

La tradizione e l'abbondanza. Riflessioni sulla cucina degli italiani d'America

Peppino Ortoleva
Cliomedia, Torino

Dieta, retaggio, cuisine: l'alimentazione degli italoamericani tra moda e memoria

Quando è stato presentato il film di Martin Scorsese, *Goodfellas*, con il quale, come molti ricorderanno, il regista è tornato a esplorare quella società italoamericana da cui più volte aveva tratto spunto nel corso della sua carriera, molti critici si sono soffermati sul rilievo simbolico che nel film assumono i momenti di preparazione e consumo conviviale del cibo. Tutto il corso del racconto è in effetti punteggiato di riti alimentari, che, con la loro presenza ossessiva e un po' macabra, fanno da contrappunto agli altrettanto quotidiani e quasi banali fatti di sangue e di morte su cui il film è imperniato. La meticolosa preparazione e il soddisfatto consumo dei cibi si presentano come un tratto caratterizzante della comunità e come suo valore fondante; il personaggio interpretato da Paul Sorvino, che di quella comunità è la vera guida, si presenta come il depositario dell'identità di gruppo anche in quanto gran sacerdote della cucina e del consumo alimentare.

Goodfellas (che è stato accolto per altro con irritazione, e ritenuto diffamatorio, da molti esponenti della comunità) è solo un esempio di un fenomeno più generale: i costumi alimentari degli italiani d'America sono da alcuni anni oggetto di attenzione non solo dal punto di vista strettamente culinario, ma, potremmo dire, da un punto di vista più generalmente culturale. Un altro sintomo della stessa tendenza è riconoscibile nell'apparire, nel giro di pochi anni, di un gran numero di libri, non tutti e non solo di ricette¹, dedicati alla cucina italoamericana. La «scoperta» o la «riscoperta» dei cibi propri degli italiani negli Stati Uniti ha portato con sé anche la riscoperta delle diversità regionali: si è verificata in particolare un'ondata di interesse per la cucina di origine settentrionale. (In questo saggio, meglio avvertire subito, ci occuperemo però prevalentemente dei cibi e delle ricette di origine meridionale, che continuano ad occupare sia quantitativamente sia per tradizione una posizione preminente nella cultura alimentare degli italiani d'America).

Motivi di un revival. In un breve ma succoso saggio dedicato appunto ai costumi alimentari statunitensi, Charles Camp² mette in luce alcune delle motivazioni della rinnovata attenzione al cibo nella società americana contemporanea. Un'analisi che ci può aiutare (se integrata con qualche osservazione aggiuntiva) a comprendere i motivi e la dinamica del rinnovato interesse per i cibi italoamericani.

Camp ricorda, in primo luogo, il diffondersi in tutti gli strati dell'attenzione per le diete e i regimi alimentari e per i loro riflessi sulla salute: un fenomeno che può essere ricondotto alla più generale tendenza, propria degli anni ottanta, alla «cura di sé». In questo contesto, le tradizioni alimentari nazionali e regionali hanno in parte cambiato immagine: esse vengono

classificate e definite non più solo in termini di piatti o di sapori, ma anche e soprattutto in termini di apporti calorici, tassi di colesterolo, eccetera. Le *cucine* sono così state ridefinite come *diete*. I consumi alimentari propri degli italiani del sud e degli italoamericani di origine centromeridionale vengono ora ricollegati a una categoria di ascendenza medica, la cosiddetta «dieta mediterranea». La rivalutazione di questo tipo di dieta, e la recente voga che attribuisce effetti taumaturgici all'olio di oliva, hanno contribuito ad attribuire ai cibi italoamericani valore esemplare o addirittura normativo, anche al di fuori del gruppo etnico che li ha originati, non in nome del gusto, ma della salute.

Contemporaneamente, il mutare della divisione dei compiti all'interno della famiglia ha finito, se non con il sopprimere, quanto meno con il rendere meno esclusiva la specializzazione femminile nella preparazione dei cibi, sebbene tra gli italiani d'America ciò sia avvenuto a quanto pare con qualche ritardo su altri gruppi etnici. L'ingresso dei maschi in cucina ha favorito l'allargamento dell'attenzione pubblica alle pratiche culinarie: un tema che ora può interessare potenzialmente tutti senza essere esclusivo di nessuno. Si è così creata un'area di «discorso pubblico» sul cibo che travalica anche le distinzioni in precedenza rigide fra l'alta cucina, o *cuisine*, da sempre pertinente alla sfera pubblica, e l'alimentazione quotidiana³, generalmente confinata nella sfera privata. Si sono così poste le condizioni per una nuova attenzione della società e del mondo della cultura alle pratiche culinarie correnti nel loro insieme.

A questi generali motivi di interesse per il cibo e l'alimentazione si aggiunge il nuovo bisogno diffuso di evidenziare e sottolineare le differenziazioni alimentari: è quella che potremmo chiamare, seguendo la concettualizzazione di Pierre Bourdieu⁴ un'esigenza di distinzione di massa. Ogni gruppo etnico tende a definire i propri cibi come una *cucina*, cioè non solo come un insieme di cibi ma come un sistema relativamente organico di tradizioni; sottolinea così la propria peculiarità e differenza di contro a un costume culinario «industrializzato» e «di massa» per definizione anonimo e poco gradevole. In opposizione al «cibo senza storia» che sarebbe caratteristico del mondo moderno (tanto che qualche studioso ha parlato, molto enfaticamente, di «gastro-anomia»⁵), ogni gruppo esalta così il radicamento del *proprio* cibo nella storia, il carico di tradizioni che lo accompagnerebbe. *L'italianità* della cucina italoamericana si presenta, in questa logica, come una garanzia di qualità di contro alla piattezza delle abitudini alimentari americane, e come tratto essenziale di un'identità da rivendicare.

Cucina, memoria, identità. Anzi, in un libro che può essere considerato il manifesto della cucina italoamericana intesa come simbolo di identità e come oggetto di orgoglio etnico, Helen Barolini usa termini esplicitamente politici: «Starting in her kitchen, my mother found her way back to her heritage, and this, I suspect, happened for many Italian American families who were rescued from lives of denials by the ethnic explosion of the sixties»⁶. Parole come queste definiscono la cucina etnica, insieme, come un retaggio, cioè un patrimonio di conoscenze e tradizioni, e come uno strumento di riconquista di quel patrimonio, strumento (per ricorrere ancora a un vocabolario datato ma tuttora influente) di presa di coscienza.

Perché proprio la cucina ha assunto e continua tuttora ad assumere questa funzione, una generazione dopo l'altra? Possiamo dire che in una fase, come quella in cui viviamo, nella quale etnia e nazionalità si definiscono in termini di identità, più che di appartenenza⁷, si fa

evidente e generale (non solo quindi nel caso degli italoamericani) la tendenza ad attribuire all'alimentazione una funzione di riferimento per la definizione e l'identificazione dei gruppi etnici e nazionali. La «presa di coscienza» etnica postula l'esistenza di una «natura» a cui tornare, di un sé già esistente, seppure negata, con cui ricostruire una relazione. La cucina, radicata, anzi «connaturata» com'è nelle abitudini della persona, si presenta come canale perfetto per questa riconquista. Il ricordo dei sapori e degli odori è, ovviamente, uno strumento di recupero della storia personale, a cominciare dall'infanzia: parlare di «cucina materna» è forse più appropriato che parlare di lingua materna. È ancora Helen Barolini a sottolineare questo aspetto, in un brano che tradisce un'evidente reminiscenza di Proust (quanto carica di cultura è l'apparente naturalezza del gusto!): «Mangiando, ricordo [in italiano nel testo]. My memory seems more and more tied to the table, to a full table of good food and festivity... Food is the medium of my remembrance - of my memory of Italy and family and children at my table».

Per un'estrapolazione apparentemente ovvia, ciò che vale per la memoria personale, vale anche per la memoria collettiva. Le comunità che si vogliono coese e radicate nella storia tendono a definire una «cucina materna» collettiva. Nel cibo il gruppo *ritrova* la sua identità, in un rito perpetuamente rinnovabile. È quanto sembravano già sospettare Rudolf Arnhem e Martha Collins Bayne nel loro studio dei primi anni quaranta sulle stazioni radio «etiche» in America⁸: ricordando come i programmi italiani fossero spesso accompagnati da pubblicità di olio, spaghetti e altri prodotti alimentari tipici, dei quali si sottolineava il carattere nazionale e tradizionale, i due autori aggiungevano che il cibo etnico funziona per alcune etnie come la musica, come segnale di identità. Non a caso, è nella pubblicità relativa al cibo che più di frequente ricorre il richiamo alle radici etniche, non ad esempio, sottolineavano ancora Arnhem e Collins Bayne, nella pubblicità di mobili, o di vestiario.

