



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRENTO

Dipartimento di Sociologia  
e Ricerca Sociale

# Sociologia dell'alimentazione: l'eredità dei classici tra riduzionismo, sistemismo e microsociologia

Filippo Oncini



DIPARTIMENTO DI SOCIOLOGIA E RICERCA SOCIALE

QUADERNO 3

Università degli Studi di Trento

Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale

**Sociologia dell'alimentazione:  
l'eredità dei classici tra riduzionismo,  
sistemismo e microsociologia**

Filippo Oncini

Anno 2016

**Collana: Quaderni del Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale (Online)**

**Anno: 2016**

**Comitato scientifico-editoriale:**

Paolo Boccagni

Emanuela Bozzini

Andrea Mubi Brighenti

Natalia Magnani

Katia Pilati

**Segreteria di Redazione:**

quaderni.dsrs@unitn.it

**ISSN 2465-0161**



Quest'opera è distribuita con Licenza

[Creative Commons Attribuzione 4.0 Internazionale.](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Università degli Studi di Trento

Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale

Via Verdi, 26 – 38122 Trento – Italia

Tel.: 0461 281322-281329

Fax: 0461 281458

[www.unitn.it/sociologia](http://www.unitn.it/sociologia)

# Sociologia dell'alimentazione: l'eredità dei classici tra riduzionismo, sistemismo e microsociologia

Filippo Oncini

## Abstract

Negli ultimi venti anni, lo studio dell'alimentazione da una prospettiva sociologica si è rivelato fruttuoso per molti studiosi, come dimostra il significativo aumento di testi e corsi universitari registrato nel mondo accademico. Diversi autori hanno raccolto i contributi e le riflessioni più importanti apparsi negli ultimi decenni, mostrando allo stesso tempo come già nei classici fossero presenti *in nuce* delle riflessioni sul rapporto tra cibo e società. Questa consapevolezza giace alla base del presente saggio, nel quale si cerca di approfondire ulteriormente la posizione dei maestri del pensiero sociale in tema di alimentazione, suddividendo le loro posizioni in tre grandi linee di pensiero.

Nella prima sezione si sottopongono a disamina quegli autori che hanno trattato l'alimentazione in modo riduzionistico, ovvero come semplice mezzo di sopravvivenza. Non compare una riflessione sulla dimensione sociale del pasto; nonostante la nutrizione sia oggetto di interesse, la sua natura è statica, funzionale ad un progetto macroscopico di più ampia portata.

Un secondo quadro concettuale può essere definito *sistemico*, così riunendo all'interno di questo grande schema epistemico quegli approcci che hanno collocato la soggettività umana in modo subordinato rispetto al sistema sociale nel quale è inserita.

Si è infine scelto di trattare separatamente Simmel ed Elias per la simile concezione della dicotomia individuo-società dalla quale originano le loro rispettive sociologie. Simmel si occupa di alimentazione solamente nel breve saggio *Sociologia del pasto*; Elias dedica invece ampio spazio all'evoluzione dei comportamenti alimentari ne *Il processo di civilizzazione*.

