



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Cibo, città, libri

Gianluca Burgio

Abstract

Questo testo prende spunto da due considerazioni: la prima è che il cibo e la città hanno un legame intimo; la seconda è relativa al fatto che quasi non esiste una letteratura architettonica che si occupa di cibo. Spesso, chi ha voluto confrontarsi con il tema e ha voluto relazionarlo allo spazio urbano ed architettonico, ha dovuto sondare altri territori disciplinari, cercando di costruire le proprie risorse teoriche veleggiando in altri mari. Tuttavia, questo lavoro – che nasce nell’ambito di un progetto del Gruppo di Ricerca *Habitar* dell’Universitat Politècnica de Catalunya – ha messo in luce il fatto che l’alimentazione e la città, sono intimamente relazionate e che questo connubio cibo/architettura, per quanto possa apparire strano, è rintracciabile in un’ampia bibliografia, spesso reperita fuori dall’ambito architettonico, fatta di materiali e documenti che, dal punto di vista disciplinare (dell’architettura), appaiono assai lontani e tuttavia carichi di idee e intuizioni che riescono a definire narrativamente come il cibo possa dare forma allo spazio. Abbiamo messo a punto, di conseguenza, una selezione di testi che possano aiutare a formare una narrazione “bibliografica” utile a verificare l’idea di partenza che pone in relazione lo spazio costruito e l’alimentazione. In definitiva, azzardando anche una serie di accostamenti e di “salti logici”, abbiamo provato ad avvicinare quello che sembrerebbe lontano e ad accostare elementi eterogenei, cercando di delineare una genealogia – una sorta di narrazione multipla di origini diverse – di concetti che supportano l’idea della relazione tra spazio abitativo e cibo.

1. Introduzione

Se si provasse ad argomentare la relazione tra cibo e città, forse alcuni testi di Carlo Ginzburg e James Joyce non sembrerebbero adeguati e forse, addirittura, vederli citati in bibliografia provocherebbe una smorfia di disappunto sui volti dei più ortodossi.

La letteratura sul cibo è vasta: negli ultimi decenni, e specialmente in questo inizio del secolo, il cibo ha letteralmente invaso la nostra immaginazione. Ha invaso la nostra mente, ha modificato le nostre pratiche materiali e ha notevolmente influenzato il nostro modo di abitare lo spazio. Il rapporto tra spazio abitativo e cibo può essere rintracciato in quella vasta letteratura che abbiamo menzionato prima, ma quando non è ovvio, dovremo farlo emergere con operazioni simili a quelle della cucina, selezionando i prodotti (testi e libri) e manipolandoli, fino a raggiungere il risultato desiderato. Roland Barthes, nel suo libro *L’ovvio e l’ottuso* (2001), aiuta a spiegare questa idea quando paragona la scrittura alla cucina,



identificando in entrambe l'origine della pittura, perché, dopo tutto, la cucina vuol dire manipolare gli ingredienti attraverso varie azioni. Barthes si riferisce a quelle pratiche che tendono a trasformare la materia secondo la scala delle loro consistenze, grazie a molteplici operazioni, come ammorbidire, ispessire, fluidificare, granulare, lubrificare, per produrre ciò che in gastronomia è definito unto, legato, addensato, cremoso etc.

