

«LA GOLA»

di Viviana Bonazzoli

Esce dall'ottobre 1982 (n. 1) «La Gola», «mensile del cibo e delle tecniche di vita materiale»; dove già nel sottotitolo appaiono evidenti le suggestioni derivate dall'indirizzo storico/antropologico delle «Annales». Così come i nomi dei componenti il comitato di direzione — Antonio Attisani, Nanni Balestrini, Francesco Leonetti, Claudia Monti, Antonio Porta, Gianni Sassi, Marco Maria Sigiani, Gianni-Emilio Simonetti — e gli argomenti che compaiono nei sommari (antropologia, arti, cronaca, economia, letteratura, politica, psicologia e psicanalisi, scienze, semiologia, storia, tecniche, teoria e filosofia) rinviano ad un clima culturale in cui sono fortemente presenti le istanze della «nouvelle histoire» e della «nouvelle cuisine», della «nouvelle philosophie» e del Lévi Strauss de «Il crudo e il cotto».

Significativamente, l'intervento con il quale si apre il primo numero — *La coscienza gastrologica*, di Marcel Detienne — contiene un richiamo esplicito: «Ma si è dovuto aspettare Lévi Strauss e i suoi *Mitologica* perché l'antropologia scoprisse quanto le maniere a tavola parlino di noi e degli altri; quanto le pratiche alimentari e i sistemi di nutrizione costituiscano una specie di linguaggio attraverso il quale una società traduce le proprie inclinazioni fondamentali o rivela le proprie segrete contraddizioni». Ancora: quella del mangiare è vista come una funzione che si colloca «fra il sacro e il profano», «la scrittura è un modo di cottura», tanto che «oggi il cuoco, soprattutto se vegetariano, deve essere innanzitutto un semiologo [...]».

Nello stesso numero, Francesco Leonetti — *Il cibo problema* — propone direttamente l'indagine sul «senso dell'alimentazione» che «nell'antropologia e nella nuova storia, conduce ad alcuni interrogativi sconcertanti» e sottolinea come «l'alimentazione, l'abitazione, l'abbigliamento comincino a essere oggetti d'indagine delle *Annales*, la rivista iniziata nel '29 che con la sua ricerca modifica l'idea moderna di storia, alla fine degli anni Cinquanta». «Noi dobbiamo semplicemente dire — prosegue Leonetti — che questi riferimenti sono, dunque, uno dei modi maggiori con i quali si svolge, in sede di metodo storico e per una nuova idea di storia globale o totale, la critica dell'evento economico-politico pubblico come centrale del processo storico (prescindendo qui dalla polemica teorica verso la priorità della determinazione economica come propria del

marxismo)». Non manca un richiamo all'intervista a Jacques Le Goff (Bari, 1982), e al n. 31 (1979) di «Communications»: «non è concepibile correttamente l'assunzione alimentare senza tenere conto che essa è un sistema culturale di comunicazione».

Nel n. 4 (febbraio 1983), Marcel Detienne — *Il porco, l'oracolo e Apollo* —, rivisita «la mitologia del porco nella Grecia antica», che, «con ipotesi e risultati sorprendenti, culmina nell'immagine del matricida Oreste purificato da Apollo nel tempio di Delfi col preziosissimo sangue di un maialino». È questo il testo della conferenza tenuta dall'autore a Reggio Emilia il 13 ottobre 1982 nell'ambito del convegno «I porci comodi», dove sono presenti i risultati degli studi raccolti nel volume di M. Detienne, J.-P. Vernant e altri, *La cucina del sacrificio in terra greca*, tr. it. Torino, 1982.