## 1. INTRODUZIONE

La grande maggioranza dei testi introduttivi alla sociologia dell'alimentazione parte dalla constatazione di trattare un tema che solo recentemente ha trovato una sua indipendenza e dignità intellettuale all'interno della disciplina [Mennel, 1992; Sassatelli, 2004]. Roland Barthes, in un breve saggio del 1961, invitava i sociologi, gli *historiens du présent*, a riflettere sul carattere sociale dell'alimentazione, spiegando l'assenza di un corpus sociologico di ricerca per la sua natura *taken-for-granted* [2013]. Effettivamente, tra i classici del pensiero sociologico non vi è autore che abbia prodotto in modo sistematico saggi sul cibo come fonte di realtà condivisa o come fatto sociale. Le ragioni, tuttavia, non sono da trovarsi solamente nell'apparente banalità del fenomeno, come vorrebbe il semiologo francese. L'alimentazione in quanto oggetto di studio sociale può acquisire sovranità metodologica e una sua consapevolezza epistemica a patto che vengano soddisfatte e superate per la maggioranza della popolazione le condizioni di sussistenza fisiologica. Il cibo, quindi, deve effettuare il fondamentale passaggio da requisito necessario per la sopravvivenza a oggetto di distinzione sociale e di stratificazione culturale. *C'est à dire*, deve trasformarsi da condizione strutturale a dimensione sovrastrutturale in un cambiamento che è avvenuto in Occidente solamente nel secondo dopoguerra, con la pervasiva industrializzazione dei processi produttivi, il generale aumento del reddito medio e una rinnovata attenzione della scienza economica verso la domanda aggregata. Come la prima legge di Engel spiega, al crescere del reddito disponibile per una data famiglia, la quota di spesa destinata all'acquisto dei generi alimentari, è decrescente [Romano, 2011]. Non è un caso che solamente a partire dagli anni '60 i sociologi dedichino una crescente attenzione alle ricerche sul consumo alimentare, studiandone diseguglianze, disturbi, processi produttivi e rituali. Detto ciò, l'esiguo lascito dei maestri del pensiero sociale assume ancora più rilevanza, perché ci permette di rintracciare i prodromi della sociologia dell'alimentazione e di esaminarne l'evoluzione. D'altronde, come sosteneva Calvino nelle prime pagine di un suo noto testo, "è classico ciò che persiste come rumore di fondo anche là dove l'attualità più incompatibile fa da padrona" [2013, 12]. L'obiettivo che questo saggio si propone, quindi, è quello di riprendere e sistematizzare le riflessioni dei primi sociologi in materia di alimentazione, per delineare i differenti approcci che nel tempo hanno costituito varie macro-aree della sociologia dell'alimentazione. Eccezion fatta per Lévi-Strauss e Mary Douglas, autori troppo importanti per esser relegati all'interno di una singola disciplina, questo articolo non prenderà in considerazione gli innumerevoli contributi di matrice antropologica, che sin dagli albori si è mostrata più attenta a recepire la rilevanza dell'alimentazione nei diversi processi di socializzazione umana. Per un'esauritiva rassegna in merito, si rimanda all'articolo di Mintz e Du Bois [2002].

Gli autori presi in considerazione sono stati collocati in tre grandi orientamenti teorici in grado di catturare la loro particolare concezione del cibo all'interno della società. La prima sezione si concentra su quegli studiosi che hanno considerato l'alimentazione come mero mezzo di sussistenza, seppur con differenti presupposti e obiettivi. La seconda parte si sofferma sui cosiddetti approcci "sistemici", così riunendo in un grande quadro teorico tutti quegli autori che hanno concepito l'alimentazione subordinata e sussunta "dal tutto" al quale fa riferimento. In

questo modo, partendo dall'organicismo di Spencer, passando per le riflessioni sul sacrificio religioso di Durkheim e l'analisi di Halbwachs sullo stile di vita della classe operaia, e infine arrivando allo strutturalismo di Lévi-Strauss e Mary Douglas, è possibile rintracciare una corposa tradizione di studi classici sulla natura dell'*homme cuisiner*. Simmel ed Elias rappresentano invece il punto di partenza per illustrare una diversa concezione della società e dell'alimentazione, più vicina al progetto storico e sociologico della microsociologia e della Scuola delle Annales.<sup>1</sup>

