



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

## **“Si stava meglio quando si stava peggio”: l’Ostalgie e la cucina della DDR**

Laura Guttilla

### **Abstract**

Tra i vari fenomeni che caratterizzano *l’Ostalgie* (“Rimpianto, ricordo nostalgico dei tempi in cui la Germania dell’Est era separata da quella dell’Ovest” secondo l’enciclopedia Treccani) vi è la rivalutazione della cucina della DDR. Questa rinnovata attenzione per la cucina della Germania Est si declina in vari fenomeni inclusi in tre differenti tipi di discorso (il discorso della città, quello sulla cucina “alta” e quello turistico) che, all’interno della semiosfera, si sovrappongono nelle più ampie dinamiche della memoria e della cultura della DDR nella travagliata storia della Riunificazione delle due Germanie. L’analisi del corpus potrà dunque raccontare di più di questa passione vintage che è un perfetto esempio di “estetica del quotidiano” (Panosetti, Pozzato 2013) e farci comprendere meglio i complessi fenomeni sociali che ruotano attorno alla costruzione della nuova identità tedesca a trent’anni dalla riunificazione.

### **1. Prospettive d’indagine**

All’interno degli studi sulla memoria collettiva ampio spazio è riservato a quelle pratiche di passione nostalgica che pervadono la società tedesca contemporanea riguardo alla DDR<sup>1</sup> e al mondo della Germania dell’Est, definito *Ostalgie* (“Rimpianto, ricordo nostalgico dei tempi in cui la Germania dell’Est era separata da quella dell’Ovest” secondo il vocabolario presente sul sito online dell’enciclopedia Treccani<sup>2</sup>). Una di queste pratiche, oggetto d’indagine nel presente testo, è *la rivalutazione della cucina della DDR nella Germania contemporanea* che si declina in vari fenomeni. Negli ultimi anni sono nati numerosi ristoranti a tema DDR che ripropongono i piatti della cucina all’interno di un’ambientazione identica a quella dei ristoranti della Germania Est prima della Caduta del Muro, soprattutto in mete turistiche come Berlino. Alcuni importanti chef tedeschi, come lo stellato Stefan

---

<sup>1</sup> “La Repubblica Democratica Tedesca (RDT) (in tedesco: *Deutsche Demokratische Republik*, abbreviato in DDR), comunemente indicata come Germania Est, fu uno Stato esistito dal 1949 al 1990 sul territorio corrispondente alla zona di occupazione della Germania assegnata all’Unione Sovietica alla fine della seconda guerra mondiale” (definizione tratta da [https://it.wikipedia.org/wiki/Repubblica\\_Democratica\\_Tedesca](https://it.wikipedia.org/wiki/Repubblica_Democratica_Tedesca)).

<sup>2</sup> Voce disponibile al link: [http://www.treccani.it/vocabolario/ostalgie\\_\(Neologismi\)](http://www.treccani.it/vocabolario/ostalgie_(Neologismi))

Hermann, hanno ripreso ingredienti tipici o ricette della DDR reinserendole nei loro menu di alta cucina o nei loro libri, classificandoli come variante di “cucina regionale”. La cucina della DDR è entrata anche, come vedremo, nei musei e nei negozi di souvenir: i ricettari della DDR sono ambiti cadeaux da portare a casa come ricordo di un viaggio in Germania. Nel mercato odierno sono inoltre stati introdotti alcuni vecchi prodotti del regime orientale, scomparsi dopo l’unificazione delle due Germanie del 1989. Il film *Goodbye Lenin*, che racconta il burrascoso periodo successivo al crollo del Muro di Berlino, ci racconta in una scena diventata cult il rapporto tra cibo e DDR. Il protagonista della vicenda, Alex, non vuole che la mamma colpita da un grave infarto subisca lo choc della caduta del regime della DDR a cui era particolarmente devota e costruisce attorno a lei una sorta di bolla che isola la donna da qualsiasi notizia relativa alla riunificazione delle due Germanie. I cetriolini *Spreewald*, adorati dalla mamma di Alex, sono uno di quei prodotti scomparsi dopo la riunificazione che il giovane cerca disperatamente in tutti i supermarket per non far capire alla madre che il mondo attorno a lei è completamente cambiato.

