

Simon, M. L.

1802-1804 *Prospetto dell'isola di Sardegna antico e moderno disposto in forma di catechismo patrio ad uso e comodo degli istitutori e discepoli delle scuole sarde*, trascrizione in A. Mattone, P. Sanna, 2007, pp. 319-364.

1812 *La Sardegna antica e moderna*, a cura di C. Sole e V. Porceddu, Cagliari, Edizioni AV, 1995.

Sotgiu, G.

1984 *Storia della Sardegna sabauda*, Roma-Bari, Laterza.

Treccani, Vocabolario online della lingua italiana, <http://www.treccani.it/vocabolario/>

Zingarelli, Dizionario della lingua italiana, ed. 1996.

Zucca, R.

1988 *Il santuario nuragico di Santa Vittoria di Serri*, Sassari, Delfino.

Wilkens, B.

2012 *Archeozoologia. Il Mediterraneo, la storia, la Sardegna*, Sassari, Edes.



Dal Talismano della felicità al food design

Maria Pia Pozzato

1. L'approccio del *material engagement*

Come è noto, da sempre la semiotica ha considerato la questione del gusto come un suo ambito di ricerca, allargandone l'accezione da quella strettamente estetica a quella più generalmente estetica e fenomenologica, relativa al ruolo della sensibilità nel processo di costituzione degli effetti di senso.

Mi è sembrato quindi interessante riprendere un approccio che radicalizza il ruolo della sensibilità perché tratterò della cucina non tanto come fatto culturale o come fatto tecnico ma come "corpo a corpo" fra chi cucina e le materie che tratta. L'ipotesi di fondo, che cercherò di illustrare anche attraverso esempi, è che in ogni epoca lo sfondo sociosemiotico della produzione e del consumo dell'alimentazione sia cambiato anche nel modo in cui i soggetti si collocano *fisicamente* nell'ambiente e interagiscono con gli strumenti e con le materie.

La cosiddetta cultura materiale è stata ovviamente studiata da più parti e in molti ambiti. Per esempio, per quanto riguarda la cucina, tra i maggiori studiosi di storia e cultura dell'alimentazione in Italia vi sono Massimo Montanari e Piero Camporesi le cui ricer-

che rimangono ineludibili per ricostruire lo sfondo storico-culturale dell'ambito culinario nelle varie epoche.¹

Secondo l'approccio che propongo qui, tuttavia, il rapporto fra il soggetto e il mondo non è incentrato sull'*intenzionalità* del soggetto verso l'ambiente circostante (si vedano i concetti di *programma narrativo* e *investimento di valore*) né sullo sfondo culturale delle pratiche di cucina ma sulla relazione, quasi intersoggettiva, fra mondo e soggetto. L'approccio come si vede non è nuovo, e affonda le sue radici nella fenomenologia classica. Per esempio, l'automatismo che guida la mano del pianista esperto sulla tastiera è stato descritto da Maurice Merleau-Ponty nel suo *Fenomenologia della percezione* (1945) o il "sapere tacito", svincolato da una progettazione consapevole delle nostre pratiche, è stato studiato da Michael Polanyi (1966). Per quanto sia difficile fare astrazione dalla dimensione narrativa e culturale del senso, cercheremo tuttavia di focalizzarci su abilità incorporate (*embodied*) che godono di una relativa autonomia.

La semiotica sembra iniziare laddove inizi un'interpretazione del mondo e una enunciazione del discorso sul mondo, lasciando ad altre discipline lo studio delle "zone basse" della coscienza, considerate pre-semiotiche. Nel suo ultimo libro, Algirdas Greimas si è occupato dell'estesia come "presa estetica", momento in cui non è ancora possibile esprimere giudizi o conoscenze (Greimas 1987). Ma ciò di cui ci occupiamo qui non è l'interruzione abbagliante della continuità quotidiana provocata dall'esperienza estetica né quella "nostalgia" per le qualità sensibili del mondo che Claude Lévi-Strauss mette alla base della sua "scienza del concreto" (Lévi-Strauss 1962). Il riferimento è piuttosto ad André Leroi-Gourhan quando dice:

Il soggetto attivo, animale o uomo, è preso in una rete di movimenti che hanno origine dall'esterno o dalla sua stessa macchina e la cui forma è interpretata dai sensi. Più estesamente, la sua percezione si interpone fra i ritmi esterni e la risposta che egli dà con la motilità. (Leroi-Gourhan 1964-65, trad. it: 329)

Studi recenti hanno dato nuovo impulso allo studio delle "istruzioni per l'uso" che ci provengono dalle condizioni materiali dell'agire. Soprattutto in ambito paleontologico-archeologico, nuove evidenze, supportate an-

che da un avanzare delle conoscenze sul cervello umano, insistono sul fatto che l'*habitat* è stato determinante per lo sviluppo delle capacità manuali e cognitive dell'*homo sapiens* e prima di lui dell'*homo habilis*. Per esempio, è stata la presenza di alcuni tipi di materiali minerali in certe zone a guidare la mano dell'*homo habilis*, due milioni e mezzo di anni fa, verso forme di attrezzi e armi rudimentali, come le famose selci del Paleolitico.

