

Capitolo primo

Cibo, relazioni sociali e zucchero

La consapevolezza che cibo e alimentazione sono all'origine di abitudini, gusti e sensazioni profonde deve risalire fino a quei tempi nella storia della nostra specie in cui per la prima volta alcuni esseri umani videro altri uomini mangiare cibi a loro sconosciuti. Come il linguaggio e altri costumi acquisiti socialmente, i sistemi di alimentazione dimostrano drammaticamente quei caratteri di variabilità tipici del genere umano. È quasi troppo ovvio soffermarsi su questo punto: gli uomini possono mangiare quasi qualunque cosa; gruppi umani diversi mangiano cose diverse e in modi diversi; in ognuno di essi le questioni di cosa è bene mangiare e cosa non lo è, di come si deve mangiare e come non si deve, vengono sentite come questioni importanti e fondamentali. Naturalmente la scelta dei cibi dipende almeno in una certa misura dalla loro disponibilità, gli esseri umani però non mangiano mai tutto ciò che l'ambiente in cui vivono offre loro. Bisogna poi aggiungere che le preferenze alimentari sono strettamente connesse con meccanismi di autoidentificazione sociale: genti che mangiano cibi fundamentalmente diversi o anche simili, ma in modo diverso, sono considerate fundamentalmente diverse, qualche volta addirittura al di fuori dell'umano consesso.

Il bisogno di cibo è espresso costantemente in tutte le interazioni umane. Scelte e abitudini alimentari rivelano distinzioni d'età, di sesso, di status, di cultura e perfino di occupazione. Queste distinzioni sono corollari immensamente importanti di una necessità inevitabile.

L'alimentazione come processo biologico, – ha scritto Audrey Richards, una degli antropologi che più si sono occupati di cibo e di problemi nutritivi, – è più fondamentale del sesso. Nella vita del singolo organismo essa costituisce il bisogno primario e ricorrente mentre

nella sfera piú vasta del sociale essa determina, piú di qualunque altra funzione fisiologica, la natura dei raggruppamenti e delle attività che in essi hanno luogo¹.

Nella vita di un neonato non vi è niente che stabilisca in modo piú immediato la sua connessione sociale con il mondo che l'espressione della sua fame e del soddisfacimento del suo bisogno di cibo. La fame riassume infatti la relazione esistente tra la sua dipendenza e l'universo sociale di cui egli deve diventare parte. Cibo ed educazione, poco importa ciò che succede in fasi successive della vita, sono strettamente connessi durante l'infanzia e l'adolescenza. Preferenze alimentari che emergono durante l'infanzia sono il risultato dell'influenza esercitata da coloro che si occupano dell'educazione del bambino e, di conseguenza, della società e della cultura a cui queste persone appartengono. Alimentazione e gusti comportano dunque un enorme carico affettivo. Ciò che ci piace, ciò che mangiamo, come lo mangiamo e ciò che sentiamo pensando a esso sono problemi fenomenologicamente interconnessi; insieme, essi contribuiscono eloquentemente a rispondere alla domanda del come percepiamo noi stessi in relazione agli altri.

Fin dagli inizi della sua storia, l'antropologia si è occupata di problemi concernenti cibo e alimentazione. Robertson Smith, uno dei padri fondatori dell'antropologia, esaminando il problema del mangiare insieme come un fatto sociale di speciale importanza (egli era interessato ai banchetti sacrificali a riguardo dei quali utilizzò il termine «commensalismo» per definire la relazione tra gli dèi e gli esseri umani) interpretò la condivisione del pane tra dèi e uomini come «un simbolo e una conferma di alleanza e reciproco impegno sociale».

Coloro che siedono a tavola insieme sono uniti socialmente a tutti gli effetti; coloro che invece non mangiano insieme sono estranei gli uni agli altri, senza associazione in un comune credo religioso e senza obblighi sociali reciproci².

¹ Richards 1932, p. 1.

² Robertson Smith 1889, p. 269.

Robertson Smith scrisse anche che: «l'essenza della cosa sta nell'atto fisico di mangiare insieme»³ – un vincolo, creato semplicemente dalla condivisione del cibo che lega gli esseri umani gli uni agli altri.

