



IL CIBO COME IDENTITA' CULTURALE

Ogni popolo ha un codice alimentare che privilegia determinati alimenti e ne vieta altri. Esso è definito da vari fattori, quali il clima, l'ambiente geografico, la storia e, in alcuni casi, la religione. Di conseguenza, escludendo le situazioni dove, a causa della povertà, il cibo consiste solo in un bisogno fisiologico, ai giorni nostri l'alimentazione è diventata uno dei principali elementi che determinano l'identità culturale di ognuno di noi.

Questa caratteristica riguarda solo l'uomo poiché le altre specie sia animali sia vegetali considerano il cibo solo per la propria sopravvivenza. Per capire da dove è nata questa realtà, dobbiamo ripercorre gli eventi storici partendo dalla preistoria, più precisamente dal Paleolitico. In questo periodo, infatti, l'uomo ha iniziato a cuocere le prede. Secondo Levi Strauss, un importante antropologo francese, la cottura dei cibi col fuoco è "l'invenzione che ha reso umani gli umani". Prima della scoperta del fuoco, la carne veniva mangiata cruda e, a volte, anche putrefatta. La cottura, quindi, è stata forse il primo processo in assoluto, che ha provocato la transizione tra natura e società, dal momento che, mentre il crudo è di origine naturale, il cotto implica un momento di condivisione sociale. Non è un caso che, parallelamente, i gruppi sociali passarono da 20 membri a circa 50-150 membri. Ciò favorì indubbiamente anche lo sviluppo del linguaggio poiché, in un territorio più esteso, la scoperta di una fonte di cibo doveva essere comunicata con maggiori particolari, per spiegare dove si trovava e quanti membri del gruppo poteva sfamare. In questa visione, quindi, il modo di concepire il cibo che ci differenzia da tutti gli altri esseri viventi risale a milioni di anni fa e tutto proviene dal fuoco e dal diverso modo di mangiare.

Nello stesso periodo storico, l'umanità si è divisa in etnie. Nonostante l'evidente superiorità intellettuale dell'uomo, quest'ultimo ebbe molta difficoltà nella scelta dei propri alimenti, in quanto onnivoro, e le decisioni che hanno preso i gruppi usando canoni diversi l'uno dall'altro hanno portato alla creazione di differenti culture ed etnie. Certamente questa divisione non è stata causata esclusivamente dal cibo, ma da un insieme di concause di cui fanno parte anche le abitudini alimentari.

Dalle argomentazioni precedenti possiamo quindi capire quanto è stato importante il cibo per l'allontanamento dell'uomo dallo stato animale e per la formazione di molteplici culture.

Oggi, questa divisione è diventata un aspetto stabile della società mondiale e anche un motivo di vanto personale o di appartenenza. Può essere una conseguenza di scelte personali, basti pensare ai vegetariani o ai vegani che, negli ultimi tempi, sono sempre più in aumento. C'è chi diventa così per motivi di salute, ma la maggior parte decide di non mangiare più prodotti animali per principi etici, perché sono particolarmente sensibili verso gli animali che spesso vengono sottoposti a condizioni di vita crudeli prima di essere uccisi.

Può anche dipendere dal semplice luogo di nascita e, cioè, dalla tradizione del territorio, che parte dalla creazione delle etnie descritte precedentemente ed è influenzata dalle risorse dell'ambiente. Questa è, certamente, la causa principale ed è l'unica che non implica una scelta dell'individuo. Per esempio, quando noi italiani mangiamo un piatto tipico come la pasta o una fetta di pizza, per citarne solo alcuni, non riteniamo di certo che sia un evento straordinario in quanto abituati fin dall'infanzia. Quando andiamo all'estero, molto spesso, anche se apprezziamo la cucina locale, sentiamo la mancanza di questi semplici piatti che sono alla base della nostra dieta ed è in questo momento che si inizia a parlare di appartenenza ad uno stato a livello alimentare.

