SULLA VIA DEL CATAI

Rivista semestrale sulle relazioni
culturali tra Europa e Cina

Novembre 2015 Anno VIII - Numero 13

Una ciotola di riso

Cibo e cultura del cibo fra Italia e Cina

A cura di Miriam Castorina

衛匡國

Centro Studi Martino Martini

Centro Studi Martino Martini
per le relazioni culturali Europa-Cina

Il Centro Studi intitolato a Martino Martini (1614-1661), missionario gesuita trentino che visse e operò in Cina, autore di importanti opere in campo storico, geografico e filologico, ha sede a Trento, dove svolge attività di ricerca, studio e documentazione sulla storia, la cultura e la realtà socio-economica della Cina.

Pubblica in edizione critica l'*Opera Omnia* di Martino Martini, la collana storico-scientifica *Orsa Minore*, la rivista *Sulla via del Catai*, semestrale sulle relazioni culturali tra Europa e Cina, e la collana *Miscellanea* di testi biografici, letterari e teatrali.

Promuove e organizza convegni, workshop, seminari, mostre e attività divulgative su temi di carattere storico, economico, geografico, artistico, filosofico e linguistico.

Opera in stretta connessione con l'Università di Trento e intrattiene relazioni e scambi con istituti culturali e accademici italiani, europei e cinesi.

SULLA VIA DEL CATAI
Rivista semestrale sulle relazioni culturali tra Europa e Cina

契丹之路　欧中文化交流季刊

Direttore responsabile: Riccardo Scartezzini

Capo-redattore: Aldo Caterino

Comitato di redazione: Davor Antonucci, Michele Castelnovi, Piergiorgio Cattani, Laura De Giorgi, Paolo De Troia, Elisa Gagliardi Mangilli, Luisa Maria Paternicò, Paolo Rosa, Wang Leilei, Yu Weiwei, Zhang Gangfeng

Comitato scientifico: Federico Masini (Presidente)
Luigi Bressan, Patrizia Carioti, Lucia Caterina, Claudia von Collani, Noel Golvers, Isaia Iannaccone, Alessandra Lavagnino, Tiziana Lippiello, Giuseppe O. Longo, Renato Mazzolini, Francesco Montessoro, Massimo Quaini, Guido Samarani, Francesco Surdich, Gong Yingyan, Han Qi, Huang Shijian, Zhang Xiping

Autorizzazione del Tribunale di Trento
n. 1321 del 5 aprile 2007

Abbonamento annuale: 30 euro
Un numero: 20 euro

Sulla via del Catai è una rivista referata a livello nazionale e internazionale. Tre membri del Comitato scientifico operano la *peer review*, ricorrendo, ove necessario, anche a esperti esterni.

Amministrazione, Direzione, Redazione, Acquisti e Abbonamenti:
Centro Studi Martino Martini
Via Tommaso Gar, 14 - 38122 TRENTO
tel. 0039 0461 881343
fax 0039 0461 881348
e-mail: centro.martini@soc.unitn.it
internet: www.centrostudimartini.it

In copertina: Bambino che mangia con le bacchette da una ciotola, 2007, fotografia a colori, Daily Travel Photos

Indice

Cibo e Cultura del Cibo in Cina 5
Riccardo Scartezzini - *Centro Studi Martino Martini, Trento*

Il Cibo e la Storia: Metodi e Ricerca 9
Fabio Parasecoli - *The New School*

Più che la Dieta Poté il Digiuno. Brevi Considerazioni sull'Alimentazione nel Daoismo Tradizionale 21
Maurizio Paolillo - *Università del Salento*

Il Significato Simbolico del cibo nelle Celebrazioni delle Feste Tradizionali Cinesi 43
Clara Bulfoni - *Università Statale di Milano*

Visioni dell'Alcol e del Tè nelle Fonti Cinesi 55
Livio Zanini - *Università Ca' Foscari Venezia*

Marco Polo e la Pasta: una Storia Troppo Semplice1 73
Françoise Sabban - *École des hautes études en sciences sociales*

Con gli Occhi dell'Altro: il Cibo Cinese nelle Fonti Gesuite del XVII Secolo 83
Hongcheng Zhou 周鸿承 - *Zhejiang Gongshang University*

Yuan Mei, un Celebre Gastronomo Cinese del XVIII Secolo 95
Paolo De Troia - *"Sapienza" Università di Roma*

Quante Bocche da Sfamare: l'Eco delle Notizie sulla Geografia dell'Alimentazione in Cina 109
Michele Castelnovi - *Centro Studi Martino Martini, Trento*

Con gli Occhi dell'Altro: il Cibo Occidentale nelle Fonti Cinesi 125
Miriam Castorina - *"Sapienza" Università di Roma*

Cibo e Politica: l'Esperienza di Zhang Naiqi 139
Guido Samarani - *Università Ca' Foscari Venezia*

Shanzhen Haiwei 山珍海味, il Tesoro della Montagna e il Gusto del Mare. La Ristorazione Cinese in Italia, tra Pregiudizio e Tradimenti 147
Giacomo Rech - *Giornalista e proprietario del ristorante Green T., Roma*