Nel cibo il gruppo *ritrova* la sua identità: pertanto la cucina si presenta, in generale, come oggetto di recupero e ricordo, piuttosto che di creazione. Ogni discorso sulla cucina, in generale, ha lo sguardo rivolto al passato. Secondo l'antropologo italiano Giuseppe Padovani⁹: «Sebbene nella nostra società non apprezziamo il cibo in funzione della sua dimensione mitica e sacrale, ma in funzione di qualità gustative e in funzione delle nostre scelte alimentari, queste sono, tuttavia, in parte connesse con le nostre prime abitudini alimentari... [Quindi] il cibo diviene spesso un criterio di identità etnica, un segno di continuità tra passato e presente». Ma il trasferimento *tout court* della memoria individuale nella memoria collettiva, la tendenza ad attribuire carattere tradizionale e antichità immemorabile a tutti i costumi alimentari che hanno accompagnato la nostra esperienza dall'infanzia, è essa stessa una matrice di miti, o quanto meno di «tradizioni inventate».

Alimentazione e italianità. Il meccanismo che si è appena descritto è nell'insieme all'opera in molti gruppi etnici e anche in società diverse. Si può però probabilmente sostenere che per gli italoamericani la cucina abbia un valore particolare, che le comunità italiane in America tendano, più di altri gruppi etnici, a riconoscere e cercare proprio nella cucina un tratto distintivo essenziale. Ciò deriva probabilmente (ma sono ipotesi tutte da verificare):

- dall'elevato tasso di endogamia nazionale, e anche regionale, che ha caratterizzato questo gruppo etnico fino a tempi recenti, che ha permesso di preservare più a lungo alcune abitudini alimentari;

- dal peso che nei costumi degli italoamericani hanno i momenti di convivialità organizzata, incentrati appunto sui riti di consumazione collettiva del cibo;
- dal rilievo e dal peso economico che il settore alimentare, e quello della ristorazione, hanno avuto per diverse generazioni nella comunità d'affari italoamericana.

Inoltre, non va trascurato il fatto che, da diversi decenni e sia pure con alti e bassi, la cucina italiana è stata oggetto di apprezzamento da parte degli altri gruppi etnici, e degli stessi americani di origine anglosassone. Superata la fase dell'«americanizzazione» forzata, o meglio del tentativo di americanizzazione forzata (su cui torneremo nelle ultime pagine), le abitudini alimentari degli italoamericani si sono presentate non come uno stigma di inferiorità, bensì al contrario come un pregio, un punto di forza, che il gruppo poteva rivendicare con orgoglio.

Tradizione e ideologia. Per tutti questi motivi, il registro prevalente nel discorso sulla cucina etnica tende a sottolinearne, a volte con evidenti forzature, il carattere tradizionale, e ad enfatizzare la volontà di preservare, inalterato, quel patrimonio o *heritage* culinario e più generalmente etnico, di cui parla Helen Barolini. A questo fine sono destinati libri di ricette, audiovisivi, momenti di incontro e celebrazioni.

Il fatto che il compito di sottolineare la differenza della cucina italiana da quella americana sia affidato ai libri di ricette, magari collettivi (i cosiddetti *compiled cookbooks*) è di per sé paradossale: l'uso dei libri di ricette, e tanto più la compilazione dei ricettari collettivi, è parte fin dagli anni immediatamente seguenti la Rivoluzione della tradizione alimentare americana, mentre è del tutto estraneo alla tradizione contadina italiana¹⁰. Analogamente, può essere divertente anche ricordare come da una quindicina d'anni, nell'*old country*, proprio all'emigrante e al figlio o nipote di emigranti che torna in visita siano principalmente destinate le cosiddette «sagre», cioè manifestazioni che si presentano fin dal nome come tradizionali o addirittura memorabili, ma che sono nate generalmente in questi ultimi anni, e si fregiano spesso di piatti di recentissima introduzione¹¹.

La cucina etnica e regionale sembra terreno di coltura ideale delle tradizioni immaginarie. E l'attuale ondata di interesse per i cibi italoamericani, se ha l'indubbio merito di promuovere l'attenzione pubblica, e quindi una riflessione non occasionale, su aspetti della vita sociale essenziali quanto generalmente poco discussi, rischia però di introdurre delle deformazioni che possiamo ben definire ideologiche. Le consuetudini alimentari italoamericane vengono infatti prevalentemente definite o in termini di «dieta», e poste quindi sotto il segno della salubrità, cioè della naturalità, contrapposta all'insalubrità, della *health-consciousness* contrapposta alla distratta casualità; o in termini di «tradizione», e poste quindi sotto il segno dell'*heritage*, del retaggio contrapposto a una presunta modernità senza storia; o ancora come *cuisine*: divengono così il tratto distintivo di una comunità che si vuole anche in questo differenziare dal *melting pot*, se non addirittura lo status symbol di un gruppo etnico che finalmente può rivendicare, anche per questa via, la posizione raggiunta.

Tutte queste definizioni, tutti questi stili di discorso, (che nascono da percorsi psicologici e culturali perfettamente comprensibili) danno comunque per scontati alcuni presupposti tutt'altro che certi: che la cucina degli italiani d'America sia più antica e tradizionale di quella corrente nell'insieme della società americana, che essa costituisca un insieme coerente, o almeno un insieme di sottoinsiemi coerenti (le diverse cucine regionali), che si sia mantenuta

relativamente isolata, nella sua storia, dai cibi consumati dagli altri gruppi presenti negli Stati Uniti. Non possiamo neppure provare a comprendere la realtà storica dell'alimentazione degli italoamericani se non assumiamo, nei confronti di questi presupposti, un atteggiamento critico, se non trasformiamo tutti i «fatti» che vengono dati per scontati in altrettanti interrogativi da verificare.

In un simpatico volume del 1986, *The Italian American Catalog*¹², Joseph Giordano racconta un colloquio con un ristoratore romano. I due concordano, tra l'altro, sull'orrore per gli spaghetti in scatola. Dalla conversazione, un punto appare chiaro: per tutti e due gli interlocutori, e probabilmente la grande maggioranza dei lettori, gli spaghetti al pomodoro sono il simbolo della tradizione oltre che dell'italianità, mentre l'inscatolamento dei cibi è il simbolo della modernità gelida, dell'America industriale. Giordano ripropone una convinzione diffusa, un luogo comune. La documentazione disponibile ci dimostra però che la contrapposizione, in questi termini, è del tutto infondata: gli spaghetti al pomodoro e le pratiche di inscatolamento non possono essere assunti a simboli di due epoche abissalmente diverse semplicemente perché sono più o meno contemporanei. La pratica di mangiare la pasta con il sugo di pomodoro risale, ci informa Emilio Sereni in quello che è sicuramente uno dei più bei saggi mai scritti sulla storia della cucina¹³, agli anni attorno al 1830, mentre l'industria degli scatolami metallici (destinati, inizialmente, alla marina) risale agli anni venti dell'Ottocento. Se la prima viene antedatata, e di secoli, e l'altra postdatata, è perché è forte la tendenza ad identificare ogni cibo, ogni procedura alimentare, ogni ingrediente, con un valore. Gli spaghetti al pomodoro *significano* tradizione, lo scatolame *significa* industria.

Se non riesaminiamo criticamente le convinzioni diffuse, rischiamo di schiacciare un complesso processo storico, quello che ha visto le abitudini alimentari degli italiani modificarsi progressivamente prima e dopo l'impatto con il nuovo mondo, e di ridurlo a un unico, semplice momento di contrapposizione. Le pagine che seguono non espongono i risultati di una ricerca compiuta, e non hanno quindi alcuna pretesa di fornire un'interpretazione organica. Mirano piuttosto a definire, sulla base della scarsa e spesso impressionistica letteratura esistente, alcune linee di ricerca storica, incentrata soprattutto su un periodo: l'emigrazione di massa dal meridione nel periodo post-unitario 1880-1920.

Alimentazione e società: qualche considerazione sul dibattito antropologico

Prima però, se vogliamo affrontare in termini scientifici la storia della cucina, uscendo dai condizionamenti attraenti ma pregiudizievole esercitati dal linguaggio della nostalgia e da quello della *health consciousness*, è bene comunque ripensare, seppure schematicamente, i contributi offerti dalle scienze umane. Anche se, come vedremo, lo studio propriamente storico delle abitudini alimentari ha conosciuto negli ultimi vent'anni sviluppi significativi, è comunque tra gli studiosi di antropologia culturale e antropologia sociale che troviamo il dibattito più ampio.

