

ToscoCina

cibo

in

transizione

Leone Contini

ToscoCina

cibo in transizione

INDICE

Il Cibo del Confronto

Doppio registro culturale nella Cina contemporanea
Il cibo come patrimonio immateriale 1992 - 2002

Tradizioni

Cibo e territorio, alla riscoperta

Le esperienze di cucina Tosco-Cinese 1992

INDICE

Il Cibo del Conforto

Doppio registro culinario nella Chinatown pratese:
Il cibo come pretesto ermeneutico 2002 - 2003

Traduzioni

Cibo sovranaturale, cibo relazionale

Un esperimento di cucina Tosco-Cinese 2011

IL CIBO DEL CONFORTO

Il cibo del conforto è un tema che si è sviluppato in modo sempre più significativo negli ultimi anni. In questo capitolo si esplora il ruolo del cibo nel creare un senso di appartenenza e di comunità, soprattutto in contesti di migrazione e di crisi. Il cibo diventa un linguaggio universale che supera le barriere linguistiche e culturali, diventando un ponte tra diverse culture e tradizioni. Si analizzano alcuni esempi di come il cibo sia utilizzato per esprimere emozioni e valori, e come possa contribuire a costruire una identità collettiva. Il capitolo si conclude con una riflessione sul futuro del cibo del conforto in un mondo sempre più globalizzato e diversificato.

Il cibo del conforto è un tema che si è sviluppato in modo sempre più significativo negli ultimi anni. In questo capitolo si esplora il ruolo del cibo nel creare un senso di appartenenza e di comunità, soprattutto in contesti di migrazione e di crisi. Il cibo diventa un linguaggio universale che supera le barriere linguistiche e culturali, diventando un ponte tra diverse culture e tradizioni. Si analizzano alcuni esempi di come il cibo sia utilizzato per esprimere emozioni e valori, e come possa contribuire a costruire una identità collettiva. Il capitolo si conclude con una riflessione sul futuro del cibo del conforto in un mondo sempre più globalizzato e diversificato.

Il cibo del conforto è un tema che si è sviluppato in modo sempre più significativo negli ultimi anni. In questo capitolo si esplora il ruolo del cibo nel creare un senso di appartenenza e di comunità, soprattutto in contesti di migrazione e di crisi. Il cibo diventa un linguaggio universale che supera le barriere linguistiche e culturali, diventando un ponte tra diverse culture e tradizioni. Si analizzano alcuni esempi di come il cibo sia utilizzato per esprimere emozioni e valori, e come possa contribuire a costruire una identità collettiva. Il capitolo si conclude con una riflessione sul futuro del cibo del conforto in un mondo sempre più globalizzato e diversificato.

II CIBO DEL CONFORTO

La prima volta che sento utilizzare l'espressione *Comfort food* è da parte di un venditore di vini italiani nel New Jersey; il *salesman* allude ad un destino ineluttabile: l'eterno ritorno dell'americano medio all'hamburger con patatine fritte e birra. Lui è un operatore del food and beverage, specializzato nell'alta ristorazione e nell'abbinamento cibo-vino, e si mostra critico nei confronti di questa pigrizia gastronomica diffusa, che lo impegna in un quotidiano sforzo pedagogico e limita il consumo dei suoi sofisticati *brands* eno-gastronomici. Alla fine della giornata mi confessa però "I'm a beer guy".

Comfort food sembra inerire ad un'indole nazionale, la tensione verso il *mainstream*. Il significato di questa espressione appare però esteso, inclusivo e capace di contenere elementi contraddittori: molti dei piatti del *comfort food* fanno parte della cucina del sud – un altrove/allora quasi mitico, sorgente della supposta autenticità americana – ma le origini gastronomiche di molte delle pietanze normalmente incluse in questa definizione oscillano moltissimo, sfiorando le diverse radici culinarie americane. I confini del *comfort food* appaiono dunque indefiniti, ma tutti i miei interlocutori finiscono per parlarmi della propria infanzia, dei nonni, di qualche piccola città nel sud o nell'ovest, dal nome a me sconosciuto.

Il referente alimentare è variabile, ma lo stato psicologico ad esso associato è costante, ed è il comfort, ovvero la comodità, il benessere, la consolazione, il conforto.

Comfort food è il cibo delle origini, scolpito nei primi ricordi dell'individuo, ma anche memoria collettiva di un'infanzia gastronomica: una sorta di medium connettivo attraverso cui poter facilmente accedere ad un conforto primario, un database di sapori originari ed appaganti, da cui attingere per costituire il proprio sé, individuale e collettivo. Questo "sentiero" aperto sul passato è dunque intensamente percorso sia dal soggetto che dalle collettività. *Comfort food* è allo stesso tempo un fatto individuale e collettivo, privato e pubblico.

Inoltre nella società americana contemporanea, strutturalmente multiculturale e diasporica, il rivolgersi alla cucina del *familiare* è una costante trasversale alle appartenenze: il *comfort food* nordamericano si articola - e si trasforma - lungo il crinale dei differenti backgrounds culturali, dove ciascuna comunità appare intenta a rispecchiarsi nelle proprie origini culinarie.

Chicken soup, fried chicken e mashed potatoes - esempi classici di *comfort food* nord americano - coabitano con *roast duck noodle soup* cinese, *borsch* russo, *pho* vietnamita, ecc.

Da cucina delle proprie origini il *comfort food* diventa un mosaico policromo, si libera della sua accezione *mainstream* e si avvicina alla cucina etnica che, nel suo essere rivolta all'interno della comunità immigrata, rappresenta la risposta viscerale ad un'urgenza di conforto ed

identità.

Ma il *comfort-ethni-food* di oggi, relegato nei network migratori, sarà il *mainstream* del domani.

Il "prestito" interculturale è del resto un elemento originario in questa accezione ampliata - in senso pluralista - del *comfort food*, un contenitore a ben vedere da sempre intrinsecamente ibrido, nel cui calderone si spezzano e si riassemblano in modo inedito i legami tra individuo, famiglia e comunità. Così pizza, spaghetti e *mac 'n cheese* (maccheroni al formaggio) non sono più percepiti in rapporto ad una vicenda migratoria specifica (quella degli italiani) e sono anzi pacificamente incorporati nell'orizzonte semantico del conforto culinario americano.

Forse il *comfort food* si colloca in ogni intersezione tra gli individui (i loro ricordi, le loro scelte, le loro aspettative) ed il movimento di progressivo inglobamento delle cucine dei gruppi immigrati nell'immaginario culinario nord americano.



Comfort food, definito come concetto in divenire, può essere uno strumento euristico efficace rispetto alle poiesi identitarie nei contesti migratori, anche nel vecchio mondo.

Il cibo del conforto viene dunque proposto come (tenue) linea guida per indagare le declinazioni dell'esperienza soggettiva nel contesto epocale delle migrazioni contemporanee.



Cambridge, primi anni '80

Avevo cinque anni quando mio padre si trasferì a Cambridge, in Inghilterra. Dopo due anni io e mia madre lo raggiungemmo. Fu un cambiamento improvviso e per alcune settimane mi nutrii esclusivamente di fettine di carne in padella, meringhe e banane – il mio *cibo del conforto*. Poi scoprii la cucina cinese. I ristoranti di Cambridge servivano di fatto una cucina cinese internazionale, ma a Londra familiarizzai con la gastronomia tradizionale: ricordo ancora con precisione l'odore intenso - speziato - dei minimarket cinesi, i pomelo accatastati, le zampe di pollo al vapore, le uova dei cento anni e i ravioli. La raffinata complessità della cucina cinese, la sua vastità e la cura con cui venivano presentati i piatti erano una luce nell'essenziale panorama gastronomico inglese dei primi anni '80.

Il mio spaesamento nell'universo anglosassone si neutralizzava in un



Cambridge, 1982, interazione con pomelo, agrume cinese

altro spaesamento, di segno opposto, accogliente e positivo. Il conforto dei migranti cinesi diventò progressivamente anche il mio. A partire da questo imprinting ho costruito attorno alla cucina cinese un sentimento di familiarità.



È forse proprio la familiarità costruita negli anni '80 con la cucina cinese che mi ha spinto, molti anni dopo, a ricercare i piatti delle altrui radici sotto la superficie omologata della cucina cinese internazionale, perdendomi nella chinatown diffusa tra Firenze e Prato.

Qui di seguito il resoconto etnografico del mio avvicinamento alla cucina wenzhounese in Toscana, nel 2002-2003.





DOPPIO REGISTRO CULINARIO NELLA CHINATOWN PRATESE: IL CIBO COME PRETESTO ERMENEUTICO

2002 - 2003

Lo spunto iniziale di questa scrittura è la constatazione dell'esistenza, nei ristoranti della chinatown pratese, di un doppio registro culinario: una cucina propriamente cinese e wenzhouese, rivolta verso l'interno della comunità immigrata, ed un'altra cucina, standardizzata e adattata al gusto occidentale, che ha come referente la clientela italiana. In particolare mi sono concentrato sulla compresenza di un vero e proprio doppio menù nel ristorante H*K*, a poche centinaia di metri dal centro storico di Prato. La convinzione a monte di questa ricerca è che il pasto e la convivialità siano rivelatori degli habitus e delle idee che sottendono l'auto-rappresentazione di una comunità. Inoltre nel contesto pratese, caratterizzato da una coabitazione spesso problematica tra comunità italiana e cinese, il cibo diventa continuamente oggetto di un investimento simbolico che concerne in egual misura la costruzione del sé e dell'altro. Tenterò dunque di svelare le poiesi identitarie a partire da un frammento delle pratiche del cibo e della ristorazione cinese a Prato.

Fieldwork Chinatown

L'epicentro del fieldwork è poco distante dal centro storico di Prato ed è compreso tra le parallele che costituiscono l'ossatura della chinatown pratese, via Fabio Filzi e via Pistoiese, intersecate dalle trasverse via Antonio Marini e via Damiano Chiesa. Qui il paesaggio urbano muta improvvisamente: la presenza cinese è palesata da un'altissima densità e varietà di esercizi con insegne in caratteri hânzi: ristoranti, bar, clubs, tavole calde, rosticcerie, piccoli supermercati, negozi di vario genere, dall'elettronica al vestiario, ortolani, macellai e pescivendoli. La chinatown pratese pullula di attività commerciali gestite da imprenditori cinesi.

La frequentazione assidua dei quartieri cinesi mi ha permesso di stringere amicizie che sono state fondamentali per accedere al variegato universo culinario wenzhouese: la delimitazione spaziale del fieldwork è pertanto riduttiva rispetto alla centralità di quelle relazioni che sono state imprescindibili per la mia ricerca.

Pratiche gastronomiche, tipologie degli esercizi

Le pratiche gastronomiche cinesi sono molto variegata e si manifestano secondo modalità non del tutto riconducibili ai loro (supposti) equivalenti italiani. Ricorrendo in modo del tutto convenzionale ad una terminologia a me familiare, l'impressione è di una progressiva, graduale variazione di caratteristiche dalla semplice rosticceria alla tavola calda, fino al ristorante vero e proprio.

La rosticceria è caratterizzata dalla centralità di una teca di vetro in cui sono esposte pietanze già preparate, esclusivamente per asporto. L'offerta è rivolta ad una clientela cinese, e le pietanze esposte sono totalmente differenti dai takeaway diffusi a partire dalla metà degli anni '90 - soprattutto a Firenze - e che tendenzialmente tendono a riproporre una selezione del menù cinese standardizzato dei ristoranti cinesi italianizzati - già diffusi dalla fine degli anni '80.

Nella tavole calde (termine del resto adottato dagli stessi ristoratori cinesi) la teca è generalmente più piccola rispetto alle rosticcerie, inoltre viene utilizzata come espositore per pietanze che vengono consumate sul posto e non da asporto. Nelle tavole calde, oltre alla ricca scelta di pietanze regionali wenzhouensi esposte nelle teche, gli avventori possono anche consumare un piatto unico, spesso composto da noodles in brodo con manzo o maiale, verdura o pesce, che non arriva mai a superare i 4 o 5 euro. Per quanto si tratti di un pasto semplice ed economico gli ingredienti utilizzati sono sempre freschi e la pasta è, in alcuni casi, addirittura fatta a mano. I locali di questo tipo sono affollatissimi, soprattutto per pranzo, ma ne esistono alcuni, nella periferia industriale, che rimangono aperti fino a tardi. La clientela è esclusivamente cinese.