Un contadino del Guizhou pulisce e setaccia il riso,
ca. 1985, fotografia a colori, Collezione privata

Cibo e Cultura del Cibo in Cina

Riccardo Scartezzini - *Centro Studi Martino Martini, Trento*

Sulla scia del tema di Expo Milano 2015 Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita*, il cibo e la cultura del cibo sono stati al centro dell'attenzione dell'opinione pubblica italiane e internazionale e hanno provocato un dibattito che ha coinvolto varie aree di interesse ed esperti in diversi settori.*

Anche a livello accademico italiano - e specificatamente nel settore orientalistico dove, differentemente da altri paesi del mondo, la centralità del cibo nella cultura cinese è scarsamente studiata - si sono cominciati a vedere i primi segnali incoraggianti e alcuni riflessi interessanti.

Si segnalano, in questo ambito, il numero 30 di Cina *(2002) e il numero 155-156 di* Mondo cinese*, di recente usciti. Le pubblicazioni specialistiche legate alla dietetica tradizionale cinese, pur numerose, nella maggior parte dei casi non sono scritte da sinologi, ma da medici e, ancora più spesso, non sono contributi originali, ma traduzioni che raccontano solo in parte la variegata cultura del cibo in Cina.*

Tra i pochi accademici italiani che si sono occupati della questione, in ambito sinologico, Marco Ceresa e Livio Zanini sono sicuramenti quelli che hanno prodotto i contributi più significativi, con una predilezione per la millenaria tradizione del tè, ma non solo.

Perché dunque interrogarsi sulla cultura del cibo in Cina? E perché metterla in relazione con quella italiana?

Prima di rispondere a queste domande occorre osservare che - anche nel settore alimentare - i prodotti cinesi, se da un lato sono sempre più presenti anche sul mercato italiano, dall'altro sono spesso accompagnati dai relativi scandali (uno dei casi più eclatanti riguarda l'importazione di pomodori che vengono lavorati in Italia e spacciati per produzioni locali) e/o da polemiche sulla sicurezza alimentare (ricordiamo ancora tutti il caso del latte contaminato).

Fabio Parasecoli risponde in parte a questa domanda, interrogandosi sul rapporto tra cultura del cibo e ricerca storica. L'interesse degli occidentali per il cibo e la materialità della vita quotidiana ha radici filosofiche profonde, che hanno influenzato fortemente le scienze sociali. Se Feuerbach dice che "siamo ciò che mangiamo", dobbiamo anche essere coscienti che le nostre abitudini alimentari sono mutate col tempo, condizionando vari aspetti culturali (basti pensare alla raffigurazione del cibo nell'arte). Il rapporto tra cibo e storia è interscambiabile. Scrive Parasecoli: "non solo la storia ci guida a conoscere il cibo, ma il cibo stesso può aiutarci a capire la storia e le sue dinamiche". Da qui parte la nostra ricerca che, lungi dall'essere esaustiva, vuole però offrire una panoramica più ampia su questo aspetto e, soprattutto, stimolare l'interesse e il desiderio di approfondimento da parte sia degli studiosi che dei lettori.

In ambito culturale, il taoismo è forse il sistema filosofico e religioso che ha avuto maggiore influenza sull'alimentazione (almeno prima della comparsa del buddhismo in Cina). Maurizio Paolillo esplora dunque l'importanza del cibo nella ritualità dell'antichità remota, nelle religioni e in generale nello sviluppo delle civiltà. La pratica del digiuno, il diffondersi di tabù alimentari, la scelta vegetariana, sono solo alcuni elementi che denotano le culture antiche, soprattutto quelle orientali.

E' una ricca e stratificata ritualità che da tempi immemorabili giunge fino ai nostri giorni, concretizzandosi in simbologie alimentari, legate in particolare alle festività tradizionali. Pietanze che oggi anche noi possiamo gustare grazie alla globalizzazione e alla folta presenza cinese in Italia, allietano da centinaia d'anni le tavole dei cinesi con precisi significati. Ce li illustra Clara Bulfoni nel suo contributo.

Dal cibo alle bevande il passo è breve. Livio Zanini prende in considerazione nel suo articolo la centralità del tè e dell'alcool nelle pratiche sociali dei cinesi, attingendo alle fonti più antiche e autorevoli. Françoise Sabban smentisce il mito secondo il quale la pasta sarebbe stata importata in Italia da Marco Polo e allo stesso tempo fornisce - attraverso un'attenta comparazione - un'ampia e documentata panoramica sulla cultura della pasta, che non solo è stata ed è caratterizzante della cucina cinese (in particolare di quella del nord), ma è anche più antica di quella italiana.

Zhou Hongcheng procede invece in senso op-

Due chef cucinano con il wok in un ristorante di Nanchino,
22 marzo 2006, fotografia a colori, Collezione privata

posto: analizza, cioè, come e attraverso quali opere le prime nozioni sul cibo cinese cominciarono a diffondersi in Europa, citando come esempi soprattutto Matteo Ricci e Martino Martini.