Attenti per mestiere alle diversità culturali, gli adepti di questa disciplina si sono trovati fin dalle origini a dover constatare, e cercare di spiegare, la molteplicità sorprendente non solo dei modi di preparazione dei cibi ma anche dei tabù alimentari, l'estrema varietà di ciò che le diverse società mangiano, e di ciò che rifiutano. D'altra parte, la cucina, in quanto termine intermedio fra esigenze fisiologiche e regole comportamentali, in quanto terreno di continuo

scambio tra vita corporea, vita economica, vita culturale, è uno degli aspetti più complessi e problematici della vita sociale. E quindi divenuta oggetto di profondo interesse per gli studiosi della cultura intesa come totalità sociale, cioè appunto per gli antropologi, molti decenni prima che gli storici, o i sociologi, assai meno attenti in generale alla vita quotidiana e ai meccanismi della riproduzione, vi dedicassero le loro ricerche.

Natura e cultura. Lo studio antropologico della cucina può essere fatto risalire alla domanda formulata nel 1906 da James Frazer, «perché non si mangia tutto ciò che è commestibile?»¹⁴. Si è sviluppato poi in modo ciclico, fino alla recente contrapposizione tra le interpretazioni «materialistiche» di Marvin Harris¹⁵ e quelle culturalistiche di Mary Douglas¹⁶. Il problema sul quale gli antropologi continuano a interrogarsi è sostanzialmente sempre quello sollevato da Frazer: non tanto che cosa si mangia e perché, ma che cosa si rifiuta e perché, in altre parole, i tabù alimentari e le loro motivazioni. Mary Douglas porta all'estremo la posizione che vede nella cucina essenzialmente un fatto culturale. Secondo la sua analisi, le regole che definiscono la commestibilità o meno dei cibi rispecchiano puramente e semplicemente le regole generali di classificazione prevalenti in ogni cultura: così, secondo una celebre e suggestiva interpretazione già anticipata in *Purezza e pericolo*¹⁷, le norme ebraiche sull'alimentazione condannano, con un tabù irrevocabile, proprio e solamente quegli animali che non si riesce a fare rientrare negli schemi di classificazione adottati. Secondo questa tesi, la cosmologia precede e definisce le norme alimentari, e queste, a loro volta, precedono e formano le scelte individuali: «ogni individuo formato dalla cultura accede a un universo sensoriale che è già stato tracciato e valutato». Certo, Mary Douglas ammette l'esistenza di altri aspetti significativi dell'alimentazione, l'economico e il fisiologico; ma l'intrecciarsi di questi diversi aspetti tra loro è per lei non un aspetto importante e comunque ineliminabile del suo oggetto di studio, bensì un elemento di disturbo. Secondo la grande antropologa il compito dello studioso è distinguere nettamente processi culturali, processi economici, esigenze fisiologiche: «Nelle scelte alimentari che opera una casalinga, dice¹⁸, entrano in gioco, [oltre alle "aspirazioni sociali"], i bisogni fisici e le costrizioni economiche. Fino ad ora ci mancano i principi teorici per distinguere gli uni dagli altri, tanto che spesso non si ha che una gran confusione». È ovvio che, in una visione di questo tipo, la stabilità e l'ordine prevalgano sull'innovazione e sul disordine. Anche quando concentra la sua analisi, con risultati come sempre di grande interesse, sulla società contemporanea, l'attenzione va al *pattern*, al modello che si definisce sempre come sostanzialmente immutabile, più che ai processi di cambiamento.

L'interpretazione «culturalistica» dell'alimentazione proposta da Mary Douglas è molto diversa da quella di Claude Levi-Strauss¹⁹. Questa è basata soprattutto su schemi di origine linguistica, e si sofferma non tanto sugli alimenti in quanto tali, ma piuttosto sulle diverse forme di cottura, o di non-cottura, dei cibi. Fa quindi della cucina una combinatoria di diverse pratiche possibili, ciascuna delle quali corrisponde a un valore e a un principio, a cominciare dalla notissima opposizione tra il crudo, corrispondente alla natura, il cotto, corrispondente alla cultura. Le due chiavi di lettura presentano però numerosi punti in comune. Anche se il percorso è differente, il risultato finale è il tentativo di leggere nella cucina semplicemente un sistema simbolico ordinato che rimanda integralmente a qualcos'altro, a un sistema complessivo, a una cosmologia, attraverso un gioco di corrispondenze sostanzialmente lineari.

Nel modello interpretativo di Mary Douglas, come in quello di Levi-Strauss, la cucina

appare una totalità sostanzialmente statica, in equilibrio interno quasi impossibile da scuotere. L'attenzione dello studioso è tutta rivolta, come si dice, al sincronico, evita cioè di prendere in specifica considerazione i processi che hanno avuto luogo nel corso del tempo.

Il lavoro di Marvin Harris, apertamente polemico in particolare con le tesi di Mary Douglas e della sua scuola, segue in apparenza un percorso molto diverso, anzi opposto. Lungi dal cercare nei sistemi culinari dei diversi popoli dei «significanti» (per riprendere la terminologia panlinguistica di Levi-Strauss) che rimandino a significati di ordine religioso o generalmente cosmologico, Harris assume programmaticamente e quasi provocatoriamente un atteggiamento materialistico. All'«idea che le abitudini alimentari siano sostanzialmente infondate»²⁰ (troppo debole gli pare il fondamento puramente culturale postulato dai suoi avversari) egli oppone la ricerca sistematica di «spiegazioni basate su scelte nutritive, ambientali, o semplicemente «monetarie»». E chiarisce²¹: «Come spero di poter dimostrare, le differenze sostanziali tra le cucine del mondo si possono far risalire ai condizionamenti ambientali e alle diverse possibilità offerte dalle diverse zone», anche se, si affretta ad aggiungere, «In un'economia di mercato come può essere quella degli Stati Uniti, «buono da mangiare» può significare in realtà «buono da vendere».

Si può dire che Harris condivide formalmente con Mary Douglas la convinzione che esistano tre dimensioni della cucina, una fisiologica, una monetaria, una culturale, ma che inverte risolutamente l'ordine delle priorità. L'aspetto culturale, che per la Douglas resta in realtà l'unico davvero rilevante, è da lui rinviato a una indefinita «seconda fase» delle ricerche: «dobbiamo saperne di più sul cibo in quanto nutrimento, come dobbiamo saperne di più sul cibo in quanto profitto. E solo in seguito saremo veramente in grado di saperne di più sul cibo in quanto pensiero», sono le ultime parole del suo libro²². Harris sembra così distinguere una dimensione «strutturale» dell'alimentazione e una «sovrastrutturale». Ma le strutture a cui fa riferimento sono di due tipi: fisiologiche nelle società precapitalistiche che costituiscono in generale l'oggetto della ricerca antropologica, economiche nella società contemporanea. Ed è solo quando parla dell'alimentazione industrializzata che Harris (in particolare nell'importante capitolo sul consumo di carne negli Stati Uniti) presta qualche attenzione alle dinamiche del cambiamento culinario. Con il trionfo del mercato, la cucina si distacca dai vincoli fisiologici ed entra nella storia.

Come il lettore avrà potuto notare, nonostante l'intensità, e financo l'acrimonia, della polemica, numerosi sono i tratti comuni tra l'atteggiamento «culturalistico» e quello «materialistico» nell'antropologia dell'alimentazione. In primo luogo, il riconoscimento della complessità e del carattere sfaccettato del fenomeno (che tutti dichiarano in apertura essere un terreno d'incontro tra natura e cultura) è solo formale: entrambe le scuole cercano solo in uno dei suoi diversi aspetti tutte le spiegazioni. Come ha notato polemicamente Goody, ci troviamo ancora una volta di fronte all'eterna opposizione tra corpo e spirito. Inoltre, sia Harris che la Douglas sembrano concordare sul fatto che la tendenza fondamentale dell'umanità, in campo alimentare, è la resistenza al cambiamento. Se per la studiosa questa tesi serve a motivare la sua disattenzione pregiudiziale agli aspetti diacronici, per Harris è una comoda spiegazione delle irrazionalità alimentari: tutte le regole relative al cibo, secondo lui, avevano in origine una loro razionalità, e sono divenute poi in qualche caso insalubri appunto in quanto sono state preservate dalla forza dell'abitudine quando la loro utilità si era esaurita.

