

# Il valore simbolico-letterario del 'cibo'

Materiali di lavoro a cura di Patrizia Fazzini

## A. Cenni ad una lettura antropologica dell'alimentazione

### 1. Il cibo come linguaggio e cultura

di Alessandra Guidoni e Marco Menicocci

Il cibo come metafora sociale si manifesta in due splendide incisioni su rame di Alexander Wieb Bruegel, artista olandese del XVI sec. Si tratta delle notissime "La cucina magra" e "La cucina grassa".



A. W. Bruegel – “La cucina magra”



A. W. Bruegel – “La cucina grassa”

Si noti la perfetta inversa corrispondenza tra le due immagini. Il confronto con altre opere dello stesso autore, ad esempio il disegno sulla "Gola" della serie dei vizi capitali, lasciano trasparire la capacità di Bruegel di utilizzare il cibo come metafora cosmica per descrivere la dimensione orale ed ontologica dell'uomo. Non è escluso che Bruegel non intendesse anche trasmettere un messaggio polemico in senso politico contro l'occupazione spagnola di parte dell'Olanda, ma ciò esemplificherebbe solo la capacità del cibo di essere utilizzato come simbolo su una amplissima gamma di codici.

Inoltre cucinare significa simbolicamente sottomettere la natura (gli ingredienti, i materiali grezzi) e ridurla in cultura (il piatto finito). Si tratta di un processo alchemico, magico, come ci ricorda Claude Fischler, in cui occorre esorcizzare la potenziale pericolosità del cibo: il cibo è qualcosa infatti che si introduce, attraverso la bocca, nel nostro corpo. E' un corpo estraneo, potenzialmente pericoloso, contaminante: così egli spiega le costruzioni simboliche attorno al cibo, i suoi miti e riti [Fischler 1992] L'alimentazione fa parte delle pratiche fondamentali del sé, dirette alla cura del sé attraverso il costante nutrimento del corpo con cibi considerati culturalmente appropriati che, oltre a costituire una fonte di piacere, agiscono simbolicamente come materie prime per rivelare l'identità di un individuo a se stesso e agli altri [Lupton 1999].

La condivisione dello stesso cibo, in famiglia, in occasione di determinati avvenimenti sociali, nella quotidianità, introduce le persone nella stessa comunità, le rende membri della stessa cultura, le mette in comunicazione. Il dono del cibo ad esempio, getta un ponte tra noi e l'altro, e in tutte le società ha sempre avuto un peso rilevante nelle dinamiche sociali. Nella civiltà occidentale a San Valentino gli innamorati si regalano cioccolato, sotto forma di cioccolatini: il cioccolato è un afrodisiaco, un eccitante e, inoltre, regalare cioccolato è una sorta di promessa di dolcezza e bontà al partner...

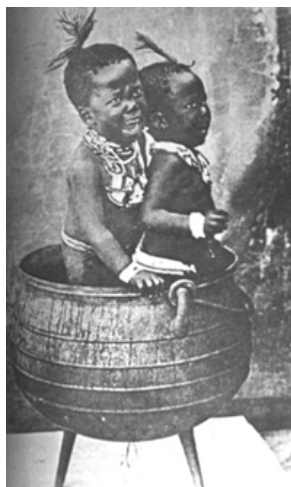
Il cibo è anche strumentale nel sottolineare le differenze, tra gruppi, culture, strati sociali, e serve a rafforzare l'identità di gruppo, a separare e distinguere il "noi" dagli "altri" [Bourdieu 1983]. Nelle questioni etniche il cibo assume un ruolo importante: nei secoli passati ad esempio le culture altre venivano stigmatizzate definendole "cannibali". Gli altri, i popoli oltremare, i popoli esotici erano sicuramente cannibali, o comunque si nutrivano di cose disgustose per i civilizzati popoli occidentali...L'accusa o il sospetto di cannibalismo era rivolta a varie popolazioni africane, asiatiche, americane, aborigene australiane, e provocava repulsione negli Europei...

Attualmente l'alimentazione è uno dei display più importanti per delimitare barriere ideologiche, etniche, politiche, sociali, o al contrario uno dei mezzi più utilizzati per conoscere le culture "altre", per mescolare le civiltà, per tentare la via dell'interculturalismo; il cibo è anche un meccanismo rivelatore dell'identità etnica, culturale, sociale [Scholliers 2001].

L'alimentazione infatti è una voce importante nella costruzione dell'identità personale, di genere [Counihan 1999] di classe, etnica e molti sociologi e sottovalutato anche per il suo carattere quotidiano, a torto considerato banale...

Il cibo è sovente utilizzato come metafora di ciò che è buono e di ciò che è cattivo. All'estremità di ciò che è cattivo si colloca, ovviamente, il cannibalismo: la pratica di chi usa come cibo il corpo umano. Che la realtà effettiva del cannibalismo sia tutta da dimostrare e comunque che necessiti di un'approfondita discussione non toglie nulla alla capacità di questa pratica di significare il male.

In questo modo consumare certi cibi, quelli "giusti" invece di altri è il limite che distingue "noi" dagli "altri". Si pensi alle recenti polemiche degli animalisti e degli ecologisti europei contro le modalità di macellazione degli animali dei popoli islamici. L'immagine è tratta da una cartolina postale di età coloniale. L'intento dovrebbe essere, in origine, comico e di evidenziare in modo paradossale la diversità e superiorità dei bianchi nei confronti degli africani selvaggi. Mentre questi, infatti, possono sempre essere sospettati di avere una qualche complicità con il cannibalismo, i bianchi solo per scherzo possono mettere qualcuno in pentola. Tutto il contesto tende a rafforzare l'immagine di un legame tra africani e cannibalismo. Si noti, peraltro, quanto poco le due bambine si divertano allo scherzo: mentre si allude ad un cannibalismo ipotetico si realizza un concretissimo e reale esercizio di dominio.