## 2. ALIMENTAZIONE E RIDUZIONISMO

Le fonti storiche ci mostrano come l'alimentazione in passato fosse esclusivo oggetto di studio degli uomini di corte e degli intellettuali, il cui lascito sulle ricette e le pratiche culinarie della nobiltà e del clero è di fondamentale importanza per capire come e cosa mangiavano le fasce più abbienti della società. Illustri esempi ci pervengono dal gastronomo di corte Martino da Como con il suo *Libro de Arte Coquinaria* [1467] o dal Platina con il *De honesta voluptate* [1508]. Con l'avvento e la definitiva affermazione della borghesia si realizzò anche un sostanziale passaggio di consegne, e nacquero i primi manuali destinati a un pubblico più ampio come il celebre *La scienza in cucina* dell'Artusi. Questi scritti tuttavia, si presentano come semplici corollari del buon gusto e delle buone maniere, o tutt'al più come scrupolose guide per la preparazione di un pasto. Date queste premesse, l'opera del 1845 del giovane Engels assume ancora più rilievo. Come giustamente suggerisce Mennel [1992], *La condizione della classe operaia in Inghilterra* si sofferma sulle abitudini e le pratiche alimentari al solo fine di mostrare le terribili diseguaglianze sociali che opprimevano i lavoratori inglesi. Nell'etnografia urbana condotta dall'allora ventiquattrenne tedesco, la descrizione della prassi nutrizionale è funzionale al suo progetto storico e filosofico in divenire, “un atto d'accusa, dei più violenti, nei confronti della società borghese [...] contro il suo smisurato, spietato egoismo, contro il suo filisteismo, la sua criminale filantropia e ipocrita democraticità” [Caretto, 1972, 3]. Emigrato a Manchester per occuparsi del cotonificio di famiglia, Engels si trova immerso nel cuore pulsante della rivoluzione industriale inglese e tra le arterie sclerotiche della sua periferia. Gli operai sono costretti alla sopravvivenza in condizioni drammatiche, malnutriti, privi di cure e vessati dagli inganni della piccola borghesia. Non solo gli

---

<sup>1</sup> Il grande limite di questa triplice ripartizione dei classici è quello di non mostrare adeguatamente i collegamenti tra autori collocati in approcci diversi. Tuttavia, l'intento principale dell'articolo è quello di fornire una panoramica introduttiva e ordinata sulle radici del pensiero sociologico contemporaneo in materia di alimentazione. La stessa distinzione potrebbe quindi essere d'aiuto nell'analisi teorica di altre pratiche sociali, mostrando come uno stesso fenomeno possa essere letto in modo sistemico, riduzionista o “figurazionale” a seconda della tradizione analitica utilizzata. Si prenda ad esempio la sociologia dello sport: l'approccio riduzionista è tipico dell'analisi marxista. La Scuola di Francoforte, pur non occupandosi mai direttamente dei fenomeni sportivi, ispirò una lettura dello sport come “modello puro” della società capitalistica, dove competizione e successo guidano l'atleta a una sempre maggiore specializzazione “scientifica” al fine di ottenere profitto. Spogliato della sua dimensione ritualistica, il gioco diviene così merce per intrattenere le masse, distogliendole dal rapporto di subordinazione e così spegnendo ogni possibile afflato rivoluzionario. Un'analisi di tipo sistemico è invece rintracciabile nel funzionalismo di Lüschen [1980], che ispirato da Parson e Merton ha proposto una lettura dello sport come strumento di controllo delle pulsioni aggressive all'interno della società. Più vicina allo strutturalismo è invece la posizione di Bourdieu [1987], autore di un vero e proprio programma per la sociologia dello sport. Infine, un terzo tipo di approccio è ispirato proprio da Norbert Elias che ha affrontato attraverso la sua sociologia figurativa l'evoluzione (o meglio, la civilizzazione) delle pratiche sportive, e in modo specifico quella del calcio [e.g. Elias and Dunning, 1966; Elias, 1986]. Per una veloce introduzione ai vari approcci all'interno della sociologia dello sport si rimanda a Solanes [2012].

operai sono costretti dall'orario di lavoro a scegliere tra gli alimenti più economici nelle ultime ore di mercato; a ciò si accompagna la loro incapacità di saper selezionare e discernere, perché privi dei metri di giudizio borghesi e dei loro palati raffinati. In qualche modo, già risuona in Engels la famosa distinzione tra gusto del lusso e gusto del necessario proposta da Bourdieu più di un secolo dopo:

Il ricco è abituato al buon cibo e nota l'inganno più facilmente con la sua lingua delicata. Ma il povero, l'operaio, per il quale un paio di centesimi contano molto, che per poco danaro deve acquistare molta merce, che né deve, né può esaminarne scrupolosamente la qualità, perché non ebbe mai occasione di raffinare il suo gusto, che riceve tutte le merci falsificate e spesso avvelenate, deve andare da piccoli negozianti, deve forse comperare a credito, e questi negozianti, che a cagione dei loro piccoli capitali e del maggior prezzo d'acquisto non possono vendere affatto a basso prezzo, come i più grossi venditori al minuto, devono e per il basso prezzo che viene richiesto dai loro avventori e per vincere la concorrenza degli altri, volenti o nolenti, procurarsi merci falsificate [Engels, 1972 [1845], 54-58].