«Materialistici» o «culturalistici» i sistemi alimentari si presentano quindi comunque come

statici. La loro continuità non ha bisogno di spiegazioni, il mutamento appare invece impreveduto, e come tale sorprendente.

Modernizzazione culinaria. Harris, in verità, riconosce come abbiamo visto non un processo di mutamento ma un (solo) salto, una vera e propria mutazione. E così che dobbiamo definire il passaggio, presumibilmente databile all'età industriale, dalle regole culinarie a base fisiologica a quelle basate sui principi del profitto. Harris fornisce in questo modo la sua personale versione di un altro luogo comune ampiamente circolante tra gli studiosi di etnologia e folklore che si occupano di cucina: la tesi secondo la quale esisterebbero fondamentalmente due modi, potremmo dire due «stati» dell'alimentazione, uno premoderno, a base naturale, uno moderno.

Secondo Claude Fischler, «l'insicurezza alimentare costitui[sce] l'*environment of adaptedness* dell'alimentazione umana. Ora in alcuni decenni la rivoluzione industriale, la specializzazione e i crescenti rendimenti della produzione agricola, lo sviluppo ipertrofico delle città, hanno creato una modernità alimentare che sta [con il suo regime di quasi permanente abbondanza] sconvolgendo o addirittura rovesciando il rapporto dell'uomo con il suo cibo»: la gastronomia si rovescia in gastronomia²³. Ancora, secondo Piero Camporesi, occorre distinguere tra una «tradizione orale» (propria di ceti popolari ma anche, parrebbe, dei tempi passati) che «porta a conservare e a riprodurre formule fisse e stereotipate» anche in cucina, da una cucina scritta aperta all'innovazione e all'esperimento: propria dei ceti più elevati ma anche del mondo ottocentesco²⁴.

La contrapposizione di due «stati» dell'alimentazione, uno precedente l'industrializzazione, uno coincidente con essa, fornisce una scorciatoia suggestiva, ma inaccettabile, per la ricerca storica: ammiccando ai luoghi comuni diffusi sulla modernizzazione, oltre che alle ancora più diffuse *laudes temporis acti* in materia gastronomica, si riduce il processo di formazione e riformazione dei sistemi culinari a un unico grande momento di rottura, che non ha bisogno di spiegazioni specifiche, perché può essere comodamente ricondotto a mutamenti epocali indiscutibili.

Se la ricerca antropologica sull'alimentazione si riducesse al dilemma tra negare la storicità (la dialettica cioè tra continuità e cambiamento) di tutte le pratiche di preparazione e consumo dei cibi, e il ridurre tutta la loro storia a un unico grande salto, la sua utilità per gli storici sarebbe assai ridotta. Fortunatamente, il suo contributo non è così povero, non solo perché proprio dalla ricerca antropologica (in particolare dagli approcci «culturalistici» che sono stati fin qui impietosamente criticati) lo storico può trarre un vocabolario rigoroso e una proposta di concettualizzazione di fenomeni generalmente trattati in termini «intuitivi» e quindi carichi di malintesi, ma anche perché proprio la ricerca antropologica ha prodotto alcuni importanti studi che mostrano la possibilità di analizzare la cucina come fenomeno complesso, di problematizzarne la continuità e il mutamento.

Storicità della cucina: il contributo di Jack Goody. Probabilmente, lo studio più significativo da questo punto di vista è quello già più volte ricordato di Goody. Mentre gli altri antropologi tendono a soffermarsi sull'esame parallelo delle diverse cucine e dei diversi sistemi di regole, Goody insiste con forza sulla prospettiva temporale, e presta in particolare attenzione alle cucine «civilizzate» premoderne, da quella cinese a quelle del mondo classico. Egli può così evidenziare l'esistenza di una stretta relazione tra pratiche culinarie e

stratificazione sociale: nelle società cosiddette complesse (o diversificate), l'alimentazione è terreno di conflitto tra i ceti e tra le classi (un aspetto che Harris, nel suo materialismo dichiaratamente di sinistra, non prende in considerazione), ed è insieme contrassegno dell'appartenenza ad uno strato sociale. La cucina ha quindi certo un valore simbolico, ma questo non può essere ricollegato esclusivamente a una cosmologia statica, bensì anche ai processi sociali e politici che sono generalmente oggetto della ricerca storica.

Un altro aspetto assai significativo dello studio di Goody è la specifica attenzione alla tecnologia. La cucina, per Goody, è fatta di ingredienti, di riti, di espedienti finalizzati a fronteggiare la scarsità e massimizzare le risorse (tutti aspetti coessenziali, il cui intrecciarsi va studiato nella concretezza dei processi storici) ma è fatta anche di tecniche. In particolare, la cucina occidentale degli ultimi due secoli è frutto non di un unico cambiamento ma, tra l'altro, di una serie continua di grandi e piccoli cambiamenti tecnici (che hanno visto gli Stati Uniti sempre all'avanguardia), dalle tecniche di conservazione a quelle di refrigerazione, dall'applicazione massiccia dei trasporti moderni fino all'invasione della cucina da parte dei moderni media: tecnologie che, dovremmo aggiungere, hanno fatto sentire la loro influenza non solo e non tanto nel momento della loro introduzione ma nelle fasi assai più lunghe e spesso imprevedibili della loro diffusione.

In terzo luogo, ed è un aspetto essenziale, Goody sottolinea l'importanza degli scambi nella storia dell'alimentazione. Il fatto che tutte le cucine e tutti i sistemi alimentari abbiano delle regole di esclusione, delle forme di chiusura, non significa, come tendono a pensare in genere gli antropologi, che si tratti di sistemi chiusi. Esistono forme di scambio e di circolazione *all'interno* di una società stratificata, tra cucina alta e cucina bassa, ed esistono forme di scambio *esterne*.

Quest'ultima osservazione è fondamentale per chi si voglia accostare storicamente al problema storico dell'alimentazione nell'emigrazione di massa. Un'applicazione semplicistica dello schema della «modernizzazione» tenderebbe a vedervi solo uno scontro traumatico, quello che porta il contadino abituato da molte generazioni a una cucina di tradizione a confrontarsi con un panorama alimentare nuovo e in qualche misura «innaturale». Se prestiamo attenzione alla vicenda complessa degli scambi alimentari, potremo giungere a riconoscere nelle «tradizioni» alimentari che il contadino emigrante porta con sé non un patrimonio di lunga durata ma il frutto di una serie di aggiustamenti e adattamenti succedutisi anche a breve distanza: dall'afflusso dei cibi «americani» che ebbe inizio con gli albori dell'età moderna, ma si completò nelle campagne del meridione europeo e italiano in particolare nel corso dell'Ottocento, ai processi di unificazione nazionale in campo alimentare che attraversarono l'Italia dei decenni postunitari, e la cui vera dinamica è ancora in parte da scoprire. La vicenda alimentare degli emigranti italiani del sud di fine Ottocento - inizio Novecento è quindi uno dei diversi momenti di incontro culinario vissuti dalla società italiana meridionale; e solo in questa prospettiva può essere effettivamente compreso.

Vediamo quindi i tratti essenziali dei due soggetti dell'incontro, l'alimentazione meridionale italiana e le pratiche culinarie statunitensi (ovvero la cucina americana, espressione che molti ritengono semplicemente inaccettabile in quanto l'alimentazione propria degli Stati Uniti è spesso considerata priva di quegli attributi di coerenza e raffinatezza che si associano con il termine «cucina»): potremo poi provare a formulare alcune ipotesi sulla dinamica e sulle fasi dell'incontro stesso.

Due sistemi alimentari

«Scarsità» contro «abbondanza»: agli occhi degli osservatori del tempo, come nelle testimonianze degli stessi emigranti, il contrasto fra la ridotta disponibilità di cibo delle campagne meridionali e l'ampia disponibilità non solo di cereali e verdure, ma anche della tanto desiderata carne, è l'aspetto più evidente e immediatamente significativo, dal punto di vista alimentare, dell'esperienza migratoria. Appunto riferendosi a questa percezione soggettiva, Vito Teti ha di recente scritto che l'America si presentava ai contadini calabresi come un'«utopia alimentare compiuta», con l'immagine di una «terra immensa e fertile, dalle interminabili distese ricche di grano e di animali che fornivano carne in abbondanza»²⁵. In una documentata ricerca, pure incentrata sulla Calabria, Piero Bevilacqua²⁶ ha evidenziato come questa percezione soggettiva avesse fondamenti tutt'altro che mitici, come in effetti l'emigrazione abbia prodotto, per chi emigrava ma anche per chi tornava, e alla lunga perfino per chi non si era mai mosso, un mutamento di regime alimentare, soprattutto un'intensificazione del consumo di carne, che avrebbe prodotto addirittura una «mutazione antropologica».