Cartolina postale di età coloniale

Nel corso degli ultimi decenni la distinzione tra i modi di cucinare e le preferenze alimentari è diventata sempre più confusa; la "McDonaldizzazione" delle abitudini alimentari a livello mondiale è un fatto, così come l'ampio sviluppo, in Occidente dei ristoranti etnici, accelerata dalla globalizzazione. In Italia attualmente vi sono almeno quattro filoni, variamente intrecciati o in opposizione tra loro, su cui antropologi e sociologi fanno ricerca: il filone della "genuinità", a cui aderiscono i difensori e fautori dei genuini prodotti regionali, delle pietanze tradizionali e caratteristiche, movimento che fa presa sia nelle grandi città, tra le persone di classe media e alta, stufi di paté e tartine della nouvelle cuisine, sia nei piccoli centri agricoli, dove si va fieri della pasta e del formaggio locale.

Vi è poi il filone dell'"etnico", che sottoscrivono gli amanti delle cucine etniche (cinesi, indiane, pakistane) concentrati nelle città, e a cui aderiscono soprattutto i giovani e gli intellettuali, pronti a mescolare spaghetti e salsa chili, burritos e parmigiana della mamma. C'è lo zoccolo duro dei sostenitori di McDonald's e dintorni, il cosiddetto filone "fast food" trasversale ad ogni età e strato sociale, visto che da McDonalds si incontrano liceali, operai, piccoli industriali e manager, gomito a gomito, e infine il filone dei sostenitori del macrobiotico, biologico e dell'agricoltura biodinamica, con i loro fieri oppositori, anche politici, che potremmo denominare "biologico vs biotech".

I primi avversano fieramente i cibi geneticamente modificati, e predicano il ritorno alla natura, i secondi abbracciano entusiasti la ricerca scientifica biogenetica e sostengono che le piante geneticamente modificate rendono 10 volte tanto e potrebbero salvare il mondo dalla fame...

Insomma forse uno degli scenari futuri per l'antropologia (e non solo), visto la scomparsa delle civiltà cosiddette primitive, e l'erosione delle differenze sotto la spinta della globalizzazione, sarà proprio l'alimentazione del III millennio. Il cibo negli ultimi tempi fa mediaticamente parlare di sé, nelle trasmissioni TV (esiste, oltre alle mille rubriche sulla buona cucina, persino un canale satellitare Gambero rosso, dedicato interamente ad esso) sui giornali e le riviste (vi è persino una rivista patinata dedicata alla sperimentazione culinaria significativamente chiamata Gastronomade), su Internet, dove tra i siti segnaliamo culturagastronomica.it, una guida telematica alle fonti della cultura gastronomica realizzata grazie alla sinergia del Consorzio BAICR (Biblioteche e Archivi Istituti Culturali di Roma), dell'Istituto per i Beni Culturali della Regione Emilia-Romagna e infine dell'Università di Bologna.

Il revival della gastronomia è segno dei tempi? Una moda effimera? O l'esigenza di recuperare le cucine della memoria [Sutton 2001], magari mescolandole alle suggestioni postmoderne delle "cucine altre" che affollano le nostre città?

E a proposito di media, non si può tralasciare il fatto che il cibo è una merce, cioè un oggetto di consumo e un valore allo stesso tempo, e che quando il cibo è consumato simbolicamente il suo sapore è spesso di importanza relativamente minore: ciò che conta è l'immagine del prodotto alimentare. Il cibo è anche uno status symbol, e la pubblicità attraverso i media ne esalta tale significato...Così ad esempio i cibi industriali, ma non solo, per la loro identificazione fanno affidamento sull'aspetto e sul valore simbolico. Il cibo in sé è insignificante, ciò che significa è il contesto, i valori che veicola: tipicamente di giovinezza, vigore e attrazione sessuale, ricchezza.

In passato diversi gli antropologi si sono occupati di nutrizione: Mary Douglas ha operato ad esempio una vera e propria decifrazione di un pasto, preparato da massaie inglesi, che combinavano, preparavano e presentavano i piatti in tavola secondo precise logiche culturali che corrispondevano a strutture combinatorie di cibi, di cui l'antropologa inglese ha ricostruito la "mappa".

Claude Lévi-Strauss ha messo in luce la presenza nelle culture delle categorie universali del crudo, del cotto e del putrido, il famoso "triangolo culinario", attraverso l'analisi di numerosi miti

amerindiani.

Jack Goody ha focalizzato la sua attenzione sulle modalità di trasmissione del sapere culinario, sulle connessioni tra classi e stratificazione sociale e distinzione di gusti, strumento di rivendicazione di un certo status sociale o anche di una certa identità etnica.

Il concetto di potere, che è al centro di molte speculazioni antropologiche attuali, anche grazie alla diffusione del pensiero di Foucault, si è rivelato fondamentale per spiegare i modelli comportamentali legati al cibo. Il potere esercitato dai paesi ricchi nei confronti di quelli poveri da un lato e dagli uomini sulle donne nella società e in famiglia, dall'altro, spiegherebbe diverse dinamiche sociali legate al cibo, almeno secondo le correnti marxiste e femministe della disciplina.

Infine Marvin Harris nelle sue ricerche ha sottolineato come le interdizioni alimentari, i gusti e i disgusti, le preferenze alimentari siano il risultato di adattamenti da parte degli attori sociali, per raggiungere un soddisfacente equilibrio economico, ecologico e nutrizionale [Harris 1990].

Le domande a cui tentano di dare una risposta gli antropologi attualmente impegnati nel settore non sono di poca importanza e riguardano soprattutto il destino delle "cucine locali" nei prossimi decenni, i mutamenti sociali indotti dai gusti, la sfida tra l'omologazione dei gusti ormai planetaria e le "piccole patrie" culinarie e infine il futuro delle biotecnologie.

In conclusione oggi l'antropologia dell'alimentazione è vivace e in crescita; essendosi poi occupata negli ultimi decenni -per vocazione- anche di temi interculturali, multiculturali e legati all'identità, all'etnicismo e di questioni di genere si è trovata al centro della complessità del network mondiale, e avendo saputo cogliere alcuni "nodi" fondamentali, si è trasformata da disciplina "periferica" in "centrale", suscitando l'interesse di molti giovani scienziati sociali verso di essa.