Tutti questi fenomeni vengono inclusi in *differenti tipi di discorso* (il *discorso della città*, quello *sulla cucina*, quello *turistico*, quello *pubblicitario*) che si sovrappongono alle più ampie dinamiche della memoria e della cultura della DDR nella travagliata storia della riunificazione delle due Germanie.

L’ipotesi di partenza della nostra indagine è che “la cucina è già, e molto di più di quanto non si creda, una forma di linguaggio: un linguaggio che, con i suoi mezzi specifici (forme e sostanze) parla del mondo e parla di noi, parla un po’ di se stessa ma molto di più delle società entro cui viene praticata, delle gerarchie delle persone e degli esseri, delle articolazioni del cosmo, del valore delle materie, del senso di tutto” (Marrone 2013, p. 5). Indagare i fenomeni che ruotano attorno alla cucina della DDR ci darà quindi qualche informazione in più sui processi di costruzione di una nuova identità culturale, quella della Germania contemporanea, nel movimento continuo di discretizzazione tipico della semiosfera<sup>3</sup>.

L’analisi del corpus potrà dunque raccontare di più *sull’Ostalgie* come *passione vintage* che, citando Panosetti (Panosetti, Pozzato 2013, p. 30) è un “perfetto esempio di ‘estetica del quotidiano’, ovvero un insieme di comportamenti, apparenze, valori, tematiche che si assumono prima di tutto per trarne un qualche appagamento o piacere personale” e farci comprendere meglio quali siano le travagliate dinamiche della costruzione della nuova identità tedesca a quasi trent’anni dall’unificazione delle due Germanie.

L’analisi che segue si articolerà su un corpus eterogeneo che non spaventa il lavoro del semiologo. Riprendendo Floch (1990, p. 55), sottolineiamo che “il lavoro e la (relativa!) competenza della semiologia consistono nel passare dalla notazione delle differenze alla definizione delle relazioni”: l’eterogeneità del corpus diviene anzi un punto di forza per cercare di “mostrare che vi sono cose, o piuttosto posizioni differenti e complementari ed altre posizioni che sono invece differenti e contraddittorie” (*ibidem*). I materiali che compongono il corpus sono articoli, interviste e commenti reperiti sul web relativi al nesso tra cucina della DDR e discorso turistico, discorso sulla memoria e discorso pubblicitario. L’analisi di questi materiali è stata integrata con alcune considerazioni derivanti da osservazioni etnografiche all’interno di uno dei luoghi simbolo dell’Ostalgie a Berlino, il Museo della DDR, che si sono svolte a fine giugno del 2018 con l’ausilio della fotocamera digitale. Il presente studio si configura come un lavoro di sociosemiotica (Marrone 2001) che parte da una massa eteroclitica di fenomeni e diventa un corpus eterogeneo appositamente composto dallo studioso per analizzare le costruzioni discorsive e comprendere i fenomeni sociali.

---

<sup>3</sup> “La semiosfera è quello spazio semiotico al di fuori del quale non è possibile l’esistenza della semiosi [...] soltanto l’esistenza di questo universo – ovvero la semiosfera – fa diventare realtà ogni singolo atto segnico” (Lotman 1985, pp. 57-58). Sul concetto di semiosfera, cardine per la semiologia della cultura, si rimanda anche a Lotman 2006.