Ma quest'opposizione tra una scarsità alimentare, che si suppone maledizione secolare se non addirittura perpetua delle regioni meridionali e un regime di abbondanza «americano», merita anch'essa di essere posta in prospettiva storica.

L'alimentazione popolare in Italia meridionale. Maurice Aymard e Flenri Bresc, in uno dei più analitici studi di storia alimentare disponibili sul nostro paese²⁷, riferito a una regione diversa ma contigua, la Sicilia, hanno dimostrato che la scarsità caratteristica della vita popolare meridionale ancora all'inizio dell'età industriale non era una condizione di antichità immemorabile, ma derivava da un processo storico ben definito.

In particolare, il consumo di carne, relativamente adeguato nel XV secolo, aveva subito un calo progressivo e si era più che dimezzato nel corso di tre secoli, fino a scendere attorno al 1720 a una media di 8 chilogrammi l'anno. Media che nascondeva in realtà squilibri gravi, per cui alla quasi assenza della carne dalla dieta dei ceti rurali corrispondeva negli strati più privilegiati un consumo abnorme, che arrivava per i potenti gesuiti della Casa Professa a quasi mezzo chilo al giorno!

Molti cibi e piatti che si sarebbero poi presentati come «tipici» nacquero appunto dal bisogno, fortemente avvertito in quei secoli di impoverimento carneo di succedanei proteici. Tra questi, Aymard e Bresc citano il consumo di pesce, non quello fresco, strettamente riservato agli abbienti, ma quello salato (tonno, sardine) il cui prezzo era cominciato a scendere nel XVI secolo e il formaggio, del quale la Sicilia pare essere stata la maggiore consumatrice in Europa²⁸, e la cui produzione conobbe un notevolissimo sviluppo appunto nel corso del XVII e XVIII secolo. Inoltre, rimedio essenziale alla povertà della dieta era il pane: quanto componente essenziale dell'alimentazione contadina era in generale comprato, non autoprodotta, come molti immaginano, perché «il contadino non aveva la sua farina»²⁹; e in misura notevolissima i morsi della fame erano placati dal vino. Nel 1720, quando il consumo medio di carne raggiunse un livello se non minimo sicuramente assai basso, come si è ricordato, il consumo di vino toccò un livello che ci appare oggi sconvolgente, anche tenendo conto della

gradazione probabilmente ridotta: 137 litri pro capite, cioè oltre un terzo di litro al giorno in media per l'intera popolazione. Era certamente inesistente il liquore: Wolfgang Schivelbusch è del resto convinto³⁰ che la distillazione di acquavite sia strettamente connessa all'industrializzazione. Non abbiamo dati, invece, su un aspetto interessante per la successiva storia dell'incontro-scontro con la società americana: il consumo di aglio. Sappiamo però da un lavoro impressionistico, ma non privo di documentazione sulla cucina piemontese³¹ che in questa regione nel XVII secolo la coltivazione dell'aglio, considerato nutriente e fortificante in particolare per i lavoratori, era addirittura imposta per legge; e che una testa d'aglio veniva fornita ai lavoranti di una fattoria nel Seicento, tutti i giorni. Non è improbabile che l'uso di questo alimento abbia conosciuto una crescita anche nel sud della penisola, per motivi simili.

Se queste considerazioni sono fondate, è probabilmente nel corso del XVII-XVIII secolo che si è avviata la formazione della cucina italiana meridionale, o meglio la varietà di cucine regionali e subregionali che oggi conosciamo: un processo di formazione che forse era tutt'altro che concluso allorquando (anche in seguito, come ben sappiamo, a una nuova ondata di impoverimento collettivo legata alla crisi agraria) il rimedio alla fame venne cercato non nell'invenzione e nella sperimentazione di alimenti succedanei, ma nello spostamento in massa verso paesi dove di quei succedanei non vi fosse più bisogno. Ma andiamo con ordine.

Un passaggio fondamentale della vicenda alimentare del sud, come ci ha dimostrato Emilio Sereni nel saggio già richiamato, è costituito dall'improvviso diffondersi del consumo di pasta nel corso del XVII e XVIII secolo. Fino ad allora, le paste alimentari esistevano in alcune regioni italiane, principalmente in Liguria e Sicilia, ma erano nutrimento per i ricchi e tali sarebbero rimaste almeno fino al Settecento. In altre zone d'Italia erano del tutto sconosciute: ancora Goria si diverte a ricordare come in un trattato di gastronomia apparso in Piemonte pochi anni prima dell'unità nazionale la pasta venisse ancora definita essenzialmente un nutrimento per malati.

Quella che si verifica a Napoli nella seconda metà del Seicento, con lo sviluppo di una produzione industriale della pasta, è una vera e propria rivoluzione alimentare, probabilmente indispensabile per dare nutrimento alla più grande città di popolo dell'Europa meridionale: l'applicazione su scala di massa di una tecnologia preesistente ma fino ad allora esclusivamente artigianale consentì forse lo sviluppo del primo alimento «moderno» nel nostro paese. Seguiamo il ragionamento di Sereni: «la “foglia” - cioè le verdure a foglia larga che avevano in precedenza costituito la base dell'alimentazione popolare a Napoli - è una derrata povera e voluminosa: il cui afflusso sui mercati cittadini diviene - nelle condizioni dei trasporti del tempo - tanto più difficile e più costoso, quanto più (...) si deve ricorrere, per il rifornimento dei mercati stessi, a centri di produzione orticola più lontani. Le spese di trasporto, e il prezzo stesso della “foglia” si riducono, d'altronde, per oltre il 90 per cento, a spese e prezzo pagati (...) *per l'acqua*: che in tale proporzione, appunto, entra nella composizione di questi e consimili ortaggi. Quella del ricorso crescente alle paste alimentari rappresenta, in queste condizioni, una soluzione che può dirsi veramente geniale (...) Invece di trasportare, da distanze crescenti, con ingente spesa, una derrata povera, acquosa e deperibile, si trasporta una derrata ben più ricca e secca, qual è il grano; se ne confeziona un prodotto facilmente conservabile, e in loco si trasforma questo prodotto - assimilando in esso l'acqua, che non costa nulla - in una massa alimentare»³².

La rivoluzione alimentare napoletana si sarebbe diffusa lentamente nelle altre regioni

meridionali, toccando dapprima solo le città, e lambendo molto gradualmente le aree rurali. Pur senza dati certi, possiamo probabilmente presumere che per molti emigranti il consumo di pasta fosse tutt'altro che una tradizione secolare. Importa qui sottolineare comunque alcune implicazioni della scoperta di Sereni. In primo luogo, una forma di «modernizzazione» alimentare era già in corso nella società meridionale italiana, in parte anche come rimedio sia all'urbanizzazione sia al generale impoverimento delle diete popolari del XVII secolo; in secondo luogo, la società meridionale, quella urbana ma anche quella rurale, faceva ricorso per nutrirsi al mercato. L'immagine di una società contadina che vive di autoconsumo, e viene a confrontarsi con il mercato solo dopo avere attraversato l'oceano, è quindi fuorviante.

Questa immagine non nasce però solo dalla retorica della nostalgia oggi diffusa. Il mito dell'autoconsumo, se si può usare quest'espressione, è caratteristico di una visione romantica delle classi subalterne. Addirittura, i folkloristi ancora a fine Ottocento paiono intenti a celebrare una cultura gastronomica fondata sul consumo di prodotti selvatici «di raccolta». Così, ad esempio, in un volume uscito nel 1909³³, un folklorista siciliano cataloga tra le «leccornie popolari» solo le lumache, i funghi, gli asparagi selvatici, le rane, i granchi di fiume e i ghiri, nonostante il villaggio di cui parlava fosse già allora inserito in un sistema di scambi articolato con l'insieme della regione³⁴: la cucina popolare, nella visione romantica, si caratterizzava prima di tutto per la sua vicinanza alla natura. Una vicinanza evidenziata non solo, forse non tanto, come vorrebbe Levi-Strauss, dal gusto del crudo contrapposto al cotto, quanto dal ricorso agli ingredienti selvatici, non coltivati.