Alcuni approcci di area anglosassone, per esempio quello di Lambros Malafouris (2013), enfatizzano il concetto di *material engagement* già presente in autori ormai classici che hanno teorizzato la natura protesica degli utensili e la definizione degli umani e del loro ambiente materiale come processi interdefiniti.² Un esempio celebre, usato da vari autori e più recentemente da Gregory Bateson (1977), è quello del non vedente con il bastone. Dove finisce e dove inizia il corpo di chi si orienta leggendo lo spazio con la punta di un bastone? Il cervello tratta il bastone come una parte del corpo e si crea così una zona grigia, "la zona in cui cervelli, corpi e cose convergono, catalizzandosi reciprocamente e costituendosi gli uni nei confronti degli altri" (Malafouris 2013: 5, traduzione mia, corsivo nel testo). Il proposito di Malafouris è quello di dare maggiore sistematicità a questa idea considerando come punto cardine il concetto di *mente umana* in quanto insieme inseparabile di componenti sociali, corporee, culturali e materiali. Anche l'idea di *segno*, in questo contesto, perde ogni valenza rappresentazionale per acquisirne una *enattiva*, aspetto che non sarà approfondito qui ma che costituisce forse il ponte più interessante fra questi approcci e quello semiotico.³

2. *Material engagement* e cucina

La nostra interazione con la materia è ovviamente importante fin dai tempi più remoti poiché da essa dipende la sopravvivenza. L'elaborazione del cibo costituisce in tal senso una sfera cruciale, non solo per le strette esigenze del nutrimento ma anche per la gestione dei rituali sociali e religiosi.

Uno degli aspetti più importanti è quella che gli archeologi chiamano la *chaîne opératoire*, ovvero la dimensione narrativizzante che sta dietro ogni costruzione pratica umana: chi costruisce uno strumento, o un piatto da

offrire come cibo, procede per catene operative che hanno fasi, varianti ammesse, finali più o meno lieti, esattamente come un racconto. In campo semiotico, il saggio fondativo in questo senso è quello di Greimas dedicato alla preparazione della zuppa al pesto contenuto in *Del senso 2* (1983a) dove però manca quasi totalmente la dimensione sensibile e incorporata dato che in quel momento quello che interessava all'autore era soprattutto l'elaborazione di una teoria narrativa e quindi la concatenazione sintattica di programmi e sotto programmi. In questo saggio Greimas esplora la struttura modale della ricetta di cucina che, a suo parere, non è impositiva ma negoziale.⁴ Viene quindi sottolineata la *valenza strategica* della pratica di cucina, e questo differenzia il punto di vista di Greimas da quello del *Material Engagment* che non nega ma mette in secondo piano questo aspetto: se, dice Malafouris, c'è qualcosa che può essere definito "l'agire umano", allora c'è anche l'agire della materia. Se non si può dire che l'azione intenzionale appartenga alle cose, tuttavia essa non si può ascrivere nemmeno solo all'essere umano: l'agire intenzionale degli uomini non può essere avulso dalla profonda influenza della materia.

Tradizionalmente la semiotica e l'antropologia strutturale analizzano il mondo dei manufatti in quanto *significativi* per i soggetti che li usano, sia per gli investimenti valoriali che vi vengono fatti, e quindi per le intenzioni che presiedono ai loro usi; sia per i più ampi sistemi culturali soggiacenti da cui i loro significati non di rado promanano. In ambito culinario, una pentola può essere persino artefice di mediazione culturale, come ben dimostrato da Dario Mangano (2014) nella sua analisi del *wok* cinese che diventa, da noi, la padella salta pasta. A mio avviso, questo è un caso interessante di *Material Engagment* perché la nuova pentola costituisce un "impulso esterno" che cambia progressivamente il modo di preparare alcuni piatti tipicamente italiani tramite la tecnica dello *stir-fry* ("saltatura", "friggere mescolando").⁵

L'approccio di Malafouris ci invita a riflettere sul momento in cui intenzioni, valori, ampi sistemi culturali condivisi emergono non a monte, o a valle, ma nell'effettiva interazione con l'ambiente materiale.⁶ In altre parole, il sistema pratico va visto come parte, e non come risultato, di un'emergente struttura culturale.