## 2. Dentro la cucina della DDR: la scarsità come principio e l'improvvisazione

La circolazione dei prodotti all'interno della Germania dell'Est era abbastanza ridotta a causa delle ferree regole del regime comunista. Una delle caratteristiche principali della cucina della DDR, descritta nella letteratura contemporanea come “variante regionale della cucina tedesca”, è stata dunque l'essenzialità dei suoi ingredienti. Leggiamo infatti all'interno della pagina dedicata all'argomento su Wikipedia: “la disponibilità limitata di materie prime ha determinato l'affermarsi di alcuni piatti standard. Come spuntino, nei ristoranti venivano offerti solitamente *bockwurst*, *würstel*, *currywurst* e *bratwurst*; di chioschi per strada invece ce n'erano pochi. Dal 1961, attraverso l'allevamento intensivo nel *Kombinat Industrielle Mast*, fu ampliata l'offerta di polli arrosto, che portavano il tipico nome di *Broiler* e venivano offerti in appositi ristoranti (*'Zum Goldbroiler'*, *'Broilerbar'*). Negli anni Ottanta cominciò la produzione della *grilletta* (una specie di hamburger) e del *ketwurst* (una specie di hot-dog). Oltre alle tipiche zuppe di patate, legumi e cavolo, anche la russa *Soljanka* divenne tipica per la cucina della RDT (mentre ad esempio altre zuppe dell'Europa orientale non trovarono diffusione). I piatti a base di carne erano diffusi ovunque, tra questi alcune ricette regionali come il fegato alla berlinese, il *rostbrätl* della Turingia ed il *Königsberger Klopse* (che però nella DDR veniva chiamato *Kochklopse* in quanto *Königsberg* dal 1946 si chiamava Kaliningrad). Molto amato era anche il ragout di maiale e pollame, che veniva offerto come *ragout fin* o come *steak au four*”<sup>4</sup>.

La cucina della DDR, come si legge in uno degli articoli fanno parte del corpus, insieme alla *scarsità degli ingredienti* aveva anche la caratteristica dell'*improvvisazione*: “Avendo a disposizione pochi prodotti, era necessario riuscire a creare dei piatti che fossero, nella loro semplicità, ricchi e nutrienti. Solo in poche occasioni si poteva disporre di altri ingredienti ‘particolari’. Per questo molti piatti non hanno un'origine antica”<sup>5</sup>.

Nel corso degli anni che videro la Germania dell'Est isolata (1961-1989)<sup>6</sup>, quella del regime divenne anche una cucina di “imitazione” e fu soggetta ad alcune contaminazioni provenienti dal mondo dell'Ovest: nel 1967, venne introdotta la Club-Cola, la versione DDR della Coca Cola, dieci anni più tardi arrivarono i già citati *Ketwurst* come alternativa agli hot dogs americani, mentre nel 1984 apparve la *Krusta*, la versione DDR della pizza servita nelle *Krusta-Stuben* (le pizzerie nella DDR). La cucina della DDR venne così definita come cucina che “va dritto al sodo, è semplice, abbondante, gustosa ed è estranea alle raffinatezze”<sup>7</sup>. A questo carattere di semplicità e scarsità nella varietà di pietanze e ingredienti non si abbinava un giusto apporto di calorie ad ogni piatto così importante nel regime dietetico a cui ci sottopone la contemporaneità: una tra le motivazioni che hanno giustificato l'abolizione della cucina della DDR e di tutta l'URSS, una volta crollato il Muro di Berlino, è stata infatti l'eccesso nell'utilizzo delle carni e l'elevato apporto calorico di ogni piatto.

Il cuoco Herbert Frauenberger, specializzato in ricette dell'Est su cui ha scritto anche un libro, a difesa della tradizione gastronomica e culinaria orientale sostiene che ci sia un'ignoranza abissale nei confronti di questa cucina che per tantissimi anni è stata rimossa dal dibattito contemporaneo<sup>8</sup>, così come

<sup>4</sup> [www.it.wikipedia.org/wiki/Cucina\\_della\\_Repubblica\\_Democratica\\_Tedesca](http://www.it.wikipedia.org/wiki/Cucina_della_Repubblica_Democratica_Tedesca)

<sup>5</sup> [www.laconfiseriemani.lu.wordpress.com/2013/09/29/germania-storia-della-cucina-nella-repubblica-democratica-tesca-ddr/](http://www.laconfiseriemani.lu.wordpress.com/2013/09/29/germania-storia-della-cucina-nella-repubblica-democratica-tesca-ddr/)