Paolo De Troia illustra la vita di uno dei letterati più eclettici di epoca Qing, Yuan Mei, dedito ai piaceri della carne così come a quelli della buona tavola e autore di una delle opere cinesi più belle sulla gastronomia: il Ricettario del Giardino Sui.

Da sempre, infatti, la cucina cinese è caratterizzata da ingredienti rari e costosi e da preparazioni raffinate. Ma mentre queste pietanze erano riservate a pochi, cosa mangiava invece il resto della popolazione? E soprattutto, com'era possibile sfamare una popolazione così numerosa? È questa la domanda, ci dice Michele Castelnovi, che molti savant *europei di fine Settecento e dell'Ottocento si posero, quando le prime notizie sulla situazione agricola e sui prodotti alimentari cinesi cominciarono ad affluire in Europa attraverso le opere dei gesuiti e di altri viaggiatori. Se numerosi intellettuali europei dell'epoca cominciarono a interessarsi, per motivi demografici, alla cultura alimentare cinese, il processo di diffusione e popolarizzazione del cibo occidentale in Cina fu altrettanto graduale, ma leggermente più tardivo. Questo processo - dall'introduzione del cibo straniero fino all'apertura di ristoranti occidentali e di ricettari - viene analizzato brevemente nel contributo di Miriam Castorina, che si concentra soprattutto sulla seconda metà dell'Ottocento. Da qui, Guido Samarani ci porta agli anni subito dopo la fondazione della Nuova Cina (1949), coi nuovi problemi demografici e alimentari che il governo comunista si trovò ad affrontare, primo fra tutti la necessità di portare a un livello di sussistenza accettabile una popolazione che in precedenza aveva patito sovente la fame. Lo studioso lo fa riportando un caso esemplare, quello di Zhang Naiqi, ministro dell'Alimentazione nei primi anni '50.*

Il numero si chiude con uno sguardo particolare alla contemporaneità. Giacomo Rech, giornalista e proprietario del ristorante cinese Green T. *a Roma, ci racconta qual è la situazione dei ristoranti cinesi in Italia, anche attraverso la sua personale visione ed esperienza. Quello che emerge, una volta di più, è che sappiamo ancora molto poco sulla ricchissima e antichissima cultura alimentare cinese.*

Avventori di varie nazionalità all'interno di un ristorante cinese, 2010, fotografia a colori, Collezione privata

Li Shizhen, *Bencao Gangmu* (Materia Medica). Fermentazione del riso per ricavarne del vino, 1578, disegno acquarellato, Hong Kong, Collezione privata

Fabio Parasecoli - *The New School*

Abstract: *The food cultures of both Italy and China, visible and appreciated all over the world, have a complex past, deeply rooted in their history. Productive, cultural and scientific phenomena and transformations have influenced the development not only of cooking techniques but also of the symbolic and social values related to food. The research on these two culinary traditions shows how historical research is an important key to understand the origin and the development of culinary cultures. At the same time, not only does history help us better understand food in all of its aspects, it is the food itself that can help us to understand history and its dynamics.*

È indubbio che la ricerca storica sia importante per capire l'origine e lo sviluppo delle culture gastronomiche, come nel caso di quelle italiana e cinese. Con un passato secolare e diffuse ben oltre i loro confini originari, entrambe sono complesse e articolate in cucine locali e regionali ben identificabili, ciascuna con ingredienti, tecniche, piatti, e tradizioni proprie (Anderson, 1988; Parasecoli e Scholliers, 2012). In realtà, non è semplice definire la cucina italiana, come pure quella cinese, come espressione d'identità nazionali: esse sono infatti il risultato di dinamiche politiche relativamente recenti e ancora in atto (Parasecoli, 2015). Certo, il mondo intero considera la pasta al pomodoro o il parmigiano reggiano come italiani, nello stesso modo che gli involtini primavera (*chunjuan* 春卷) e il riso saltato (*chaofan* 炒饭) sono immediatamente riconosciuti come cinesi, al di là delle loro origini in località o aree specifiche. Eppure, il fatto stesso che queste specialità siano identificate come espressione di uno stato-nazione dotato di una cultura unitaria riflette importanti eventi e processi storici che meritano riflessione e ricerca.

Questo punto ci porta all'altro aspetto della nostra riflessione: non solo la storia ci guida a conoscere il cibo, ma il cibo stesso può aiutarci a capire la storia e le sue dinamiche (Clafin e Scholliers, 2012). Nell'esempio sopra citato, l'analisi di come alcuni piatti o materie prime, con provenienze locali ben definite, siano assurti allo status di simbolo nazionale illustra come politica e commercio abbiano spesso cooptato e strumentalizzato la cultura materiale e popolare (Serventi e Sabban, 2014).