L'analisi empirica del tedesco si inserisce così nel passaggio “dalla critica del cielo alla critica della terra”, nel superamento della dialettica hegeliana verso il materialismo storico che tre anni dopo lo avrebbe condotto insieme a Marx a redigere il *Manifesto*. La denutrizione del proletariato è il risultato delle condizioni strutturali, che costringono l'operaio alla vendita della sua forza lavoro per un salario che già l'economia neoclassica assumeva a livelli di sussistenza. Il libro, come scriverà in seguito nella prefazione all'edizione del 1892, rappresenta una fase dello sviluppo embrionale del socialismo scientifico, nonostante i grandi cambiamenti intercorsi nel frattempo. Come già detto, l'interesse di Engels e Marx per l'alimentazione rimane passeggero, funzionale solo alla loro teoria sociale in quanto evidente dimostrazione della disparità di condizione delle classi sociali, del conflitto perenne nel quale vivono a causa degli iniqui rapporti di forza storicamente determinati.

In sintonia con questo quadro storico e concettuale, tra la fine dell'800 e l'inizio del '900 compaiono i primi studi empirici sistematici sulla povertà. Charles Booth, con i suoi *blue books Inquiry into Life and Labour in London* editi dal 1886 al 1903, è il primo a dare una definizione scientifica di deprivazione, categorizzando la povertà a seconda del reddito settimanale, il lavoro e le condizioni urbane dei londinesi, omettendo tuttavia qualsiasi riferimento al fabbisogno nutrizionale necessario per la mera sopravvivenza. In modo opposto, l'interesse di un suo contemporaneo, Seebohm Rowntree, si sofferma proprio sul problema dell'insufficienza cronica di alimentazione e vestiti:

Tra le domande a cui desideravo dare risposta vi erano le seguenti: “Qual era la reale misura della povertà in città? Quanto estesa? Quanto profonda? E quanto causata da un reddito insufficiente e quanto da improvvidenza? Quante famiglie sono sprofondate in una povertà così acuta che i suoi membri hanno sofferto un'insufficienza cronica di cibo e indumenti? [in Hunter, 1902, 159 trad. mia]

Nella sua inchiesta condotta a York *Poverty: a study of a town life* [1908] Rowntree definisce poveri coloro i quali non possiedono risorse a sufficienza per il mantenimento della salute fisica, focalizzando la sua attenzione su tre aspetti: cibo, *sundries* (vestiti, luce e riscaldamento) e costo dell'affitto. Il quarto capitolo dell'opera è quindi dedicato all'operazionalizzazione dei tre fattori

sopra menzionati per delineare due differenti soglie di povertà alla base della nota distinzione tra deprivazione primaria e secondaria. Date le premesse, si evince come a differenza di Engels questo approccio sia apparentemente eviscerato da ogni componente ideologica e indissolubilmente legato al paradigma neopositivista. Per definire una soglia per la deprivazione alimentare, il sociologo distingue tra i) la funzione dell'alimentazione nel corpo, ii) la quantità necessaria, iii) il tipo di cibo e iv) il costo, pervenendo così alla spesa settimanale per una dieta standard che tenesse in considerazione il sesso e l'età dei componenti.

Circa dieci anni dopo la pubblicazione di Rowntree, la componente femminista della *Fabian Society* commissiona alla suffragetta australiana Maud Pember Reeves uno studio sulla condizione delle famiglie con un reddito settimanale tra i 18 e i 30 pound. In continuità con lo studio effettuato a York, *Round about a pound a week* [1914] si propone di fotografare la povertà della classe operaia londinese, anche se l'attenzione è rivolta maggiormente alla condizione precaria delle donne e dei bambini. Come per gli studi precedenti, la volontà dell'autrice è di dare un contributo al dibattito sulle *poor laws*, sottolineando al tempo stesso la disparità di trattamento riservata alle donne, il cui compito esclusivo è la totale abnegazione al lavoro domestico, e quindi alla preparazione del pasto. Non stupisce quindi che una parte del libro sia dedicata al tipo di dieta, ai limiti di budget, ai problemi relativi alla conservazione del cibo e ai menù delle famiglie intervistate. Dalle parole dell'australiana si evince come la vita alimentare del nucleo sia responsabilità unica della figura materna:

