

## ALCUNE CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

di  
Rosalba Davico

Parlare di alimentazione significa parlare di calorie, ma più sovente - come risulta dagli studi qui raccolti - rischiare il linguaggio della "storia totale". Questo perchè si osserva e misura - attraverso spazi e tempi definiti - un fenomeno che ha a che fare con civiltà, costumi ed inconscio individuale e collettivo. I fenomeni di civiltà e costume risultano più evidenti, o per lo meno meglio misurabili, perchè hanno tutta la forza e corposità sia della *tradizione* che accompagna il quotidiano dell'alimentazione anche nei suoi *mutamenti indotti* (fatto che l'industria alimentare dei nostri tempi ha ampiamente percepito ed usato), sia la forza e corposità degli *status symbol*, delle differenze sociali dei gruppi e del ruolo diverso della congiuntura economica sui medesimi. L'inconscio è invece occulto per definizione, e difficile: si evidenzia comunque come una forma atavica della comunicazione sociale e delle paure ancestrali, ed è sovente - come normale - un inconscio sublimato, esorcizzato, deriso. Cibo come

fatto nutrizionale, ma anche come rituale di solidarietà, sodalizio, alleanza: rituale cibario come *fiesta* di gruppo o collettiva, che esorcizza i dissensi e sublima, nell'immagine del lusso alimentare esibito ed offerto, il demone occulto delle differenze sociali e delle grandi paure, offrendo l'immagine transitoria di un'abbondanza possibile, l'euforia di uno spreco compensatore dell'antico terrore di fame e miseria. Festa cibaria come dispensatrice di sogno all'immaginazione negata.

Nei modelli alimentari transitano - e pertanto sono scrutabili e reperibili le culture, i miti, le fobie, gli interdetti, le simboliche individuali e sociali, i desideri repressi sublimati, codificati, deviati - delle generazioni nel tempo.

La ritualizzazione cibaria rinvia inoltre alle culture dei gruppi ed alle loro frontiere come tradizione ed identità dei gruppi stessi. La storia intragenerazionale dell'alimentazione sonda pertanto in semantiche tenaci nel tempo - come la fragranza ed il sapore di un pane dimenticato, ma indimenticabile come memoria - che nella melanconia asettica del precotto-super-market delle città industriali ricordano ancora, agli ex-immigrati acculturati da più generazioni, i fantasmi di tempi ancestrali: perduti grembi materni della terra e del grano, paure antiche e sterminate bibliche pianure di mitici paradisi perduti. Non stupisce che questa raccolta di saggi vada nella stessa direzione di *Food & Doodways*, la prestigiosa ed intelligente rivista americana diretta da Steven L. Kaplan, Jean Louis Flandrin e da uno staff internazionale d'eccezione, che reca come sottotitolo *Exploration in the history and culture of human nourishment*. Di esplorazione - e sovente pioniera - si tratta infatti: condotta sovente senza i mezzi adeguati ed i metodi - dalla paleobotanica alla biologia applicate alla ricerca storica - offerti allo studioso nelle grandi università americane, ma con un identico rigore che certamente fa onore alla giovane o meno giovane storiografia.

Se è vero che l'alimentazione "mediterranea" ha occupato in questo tipo di ricerche un ruolo pioniero, i sondaggi estesi a spazi più ampi hanno anche permesso l'avventura di scoperte impreviste: vanno infatti più nel senso della conoscenza di cultura e mentalità che non in quello previsto della ricostituzione di metabolismi e bilanci calorici di altri tempi. Quest'ironia dei risultati imprevisti sembra indicare come attraverso la storia del ventre e delle sue logiche non viscerali - che sono talora soltanto possibilità limitate di scelte alimentari - si possano anche misurare meglio che altrove, i grandi sistemi di valore di una storia "ideale" che transita sempre meno incontaminata attraverso il tempo e le generazioni come storia del condizionamento sociale dei bisogni di donne e uomini quali macchine mangianti. Storia empirica che demistifica senza ideologismi i luoghi comuni, le immagini scontate, i folcloreismi generici.

Una storia che è pertanto sempre origine di sorprese per i suoi stessi autori

- come lo era stata per A. Maurizio, nella sua prodigiosa e ormai classica storia dell'alimentazione vegetale -, di dubbi e verifiche; giacché implica l'intuizione dell'irrazionale ed al tempo stesso conoscenze agronomiche, chimiche, economiche e mediche talora inusuali allo storico. Una storia, pertanto difficile, che come sempre avviene nella ricerca del vero finirà forse per mutare - anche con l'apporto di fonti a tutt'oggi inesplorate - i parametri usuali della conoscenza storica e certamente molte sicurezze codificate.