Un altro tipo di locale, per la cui descrizione ho utilizzato come modello esemplificativo l'esercizio "L*C* snack bar", presenta tratti ancora differenti: l'arredo è intermedio tra la tavola calda ed il ristorante, i tavoli sono indifferentemente di plastica o di legno ma gli ambienti sono sempre molto curati e abbelliti da decorazioni alle pareti o quadri. Nella teca di vetro vengono esposti sia cibi già preparati (come nelle rosticcerie e nelle tavole calde), sia gli ingredienti ancora crudi, come pesci, molluschi e verdure. La clientela è quasi esclusivamente cinese, ma esiste spesso anche un menù in italiano, che offre però solamente cucina cinese internazionale. I prezzi sono anche qui molto bassi, c'è un clima di affabilità, un'atmosfera informale. L'impatto con inattesi clienti italiani sembra inizialmente disorientante, ma si trasforma presto in divertito stupore. In un caso il mio interessamento alla "vera" cucina cinese e le mie domande sugli ingredienti utilizzati, le modalità di preparazione e i nomi delle pietanze, hanno suscitato un tale clamore tra camerieri ed avventori che la cena mi è stata offerta dal vicino di tavolo.

Le tavole calde offrono la possibilità di consumare rapidamente un pasto completo e la loro clientela è pertanto spesso frettolosa e solitaria; questo tipo di ristorante, seppur essenziale, è al contrario frequentato da gruppi anche numerosi: socialità e convivialità sono la caratteristica principale che distingue la tipologia "L*C* snack bar" dalle tavole calde.

H*K*, un ristorante "contestuale"

Diversamente dagli esercizi precedentemente descritti, nel ristorante H*K* si dà la simultanea compresenza di avventori cinesi ed italiani, destinatarî tuttavia - come vedremo - di due ben distinte proposte culinarie. H*K* è per certi aspetti la visualizzazione di un confine, ma è anche il luogo ideale per tentare un "attraversamento".

La cura nella distinzione di avventori italiani e cinesi si riflette nello stesso assetto spaziale del locale: mentre la prima sala, vicina all'ingresso, è essenzialmente italiana, la seconda, raccolta sul fondo del locale e molto ampia, è quasi esclusivamente riservata alla clientela cinese.

Una caratteristica cruciale che distingue zona italiana e zona cinese è costituita dalla forma dei tavoli. Gli italiani generalmente vanno al ristorante in piccoli gruppi o in coppia, i tavoli sono dunque piccoli e quadrati - moduli all'occorrenza componibili. Per i cinesi la cena al ristorante è invece quasi sempre un fatto sociale che coinvolge gruppi numerosi, i commensali sono inoltre abituati a condividere le portate. I tavoli sono dunque circolari, e dotati di una parte centrale girevole.

Inoltre la sala sul fondo del ristorante ospita spesso eventi mondani, come feste o matrimoni. Nel giorno di Natale la sala più grande è stata ad esempio convertita in un locale per karaoke, approfittando dell'assenza di clientela italiana. In altre occasioni ho visto i camerieri allestire rapidamente una vera e propria schermatura attorno ai commensali con paratie modulari componibili, creando in pochi secondi un privé.

Questi esempi evidenziano la natura versatile e poli-funzionale del ristorante H*K*, il cui assetto è contestuale alle esigenze sociali del suo utilizzo.

La scoperta del doppio menù

Per quanto riguarda la cucina cinese "internazionale" il menù dell'H*K* è quello standard di qualsiasi altro ristorante cinese. Tuttavia l'incessante passaggio di grossi carrelli stracolmi di pietanze sconosciute, non presenti sul menù e dirette verso la parte cinese del ristorante, mi ha sin dalle prime volte incuriosito, facendomi progressivamente intuire l'esistenza di qualcosa come un doppio menù, un doppio registro culinario.

L'esplorazione del versante cinese è stata lunga ed ha richiesto l'acquisizione di una progressiva familiarità con il personale del ristorante. Inizialmente le cameriere si mostravano scettiche di fronte alle mie richieste di ordinare i piatti wenzhouensi, e la risposta alle mie insistenti richieste era generalmente "questo agli italiani non piace".

Non ho mai percepito che la mia curiosità fosse avvertita come intrusiva, piuttosto credo che ritenessero che un italiano non avrebbe apprezzato certi sapori, o che tali sapori non fossero connaturati al suo gusto.

Vastità della cucina wenzhouese

Una descrizione comparativa della cucina propriamente cinese-wenzhouese e di quella pseudo-cinese o internazionale proposta dal menù è indispensabile prima di addentrarsi nell'interpretazione delle possibili convinzioni sottostanti una tale pratica di differenziazione dell'offerta culinaria.

Il menù internazionale è altamente standardizzato ed è proposto senza grosse variazioni in quasi tutti i ristoranti cinesi in Italia (ed in generale in Occidente). La cucina tradizionale è stata modificata, adeguata al gusto degli avventori, secondo modalità di standardizzazione dei sapori

e degli ingredienti, ma anche - nel caso specifico italiano - attraverso un'organizzazione delle portate secondo le categorie tipiche del pasto italiano, che si struttura in antipasti, primi, secondi e dessert.

La divisione classica del menù italianizzato tende a catalogare le portate nel seguente modo: come antipasti involtini primavera, nuvolette di drago, wan ton fritti, ravioli etc.; come primi spaghetti di riso o soja variamente conditi, gnocchi di riso, riso saltato, riso alla cantonese, zuppe etc.; come secondi carne e verdure variamente combinate (pollo con anacardi, pollo al limone, maiale in agrodolce, anatra e bambù, bambù e funghi, etc.); come dolci gelato fritto, frutta caramellata, frutta sciroppata etc.

Al di sopra di questa offerta standardizzata ed anonima si innalza la cucina tradizionale: un universo non formalizzato e ricchissimo che spazia dalle zuppe con noodles agli elaborati piatti wenzhouesi, in un continuum di piccole variazioni che modificano di volta in volta le ricette accordandole al contesto.

Una mappatura completa della gastronomia cinese a Prato è resa impossibile dal fatto che ogni famiglia di ristoratori ha le proprie ricette, che gli esercizi sono molto differenziati tra loro e che la cucina varia a seconda del periodo dell'anno.

Iniziando dalle tavole calde, una lista delle pietanze esposte sopra o dentro le teche comprende generalmente: palline di riso ripiene con carne di maiale o prugna avvolte in foglie di bambù, pasta ripiena di carne di maiale variamente speziata, pasta fritta, verdura in salamoia con bambù, zampe di pollo piccanti, medusa in salamoia, verdura cinese saltata, polpette di carne con alghe, pancetta di maiale piccante, pancetta salata speziata, pesce fritto, fiori cotti. Inoltre nelle tavole calde non mancano mai i noodles in brodo con costole di maiale, carne di manzo - in pezzetti o macinata, con verdure in salamoia e/o gamberetti - e talvolta frutti di mare. Alcune tavole calde sono specializzate in Lā miàn in brodo (noo-

dles di farina di pasta fresca tirati a mano uno per uno a partire da un impasto reso molto elastico grazie ad una particolare lavorazione), altre in mai-pin, "piadine" spesse e farcite con pancetta di maiale e alghe. I ravioli, fatti spesso a mano a partire da farina e pancetta tritata, sono onnipresenti.

Per quanto riguarda l'offerta dei ristoranti veri e propri le caratteristiche più evidenti sono la raffinata semplicità delle singole portate, generalmente costituite da pochi ingredienti, e l'alta qualità dei prodotti utilizzati. Ma la vera differenza con le tavole calde è costituita da aspetti per così dire estetici e sociali. Le portate arrivano su grandi carrelli e senza soluzione di continuità a partire dagli antipasti di carne o pesce fino ai dolci che concludono il pasto.

Una cena per una decina di persone comprende generalmente: ostriche



Piatti tradizionali wenzhouesi

fresche, gamberetti e conchiglie al vapore con soia a parte, pasta di pesce, lingue di anatra, anatra arrosto a fettine, medusa in salamoia (con soia, aceto, ginger e funghi filiformi, oppure al naturale), lumachine di mare con soia e ginger, granchio crudo, verdure cinesi fresche saltate, una zuppa collettiva (a scelta tra zuppa di pinne di squalo, zuppa di frutti di mare - almeno quattro tipi -, zuppa di agnello, zuppa con patatine cinesi ecc.), branzino fritto o al vapore, granchi - al vapore o stufati - o astice sopra un letto di frutta, pancetta di maiale con patate cinesi o bambù, anatra in brodo, due tipi di dolce (a scelta tra palline di zucca fritte, frutta cinese, polpette di pasta farcite di sesamo e servite in acqua bollente, involtini fritti di tubero dolce), frutta fresca di stagione (sempre offerta).

La freschezza degli ingredienti e la cura nell'abbinamento dei sapori sono evidenti a chiunque esperisca la vera cucina wenzhouese, in contrasto con l'opinione diffusa secondo cui la cucina cinese sarebbe unta, tendente a mescolare i sapori - o a coprirli con spezie e glutammato -, poco attenta alla qualità degli ingredienti. Ci troviamo di fronte ad una

MENU		
Antipasti		
1) Involtini primavera	1,20	
2) Wonton fritti	1,20	
3) Puntini fritti	1,50	
4) Piccantine di drago	1,20	
5) Ravioli fritti	1,20	
6) Ravioli fritti	1,20	
7) Ravioli fritti	1,20	
8) Ravioli fritti	1,20	
9) Ravioli fritti	1,20	
10) Ravioli fritti	1,20	
11) Ravioli fritti	1,20	
Zuppe		
12) Zuppa agrodolce	3,00	
13) Zuppa di granchi con sapori	3,00	
14) Zuppa di maiale	3,00	
Riso e pasta		
15) Riso cantonese	2,50	
16) Riso saltato con verdure	2,50	
17) Riso saltato con gamberetti	2,50	
18) Riso saltato con curry	2,50	
19) Riso saltato con curry e cipolla	2,50	
20) Riso saltato con pollo e cipolla	2,50	
21) Riso saltato	1,50	
22) Gnocchi di riso salati	3,50	
23) Spaghetti di soia piccanti	3,00	
24) Spaghetti di soia con verdure	3,00	
25) Spaghetti di soia con pesce	3,00	
26) Spaghetti di riso con verdure	3,00	
27) Spaghetti fritti con verdure	3,00	
28) Spaghetti fritti con maiale	4,00	
29) Spaghetti fritti con pollo	4,00	
Secondi		
30) Gamberetti fritti	4,30	
31) Gamberetti con verdure	4,30	
32) Gamberetti in salsa agrodolce	4,30	
33) Gamberetti al curry	4,30	
34) Gamberetti piccanti	4,30	
35) Gamberetti con funghi e bambù	4,30	
36) Gamberetti con pinoli	4,30	
37) Gamberetti con maiale	4,30	
38) Salsicci di gamberetti	5,00	
39) Gamberetti con carota	4,30	
40) Gamberetti con funghi e bambù	5,00	
41) Gamberetti in salsa piccante	5,00	
42) Gamberetti con soia e papia	5,00	
43) Chilo di granchio fritto	3,50	
44) Gnocchi salati	7,00	
45) Gnocchi con maiale e cipolla	7,00	
46) Maiale arrosto	6,50	
47) Pollo fritto	3,80	
48) Pollo con verdure	3,80	
49) Pollo con maiale	3,80	
50) Pollo in salsa agrodolce	3,80	
51) Pollo con cipolla	3,80	
52) Pollo con funghi e bambù	4,30	
53) Pollo con maiale	3,80	
54) Pollo con carota	3,80	
55) Pollo con gamberi di soia	3,80	
56) Pollo con funghi e gamberetti	4,30	
57) Pollo con maiale	3,80	
58) Pollo con verdure	3,80	
59) Pollo con cipolla	3,80	
60) Pollo con funghi e bambù	4,30	
61) Pollo con maiale	3,80	
62) Pollo con carota	3,80	
63) Pollo con gamberi di soia	3,80	
64) Pollo con funghi e gamberetti	4,30	
65) Pollo con maiale	3,80	
66) Pollo con verdure	3,80	
67) Pollo con cipolla	3,80	
68) Pollo con funghi e bambù	4,30	
69) Pollo con maiale	3,80	
70) Pollo con carota	3,80	
71) Pollo con gamberi di soia	3,80	
72) Pollo con funghi e gamberetti	4,30	
73) Pollo con maiale	3,80	
74) Pollo con verdure	3,80	
75) Pollo con cipolla	3,80	
76) Pollo con funghi e bambù	4,30	
77) Pollo con maiale	3,80	
78) Pollo con carota	3,80	
79) Pollo con gamberi di soia	3,80	
80) Pollo con funghi e gamberetti	4,30	
81) Pollo con maiale	3,80	
82) Pollo con verdure	3,80	
83) Pollo con cipolla	3,80	
84) Pollo con funghi e bambù	4,30	
85) Pollo con maiale	3,80	
86) Pollo con carota	3,80	
87) Pollo con gamberi di soia	3,80	
88) Pollo con funghi e gamberetti	4,30	
89) Pollo con maiale	3,80	
90) Pollo con verdure	3,80	
91) Pollo con cipolla	3,80	
92) Pollo con funghi e bambù	4,30	
93) Pollo con maiale	3,80	
94) Pollo con carota	3,80	
95) Pollo con gamberi di soia	3,80	
96) Pollo con funghi e gamberetti	4,30	
97) Pollo con maiale	3,80	
98) Pollo con verdure	3,80	
99) Pollo con cipolla	3,80	
100) Pollo con funghi e bambù	4,30	

Menù di cucina cinese standardizzata



Piatti tradizionali wenzhounesi

cucina che appare informata da un parametro qualitativo e non quantitativo, e che dunque smentisce un tale pregiudizio. Sembra inoltre procedere per sottrazione piuttosto che per addizione: il "valore" del piatto non è conferito tanto dall'accumulo dei sapori quanto dalla freschezza e dalla qualità degli ingredienti utilizzati, è il sapore in sé di un determinato ingrediente che, in ragione della sua eccellenza, si impone alla percezione.