Alle origini dell'alimentazione

Quello di nutrirsi è uno dei motori principali dell'evoluzione culturale e sociale di tutte le comunità umane. Prima dei più antichi documenti scritti, l'umanità è stata impegnata nella scoperta di cosa poter mangiare, cosa è velenoso o non lo è, come mangiarlo, ma anche come prepararlo e conservarlo, come suddividerlo fra i membri di ciascun gruppo umano, come utilizzarlo per scambi con altri gruppi vicini. E tutto questo ancora prima della fondamentale transizione dalla caccia e raccolta all'agricoltura, la quale è alla base della creazione dei surplus produttivi che a loro volta hanno permesso la stratificazione sociale, l'urbanizzazione, e lo sviluppo culturale.

Tali dinamiche sono riconoscibili sia in Cina sia nel Mediterraneo, che sono fra i più importanti centri di domesticazione di specie vegetali e animali, poi diffuse in tutto il globo. In entrambe le aree, l'identificazione di specie selvatiche e il loro progressivo adattamento alla produzione agricola sedentaria portò allo sviluppo di un pacchetto alimentare nutrizionalmente completo, composto di cereali, legumi, verdure e - più tardi - frutta; integrato da oli, grassi animali e quantità limitate di carne e pesce. Nel Mediterraneo e in Italia tale pacchetto comprendeva grano, orzo, ceci, lenticchie, piselli, cipolle, cavoli e poi uva e olive; in Cina, invece, il pacchetto si strutturò originalmente intorno a miglio, grano saraceno, soia e, al sud, riso; ma già nel secondo millennio a.C. si coltivavano grano e orzo, segno indiscutibile di trasferimento di colture e conoscenze fra aree anche molto

Pesci e verdure appesi in una credenza, da una villa romana a Tor Marancia, vicino alle Catacombe di Domitilla, II secolo d.C., mosaico policromo, Roma, Musei Vaticani

distanti fra loro.

Al di là degli specifici prodotti utilizzati, con l'emergere delle fonti scritte sia nel Mediterraneo che in Cina notiamo come l'agricoltura fosse considerata quale fondamento ed espressione di civiltà: ciò marcava come barbari i nomadi e semi-nomadi dell'Eurasia, che peraltro praticavano forme di coltivazione temporanea e itinerante non riconosciute però come manifestazione di cultura da parte delle società stanziali. Costumi orribili venivano così attribuiti alle popolazioni che si aggiravano oltre i confini del mondo civilizzato: dagli eccessi del consumo alcolico all'ingestione di carne cruda e addirittura al cannibalismo. In realtà, le fonti storiche suggeriscono che l'interazione fra i due mondi, quello stanziale e quello nomade, abbia sempre svolto un ruolo indispensabile per lo sviluppo economico, sia quando i contatti erano pacifici sia quando la tensione esplodeva in scontri e guerre. I territori che dall'Europa del Nord e dell'Est si estendono fino alla Cina hanno visto scambi culturali e commerciali di grande impatto su entrambe le civiltà sedentarie: basti pensare alla via della seta. Nuovi ingredienti, piatti, pratiche e valori culturali legati all'alimentazione furono introdotti in seguito a incursioni e invasioni, spesso violente, di gruppi nomadi. Così, dopo la crisi dell'impero romano di Occidente, varie popolazioni germaniche s'insediarono in Italia portando con sé una relazione con l'ambiente naturale totalmente diversa da quella tradizionale mediterranea, e diffondendo tra la popolazione locale prodotti quali birra e burro. In Cina, l'influenza centroasiatica divenne evidente durante la dinastia Tang (618-907), con la solidificazione del buddhismo, la diffusione del tè e il successo fra le élite di prodotti esotici come le pesche di Samarcanda e i pistacchi persiani (Schafer, 1985).

Cibo e politica

Dal punto di vista metodologico, per comprendere l'influenza di culture nomadi, a volte prive di scrittura, su quelle stanziali non è sufficiente esplorare la letteratura e i documenti scritti, spesso influenzati da motivazioni politiche e tensioni ideologiche. È necessario considerare anche le ricerche archeologiche effettuate nel campo della cultura materiale quotidiana, oltre che quelle artistiche e architettoniche. Ciò è tanto più importante quanto più le fonti scritte e gli oggetti artistici tendono a riflettere la cultura e gli usi delle classi dominanti, ignorando la vita di quanti si trovano in posizioni sociali subalterne.

Ciò nonostante, l'analisi dei documenti illumina aspetti interessanti delle civiltà italiana e cinese fin dalle loro origini. Ad esempio, diverse composizioni nello *Shijing* 诗经 (Classico delle Odi) menzionano molti prodotti e usi mentre il *Liji* 礼记 (Memorie sui riti) fa riferimento a riti incentrati sul cibo che avevano la finalità di assicurare buoni raccolti e di regolare la produzione, la conservazione e la distribuzione delle derrate alimentari (Yue e Tang, 2013). In ambiente romano, trattati come il *De agri cultura* di Catone (234-149 a.C.) e il *De re rustica* di Columella (I secolo d.C.) descrivono tecniche e usi del mondo rurale, mentre il *Satyricon* di Petronio (27-66) fornisce un'interessante, anche se probabilmente esagerata, descrizione di un banchetto in epoca imperiale romana. Oltre a trattati, leggi, regolamenti, ordinanze, registri commerciali e contratti, i testi rilevanti per la storia del cibo includono letteratura, opere storiche e trattati scientifici e agricoli, solo per menzionarne alcuni. Si tratta di un campo di ricerca enorme che solo recentemente sta ricevendo l'attenzione che merita, dato che per lungo tempo le questioni alimentari, come pure altri aspetti della cultura materiale, sono stati considerati poco degni di riflessioni accademiche serie.