Se suo marito non c'è ancora, lei probabilmente gli terrà in caldo la sua porzione per mangiarla in seguito. Lei non osa mangiare con la famiglia. Lei serve e provvede, e il suo lavoro è assicurarsi che ciascuno riceva la giusta parte in base alla punizione o al premio che i figli meritano. potrebbe sedersi oppure no, in ogni caso può allattare il figlio più giovane ne ciba un altro con patate e sugo o un pasticcio di grasso di manzo, qualsiasi sia la cena prevista per quel giorno, per paura che il cibo vada sprecato o che i vestiti si rovinino [...]. Al marito potrebbe non piacere la cena messa da parte per lui, nel qual caso è necessario preparare un altro pasto. Sono talmente tante le cose da fare ogni giorno. Nel borgo londinese di Lamberth la donna non prova nessuna gioia nel cucinare per sé sola [Reeves, 1914, 112 trad. mia].

Nonostante i contributi visti fino ad ora siano di matrice europea, sarebbe fuorviante credere che il problema della sussistenza alimentare non fosse questione dirimente anche altrove. L'anarchico russo Kropotkin [1990], nel suo trattato del 1892 *La conquista del pane*, si pone il problema della gestione del cibo nella società post-rivoluzionaria. Nel quinto capitolo dell'opera, l'autore individua tra le cause del fallimento dei moti parigini del '48 proprio la scorretta gestione delle derrate alimentari, e cerca di conseguenza di offrire una soluzione valida per il breve (l'immediato esproprio di tutto il cibo delle comunità insorte per gestirlo in modo razionale e centralizzato) e per il lungo periodo (la graduale decentralizzazione e la comparsa di comunità libere e indipendenti che organizzano le derrate autonomamente attraverso il baratto). Come Proudhon anni prima, Kropotkin è spaventato dalla deriva autoritaria e statalista cui il comunismo marxiano si espone, e vede nelle comuni popolari l'unica organizzazione attraverso la quale il moderno socialismo può realizzarsi pienamente. Paradossalmente, l'anno della morte del sociologo russo, coincide con la stesura di *Hunger as a Factor in Human Affairs* da parte di Pitirim Sorokin, nel quale descrive dettagliatamente la sua esperienza delle carestie in seguito alla rivoluzione russa [1975].



Publicato postumo da sua moglie Elena, il libro parla in modo antitetico di alimentazione, classificando dettagliatamente le varie forme di malnutrizione e formulando la famosa distinzione tra inedia assoluta (*absolute starvation*) e relativa (*comparative starvation*). Secondo il sociologo, è la fame il direttore invisibile che in modo deterministico scatena le rivoluzioni, la variabile indipendente che agisce sull'organizzazione dell'aggregato e che conduce allo statalismo, il cui risultato è distruzione, sfruttamento, autoritarismo e guerra (Bierstedt, 1976). La fame è l'elemento da cui l'autore sussume la sua sociologia conflittuale, e allo stesso tempo l'atto di accusa nei confronti del comunismo sovietico, che lo aveva costretto all'esilio pochi anni dopo la rivoluzione bolscevica:

Quando la fame crescente causa cambiamenti nelle abitudini alimentari di una popolazione, e quando i mezzi per soddisfare la loro fame si esauriscono, questi affamati commettono dei crimini... ma se a commetterli è una massa, un intero strato della società, in quel caso si chiama di rivoluzione, con l'aggettivo "sociale" a seguire [cit. in Bierstedt, 1976, 234 trad. mia].