Le tavole calde offrono tendenzialmente piatti nutrienti e saporiti, mentre nel passaggio alla ristorazione si configura la categoria

dell'eccellenza come parametro di riferimento.

Tuttavia il passaggio dallo "street food" delle tavole calde mobili del Macrolotto industriale allo "slow food" dei grandi ristoranti, non è caratterizzato né da una crescita esponenziale dei prezzi, né da una qualità radicalmente differente degli ingredienti utilizzati. Il passaggio è al contrario graduale e le differenze sono contestuali, e questo lascia intuire una certa mobilità nella possibilità per chiunque di fruire dei due estremi dell'offerta culinaria wenzhounese.

H*K*: identità culturale e discontinuità culinaria

La mia ipotesi è che l'esistenza del doppio registro culinario sia connessa ad un'urgenza poetica volta alla (ri)costruzione di una continuità identitaria. In altre parole nell'accesso esclusivo alla cucina regionale verrebbe celebrata e rinvigorita l'identità del gruppo sociale nel contesto lacerante della diaspora.

Secondo le cameriere ed il gestore del ristorante la discontinuità culinaria sarebbe invece dovuta ad un'oggettiva refrattarietà degli italiani rispetto alla vera cucina cinese e wenzhounese. Questa convinzione, che generalmente si traduce nella frase "agli italiani non piace", potrebbe effettivamente corrispondere alla verità, essendo un fatto reale l'attaccamento degli italiani ed in particolare dei toscani ai piatti della propria tradizione regionale e/o familiare. In questo caso però lo sguardo si allontanerebbe dal versante cinese per indagare cosa indurrebbe gli avventori italiani a rifiutare il vero cibo cinese, qualora venisse loro offerto. Ma questo, come abbiamo visto, generalmente non avviene. L'indagine del versante italiano del pre-giudizio risulta pertanto, in questa fase, euristicamente sterile.

Consideriamo piuttosto che la convinzione dei cinesi sia tecnicamente un pre-giudizio, cioè preceda ed ignori un eventuale "esperimento", una prova empirica.

Tenterò quindi di analizzare questa convinzione attraverso un'analisi linguistica dell'enunciato che la manifesta: "agli italiani non piace" è la manifestazione negativa di una convinzione che si chiarisce a pieno con la frase di matrice positiva - e spesso utilizzata - "questa è per cinesi", "questa è cinese". Il fatto che non piaccia agli italiani è solo una conseguenza se-condaria di un fatto centrale: il cibo è connotato a chi lo mangia, e questo cibo, che è cinese, è per il cinese. Nella frase ricomposta "agli italiani non piace in quanto è cinese" si concretizza l'idea che la cucina sia un fatto naturale, positivo, integrante di una specifica comunità, e che dunque popoli differenti siano naturalmente destinatari di cibi differenti. Sembrerebbe di essere in presenza di un dispositivo ipostatizzante di matrice culturalista, frutto della convergenza di un'identità forte con un pensiero quasi-positivista, che "cataloga" i popoli a seconda della loro alimentazione.

Tuttavia non si può ignorare il contesto specifico di una comunità che si trova nella condizione di diaspora, inevitabilmente inglobata all'interno di una società maggioritaria ed accerchiante. Forse si tratta effettivamente di un germe di pensiero essenzialista, ma il rapporto di quasi-consustanzialità tra il cibo e chi lo mangia non può essere compreso al di fuori di una dinamica relazionale con la comunità ospitante, proprio perché tale dinamica è, nella contingenza specifica dell'interazione tra italiani e cinesi a Prato, decisiva.

Per elaborare ulteriormente questo principio catalogatore risultano rivelatrici le modalità "affettive" della sua messa in pratica: non solo esistono due cucine, una internazionalizzata e "tradotta" e l'altra no, ma quest'ultima è protetta gelosamente, come un fatto intimo, in opposizione ad una dimensione pubblica, legata al mercato della cucina "etnica", proiettata verso l'esterno.

Nella custodia delle proprie pietanze, depositarie di continuità affettiva con il paese di origine, potrebbe giocarsi una posta molto alta, relativa alla sopravvivenza di un'identità collettiva messa in discussione dallo sradicamento dell'esperienza migratoria - la mia ipotesi iniziale.

Il contesto migratorio rende un tratto culturale improvvisamente loquace, capace di informare un assetto identitario: è proprio nel dramma dello sradicamento e nell'interazione con l'altro che si genera uno sguardo inedito sulla propria cultura. Si potrebbe anzi dire che è solo in questa condizione di urgenza che si genera un tale sguardo, carico di aspettative. La poiesi del sé è stretta assieme a quella dell'altro. Il contesto migratorio accentua e drammatizza questa dinamica, prospettando un dilemma sul piano privato, familiare e comunitario, collocabile nell'ambito della nostalgia per le prime generazioni, del dubbio sulla propria qualità identitaria per le seconde.

Sebbene il meccanismo sia relazionale, l'interpretazione che ne dà l'attore sociale è comunque interna al "gioco" e tendente ad assumere ed incorporare l'angolo prospettico, assolutizzandolo: si costruiscono "oggetti" culturali apparentemente sottratti al processo relazionale. Il cibo del resto si presta a questo processo di "espulsione dal divenire" proprio in virtù del suo legame originario con la sopravvivenza biologica di un individuo

- e di una comunità. Il cibo letteralmente si trasforma nel nostro corpo e quindi, per metonimia - per consustanzialità -, nel corpo sociale. In tutte le culture un'immanenza interpretativa grava l'atto del nutrirsi, precipita la sua significazione nella letteralità della somatizzazione. In questo senso il cibo è un terreno particolarmente insidioso poichè tende a negare il fatto di appartenere pienamente all'ambito culturale per accedere - indebitamente - ad una dimensione biologizzante.

Si potrebbe dunque scomporre e ricostruire l'enunciato "agli italiani non piace in quanto è cinese" sovvertendolo paradossalmente nel suo speculare logico, ottenibile invertendo causa ed effetto: "è cinese in quanto agli italiani non piace"; ovvero: "fintantoché agli italiani non piace manteniamo un legame elettivo con la nostra origine". Il cibo diventa un ponte quasi-fisico tra il corpo diasporico ed il corpo nazionale, la madrepatria - ma un ponte esclusivo, pena la perdita della sua "efficacia".

Il cibo della tradizione assolve dunque ad una funzione identitaria fintantoché è il cibo "nostro", collocato nel cuore di una vicenda "intimamente collettiva", che riguarda i cinesi (della diaspora) e non gli italiani.



Astice alla wenzhounese

2011, una riflessione a posteriori: l'ospite?

Il mio resoconto etnografico, risalente al 2002-2003 e fino a qui riproposto in modo integrale, si concludeva con un paragrafo il cui titolo era "l'ospite".

A distanza di dieci anni sento il bisogno di rivisitare le mie conclusioni di allora.

Nel 2002 avevo scritto: "Dal momento in cui è stata accettata la mia costante e leggermente intrusiva presenza ho cessato di essere uno straniero per diventare un ospite da guidare ed istruire. Forse il vincolo dell'ospitalità è la condizione per una condivisione dei significati che non metta a rischio l'identità del gruppo, e questo in virtù di una meta-cornice

TRADUZIONI

che afferma in modo assolutamente esplicito: io entro nel tuo mondo da straniero ed in quanto tale chiedo di essere accolto ed istruito. In questo tipo di relazione l'alterità reciproca - e con essa la rispettiva identità - è preservata."

Adesso ho l'impressione che l'espedito dell'ospite, di cui mi ero servito per concludere il mio resoconto, finisse col riproporre l'approccio del viaggiatore occidentale in Oriente e mi portasse ad interpretare la diversità culturale attraverso il filtro olistico che vuole le culture orientali "intrappolate" dentro strutture rigide, quasi-rituali e sovra-individuali.

Ricordo che M*, la cameriera dell'H*K*, si ricordava perfettamente cosa avevo mangiato tutte le volte precedenti, arrivando spesso a propormi i piatti di propria iniziativa, secondo un criterio di armonia e bilanciamento che progressivamente avevo imparato a capire. Al tempo interpretai questa attenzione come l'esito di un dispositivo arcaico, legato appunto ai doveri dell'ospitalità. Ero convinto di essere riuscito a varcare la soglia

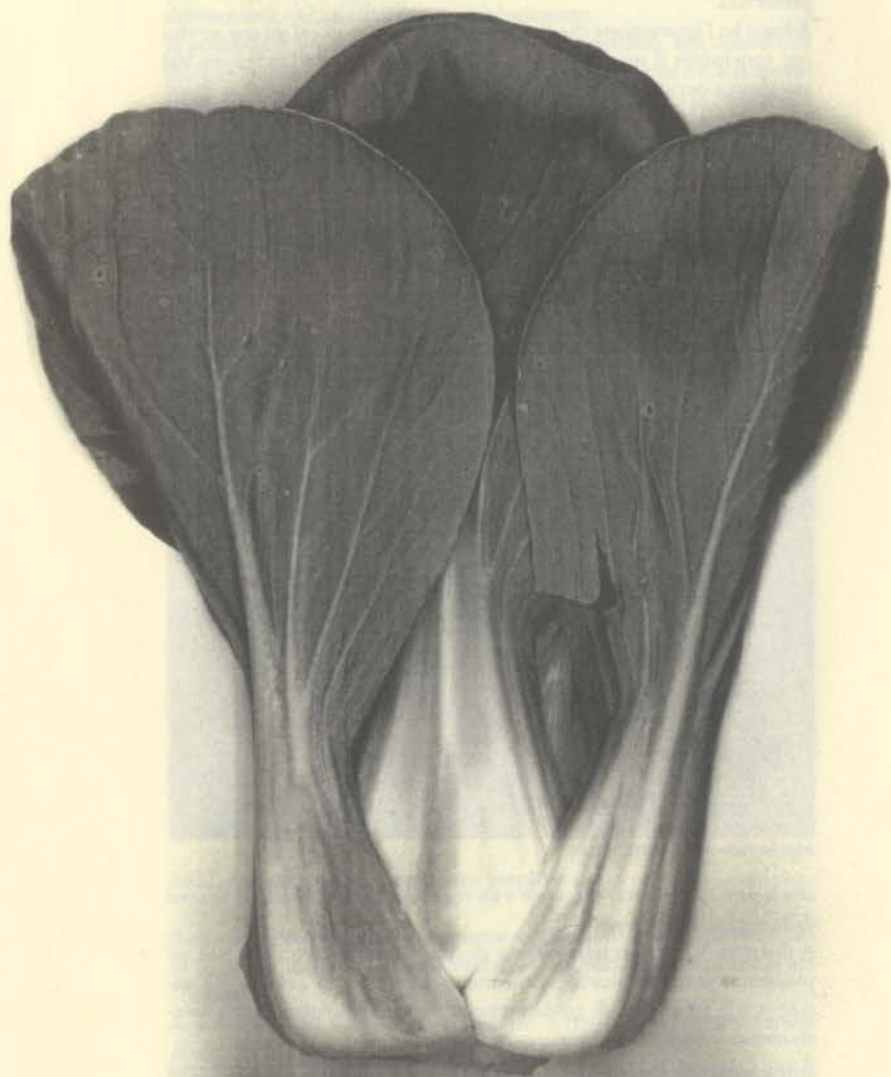


Matrimonio di M*: torta nuziale

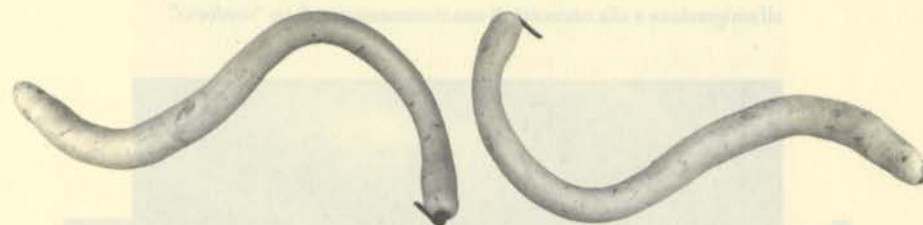
che separa lo straniero dall'ospite e mi vedevo come un iniziato ai misteri della cucina wenzhounese.