## *2. Cibo e cultura*

*di Massimo Montanari*



Una scodella di fagioli, un pezzo di pane, una brocca di vino; e per insaporire il tutto tre cipollotti: è il povero pasto di un contadino, consumato sull'angolo del tavolo. Ma siamo sicuri che si tratti di un pasto così povero come appare a noi?

Questo quadro è stato dipinto alla fine del Sedicesimo secolo da Annibale Carracci, un periodo di carestie e di epidemie, e per un contadino di quel periodo forse un pasto del genere era tutt'altro che povero. Senza cibo non si vive. Ma il cibo è anche un'occasione per incontrarsi e per far festa, un simbolo di abbondanza e di benessere. Per questo gli artisti lo hanno spesso inserito nelle immagini che hanno creato. Oggi poi ci sono anche cuochi che usano il cibo per creare immagini. Da Omero a Boccaccio, da Leonardo a Kant, da Tolstoj a Gadda, Neruda, Calvino: attraverso le testimonianze della letteratura antica, medioevale, rinascimentale, barocca sino ai più bei brani

letterari italiani ed europei contemporanei l'evolversi delle forme storiche della cultura alimentare, usi e costumi degli uomini a tavola, piaceri e dispiaceri incontri e scontri hanno fatto del convivio un'immagine speculare della società. Il cibo è talmente importante nella vita degli uomini che ha un ruolo fondamentale anche nella religione. Nel Nuovo Testamento, ad esempio, sono almeno quattro i momenti in cui l'insegnamento di Gesù si collega al cibo: Le nozze di Cana, quando Gesù trasforma l'acqua in vino; La moltiplicazione dei pani e dei pesci; L'ultima cena e La cena di Emmaus.

Dietro ai sapori, agli odori, si nascondono tantissimi significati; dietro al gusto di sedere a tavola, ma anche di stare dietro ai fornelli, esiste una trama fitta di simboli e linguaggi che costituiscono il variegato panorama della scienza culinaria. Il nostro corpo, la nostra psicologia, l'educazione, la cultura, l'ambiente, la storia, sono elementi fondamentali per ripercorrere e capire l'itinerario del piacere, poiché condizionano non solo la preparazione e la presentazione del cibo, ma anche la percezione visiva, olfattiva e la scelta di alcuni sapori al posto di altri. Esistono poi elementi spesso ignorati ma non meno importanti quali il desiderio, la creatività, la voglia, l'immaginazione che trasformano i cibi e la loro preparazione in un vero e proprio linguaggio. Chi ama cucinare generalmente scopre, ricerca, studia, fa esperienza, agisce secondo le sue conoscenze, i suoi retaggi e cerca, grazie alla fantasia, di creare per assecondare la necessità di comunicare stati d'animo e passioni. Non dovremmo scandalizzarci dunque, quando sentiamo definire la culinaria un'arte. La storia dell'alimentazione, dunque, è una storia ricca di sorprese, di civiltà alimentari che cambiano, un mondo di gusti, sapori e profumi ancora tutti da scoprire. Un mondo che possiede naturalmente la sua storia, i suoi usi e costumi, i suoi artisti, le sue leggende, tradizioni, e perché no, i suoi eroi, scienziati, filosofi, musicisti e poeti.

### *3. Il cibo come linguaggio di Massimo Montanari*

"Convivio" rimanda etimologicamente a "cum vivere", vivere insieme. Mangiare insieme (un altro carattere tipico, se non esclusivo, della specie umana) è un altro modo ancora per trasformare il gesto nutrizionale dell'alimentazione in un fatto eminentemente culturale. Ciò che si fa assieme agli altri, infatti, assume per ciò stesso un significato sociale, un valore di comunicazione, che, nel caso del cibo, appare particolarmente forte e complesso, data l'essenzialità dell'oggetto rispetto alla sopravvivenza dell'individuo e della specie. I messaggi possono essere di varia natura ma, in ogni caso, trasmettono valori di identità. Identità economica: offrire cibi preziosi significa denotare la propria ricchezza. Identità sociale: soprattutto in passato, la quantità e la qualità del cibo erano in stretto rapporto con l'appartenenza a un certo gradino della scala gerarchica (il cibo, anzi, era il primo modo per ostentare le differenze di classe). Identità religiosa: il pane e il vino dei cristiani vanno ben oltre la loro materialità, la dieta dei monaci ha sue regole, la quaresima si segnala con l'astinenza da certi cibi; in altri contesti religiosi, certe esclusioni o tabù alimentari (il maiale e il vino dell'Islam, la complessa casistica di cibi leciti e illeciti dell'ebraismo) hanno il ruolo prevalente di segnalare un'appartenenza. Identità filosofica: le diete vegetariane legate al rispetto della natura vivente o, in passato, a sistemi più strutturati come la metempsicosi o trasmigrazione delle anime. Identità etnica: il cibo come segno di solidarietà nazionale (la pasta per gli italiani, soprattutto all'estero, non è solo un alimento ma anche un modo per recuperare e riaffermare la propria identità culturale; lo stesso vale per il cuscus degli arabi e per tutti i cibi che, in ciascuna tradizione, costituiscono un segno particolarmente forte della propria storia e della propria cultura). Anche le modalità di assunzione del pasto possono, di per sé, risultare significative: il banchetto di festa (battesimi, matrimoni, funerali) non è una "colazione di lavoro", non solo dal punto di vista tecnico ma anche sul piano simbolico. Tutte queste situazioni