Il cibo ha sempre avuto rilevanza sociale e politica, essendo il principale elemento per la sopravvivenza di società complesse come quelle che si sono avvicendate in Cina

Li Shizhen, *Bencao Gangmu* (Materia Medica). Bollitura dell'acqua di mare per estrarne il sale, 1578, disegno acquarellato, Hong Kong, Collezione privata

e in Italia. Le classi dominanti in entrambe le aree sono sempre state coscienti del fatto che fame e carestia sfociano spesso in disordini e, nei casi estremi, in rivoluzioni. Già in epoca romana, grandi sforzi furono dedicati a sviluppare reti di produzione, trasporto, e distribuzione di grano, con particolare attenzione all'erogazione per le plebi romane. La necessità di nuovi territori dove poter coltivare quantità di grano sempre maggiori portò alla conquista prima della Sicilia, poi dell'Africa settentrionale. Le autorità civili dall'epoca comunale in poi, s'impegnarono a regolare i mercati e la produzione del cibo, sia dal punto di vista qualitativo e sanitario che da quello delle misure e dei pesi, cercando allo stesso tempo di eliminare sul nascere ogni tentativo di aggiotaggio e accumulazione illecita di derrate nei periodi marcati da carestia. Inoltre intervenivano, quando possibile, nella gestione del territorio agricolo, partecipando alla costruzione di progetti come strade e canali d'irrigazione. Dal XVIII secolo, vari regnanti italiani crearono istituzioni destinate a sviluppare la produzione agricola e a diffondere le conoscenze acquisite fra i produttori.

Anche in Cina, fin dalle origini, le autorità locali e centrali compresero la rilevanza della produzione del cibo dal punto di vista economico e politico, a partire dalla necessità di un vettovagliamento ben organizzato degli eserciti e delle campagne belliche (elemento molto importante nella storia di qualsiasi paese). La rilevanza del cibo nella cultura politica cinese è dimostrata anche dalle cerimonie che fin dall'antichità gli imperatori cinesi effettuavano per assicurarsi il favore divino e buoni raccolti; la carestia era considerata un segno che le autorità non godevano più dell'appoggio celeste (Sterckx, 2005). Il sale fu l'oggetto di uno dei primi monopoli, come testimoniano i *Discorsi sul ferro e il sale* (*Yan tie lun* 盐铁论) di epoca Han (206 a.C.-220 d.C.). In periodi successivi, monopoli furono anche imposti su alcool e tè. Almeno dal punto di vista degli obiettivi ideali, spesso smentiti dal peso d'interessi economici e politici contrastanti, in varie epoche le dinastie cinesi cercarono di occuparsi della tassazione dei terreni agricoli al fine di mantenere una classe di piccoli agricoltori indipendenti che controbilanciassero l'espansione dei latifondi. Sotto diverse dinastie furono promosse la compilazione di testi ed enciclopedie agricole, come pure la regolazione di misure e pesi, e furono fatti investimenti nella costruzione di canali per facilitare la distribuzione di grano e riso, resa più regolare anche dalla presenza di granai pubblici, fra le varie aree del paese.