<sup>6</sup> Per chi non conoscesse la storia contemporanea, riassumiamo brevemente il quadro della divisione tedesca dopo la costruzione del Muro di Berlino. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, gli accordi internazionali divisero il territorio della perdente Germania in due blocchi il cui controllo fu assegnato alle due potenze vincitrici, gli USA e l'URSS, creando i presupposti per quella che sarebbe diventata la “Guerra Fredda”. Il Muro di Berlino venne eretto il 13 agosto 1961 per chiudere completamente l'accesso ai cittadini della parte est al ben più sviluppato ovest. Negli ultimi anni si erano infatti intensificate le “fughe verso l'occidente” da parte di chi, per un puro caso della storia, aveva finito per ritrovarsi nella parte orientale e si trovava ad affrontare la vita sotto un regime totalitario.

<sup>7</sup> [www.viviberlino.it/mangiare-e-bere/piatti-tipici-tedeschi-cosa-ordinare-berlino.html](http://www.viviberlino.it/mangiare-e-bere/piatti-tipici-tedeschi-cosa-ordinare-berlino.html)

<sup>8</sup> [www.ilmitte.com/2017/09/07/la-cucina-della-germania-dellest-quanto-se-ne-sa/](http://www.ilmitte.com/2017/09/07/la-cucina-della-germania-dellest-quanto-se-ne-sa/)

accadde a quasi tutti gli aspetti della vita e della cultura della DDR nell'ambito di quel processo che, storicamente, viene definito "riannessione" (Rusconi 2009) della Germania dell'Est a quella dell'Ovest. Come dimostrano i cetriolini *Spreewald* sopra citati, dopo la caduta del Muro di Berlino tutto ciò che rappresentava il modo di vivere dell'Est venne rapidamente modificato sul modello dell'Ovest. La scuola, l'assistenza sanitaria, i supermercati, la moda: tutto venne travolto e cancellato dal nuovo modo di vivere occidentale in un tempo brevissimo.

### 3. Alcuni problemi di natura semiotica

Possiamo già individuare alcuni problemi di natura semiotica:

- interpretare *la cucina dell'Est come variante regionale*, anche se non esiste più normativamente una regione dell'Est, rimanda alla problematica della presenza/assenza e dell'assimilazione di una porzione di semiosfera all'interno del movimento dialettico dell'intera semiosfera;
- ammettere *l'ignoranza*, la *non conoscenza* sia della cucina che di altri aspetti della vita quotidiana nella DDR segnala la difficoltà nel tramandare una memoria piena di conflitti – ragion per cui possiamo parlare di memoria non solo traumatica, ma anche traumatizzata – nel delicatissimo processo di riunificazione delle due Germanie che è ancora in essere nonostante siano passati trent'anni dal crollo del regime dell'Est.

Nei racconti odierni degli *Ossis*, termine utilizzato ancora oggi per individuare gli abitanti della Germania Est prima della caduta del Muro, emerge un altro importante aspetto: nonostante la scarsità degli ingredienti alla fine "il sapore delle ricette era buono"<sup>9</sup>. La scoperta della bontà, nonché della genuinità della cucina tedesco-orientale emerge soltanto *ex post*, nella memoria, a seguito della scomparsa di quel mondo e di tutto ciò che esso significava. Le descrizioni ritrovate all'interno del corpus parlano di un ricordo "addolcito":

"Ognuno aveva un piccolo orto e il suo raccolto di frutta e verdura. Coltivavamo gli asparagi, per esempio: nella cucina tedesca sono molto importanti ed erano cari. Andavamo anche a vendere la nostra frutta: avevamo i lamponi, i mirtilli, il ribes. Li usavamo per i dolci fatti in casa. Uva, zucchero e burro costavano poco"<sup>10</sup>.