Il n. 2 — novembre 1982 — ripropone, preceduto dall'elogio di Maria Corti al Maestro («daccapo l'intelligenza e l'intuito del saggista Barthes lo rendono qui precursore nelle belle osservazioni sulla tecnica della pubblicità alimentare coi suoi ricorsi all'inconscio collettivo e a un mondo utopico da sostituire al prodotto. In fondo Barthes spiccò nella sua epoca e nella cultura del suo Paese proprio per l'arditezza con cui sempre intuì il futuro, disinteressandosene quando diventava presente. Il contrario di ciò che fanno i mediocri») il saggio di Roland Barthes apparso per la prima volta in «Annales», n. 5, 1961, «Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine». Ad esso segue la *Nota di un tecnico*, di Marco Riva, che si chiude con l'osservazione: «È dunque importante che la psicosociologia dell'alimentazione divenga un settore di indagine più popolare: che la stessa demistificazione dei segni avvenga con premura e con interesse costantemente riportato all'analisi dei fatti concreti. Anche per evitare quella specie di vendetta storica perpetrata ai danni della semiologia, nata per demistificare, e oggi riassorbita dalle logiche del capitalismo più maturo e utilizzata spesso per mistificare meglio. Infatti, può darsi che la lezione di Barthes sia tuttora sottovalutata fra nutrizionisti, educatori e «difensori» dei consumi: gli uomini del marketing l'hanno imparata da tempo e ci vivono di rendita».

Nello stesso numero, Ottavio Cavalcanti (*Le feste del grano nel sud*) esamina gli intrecci fra origini pagane e simbologia cattolica presenti in numerose feste: «è il lavoro agricolo che celebra le sue ansie e le sue promesse, anche con semplici e squisite specialità gastronomiche». E ancora ne *Il rifiuto del cibo* (n. 3, dicembre 1982 - gennaio 1983), Alessandro Fontana si chiede: «Dove sono le vecchie Dore e le Anne O., dove sono i presidenti Schreber e i piccoli Hans di un tempo? Ove sono le vecchie

isterie e le nevrosi in buona memoria, le messe in scena dei desideri nei sogni e nei lapsus? Ove si sta spostando, all'epoca delle 'liberazioni', la vecchia pulsione e dove si elaborano, oggi, le sue elaborazioni nevrotiche e psicotiche? In altri termini: che cosa sta sostituendo, lentamente e inesorabilmente, sotto i nostri occhi, il vecchio dispositivo della sessualità pulsionale, quello stesso di cui Freud è stato, nella società amabilmente rievocata da Stefan Zweig, il paziente orologiaio, lo storico involontario, e il teorico implacabile? Risponde: «La mia ipotesi è questa: dopo un secolo di concatenazioni e di alleanze perverse, il «cibo» (e il discorso sul cibo) sta rimpiazzando il «sesso» (e il discorso sul sesso); il processo è iniziato una ventina di anni fa e sta ora subendo, nella cosiddetta società del benessere, una sorta di accelerazione irresistibile».

Claudia Salaris nel suo intervento su *La cucina futurista* (n. 3) ricorda come «nel varare la proposta di una cucina futurista, Marinetti dovette subire il tiro incrociato di numerose critiche, che gli furono rivolte anche da alcuni suoi sodali, i quali consideravano tale *divertissement* gastronomico una ridicola pasquinata, indegna di un movimento che, nella loro visione, avrebbe dovuto assumere invece atteggiamenti 'seri', forse più prossimi agli umori novecentisti che non a quella irridente vena che è il cemento comune delle avanguardie. [...] La *verve* culinaria marinettiana esprimeva appunto messaggi trasgressivi, codificandoli nel *Manifesto della cucina futurista*, che, a buon diritto, si può ritenere uno dei più interessanti contributi teorici del Futurismo degli anni Trenta».

