

## RECENSIONI

**Francesco MARANO** | *Fare a occhio. Note di antropologia della cucina in Basilicata*, Matera, Altrimedia Edizioni, 2015, pp. 126.

Lo sguardo antropologico si sofferma, in questa ricerca etnografica, su un elemento subalterno e sfuggente di quella costruzione egemonica nota come “dieta mediterranea”, cioè la cucina casalinga intesa in senso lato come quella «trasformazione culturale del cibo» basata, appunto, su saperi popolari, informali, locali e tramandati nella memoria lunga. La cucina casalinga si trova nel campo “volatile” della cultura orale, il quale esiste solo nel momento in cui viene messo in pratica. Questo suggerisce il titolo, che implica una riflessione sull’intangibilità dell’esperienza del *fare le cose a occhio*. L’indagine perciò si riferisce non solo a quella che viene intesa come cucina casalinga, informale, «al chiuso», ma anche alla sua «estensione semiotica» che, nelle taverne, nei vicoli e nei garage, è il luogo di ambientazione dei processi di trasformazione che, pur restando informali, sono più massicci e para-industriali, come la pratica rituale di cucinare il pasto per un gran numero di commensali oppure la preparazione di prodotti gastronomici a lunga conservazione (biscotti festivi, pane, insaccati, marmellate, conserve di pomodori o di altri ortaggi).

La ricerca, attraverso interviste e osservazioni sul terreno, si muove tra Basilicata e Puglia, mirando all’emersione dei significati costanti fra le «donne che cucinano», dato che questo campo rappresenta la storicizzazione del potere femminile. La ricerca, abilmente condotta, evidenzia le zone di significato che emergono dalle pratiche, i contesti socio-economici, le modalità di apprendimento della “cucina” e le memorie patrimoniali ed emozionali correlate al cibo. Il primo tra i «significati emergenti», enunciati sotto forma di capitoli, è che le grandi e infaticabili mani delle *big women* sono tuttavia incapsulate nelle gerarchie dei doveri sociali e domestici: l’apparenza della natura gratuita e libera di «dono» nasconde la natura obbligatoria della prestazione la quale, se raggiunge gli obiettivi sensoriali e dell’efficacia economica, funziona come fattore di unificazione e salvazione dell’universo familiare e forse anche sociale in senso lato. Perciò, alla domanda sottesa al testo (perché tanto impegno in cucina?), la spiegazione sembra essere di tipo espressivo-soggettivo, data la possibilità che la cucina offre di



mettere in pratica la soggettività delle persone coinvolte. Nella cucina come strumento di interazione sociale giocano tuttavia molti altri fattori: innanzitutto, la gestione rispettosa delle risorse economiche attraverso una appassionata costruzione e manutenzione della «dispensa domestica». Questo tipo di sapere femminile e popolare considera «giusto» e «normale» mettere a mollo un chilo di legumi secchi, cucinarli e conservarne una parte tramite stoccaggio nel congelatore o sottovuoto, il tutto riciclando i contenitori industriali usa-e-getta e implicando maggior lavoro per la zelante protagonista della cucina. Secondo questa incentivazione nel ripetere gesti arcaici e legittimati dal dovere dell'autarchia («fare tutto in casa»), risulta sconveniente comprare cibi surgelati o incapsulati, secondo l'attitudine consumista e «pigra» della «gioventù di oggi». In tal senso, il cibo e le sue pratiche diventano fattori di appartenenza e di non-appartenenza, con tutti gli annessi e connessi: tra tabù e contaminazioni, il cibo in trasformazione diviene creatura, bambino, si copre amorevolmente con la coperta, si veglia, si cura, si sfebbra, si spurga, si decora e si somministra, in un processo di costruzione di legami verticali e orizzontali.

*Last but not least*, nella cucina come strumento di interazione sociale gioca il fattore dell'immaginario popolare che, in modo assertivo, viene etichettato come «tradizione» e, nel contesto «volatile» del sapere domestico, serve a legittimare usi e costumi alimentari che confluiscono in vario modo sotto l'egida della «tipicità». La distinzione migliorativa del «tipico» rispetto al «non-tipico», insomma, delinea interpretazioni numerose quanto controverse che spingono il lettore a dedurre che la «cucina tradizionale» sia, appunto, una cultura irriducibile, un canone che la pratica oltrepassa da tutte le parti, visto che lo stile culturale risiede non nel cibo in sé, ma nei processi di produzione, di scambio e di consumo del cibo. Il dato distintivo, a mio avviso, di quella cucina domestica che oggi viene istituzionalizzata come «cucina tipica» o «tradizionale» risiede nel *fare a occhio*, ovvero la costante culturale che l'Autore ha messo in rilievo appunto nel titolo dell'opera. Come ogni cultura orale, la cucina è un dialetto che si apprende vivendo, attraverso i processi analogici e «selvaggi» di osservazione e imitazione delle persone esperte, solitamente individuate nelle generazioni più anziane. Questa competenza viene incorporata attraverso la pratica e la valutazione dei risultati prodotti, in maniera lenta, ricca, creativa, non standardizzata, originando competenze e pratiche che differiscono da persona a persona. L'Autore, in conclusione, cerca di disaggregare la pratica popolare della cucina casalinga, di renderla storica e politica, indagando gli spazi di scambio, politici, linguistici e culturali nei quali si definisce, di coglierne le creolizzazioni e gli usi all'interno dei significati etnologici e identitari, di indagare il consumo che il mondo industriale ha fatto di questa pratica attraverso la pubblicità allusiva dell'ideologia autarchica del cibo «buono come se fosse fatto in casa». Un mondo industriale che però, negli interstizi culturali osservati da questa ricerca etnografica, viene a sua volta incorporato dalla pratica popolare, la quale della razionalizzazione economica ha utilizzato innovazioni come il frigorifero, la conservazione sotto vuoto e

la pastorizzazione. Questo *fare a occhio*, forse, costituisce “il discorso” o, meglio, “la poetica popolare” del sapere collettivo e resiliente indicato come Dieta Mediterranea e salvaguardato dall’Unesco per la sua salubrità, per la sua sostenibilità ambientale e per il suo valore di civiltà.

**Lia GIANCRISTOFARO**

Università “G. D’Annunzio” di Chieti-Pescara

lia.giancristofaro@unich.it