Infine, va considerata la religione. Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni può difficilmente essere sopravvalutato poiché le costrizioni alimentari di derivazione religiosa contribuiscono per molti aspetti all'unità di una cultura. Nell'Ebraismo un numero notevole di regole disciplina il consumo di carne poiché l'interpretazione prevalente di alcuni brani della Bibbia indica che l'umanità sarebbe stata inizialmente vegetariana e sarebbe divenuta onnivora solo dopo l'autorizzazione divina. La tradizione ebraica definisce l'atto di nutrirsi come il rapporto dell'uomo con la natura ed ha un significato estremamente sacro. Nel Cristianesimo non esiste una suddivisione tra cibi leciti e proibiti. Il pane, l'olio e il vino sono i pochi alimenti simbolici; importanti, però, sono i digiuni soprattutto durante il periodo della quaresima. La terza religione monoteista, l'Islam, ha costrizioni moderate, più del Cristianesimo ma meno dell'Ebraismo, anche questa volta riguardanti la carne, ma il momento dell'anno più rilevante a livello alimentare è il digiuno del Ramadan. Nonostante queste siano le religioni più importanti al mondo, sono altre le etnie che si distinguono maggiormente per le loro proibizioni sul cibo (prevalentemente carne) e provengono tutte dal territorio indiano: l'Induismo, il Buddismo e il Jainismo. Infatti esse si basano sulla non-violenza su tutti gli animali e gli uomini.

Queste distinzioni, tra cibi "giusti" e cibi "sbagliati", causate dall'insieme dei fattori elencati precedentemente, sono dei limiti che distinguono i vari popoli. Tali differenze tendono ad evidenziare la pretesa di superiorità da parte di alcuni gruppi etnici rispetto ad altri e la conseguente chiusura per paura della contaminazione. Non dobbiamo però dimenticare che le tradizioni gastronomiche sono tutt'altro che statiche, sono sensibili alle influenze esterne e alle imitazioni. Infatti, secondo lo storico Massimo Montanari, "ogni tradizione è il frutto, sempre provvisorio, di una serie di innovazioni e dell'asestamento che esse hanno indotto nella cultura che le accoglie". Ne è una valida dimostrazione la dieta mediterranea che è l'unione delle culture dell'Impero Romano, della Grecia Antica, dei Turchi, degli Arabi e dei Nordici, che periodicamente hanno colonizzato i territori dell'Europa del Sud, senza considerare i prodotti che sono stati introdotti grazie ai commerci in Oriente e in America. Ricordando che la dieta mediterranea è fra

le prime, se non la prima, al mondo a livello di equilibrio nutrizionale, possiamo affermare che sia un'espressione di un intero sistema culturale millenario, una chiara dimostrazione che il cibo può dividere quanto unire popolazioni provenienti da mondi diversi.

La condivisione del cibo può perciò costituire il punto d'ingresso in una comunità e la creazione di altre culture, tradizioni che influenzeranno un gruppo di persone sempre più ampio. Ciò può stare alla base di un obiettivo di tolleranza verso tutte le culture, che per ora è solo un'utopia. Abbiamo già delle dimostrazioni di questo ideale: da quando esistono ristoranti cinesi, giapponesi, indiani e in generale orientali, abbiamo potuto comprendere maggiormente le culture di questi popoli che prima di questa introduzione ci apparivano fin troppo lontani. Adesso, mangiamo sushi, i più coraggiosi insetti fritti, che la nostra dieta classica esclude completamente, e molto altro; di conseguenza, iniziamo anche a cucinare queste pietanze e a modificarle a seconda dei luoghi d'appartenenza.

Ancora abbiamo innumerevoli tradizioni culinarie diverse in tutto il mondo che ci spingono a parlare di identità culturale, ma se questo processo di espansione continuerà costantemente, potrebbe favorire la conciliazione fra popoli e forse non si sentirà più di parlare di etnie, ma di un'unica grande popolazione mondiale con gli stessi principi e tradizioni; porterebbe ad un periodo di pace senza precedenti storici e tutto sarebbe partito da una banalità come il cibo.

Laura Casi, 3°B
Simona Magnani 3°B

Bibliografia:

BRAUDEL F., La Méditerranée. L'espace et l'histoire, 1985

LEVI STRAUSS C., Le Totémisme aujourd'hui, 1962

MONTANARI M., Il cibo come cultura, 2008

MONTANARI M., Il mondo in cucina: storia, identità, scambi, 2002

Sitografia:

Il cibo come elemento di identità culturale nel processo migratorio in

http://digilander.libero.it/piepatso2/tav_int4/cibo-cultura-migrazioni.pdf

La dimensione culturale del cibo in <https://www.barillacfn.com/m/publications/pp-dimensione-culturale-cibo.pdf>