



OSSERVATORIO SULLA PREVENZIONE

Scheda libro

Klaus E. Muller

Piccola etnologia del mangiare e del bere

Casa editrice Il Mulino Bologna 2005

“Quando spezziamo il pane e lo portiamo alla bocca non abbiamo il minimo sentore della storia che c’è in quel nostro gesto”

La prefazione del libro di Klaus Muller si apre con questa breve frase: breve, apparentemente banale ma non semplice.

Queste poche parole infatti sottendono diversi dei concetti che stanno alla base del libro ed esprime alcuni dei significati più importanti di tutto il lavoro.

Il primo concetto, basilare, è che nell’evoluzione della nostra specie, l’atto del nutrirsi ha smesso ben presto di essere un gesto *naturale*, mosso unicamente dalle necessità fisiologiche dettate dall’istinto di sopravvivenza dell’individuo.

Non appena gli ominidi si sono trovati a costruire delle comunità, allora tutti i fattori legati alla ricerca, alla preparazione e alla conservazione del cibo si sono trasformati in scelte *culturali* socialmente condivise e sostanzialmente indipendenti dalle necessità materiali: la divisione dei ruoli basata sul genere, scelta delle specie animali e vegetali di cui nutrirsi, così come i tempi e modi di preparazione.

Le differenze tra i gruppi umani così prodotte hanno costituito un fattore di distinzione delle comunità tra di loro e quindi hanno agito anche come un fattore di *identificazione* delle comunità stesse, al cui interno gli individui, compiendo gli stessi atti alimentari, si riconoscevano come membri dello stesso gruppo differente dagli altri.

L’attribuzione di identità dei popoli quindi è veicolata anche attraverso il cibo.

Un secondo tema mostrato dalla frase di apertura è che l’atto del nutrirsi non viene percepito come atto culturale dall’interno del gruppo.

Si osserva invece che un istinto etnocentrico rende le pratiche, le tecniche e le tradizioni relative al cibo come *naturali e naturalmente necessarie*, spesso in opposizione alle tradizioni dei popoli confinanti e/o antagonisti che sono invece considerate animalesche, malsane e disgustose.

Questo processo si applica principalmente a due scelte alimentari: le specie considerate commestibili e le tecniche di preparazione, con una focalizzazione accentuata sul consumo di cibi cotti o crudi.

Terzo; questa apertura fa intuire il ruolo sociale delle idee, dei miti e dei riti legati al cibo che va molto oltre a quello che normalmente si ritiene; si pensi solo a quello che sono in grado di evocare le parole “spezzare il pane” nelle (nostre) culture di impronta cristiana.



Il nutrirsi infatti non solo è legato alla sopravvivenza fisica dell'individuo e dei gruppi ma, sia nelle società agricole che nei gruppi di cacciatori-raccoglitori, è anche un legame con il mondo naturale del ciclo delle stagioni, con i cicli vegetativi delle piante e quelli riproduttivi degli animali.

Il cibo e la sua disponibilità, la qualità dei raccolti e l'efficacia della caccia, dipendono da fattori imponderabili per le società primitive; le avversità climatiche, la siccità, le malattie delle coltivazioni e le morie del bestiame, che inevitabilmente si collegavano al pensiero magico e religioso; dando vita a credenze, a riti e a superstizioni che si sono evolute assieme ai gruppi umani conservandosi in alcuni casi anche fino ad oggi.

Nel libro di Muller tutto questo viene illustrato facendo costante riferimento ad aspetti delle diverse comunità umane (contemporanee o storiche – sviluppate o primitive) attraverso capitoli che sono dedicati ad aspetti particolari del rapporto delle società col *proprio* cibo e con il cibo e le abitudini alimentari *degli altri*.

Si parte così da una breve storia dei gruppi umani primitivi e del passaggio dalle pratiche di caccia e raccolta allo sviluppo dell'agricoltura, con quello che ha comportato in termini di struttura sociale, per esaminare il ruolo del cibo nei rapporti sociali, negli ambiti religiosi, nei momenti di passaggio di status sociale, nelle credenze e nelle superstizioni.

Osservando il cibo diventare di volta in volta medicamento e status sociale e produrre nella storia di ogni diversa cultura le sovrastrutture simboliche di appartenenza o di esclusione a classi e caste; dare origine a codici di comportamento socialmente riconosciuti e vincolanti.

Quello che il libro nel complesso dimostra, è che l'atto del cibarsi è talmente importante da essere inevitabilmente preda di quella pulsione degli esseri umani a trasformare ogni cosa in strumento di comunicazione sociale e, quindi, in cultura.

E che, proprio perché il cibo soddisfa la più naturale e primaria delle necessità, allora rende la sovrastruttura nata dai processi culturali (composta da abitudini, credenze e ritualità) come condizione *naturale* che non può essere negoziata o contraddetta, pena il trovarsi in uno stato alieno e *innaturale*. Si capisce quindi come il cibo e le tradizioni ad esso legate siano uno di quegli elementi che formano l'identità culturale dei popoli e siano uno dei fattori identitari che maggiormente si conservano anche nei flussi migratori e che maggiormente viene rimpianto quando le condizioni materiali non ne consentono la conservazione.