A distanza di anni mi rendo conto di come il felice esito della mia esplorazione gastronomica abbia dovuto moltissimo a M*, che di sua iniziativa si è presa cura di guidarmi nella ricca e complessa cucina wenzhounese, con generosità e pazienza.

Il mio fieldwork nel ristorante H*K* si concluse nel 2004, circa due anni dopo la scrittura del mio resoconto, quando M* mi invitò al suo matrimonio con lo chef del ristorante, subito prima di tornare in Cina.



TRADUZIONI



La zuccina delle diaspore

Nell'immaginario della mia famiglia materna la cucuzza, una zuccina siciliana di forma allungata, è sempre stata una verdura "aurata". Mia nonna, originaria dell'agrigentino ma residente a Firenze, la cucinava spesso e ancora mia madre la cucina di tanto in tanto - e quando arriva in tavola è sempre qualcosa di più di una zuccina dolciastra.

Per i siciliani della diaspora la cucuzza pertiene infatti alle dimensioni dell'appartenenza e della nostalgia.

In particolare è nell'immaginario italo-americano che la cucuzza assume una collocazione quasi-mitica; il racconto dei semi, tramandati per decenni da una generazione alla successiva fino ad oggi, è un topos dei racconti familiari dei discendenti dei migranti siciliani a New York.

Cibarsi di cucuzza in terra straniera è un rito familiare e conviviale, un momento di ri-connessione dentro una vicenda di sradicamento. La cucuzza è il legume esclusivo della comunità emigrata con un luogo "intimo-collettivo", è la Sicilia perduta, immaginata dalla diaspora.

Numerosi siti internet, blog e gruppi facebook sono dedicati alla cucuzza; anche le sue nominazioni sembrano proliferare nel web: "Spelling: kah-gootz-ah or goo-gootz - spelling variations: cagutsa, cagutza, caguzza, cuccuza, cucutsa, cucutza, cucuzza, cugutsa, cugutza, cuguzza".

La cucuzza, declinata nelle sue differenti pronunce sub-regionali, è una categoria dello spirito ed un marcatore infallibile della presenza di siciliani espatriati, nel vecchio come nel nuovo mondo.

Ma in Toscana questo archetipo di sicilianità è improvvisamente apparso sulle bancarelle degli ortolani cinesi. Si chiama pu gua, ma esistono anche altre denominazioni. La difficoltà di avere una traduzione univoca è determinata dalla sovrapposizione della variabile dialettale a quella botanica: questo tipo di zucca presenta infatti molte sotto-varietà, di forma più o meno allungata, che hanno nomi leggermente diversi e a loro volta variabili a seconda che si usi il dialetto o il cinese mandarino.

Si tratta in ogni caso della coincidenza, in uno stesso ortaggio, di due vicende identitarie - rispettivamente siciliana e wenzhounese - legate all'emigrazione e alla necessità di una riconnessione, di un "conforto".



Grocery di prodotti siciliani a Dallas. Febbraio 2010.



Ortolano cinese (foto di Lucia Caputo)

Si tratta di una zona della periferia, un area dove vengono coltivati le piante di radice. I bambini giocano con la radice di radice e la radice di radice. La radice di radice è la radice di radice.



Bambini giocano con cucuzza – pu gua

Radici mobili

Appunti inverno 2009.

Una neve fangosa sporca la campagna, oltre l'argine del canale la nebbia sfuma i filari dei vivai. Ho appuntamento con un giovane imprenditore cinese per un'intervista, vive con la famiglia ed i suoi dipendenti in un vecchio casolare mezzadrile nella piana di Prato, abbandonato dagli anni '70. Adiacente alla casa un piccolo orto, coltivato con verdura cinese, tutt'intorno i vivai, alberi disposti in filari e alberi già pronti per essere trasferiti altrove, adagiati sul fianco o stipati dentro rimorchi, le radici addormentate dentro i pani. Mi sembrano l'allegoria di questa condizione di sospensione esistenziale di chi vive qui da molti anni ma ancora appartiene alla propria terra.

[...] Questo paesaggio incorpora la transizione dalla mezzadria alla successiva imprenditoria vivaista, a cui segue un ripopolamento delle vecchie strutture abitative ed un ritorno ad un'agricoltura di sussistenza, ma legata ai bisogni dei migranti cinesi, i nuovi residenti.



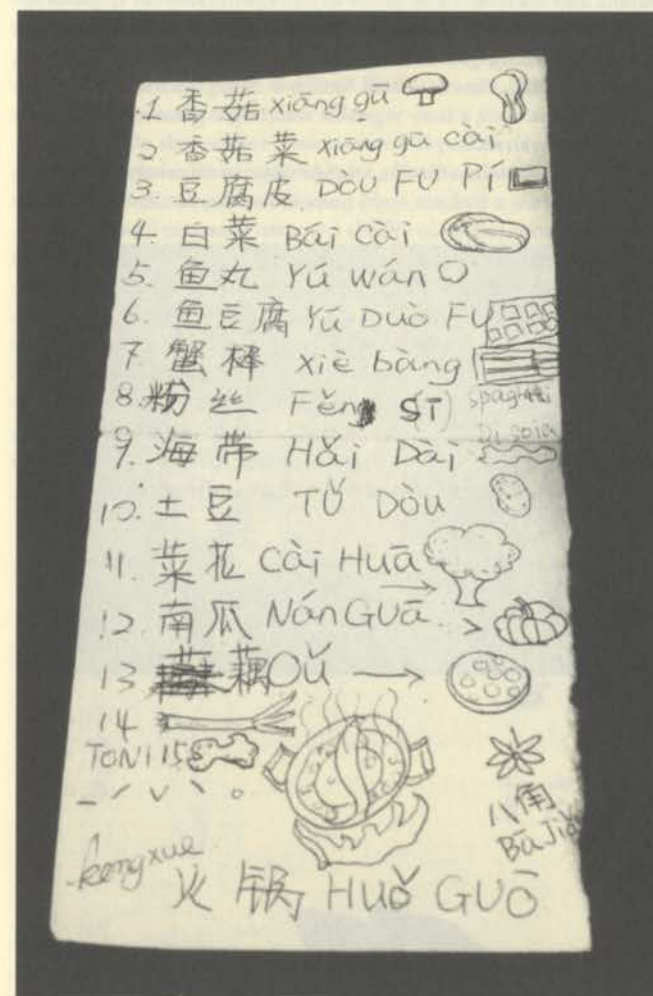
[...] Zona industriale di Seano: anche qui orti cinesi, tra i capannoni, negli spazi interstiziali, sotto un pilone dell'alta tensione.

Le fragili radici della verdura, che in cinese si scrive con l'ideogramma 菜 e si pronuncia "zai", che trovano un nuovo humus in cui radicarsi, sembrano una metafora perfetta della condizione esistenziale, sociale ed economica della diaspora cinese, dell'essere in limine, qui e altrove allo stesso tempo.



La Stele di Rosetta toso-wenzhounese

Ideogramma, trascrizione fonetica e disegno stilizzato: la lista di Xue Kong degli ingredienti necessari per fare Huo guo- 火锅¹ è per me un rudimentale dizionario illustrato, indispensabile per riconnettere significanti e significati e per orientarmi nell'intreccio di cinese mandarino, dialetto wenzhounese e bio-diversità.



¹ 火锅 Huo guo, letteralmente "pentola di fuoco". Si tratta di una modalità di cottura molto popolare anche se non tipicamente wenzhounese, caratterizzata da una forte componente conviviale: un brodo bolle nel centro della tavola, in una pentola inserita dentro un foro. Ogni commensale cuoce il proprio pasto nella "pentola di fuoco": sceglie gli ingredienti crudi da piatti collettivi e li immerge nel brodo bollente per poi ripescarli con un cucchiaino bucherellato. Si mangia lentamente, e si socializza a lungo.

Xiao bai cài, bok choy, qing cài o xiāng gū cài?

Appunti inverno 2010.

[...] Intervisto un ragazzo cinese, mi fa vedere il suo orto, mi colpisce una verdura, di cui non esiste traduzione in italiano (mi dice che in Italia non esiste); insisto per sapere il nome in cinese. Tornato a casa riascolto la registrazione e cerco su internet, trascrivendo quel suono sfuggente come "shao bai tzai". Il motore di ricerca mi suggerisce "xiao bai cai" - google sembra aver corretto il mio errore di trascrizione fonetica -, quindi approdo ad un forum di discussione "What is xiao bai cai? Bai Cai is the Mandarin spelling/pronunciation of bok choy, which is Cantonese. Xiao means little. Thus translated "little bok choy" can mean the smaller version of bok choy, a leafy vegetable with bright white stalks and dark spinach-green leaves".

[...] 小白菜, il piccolo Cavolo, è dunque diverso dal cavolo cinese 白菜. [...] Non riesco a tradurre molti nomi di verdure, l'utilizzo del dialetto complica le cose, rendendo difficile i riscontri attraverso il web.

Consulto la mia Stele di Rosetta: la seconda verdura disegnata da Xue Kong è chiaramente quella che ho visto nell'orto - e che è onnipresente sulle bancarelle degli ortolani - ma la sua traduzione non è Xiao bai cài (come suggerito da Google), bensì xiāng gū cài, il cui carattere corrispondente è 香菇 - lo stesso di "fungo" - seguito da 菜, "verdura". Discutendo con amici cinesi (ma non wenzhounesi) siamo arrivati alla conclusione che 香菇菜 potrebbe essere tradotto come fungo-verdura; questa combinazione infatti (fungo + verdura), molto frequente nella cucina wenzhounese, potrebbe aver dato il nome alla verdura stessa.

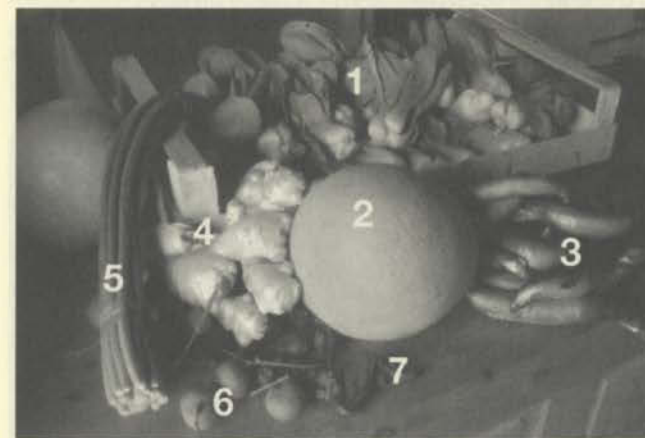


Xiao bai cài, qing cài o xiāng gū cài? tentativi di dirimere l'ambiguità della denominazione di un ortaggio cinese

La spesa

"Traduzione" di ortaggi acquistati da un ortolano cinese a Seano: 1 香菇菜-xiāng gū cài; 2 柚子-yòuzi (ma in dialetto viene chiamato "van ta" o "wan ta"), pomelo; 3 茄子-qiézi, melanzane allungate; 4 姜-jiāng, ginger; 5 大蒜-dà suàn, gambi di aglio; 6 圓肉-yuán ròu, occhi di drago; 7 菱角-língjiǎo, castagne d'acqua.

Queste e molte altre verdure possono essere acquistate da piccoli ortolani e nei minimarket disseminati tra Prato e Firenze - altrettanti frammenti di Wenzhou nel cuore della Toscana.



Pranzo in casa Hu

Appunti inverno 2011.