Gastronomia e ricettari

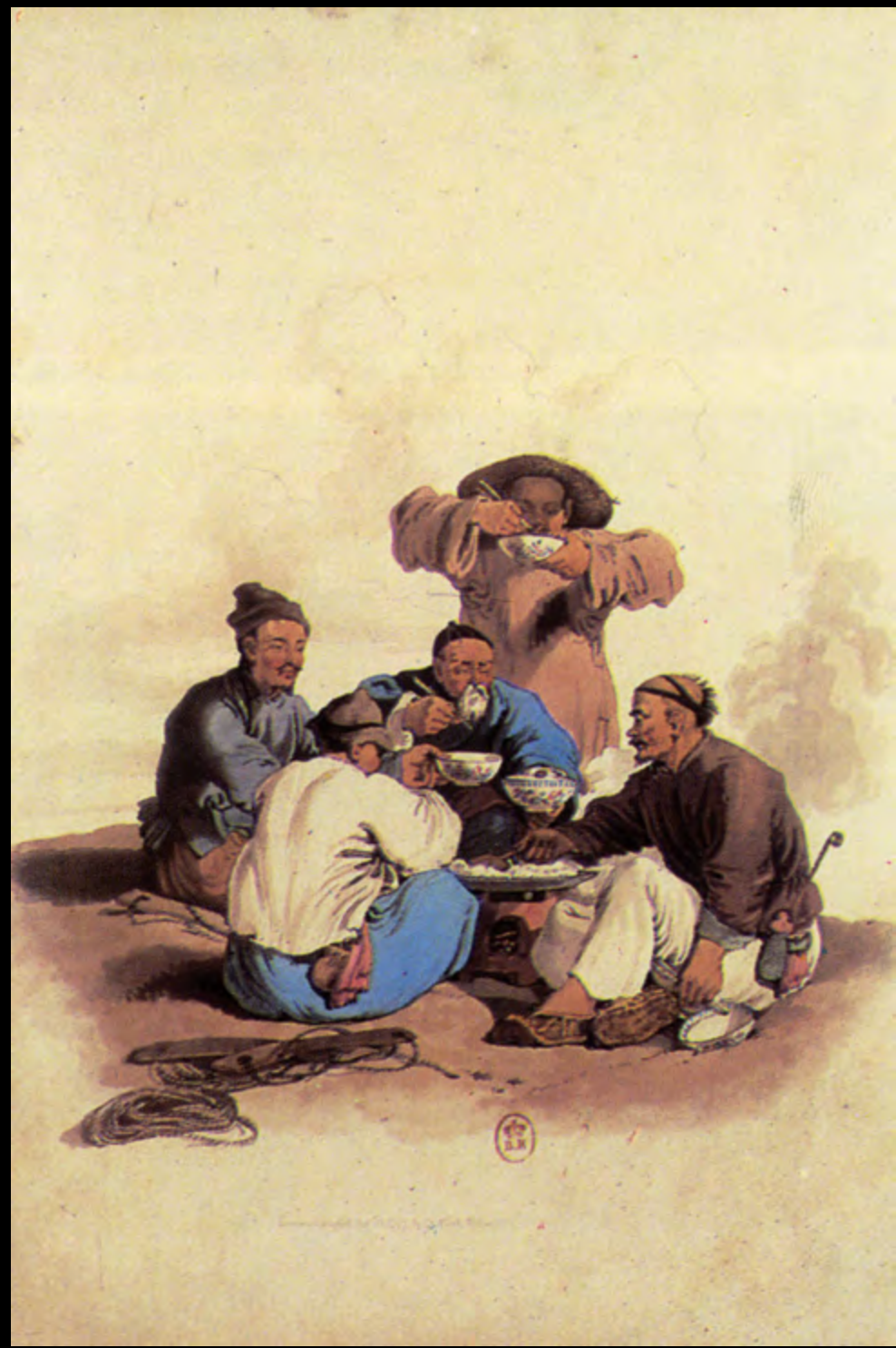
Speciale attenzione meritano la nascita e lo sviluppo in Italia e in Cina di quella che può essere definita gastronomia, cioè la riflessione culturale sul cibo basata sul gusto (sia in senso sensoriale che culturale), la competenza, e la conoscenza approfondita d'ingredienti, tecniche, valori simbolici, protagonisti, luoghi etc. I testi gastronomici sono ben distinti da altre fonti letterarie e storiche, concentrandosi appunto sul cibo come esperienza estetica e culturale. Nella Magna Grecia abbiamo traccia di un certo Mithaikos, vissuto in Sicilia nel V secolo a.C. e nominato nel *Gorgia* di Platone e nel *Deipnosophistai* di Ateneo, che cita anche l'*Hedypatheia* di Archestrato, probabilmente originario di Gela. Dai frammenti cui abbiamo accesso, sembra che la ricca società greca dell'Italia Meridionale discutesse già dell'importanza dell'origine di prodotti, ricette, e preparazioni alimentari, come pure della valutazione qualitativa e sensoriale. In Cina, possiamo riconoscere un approccio simile in moltissimi testi, fra cui il *Chajing* 茶经 (Canone del Tè), scritto da Lu Yu 陸羽 (733-804) in epoca Tang, e molto più tardi, in epoca Qing (1644-1911), lo *Suiyuan shidan* 随园食单 (Il menù del Giardino della contentezza) di Yuan Mei袁枚 (1716-1797), a cui è dedicato un saggio in que-

Martino da Como, *Tacuinum Sanitatis.* Preparazione di una zuppa,
XIV secolo, miniatura su pergamena, Roma, Biblioteca Casanatense

sto numero di Catai (Waley-Cohen, 2007). Quest'ultimo può essere in parte considerato anche un ricettario, un genere che ha particolare importanza nello studio dell'impatto dell'alimentazione sui fenomeni storici. I ricettari sono spesso di non facile interpretazione. A volte è difficile individuarne gli autori e i destinatari; benché siano manuali pratici, finalizzati alla produzione di piatti e banchetti, la loro natura di testo scritto suggerisce l'utilizzo da parte di individui colti o quanto meno in grado di leggere e scrivere in stili letterari spesso distanti dal linguaggio parlato. Erano i cuochi stessi a scriverli? O piuttosto i loro datori di lavoro, che li utilizzavano per dare istruzioni al personale di servizio?