esprimono contenuti diversi, perfettamente comprensibili perché comunicati con un linguaggio codificato all'interno di ciascuna società. E appunto trattandosi di un linguaggio, interculturalità significa non solo disponibilità allo scambio tra culture diverse (come, ad esempio, sta avvenendo nei paesi europei in seguito alla forte immigrazione dai paesi islamici) ma, anche, conoscenza degli altri linguaggi, giacché è evidente che ciascun elemento può assumere, in contesti diversi, diverso significato. Altrettanto evidente è che il tema centrale dell'interculturalità non consisterà nel proporre un rimescolamento e un'omologazione al minimo denominatore comune di comportamenti strutturalmente differenti, bensì, anche e soprattutto, aprirsi alla comprensione dell'altro e al rispetto delle diversità, nella consapevolezza che le stesse identità non sono date una volta per tutte, ma si modificano, si aggiustano, si rimodellano nel tempo (si pensi solo alla cosiddetta dieta "mediterranea", costituita da apporti alimentari originariamente tipici non solo dell'area mediterranea, ma dell'Est asiatico, dell'Africa interna, dell'America: il pomodoro, certi cereali, tante verdure ecc.). Motivi, questi, che trovano applicazione in ogni aspetto della vita quotidiana, ma che proprio nel campo dell'alimentazione trovano un cruciale terreno di prova. Lo stesso vale, del resto, nel modo di affrontare le differenze all'interno di una medesima cultura: accanto alle identità nazionali vi sono quelle regionali, urbane, familiari... La "cucina della mamma" risulta sempre più gradita e, soprattutto, assicura conforto e preserva un'identità di cui non siamo sempre sicuri. Rispetto delle diversità sarà, in questo caso, abituarsi a pensare in termini di relatività ed evitare ogni sorta di intolleranza al diverso. Il comportamento alimentare diviene in questo senso un importante "rivelatore": l'uomo è ciò che mangia, certo, ma è anche vero che mangia ciò che è, ossia alimenti totalmente ripieni della sua cultura.

## **B. Cenni ad un approccio psicoanalitico al cibo ed alle sue valenze psicologiche**

### *1. Edipo a tavola*

#### *Psicoanalisi del cibo, del corpo e dell'alimentazione (Dott. Matteo Mugnani)*

Pensate per un attimo al cibo, al di là di tutti i significati evidenti che questo riveste nella quotidianità della vita di un adulto, al di là quindi anche del suo valore nutritivo. Se pensiamo al cibo applicando a questo oggetto il metodo d'indagine dell'antropologia e della psicoanalisi, cercando quindi il significato originario e infantile che questo ha avuto nel passato di ogni essere umano, non potremo non notare quanto segue.

Innanzitutto il cibo è il primo oggetto del mondo esterno con cui un neonato interagisce. È il primo oggetto, il primo in assoluto, il primo che sia necessario per sopravvivere: costituisce infatti il primo bisogno, la prima emergenza a cui dover fare fronte una volta esposti alle contingenze del mondo esterno. Se infatti il concetto di nutrizione esisteva già nella fase prenatale attraverso il cordone ombelicale, dopo la sua recisione lo stile di alimentazione necessita ovviamente di passare attraverso il rito della suzione del seno (o di un suo surrogato). Possiamo perciò dire che il cibo si offre come il paradigma di ogni altro bisogno che in seguito il nascituro si troverà costretto ad affrontare nella sua esistenza. Se innumerevoli sono le teorie psicologiche che vogliono ricondurre al momento traumatico della nascita (Otto Rank) il punto di scaturigine delle nevrosi adulte, è perché in esso effettivamente non si può negare che il nuovo soggetto venga esposto per la prima volta al concetto di bisogno, cioè di emergenza, di necessità, di mancanza di qualcosa la cui assenza genera dolore e comporta rischi tali da innescare per la prima volta il pensiero della morte, il concetto cioè che la sopravvivenza non è sicura, non è garantita come lo era nella vita intrauterina. Se ogni sintomo può essere, come scoperto da Freud, la risposta ad un senso di colpa (come vuole l'etimologia inglese, in cui SIN significa colpa, SINTOMO cioè luogo della colpa), non sorprende che la religione cristiana abbia assunto proprio la

consumazione di cibo (la mela proibita di Eva) come paradigma di una condanna alla sofferenza terrena (la vita extra-uterina esposta alla sensazione dolorosa della mancanza e del bisogno) e all'ineluttabilità della morte. Eccoci dunque dinnanzi al momento più toccante e delicato di tutta l'esistenza umana: un altro soggetto del mondo esterno (che a rigor di logica identifichiamo con la madre), ci dona l'oggetto di questo primo bisogno, ci dona l'oggetto-cibo senza il quale la vita appena iniziata non potrebbe proseguire, a causa dell'incapacità del neonato di procurarsi autonomamente il cibo(...). Se parlo di questo momento come il più toccante e delicato di tutta l'esistenza umana è perché, nel ricevere attraverso il seno materno il primo allattamento extra-uterino, il primo pasto, avviene anche il primo incontro con un altro soggetto del mondo esterno. Teniamo presente che nella mente resettata di un neonato il concetto di Altro, di Altro diverso da lui, non esiste, fino a quel momento ha conosciuto e sperimentato solo una sensazione di fusione con il corpo della madre, nulla esiste fuori da quella coppia unita, e questo primo incontro con un'entità esterna, con questo mistero di un mondo esterno a sé non è altrimenti immaginabile se non paragonato alla sensazione di stupore e timore che proverebbe un terrestre dinnanzi al primo vero extraterrestre, al primo soggetto di cui sia dimostrata l'appartenenza ad un mondo estraneo e sconosciuto, di cui nessuno mai potrà darci sufficienti garanzie sulle intenzioni. Il primo incontro dunque, la prima sensazione duale che interrompe in parte quella sensazione di unità conosciuta fino a quel momento. Il primo momento in cui si avverte la necessità di formare un Io che sia distinto dall'Esterno, dall'Io altrui. Dico "in parte" perché ancora nella mente del nascituro quel corpo esterno ed estraneo rimarrà concepito come parte di sé, come altro-proprio, prolungamento di sé, ma ormai la strada è segnata, il taglio è dato, e il tempo renderà presto onore al vero. Tale incontro avviene in un luogo specifico, si concentra cioè in una zona piccola e delimitata: la bocca. È qui che inizia il rapporto con il mondo esterno e con l'Altro. Prima ancora che con gli occhi o con le orecchie, ancora in rodaggio al momento della nascita, la bocca è già al pieno della sua funzionalità e si propone come il primo canale d'entrata del mondo esterno. Dovremmo ricordarcelo ogni volta che ci troviamo dinnanzi ad un rifiuto di usare la bocca, che sia per mangiare o quant'altro. Lì, su quei pochi centimetri di pelle è avvenuto il famoso atterraggio degli primi extraterrestri, il primo incontro con ciò che è diverso da noi. Ma siamo solo all'inizio.