2. Dal cibo al cosmo

Forse uno dei libri più brillanti in questo senso è quello di un artista della cucina francese, Marie-Antonin Carême – il famoso chef al servizio dei potenti della Francia del XIX secolo – che scrisse nel 1815 un libro straordinario sulla pasticceria che presenta una relazione insolita tra dolci e architettura. Un libro unico e abbastanza raro che parla di pasticceria attraverso l'architettura: *Le Pâtissier pittoresque* inizia con una dichiarazione sorprendente in cui Carême afferma che la cosa più utile che avrebbe potuto fare per i propri allievi era quello di spiegare gli ordini classici attraverso un *Traité d'Architecture*. A suo avviso, le regole di composizione, proporzione e di distribuzione erano più utili di qualsiasi altro manuale per i giovani che volessero avvicinarsi all'arte dolciaria – peraltro, molto ben approfondita in altri volumi dello stesso Carême. Nonostante il suo nome – la cui traduzione è Quaresima – le arti chef francese non privano né proibiscono nulla, anzi, i dolci elaborati costruiti da Carême hanno una configurazione complessa, fatta di strumenti, tecniche e abilità artigianali che sono il trionfo abbondanza. Al contrario, molto più austera è l'arte gastronomica presentata da Roland Barthes quando descrive nel suo libro *L'empire des signes* (1970) la composizione spaziale del cibo giapponese. Un pasto quasi naturale, a volte crudo, manipolato con abilità e sempre molto elaborato; una specie di dipinto sul piatto il cui ordine di ingestione è delegato a chi lo mangia, che può procedere nell'ordine che più gli piace. Due visioni del mondo e dello spazio completamente opposte, quella giapponese descritta da Barthes e quella occidentale di Monsieur Carême; due visioni che ricreano un cosmo e un ordine spaziale nel piatto e nella pasticceria che vanno al di là dei bisogni biologici a cui il cibo risponde, e che introducono anche il valore metaforico del cibo.

Che il mondo possa essere visto come una pietanza o un alimento abitato può certamente sorprendere; tuttavia, le culture di quasi tutte le latitudini sono sempre state abituate ad usare la metafora del cibo per definire lo spazio in cui vivono. Così il cosmo rappresentato come un formaggio, in cui gli abitanti sono meravigliosi vermi nati al suo interno, non è particolarmente strano o completamente originale, ed è questa l'immagine che Carlo Ginzburg racconta in *Il formaggio e i vermi* (1976). Menocchio, un mugnaio del sedicesimo secolo, vide il mondo come formaggio e immaginò gli abitanti di questo "cosmo" come esseri che si nutrivano di esso. Il povero mugnaio avrebbe potuto scegliere tra mille altre metafore – che forse gli avrebbero potuto risparmiare di essere portato davanti all'Inquisizione – ma scelse di adottare proprio quella del formaggio, la metafora di un alimento.

3. Pane, formaggio e limiti urbani

C'è un passaggio ben rappresentato proprio dal pane che, secondo gli antropologi, segna il momento di transizione tra il mangiare come necessità biologica e la cucina come fatto socio-culturale. In entrambi i casi, tuttavia, l'organizzazione – o almeno il controllo – dello spazio è presente. In particolare, è Carolyn Steel che in *Hungry City* (2008) sostiene in modo chiaro che è il cibo che dà forma alla città più che la stessa progettazione urbana. Così risulta assai interessante trovare traccia del cibo, della fame e dei percorsi degli alimenti nella pianificazione delle città.

La città si nutre e prende forma attraverso il cibo, dice Carolyn Steel: l'immagine che apre il suo libro è quella dell'affresco senese di Ambrogio Lorenzetti, *L'Allegoria del Buon governo*, in cui città e campagna si alimentano a vicenda, cosicché il cibo diventa un elemento di inclusione e costruzione dello spazio urbano. Tuttavia, il cibo non è sempre stato considerato inclusivo e, in molti casi, è diventato un elemento di divisione: il formaggio descritto da Piero Camporesi in *Le officine dei sensi* (1985), è un alimento

che separa le persone. Il formaggio era spesso considerato un alimento per popolazioni semi selvatiche, più simile agli animali che agli uomini; così il formaggio segnava una separazione tra gli spazi urbani – sofisticati e colti – e gli spazi indefiniti e non protetti di quel consorzio umano – selvaggio e ignorante – che era considerato al di fuori della civiltà. La cultura urbana dovrebbe essere tenuta lontana da possibili contaminazioni causate da alimenti, come i formaggi, e dalle popolazioni periferiche e non urbanizzate. La questione del limite, del confine tra spazio civilizzato e spazio non civilizzato, non è solo una questione astratta, ma si materializza in alimenti come il formaggio e lo stesso pane, che è stata la ragione della separazione tra le classi identificate dal pane bianco, e cioè le classi benestanti, e i meno ricchi che sono stati nutriti con pane nero.