Non potendo andare indietro nel tempo come un paleontologo e cercando, da semiotica, di ancorare le mie osservazioni a un corpus definito, ho scelto come esempio per questo contributo alcune ricette di cucina, e non pratiche osservate o sperimentate. Nell'ambito di una ricerca più ampia, ho preso in considerazioni anche alcune ricette più antiche, dal trecento in poi.⁷ Qui, per ragioni di spazio, mi limiterò al ricettario di Ada Boni, il *Talismano della felicità* (1927), come vedremo più avanti. Qualcuno potrebbe a ragione obiettare che le ricette sono già dei testi interpretativi e prescrittivi del "fare cucina" e che, in quanto tali, si presentano come poco adatti a rendere conto dell'*hic et nunc* della lavorazione dei materiali. Anche se indubbiamente le ricette costituiscono delle testualizzazioni linguistiche di pratiche di cucina, la mia scommessa è che esse (o perlomeno *alcune* di esse in misura maggiore rispetto ad altre) descrivano in modo interessante l'incontro fisico con le materie. Ci sono correnti dell'alta cucina contemporanea, come la celebre *Cook it raw*, che fanno proprio del ritorno alla materia nuda e cruda – cercando sui vari territori radici, bacche, foglie da usare come cibo – la propria bandiera; e recuperando tecniche di preparazione degli ingredienti simili a quelle in uso nelle società più remote.

Non dimentichiamo infine che Françoise Bastide, semiotica e biologa, partì proprio dall'analisi di ricette di cucina per stilare una lista di operazioni elementari nel trattamento della materia (Bastide 1987). Nell'analisi delle ricette – dice Bastide – ci sono alcuni elementi costanti che sono:

1. La descrizione dello stato iniziale e di quello finale
2. Il tipo di soggetto operatore, e di competenza strumentale che possiede
3. Operazioni elementari della trasformazione:
 - Dall'*amorfo* (polveri, liquidi) allo *strutturato* (grani, rivestimenti, strati gelificati) grazie a operazioni come spalmare, far asciugare, raffreddare; e viceversa dallo *strutturato* all'*amorfo* (dadi, grani, crema) attraverso operazioni come sbucciare, pulire, tritare)
 - Dal *discreto* al *compatto* e viceversa tramite operazioni riscaldamento, cagliatura, frantumazione
 - Dall'*espanso* al *concentrato*, tramite aggiunta o sottrazione di acqua.

Le ipotesi di base dell'autrice sono due: la prima è che le operazioni sulla materia siano in numero limitato; ma è soprattutto la seconda che interessa per la riflessione che vogliamo fare qui e cioè che nella trasformazione degli stati della materia, così come nella teoria narrativa più classica, a seconda dei punti di vista i soggetti diventino oggetti e viceversa. La fonte del cibo, per esempio, può essere considerata un Destinante, e le varie operazioni come altrettante "inclusioni" o "esclusioni" da un ambiente che a sua volta potrebbe avere valenza soggettiva (*op. cit.*, p. 357 della trad. it.).

Bisogna ricordare che Françoise Bastide si ispirava al già citato André Leroi-Gourhan, e in particolare alla sua opera dedicata all'ambiente e alle tecniche (Leroi-Gourhan 1945, *cit.*) in cui afferma che, quando si parla del cucinare, devono essere considerate pertinenti *tutte le operazioni che portano al cibo consumabile*, dal procacciamento dello stesso, alla lavorazione preliminare degli ingredienti. Vi sono tre fasi che possono comparire in ordine variabile:

- (1) *preparazione del cibo* (sgranatura, battitura, mondatura, raschiatura, filtrazione, taglio, grattatura, premitura, torchiatura, frantumazione, pestatura, molatura, burrificazione);
- (2) *conservazione* (attraverso il freddo, essiccamento, affumicatura, salatura, macerazione
- (3) *cottura* (indiretta, con forni a terra o a aria; o con contenitore poggiato o sospeso; diretta, con spiedo o griglia).