In questo inedito atto di suzione in cui si scorgono le prime tracce di masticazione (ancora senza denti), c'imbattiamo in un ulteriore paradigma: quello del piacere. Non c'è alcun dubbio infatti che l'allattamento rappresenta in assoluto la prima forma di piacere, nella fattispecie di tipo orale. Rappresenta cioè il primo incontro con la sensazione del piacere, che il neonato non ha mai sperimentato prima: cioè questo nuovo soggetto scopre tutto a un tratto che c'è un comportamento che coinvolge un altro essere esterno e distinto da lui, in grado di generargli una sensazione tale da desiderare che questa accada ancora e ancora, e che quindi orienterà, consapevole o meno, i successivi comportamenti in modo tale da ritrovarsi davanti a quella sensazione.(...) Il primo incontro con il piacere non ha metafore possibili, è talmente invasivo, impreveduto, ed è talmente impreparato a tutto questo il nascituro, che sarà comunque un incontro devastante. Come se questo non bastasse bisogna evidenziare che il piacere di cui stiamo parlando non è un piacere qualsiasi, ma che porta già i tratti di un piacere erotico e corporeo: il cibo infatti funziona per il soggetto come condensatore di un godimento che, implicando l'Altro (il corpo dell'Altro e il desiderio dell'Altro), non può che essere erotico. Se Freud parlò di zone erogene, ponendo la bocca come prima di una serie, è perché quel primo canale orale d'entrata del piacere, è toccato dal marchio del primo godimento erotizzato. (...) Ma la regola vuole che dove c'è sensazione di piacere, poco dopo possa subentrare la sua compagna di strada naturale: la colpa. Non c'è bisogno di citare i testi sacri delle religioni per constatare questa regola aurea,

piacere e colpa sono sensazioni vicendevoli, reciproche, che si alternano. E dobbiamo per questo tenere bene a mente che il mangiare, il cibo, l'alimentazione, che come abbiamo visto incarnano lo scenario del primo incontro con il piacere, richiamano su di sé anche la prima inedita sensazione di colpa.

Abbiamo parlato di piacere, di ripetizione e di colpa, e all'orecchio allenato verrà subito in mente che stiamo maneggiando materiali pericolosi, di quelli che richiedono grande cautela. Dietro l'angolo infatti si affaccia inequivocabile un nuovo argomento che trova nell'alimentazione e nel cibo il suo modello di riferimento: la dipendenza. Se è vero infatti che il concetto di dipendenza è da ricondurre sempre all'Altro materno, è proprio nella fase di allattamento che possiamo rintracciare il modello primo di quella posizione subalterna in cui non si può prescindere da quella persona, da quel rito e da quella sostanza, in cui nel dipendere appunto dalla madre, si concede una proroga alla separazione, un rinvio dell'autonomia, che spesso tarda oltre il dovuto. Ogni alterazione di questi già delicati equilibri sarà materia d'indagine preziosa per chi si dedica alle tante figure cliniche della dipendenza. Un altro aspetto del primordiale rapporto con l'alimentazione riguarda nuovamente la bocca, ma questa volta non come canale d'entrata, bensì d'uscita. Cioè che ne esce è la comunicazione con l'esterno, il pianto, il grido, il linguaggio ovviamente ancora analfabeta, con cui il neonato segnala alla madre la sensazione di fame, per riceverne le attenzioni e l'allattamento. Attorno quindi alla intricata questione alimentare si pongono perciò anche le basi di quel linguaggio che per quanto sia disarticolato sa già bene a quale interlocutore rivolgersi. La prima domanda cioè, da cui prende le mosse l'esigenza di comunicare e di parlare, è quella domanda di cibo di cui si diceva all'inizio. Quella domanda che diventa linguaggio nel momento in cui è interrotta dall'intervento dell'Altro materno che ne soddisfa il grido, trasformando il latte in una risposta dialettica. Paradigma dunque anche di questa prima forma di linguaggio fatto di domande e risposte e che lascia comunque spazio ad altri enunciati (i neonati infatti non piangono solo per fame), se non fosse che troppo spesso si incontrano madri che scambiano ogni lamento come una richiesta di cibo, tappando ogni possibilità dialettica con una pappa asfissiante e indesiderata. Il cibo e la fame sono dunque anche un linguaggio. Una vera e propria lingua che nell'alimentazione assume una sua sintassi, un suo lessico familiare di cui gli psicologi e psicoanalisti dovranno ricostruire a posteriori le regole ortografiche e gli errori di traduzione. E' bene qui evidenziare anche come la questa prima forma di linguaggio che è il pianto, non sia altro che la naturale conseguenza biologica della sensazione di fame, sonno, freddo o dolore in genere del nascituro: dobbiamo perciò ricordare come l'origine della comunicazione, del bisogno stesso di comunicare qualcosa, deriva sempre da un'emergenza dolorosa che richiede l'intervento di un Altro che deve saper riconoscere il segnale inviatogli e rispondere in modo pertinente; questo per dire che il linguaggio e la comunicazione hanno sempre una natura tragica, dolorosa, anche quando e se finiscono per richiedere ed ottenere una risposta piacevole.