### 3. ALIMENTAZIONE E VARIANTI SISTEMICHE

Un secondo quadro concettuale attraverso cui rileggere i classici che hanno trattato di alimentazione può essere definito, non senza qualche problema, *sistemico*. Raccogliendo il suggerimento di Picchio [2010] e Conti [2014], si cerca di riunire all'interno di questo grande schema epistemico quegli approcci accumulati "dall'idea di un quid, ora naturale, ora culturale, ora universale e innato, ora autopoietico, che struttura la convivenza umana" [Conti, 2014, 14]. In altre parole, quei paradigmi che hanno collocato la soggettività umana in modo subordinato rispetto al sistema sociale nel quale è inserita, ponendo le basi per una lettura "formale" della società, la cui totalità è più della somma delle parti che la compongono (*gestaltsoziologie*), e dà a queste significato. Pur correndo il rischio di appiattire il pluralismo teoretico che sottende le differenti interpretazioni della società, la suddivisione proposta ha il merito di agevolare la collocazione degli autori trattati in tre grandi e contigue correnti di pensiero, evitando al tempo stesso di cadere nella nomenclatura dei neo- e dei post-, come suggerito da Luhmann e De Giorgi [1992]. Non stupisce pertanto che il punto di partenza siano i *Principi di sociologia* di Spencer [1967 [1896]], opera nella quale antropologia, etnologia e biologia guidano l'autore nell'intento di trasporre la teoria darwiniana al sistema sociale. Il concetto di organicismo nasce per accogliere l'idea di selezione naturale, specialmente nella sua componente implicita di omeostasi. Le parti che compongono il sistema sociale tendono all'equilibrio ed aumentano la propria complessità seguendo gli stessi principi che regolano la vita degli altri organismi, ovvero differenziandosi e specializzandosi in una determinata funzione. Il meccanismo evolutivo della società si muove dunque dall'omogeneo all'eterogeneo, dal semplice al composito, in una serie di passaggi in successione dove una forma superiore più sviluppata contiene e conserva al suo interno le forme precedenti (dalla famiglia alla tribù, dai comuni allo Stato). L'analogia organica, già suggerita da Hobbes, Rousseau e Comte, viene così trasformata in una metodologia scientifica lineare e coerente. Questa visione contiene già *in nuce* la nozione di funzionalismo, che seppur spogliata dall'estremismo positivista, epurata dalla sua deriva conservatrice, rimarrà una costante del

pensiero sociologico, da Durkheim a Luhmann, passando per Parsons [Rutigliano, 2013]. Allo stesso tempo, essa getta le basi per l'antropologia strutturale di Lévi-Strauss, almeno per ciò che riguarda l'assunto che esistano delle essenze immutabili, delle strutture cognitive e interpretative, universali e decifrabili, caratteristiche del genere umano. Con ciò non si vuole ovviamente affermare che convivano delle affinità elettive tra il positivista inglese e l'antropologo francese, quanto piuttosto sottolineare che ci sia un *fil rouge* che collega gli approcci sistemici, che trae origine dal concetto di struttura, mutuato dalla biologia e divenuto patrimonio concettuale delle scienze sociali [Ferrarotti, 1967]. Date queste premesse, l'alimentazione non può più essere considerata come oggetto passivo, valido solo per interpretare o misurare delle condizioni poste al di fuori di essa. Piuttosto, è un artefatto che consente di studiare le configurazioni, le similitudini, le idiosincrasie e gli elementi di ogni società, e di risalire alle loro funzioni e ai loro universali.

Nei Principi, Spencer dedica ampio spazio alle pratiche religiose connesse con l'alimentazione, seguendo una rigorosa logica induttiva e positiva. Il suo intento è quello di dimostrare come sacrifici, digiuni e offerte di cibi e bevande ai defunti non solo presentino le stesse configurazioni tra le tribù indigene, ma permettano addirittura di individuare dei parallelismi con i "popoli civili", a dimostrazione di una relazione genetica (in modo non dissimile a quella che i primi antropologi -Bastian, Boas e Tylor-, definivano *psychic unity of mankind*, solo più biologicamente connotata) condivisa da tutto il genere umano. I banchetti e i sacrifici servono ad ingraziarsi i favori delle divinità e degli antenati tanto per gli "spreconi" Figiani<sup>2</sup> o per il Berotse "sofferente di mal di capo"<sup>3</sup>, quanto per "il cavaliere del Medio Evo, il quale, invocando il soccorso della Vergine o d'un santo, promette una cappella, se scampa dal pericolo" [Spencer, 1967 [1896], 344]. In modo simile, la transustanziazione durante la cerimonia eucaristica sono già ravvisabili nelle offerte di bevande locali ai defunti e agli Dei: "il vino, dove esiste; la chicha, tra le razze americane; la birra, presso varie tribù africane" [*ibid.*, 332]. Il digiuno, d'altro canto, nasce tra i popoli primitivi come conseguenza della penuria di alimenti, e spesso è risultato delle numerose oblazioni date in pasto agli spiriti. La fame diventa così simbolo di ossequio ai morti e motivo di sacrificio perché mezzo di protezione. E il digiuno, una volta dimenticato il suo scopo primitivo, rimane un espediente per guadagnare l'approvazione di un potere soprannaturale anche nelle religioni abramitiche, come nel Ramadan, nella Quaresima e nello Yom Kippur. Il cibo tuttavia non è solo connesso al sacrificio e alle forme religiose. Spencer si sofferma anche sulle leggi che regolano la distribuzione degli alimenti, identificandovi uno dei meccanismi attraverso cui si riproducono le disuguaglianze sociali. I vecchi rispetto ai giovani, gli uomini rispetto alle donne, i nobili rispetto alla plebe:

