

ROEL STERCKX IL 12 APRILE IL DIETOLOGO IMPERIALE NON PENSAVA ALLA LINEA

Nella società cinese il rapporto fra sociale e divino passava per lo stomaco: anche oggi

ROEL STERCKX

POCHE culture hanno posto maggior enfasi e dedicato più scritti del cinese antico alla preparazione e consumazione del cibo nel mondo spirituale sotto forma di sacrifici. Il canone rituale suggerisce che a tutti i livelli dell'antica società cinese (e in verità ancora in buona parte del mondo cinese odierno), la comunicazione sociale e divina avveniva tramite il palato e lo stomaco. Tra profumi, immagini visive e manifestazioni musicali che costituivano lo spettacolo del sacrificio, si svilupparono le idee sui modi in cui gli esseri umani gestivano il regno dei sensi – gusto, colore e impressioni visive.

Buona parte di ciò che io affermerò si basa sulle informazioni raccolte da un corpo di testi composti all'incirca tra il VI e il I secolo a. C. Nella storiografia cinese, tale epoca viene generalmente definita come Periodo dei Regni Combattenti e primo periodo imperiale, che coincide all'incirca con quella classica dell'età di Platone, Aristotele e Alessandro Magno nell'antica Grecia, e che termina all'epoca dell'ultima repubblica e all'alba dell'era Augustea a Roma.

È l'epoca in cui la Cina è gradual-

mente passata dall'essere una confederazione di stati feudali all'unificazione in un impero (221 a. C.).

Esploreremo il rapporto tra il cibo e il benessere fisico e morale sia degli esseri viventi, sia dei defunti, ossia gli spiriti ancestrali. Si affermava che i cinesi "alimentassero gli antenati" o "nutrirono i morti". Spero di farvi capire come la cultura culinaria abbia fornito un tesoro di immagini e metafore associate al governo e all'autocura dell'essere umano.

Alimentazione dei vivi. Iniziamo osservando il modo in cui i corpi dei vivi venivano trattati. Poche dissertazioni approfondite sono sopravvissute sul ruolo assunto dal cibo per promuovere il benessere fisico dell'individuo, al di fuori dei canoni medici e della letteratura sull'autocura, ad eccezione dei testi che parlano di rituali e sacrifici. Ed è una di queste fonti, ossia i Riti di Zhou, a cui faccio riferimento inizialmente.

Questo testo fornisce una versione idealizzata dello stato burocratico come era organizzato, a quanto si dice, ai tempi di Zhou. Secondo quanto riportato in questo testo, risulterebbe che perlomeno nelle corti dei ceti sociali più alti della società, le economie culinarie fossero ben organizzate. Ap-

positi funzionari erano responsabili della dieta del sovrano. Vari funzionari

erano addetti al palato del Figlio del Cielo, ognuno responsabile di un ingrediente diverso, ma anche dei vari sistemi di cottura e del catering in occasioni specifiche. Vi erano quindi funzionari quali i produttori di vino, altri erano addetti alle spezie, oppure ai cestri del cibo, al sale, eccetera. Un aspetto interessante è dato dal fatto che tra tali officianti del cibo, troviamo anche la descrizione di un funzionario noto come medico dietologo o shi yi.

Il suo compito consisteva nell'armonizzare i sei generi alimentari, le sei bevande, le sei diverse carni, centinaia di vivande, centinaia di salse e otto ghiottonerie per il re. In generale nel preparare regolarmente i cibi (vegetariani), il funzionario seguiva la stagione primaverile; per preparare lo stufato seguiva la stagione estiva (utilizzando prodotti che si trovavano d'estate); per preparare le salse, seguiva la stagione autunnale e per preparare le bevande seguiva la stagione invernale. In tutti i casi, quando eseguiva le sue combinazioni (ossia quando armonizzava gli ingredienti in primavera utilizzava una maggiore quantità di ingredienti dal sapore aspro, d'estate dal sapore

amaro, in autunno dal sapore piccante e in inverno ingredienti più salati. Li mischiava quindi a ingredienti teneri e dolci.

In tutti i casi quando abbinava la carne più adatta alle verdure, si avvaleva del seguente principio: la carne di manzo si accosta bene al riso glutinoso, la carne di manzo si accompagna bene con il miglio- shu la carne di maiale si addice ad essere servita con pannocchia di miglio, la carne di cane con miglio comune, l'oca con grano-mai e il pesce con radici. In generale, quando si trattava del cibo di un signore, ci si atteneva sempre a questa regola».

Nonostante venga usato il termine yi - "dottore" - nel titolo, tuttavia, in questo brano, non si fa alcun riferimento specifico alla medicina.

Ciò suggerisce che il nutrimento e l'alimentazione in se stessi siano stati concepiti affinché l'uomo potesse rimanere in buona salute. In altre parole, i testi sui rituali cinesi non sembrano fare distinzioni tra la cosiddetta alimentazione per piacere e quella per mantenere il corpo in buona salute. Ciò rimanda ad una tradizione medica più tecnica in cui il confine tra cibo inteso come nutrimento e il cibo come medicina è spesso confuso.

Un secondo elemento degno di nota nel descrivere il ruolo del medico dietologo è dato dal fatto che la sua principale attività consisteva nell'armonizzare oppure abbinare gli ingredienti secondo una logica stagionale. Come vedremo in seguito, il fatto di insistere sull'armonia o sull'equilibrio tra gli ingredienti forniti ai vivi si riflette anche nella letteratura sacrificale, la quale ribadisce che le offerte migliori sono quelle che sono combinate armonicamente, di cui l'esempio più chiaro è dato dallo stufato sacrificale.

Le descrizioni degli officianti dei rituali alimentari raramente spiegano quali siano gli effetti intenzionali della dieta prescritta, sul corpo del sovrano. Siamo, tuttavia, fortunati che dei frammenti di tali teorie psicologiche, che legano l'abbinamento armonioso degli ingredienti all'allerta mentale, appaiano su alcuni dei primi testi storiografici cinesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.