Mentre la cucina immaginaria dei folkloristi rimaneva legata non solo alla produzione locale, ma addirittura alla produzione spontanea della terra, la cucina reale subiva nel corso del XIX secolo, ulteriori mutamenti. E appunto nel corso dell'Ottocento, quindi con le generazioni immediatamente precedenti quelle che vissero l'esperienza migratoria, che si formarono diverse cucine regionali quali oggi le conosciamo. E il caso, secondo Vito Teti³⁵ della Calabria: è nel corso dell'Ottocento che i peperoni e il peperoncino si affermano in tutta la regione come ingrediente essenziale. Parallelamente, il sugo di pomodoro, essenziale per la pasta, ma anche per la pizza e per alcune pietanze (la carne alla pizzaiola, i *ragout* di maiale, di manzo o misti, cioè «ammaritati») si impose come si è visto a Napoli in età già risorgimentale. Ancora, gli agrumi si diffusero in Sicilia, divenendo prodotto centrale dell'agricoltura costiera, solo all'epoca della Rivoluzione Francese e nei decenni successivi, per effetto, a quanto pare, di un complesso gioco di scambi: furono infatti gli inglesi a trovare nell'isola il luogo ideale per la coltivazione di frutti che fino ad allora (salvo il caso del cedro) erano cresciuti «naturalmente» solo nell'Asia sudorientale.

All'Ottocento pieno appartiene lo sviluppo della patata, che in Italia meridionale, come in altre aree d'Europa, sembra essersi diffusa immediatamente prima dell'emigrazione di massa, quasi che il ricorso al tubero, nutriente e abbondante, fosse la penultima risorsa: dopo avere tentato di sfamarsi con la patata, i villaggi si spopolavano. Va detto, tra l'altro, che in tutta l'area appenninica (a cominciare quindi dalla Liguria) il diffondersi della patata ebbe l'effetto non solo di dar vita a nuovi «piatti tipici», come il napoletano *gateau* di patate e le tante varietà di pasta e patate e di riso e patate; ma ebbe anche l'effetto di sradicare un alimento in precedenza fondamentale, le castagne. I piatti basati su questo frutto erano stati probabilmente assai più vari e numerosi prima del boom del tubero. Ancora, se è vero, come sostengono Aymard e Bresc, che fino al Settecento i legumi furono soprattutto alimento dei ceti benestanti,

possiamo ipotizzare che proprio nell'Ottocento i fagioli siano divenuti in tutto il sud la «carne dei poveri» e che alla stessa epoca risalga la diffusione dei piatti popolari fondati sulla farina di ceci.

«Possiamo supporre», perché le ricerche su molti piatti sono ancora da fare. Credo però che se riuscissimo, anche con uno scrutinio dettagliato di fonti indirette, in primo luogo letterarie, a ricostruire la storia di piatti come le melanzane alla parmigiana, diffusa almeno alla fine dell'Ottocento in diverse zone del sud, o i piatti di riso siciliani e napoletani, ci troveremo di fronte a un complesso sistema di scambi interregionali, che precede di poco, o è coevo, all'emigrazione di massa.

Per sintetizzare, diremo che l'alimentazione prevalente nell'Italia meridionale all'epoca della grande emigrazione non era statica, ma in mutamento; non era di autoconsumo, ma legata a un sistema di scambi interregionali sebbene comunque vincolata in forte misura alla produzione locale; era sicuramente «povera» nel complesso ma anche caratterizzata da forti differenziazioni legate alla stratificazione sociale. Quest'ultimo punto è importante, perché, come sottolinea persuasivamente Bevilacqua, uno degli effetti «rivoluzionari» dell'emigrazione fu proprio quello di mettere in crisi la rigidità delle demarcazioni tra i regimi culinari delle diverse classi. Egli cita in proposito un'inchiesta pubblicata nel 1900: «[l'emigrazione] ha in certi luoghi innalzato il grado di nutrizione; alcuni ritornati comprano carne, pesce, ecc. Contro tutto ciò inveisce la classe dei piccoli e dei grandi proprietari, gridando allo spostato, al vizioso»³⁶.

La cucina americana. L'incontro alimentare con l'America fu quindi causa, se le osservazioni di Bevilacqua sono vere, non solo di un cambiamento di regime alimentare, ma anche di un mutamento di mentalità. Questo fu effetto, probabilmente, dell'incontro non solo con cibi nuovi, o comunque con un *modo di mangiare* diverso da quello prevalente nella società agraria: quella cucina americana che i viaggiatori di origine borghese trattavano generalmente con sufficienza, o con disprezzo. Quali sono le caratteristiche di questa cucina? Ci limiteremo qui a sintetizzare rapidamente alcuni aspetti essenziali: chi scrive ha trattato il tema assai più ampiamente altrove³⁷.

Una prima caratteristica della cucina americana è la sua precoce industrializzazione, che non riguarda solo, come era stato il caso della pasta a Napoli, un tipo di alimento, ma tendenzialmente l'intero insieme degli ingredienti: tecniche di conservazione in scatola poi tecniche di refrigerazione e parallelamente tecniche di produzione di massa e reti di trasporto, contribuirono nel loro insieme a svincolare i consumi alimentari da ogni condizionamento locale, e dallo stesso ciclo delle stagioni. D'altra parte, la differenziazione su base etnica favoriva anche lo sviluppo di cucine regionali basate non sulle caratteristiche del suolo ma sulla composizione etnica della popolazione: così numerosi stati del Midwest finirono per caratterizzarsi con costumi culinari legati alla tradizione tedesca e scandinava, mentre la presenza massiccia di italiani si sarebbe fatta sentire in particolare nell'alimentazione delle grandi città della costa orientale.

Una seconda caratteristica rilevante della cucina americana è il peso che vi assunse, fin dagli anni immediatamente successivi alla Rivoluzione, l'uso della scrittura. I libri di cucina, i *compiled cookbooks* che accompagnarono la crescita dell'associazionismo già segnalata da Tocqueville, la grande diffusione, a partire dalla metà dell'Ottocento, delle riviste femminili,

che avevano uno dei loro punti di forza nelle ricette: tutti questi apporti contribuirono a fare della cucina americana, in tutte le sue componenti (salvo il caso della cucina nera fino al XIX secolo inoltrato) un patrimonio *scritto*. Secondo Camporesi, come si è visto, la cucina scritta è per definizione più aperta all'innovazione di quanto sia quella «orale». Le cose probabilmente sono meno semplici di così: la cucina scritta è meno vincolante, in quanto l'individuo ha a disposizione una maggiore varietà di fonti a cui ispirarsi, e perché ogni piatto può essere appreso indipendentemente dalla sua origine; essa però è anche codificata più rigidamente di quella «orale» e tende quindi a modificarsi di meno col tempo. Dovremo ricordare questa osservazione se cercheremo di capire perché, oggi, la cucina americana appaia non meno, ma più conservatrice di molte cucine europee.

Infine, la cucina era ed è, negli Stati Uniti più che in Europa luogo e terreno di conflitti tra gruppi sociali e tra sistemi di valore, i costumi alimentari dei gruppi etnici di recente immigrazione furono per tutto il corso dell'Ottocento oggetto di intensi e appassionati dibattiti: in primo luogo, ma non solo, l'atteggiamento nei confronti dell'alcool.

Forme di un incontro

Se le osservazioni contenute nelle pagine precedenti sono vere, allora ci rendiamo conto che l'immagine diffusa, secondo la quale gli italiani giunti sul suolo americano si sarebbero trovati di fronte a un modo di mangiare totalmente «altro» e sarebbero stati quindi sottoposti a un «trauma alimentare», negativo (l'incontro-scontro con cibi e piatti noti graditi) o positivo (quell'immersione improvvisa nell'abbondanza che avrebbe provocato niente meno di una «mutazione antropologica»), è semplicistica. Ci troviamo piuttosto di fronte all'incontro fra realtà sociali e culturali differenti, ma ciascuna delle quali era frutto di un complesso processo storico, ciascuna delle quali aveva vissuto in passato altri incontri, forme di ibridazione e di adattamento, forme di conflitto.

Anche l'incontro fra le cucine dell'Italia meridionale e quella propria degli Stati Uniti ebbe sì aspetti traumatici, ma conobbe anche forme di compromissione e di adattamento reciproco: cercheremo, nelle poche pagine che seguono, di indicare alcune ipotesi di studio sulla complessa dinamica di questo incontro.

