

INTERSEZIONI

Un volume di taglio antropologico scritto da Moro e Niola e uno di storia della lingua italiana opera di Frosini e Lubello analizzano i rapporti tra cibo, religione e parola

# Con fede a tavola In punta di lingua

GIANNI SANTAMARIA

Dalla lingua dei salmi alla lingua in salmi la distanza non è poi così grande. Nel senso che il cibo, insieme a religione e lingua, è un elemento che sta alla base della storia dell'umanità. Ai rapporti dell'alimentazione con le altre due dimensioni essenziali dell'esistenza di noi bipedi, da ora dedicati due libri: *Mangiare come Dio comanda* (Einaudi, pagine 152, euro 12,00), scritto da Elisabetta Moro e Marino Niola, docenti di Antropologia all'Istituto Suor Orsola Benincasa di Napoli, e *L'italiano del cibo* (Carocci, pagine 128, euro 13,00), opera di Giovanna Frosini e Sergio Lubello, che insegnano Storia della lingua italiana rispettivamente all'Università per stranieri di Siena e a Salerno. Volumi che si inseriscono nel risveglio per l'attenzione di storici, linguisti e studiosi di scienze sociali per cucina e argomenti correlati che ha prodotto numerosi saggi sulla storia dell'alimentazione (come quelli di

Massimo Montanari) o su usi quali l'orario dei pasti (memorable un libretto in proposito per Quodlibet del medievista Alessandro Barbero). L'espressione che dà il titolo al primo volume, premettono gli autori, è una vera e propria «password» per capire noi stessi. Soprattutto «quel che facciamo, che sentiamo, che pensiamo, che crediamo ogni volta che ci mettiamo a tavola». E «visto che ogni Dio comanda cose differenti, la sfida più ardua consiste nel trovare dei menù che vadano bene a tutti, ossia delle ricette di convivenza». A questo proposito viene citata la legge non scritta in vigore nella multi-etnica e multireligiosa Sarajevo per secoli, prima della catastrofe bellica di fine Novecento, il *komsiluko* «buon vicinato». Questo prevedeva che gli invitati a cena prescindessero dall'appartenenza religiosa. Ma che poi i padroni di casa tenessero conto di tutti i cibi proibiti e ammessi e addirittura in ogni casa erano presenti servizi di piatti, bicchieri, posate, pentole dedicati a queste occasioni conviviali in modo da non

disturbare gli ebrei, per i quali la purificazione di piatti e stoviglie deve essere assoluta. Attenzioni alimentari che oggi, in diversi contesti, sono tornate, anche se non in modo così rigoroso e non senza attriti. Il libro tratta argomenti seri e attuali (presi dalle loro radici antichissime) in modo linguisticamente gustoso. «Nostra si-

**Oggi servono menù di convivenza  
Per questo bisogna andare alla radice antica del rapporto tra tavola e divinità  
E recuperare il patrimonio di testi culinari dal primo Rinascimento a oggi**

gnora della lievitazione», «La vergine e l'extravergine», «Il Dio in fermento» sono - a mo' di esempio - i titoli dei capitoletti dedicati alla triade della civiltà mediterranea: pane, olio e vino. Non manca un «crudo e copto» che fa il verso all'antropologo

Claude Lévi-Strauss (nel contesto dei digiuni praticati da islamici e cristiani in Egitto). Del resto Niola ha al suo attivo un volumetto di divagazioni napoletane dal titolo freudiano *Totem e ragu...*

L'analisi verte, poi, sull'evoluzione che il rapporto con il cibo vero «carburante della storia e materia prima della religione» ha avuto dai Greci a noi. Dalle forme di sacrificio degli animali (abolite dai cristiani) alla macellazione, alle norme alimentari da non trasgredire. Norme che, sostengono gli autori, «sono il fondamento di quelle morali e non la loro conseguenza». Il libro passa in rassegna, in modo trasversale, le pratiche delle religioni mono-teiste e di quelle orientali, caratterizzate dal vegetarianesimo. Il cui primo sponsor fu, però, Pitagora, che vantava le doti di «anestetico» delle passioni svolte dalle lattughe. Adatte per questo alle donne, che per natura sarebbero ricche di desiderio. Un discorso parascientifico che oggi sarebbe tacciato di sessismo. Ma, celiano gli autori, chissà che non se ne trovi traccia - oltre che per le ragioni di linea - nell'odierna predilezione femminile per le «insalatone»? Perché «etica e dietetica, bilancia e coscienza, salute e salvezza vanno spesso di pari passo». La rinuncia al cibo, un tempo motivata da ragioni ascetiche, oggi è sempre più secolarizzata. E si segmenta in «mille piccoli precetti e fioretti laici, come il digiuno intermittente, la demonizzazione di questo o quell'altro cibo, le forme più integraliste di vegetarianismo e veganismo, di crudismo, la vocazione alla rinuncia, l'obesofobia, il culto della magrezza, la fede nei su-