Gli anni Trenta sono ancora protagonisti delle considerazioni dedicate da Alberto Capatti a *Whisky e tè nel giallo anni Trenta* (n. 1); imperniato sulla contrapposizione fra giallo di stile inglese, dove «gli occhi del lettore sono puntati sull'orologio: il tempo e i riti conviviali azionano un meccanismo caricato per la morte. Al pomeriggio teiere e zitelle, scones e pettegolezzi: è l'occasione in cui i risultati di lunghi appostamenti dietro una finestra, le scoperte involontarie, le anonime voci possono venire raccolti, messi in comune, divulgati, infondendo un aroma più sottile alla tazza. La sera, invece, è l'ora di un bicchiere di porto asprigno o di un whisky con soda, depresso su un vassoio d'argento come una sentenza capitale» e la critica al «giallo classico» venuta «proprio dal paese di più fresca tradizione culinaria. [...] L'ostracismo imposto alla tazza di tè dai narratori americani degli anni Trenta nasceva, a sua volta, da una violenta repressione alimentare. Philip Marlowe, Sam Spade, Nick Charles, i primi detectives più noti, sono tutti figli del proibizionismo», sono i ribelli di una società puritana, capace di imporre, durante la crisi iniziata nel '29, quello che era stato il grande mito degli igienisti eu-

ropei dell'Ottocento».

Nel numero 2 (novembre 1982) la letteratura offre occasione alle considerazioni di Riccardo di Corato, *Moby Dick, elogio della balena*; il capolavoro di Melville — secondo l'autore — può essere letto anche in chiave di mitologia alimentare: «ma la balena non è solo un simbolo, è stata (forse ancora è) un vero scrigno di ricchezze e piaceri per la gola».

Con il n. 5 (marzo 1983) Emilio Faccioli avvia «una guida ragionata per la formazione di una biblioteca dell'arte culinaria in Italia dal XIV al XIX secolo», condotta per schede bibliografiche e brevi analisi delle singole opere presentate.

Dalla ricorrenza pasquale il n. 6 (aprile 1983) deriva l'occasione per «Storie e storielle d'uova» — così intitola il suo articolo Enzo Guagnini — dove si accenna alla «ancestrale filosofia dell'uovo cosmogonico (mito-realtà) che lo vuole addirittura creatore di tutto e di tutti», ma anche all'uovo (anziché *indigesto*) come «digesto», completo di scienza e materia.

Maria Luisa Mazzini ne *L'uovo e l'uomo* propone «un possibile itinerario di interpretazione» intorno all'uovo come «simbolo e grumo semantico di enorme importanza nella storia dell'umanità».

Alberto Capatti e Antonio Attisani, in *Gallina industriale e gallina artigianale*, gettano «uno sguardo sulle tecniche, le strategie e gli interessi che presidono alla produzione delle uova di Pasqua».

In *Alimentazione di massa, oggi: le mense*, Marco Riva inizia — ancora nel n. 6 — una serie di «analisi relative alle tecniche di vita materiale» centrate su «i diversi sistemi per nutrire contemporaneamente migliaia di persone», «oggetto di un dibattito aspro, che spesso confonde tra argomenti e interessi».

Accanto a ciò non mancano interventi di scienza dell'alimentazione, di politica economica comunitaria in merito alla produzione nel settore alimentare, corredati di rassegne della stampa italiana ed estera sui problemi alimentari. Da ricordare, nel n. 2 (novembre 1982) la rassegna-stampa dedicata a: *La seconda Giornata mondiale dell'alimentazione*, e, ancora «*Gli spumanti italiani*» di Francesco Spagnoli; nel numero 1 (ottobre 1982), *Sul mercato internazionale delle materie prime*, di Philippe Chalmin; *I vini nuovi dell'anno* (Prospettive e problemi di un nuovo prodotto), di Antonio Piccinardi; nel n. 3 (dicembre 1982 - gennaio 1983) Arturo Zampaglione affronta il tema *Commercio agricolo Europa-USA: le ragioni di una guerra*; l'analisi della stampa mondiale sui problemi alimentari è dedicata a *Dopo il GATT*. Infine, nel n. 4 (febbraio 1983) Riccardo Di Corato interviene su *La crisi dell'olio*.