In una ricerca che si ponesse alcuni interrogativi di tipo storico, si potrebbero notare grandi differenze a ciascuno di questi livelli. Per esempio, per quanto riguarda il procacciamento della carne, è prevedibile che fino a non molti decenni fa si desse per scontato che gli animali fossero allevati in casa, dove erano afferrati e uccisi senza problemi animalisti; o cacciati in natura, con una rappresentazione dell'ambiente come dispensatore inesauribile. Una scorsa a ricette più antiche ci fa intuire inoltre che ci fosse in passato una maggiore disinvoltura nella conservazione dei cibi.⁸ È altrettanto evidente la complessità generale della catena operativa della cucina del passato, le cui realizzazioni richiedevano non di rado giornate intere, contro la semplificazione e velocizzazione della cucina contemporanea. E così via.⁹

3. Un esempio: *Il Talismano della felicità* di Ada Boni o dell'avventura in cucina

Passiamo quindi all'esempio del *Talismano della felicità*, già citato ricettario di Ada Boni, pubblicato per la prima volta nel 1927 e ancor oggi riproposto. Leggiamo nell'introduzione:

Di voi, Signore e Signorine, molte sanno suonare bene il pianoforte o cantare con grazia squisita, molte altre hanno ambitissimi titoli di studi superiori, conoscono le lingue straniere, sono piacevoli letterate o fini pittrici [...] Avete mai pensato che vi trovereste in un imbarazzo molto serio se, per un caso fortuito foste costrette ad assumervi l'incarico di preparare la più modesta delle colazioni? [...] Voi risponderete che è molto facile trovare una cuoca e trarsi rapidamente d'imbarazzo. Ebbene no. Ciò poteva accadere molti anni addietro; ma adesso questi tempi felici sono passati e le cuoche si fanno sempre più rare.

È difficile, con un target così, immaginare una cucina forzuta dove conti molta la forza fisica, per esempio nel battere e impastare gli ingredienti. Malafouris dice "Le qualità materiali e fisiche degli artefatti non dipendono dagli stati mentali ma costituiscono, piuttosto, quegli stati" (Malafouris 2013: 164, trad. mia). Ora, se vogliamo dar credito a quanto dice Ada Boni delle sue lettrici, dobbiamo immaginare signore e fanciulle intente in attività artistiche, sportive, o di studio che, per la crudeltà dei tempi, debbono far scivolare le mani (e i pensieri) dalla tastiera di uno Steinway alla legatura di un arrosto. In realtà una certa ruspante manualità viene qui e là richiesta anche dal *Talismano della felicità*. Vediamo ad esempio la ricetta della gelatina:

La gelatina, la quale è l'accompagnamento indispensabile dei piatti freddi, è un'altra di quelle preparazioni che spaventano un poco le signore [...] Coprite allora la casseruola e lasciatela vicino al fuoco per un buon quarto d'ora, in modo che la gelatina bolla e non bolla. Appoggiate intanto sul tavolo di cucina una seggiola rovesciata, e sui quattro piedi che rimangono in alto legate una salvietta bagnata e spremuta, mettendoci sotto una terrina. Rovesciate allora la gelatina nella salvietta e raccoglietela nella terrina, passatela una seconda volta, sentite come

sta di sale, e poi, quando sarà fredda, travasatela in una stampa e mettetela in ghiaccio a rapprendere [...].

Quello che notiamo è un fare “bricolante”, che utilizza i mezzi immediatamente a disposizione, per riprendere la nota opposizione fra *bricoleur* e ingegnere coniata da Lévi-Strauss (1962, *cit.*) e ripresa da Jean-Marie Floch (1995). Questa attitudine potrebbe essere ascritta più generalmente a un *grado basso di grammaticalizzazione* rispetto alla cucina contemporanea, sia nel reperimento e nell'utilizzo degli strumenti, sia, come vedremo, nel rispetto delle regole di esecuzione delle ricette. Questa approssimazione è di cruciale importanza per l'approccio del *material engament* perché consiste in una maggiore adattabilità della pratica di cucina rispetto alle condizioni ambientali contingenti. Non si può generalizzare, nel senso che la “cucina dell'ingegnere”, ovvero altamente specializzata, esisteva anche nel passato. Per esempio Vincenzo Cervio, grande chef al servizio del cardinale Alessandro Farnese, pubblica nel 1581 un libro intitolato *Il trinciante* dove si studiano con precisione scientifica le anatomie dei vari uccelli e un modo perfetto di trinciarli con strumenti *ad hoc*, tenendoli sollevati in aria davanti ai commensali. Da questo punto di vista, la cucina rinascimentale mostra un approccio scientifico che può essere paragonato a quello della cucina molecolare contemporanea anche se quest'ultima fa leva più sulle conoscenze chimiche che su quelle fisico-anatomiche. I casi in cui la cucina si avvale di un alto, o altissimo grado di grammaticalizzazione, sono evidentemente agli antipodi di quelli che ci interessano qui e comprendono anche gli interessanti casi di *food design* studiati da Dario Mangano (2014, *cit.*). L'autore riprende anche la differenza fra *materia* e *materiale* di cui parla Floch: nella prospettiva del *material engament*, si tratta di tornare alla materia in cucina, cioè a qualcosa che o non è ancora perfettamente culturalizzato o lo è in modo occasionale e impreciso. Come si è detto, nelle ricette del *Talismano della felicità* si nota, in confronto alla cucina contemporanea, una generale approssimazione: per esempio, per gli arrosti non viene menzionata la temperatura