In un articolo di qualche tempo fa, Lorna Marshall ci ha dato una splendida descrizione di come la condivisione di cibo serva ad allentare la tensione individuale e di gruppo. I Boscimani !Kung, essa scrisse, consumavano sempre la carne immediatamente dopo la caccia:

la paura della fame è così mitigata; la persona con cui uno condivide il proprio bottino darà a sua volta del suo allorquando anch'essa avrà carne e la gente si trova a essere in questo modo connessa da una rete di obbligazioni reciproche. Se vi è fame, anche questa è vicendevolmente condivisa. Non ci sono coloro che hanno e coloro che non hanno. Una persona non è mai sola ... L'idea di mangiare in solitudine e di non condividere è sconvolgente per i !Kung. Li fa strillare con un riso isterico. I leoni possono farlo, essi dicono, non gli uomini⁴.

La Marshall descrive come quattro uomini che avevano ucciso un'antilope dopo dieci giorni di caccia e tre di inseguimento dell'animale ferito, abbiano distribuito la carne ad altri cacciatori, alla moglie del padrone della freccia che per prima colpì l'animale, ai parenti del padrone della freccia ecc. L'antropologa documentò il dono di sessantatre pezzi di carne cruda, ma ammise che probabilmente ve ne erano stati parecchi di più. Piccole quantità vennero distribuite in circoli più vasti, moltiplicandosi a ogni passaggio in ulteriori parti sempre più piccole. Il rapido passaggio di porzioni del bottino di mano in mano non era casuale o donchisciottesco, ma in realtà chiariva l'organizzazione interna del gruppo di !Kung, la distribuzione dei parenti, le divisioni sessuali, quelle d'età e di ruolo. Ogni occasione in cui vi fosse carne da mangiare diventava dunque un'occasione naturale per scoprire chi ciascuno fosse, come uno fosse legato socialmente a un altro e ciò che queste cose comportavano.

La connessione tra cibo e parentela o cibo e gruppi sociali ha acquistato una forma radicalmente diversa nella vita d'og-

³ *Ibid.*

⁴ Marshall 1961, p. 236.

gigiorno. Nonostante cibo e alimentazione abbiano cambiato forma e rilevanza per ciò che riguarda la loro funzione di supporto alle relazioni sociali, si può ancora ben dire che essi hanno mantenuto il loro significato emotivo. Di conseguenza uno studio antropologico del cibo e del mangiare occidentale contemporaneo può cercare di rispondere ad alcune delle stesse domande che venivano fatte da studiosi che ci hanno preceduto, come Audrey Richards, Robertson Smith e Lorna Marshall. Allo stesso tempo però va ricordato che uno studio di questo tipo richiederà necessariamente metodi di ricerca e una evidenza documentaria sostanzialmente diversi da quelli che caratterizzavano i lavori di quegli studiosi. In questa mia opera ho cercato di collocare un unico alimento, o meglio una categoria di alimenti nella evoluzione dei costumi dietetici di una nazione moderna. Questo lavoro non ha di per sé comportato ricerca sul campo sebbene più di una volta mi sia trovato a incespicare in problematiche che avrei potuto probabilmente articolare meglio se avessi avuto la possibilità di fare comparazioni dirette. Inoltre, mi occupo di diete alimentari di per se stesse meno di quanto mi occupi del loro sviluppo temporale. Ciò che mi interessa è come certe diete furono adattate alle esigenze di una società industriale moderna, o come quella particolare società influenzò i caratteri sociali dell'alimentazione, o, ancora, come certi cibi e i modi di consumarli si aggiunsero a consuetudini preesistenti o al contrario vennero aboliti.

In particolare, mi occupo di una sostanza specifica chiamata saccarosio – un tipo di zucchero estratto essenzialmente dalla canna da zucchero – e della sua storia. La vicenda può essere riassunta in poche frasi. Nel 1000 d.C. pochi europei conoscevano il saccarosio o la canna da zucchero. Non molto tempo dopo però essi incominciarono a saperne di più e nel 1650 in Inghilterra la nobiltà e i ceti ricchi erano ormai diventati inveterati consumatori di zucchero, che appariva ora come un componente nelle loro medicine e figurava come un elemento delle immagini letterarie del tempo e nelle ostentazioni di rango. Non più tardi del 1800 questa sostanza, per quanto cara e difficile da reperire, era diventata una necessità nella dieta dell'inglese qualunque e nel 1900, infine, era diventata la fonte di circa un quinto delle calorie consumate dagli inglesi.