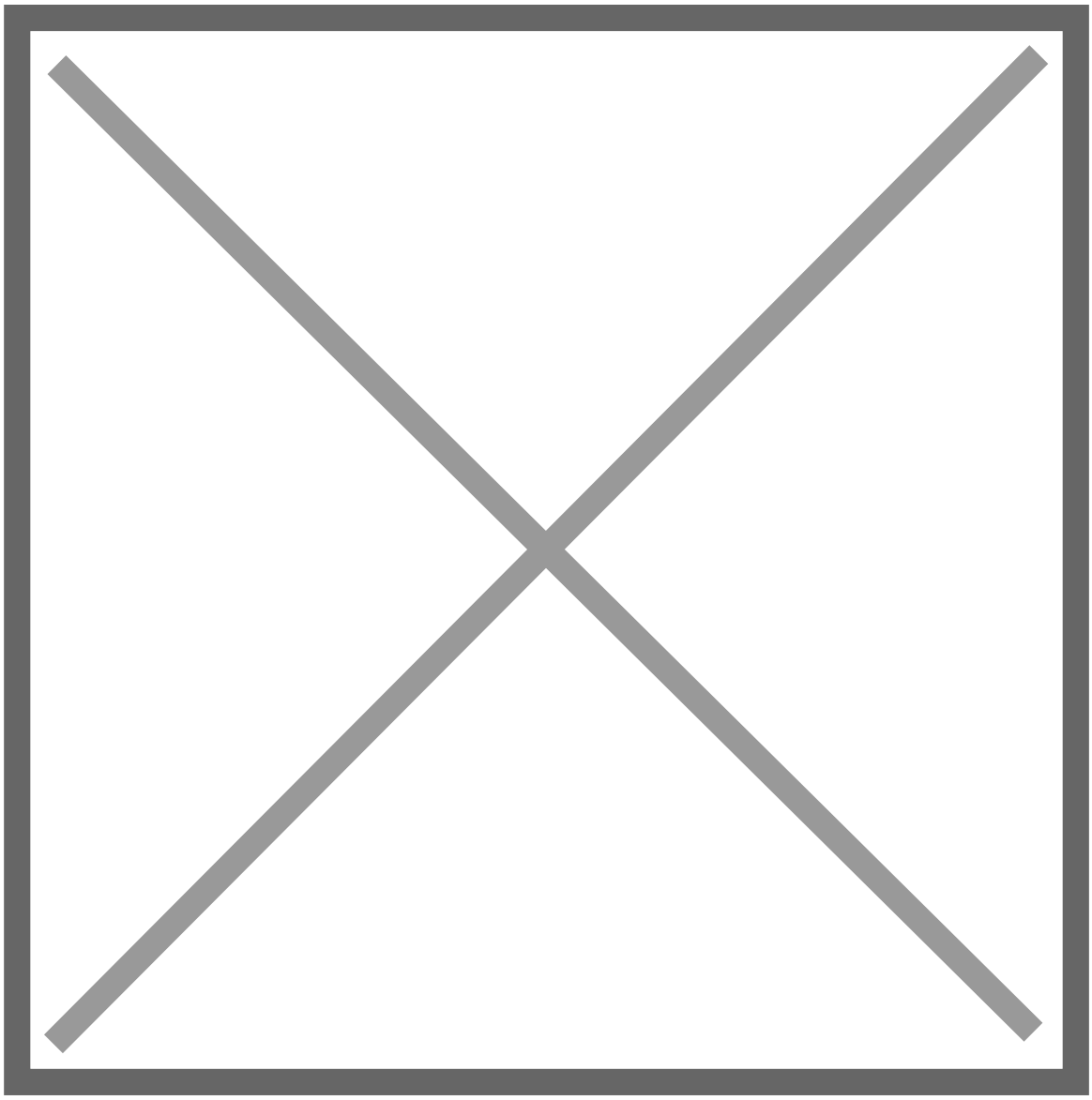
esempio è bestia impura per il suo essere sia vegetariano che carnivoro, per il “disordine” che esprime nella sua natura.

Nella *Forma dell’arancino*, le vicende di una ricetta, quella appunto degli arancini - a proposito, per la semiotica una ricetta è sempre una storia a lieto fine - e l’attesa della cena dell’ultimo dell’anno a cui Montalbano è invitato, rivelano somiglianze e sovrapposizioni con il *plot* poliziesco della vicenda narrata da Camilleri.

Mukka express di Alice Giannitrapani rivela i significati e le ambiguità rivelate dall’insuccesso di un apparecchio domestico della Bialetti una “caffettiera per cappuccini” che non ha lasciato traccia nei consumi degli Italiani.

Sono solo alcuni esempi degli studi che si possono trovare nel volume. Un libro che evidenzia in maniera sorprendente per chi non è specialista della disciplina come sia straripante il “campo del senso” nelle pressoché infinite articolazioni che come specie e comunità assegniamo ad ogni azione, oggetto, elemento naturale. Il cibo è tra questi ed è una stretta relazione, seppur la maggior parte delle volte questa resta in apparente, “persa” nel vivere quotidiano. Un legame, del resto, che già la Bibbia sembra registrare. Cos’è se non una ricerca e al tempo stesso la testimonianza del senso quando nell’Eden Dio mostra all’uomo ogni creatura vivente “…per vedere come li avrebbe chiamati: in qualunque modo l’uomo avesse chiamato ognuno degli esseri viventi, quello doveva essere il suo nome…”.

Un passo e una metafora che oggi sembra essere possibile decifrare diversamente all’interno della semiotica; nell’Eden il cibo e la natura sono tali anche perché e solo quando diventano portatori di nomi, di significati…



Ancora più in generale va evidenziato come l’uomo per sue caratteristiche naturali sia portato a cercare continuamente ed incessantemente significati nel cibo e negli alimenti. La sua natura di onnivoro glielo impone: un elevato numero di sostanze nutritive essenziali (circa 40), che può trovare solo “nel mondo”, lo obbligano a un comportamento alimentare il più possibile variato. Comportamento statisticamente il più efficace possibile per i suoi complessi fabbisogni nutritivi, non colmabili con un solo alimento - come accade invece per i carnivori o gli erbivori - , ma neanche con due o tre…

L’uomo, specie animale alla continua ricerca “del meglio”, in questa sua ricerca è esposto ai rischi di sostanze tossiche e soprattutto al continuo sorgere delle domande sulla natura prima ancora che sul cibo. E porsi delle domande, dare dei significati a ciò che potrebbe diventare parte di noi è probabilmente il legame più profondo che lega la semiotica al cibo.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO




LA CUCINA
DEL SENSO
GUSTO, SIGNIFICAZIONE,
TESTUALITÀ
A CURA DI GIANFRANCO MARRONE
E ALICE GIANNITRAPANI
MIMESIS INSEGNE