che il forno deve avere e per quasi qualsiasi piatto la lista degli ingredienti ammette molte varianti. Non di rado poi si instaura quella che la semiotica del discorso cognitivo chiama *polemizzazione* del discorso, ovvero il confronto fra opinioni e saperi¹⁰. Per esempio, nella ricetta del riso e piselli alla veneziana (Boni 1927, *cit.*, p. 145), tutto appare soggetto a possibili variazioni, fin dal nome che è originariamente “risi e bisì”. Gli ingredienti sono soggetti a interpretazione e dovendo avere questo piatto “una consistenza media tra il risotto e una minestra piuttosto densa”, la preparazione si ispira più a una logica graduale, dall'eccesso all'insufficienza, che a una precisione misurabile:

Alcuni consigliano di impiegare brodo di manzo e di cappone, ma del buon brodo di famiglia è più che sufficiente. Si consiglia finalmente da altri di rosolare con i grassi, la cipollina e il prezzemolo, anche un pezzo d'osso di prosciutto crudo. Ma è tradizione antica, la quale è stata quasi completamente abbandonata.

Per dimostrare quanto la cucina di Ada Boni, al confronto con l'approccio contemporaneo, sia molto più in interazione libera con gli ingredienti e gli attrezzi, porterò un ultimo esempio, quello della preparazione del caramello che, come i cuochi sanno molto bene, richiede una grande abilità a causa della rapidità e della radicalità con cui il colore e la consistenza dello zucchero cambiano una volta che quest'ultimo sia posto sul fuoco. Da questo punto di vista, per citare un'espressione di Latour, vediamo una vera “attanzializzazione” del caramello che sembra vivere di vita propria emettendo addirittura dei sibili:

Mettete in una piccola casseruola di rame non stagnata tre cucchiainate di zucchero: bagnate questo zucchero con poca acqua – sufficiente perché possa liquefarsi – e ponete sul fuoco. Lo zucchero incomincerà presto a bollire, e dopo qualche minuto vedrete che assumerà una colorazione bionda sempre più intensa, finché diverrà completamente nero e manderà un fumo denso. A questo punto versate nella casseruola mezzo

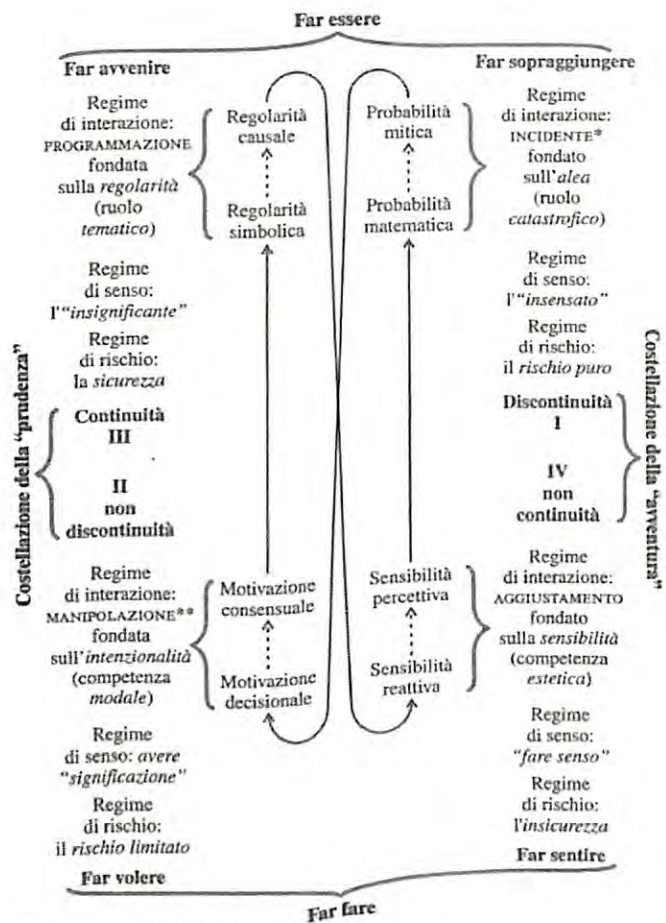
bicchiere d'acqua. Lo zucchero bagnato farà una specie di sibilo e si rapprenderà in una massa dura nel fondo del recipiente. Fate bollire di nuovo adagio adagio e con un cucchiaino di legno staccate man mano lo zucchero, che insieme con l'acqua formerà uno sciroppo denso: il quale, in linguaggio di cucina si chiama 'caramello'. (Boni 1927: 17)