Tra Carolyn Steel e Piero Camporesi, in una sorta di dialogo con tre (o forse sarebbe meglio dire a quattro) che riunisce la città, il cibo e il concetto di inclusione/esclusione, potrebbero intervenire anche Marcel Detienne e Jean-Pierre Vernant i quali in *La cucina del sacrificio in terra greca* (2014), mostrano come la fondazione della *polis* è legata alla cucina, affermando che la cucina è politica. Gli atti fondativi delle città, la definizione dei limiti tra spazio sacro e profano, la divisione in classi sociali avevano come principio tra gli antichi greci un pasto rituale, nella maggior parte dei casi preceduto da un sacrificio animale, cosicché per fondare una colonia era sufficiente portare dalla madrepatria uno spiedo e una pentola con il fuoco; due utensili da cucina e fuoco, che rendono possibile la trasformazione del cibo e definiscono lo spazio urbano.

Il cibo è indubbiamente la causa di molte delle divisioni sociali e spaziali che prendono forma nell'ambiente urbano. Ma c'è un altro problema molto presente che induce meccanismi di inclusione/esclusione: è il problema della contaminazione. In effetti, la separazione tra ciò che è pulito – e quindi commestibile senza dubbio – e ciò che è sporco e che dovrebbe essere evitato o eliminato è ben noto. Questa distinzione è solitamente antropologica e ha forti ripercussioni sull'organizzazione spaziale dei luoghi in cui il cibo viene preparato e consumato. Le variazioni culturali che definiscono e distinguono ciò che è puro da ciò che non lo è, e ciò che non può essere mangiato – o non dovrebbe esserlo – ha spesso origini religiose. Mary Douglas in *Purezza e pericolo* (1993) spiega le ragioni sacre di questa distinzione che allontana certi cibi dalla tavola e definisce lo spazio entro il quale alcuni di questi alimenti possono permanere. A partire dalle origini religiose, i concetti culturali di pulizia/sporcizia si sono progressivamente secolarizzati e, in molte occasioni, sono stati medicalizzati trasformandosi problemi di igiene *tout court*. L'organizzazione degli spazi cucina e della *salle à manger* (quando esiste) dipende anche dai percorsi dei prodotti che possono entrare nella casa. L'ambito della cucina, soprattutto nei ristoranti, possiede una disposizione spaziale simile a quella di un ospedale, in cui il percorso delle materie pulite e il percorso dello sporco non devono mai essere incrociarsi per ovvie ragioni igieniche.

Alla luce di questa idea di confine e di separazione suggerita dall'antropologa britannica, è interessante leggere alcuni pensieri di Gianfranco Marrone, che in *Gastromania* (2014) osserva come il cibo di strada è spesso collocato in aree al di fuori della città o in luoghi che segnano gli ingressi urbani. Non è una novità che il cibo preferisca collocarsi presso le entrate alla città: Massimo Montanari in *La fame e l'abbondanza* (1993) riporta le parole del ministro della monarchia ostrogota Cassiodoro, vissuto nel VI secolo d.C., che consigliava i prefetti all'annona delle città del regno di Teodorico di controllare il transito del cibo proprio nella gola della città, e cioè presso le porte urbane. In definitiva, si trattava una forma di controllo per proteggere la comunità, secondo un sistema secolare in cui il confine urbano è un argine di difesa e verifica.

La contaminazione è lontana se ciò che è potenzialmente pericoloso viene tenuto fuori dalla città: questo è il motivo per cui spesso i mercati e alcune preparazioni alimentari particolari hanno, come ultima frontiera, le porte della città. Tuttavia, la contaminazione è anche una delle ragioni della complessa organizzazione dei pasti che secondo, Mary Douglas in *Antropologia e Simbolismo* (1985), definisce ciò che è ammissibile e ciò che non lo è affatto in un pasto ebraico.