perfood». E ancora imperano l'ortoressia, che non è l'ortodossia, ma la sindrome dell'appetito corretto e la vigoressia (cioè l'ossessione per il tono muscolare). Ma non c'è solo la «cibofobia». In conclusione il libro non manca di notare la schizofrenia di una società sospesa tra essa e la «cibomania», «culto della tavola che va oltre la semplice nutrizione», con «i cuochi «elevati al rango di sacerdoti di una liturgia della gola sempre più esclusiva, suntuaria, sofisticata e lambiccata». Della versione televisiva di tale rito si accenna appena nel volume di Frosini e Lubello. Nel capitolo conclusivo, in cui viene indagata la presenza e il racconto del cibo attraverso i media audiovisivi, su carta e via web, vengono rievocati i programmi pionieristici di Lisa Ruggeri, Mario Soldati e Luigi Veronelli negli anni Cinquanta-Sessanta e, passando per la svolta della fine degli anni Novanta con *La prova del cuoco* si arriva al *dinner talk* di Maria Latella *Indovina chi viene a cena*.

Il volume fornisce una rassegna storico-linguistica degli studi usciti negli ultimi decenni e della cultura gastronomica italiana dal Medioevo a oggi. Presenta anche i primi frutti di un progetto di ricerca (Prin 2017) che prevede l'allestimento di un corpus di testi (fermo a un'antologia degli Anni Sessanta di Emilio Faccioli) e di un vocabolario storico del linguaggio gastronomico italiano, *l'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità* (Atliteg). Vi sono coinvolti l'Università per stranieri di Siena, Cagliari, Federico II di Napoli e Salerno. Ad assegnarli del progetto è affidato il capitolo che illustra i maggiori testi, che vanno dal XIV secolo, con il corpus detto dei «XII commensali» e fino ai testi del Novecento, tra i quali spicca il talismano della felicità di Ada Boni (1927). Citando ovviamente per il classico dell'Ottocento di *Pellegrino Artusi*, capofila del «canone unitario». Quello del cibo è un linguaggio che si può definire settoriale ma non specialistico. Al di là del carattere di «scienziati dei fomelli» a cui sono assurti alcuni cuochi di successo, infatti, mancano alcune caratteristiche essenziali, come la mancanza di una terminologia univoca, anzi è diffusa la presenza di regionalismi. Che da Napoli a Roma (pizza e fettuccine su tutti) sono ormai diffusi nel mondo.



Stéphane Audran nel film «Il pranzo di Babette» di Gabriel Axel (1987), tratto dall'omonimo racconto di Karen Blixen

## INEDITI Non solo ricette, ecco Artusi in lettere

Non solo gastronomia. **Pellegrino Artusi** è stato anche biografo di Ugo Foscolo e studioso di Giuseppe Giusti. Un intellettuale a tutto tondo, insomma, il cui epistolario viene ora riunito per la prima volta in volume da Monica Alba con il titolo *Dalla parte di Artusi. Edizione e studio delle lettere autografe (1864-1908)*, edito da Bilibon (pagine 248, euro 24,00). La raccolta permette di ricostruire da prospettive nuove la complessa biografia dell'Artusi e la sua prassi scrittoria. Delle 62 missive, indirizzate a destinatari diversi e perlopiù inedite, viene fornita l'edizione critica con commento linguistico. L'autore, nativo della Romagna, apprese il fiorentino da autodidatta per via libreria e osservando l'uso vivo. Alba è assegnista di ricerca nell'ambito del progetto «Atliteg» presso l'Università per stranieri di Siena e insegna Linguistica italiana a Urbino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

