

S. Segalla, *Le radici del cibo. Donne, trattorie, passaggi d'epoca*, Guerini e Associati, Milano, 2016, pp. 206

Paolo Gusmeroli

Il volume di Silvia Segalla ricostruisce un pezzo di storia culinaria del Veneto ed è frutto di un lavoro di ricerca, svolto tra il 2012 e il 2015, che si situa tra storia orale, semiotica, antropologia e sociologia. *Le radici del cibo. Donne, trattorie, passaggi d'epoca* (2016) entra così a far parte della collana *Intersezioni e asincronie* diretta da Franca Bimbi, con la volontà di far dialogare la letteratura antropologica e storico-semiologica sulle pratiche alimentari con la prospettiva di ricerca dei *women e gender studies*.

La ricerca è svolta intervistando trentanove donne – tutte nate tra gli anni trenta e gli anni quaranta – che ripercorrono la propria esperienza di «cuoche, cameriere, ostesse, gestrici di trattorie, osterie e bettole». Le memorie delle intervistate, che si dipanano tra sale da pranzo e cucine, permettono di indagare la “*sexual politics of cooking*” (Swinbank, 2002) delle osterie, e di far intravedere, sullo sfondo, la ‘grande trasformazione’ del Veneto del *boom* economico attraverso gli anni Cinquanta, Sessanta, Settanta del Novecento. Il volume esordisce proprio definendo la cornice sociale e storica in cui sono collocate le narrazioni, sottolineando come questo periodo di trasformazioni sociali, culturali ed economiche abbia rivoluzionato i significati dell’offerta gastronomica e dei suoi pubblici. Si problematizzano ad esempio le categorie di locale, regionale, popolare o autentico, grazie alla ricostruzione dei rapporti tra classi sociali, generi, generazioni e tra città e campagna che sono alla base della continua e pervasiva ‘invenzione della tradizione’ (Hobsbawn e Ranger, 1983).

Lo studio dei rapporti di genere, familiari e di lavoro non è quindi isolato dalle trasformazioni sociali in cui sono compresi. A questo punto entrano in gioco le narrazioni, che permettono di immaginare scenari di vita quotidiani e «corpi al lavoro» tra ribalte e retroscena in cui si giocano e sovrappongono relazioni intime e di lavoro. Segalla ci ricorda innanzitutto che le trattorie, nei decenni cui fanno riferimento le narrazioni, sono luoghi abitati prevalentemente da uomini, salvo, appunto, cameriere e ostesse, o donne «di dubbia reputazione». Sono luoghi, quindi, interpretati come «vero e proprio centro nevralgico della socialità, o, più precisamente, dell'aggregazione e della mitopoiesi maschile» (p.94). La coesistenza tra i generi in uno spazio dominato dagli uomini sembra tradursi, per le donne, in una costante tensione tra subordinazione e autoaffermazione, e tra padronanza e pericolo.

E' interessante il modo in cui l'autrice usa le narrazioni per ricostruire una semiotica dello spazio e del corpo con le proprie regole e le proprie linee di confine e demarcazione. Si racconta, ad esempio, la gestione di uno sguardo maschile onnipotente, e come ci si riesca a sottrarre «alle situazioni sgradevoli senza contravvenire alle proprie responsabilità lavorative» (p. 98). Oppure, si osserva come la pulizia e il decoro del banco e del grembiule diventino i «correlativi oggettivi di un pudore, di una buona reputazione, che devono rimanere sempre e comunque candidi e solidi». Al contempo, si racconta come le giovani donne imparino a controllare le impressioni che suscita «la presentazione di sé» con un lavoro emozionale volto «ora a ottenere il favore dei clienti, ora a minimizzarne l'attenzione» (p. 98).

Gli uomini risultano, per una volta, una presenza assente, se non per evocazione. La loro parola, solitamente in primo piano, rimane sullo sfondo, benché ovviamente la loro presenza fisica e simbolica costituisca un punto focale delle tattiche e strategie di vita quotidiana raccontate delle intervistate. In certi passaggi i tradizionali uomini capifamiglia sembrano persino all'oscuro del lavoro delle donne, senza che quest'ultime sembrino curarsene un granché. Le pulizie ad esempio, lavoro svalutato per eccellenza, sono svolte «nel tempo discreto e solitario dell'alba e di notte», per rigenerare quotidianamente «un ordine continuamente rimesso in discussione (...) dall'andirivieni diurno di clienti e familiari» (p. 129).