4. Food sprawl/urban sprawl

Alla gastro-nomia di cui parla Mary Douglas nella sua ricerca antropologica, risponde alla gastro-nomia di Claude Fischler in *Gastro-nomie et gastro-anomie* (1979). Se all'urbanità occidentale della città illuminata e del diciottesimo e il diciannovesimo secolo corrispondono a una serie di regole gastro-nomiche piuttosto rigide e definite, alla città contemporanea dispersa e la sua *deregulation* spaziale corrisponde a un'evidente gastro-anomia: le città sono state diventare una specie di *juke-box* alimentare, ampiamente diffuso, in cui trionfa la logica dell'accesso al cibo *à la McDonald's*. In qualche modo, la progressiva atomizzazione delle abitudini alimentari, sempre più individualista, ha rimodellato i luoghi del cibo nelle città, causando una sorta di *sprawl* del cibo e dei pasti.

Ma dove e in quali spazi mangiano le persone che decidono di usare la città come luogo alternativo alla loro casa? Escludendo da questa riflessione ristoranti, caffè e bistrot e tutti quegli spazi chiusi dove si può mangiare quasi come in casa, è evidente che oggi è possibile mangiare in città praticamente ovunque, tranne dove è esplicitamente proibito o in quei luoghi – come spazi sacri o istituzionali – in cui il buon senso esclude intuitivamente l'inappropriata presenza del cibo. Così *food trucks*, chioschi e *chiringuitos* molto diffusi soprattutto nelle grandi città hanno ridisegnato lo spazio pubblico, se non direttamente nella sua configurazione, certamente lo hanno fatto nelle geometrie imposte dal suo uso. Il cibo si è spazializzato, nel senso che ha occupato nuovi spazi o ne ha modificati altri.

La frammentazione dei pasti ha portato a una de-strutturazione degli orari e delle modalità di alimentazione; Claude Fischler, per descrivere questo fenomeno e metterlo a contrasto con il *commensalismo*, ha utilizzato in *Gastro-nomie et gastro-anomie* un concetto mutuato dall'etologia, il cosiddetto *vagabond feeding*, cioè l'abitudine tipica dei babbuini di alimentarsi ogni volta che capita l'occasione, senza una precisa regola. L'idea di Fischler è che il commensalismo è in realtà una pratica che nasce dopo il *vagabond feeding*. In definitiva, Fischler afferma che la civiltà urbano-industriale ha provocato una sorta di ritorno all'arcaico, una sorta di regressione filogenetica dell'uomo contemporaneo.

La dissipazione delle strutture alimentari che accrescono l'entropia del mondo del cibo ha forti conseguenze nell'ordine stabilito degli ambienti urbani e degli spazi domestici. I luoghi pubblici e privati si modificano mutuamente in funzione del cibo: il modo in cui entrano nello spazio (domestico o pubblico), il modo in cui si muovono nello spazio, le modalità di elaborazione e consumo, trasformano profondamente i luoghi in cui si viviamo. Di nuovo Fischler in *The "McDonaldization" of the Culture* (1999) osserva che oggi mangiare non è più così identificato con la domesticità. Questa è una dichiarazione ritrae con precisione la situazione attuale in cui, come abbiamo detto prima, è possibile mangiare ovunque: la conseguenza è che lo spazio domestico è esploso e si è diffuso in moltissimi altri luoghi.