Abbiamo parlato finora del cibo come paradigma del dono d'amore, del piacere, dell'incontro, del linguaggio. Fino a qui, se non fosse per la colpa, che s'intravede costeggiando il piacere, potremmo tracciare un bilancio positivo. Ma non è così. (...) Se ci spostiamo in un'età un poco più matura e consapevole, sostituendo il seno dell'allattamento ad una tavola apparecchiata, noteremo come le parole e le dinamiche familiari non cambieranno di molto: "ha dato più cibo e quindi più amore a mio fratello, ha servito prima mia sorella, ha paragonato il mio peso o il mio cibo a quello di un altro, e così via". Insomma il cibo si presta sempre per essere veicolo di dinamiche che coinvolgono l'Altro, che instaurano con l'Altro una domanda di attenzioni unilaterali e che degenerano nella sofferenza e nell'odio se e quando queste vengono disattese. Attraverso una metafora vorrei esprimere come il cibo si comporta spesso come il cavallo di



Troia che si presenta donato come un segno d'amore ma che per i numerosi motivi appena esposti, può tramutarsi spesso in un infido portatore di pericoli, sofferenze e odio.

Se schematizziamo le cose fin qui dette, vediamo che il cibo è:

Cibo:	1° dipendenza
1° oggetto	1° domanda e linguaggio
1° bisogno	1° oggetto perduto
1° dono d'amore (paradigma dell'amore)	1° incontro con la legge, lutto, limite, mancanza, vuoto (nel corpo)
1° incontro con Altro (bocca)	1° motivo d'odio (paradigma dell'odio)
1° situazione duale (Io - Altro)	1° desiderio (perdita ' mancanza ' desiderio)
1° piacere (paradigma del piacere)	1° moto della pulsione
1° colpa	

E infine il corpo

Del cibo e dei suoi tanti significati abbiamo detto. L'altro oggetto dei disturbi alimentari è il corpo. Ogni volta che si parla delle cause dei disturbi alimentari, in particolare di anoressia e bulimia, accade sempre che qualcuno non resista alla tentazione di accusare il sistema dei mass-media, delle pubblicità e delle modelle sottopeso come ideali negativi che muovono il gesto imitativo delle ragazzine anoressiche. Si tratta di un luogo comune superficiale ed errato che in realtà non risponde all'interrogativo sulle cause, ma punta il dito verso una conseguenza delle stesse. È evidente infatti che se le modelle o gli ideali proposti dai mass-media presentano i tratti e le forme anoressiche, significa che a monte c'è un motivo collettivo che ha portato a valorizzare esteticamente queste paradossali forme corporee e queste condotte alimentari insensate. Non si può certo negare che l'immagine delle modelle sottopeso sulle passerelle o sulle copertine non sia un modello negativo che innesca una serie di imitazioni e ripetizioni che finiscono per ingigantire un fenomeno già esistente, ma identificare in essi la causa originaria del fenomeno anoressico significherebbe non domandarsi perché quei modelli estetici vengono oggi proposti con quelle fattezze malate, non domandarsi cioè perché la nostra cultura ha deciso di valorizzare esteticamente la morte e la malattia come modello ideale. Altresì significherebbe non voler notare come nella storia dell'umanità questo rapporto viziato con le forme del corpo non sia un'eccezione recente, ma una regola sempre presente. La storia dell'essere umano è infatti costellata di esempi che dimostrano come in nessun momento storico si è assistito ad un rapporto distaccato e non sintomatico verso cibo e corpo, e che in ogni periodo storico si è valorizzata socialmente una certa forma corporea, anche a discapito della salute e dell'estetica. Se ci limitiamo ad un breve excursus all'interno delle civiltà che hanno abitato il bacino mediterraneo, notiamo che:

1) I greci avevano un culto smisurato per la perfezione del corpo e male sopportavano ogni sua anomalia, e stabilirono un canone estetico, ancora oggi apprezzato (denominato canone di Policleteo), fatto di proporzioni matematiche tra le diverse parti del corpo, come testimoniato dalle numerose statue giunte fino a noi, in particolare quelle raffiguranti gli atleti delle olimpiadi, incarnazioni del loro ideale. Naturalmente l'alimentazione era quindi pensata come un mezzo per raggiungere e mantenere tali proporzioni del corpo.

2) Gli antichi romani, almeno quelli benestanti, si abbandonavano a lunghissimi pasti che duravano anche intere settimane, sdraiati sul famoso triclinio (una specie di divano su cui si alimentavano stando orizzontali), ed è storicamente descritto come facessero ricorso al vomito tra una parte e l'altra di tali banchetti per poter continuare a mangiare, il che era simbolo di ricchezza e benessere. È facile notare la somiglianza di queste condotte con i fenomeni odierni della bulimia.

3) Poi è la volta dei popoli Barbari, gli invasori che valorizzano il corpo grasso, obeso, come una manifestazione di potere, di opulenza, di ricchezza, e perfino di benessere sanitario perché allontana lo spettro della fame e della sottanutrizione dei popoli poveri e sottomessi.

4) Nel Medioevo, fortemente influenzato dal cristianesimo e dalla sua morale, corpo e cibo vengono rubricati come strumenti del peccato, e quindi vengono valorizzati dalla morale dell'epoca i corpi anoressici delle sante ascetiche, magri fino allo scheletro, quindi esenti e distanti dalle tentazioni della carne, anestetizzati verso il piacere, e per questo venerati. Il fatto che molte sante ascetiche fossero di fatto anoressiche morte di stenti e mortificazioni, passava in secondo piano.

5) Dopo l'oscurantismo medioevale, secondo cui il corpo corrispondeva al male in quanto luogo del piacere diabolico, nel rinascimento si assiste ad una reazione forse anche eccessiva e di segno opposto, secondo cui invece il corpo, proprio perché luogo del piacere, è strumento e simbolo della rinascita culturale in atto, che allontana lo spettro della colpa morale, come testimoniato dai quadri di Tiziano, abitati da corpi floridi, sensuali, giovani, in piena salute, e dai banchetti delle corti. Salute e piacere tornano quindi a convivere.

6) L'illuminismo valorizza l'efficienza e la produttività delle nascenti fabbriche, ed ha bisogno quindi di copri magli ed in piena salute, veloci, agili, inarrestabili come le macchine, perché la malattia non produce, non rende, e non può quindi integrarsi nella nuova società dei consumi, e deve quindi essere rinchiuso nelle nascenti cliniche e catalogato secondo delle patologie. Il corpo malato è dunque oggetto di diagnosi e terapie, perché deve guarire a tutti i costi, pena la condanna ad una nuova forma di condanna, non più morale ma scientifica.