Anche in questa ricetta prevale una logica graduale, dall'eccesso all'insufficienza, e una aspettativa, sia temporale che intensiva ("qualche goccia", "poca acqua", "sufficiente", "incomincerà presto", "sempre più intensa", "fumo denso", "a questo punto", "massa dura", "adagio adagio", "man mano", "denso"). Questo modo di organizzare il discorso non per quantità o per stati categorialmente definiti ma per processi e intensificazioni fa sì che la pratica sia rappresentata come un fenomeno logicamente *in fieri*, che lascia gran parte del saper fare alle mani e all'intuito dell'esecutore.

Insomma, da un lato l'adattamento a uso di cucina degli oggetti presenti nella casa e non destinati originariamente alla cucina¹¹ e dall'altro l'abbassamento della grammaticalizzazione delle procedure, ci parlano di una zona di indeterminatezza del sistema. Se vediamo la ricetta del caramello così come proposta attraverso un tutorial da Giallozafferano¹², possiamo facilmente notare come oggi, all'opposto, si insegnino una precisa strategia, con precisissimi strumenti. Le ricette del *Talismano della felicità* appaiono invece più come manovre localizzate che tengono conto delle condizioni momentanee dell'ambiente, come nell'arte della guerra cinese studiata da François Jullien.¹³

Nel caso del tutorial, l'espressione visiva, con il processo mostrato nell'*hic et nunc* della preparazione del piatto, lascia per sua natura poco spazio all'immaginazione e alle varianti ma questo toglie anche lo spazio di soggettività che è tipico del fare bricolante. Jean-Jacques Boutaud, ne *Il senso goloso* (2005), ripropone un termine che fu dello storico Jean-Paul Aron, "glaciazione", per indicare il fatto che le pratiche alimentari sono diventate asettiche. E questo in compresenza paradossale con la tendenza moderna ad andare alla ricerca di sensazioni, nell'immersione di contesti avvolgenti e polisensoriali (*iperestesia*).

La cucina del *Talismano della felicità* ci riporta invece in un mondo dove il cibo poteva annerire senza diventare tossico, il fumo avvolgere la cucina senza che nessuno si scandalizzasse, gli strumenti *ad hoc* mancare e venire sostituiti da quello che capitava, e i piatti risultare più o meno bene, a seconda della capacità individuale o della qualità occasionale degli ingredienti. Insomma, come direbbe Eric Landowski in base alla teoria esposta in *Rischiare nelle interazioni* (2005), non siamo in un regime di *aleatorietà*, nel senso che le ricette hanno una loro programmazione, dall'elenco degli ingredienti alla procedura di preparazione del piatto. E tuttavia molte cose sono lasciate all'*aggiustamento sensibile* del momento. In altri termini, la cucina di Ada Boni ci restituisce un'epoca in cui il soggetto che cucina è ancora in comunicazione con l'ambiente circostante da cui si aspetta degli input contingenti per l'azione. Se ripercorriamo la tabella di Landowski (fig. 1), vediamo che la cucina contemporanea, con le sue rigide procedure, per di più visualizzate nei tutorial, si colloca entro la "costellazione della prudenza" mentre nei primi decenni del Novecento ci si poteva ancora muovere entro la "costellazione dell'avventura".



4. Conclusioni

Il caso della cucina è ovviamente solo uno dei tanti che potremmo studiare per capire come sia cambiato, negli anni, il tipo di coinvolgimento sensibile con l'ambiente, un tema a mio avviso abbastanza trascurato dalla semiotica che, per tradizione, imposta lo studio delle trasformazioni so-

ciali più sull'analisi dei valori e delle rappresentazioni. In più approfondite analisi dell'agire culinario situato, si potranno studiare alcuni aspetti che hanno invece a che vedere proprio con l'ibridazione fra il soggetto e l'oggetto, non solo superando una differenziazione netta fra umano e non umano ma, più radicalmente, sostituendo le istanze (soggetti, oggetti) con i processi nel corso dei quali le istanze emergono.¹⁴ L'indagine affronterà diversi parametri, legati fra loro ma differenziabili: 1) Il livello tensivo e intensivo della pratica. Esso varia molto da ricetta a ricetta e ha a che vedere con il tipo di relazione, più o meno polemico o contrattuale, fra il soggetto agente e la materia reagente; 2) Il grado di mediazione costituito dagli utensili e da altri elementi extracorporei che fungono da vere e proprie protesi del corpo umano. Questo parametro ha a che vedere con la complessità della rete di relazioni (network) all'interno della quale la pratica acquisisce senso ed efficacia; 3) Il livello di prescrittività della ricetta. È un aspetto che siamo riusciti a trattare anche in questo breve intervento e ha a che vedere con il livello di grammaticalizzazione del fare culinario; 4) Infine un ultimo aspetto, strettamente legato al precedente, è quello della natura strategica o meno dell'azione, ovvero di quanto il soggetto sia disposto a modificare i suoi piani d'azione in base alle "contromosse" della materia, dell'ambiente. Questa problematica ha a che vedere con la crisi di una distinzione netta fra soggetto e oggetto, a favore del primato della processualità e dell'interazione fra istanze che si co-costituiscono in base alle condizioni ambientali.