5. Dalla tavola al lunch box

Già negli anni 90 più della metà delle case francesi – un fenomeno che si estende ugualmente al resto dell'Europa – erano dotate di forni a microonde e congelatori. Dalla presenza di questi dispositivi, possiamo dedurre che sia lo spazio di approvvigionamento, sia lo spazio di lavorazione del cibo sono profondamente cambiati. La *deregulation* spaziale, causata dai nuovi modi di alimentarsi, ha trasformato il tipico binomio borghese della *cuisine/salle à manger*. Questo è stato fratturato e riconfigurato in altri modi: cucina/divano; cucina/camera da letto; frigorifero/divano; forno a microonde/sala da pranzo ecc. Inoltre, compaiono nuovi spazi che potrebbero essere definiti come una sorta di cucine "esternalizzate" di cui, ad esempio, derivano nuovi binomi come il supermercato/sala da pranzo o il ristorante/divano, e tutto questo grazie alla mediazione delle aziende *food delivery*. In altri termini, la strutturazione domestica della casa moderna non è più così aderente ai modi di alimentazione tipici della città contemporanea.

Le combinazioni, come possiamo immaginare, potrebbero essere molte di più e, inoltre, tutte si dirigono verso l'atomizzazione delle modalità di alimentazione. Anche in questo caso, è di nuovo Fischler che in *Les Alimentations particulières* (2013) parla di una progressiva individualizzazione alimentare che altera profondamente il significato del mangiare insieme (commensalismo): la *mensa* romana era il luogo

go della condivisione tra i commensali, nel quale veniva messo in comune lo spazio, il cibo e le esperienze. Oggi, pur condividendo lo stesso luogo in cui si mangia, lo spazio del cibo è spesso ridotto a un *lunch box* contenente cibo vegano per alcuni, cibo orientale o macrobiotico per altri. L'esperienza contemporanea del mangiare può fare a meno del tavolo e della condivisione, un po' come può accadere ascoltando della musica con delle cuffie collegate a un lettore musicale prescindendo dall'esperienza condivisa dell'ascolto in una sala per concerti.

L'organizzazione globale dello spazio domestico contemporaneo, in generale, viene modificata in misura maggiore o minore. Il camino, luogo centrale delle case del passato non è più il centro della casa e, in effetti, la casa può quasi fare a meno della cucina, come era stata intesa e concepita fino ad ora. Lo spazio della casa Kabyle descritto da Pierre Bourdieu ne *La maison ou le monde renversé* (1972) si basa sul cosiddetto *foyer*, il luogo del fuoco, governato e controllato dalle donne. Intorno al fuoco, che agisce sui prodotti grezzi e li trasforma in pietanze, si costruisce il senso della domesticità. La casa, il cibo e la domesticità si incontravano in un luogo ben definito dello spazio domestico ed esso era precisamente il *foyer* che rappresentava il centro. L'espressione *manger hors foyer*, per i francesi, significa mangiare fuori casa e oggi, sempre più, significa stare lontano dal fuoco, come fonte di calore e come strumento per la trasformazione del cibo.

Nell'articolato mondo contemporaneo, ci sono luoghi che riassumono la complessità dell'alimentazione contemporanea e che riuniscono i comportamenti – spesso schizofrenici – del cosiddetto *mangeur hypermoderne* (2005) così ben descritto da François Ascher nel libro omonimo. Il bistrot citato da Marc Augé in *Un'etnologo al bistrot* (2015) è un luogo in cui l'individualismo può convivere con il commensalismo e lo spazio privato è confuso con lo spazio pubblico. Il proprietario del bistrot costruisce un dispositivo spaziale che consente a questi opposti di stare insieme e trovare una sorta di cittadinanza basta sulla giusta misura, senza interruzione nette ma solo attraverso soglie e passaggi; uno spazio che non prevarica e non esclude nessuno.