7) Per non parlare del rapporto con il corpo femminile, che da sempre ed in pressoché tutte le culture è oggetto di fobie e timori, come dimostrato dalla tendenza a coprirlo in medio oriente con il burka o il chador, o a modificarlo artificialmente in occidente con la chirurgia estetica, due modalità opposte ma che perseguono lo stesso fine ed affermare la stessa cosa: che la natura del corpo è inaccettabile, che bisogna intervenire per cambiarla o nasconderla, perché il corpo così come è disegnato da madre natura ha qualcosa di angosciante, di incompleto o di imprevisto, e per questo da sempre gli esseri umani si affannano a proporre ed imporre modelli estetici e canoni di bellezza in linea con la cultura e con i timori della loro epoca storica.

Se gli ultimi decenni hanno visto sfilare in passerella così tanti corpi femminili anoressici è perché questo nuovo canone estetico ha ottenuto un valore sociale nel nuovo assetto delle cose: nel mutato ruolo della donna e della madre, nella crisi della struttura convenzionale della famiglia e della funzione paterna, e se abbiamo assistito a questa tendenza collettiva ad eliminare ogni insegna della femminilità classica, è perché questa ha solo abdicato per cedere il posto ad un nuovo modo d'essere donna, incarnato in un modello ancora in divenire, che muta rapidamente come rapidamente mutano i sintomi più diffusi da un decennio all'altro.

Il caso della modella inglese Kate Moss rappresenta un paradigma del mutamento dei canoni estetici moderni. E' con lei infatti che il binomio modelle=anoressia (cioè malattia=bellezza, morte=ideale estetico) si è imposto sul mercato della moda, riproducendosi inevitabilmente in forma patologica sui corpi delle teenager di mezzo mondo. Il suo corpo deformato per difetto rispetto ai canoni estetici della femminilità classica, delle donne formose del cinema degli anni '60, rispetto al canone della maternità, ha suscitato negli anni '80 sia indignazione che attrazione. L'anoressia esposta sulle passerelle e sulle copertine è diventata infatti un enorme business che si è ripresentato fedelmente nel campo clinico in forma di digiuni restrittivi, diete ascetiche, e pratiche di svuotamento del corpo (vomito, farmaci anoressizzanti, ginnastica compulsiva). L'anoressia in pochi anni è diventata non solo una moda, ma addirittura si è imposta come il modello unico di una nuova femminilità, di un modo nuovo di essere donna. Il corpo di Kate Moss

e delle tante altre modelle anoressiche, si trasformò in questo modo in un feticcio sociale che con la sua morfologia deformata per difetto incarnava l'emblema della mancanza, non solo della carne, quanto piuttosto della mancanza dei presupposti formali della femminilità: si propose cioè come un corpo de-femminilizzato, senza le insegne del corpo femminile: senza le curve femminili, in amenorrea, che contraddiceva la maturazione biologica, il passare del tempo, l'invecchiamento, spingendosi in un territorio estraneo alle sembianze umane disposte da madre natura. E infatti quelle forme erano dis-umane, oltre che de-femminilizzate. Incarnavano cioè un tratto di morte, di patologia, di malattia, elevata paradossalmente a modello estetico, e che diveniva inaspettatamente oggetto di desiderio maschile e di imitazione femminile. Segno evidente che a mutare non sono stati tanto i corpi, quanto i canoni estetici e i desideri inconsci correlati. Quindi anche i sintomi sono sensibili alle mode: se gli anni '80 sono stati gli anni dell'anoressia, il decennio successivo ha visto un rapido passaggio dall'anoressia alla bulimia come sintomo più diffuso, e negli ultimi anni addirittura all'obesità. Un'inversione di tendenza, dal NO categorico dell'anoressia alla disperata accettazione della bulimia e dell'obesità che dicono SÌ a tutto nel rituale dell'abbuffata, che ha invaso ovviamente anche il mercato dell'immagine.

8) E la società attuale? Da quale logica estetica è sorretta? L'opinione diffusa è che negli ultimi anni si sia insediato attraverso pubblicità e mass-media l'imperativo categorico di dover avere un corpo magro, simbolo di una bellezza contemporanea, ma che questo stesso corpo deve essere anche la sede di un godimento inesauribile. Da questo connubio impossibile, da questa doppia coercizione, già ben analizzata da molti autori prima di me, prende forma la logica perversa dell'educazione moderna: godere e dovere insieme, godere sempre ma restando esteticamente perfetti. È per questo che i pubblicitari più attenti hanno prodotto recenti spot che propongono o promettono una nuova forma di piacere, che oltre ad essere esente dal peccato, non scalfisce il corpo, né da un punto di vista calorico, né cronologico, né estetico. Perché la vera colpa morale oggi s'incarna in qualsiasi alterazione del modello estetico di bellezza proposto dal tubo catodico o dalle sue imitazioni. D'altra parte il connubio tra purezza morale e bellezza non è affatto nuovo: nel medioevo il giudice di un processo, tra due sospettati, condannava quello meno avvenente e scagionava quello esteticamente più gradevole.