Fra i primi ricettari cinesi giunti a noi possiamo menzionare lo *Yinshan zhengyao* 饮膳正要 (Compendio fondamentale di cibo e bevande per l'imperatore) di Hu Sihui 忽思慧 (XIV secolo), scritto in epoca Yuan (1271-1368). L'opera riflette la cultura di corte dell'epoca, caratteristica condivisa anche dai ricettari tardo-medievali e rinascimentali in territorio italiano (Capatti e Montanari, 2006). Il primo di cui abbiamo conoscenza è il *Liber de Coquina*, scritto in latino alla fine del XIII secolo (quindi poco prima dello *Yinshan zhengyao*), probabilmente alla corte napoletana degli Angiò. Presto il libro sarebbe stato tradotto in volgare e integrato in un più ampio *Libro della Cocina*, scritto in ambiente toscano come pure il *XII gentili homini giotissimi*. Il genere avrà grande sviluppo nel Rinascimento, a partire dal *Libro de Arte Coquinaria* di Maestro Martino (XV secolo) e dal *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi (1421-1481), noto come Platina. Quest'ultima opera si rivela a cavallo fra il ricettario e un altro genere fondamentale per la comprensione dello sviluppo storico della cucina e della sua influenza sulla cultura materiale e immateriale: i trattati medici e di nutrizione, che occupano un posto importante sia nella tradizione cinese sia in quella italiana.

In Cina, l'attenzione a quanto s'ingerisce e alla sua influenza sul benessere psicofisico (*yangsheng* 养生, letteralmente "nutrire la vita") emerge già nella riflessione espressa, con inflessioni taoiste, nella prima parte del *Huangdi neijing* 黄帝内经 (Canone di medicina interna dell'Imperatore Giallo) intitolata *Suwen* 素问 (Questioni di base), opera di difficile datazione ma probabilmente non posteriore all'epoca Han. La stessa concezione generale del rapporto fra cibo e corpo si ritrova anche nel *Qianjin fang* 千金方 (Ricette mediche da mille pezzi d'oro), scritto da Sun Simiao 孙思邈 (581-682) in epoca Tang, e nel *Shiliao bencao* 食疗本草 (Materia medica di alimentazione terapeutica) del suo discepolo Meng Shen 孟诜 (612-713): la salute dipende non solo dal *qi* 气e da *yin* 阴e *yang* 阳, ma anche dalla corrispondenza fra gli organi interni del corpo e i cinque elementi, i cinque sapori e i cinque grani,[1] che variarono secondo le epoche ma che comunque facevano riferimento ai raccolti principali dell'agricoltura cinese (Minelli, 1998). L'idea che l'equilibro psicofisico dipenda dall'interazione di elementi naturali con gli organi interni del corpo e possa essere influenzato dall'ingestione di varie categorie di cibo si ritrova anche nei testi medici in territorio italiano. I dettami di Celso (prima metà del I secolo a.C.) e Galeno (130 ca.-200 ca.) in epoca romana, ispirati dall'opera del greco Ippocrate (460 ca.-370 ca. a.C.), passarono momentaneamente in secondo piano con le migrazioni germaniche, per poi tornare in auge quando i testi medici arabi che avevano tramandato tali teorie furono tradotti in latino dal tardo medioevo in poi. Secondo queste teorie, gli umori interni (sangue, flemma, bile gialla e bile nera) corrispondono alle categorie del caldo, freddo, secco, e umido. Un eccesso di sangue, considerato come caldo e secco, può essere neutralizzato dall'ingestione di cibi considerati freddi e umidi. Quest'approccio sarebbe rimasto prevalente fino alla rivoluzione scientifica che si sviluppò dalla fine del XVII secolo.



William Alexander, *The Costume of China*, Portatori cinesi in pausa pranzo mentre mangiano dalle loro ciotole di riso, 1799, acquatinta colorata, Londra, Sotheby's

Immigrazione e globalizzazione

La rilevanza del cibo nell'influenzare identità culturali, dinamiche politiche e iniziative economiche non è limitata solo all'antichità e al passato, ma rimane una chiave di lettura importante per fenomeni storici recenti riguardanti sia l'Italia sia la Cina. Ad esempio, le questioni alimentari hanno svolto un ruolo cruciale nel determinare i flussi migratori che hanno investito entrambe i paesi dalla seconda metà del secolo XIX. La scarsità cronica di cibo e i sistemi di sfruttamento agrario radicati nelle zone meno sviluppate delle due nazioni, come pure l'impatto della progressiva globalizzazione dei mercati di derrate fondamentali quali grano, riso, soia e mais, spinsero molti contadini a cercare fortuna all'estero. Sia gli emigranti italiani che quelli cinesi fecero del cibo uno dei segni distintivi delle loro identità culturali in terra straniera, mantenendo con fierezza pratiche tradizionali, ingredienti e piatti che erano frequentemente considerati con disprezzo. Negli Stati Uniti, ad esempio, gli uomini cinesi, spesso accusati di nutrirsi di ratti, erano considerati meno virili e meno adatti a lavori impegnativi per il loro scarso consumo di carne; anche gli italiani erano visitati dagli assistenti sociali che cercavano di convincerli a consumare più latte e carne e a smettere di coltivare piante alimentari e di allevare polli e maiali in cantine e cortili di edifici urbani. Inoltre, gli emigranti italiani erano criticati per l'acquisto di alimenti come olio d'oliva, pomodoro in scatola, o parmigiano reggiano che, in quanto generi d'importazione, erano molto più cari degli equivalenti locali.