Traumi alimentari. In realtà, a stare almeno alla testimonianza di molti emigranti, il primo trauma, che predisponne poi a quelli successivi, era vissuto non tanto dal palato quanto dallo stomaco di chi si trasferiva oltre oceano, proprio durante il viaggio. La dieta delle navi, è ancora Bevilacqua a ricordarcelo, era già parecchio più variata, almeno dall'inizio del Novecento in poi, di quanto fosse l'alimentazione contadina in patria, contenendo non solo una notevole quantità di carne, ma anche sostanze pregiate quali il caffè o lo zucchero bianco. D'altra parte, una parte del viaggio era vissuta dall'emigrante, spesso se non sempre, in stato di nausea, almeno stando alla memoria personale di tanti, e questa esperienza era vissuta come un vero e proprio rito di passaggio.

Un secondo trauma fu rappresentato, in particolare nelle piccole e medie città, dallo scontro di molti immigranti con le pressioni da parte degli assistenti sociali, e spesso da parte degli stessi dirigenti e proprietari di fabbrica, per l'americanizzazione dei costumi alimentari. La critica del modo di mangiare italiano come insalubre, oltre che come sgradevole negli odori e

nei sapori (in particolare quel consumo di aglio che sembrava accomunare un po' tutta la cosiddetta «nuova immigrazione») era come sappiamo uno dei temi ricorrenti dell'azione dei gruppi riformatori. Ciò portava a volte a forme di contrapposizione culturale netta, a volte a forme di pura e semplice, ma non meno drammatica, incomprendimento. Così ad esempio una testimone, che attorno al 1915 perse il padre, ricevette con la propria famiglia la visita di un gruppo di assistenti sociali, che portarono in dono scatole misteriose, subito accantonate e rimaste per molti mesi a impolverarsi in cima a un armadio. Solo dopo parecchio tempo la famiglia si sarebbe resa conto che le scatole contenevano un abbondante fornitura di cereali per la prima colazione, cibo «sano», anzi moralmente consigliabile dal punto di vista degli *Americanizers*, alimento totalmente sconosciuto per le famiglie italiane³⁸.

È probabilmente inutile ricordare che uno degli aspetti più evidenti e drammatici dello scontro fu quello relativo ai consumi di alcolici. Per gran parte dei contadini meridionali gli alcolici ad alta gradazione erano totalmente sconosciuti prima dell'emigrazione, e anzi la ricerca dell'ubriachezza³⁹ costituiva uno degli aspetti più nuovi e stupefacenti della società americana. Ma altrettanto inconcepibile era naturalmente l'idea di sopprimere il consumo di vino, la cui funzione conviviale e il cui compito nutritivo erano, quelli sì, radicati da tempo immemorabile nelle società mediterranee. L'incontro con i superalcolici, cioè con l'alcol come vera e propria tecnologia dell'oblio e dell'annebbiamento, e quello con il proibizionismo come ideologia e (tra il 1920 e il 1933) come legge federale furono quindi per molti contemporanei, ed entrambi traumatici.

La difesa dei costumi alimentari. Rispetto a queste esperienze, che rendevano indubbiamente ancor più perturbante l'esperienza migratoria, le strutture della comunità etnica funzionavano come barriera protettiva. Va ricordato che molti immigrati di prima generazione non vissero la prima fase di inserimento nel nuovo paese all'interno di un nucleo familiare vero e proprio, ma in comunità maschili di lavoro (le *labor gang*) o «a pensione». È interessante che il regime alimentare delle *gang* rette da «padroni» italiani era per molti versi la diretta continuazione dei regimi alimentari propri dei braccianti che lavoravano nelle fattorie e nei latifondi della madrepatria (e questo, forse, è motivo non ultimo dell'ascendente dei padroni).

Luciano Iorizzo⁴⁰ ha ricostruito la dieta di una *gang* in questi termini: colazione, caffè e pane secco; pranzo, pane e mortadella, o salsiccia e cipolla; cena, maccheroni o riso, al pomodoro; patate o fagioli.

Dati simili sono ripresi da Bevilacqua in un rapporto del 1909, che sottolinea il forte consumo di pane e maccheroni, la presenza di salumi, sardine e formaggio, il consumo di birra⁴¹. La continuità con la madrepatria era rappresentata non solo dagli ingredienti, ma anche dai piatti. Se poi facciamo un confronto con i cibi forniti ai lavoratori della fattoria siciliana di Damusi nel XVIII secolo⁴², vediamo che poco è cambiato. Secondo i dati ripresi da Bevilacqua, la spesa in alimenti a base di cereali (pane e pasta) costituiva circa il 45% della spesa globale, a Damusi il 54%; birra e tabacco il 34%, esattamente la stessa percentuale che a Damusi si destinava al vino; formaggio, sardine e salumi, oltre al grasso animale, il 20%, di contro a un 10% che a Damusi veniva speso in formaggio e olio. La novità più consistente sembra essere costituita dai salumi, vivanda comunque fortemente radicata nelle cucine meridionali, anche se il suo consumo era stato soggetto a forti oscillazioni nel corso dei decenni e secoli precedenti.

Non sappiamo invece se le *labor gang* italiane siano state (come si dice sia accaduto per le

cinesi) luogo di formazione di nuovi piatti, di una «cucina di avanzi» innovativa rispetto alla madrepatria. Sarebbe curioso, da questo punto di vista, lo studio di quella specialità italoamericana che sono gli spaghetti con le polpette (*meatballs*), il cui unico vero equivalente in Italia è dato appunto da un espediente napoletano di riciclaggio della carne avanzata. E non sappiamo nulla su quella forma forse ancor più importante di alimentazione collettiva che veniva fornita dalle *boarding houses*. Certo è che già attorno al 1880 il consumo di alimenti italiani era tale da giustificare un fiorente traffico di importazioni (soprattutto olio di oliva e parmigiano) e la nascita di un'industria pastaria, che rinnovava sul suolo americano la «geniale invenzione» di cui parlava Sereni. Anzi, le comunità di origine meridionale sembravano trovare proprio nei produttori, negli importatori-grossisti, nei rivenditori dei cibi «nazionali» alcune delle autorità si può ben dire naturali: il cui ruolo di *leadership* era testimoniato dal loro ruolo di attivissimi sponsor pubblicitari dei media etnici. Così, la difesa delle tradizioni alimentari (che spesso tradizioni non erano, o erano assai più recenti di quanto molti amassero pensare) divenne da subito strumento di aggregazione sociale.

Lo sviluppo dell'associazionismo avrebbe quindi trovato esso pure un forte coadiuvante nelle usanze alimentari, non solo come base per una convivialità fieramente etnica (regionale o addirittura campanilistica in alcuni casi, nazionale in altri), ma anche come oggetto di specifiche attività come la compilazione dei *cookbooks*.

E' appena il caso di ricordare, d'altra parte, che le cucine regionali (per non parlare di quella nazionale) cui si faceva riferimento erano in gran parte frutto di una forzatura, se non di una vera e propria invenzione: tanto che Teti può definire la cucina regionale calabrese come un'«invenzione americana».

Difesa della tradizione e innovazione sotto l'influenza dell'incontro con la nuova realtà sono intrecciate fino a rendersi difficilmente districabili. E si può dire che forse la più autentica americanizzazione culinaria degli italoamericani è stata rappresentata dalla formazione di alcune cucine regionali ed etniche che come tali sono entrate a far parte di quell'insieme di diversità che è appunto la cucina americana.

L'adattamento. Ciò non vuoi dire, però, che non si siano verificate nell'alimentazione degli italiani d'America forme di adattamento anche rapido al nuovo contesto. Tra queste, naturalmente, va ricordata la crescita massiccia del consumo di carne, sottolineata da Bevilacqua, che gli emigranti praticarono a quanto pare non appena ne ebbero concretamente la possibilità. Ma va ricordata la tendenza più generale, messa in luce da Carla Bianco⁴³, ad arricchire i piatti regionali della madrepatria con nuovi ingredienti, testimonianza in fondo soprattutto della raggiunta situazione di relativa opulenza.

Poco sappiamo, invece, di come e quando sia mutata l'organizzazione dei pasti, di quando si sia giunti all'adozione del *lunch* come pasto di media consistenza e del *dinner* come pasto forte, un cambiamento che ha implicazioni non indifferenti sulle abitudini culinarie nel loro insieme. L'impressione è infatti che la stabilità delle abitudini sia più elevata nei pasti conviviali (cioè nel *dinner* e, naturalmente, nei pasti festivi) e tenda a declinare nei pasti più individuali e occasionali, come il *breakfast* e anche il *lunch*.