Note

- 1 Per indicare solo alcune opere di questi autori, cfr: Camporesi 1985, 1989, 1991, e Montanari 1997, 2007.
- 2 Cfr: Leroi-Gourhan 1945 e la vasta produzione di Bruno Latour, di cui ricordiamo solo, come tra i più indicativi per gli argomenti trattati qui, Latour 1991 e 1999.
- 3 Cfr: in particolare il capitolo 5 del libro, intitolato "The enactive sign".
- 4 "Se eseguite correttamente l'insieme delle indicazioni date, allora otterrete la zuppa al pesto." (Greimas, 1983a, trad.it: 153).

5 “E tutto accade in un modo tale che non è possibile sapere che cosa sia causa e cosa effetto. La pentola presuppone sempre una cucina e viceversa, così nel momento in cui, per qualche motivo, il sistema riceve un impulso dall'esterno, muta complessivamente. La cucina insomma è un discorso tenuto tanto dalle persone che cucinano quanto dagli oggetti con i quali lo fanno e dai piatti che realizzano.” (Mangano, 2014: 76-77)

6 Cfr. il concetto di *material agency*; o quello, più vicino alla teoria greimasiana, di “attanzializzazione delle cose”, espresso nelle già citate opere di Bruno Latour.

7 Per un resoconto più completo di questa ricerca, cfr. Pozzato 2019.

8 Per esempio, Pellegrino Artusi, alla fine del diciannovesimo secolo, ne *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, consigliava una pratica che oggi farebbe inorridire gli igienisti del cibo: “Il bello della gelatina è che riesca chiara [...]. Se prendesse l'agro, per non averla consumata presto, rimettetela al fuoco e fatele spiccare il bollire.” (cfr. <https://www.cucinartusi.it>)

9 Tale sfondo storico e socio semiotico non può però essere approfondito qui.

10 Sulla struttura del discorso cognitivo, cfr. E. Landowski, A. J. Greimas 1979.

11 Si tratta di casi di *domesticazione*, ovvero ri-funzionalizzazione, degli oggetti. Sull'argomento cfr. Haddon 2011.

12 https://www.youtube.com/watch?v=4HsFG_PjJaE

13 Jullien 1997: 36: “L'approche chinoise de la stratégie: quand l'efficacité est attendue du ‘potentiel de la situation’ et non d'un plan projeté d'avance [...] un effet est d'autant plus grand qu'il n'est pas visé, mais découle indirectement du processus engagé.”

14 Del resto anche in semiotica questa problematica è stata affrontata in saggi che parlano appunto di “società degli oggetti” e “inter-oggettività” (cfr. E. Landowski, G. Marrone, a cura di, 2002).

Bibliografia

Bastide, F.

1987 “Le traitement de la matière”, in *Actes sémiotiques-Documents* (trad. it. *Il trattamento della materia*, in P. Fabbri, G. Marrone, a cura di, *Semiotica in nuce*, II vol., Roma, Meltemi, 2001).

Bateson, G.

1977 *Steps to an Ecology of Mind: Collected Essays in Anthropology, Psychiatry,*

Evolution, and Epistemology, Chicago, University of Chicago Press (trad. it. *Verso un'ecologia della mente*, Milano, Adelphi, 1977).

Boni, A.

1927 *Il talismano della felicità*, Roma, I ed. Roma, Colombo.

Boutaud, J.-J.

2005 *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher Éditeur (trad. it. *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, Pisa, ETS, 2012).

Camporesi, P.

1985 *Le officine dei sensi*, Milano: Garzanti.

1989 *Il brodo indiano: edonismo ed esotismo nel Settecento*, Milano, Garzanti.

1991 *Rustici e buffoni: cultura popolare e cultura d'élite fra Medioevo ed età moderna*, Torino, Einaudi.

Floch, J.-M.