Sia per le comunità italiane che per quelle cinesi, l'unicità e l'esotismo delle loro tradizioni gastronomiche si sarebbe presto trasformato da un handicap in un vantaggio. Infatti entrambe le comunità cominciarono ad aprire ristoranti e negozi di alimentari destinati al consumo non solo dei connazionali ma anche delle popolazioni locali, spesso attirate dai prezzi ridotti, dal clima informale degli ambienti, e dal senso di avventura legato alla scoperta di culture diverse. In pochi anni prodotti italiani come pasta e pizza, e cinesi come tofu e salsa di soia, divennero noti a livello mondiale. Inoltre, piatti tradizionali furono adattati alle nuove condizioni o inventati per soddisfare i gusti locali. Negli Stati Uniti, ad esempio, gli italiani elaborarono gli spaghetti *meatballs* (spaghetti al sugo con enormi polpette di carne) e il *chicken parm* (parmigiana di pollo), mentre i cinesi crearono il *chop suey* (un misto di carni e verdure in una salsa scura) e il "pollo del Generale Tso" (pezzi di pollo passati in pastella, fritti, e conditi con zenzero, olio di sesamo, e altre spezie) (Che, 2014; Cinotto, 2013). Naturalmente, non ha senso misurare l'autenticità di una cucina d'immigrazione che si è sviluppata autonomamente, anche se in collegamento con la terra di origine, ma in situazioni sociali ed economiche dissimili e con una disponibilità diversa di prodotti. La ricerca storica sullo sviluppo delle cucine dell'emigrazione italiana e cinesi, distinte nei vari luoghi di arrivo, è solamente agli inizi.

Il crescente interesse per la storia del cibo è favorito anche dalla recente esplosione mediatica per la gastronomia e la cucina, come pure dalla passione per tradizioni e pratiche del passato che si riaffermano di fronte ai fenomeni della globalizzazione alimentare. Sia in Italia sia in Cina cresce il desiderio di prodotti genuini, sani, e sicuri, reperiti lontano dai circuiti industriali e dalle elaborazioni sospette, come reazione a clamorosi scandali alimentari e alla diffusione delle sofisticazioni. Questi fenomeni, come pure la presenza di programmi accademici dedicati al cibo e alla nutrizione dal punto di vista sociale e culturale, sembrano favorire lo sviluppo della ricerca storica di settore e l'interesse degli studenti. Per questi motivi, è necessario fare attenzione alle metodologie specifiche e acquisire conoscenze specializzate, al fine di possedere gli strumenti indispensabili per la produzione di ricerca di

Manzo brasato con la zucca (in alto) e manzo brasato con le rape (in basso), 1986, fotografia a colori, Collezione privata

alto livello.

Bibliografia

Anderson, Eugene N. (1988), *The Food of China*, New Haven: Yale University Press.
Capatti, Alberto; Montanari, Massimo (2006), *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Bari: Laterza.
Chen, Yong (2014), *Chop Suey, USA: The Story of Cinese Food in America*, New York: Columbia University Press.
Cinotto, Simone (2013), *The Italian American Table: Food, Family and Community in New York City*, Urbana, Chicago, and Springfield: University of Illinois Press.
Clafin, Kyri; Scholliers, Peter (2012), *Writing Food History: A Global Perspective*, London and New York: Berg.
Minelli, Emilio (1998), *La dietetica nella medicina cinese*, Milano: Jaca Book.
Parasecoli, Fabio; Scholliers, Peter (2012), *A Cultural History of Food*, 6 voll., London and New York: Berg.
Parasecoli, Fabio (2015), *Al dente: storia del cibo in Italia*, Gorizia: LEG.
Serventi, Silvano; Sabban, Françoise; (2014), *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Bari: Laterza.
Schafer, Edward H. (1985), *The Golden Peaches of Samarkand: A Study of T'ang Exotics*. Berleley and Los Angeles: University of California Press.
Sterckx, Roel (2005), *Of Tripod and Palate: Food, Politics, and Religion in Traditional China*, London: Palgrave Macmillan.
Waley-Cohen, Joanna (2007), "The Quest for Perfect Balance: Taste and Gastronomy in Imperial China", in Freedman, Paul (ed.), *Food: The History of Taste*, Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 99-132.
Yue, Isaac; Tang, Siufu (2013), *Scribes of Gastronomy: Representations of Food and Drink in Imperial Chinese Literature*, Hong Kong: Hong Kong University Press.

Note

1. Acido (*suan* 酸), dolce (*gan* 甘), amaro (*ku* 苦), piccante (*xin* 辛) e salato (*xian* 咸). Con "cinque grani" o *wugu* 五谷, si intendono generalmente cinque diversi cereali a seconda delle epoche storiche.

Pollo del Generale Tso, 2015, fotografia a colori, Cook Diary