6. A mo' di epilogo

Questo testo nasconde una sorta di architettura invisibile e abbastanza precaria, molto simile alla struttura di una conversazione tra commensali attorno a un tavolo, a cui tutti noi abbiamo partecipato innumerevoli volte. A tavola, l'inizio dei discorsi è spesso legato alle osservazioni su un piatto, all'effetto *madeleine* di proustiana memoria che può causare, ad esempio, un formaggio: è a tavola – a partire da un elemento quasi casuale – che lo spazio infinito è rappresentato attraverso altri luoghi, storie ed esperienze che riacquistano vita ogni giorno attraverso l'atto quotidiano del mangiare. I dialoghi a tavola si sovrappongono, a volte si rincorrono, si ripetono, portano argomenti che sembrano lontani e che, tuttavia, contribuiscono ad allargare la visione e ad aprire verso nuovi argomenti. Pertanto, la conversazione raramente è lineare; procede, infatti, per frammenti, digressioni noiose o intuizioni formidabili, un po' come accade nella narrazione della colazione di Leopold Bloom, descritta da Joyce nell'*Ulisse*, che passa dal grado di cottura del rognone, alla descrizione della camera da letto e del letto dove in cui dorme la moglie del protagonista. Un modo di errare, come quello di Ulisse, la cui principale preoccupazione – ogni volta che approdava in una nuova terra – era quella di trovare il pane e una comunità umana organizzata attorno ad esso. Pierre Vidal-Naquet in *Il cacciatore nero* (1988) parla di questa figura eroica che vaga in uno spazio geografico mitico popolato da esseri subumani che si alimentano in modo diverso: questi personaggi mangiano i fiori dell'oblio o ambrosia, il nettare degli dei; e tuttavia l'eroe greco spera di trovare campi di grano e popolazioni che mangiano il pane; ma i non umani che conosce sono relegati in uno spazio che è privo di questo prodotto culturale. Josep Pla, il famoso scrittore catalano, sembra più fortunato quando narra in *Illes Mediterrànies* (1986) un'esperienza simile a quella di Ulisse, e tuttavia con esiti più positivi. Durante i suoi viaggi Pla osservava che i popoli mediterranei condividono tra loro un'identità riconoscibile, grazie alla presenza delle fave le quali, a sentire l'autore catalano, definiscono lo spazio di una cultura comune. Così, quando Pla trovava piantagioni di fave nei luoghi che



visitava, si sentiva quasi come a casa. Perché in fondo sappiamo tutti che abitare e mangiare spesso coincidono.

pubblicato in rete il 24 ottobre 2019



Bibliografia

- Ascher, F., 2005, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob.
- Augé, M., 2015, *Un'etnologo al bistrot*, Milano, Raffaello Cortina.
- Barthes, R., 2001, *L'ovvio e l'ottuso*, Torino, Einaudi.
- Barthes, R., 1970, *L'empire des signes*, Paris, Flammarion.
- Bourdieu, P., 1972, *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Paris, Seuil.
- Camporesi, P., 1985, *Le officine dei sensi*, Milano, Garzanti.
- Carême, M. A., 1842, *Le Pâtissier pittoresque*, Paris, Jules Renouard.
- Detienne, M., Vernant, J.-P., 2014, *La cucina del sacrificio in terra greca*, Torino, Bollati Boringhieri.
- Douglas, M., 1985, *Antropologia e simbolismo*, Bologna, Il Mulino.
- Douglas, M., 1993, *Purezza e pericolo*, Bologna, Il Mulino.
- Fischler, C., 1979, "Gastro-nomie et gastro-anomie", in *Communications*, n. 31, pp. 189-210.
- Fischler, C., "The *McDonaldization* of the Culture", in Montanari, M, Flandrin, J.-L., 1999, *Food. A culinary history from antiquity to the present*, New York, Columbia University Press (e-book).
- Fischler, C., 2013, *Les Alimentations particulières*, Paris, Odile Jacob.
- Ginzburg, C., 1976, *Il formaggio e i vermi*, Torino, Einaudi.
- Marrone, G., 2014, *Gastromania*, Milano, Bompiani.
- Montanari, M., 1993, *La fame e l'abbondanza*, Roma-Bari, Laterza.
- Steel, C., 2008, *Hungry City. How Food Shapes Our Lives*, London, Vintage Publishing.
- Vidal-Naquet, P., 1988, *Il cacciatore nero*, Milano, Feltrinelli.