[...] Alessio, un giovanissimo ragazzo cinese, vive con la famiglia in una vecchia casa colonica, a circa venti minuti dal centro di Prato. La piccola ditta a conduzione familiare si occupa di pronto moda ma, di fronte alla porta di casa, piccoli orti di sussistenza raccontano ancora di un inatteso ritorno alla terra. Alessio mi telefona alle 14:40, hanno già preparato il pranzo e tra dieci minuti iniziano. Arrivo in ritardo. Sul tavolo un grosso coperchio, che forse serve a tenere caldo il cibo.

Il coperchio viene tolto e la tavola imbandita risplende di molti verdi differenti. Il pranzo è composto da: pan cai, carota bianca con cipolline; hao cai, verdura verde croccante immersa in un brodo scuro, con pezzetti di carne (sapore leggermente acidulo, balsamico); bai cai, cavolo cinese saltato; xian cai, coriandolo fresco con fettine di carne secca, da intingere in una salsa di aceto, soia e ginger; tou fu con cipolline; jiu tou jie, verdura saltata, tagliata in piccoli pezzi. Le portate, disposte al centro del tavolo, sono collettive: ognuno usa la propria ciotola con il riso come "appoggio" per le verdure, nel loro tragitto dai piatti condivisi alla bocca.

Apro il vino che ho portato, un Carmignano D.O.C., e ci sediamo a tavola, su sgabelli di plastica. Riempiono i bicchieri di vino, fino all'orlo, secondo l'abitudine cinese. Brindiamo e iniziamo a mangiare.



Fermo immagine della tavola imbandita e relativa traduzione

Uscio, bottega e orto

Appunti primavera 2011

Scendo dalla macchina e mi riceve un pacifico cane lupo.

Tony non c'è, è dovuto andare ad un matrimonio, aspetto fuori, è un mattina luminosa e tiepida, i ciliegi da fiore intorno al capannone sono appena sfioriti.

Una signora cinese scarica dal bagagliaio della macchina una grossa scatola di cartone piena di ortaggi, le chiedo come si chiamino in cinese, e subito cerco di ripetere il suono, ride, ridono anche i dipendenti. Me ne dà un po' da portare a casa, dice che è freschissima, la coltiva suo cugino poco lontano. Ma c'era un orto anche dietro al capannone, mi indica il greto del fiumiciattolo, oltre una vecchia rete. Tra poche settimane devono traslocare in un altro capannone, l'orto è praticamente abbandonato, ma ci sono ancora delle cipolline, un filare ordinato semi nascosto dall'erbaccia. Mi presentano l'operaio che si prendeva cura dell'orto, non parla italiano e sembra timido. Mi mostra una pianta rampicante di cui rimangono rami ormai friabili, secchi dalla fine dell'estate.



L'ortaggio rampicante che mi è stato regalato. Dopo pochi giorni sembra aver attecchito. In dialetto si chiama: "ku gua"

Capisco che si tratta di una verdura, chiedo di vederla e mi fa capire di seguirlo. Casa sua è vicina. Accediamo ad uno spiazzo, capannoni industriali e case di cemento, palazzine a due piani, essenziali, lenzuola e vestiti appesi ad asciugare danno un'impressione di cura domestica.

Sparisce in casa, aspetto fuori. La prossimità tra abitazione e luogo di lavoro ha una sua razionalità, penso alla pienezza di una quotidianità produttiva. Uscio e bottega. E orto.

Quando esce tiene qualcosa avvolto dentro un panno. Si avvicina e mi fa vedere le due verdure, sembrano patate spinose, cerca di spiegarmi qualcosa, una è secca ed immagino che sia "da seme", l'altra è germogliante. È un regalo per me.

Se lo pianto adesso sarà produttivo per agosto. Il frutto andrà sbucciato e saltato con aglio e sale.



In casa di agricoltori ed imprenditori cinesi, una grande zucca coperta di peli leggermente urticanti, di cui non sono riuscito a ricostruire il nome.

Primavera toscocinese

Torno nell'orto degli Hu, è primavera inoltrata e le varietà invernali sono state sostituite da quelle estive, piccolissime e difficilmente riconoscibili.

Luca Hu, il capofamiglia, mi disegna le piante mature, con il frutto, come saranno tra poche settimane; il figlio Alessio nel frattempo, con l'aiuto del suo smartphone, tenta di trascrivere quei suoni - che gli sono familiari, ma che non ha mai avuto bisogno di scrivere - in caratteri cinesi, quindi in italiano. Scopro che molte varietà tipiche dei nostri orti sono state incorporate nel patrimonio agro-culinario dei Cinesi di Toscana.





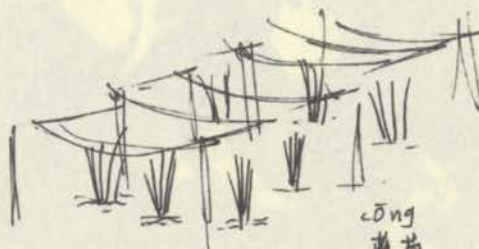
Hǎ lín shù



qiá zǐ
苕子

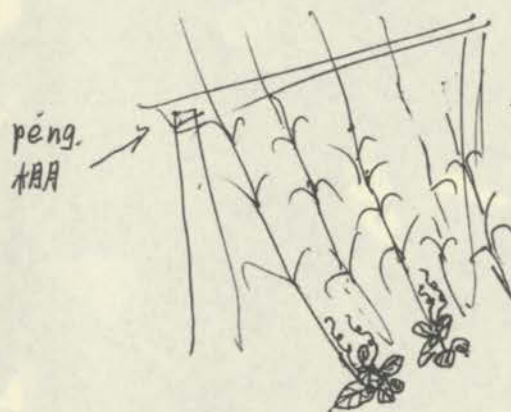


Kǔ guā
苦瓜



cōng
葱

guāng yīn guā
观音瓜



péng
棚



CIBO SOVRANNATURALE, CIBO RELAZIONALE

Verdure magiche

Bāi cài-白菜, un tipo di cavolo dalla foglia chiara e dal gusto delicato, sembra essere una verdura simbolicamente molto implicante nel patrimonio agro-culinario cinese. A causa di una assonanza tra bái cài-白菜, appunto cavolo, e bǎi cái-百财, ovvero ricchezza, l'ortaggio cinese è infatti avvolto in una fitta trama discorsiva, che lo rende epicentro di allegorie, metafore e significati che vanno ben oltre il suo essere alimento. Bāi cài-白菜 è una verdura quasi-mitica, allegoria delle virtù femminili, propiziatrice di fertilità e fortuna. Il "Cavolo di giada" (翠玉白菜) è una piccola scultura realizzata per la dote della Consorte Jin in occasione delle nozze imperiali con l'imperatore Guangxu, nel 1889.

Nell'era della globalizzazione i benefici dei prodigiosi del bái cài-白菜 / bái cái-百财 sono ormai democratizzati e chiunque può goderne nella forma di gadget ed amuleti - anche nella diaspora, dove è abitudine regalare un cavolo propiziatore di (finta) giada per l'inaugurazione di un nuovo esercizio commerciale.



"Cavolo di giada" (cinese: 翠玉白菜; pinyin: Cuiyù Bái cài) o "Cavolo di giada con insetti". È attualmente considerato uno dei capolavori del Taiwan National Palace Museum.



白菜 con lettore di schede SD, Prato 2011

Il legame tra gli alimenti, il loro simulacro ed il rituale segue traiettorie complesse, che continuamente sconfinano in ambiti profani e conviviali. Questa miscela di credenze popolari, gadget, proliferazione di amuleti in giada, finta giada e plastica, cibo e mondanità, caratterizza del resto anche il Capodanno cinese, incentrato sulla figura mitica del Dragone.

Oltre il cibo mortale: lo snack del Dragone

Primi di febbraio 2011, inizia l'anno del coniglio. Come quasi ogni anno dal 2004 mi unisco ai festeggiamenti per il Capodanno cinese nel Macrolotto Zero, zona industriale di Tavola, Prato.

Costituito da una complessa struttura modulare, in cui ciascun segmento del corpo è sostenuto da un corridore, il Dragone corre continuamente e tra scoppi assordanti di petardi entra via via nei capannoni, portando la fortuna nei luoghi di lavoro. Dopo aver fatto un giro completo dentro la stanza centrale il Dragone esce e prosegue la sua corsa. Tra gli ultimi scoppi le porte vengono chiuse in fretta, per trattenere all'interno l'energia positiva del Dragone e per tenere fuori le presenze negative, messe in fuga dalla danza apotropaica e dalle esplosioni.

Il Dragone prosegue la sua corsa e chiunque può entrare nei cortili antistanti i capannoni e servirsi di bibite, frutta e snacks cinesi, esposti su bancarelle rivestite di tessuti rossi.

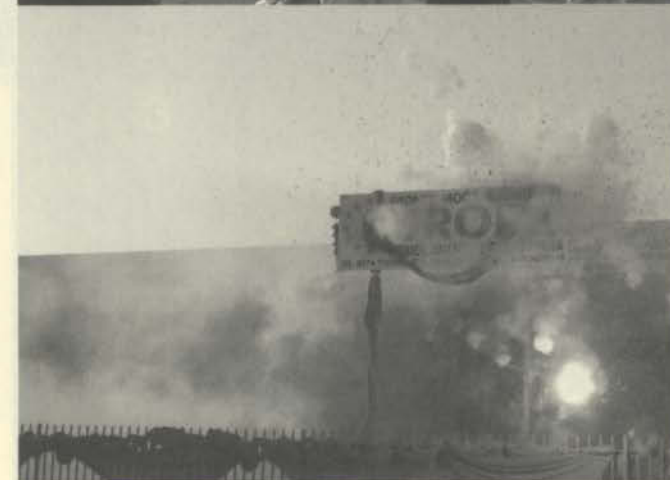
Il corteo guidato dal Dragone, dai suonatori di tamburo e dalle teste di leone, e seguito da una piccola folla, si snoda attraverso il Macrolotto. Quando raggiunge gli ultimi capannoni il sole è già basso.

Il Macrolotto è decorato a festa, il colore rosso è onnipresente: tessuti rossi drappeggiano l'ingresso delle fabbriche, le recinzioni, rivestono i tronchi dei pini.

La prima volta che partecipai era l'inizio dell'anno della scimmia, nel 2004. Ricordo di essere stato uno dei pochi "stranieri" presenti - come scivolato in una crepa nel continuum geografico-antropologico della piana pratese. Sette anni dopo la celebrazione ha subito una profonda metamorfosi, caratterizzata da una progressiva istituzionalizzazione e da una presenza sempre maggiore di italiani.

I festeggiamenti del Capodanno cinese sono un momento importante nella vita della comunità, ma rappresentano anche uno strumento attraverso cui essa si relaziona e si racconta in termini positivi alla società ospite.

Se il corteo è esteticamente seducente ed induce nel pubblico una disposizione contemplativa - il Drago viene ammirato, i tamburi ascoltati, i lampi della polvere nera visti e lo spostamento d'aria delle esplosioni percepito - le bancarelle con le offerte sono invece il fulcro relazionale della celebrazione, il momento in cui lo "straniero" può letteralmente prendersi un frammento del rito, portarlo in casa propria, mangiarlo, incorporarlo. Le bancarelle diventano dunque l'occasione per esperimenti gastronomici, tentativi di traduzione ed interazione - soprattutto con i proprietari dei capannoni, divertiti dalla presenza degli italiani e ansiosi di condividere gli avanzzi del pasto del Drago.



Festeggiamenti per inizio dell'anno del topo, 2008

Se il doppio menù nei ristoranti cinesi è interpretabile come il soddisfacimento di un bisogno identitario tutto rivolto all'interno della comunità, le offerte gastronomiche durante i festeggiamenti del Capodanno sono al contrario un movimento di apertura: esposte in uno spazio inizialmente privato e rituale (lo spazio del tributo simbolico da parte dell'azienda-famiglia), queste diventano, dopo il passaggio del Drago, accessibili in egual misura a italiani e cinesi, amici, parenti e sconosciuti. Rito e convivialità coabitano in questa celebrazione liminale in continua trasformazione e negoziazione con la società ospite.



Una bancarella con offerte alimentari durante i festeggiamenti per l'inizio dell'anno della tigre. Febbraio 2010 (fotografia di Lucia Caputo)

Snacks offerti al Dragone durante i festeggiamenti per l'inizio dell'anno del coniglio: 1 giuggiole; 2 dolce cinese; 3 palline di riso ripiene di prugna e avvolte dentro una foglie di bambù; 4 bibita cinese; 6 frutta cinese; 5 tubero cinese; 7 piccolo coniglio in plastica dorata, simbolo del nuovo anno. Febbraio 2011.