### **CENNI AL CIBO NELLA PITTURA** ***Simbologie del cibo nella pittura religiosa***

L'atto del mangiare ha sempre avuto una funzione simbolica. Tanto che al cibo è stata spesso data una forma specifica con un valore simbolico, come le uova, le colombe pasquali o le ostie sacre. L'uovo ad esempio è il simbolo universale del rinnovamento periodico della natura, del ciclo delle rinascite, e questo simbolismo è stato cristianizzato identificando l'uovo cosmico con Cristo che risorge. Anche l'ostia rappresenta simbolicamente la "carne" di Cristo, unendo sia la forma circolare dell'uovo che la materia del pane, presente nel rituale dell'ultima cena. Lo stesso pane ha un valore simbolico che spicca in tutte le rappresentazioni dell'ultima cena e nelle cene in Emmaus: è il corpo di Cristo. È il cibo più raffigurato in tutti i pranzi sacri e nella maggior parte dei pranzi laici. Insieme al pane, è il vino che costituisce la sostanza eucaristica, è il sangue del Cristo che è contenuto nelle brocche e nei bicchieri dell'ultima cena. Anche l'uva nell'arte sacra conserva lo stesso significato e rinvia al sangue di Cristo; Sant'Agostino infatti paragona Cristo ad un grappolo d'uva. Nell'arte profana invece il vino e la vite sono allegorie del Dio Bacco, signore dell'ebbrezza e dell'eccesso. La mela era già un simbolo importante nella mitologia greca, era un attributo di Venere e delle tre grazie. Quando è in mano ad Adamo e Eva è il frutto proibito del

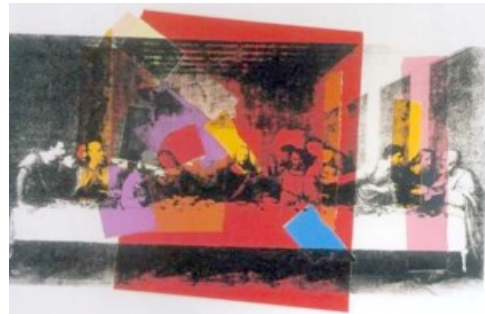
paradiso e un simbolo della caduta dell'uomo. In mano a Gesù Bambino la mela diventa invece simbolo della sua missione di redenzione. Il pesce è un antico simbolo del battesimo; in seguito rappresentò anche la persona del Cristo, infatti le lettere della parola greca ICTUS venivano lette come iniziali della parole greche corrispondenti "GESÙ CRISTO FIGLIO DI DIO SALVATORE". È attributo di Sant'Antonio da Padova, di San Pietro Apostolo, di San Zeno Vescovo. Pesci compaiono nella raffigurazione della pesca miracolosa e della moltiplicazione dei pani e dei pesci. Anche l'acqua rimanda al significato rituale della fonte battesimale; in senso biblico indica Dio come sorgente di vita. Infine nel senso cristiano esso simbolizza lo Spirito Santo.

L'ultima cena

Uno dei temi più ricorrenti nell'arte d'ispirazione religiosa è quello del cenacolo, l'ultima cena consumata da Gesù con i suoi discepoli, al termine della quale Giuda tradì il Messia. Quasi tutti i pittori più celebri hanno affrontato questo soggetto che unisce l'alimentazione ai concetti del tradimento, della morte e della fede nella resurrezione. Dal più noto affresco di Leonardo (recentemente restaurato) rivisitato in chiave pop-art da Wharol, alla versione contemporanea di Sassu, fino alla trasposizione cinematografica di Bunuel.



Leonardo da Vinci - Il cenacolo



Andy Warhol - Rivisitazione pop del cenacolo di Leonardo



Giotto - cappella degli Scrovegni



Rubens



Bassano



Salvador Dalí



Renato Guttuso



Aligi Sassu



Bunuel (fotogramma dal film "Viridiana")

### La natura morta

La pittura greca aveva sostanzialmente ignorato il tema della natura morta, preferendo l'immagine dell'uomo. I piatti con le vivande, che troviamo sulle mense degli eroi nelle scene di banchetto della ceramica corinzia e attica, esistono, ma sono soltanto funzionali alla scena complessiva, nella quale il ruolo principale è giocato dall'uomo. Gli antichi chiamavano le nature morte "xenia", cioè "doni ospitali": la frutta, le uova, la verdura, i doni che il padrone di casa offriva ai propri ospiti nelle loro stanze (un po' come si usa negli alberghi moderni in cui agli ospiti si serve un cestino di frutta).

Nella pittura Romana abbiamo invece già molte nature morte: gli affreschi ritrovati nelle ville di Pompei sono raffigurati infatti fichi, noci, pere, ciliegie, uva, miele, formaggi, e del latte con i vasi, cacciagione, pane e vino. Un altro elemento che concorre al formarsi della natura morta nell'antichità è l'uso di dotare la tomba di un corredo di oggetti o di cibi per la vita dell'aldilà. In quest'ambito si scopre che, da un determinato momento, i cibi (uova, uva, melograni vari), per loro natura deperibili, sono sostituiti dalle loro rappresentazioni in pittura, in terracotta e forse

anche in legno e in cera.

In epoca più recente, con Caravaggio, viene definitivamente separato il tema della natura morta da secondi significati religiosi o filosofici, ed esso viene collocato sullo stesso piano della figura umana. Quando Caravaggio dipinge il suo canestro di frutta, ha dipinto una cosa che valeva come un Cristo morto, e quindi ha sciolto questo genere dal significato evidentemente religioso che sempre aveva avuto la natura morta precedente.



cesto di fichi - natura morta in una villa di Pompei



Caravaggio - canestro di frutta



Berentz



Munari



Gauguin



Manet



Andy Wharol - Campbell's Soup

Abbiamo ben compreso che il cibo è faccenda estremamente seria per l'umanità intera e per il singolo individuo. Per questo il cibo è spesso spunto letterario d'importante rilievo e, nella letteratura d'ogni epoca, si possono trovare riferimenti all'alimentazione ed a ciò che ruota attorno ad essa.

C'è un'intera collana edita da IL LEONE VERDE sul tema (il titolo della serie di pubblicazioni è LEGGERE E' UN GUSTO).

E tra questi:

ROBERTO CARRETTA, *La cucina delle fiabe*;

LOREDANA LIMONE, *La cucina del Paese di Cuccagna*;

ALLEGRA ALACEVICH, *A pranzo con Babette*;

MARINA CEPEDA FUENTES, *Il surrealismo in cucina tra il pane e l'uovo*;

ROSA E. GIANGOIA, *A convito con Dante*;

EMANUELA PROFUMO, *A tavola sull'Enterprise. Ricette e golosità tra le stelle*.