In questo stralcio emerge un mondo quasi bucolico che non esiste più e che è stato velocemente smantellato: quell'universo di senso legato al mondo della DDR, quella semiosfera, è però ancora presente nel ricordo di chi vi abitava e non lo ha mai dimenticato. La nostalgia, passione dominante in queste narrazioni, ha in sé uno stretto legame con la patria – *Heimat* in tedesco – con il luogo in cui si è nati o si è vissuti: in sintesi, con la propria origine che non coincide con una realtà fisicamente determinata. Gli *Ossis*, infatti, non si sono allontanati fisicamente dalla propria patria come accade ai rifugiati; al contrario, come tutti i sopravvissuti ai regimi totalitari, ne hanno vissuto lo smantellamento in termini di regimi di senso. Hanno visto infatti venire cancellate, in uno spazio temporale, tutte le loro abitudini, credenze, modi di vivere: di quella che era la vita dell'Est, dopo pochi mesi dalla caduta del Muro, non esisteva più nulla. Questa modificazione così profonda, che fu accolta con entusiasmo all'inizio dai cittadini che la videro come una liberazione dall'oppressivo regime orientale, negli anni acquisì delle sfumature sempre più nostalgiche.

Ci troviamo di fronte a un movimento di resistenza all'imposizione ideologica dominante che ha previsto una "riannessione" (Rusconi 2009) della Germania dell'Est a quella dell'Ovest più che una riunificazione, e che assume un duplice aspetto:

- nella dimensione passionale, l'*Ostalgie* è il sentimento di chi ha vissuto parte della propria vita nella DDR e desidera riscattare la propria identità dalle frustrazioni della riunificazione;
- fra le nuove generazioni l'*Ostalgie* diventa *Wostalgie*, ossia un composto di *West* e *Ost nostalgie*, "ovvero l'attrazione fatale che l'Est, questa provincia esotica e in gran parte immaginaria, esercita in particola-

<sup>9</sup> [www.scopriberlino.de/blog/ristoranti-tipici-a-berlino.html](http://www.scopriberlino.de/blog/ristoranti-tipici-a-berlino.html)

<sup>10</sup> [www.ilgiornale.it/news/carne-nascosto-e-cioccolato-dallovest-cos-si-mangiava.html](http://www.ilgiornale.it/news/carne-nascosto-e-cioccolato-dallovest-cos-si-mangiava.html)

re sugli ambienti radicali e alternativi occidentali” (Banchelli 2006, pag. 23) e si costituisce come una *forma di vita*<sup>11</sup> (Greimas 1993), cioè come una trasformazione etica rispetto ai valori dominanti del mondo in cui si inserisce.

La *Wostalgie* è una deformazione coerente di strutture narrative e discorsive standardizzate. Alla sanzione negativa della DDR tipica della prima fase della riunificazione, si sostituisce un processo di riappropriazione da parte di uno specifico soggetto dell’universo figurativo e tematico della DDR volto all’instaurazione di un nuovo sistema valoriale. Dell’ideologia del socialismo reale vengono salvati i valori egalitari, ibridandoli con elementi della cultura pop: si costituisce così una nuova forma di identità sociale, istanza meta, né Est né Ovest, ma tedesca.

All’interno di questo movimento dialettico ritroviamo anche la reintroduzione di alcuni prodotti tipici della DDR nel mercato tedesco dopo un decennio di oblio proprio in virtù di quella che viene definita la “nostalgia marketing”<sup>12</sup>. Tra i più conosciuti c’è *Rotkaeppchen*, il famoso produttore di *Sekt* (vino frizzante molto amato in Germania): nonostante la forte crisi dovuta alla riunificazione, l’azienda è riuscita a rinnovarsi diventando oggi il più importante produttore di vino frizzante del mercato tedesco. Un’altra storia di successo è quella di *Bautzner Senf*, la marca di senape più conosciuta della Germania, disponibile in tutti i supermercati, che è riuscita a resistere nonostante la saturazione del mercato<sup>13</sup>. Altri prodotti resistono perché sfruttano il valore della genuinità che emerge dai racconti nostalgici della DDR: “non sono un nostalgico se ritengo che alcuni prodotti della DDR meritavano di sopravvivere ed erano persino migliori di quelli occidentali [...] Erano fatti all’antica, con cura artigianale, con materie prime genuine – si legge in un articolo di qualche anno fa su ItaliaOggi – Oggi, i produttori superstiti, scrive il *Die Welt*, non possono più far conto sulla nostalgia. Propongono le loro specialità su internet, risparmiando sui costi di distribuzione, e resistono puntando sulla qualità. Il prezzo è magari un poco più caro dei prodotti della grande industria, ma in cambio si ottiene qualcosa di genuino”<sup>14</sup>. Alcune specialità tipiche della cucina orientale sono state invece interamente riprodotte con confezioni a tema, come ad esempio le scatole regalo con i dolci più noti della DDR acquistabili su Amazon anche dall’Italia.