Il jiāozi di Capodanno

Il periodo di Capodanno è caratterizzato da un crescendo di festeggiamenti, riti scaramantici, funzioni religiose, cene e brindisi. L'aspettativa sovranaturale si accompagna ad una dimensione relazionale e conviviale molto intensa, che coinvolge l'individuo, la famiglia, l'impresa e le istituzioni - interne ed esterne alla comunità cinese.

Ma è soprattutto la vita familiare che si intensifica in questo periodo e jiāozi-饺子, il raviolo, assume un ruolo importante in termini sia sovranaturali, in quanto portafortuna, sia relazionali, in quanto rappresenta un'occasione per socializzare a lungo: per tradizione infatti amici stretti e familiari si riuniscono per preparare i ravioli insieme.

Ma questo racconto di intimità familiare viene generalmente declinato al passato o collocato in un altrove, generalmente la Cina rurale, il villaggio dei nonni - che rimanda a sua volta inevitabilmente ad un tempo anteriore.

Nel raviolo confluisce un'immaginario di pratiche familiari e consuetudini perdute nell'emigrazione - specialmente durante il Capodanno le simbologie e le implicazioni psicologiche di alcuni alimenti affiorano con irruenza - ma lo sguardo delle seconde generazioni sa percorrere con leggero umorismo le vie della nostalgia - suppongo lacerante - delle prime; così Sun Wen-Long mi scrive su facebook: "il raviolo a Capodanno [...] è una tradizione, forse per questo motivo porta fortuna. Si mangia a Capodanno nelle regioni del nord. In pratica il ripieno è un po' tutto quello che c'è di buono che si ha in quel periodo dell'anno (fine inverno). Seguire la tradizione già porta fortuna, diciamo così. In Italia il concetto di fortuna è che "porta molta fortuna sfacciata", in Cina invece è l'insieme dei gesti che portano bene, quindi è Yang. E poi è diverso anche l'equilibrio tra Fortuna e Sfortuna, in Italia il concetto di sfortuna è quasi tabù (porta jella/sfiga!), mentre in Cina c'è sostanziale equilibrio e accettazione della mala sorte."

Il bāozi-包子, un grande raviolo tipico del nord della Cina, sembra collocarsi nell'intersezione perfetta tra fortuna ed inclusione relazionale: un significato secondario del primo carattere sarebbe affine al concetto di abbraccio ma se bāo subisce un leggero slittamento accentale diventa bǎo, che si scrive 宝 e significa tesoro.

Il raviolo eurasiatico

Se il jiāozi della Cina rurale è l'occasione per rinsaldare i legami familiari, in Russia la pratica di preparare collettivamente i ravioli - il sapore dei ravioli russi è del resto molto simile a quello dei ravioli cinesi - è propedeutica alla creazione di relazioni sociali inedite: "raviolare" con sconosciuti sarebbe infatti un modo per diventare amici.

Se la Russia è uno sterminato confine e da sempre un laboratorio di mediazioni interculturali allora la pratica di assemblare ravioli con lo sconosciuto - lo straniero - per renderlo familiare, simile a sé, potrebbe essere considerata come il prezioso frutto di una secolare esperienza di negoziazione.

Nella prospettiva russa la "pratica del raviolo" si eleva a medium connettivo euro-asiatico, linguaggio universale ed includente.



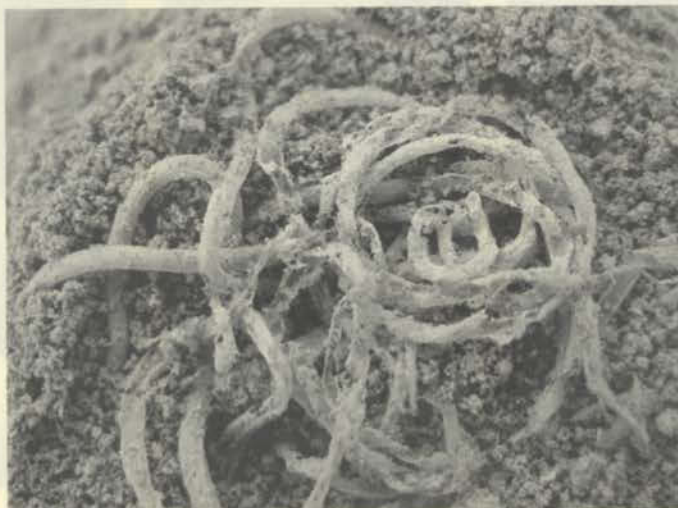
Il raviolo è del resto una costante delle cucine euro-asiatiche, in un continuum che va dal raviolo mugellano fino al jiāozǐ cinese, attraverso piccole e progressive alterazioni formali: buuz, guotie, gyoza, kalduny, khinkali, mandu, manti, maultasche, momo, pelmeni, pierogi, vareniki ecc.

Paternità contese

Diversamente dal grande abbraccio del raviolo euro-asiatico, che tutti accoglie, la querelle sulla paternità degli spaghetti lega direttamente Italia e Cina in una relazione di tipo competitivo, ed esclusiva.

Wikipedia appare come un punto di osservazione privilegiato per monitorare le opinioni relative a questa battaglia tra i giganti della gastronomia mondiale: "le origini degli spaghetti sono incerte [...] la leggenda vuole che gli spaghetti siano stati introdotti dal viaggiatore Marco Polo di ritorno dalla Cina nel 1295. [...] Nella descrizione della Sicilia tramandataci da Idrisi al tempo di Ruggero II di Sicilia [...] si fa chiaramente menzione di Vermicelli, cibo di farina in forma di fili prodotti nel villaggio di Trabia vicino Palermo. Poiché Idrisi scrive nel 1154 questa testimonianza sarebbe anteriore di ben più di un secolo al ritorno di Marco Polo. [...] Altro luogo che ne rivendica la paternità è Napoli [...] l'invenzione avvenne già prima del 1200 in città". Ma poco dopo si legge: "Nel 2005 fu scoperto, in uno scavo archeologico, un villaggio cinese del neolitico (di circa quattromila anni fa) nel quale si è conservato un piatto di spaghetti risalente a quell'epoca".

Inoltre se è vero che, come dice Sun Wen-Long, "gli spaghetti [...] più sono lunghi, e più portano fortuna (oltre che ad essere difficile farli lunghi e sottili, perchè si sfaldano)" allora i cinesi, che oltretutto li tirano interamente a mano, rischiano di acquisire un primato artigianale e simbolico, oltre che cronologico. Ma il conflitto che "unisce" italiani e cinesi è ancora in corso ed il web sembra il suo campo di battaglia elettivo.



Spaghetti neolitici cinesi



Giorgio Sommer, Mangiatori di Spaghetti, Napoli, prima del 1886

Prato, Macrolotto Zero. In posti come questo, ogni notte, vengono preparati e consumati i mai pin



Nella provincia pratese la collisione tra icone della toscana e quotidianità cinese determina paesaggi inattesi: cipressi, case coloniche, vigne ed uliveti coabitano con i capannoni industriali dove si lavora il pronto moda fino a tarda notte.

Cinesi e toscani vivono da 20 anni esistenze parallele in questo piccolo territorio, ma i contatti tra le due comunità sono minimi ed improntati al sospetto reciproco. Questo almeno è il racconto dominante.

Dopo molti anni di "osservazione partecipante" l'esperimento di cucina toско-cinese Nutri la Mente ha lo scopo di determinare una trasformazione - seppur minima - nell'assetto del reale, attraverso la convergenza di pratiche culinarie associate alla quotidianità ed intimamente connesse con l'autorappresentazione identitaria di italiani e cinesi, toscani e wenzhounesi. Il progetto di un workshop culinario toско-cinese trova il favore del Comune di Carmignano e di un imprenditore cinese di Seano, Tony. Una dimensione partecipativa che coinvolge comunità cinese ed istituzioni locali è dunque implicita a partire dalle stesse condizioni di fattibilità economica del progetto.



Qui di seguito il comunicato stampa bilingue dell'evento ed i manifesti affissi negli spazi pubblici, a Seano e Carmignano.

NUTRI LA MENTE

Un esperimento di cucina toско-cinese nella Tenuta di Capezzana, Carmignano, Prato.

Il 10 aprile la fattoria vinicola ospiterà l'evento culinario toско-cinese "Nutri la mente".

Uno chef cinese ed uno chef italiano terranno un corso di cucina aperto al pubblico. Il pubblico sarà invitato ad osservare il processo di costruzione dei cibi e a prenderne parte, successivamente a degustarli, in abbinamento con i vini messi a disposizione dall'azienda.

Il progetto mira a svelare una vicinanza tra tradizioni culinarie estremamente strutturate e radicate, certo differenti ma entrambe basate sull'utilizzo di analoghi ingredienti (carboidrati), e con esiti "formali" spesso assai simili (ravioli, spaghetti).

L'esperimento di cucina toско-cinese non si limita alla constatazione

delle differenze culturali, ma tenta uno "spostamento", ovvero immagina una forma di mediazione culturale attraverso il cibo inteso come momento di condivisione e convivialità.

NUTRI LA MENTE è la creazione di un laboratorio di cucina partecipata a partire da una lunga ed approfondita ricerca sul campo ed è il frutto di una confluenza tra le pratiche dell'etnografia e quelle dell'arte pubblica e partecipata.

La partecipazione è gratuita, ma è necessaria la prenotazione.

丰富思想

在普拉托, Carmignano市, Capezzana酒庄内举办的托斯卡纳-中国烹饪品尝活动。

2月20日, 在Capezzana酒庄内将举行托斯卡纳-中国烹饪品尝活动“丰富思想”。

一位中国厨师和一位意大利厨师将向来宾们展示烹饪过程。来宾们将有幸看到并参与准备、制作食物的整个过程, 随后将进行品尝, 活动中的葡萄酒全部由酒庄赞助。

该活动的目的是为了揭示两个高度结构化、层次化烹饪传统之间的相似性, 虽然它们之前存在不同, 但它们的基本成分是一样的(碳水化合物), 而且当它们被“完成”时, 它们的外形也往往非常相似(馄饨, 水饺, 面食)。

托斯卡纳-中国烹饪品尝活动并不只限于发现文化之间的差异, 而是尝试着去“转移”它, 通过想象将共享食物的欢乐和时间作为一种文化调解的形式。

丰富思想旨在创建一个能够共同参与的饮食实验室, 通过长期和深入的研究将饮食、红酒和公众参与的行为艺术融合在一起。

参加活动完全免费, 但需要提前预约。

pAssaggi di Storia presenta:

**NUTRI
LA
MENTE**

Feed your Head
un esperimento di cucina toscana cinese
specialità gastronomiche locali

10 aprile
Evento di Capezzano
via Capennina n° 100 Cortignanello (PT)
In 15h - 22h (prenotazioni: info@nutrilamente.it)
di Lorenzo Cristofari a cura di Vincenzo Valentini e Anna Santambrogio



pAssaggi di Storia presenta:

**丰富
思想**

托斯卡纳-中国烹饪品尝活动
当地特色美食
4月10日
在普拉托市内的Capezzano酒庄内举办托斯卡纳-中国烹饪品尝活动“丰富思想”
由一位中国厨师和一位意大利厨师向来宾展示烹饪过程。来宾们将有幸看到并参与准备、制作食物的整个过程, 随后将进行品尝, 活动中的葡萄酒全部由酒庄赞助。
L'evento è gratuito ma è necessaria la prenotazione.
Capezzano - Via Capennina n° 100



Lā miàn- 拉面 / Tagliolini

Jiǎozi- 饺子 / Ravioli

拉面 饺子

Data la vastità delle tradizioni culinarie coinvolte decido di concentrarmi su un segmento gastronomico limitato, articolando l'esperimento attorno alla costruzione di ravioli e spaghetti, italiani e cinesi.

Le due pietanze delimitano l'ambito dell'esperimento, rendendolo concretamente possibile, ma rappresentano anche i poli relazionali - rispettivamente di inclusione e conflitto - attorno a cui proliferano un gran numero di rappresentazioni del sé e dell'altro - e altrettante vie di fuga dalle trappole che queste inevitabilmente producono.

L'esperimento di cucina toscano-cinese vuole mettere in discussione queste rappresentazioni, svelandone l'aleatorietà. L'obiettivo dell'esperimento è in altre parole decostruire quel pensiero binario che tende a creare coppie di concetti antitetici: ingredienti genuini vs. ingredienti malsani, cucina alta vs. cucina bassa, cucina leggera vs. cucina pesante, slowfood vs. fastfood, familiarità vs. estraneità, cucina italiana vs. cucina cinese ecc.