Tocca alle donne, quindi, farsi portavoce del discorso familiare e del suo particolare *ethos* organizzativo, “in bilico tra auto-affermazione e auto-sfruttamento”, e su regole pratiche peculiari che vengono minuziosamente ricostruite, soprattutto rispetto alla preparazione dei cibi. Il racconto del proprio lavoro, spesso ripetitivo e talvolta invisibile, rivela comunque la consapevolezza di possedere un *savoir faire* rientrante in una tradizione ‘povera e popolare’, ma preziosa, anche per il suo esaurirsi, perdersi o trasformarsi lungo le generazioni.

Il racconto delle intervistate ci porta quindi dritti dentro la *doppia verità del lavoro* (Bourdieu, 1998): ragione d’essere e di riconoscimento, e anche fonte di sfruttamento e di ineguale distribuzione di oneri e onori lungo la gerarchia familiare. L’*ethos* della dedizione che viene rappresentato in un clima di necessità e urgenza quotidiana permanente, fanno parte di una rappresentazione di sé, piuttosto diffusa, a dire il vero, quando si tratta di imprenditorialità e auto-impiego familiare, e in cui ci si sforza di far coincidere dovere e piacere, aspirazione personale e bisogni collettivi. Il dominio maschile si riflette però, oltre che nella divisione del lavoro e dei riconoscimenti, anche nello *status* attribuito al mestiere delle cuoche, troppo vicino e in continuità con i saperi svalutati dell’economia domestica e familiare, anche agli occhi delle intervistate, per pretendere di elevarsi al rango di una vera e propria professione. D’altronde, lo stile dell’auto-narrazione sembra lontano dalle forme abituali di narcisismo imprenditoriale maschile. Segalla insiste invece nel mettere in luce l’oscillazione costante tra spirito di calcolo ed economia del dono nella rappresentazione della propria identità e del proprio lavoro di donne. Questo non riguarda solo i rapporti familiari, ma anche il modo in cui si qualifica la relazione con la clientela e con un mestiere legato, come nelle più essenzializzanti delle rappresentazioni del femminile, alla funzione nutritiva.

La visione del mondo delle protagoniste è restituita anche attraverso le rappresentazioni del *lavoro pedagogico* con cui si sedimentano, e si cercano di inculcare, usi del corpo e del tempo, gestualità e modi di pensare, dedizione e valore delle poste in gioco condivise. Viene approfondito il rapporto tra generazioni, con un *focus* sulla trasmissioni tra donne, e in particolare tra suocere e nuore, che si prefigura in termini sia solidali che segretamente competitivi. Un punto di forza della ricerca si trova nella prossimità culturale tra ricercatrice e intervistate. Questa vicinanza permette di

creare un clima di intimità linguistica, e forse anche culturale, che sembra facilitare la raccolta delle narrazioni, con l'uso preponderante dei vari dialetti delle province venete interessate (comunque tradotti). Allo stesso tempo si concede, almeno a chi può decifrarne i segni, la possibilità di cogliere ulteriori coloriture degli *habitus* e delle storie situate.

Il merito di questo volume è sicuramente quello di riuscire a offrire uno sguardo di genere che evita sia forme di essenzialismo, seppur a favore delle donne, sia un'eccessiva astrazione dal vissuto, e dalla storia incorporata negli *habitus*, delle donne intervistate. Anche per questo motivo si riesce a evitare di incappare in retoriche nostalgiche o idealizzanti, mentre si contribuisce a decostruire una storiografia spesso basata sull'esperienza e sul protagonismo dei soli maschi. Un punto di debolezza, a mio parere, si trova invece nelle conclusioni, dove sarebbe stato apprezzato uno sforzo maggiore per trarre una sintesi più incisiva, che vada oltre il riassunto. Merita una menzione a parte l'appendice del volume, in cui «zuppa di trippe» e «lumache» sono interpretate metaforicamente come «ricette per un ordine sociale». Prendendo due narrazioni in cui troviamo ingredienti, procedimenti, distribuzione delle mansioni e processi di trasformazione della materia, si rende operativa l'idea che ogni piatto condensi in sé «non solo la tradizione culinaria da cui discende, ma anche un'immagine della società che lo ha prodotto» (p. 161).

In sintesi, si tratta di un tentativo riuscito di mettere in relazione pratiche culinarie e conformazione delle relazioni sociali, con un *focus* sul genere-donne e adottando un'ottica intersezionale (almeno tra classe e genere) approfondita. Ritengo che il volume rappresenti un contributo originale e promettente soprattutto, ma non solo, per studenti e ricercatori interessati all'incontro tra *food studies* e *gender studies*.