La *Wostalgie* è un fenomeno che non si limita ai confini geografici della Germania ma investe il discorso turistico. Scrive infatti Giannitrapani (2013, p. 201): “il cibo si configura comunque come un elemento caratterizzante dell’esperienza vacanziera e si lega a un certo modo di fare turismo. Il vero viaggiatore è colui che va alla ricerca delle pietanze del posto, colui che mangia le cose a prima vista più disgustose, proprio per dimostrare la vera congiunzione con la meta visitata, l’avvenuto acclimatemento al luogo”.

---

<sup>11</sup> “Quest’ultimo concetto è stato innanzitutto affrontato da Greimas in uno scritto postumo [...] nell’analisi della struttura e degli effetti di una sequenza di comportamento individuale, il ‘bel gesto’ inteso come una particolare forma di vita che, rispetto al contesto del mondo in cui si inserisce, viene innanzitutto considerata come operatrice di una trasformazione etica [...]. La funzione della prassi gestuale rinvia all’esecuzione di progetti culturali che danno luogo a oggetti culturali, dove il gesto è dunque reinterpretabile come una struttura narrativa che termina in un enunciato. Questo enunciato, a sua volta, viene ricompreso all’interno di una forma di vita, e cioè di una configurazione semiotica più ampia. Il testo in questione è dunque un atteggiamento, un comportamento considerato in quanto ‘oggetto etico’ suscettibile di essere successivamente moralizzato, a seconda della griglia di lettura a statuto morale e connotativo che viene applicata nei diversi contesti di riferimento. Le forme di vita sono in primo luogo delle configurazioni etiche ed estetiche che possono interrompere o comunque disturbare la griglia culturale i quindi i frame in cui si inseriscono, e possono quindi rappresentare una rottura o comunque una rielaborazione della tradizione. A questo livello interviene anche il rapporto tra individuale e collettivo: ‘lad-dove la prassi enunciativa, collettiva, cristallizzava i comportamenti in ‘usi’ richiesti, la prassi enunciativa individuale crea il suo proprio uso’ (Greimas e Fontanille 1993, p. 64). Le prassi enunciative in conflitto operano cioè all’interno della composizione stessa della funzione semiotica, e quindi nel piano dell’espressione come in quello del contenuto. Quest’analisi, come Greimas afferma esplicitamente, risulta così possibile riprendendo da Wittgenstein l’espressione di *forma di vita*” (Demaria 2006, pp. 40-41).

<sup>12</sup> [www.insidemarketing.it/nostalgia-marketing-potere-ricordi-brand](http://www.insidemarketing.it/nostalgia-marketing-potere-ricordi-brand)

<sup>13</sup> [www.berlinocacioepemagazine.com/quei-prodotti-della-germania-est-che-si-possono-ancora-comprare-nei-supermercati-tedeschi-29484/](http://www.berlinocacioepemagazine.com/quei-prodotti-della-germania-est-che-si-possono-ancora-comprare-nei-supermercati-tedeschi-29484/)

<sup>14</sup> [www.italiaoggi.it/archivio/spariscono-i-prodotti-della-ddr-1841239](http://www.italiaoggi.it/archivio/spariscono-i-prodotti-della-ddr-1841239)