In prossimità del polo "lā miàn-拉面/tagliolini" l'esperimento assume tratti antagonisti. La competizione è tuttavia propedeutica all'esperimento stesso in quanto, drammatizzando il conflitto - un conflitto comunque preesistente -, lo porta allo scoperto, lo esorcizza.

Il disinnescamento della "trappola" passa quindi attraverso la messa in scena quasi teatrale della strabiliante abilità cinese nella preparazione manuale degli spaghetti.

Ma è nell'incontro tra jiǎozi-饺子 e raviolo che ripongo le mie maggiori aspettative.

Il raviolo mugellano ed il jiǎozi sono infatti due istantanee in un processo sincretico ed inclusivo, forme diverse di un medesimo concetto gastronomico, declinato a partire da procedure sedimentate nei rispettivi background tradizionali, adattato ai contesti geografici, sociali, economici ecc. Forse suggestionato dalla vocazione inclusiva e propiziatoria del raviolo euro-asiatico, immagino che da questa collisione di forme e saperi differenti possa scaturire un'invenzione - una pratica inedita o una nuova pietanza.

Propedeutiche

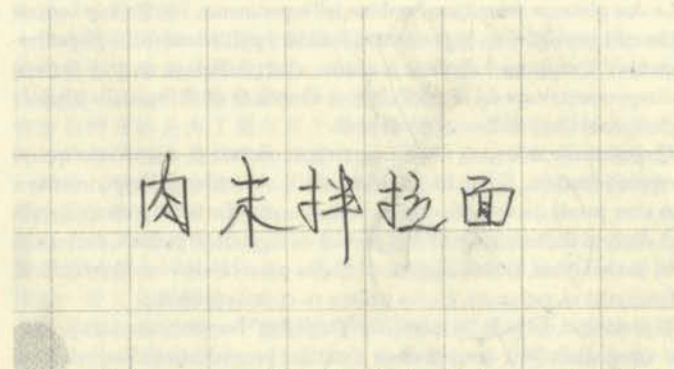
Appunti Marzo 2011 - Osmannoro, periferia di Firenze.

Yuri Chen ci riceve nel suo bar all'Osmannoro, un locale sontuoso e senza richiami stilistici alla tradizione cinese. Arriviamo verso le 19, anche l'aperitivo è occidentale, ma gli avventori sono prevalentemente ragazzi cinesi. Ci sediamo al bancone e racconto a Yuri del mio progetto, sembra interessato e divertito.

Gli spiego che ho bisogno di creare un video didattico per il giorno dell'evento, che illustri in modo chiaro alcuni aspetti della preparazione dei ravioli. Yuri mi fissa un appuntamento per il giorno dopo con sua sorella, che gestisce un ristorante poco lontano. I ravioli vengono preparati verso le 10, posso passare verso quell'ora.

Un altro problema che voglio affrontare con Chen riguarda invece i tagliolini: normalmente i lā miàn vengono serviti in un brodo bollente, questo richiede piatti fondi in ceramica, cucchiari appositi e tavoli dove appoggiare le zuppe. Inoltre per gli italiani potrebbe essere difficile mangiarli senza bruciarsi o sporcarsi di brodo. Chen mi suggerisce una soluzione: declinare la ricetta in una versione "asciutta", che lui definisce al "ragù cinese".

Mi scrive alcuni ideogrammi su un foglietto e mi dice di farlo vedere ai miei amici cinesi, loro capiranno.



Indicazioni di Chen per una ricetta di lā miàn al "ragù", in alternativa alla versione classica, in brodo

Osmannoro – la mattina dopo.

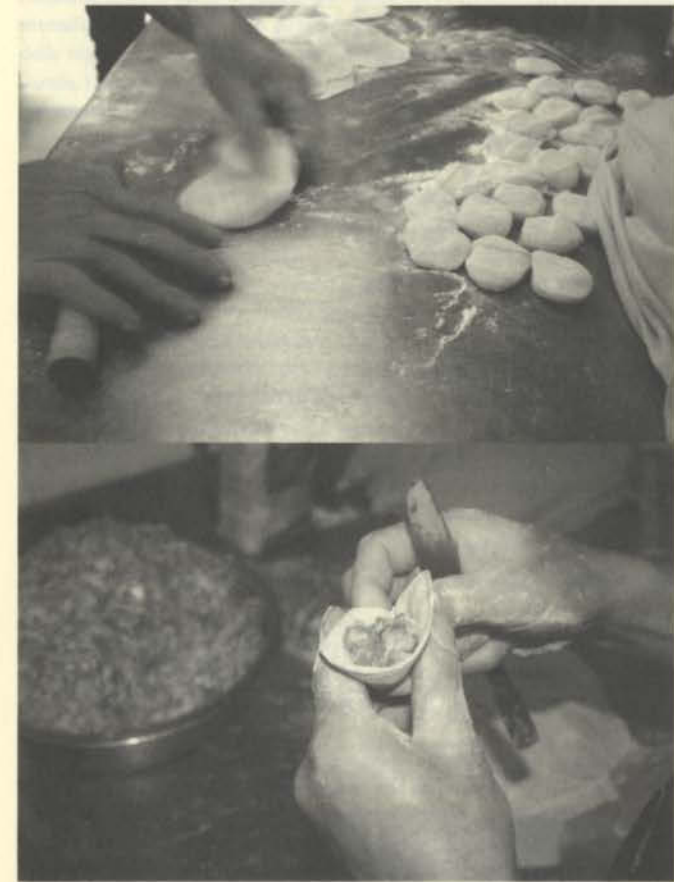
Lo chef cinese unisce acqua e farina, dopo aver lavorato l'impasto lo colpisce delicatamente e a lungo, con il pugno chiuso. La pasta sembra diventare via via più elastica. Rotolando l'impasto su se stesso gli dà quindi una forma rotondeggiante. Lo mette da parte e lo copre con un cencio umido.

Dopo una ventina di minuti taglia via un pezzo di pasta, la trasforma in un cordolo lungo e sottile, lo taglia in segmenti di un paio di centimetri di spessore ciascuno. I pezzetti di pasta vengono cosparsi di farina, quindi appiattiti con il palmo delle due mani, fino a che non prendono la forma di piccoli dischi. A questo punto i dischi vengono spianati uno ad uno con una piccola matterello, maneggiabile con una sola mano: con un movimento rapido dell'altra mano il disco viene fatto ruotare su se stesso senza fermare il matterello. In pochi secondi il disco si trasforma in una sottile sfoglia di pasta, di forma circolare. Sembra una pizza in miniatura.

Elena Chen ci spiega che il matterello per i ravioli non esiste in commercio ma che basta comprare un manico di scopa e segarlo in tanti piccoli cilindri. Lo chef tiene la sfoglia di pasta nel palmo della mano, aggiunge nel centro la pancetta macinata, la spalma bene con un coltello, quindi inizia a chiudere il raviolo dal basso verso l'alto, unendo via via con le dita i due lembi di pasta, a metà del processo il raviolo ancora semi-aperto sembra una piccola cornucopia, proseguendo si forma un fagotto a forma di mezzaluna.

"Vedi questo è il raviolo classico, a mezzaluna, ma si possono fare anche tondi, noi di solito li facciamo a forma tonda".

Lo chef non parla bene italiano ma capisce, ruota su se stessa la sfoglia con al centro il ripieno e la chiude a "forma tonda".



- "questo è simile ai ravioli però la pasta è lievitata, c'è il lievito... vengono molto gonfi, sono molto più grossi!"

- "come si chiamano questi?"

- "han-ko [?], si preparano sempre al vapore..."

- "sempre carne?"

- "sempre carne, questi c'hanno anche la verdura, c'è un po' di verdura, cavolo... questi noi in Cina li mangiamo per colazione... una cosa da colazione, da snack... il ripieno è di pancetta di maiale tritata, cipolline verdi, poi salsa di soja e vino, vino cinese... alcuni lo fanno anche con le verdure perchè dipende un po' dai gusti!"

SHO CON PAO



MI FAN

Disegno di xiao long bao, con il mio fallito tentativo di trascrizione fonetica

Elena mi insegna come cucinare al vapore senza avere una vera e propria vaporiera: basta mettere un pò d'acqua nel wok e appoggiarci sopra il "cestello" con dentro i ravioli. "A casa si faceva così, quando uno non aveva la vaporiera".

Ma si tratta di una soluzione di emergenza. La vaporiera che usano abitualmente nel ristorante è stata invece auto-costruita a partire da un bidone da 25 litri, di quelli che un tempo venivano usati per l'olio di semi. Hanno praticato sulla sommità due fori, dove hanno inserito i cestelli, i cestelli possono essere impilati l'uno sull'altro senza limite, ed il vapore dura per tutta la serata.

"I nostri ravioli sono i migliori, non solo come ripieno ma proprio come pasta".

Sono un pò in ansia, mancano pochi giorni all'esperimento e non ho ancora individuato uno chef cinese. Esprimo le mie preoccupazioni ad Elena, che mi tranquillizza: "i ravioli sono una cosa... come la pasta in Italia, di solito li sanno fare tutti... se a uno gli piace la cucina di solito li sa fare... la domenica mattina si sta a casa a fare i ravioli con i nonni, con la mamma, è un'usanza...".

Mi rilasso, smetto di filmare e assaggio i ravioli. Sono buonissimi.

Nutri la Mente - 丰富思想

10 Aprile 2011, cronaca dell'evento

Ore 14:00

Abbiamo appena finito di allestire la stanza dei rinfreschi con cinque tavoli rotondi, su ogni tavolo uno stendi pasta manuale, italiano, due o tre rondelle tagliapasta per chiudere i ravioli toscani, il ripieno di patate già preparato, i piccoli matterelli ottenuti segnando e levigando i manici di scopa, per stendere l'impasto dei ravioli cinesi.

Sul televisore scorre il video della preparazione dei ravioli italiani e dei ravioli cinesi.

Le tovaglie di plastica con cui abbiamo rivestito i tavoli - una fantasia di frutta rossa stilizzata, casalinga ed informale - costituiranno il piano su cui il pubblico "lavorerà" l'impasto.

Abbiamo tolto le tende che separano la zona cottura: la grande cucina in acciaio ha infatti qualcosa di monumentale, ricorda un altare.

Patrizio, lo chef italiano, è abituato ai rituali dello slow food e mi sembra nervoso. Le buone abitudini del "mestiere" rischiano di essere inadeguate per fronteggiare gli imprevisti di un evento che è prima di tutto un esperimento ed il cui esito quindi è per definizione un'incognita.

Il versante cinese presenta tratti di imprevedibilità ancora maggiori. Abbiamo già comprato gli ingredienti su indicazione di Angela Zhu, ma a poche ore dall'evento non ho ancora conosciuto di persona i cuochi cinesi, una signora da Pistoia per i jiāozǐ ed un ragazzo di Seano per i lǎ miàn.

Ore 15:00

Tutti i partecipanti si sono prenotati via internet e sono italiani. Questo potrebbe essere un problema perché la finalità del progetto è innescare una partecipazione dal basso, stimolare una cooperazione spontanea tra pubblico italiano e cinese, dove ognuno è maestro ed allievo allo stesso tempo. Iniziano ad arrivare gli iscritti, in pochi minuti sono già una sessantina, tutti italiani. Ancora il pubblico cinese non è arrivato, e neppure gli chef.



Ore 15:30

Arriva Marco Wu, marito di Angela, insieme con Cao Qi Da, il ragazzo dei là miàn, da Seano. Inizia l'esperimento.

Patrizio inizia ad impastare ed appare improvvisamente molto sicuro di sé, mi rendo conto di come negli anni abbia sviluppato un talento comunicativo, soprattutto gestuale: i suoi movimenti mentre incorpora le uova nella farina sono semplici ed eloquenti, pedagogicamente molto efficaci.

I due chef occupano i due estremi di una "cattedra" ottenuta unendo due tavoli. Patrizio ha scelto il tavolo tradizionale di marmo, il ragazzo dei là miàn il tavolo da cucina moderno, in metallo.

Il pubblico si avvicina, circonda la cattedra e guarda in silenzio. Patrizio agisce e spiega, a voce alta. L'uomo dei là miàn dà le spalle al pubblico ed impasta silenziosamente. Avverto un leggero imbarazzo da parte del pubblico, e chiedo a Marco Wu, che parla bene italiano, se può dire allo chef di girarsi così che tutti possano vedere i suoi movimenti. Marco risponde che è troppo timido, che non ha mai fatto questo davanti a tante persone e che inizierebbe a tremare se si voltasse. Con le mani simula il tremore. L'imbarazzo si scioglie in simpatia.