Quello che possiamo probabilmente dare per assodato è che nei corso di due tre generazioni successive all'immigrazione la cucina degli italiani d'America abbia subito un duplice processo, quello di consolidamento, che ne ha fatto un vero e proprio patrimonio di tradizione,

parallelo e in larga misura differente da quello formatosi negli stessi decenni nella madrepatria, e quello di adattamento delle forme del consumo e delle tecniche di preparazione (più che dei piatti in quanto tali) ai costumi diffusi nell'insieme del paese.

Americanizzazione e difesa della tradizione non sono quindi termini contraddittori, ma tendenze che si alimentano a vicenda, due aspetti complementari di un'identità culinaria che si rinnova a ogni generazione ma che si immagina radicata in un passato immemorabile.

Note

¹ Nella bibliografia apparsa sul numero 1 autunno-inverno 1990 della rivista *Italian Americana* sono indicati circa trenta libri e articoli sotto la voce «Food and Cookery» e la lista, come i curatori si premurano di informarci, è frutto di una selezione. Tra questi, numerosi sono i volumi che accompagnano le ricette con le testimonianze.

² «Foodways» in *Concise Histories of American Popular Culture*, Thomas Inge, a cura di, Connecticut, Greenwood Press, 1982.

³ Questa distinzione è, secondo la tesi di Jack Goody su cui torneremo ampiamente fra poco (*Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982) la pietra angolare del concetto di cucina finora dominante nelle società eurasiatiche, e ha contribuito a dividere i processi di preparazione dei cibi in due sfere, l'una pubblica, prevalentemente maschile, l'altra privata, prevalentemente femminile.

⁴ Pierre Bourdieu, *La distinzione*, Bologna, Il Mulino, 1983.

⁵ Claude Fischler, «Gastronomia e gastro-anomia. Saggia del corpo e crisi socioculturale dell'alimentazione moderna» in *Atti alimentari e atti culinari*, Università di Siena, 1982, traduzione italiana del n. 31, 1979, di *Communications*.

⁶ Helen Barolini, *Festa: Recipes and Recollections*, San Diego, Harcourt Brace and Jovanovich, 1988, p. 52.

⁷ Cfr. Michela Nacci, Peppino Ortoleva, «“Insorgenze” o “rigurgiti”? Il nazionalismo tra destra e sinistra», in corso di stampa su *Democrazia e diritto*.

⁸ Rudolph Arnheim, Martha Collins Bayne, «Foreign Language Broadcasts over Local American Stations. A Study of a Special Interest Program» in Paul F. Lazarsfeld, Frank N. Stanton, a cura di, *Radio Research 1941*, New York, Duell, Sloan and Pearce, 1942, in particolare alle pp. 41-47.

⁹ Giuseppe Padovani, «Il cibo come simbolo culturale. Uso simbolico del cibo» in Egeria Di Nallo, a cura di, *Cibi simbolo nella realtà d'oggi*, Milano, Angeli, 1986, pp. 42-43.

¹⁰ Cfr. Lynne Ireland, «The Compiled Cookbook as Foodways Autobiography», *Western Folklore*, gennaio 1981, n. speciale: *Foodways and Eating Habits: Direction for Research*, a cura di Michael Owem Jones, Bruce Giuliano, Roberta Krell; Peppino Ortoleva, «Cibi rapidi: a proposito della cucina americana», introduzione a *È ora di America*, Bologna, Coop, 1989.

¹¹ Sul fenomeno delle sagre come «tradizioni inventate» si veda ad esempio Vito Teti, «La cucina calabrese è un'invenzione americana?», *I viaggi di Erodoto*, 14, 1991, pp. 70-71: «nel corso [delle “sagre” alimentari] viene tentato il recupero e la riproposizione di un prodotto alimentare tipico, spesso... inventato come tipico». Un esempio caratteristico sono le sagre

abruzzesi a base di risotto allo zafferano, un piatto notoriamente settentrionale, seppure basato su un ingrediente, lo zafferano, che è prodotto locale, e di pizza frita, un'indigesta «specialità» di incerta e recente origine.

¹² Joseph Giordano, a cura di, *The Italian American Catalog. A Lavish and Loving Celebration of and Guide to Our Culture, History, Neighborhoods, Family, Food and Drink*, Garden City, Dolphin-Doubleday, 1986.

¹³ Emilio Sereni, «Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"» in Id. *Terra nuova e buoi rossi*, Torino, Einaudi, 1981, pp. 370-71.

¹⁴ James Frazer, *Questions on the Customs; Beliefs and Languages of the Savages*, Cambridge, Cambridge University Press, 1906.

¹⁵ Marvin Harris, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1990.

¹⁶ Cfr. in particolare Mary Douglas, «Le strutture del culinario» in *Atti alimentari e atti culinari* cit., traduzione italiana di «Structures of Gastronomy», apparso originariamente nel *Report 1976-77 of the Russel Sage Foundation*.

¹⁷ Mary Douglas, *Purezza e pericolo*, Bologna, Il Mulino, 1977.

¹⁸ Id., «Le strutture del culinario» cit., p. 132.

¹⁹ L'attenzione alle pratiche culinarie (e ancora di più alle regole di classificazione dei cibi e dei processi di preparazione) attraversa un po' tutta l'opera dell'antropologo francese, dalla raccolta *Antropologia strutturale*, Milano, Il Saggiatore, 1962, alla grande serie dei quattro volumi delle *Mythologiques*, che fin dai titoli sottolineano la centralità dei temi alimentari. Le sue tesi sull'argomento sono comunque esposte nella forma più piena, come sottolinea giustamente Goody, in un articolo meno noto apparso nel 1965 sul n. 26 della rivista *L'arc*, «Le triangle culinaire».

²⁰ M. Harris, *Buono da mangiare* cit., p. 7.

²¹ *Ibid.*, p. 6.

²² *Ibid.*, p. 251.

²³ C. Fischler, «Gastronomia e gastro-anomia» cit., p. 180.

²⁴ Piero Camporesi, *Alimentazione folklore società*, Parma, Pratiche, 1980, p. 76.

²⁵ V. Teti, «La cucina calabrese» cit., pp. 66-67.

²⁶ Piero Bevilacqua, «Emigrazione transoceanica e mutamenti dell'alimentazione contadina calabrese tra ottocento e novecento», *Quaderni storici*, 2, 1981.

²⁷ Maurice Aymard, Henry Bresc, «Nourriture et consommation en Sicilie entre XIV et XVIII siècle», *Annales ESC*, 2-3, 1975.

²⁸ Bartolomé Bennassar, Joseph Goy, «Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV au XIX siècle», *Annales ESC*, 2-3, 1975.

²⁹ M. Aymard, H. Bresc, «Nourriture et consommation» cit., p. 593.

³⁰ Si veda Wolfgang Schivelbush, *Il paradiso, il gusto e il buonsenso. Una storia dei generi voluttuari*, Bari, De Donato, 1988, pp. 148-68.

³¹ Giovanni Gorla, «Dalla più antica cucina degli stati sardi alla cucina piemontese nell'Unità d'Italia» in *Atti del convegno di studi sugli usi gastronomici e d'alimentazione*, Alessandria, «Il Piccolo», 1981.

³² E. Sereni, «I napoletani da “mangiafoglia”» cit., pp. 362-63.

³³ Cristoforo Grisanti, *Folklore di Isnello*, Palermo, Sellerio, 1981, pp. 225-36; l'edizione originale era uscita in due volumi presso Reber, Palermo, rispettivamente nel 1899 e nel 1909.

³⁴ Testimonianze raccolte a Isnello da chi scrive nel 1977.

³⁵ V. Teti, «La cucina calabrese» cit., p. 62.

³⁶ D. Taruffi, L. De Nobili, C. Lori, «La questione agraria e l'emigrazione in Calabria», Firenze, 1900, p. 778, citato in «Emigrazione transoceanica» cit., p. 544.

³⁷ Cfr. P. Ortoleva, «Cibi rapidi» cit.

³⁸ Intervista con Rose D., raccolta da Antonello Branca e da chi scrive nel 1978.

³⁹ Si vedano le suggestive pagine di Giuseppe Giacosa in *Impressioni d'America*, Milano, Cogliati, 1898.

⁴⁰ Luciano Iorizzo, P. Bevilacqua, «The Padrone and Immigrant Distribution» in Silvano Tomasi, Madeline Engel, a cura di, *The Italian Experience in the United States*, New York, Center for Migration Studies, 1970.

⁴¹ P. Bevilacqua, «Emigrazione transoceanica» cit., p. 538.

⁴² Aymard and Bresc, «Nourriture et consommation» cit., p. 597.

⁴³ Carla Bianco, *The Two Rosetos*, Bloomington, University of Indiana Press, 1972, pp. 134-36.