Nel caso della DDR si tratta sempre di un’“isola che non c’è”: ugualmente le guide propongono itinerari a tema DDR con visite nei luoghi più significativi della città e soggiorni per rivivere l’esperienza come nella Germania dell’Est sia sul piano dell’arredamento che nel cibo. Famoso è ad esempio l’*Ostel Hostel* a Berlino<sup>15</sup> e numerosi sono i ristoranti “tipici” della DDR che diventano tappa obbligata di ogni turista che si rispetti<sup>16</sup>. Uno dei più conosciuti è il *Volkskammer*, situato a pochi passi dalla East Side Gallery, in cui non si mangiano soltanto i cibi della tradizione ma dove anche l’ambiente è arredato come prima della caduta del Muro, e persino i camerieri indossano abiti dell’epoca. Altro ristorante molto noto è il *Pila*, dove addirittura ci sono serate a tema denominate “DDR Party”.

#### 4. Il Museo della DDR

A suggellare questo connubio tra memoria e cibo che si interseca all’interno del discorso turistico vi è anche il Museo della DDR sulle rive della Sprea che, fino a qualche tempo fa, conteneva anche un ristorante di cucina tipica dell’Est chiuso nel 2017. All’interno del museo, che molti hanno criticato per l’aver addolcito la narrazione legata al regime sovietico grazie ad un allestimento che mette in contatto talvolta anche in maniera giocosa e divertente il visitatore con la realtà della DDR, ampio spazio è dedicato ai cibi e ai prodotti presenti nella Repubblica Democratica Tedesca. Vi è persino la perfetta riproduzione di una cucina dell’epoca dove grandi e piccini possono aprire i vari mobili e trovarvi reperti di quegli anni (fedelmente riprodotti, come dimostra la figura 1). L’esperienza, dal punto di vista dei visitatori, è ludica e perde dunque qualsiasi drammaticità legata alla divisione politica fra le due Germanie, che è invece presente in altri luoghi dedicati al culto della memoria della divisione a Berlino (uno su tutti: il *Gedenskatte* a *Bernauer Strasse*).

Questa narrazione della memoria della DDR all’interno di un museo sembra confermare quanto scritto da Clifford (1999) nel saggio “I musei come zone di contatto”. Questa espressione, ripresa da Mary Louise Pratt, è di rilievo nel discorso sulla memoria della riunificazione tedesca in quanto “è un tentativo di evocare la compresenza spaziale e temporale di soggetti in precedenza separati da iati geografici e storici, e le cui traiettorie ora si intersecano” (*ibidem*) stabilendo delle relazioni. Clifford sa bene che i musei sono orientati al consumatore, al turista e cita Harris che parla di museo come “nuovo palazzo del divertimento” accusato di “incoraggiare al piacere della pertinenza, del dramma e della popolarità” (p. 121). Il museo diventa allora un “grande magazzino globale di culture” entro il quale si realizza un processo di mercificazione dei passati locali inteso come de-differenziazione culturale. Anche nel caso del Museo della DDR le “differenti zone di contatto [...] prendono parte a un marketing post-moderno del patrimonio, all’esposizione dell’identità come cultura o arte” poiché è diventato una “struttura di cultura-tradizione oggettivata, costruita come un valore morale/estetico e come una merce scambiabile” (p. 123).

Una piccola nota a margine: uno dei souvenir più venduti nel Museo della DDR, insieme al classico portauovo (anch’esso un oggetto da cucina!), è proprio il ricettario della cucina dell’Est (figura 2), segno tangibile dell’idea di Poulain (2008) dell’alimentazione come fatto sociale totale che resiste anche alle logiche centrifughe e ai rapporti di forza tra le culture all’interno della dinamicità della semiosfera.