1995 *Le couteau du bricoleur. L'intelligence au bout de l'Opinel*, in *Identités visuelles*, Paris, PUF (trad. it. *Il coltello del bricoleur. L'intelligenza in punta di Opinel, in Identità visive*, Milano, Angeli, 1996).

Greimas, A. J.

1983a “La soupe au pistou”, in *Du sens II*, Paris, E. du Seuil (trad. it. “La zuppa al pesto”, in *Del senso 2*, Milano, Bompiani, 1984).

1987 *De l'imperfection*, Parigi, Fanlac (trad. it. *Dell'imperfezione*, Palermo, Sellerio, 1988).

Haddon, L.

2011 “Domestication Analysis, Objects of Study, and the Centrality of Technologies in Everyday Life”, in *Canadian Journal of Communication*, n. (2) 35, 2011: 324-313.

Jullien, F.

1997 *Traité de l'efficacité*, Paris, Grasset.

Landowski, E. - Greimas, A. J.

1979 *Introduction à l'analyse du discours en sciences sociales*, Paris, Hachette.

Landowski, E.- Marrone, G., a cura di,

2002 *La società degli oggetti*, Roma, Meltemi.

2005 *Les interactions risquées*, in *Nouveaux actes sémiotiques*, n. 101-103 (trad. it. *Rischiare nelle interazioni*, Milano, Angeli 2010).



Latour, B.

1991 *Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique*, Paris, La Découverte, (trad. it. *Non siamo mai stati moderni*, Milano, Eléuthera, 1995).

1999 *Pandora's Hope: An Essay on the Reality of Science Studies*, Cambridge, Mass., Harvard University Press (trad. fr. *L'Espoir de Pandore*, Parigi, La Découverte, 2001).

Leroi-Gourhan, A.

1945 *Milieu et techniques*, Paris, Albin Michel (trad. it. *Ambiente e tecniche*, Milano, Jaca Book, 1994).

1964-5 *Le Geste et la Parole* vol. I, *Technique et Langage*, Paris, Albin Michel, e vol. II *La Mémoire et les rythmes*, Parigi, Albin Michel (trad. it. *Il gesto e la parola*, vol. I *Tecnica e linguaggio*, vol. II *La memoria e i ritmi*, Torino, Einaudi, 1977).

Lévi-Strauss, C.

1962 *La pensée sauvage*, Parigi, Plon (trad. it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il Saggiatore, 1964).

Malafouris, L.

2013 *How Things Shape the Mind. A Theory of Material Engagement*, MIT Press, Cambridge, Massachusetts, London.

Mangano, D.

2014 *Che cos'è il food design*, Roma, Carocci.

Merleau-Ponty, M.

1945 *Phénoménologie de la perception*, Parigi, Gallimard (trad. it. *Fenomenologia della percezione*, Milano, Il Saggiatore, 1965).

Montanari, M.

1997 *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Milano-Bari, Laterza.

2007 *Storia dell'alimentazione* vol. 1, Milano-Bari, Laterza.

Polanyi, M.

1966 *The tacit dimension*, Londra, Doubleday (trad. it. *La conoscenza inespresa*, Armando Editore, Roma, 1979).

Pozzato, M.P.

2019 "Cucina e material engagement. *Variazioni di una cultura materiale*", in *Versus*, n. 128 a cura di G. Marrone e F. Mazzucchelli, *Forme di vita e forme del corpo: studi di caso*, Bologna, il Mulino.

Soupe ou Harira: deux modèles politiques de l'interculturel culinaire¹

Moahmed Bernoussi

Je voudrais avant de commencer mon sujet, évoquer dans un premier temps mes recherches entamées il y a maintenant une dizaine d'années sur le culinaire ou la nourriture dans les récits de voyageurs occidentaux ayant visité le Maroc ou les pays arabes et l'Amérique depuis les croisades jusqu'à nos jours.

Comme on peut le deviner, la nature du corpus a orienté mes problématiques vers ce que j'appelle l'interculturel culinaire qui peut être compris de deux façons: soit l'étude des réactions des voyageurs devant les phénomènes culinaires, soit l'étude comparative des plats dans deux ou plusieurs cultures différentes, ce qui fera l'objet de la partie principale de la présente contribution.

Dans ces recherches, il ne s'agissait pas seulement de se fixer sur un quelconque phénomène culinaire pour l'étudier comme révélateur d'une économie politique ou d'un champ symbolique avec ses règles, ses contraintes et ses codes. Il s'agissait surtout d'étudier le rapport à l'autre, le choc des cultures ou leur rencontre à travers les réactions des voyageurs vis-à-vis de l'aliment ou du culinaire écrit et narré dans un genre qui est à cheval sur deux mondes possibles, un monde possible