Filmo i due uomini, scelgo un'angolazione particolare: sembrano rivolti l'uno contro l'altro - penso che la telecamera aiuta a vedere il mondo e allo stesso tempo lo trasforma. Cerco di zoommare su questi movimenti, simili e rivali allo stesso tempo. Sembra una lotta. Gli chef prendono il ritmo, ogni tanto si guardano, si controllano a vicenda.

La dimostrazione di Patrizio volge al termine e la pasta gialla, diventata elastica, viene trasformata in sfoglia in passaggi progressivi attraverso la macchina manuale. Patrizio maneggia la sfoglia - sempre più lunga ad ogni successivo passaggio tra i rulli dell'impastatrice - con la sicurezza di un giocoliere ed in poco tempo la trasforma in tagliatelle e tagliolini. Il pubblico è visibilmente ammirato.

Il ragazzo dei là miàn ha finito di lavorare il suo impasto e lo mette a riposare. La risposta cinese richiede tempo.

È il momento per il pubblico di assumere un ruolo attivo: Vittoria rompe il ghiaccio ed inizia ad impastare uova e farina, gli altri la seguono.

Ma ancora il pubblico cinese non è arrivato.



Ore 16:00

Arriva Tony Zhou, il co-finanziatore del progetto, con i suoi amici. Arrivano anche le amiche di Angela, e la signora degli jiāozǐ, da Pistoia. La stanza dei ricevimenti di Capezzana piomba in una allegro caos produttivo. In punti diversi della stanza si impasta la farina, si prepara il ripieno di pancetta e cipolline, si spianano le "piadine" con i mini-matterelli. Quasi tutti i cinesi presenti sanno fare i ravioli. In pochi minuti si determina un nuovo assetto nel workshop: dalla struttura pedagogica classica "da uno a molti", in cui il maestro insegna agli allievi da una posizione sopraelevata, si passa ad una struttura elastica ed orizzontale: in ciascuno dei tavoli tondi si creano spontaneamente dei piccoli laboratori, in cui il rapporto tra insegnante ed allievo non è formalizzato. Il nuovo "assetto cinese" è molto efficace e permette inoltre di fronteggiare l'aumento sregolato del pubblico italiano a partire dalle 16:30.



Ore 17:00

Patrizio si cimenta in una "lezione privata" ad un bambino cinese - L'immagine dello chef con il bambino che prepara ravioli italiani verrà pubblicata su alcuni quotidiani locali, diventando l'immagine simbolo dell'evento.



Ore 17:30

Dopo un'ora e mezzo di familiarizzazione intensiva con ravioli e jiāozi arriva il momento dei liáng miàn. È la risposta cinese alla querelle sulla paternità degli spaghetti.

In una grande pentola viene fatto una specie di soffritto con funghi secchi cinesi, soja, ginger, seppia secca ed aglio, viene quindi aggiunta l'acqua.

L'impasto ha riposato abbastanza ed è pronto per essere tagliato in strisciole.

Il pubblico nel frattempo si è distratto, è una bella giornata di inizio aprile, italiani e cinesi stanno in giardino, mangiano ravioli e jiāozi sorseggiando vino rosso di Carmignano. Ma il richiamo degli spaghetti tirati a mano è forte ed in molti rientrano: la grande cucina si trasforma nel palcoscenico per un trionfo cinese: sotto gli occhi meravigliati del pubblico italiano il ragazzo dei liáng miàn inizia a tirare le strisce di pasta, incredibilmente elastiche, allungandole per tutta l'estensione delle proprie braccia aperte ed oltre, con un movimento ondeggiante, rapidissimo, per poi gettare lo "spaghetto" nel brodo bollente. Sembra prendere progressivamente sicurezza e comincia a tirarne due, tre alla volta. Il pubblico italiano è ammutolito, ma ci sono anche giovani cinesi di seconda generazione che sembrano meravigliati e scattano fotografie.

Una signora calabrese si avvicina lentamente al vassoio con le strisce di pasta, improvvisamente ne afferra una, la "tira" e la getta nel brodo.



Ore 18:00

Jiāozi, ravioli, tagliolini al sugo e liáng miàn vengono serviti, il pubblico si disperde nuovamente nella corte, mangiando toscano e cinese, indifferente con forchetta o bacchette, bevendo vino e godendosi gli ultimi raggi diretti del sole. L'esperimento sembra volgere al termine.



Ore 19:30

I tavoli sono ingombri di farina e grumi di pasta rinsecchita. Qualcuno comincia ad andarsene. Ma è avanzato molto ripieno per ravioli e jiäozi, decido di raccogliere la pasta ancora lavorabile, pulire un tavolo e portarlo fuori. Donne italiane e cinesi ricominciano a raviolare con gli ingredienti rimasti e sull'ultima teglia che finisce nella vaporiera compaiono ravioli ibridi, che combinano in modo inedito pasta, ripieno e tecniche di preparazione.



Nell'immagine seguente il passaggio dal jiäozi "puro" all'ibrido toscano-cinese: in alto, disposti in file ordinate, i jiäozi classici; in basso a sinistra ravioli a forma di panzerotto, con pasta cinese e ripieno italiano; in basso a destra ravioli a forma di panzerotto rettangolare, con pasta italiana e ripieno cinese.



Utopie

Tra le immagini scattate durante l'esperimento di cucina tosco-cinese una in particolare mi colpisce: cinque donne di nazionalità, cultura ed età differenti, sono intente a preparare ravioli; i loro sguardi convergono al centro e sembrano agire all'unisono - un'immagine molto esplicita di pluralismo interculturale e solidarietà, quasi un'allegoria. La confronto con un'immagine pubblicata in Die Frau, il tomo dedicato alla Donna in un'enciclopedia risalente alla DDR. Tre donne, una cinese, una tedesca ed una indiana, si abbracciano guardando dritte davanti a loro. Anche questa immagine esprime il concetto di interculturalismo e futuro solidale. Ma i presupposti ideologici che sottendono le due allegorie sono profondamente mutati. In Die Frau il dispositivo razzista e coloniale - erano i primi anni '60 - viene disinnescato nella prospettiva utopica del progresso e dell'internazionalismo socialista. Le donne sono colpite da una rivelazi-

one, un *offenbarung* che proviene da un altrove. Il punto in cui convergono i loro sguardi è infatti il futuro escatologico dell'utopia socialista pienamente incarnata nella società che verrà. Ma in questa allegoria permeata di afflato universalista le tre donne cessano di esistere come soggetti individuali per significare ciascuna il proprio popolo - ed insieme l'umanità riunita in una tensione epocale verso il Bene.

In questa allegoria niente è accidentale ed ogni donna deve collimare rigidamente con determinati parametri. A differenza della sua compagna indiana, identificata con una femminilità di tipo tradizionale, la donna cinese è vestita in abiti esplicitamente occidentali, è resa anonima e mascolinizzata. Il progetto modernista cinese richiede infatti un rivolgimento molto profondo, il prezzo da pagare per eradicare i germi della società pre-comunista, inevitabilmente incorporati negli idioletti culturali, di genere ed individuali. La donna tedesca è il punto di equilibrio, il perno che rende possibile l'alleanza tra universi antropologici così differenti.

La proposta utopica contemporanea è al contrario ri-dimensionata sulle esigenze del soggetto: gli sguardi sono concentrati verso un fare comune, contingente, tangibile. L'essere impegnate in una pratica minima - preparare ravioli - protegge le individualità; ciascuna donna rappresenta se stessa: una è castana e ha gli occhi neri allungati, l'altra i capelli rossi e la maglietta viola, un'altra porta gli occhiali, una signora dai lineamenti asiatici sorride, è mora, sorride anche la sua vicina, che ha una maglietta bianca e i capelli lunghi.

Le donne immaginate dal messianesimo modernista guardano in realtà verso il passato - sconfitte dal peso di un'utopia insostenibile.

La nuova allegoria è al contrario portatrice di una narrazione minima, contestuale e soggettiva.



L'esperimento di cucina tosko-cinese si sottrae all'impasse del futuro escatologico, limitandosi a rendere visibile e tangibile - sotto forma di raviolo ibrido - un universo sociale tosko-cinese che è già vitale, autonomo e produttivo. Nutri la Mente è stata infatti resa possibile dall'esistenza di una rete di relazioni - economiche, personali, istituzionali - già esistenti tra le due comunità. In fondo i suoi risultati coincidono con le sue condizioni di possibilità.

Il jiāozì di Carmignano

Plastico, icludente, conduttore-traduttore interculturale, portafortuna ed apotropaico.

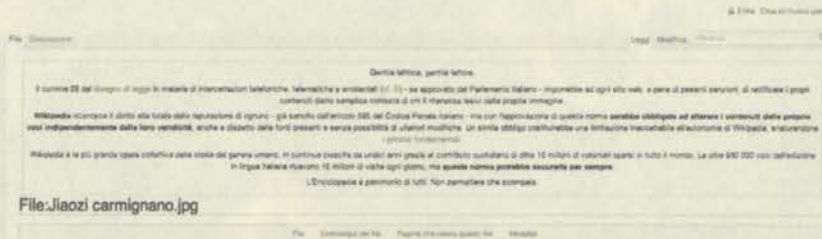
La sua forma inedita, che ricorda il panzerotto, è dovuta all'uso della rondella tagliapasta italiana sul disco di pasta del raviolo cinese. Questo sincretismo tecnologico serve a compensare la scarsa abilità manuale che rende difficile per italiani e cinesi di seconda generazione chiudere a mano il jiāozì tradizionale. Anche se è stato creato in un setting costruito intenzionalmente, il jiāozì di Carmignano non è una combinazione "meccanica" delle caratteristiche formali del raviolo italiano e del jiāozì cinese, è al contrario frutto di una mediazione complessa tra materie prime, risorse tecnologiche e saperi incorporati.

Il jiāozì di Carmignano è un potenziale nuovo arrivato nel pantheon (intrinsecamente inclusivo) dei ravioli euro-asiatici.

Il mondo nuovo è già qui, nel nostro piatto - un'utopia minima, commestibile.



Wikipedia
L'enciclopedia libera



File:Jiaozì carmignano.jpg



Dimensioni del file: 1024 x 768 pixel. Dimensione del file: 1024 x 768 pixel. Dimensione del file: 1024 x 768 pixel.

ToscoCina
cibo in transizione

Con il supporto di:
Comune di Carmignano, Naftalina s.r.l.

Ringraziamenti:
Emanuela Baldi, Nicole Bonelli, Cao Qj Da,
Giuseppina Caputo, Lucia Caputo, Jean-Michel Carasso,
Chen Chen, Chen Elena, Chen Wen, Chen Yujuan,
Chen Yuri, Vittoria Ciolini, Doriano Cirri,
Patrizio Cirri, Giovanni Contini Bonacossi,
Ugo e Lisa Contini Bonacossi,
Vittorio Contini Bonacossi, Vincenzo Estremo, Valeria Fiorentini,
Walter Fortini, Hu Dimei, Hu Elisa, Huang Yumin, Hu Alessio,
Hu Luca, Kong Xue, Simone Malavolti, Grazia Mannelli,
Deanna Mascherini, Olivia Mazzoleni, Nicoletta Pascal,
Lucia Pecorario, Erina Pellitteri, Alessandra Petrelli,
Patrizia Picchi, Antonio Rodrigo, Anna Santomauro, Shou Jian Jun,
Sun Wen-Long, Pier Luigi Tazzi,
Alice Troise, Wu Chao Dong (Marco), Ye Fei Yun,
Zengli Wan (Vito), Zhou Rong Jing (Tony),
Zhu Hai Yan (Angela).

ToscoCina
cibo in transizione

è il titolo della pubblicazione che si colloca all'interno del progetto
Nutri la Mente, presentato da pAssaggi di Storia.
Nutri la Mente è un progetto di Leone Contini
a cura di Vincenzo Estremo, Anna Santomauro,
Neon Campobase,
finanziato dal comune di Carmignano e
dall'azienda Naftalina s.r.l.

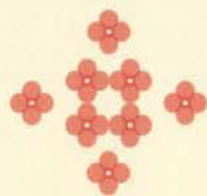
ToscoCina
cibo in transizione

è una pubblicazione di Leone Contini
a cura di Vincenzo Estremo
graphic design chair king creative studio



Comune di Carmignano





2012