<sup>15</sup> [www.ilpost.it/2014/04/30/ostel-hostel-berlino-foto](http://www.ilpost.it/2014/04/30/ostel-hostel-berlino-foto)

<sup>16</sup> [www.it.thehessjourney.com/8609-east-german-restaurants](http://www.it.thehessjourney.com/8609-east-german-restaurants)



Fig. 1



Fig. 2

## 5. Conclusioni

Se pur brevemente, l'articolo ha voluto dimostrare come i discorsi relativi alla cucina parlano di fenomeni più complessi e profondi del sociale e ne fanno scoprire aspetti latenti. La ripresa della cucina della DDR, quasi scomparsa nel periodo immediatamente successivo alla caduta del Muro di Berlino, rientra in quel più complesso fenomeno di *Ostalgie* e di *r-esistenza* all'interno della semiosfera della cultura orientale, sintetizzata con l'espressione "*Die Mauer in der Kopf*" (trad. it. "il Muro è nella testa"), utilizzata da molti *Ossis* nei testi relativi alla storia tedesca dopo il 1989. La divisione tra le due Germanie non era soltanto fisica, data cioè dalla presenza del cemento e delle fortificazioni, ma era ben più profonda e non è bastato abbattere il Muro per cancellarla: una conclusione che forse sembrerà banale per chi si occupa di semiotica ma non lo è stata per chi si è occupato di politica e ha storicamente gestito la riunificazione delle due Germanie.



## Bibliografia

- Banchelli, E., 2006, *Taste the East. Linguaggi e forme dell'Ostalgie*, Sestante, Bergamo University Press.
- Clifford, J., 1999 *Routes: Travel and Translation in the Late 20th Century*, Cambridge (MASS.), Harvard University Press; trad. it. *Strade. Viaggio e traduzione alla fine del secolo XX*, Torino, Bollati Bollinghieri 2008.
- Demaria, C., 2006 *Semiotica e memoria. Analisi del post-conflitto*, Roma, Carocci.
- Floch, J. M., 1990 *Sémiotique, marketing et communication. Sous le signes, les stratégies*, Paris, Puf; trad. it. *Semiotica, marketing e comunicazione*, Milano, Franco Angeli 1997.
- Mangano, D., Terracciano, B., a cura di, 2015, *Arti del vivere e semiotica. Tendenze, gusti, estetiche del quotidiano*, numero monografico di *E/C*, Rivista on line dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici, nn.18-19.
- Marrone, G., 2001, *Corpi sociali. Processi comunicativi e semiotica del testo*, Torino, Einaudi.
- Marrone, G., 2013, "Testi di cucina e discorso programmatore, questioni introduttive" in Giannitrapani, A. e Marrone, G. 2013, a cura di.
- Giannitrapani, A., Marrone, G., a cura di, 2013, *Mangiare. Istruzioni per l'uso. Indagini semiotiche*, Roma, Nuova Cultura.
- Greimas, A.J., 1993, *Le beau geste, Le formes de vie*, RSI, vol. 13, n.1-2; trad. it. "Il bel gesto" in Pozzato 1995.
- Greimas, A.J. e Fontanille, J., 1991, *Sémiotique des passions*, Paris, Seuil.
- Guttilla, L., 2015, *Berlino 1989-2013: nostalgie della divisione*, in Mangano, D., Terracciano, B., a cura di, 2015.
- Lotman, J., 1985, *La semiosfera. L'asimmetria e il dialogo delle strutture pensanti*, a cura di S. Salvestroni, Venezia, Marsilio.
- Lotman, J., 2006, *Tesi per una semiotica delle culture*, a cura di F. Sedda, Roma, Meltemi.
- Panosetti, D., Pozzato, M. P., 2013, *Passione vintage. Il gusto per il passato nei consumi, nei film e nelle serie televisive*, Roma, Carocci.
- Pozzato, M.P., a cura di, 1995 *Estetica e vita quotidiana*, Milano, Lupetti.
- Poulain, J., 2008, *Alimentazione, cultura e società*, Bologna, Il Mulino.
- Rusconi, G. E., 2009, *Berlino. La reinvenzione della Germania*, Roma-Bari, Laterza.