Le leggi santuarie, che regolano l'uso dei cibi, si possono rintracciare fin dai tempi antichissimi [...]. Procedono insieme alla soggezione dei giovani ai vecchi, e delle donne agli uomini. Presso i Tasmaniani "i vecchi hanno i cibi migliori"; e dice Stuart, che "fra gl'indigeni di Australia i soli vecchi hanno il privilegio di mangiare l'*emu*. [...] Gli esploratori degli Stati Uniti, dopo aver constatato che alle donne figiane non è permesso entrare nel tempio, aggiungono: "e nemmeno, a quanto abbiamo visto, mangiare carne umana, almeno in pubblico" [...]. L'antica America fornisce esempi di altre restrizioni

---

<sup>2</sup> "Seeman dice dei Figiani, che "spesso, quando gl'indigeni mangiano o bevono qualche cosa, ne gettano via una parte, dicendo ch'è per gli antenati defunti" [*ibid.*, 330]

<sup>3</sup> "Leggiamo in Livingstone che un Berotse, sofferente di mal di capo, diceva: "Mio padre mi tiene il broncio, perché non gli do niente di ciò che mangio." Gli chiesi dove fosse suo padre. Mi rispose: "Tra i *Barimo* (Dei)" [*ibid.*, 331].

di classe in merito ai cibi. Presso i Chibcha “non si poteva mangiar la caccia senza un privilegio accordato dal cacico”[...]. E nel Perù, “I Re (Incas) avevano la coca come proprietà e privilegio reale [ibid, 1039-1040].

Nell’opera di Spencer si ravvisano certamente alcuni caratteri del funzionalismo, ma sarebbe azzardato affermare che non vi sia soluzione di continuità con Durkheim, anche in virtù dei contrapposti orientamenti filosofici di partenza. Per il primo, l’organismo sociale è frutto del desiderio dei singoli individui di accrescere il proprio benessere (in linea con l’utilitarismo inglese *à la* Bentham); per il francese, è l’orientamento collettivo (i.e. la solidarietà, *meccanica* o *organica* che sia) che pone le basi per il controllo normativo e la coesione dell’aggregato [Coser, 1997]. Questa posizione si traduce in un importante salto metodologico e qualitativo, poiché l’oggetto di ricerca (i fatti sociali) viene identificato senza far riferimento alle cause biologiche. In questo modo, Durkheim esaurisce l’analogia organica e si concentra sulla spiegazione del fenomeno sociale cercando “sia la causa efficiente che lo produce, sia la funzione che esso assolve” [Durkheim, 1996 [1895], 95]. Questo chiarisce il motivo per cui il francese prediliga lo studio delle forme elementari, nelle quali sono più facilmente ravvisabili sia le funzioni per cui un fenomeno nasce, sia le cause storiche della sua comparsa [Rutigliano, 2013]. Nel totemismo australiano, per esempio, il francese cerca l’essenza della natura religiosa dell’uomo, compiendo “un viaggio nelle fonti inconse dell’agire religioso dei credenti e della vita sociale” [Bellah, 1965] nel tentativo di dimostrare che gli dei servono agli uomini al fine di adorare la vita collettiva, il rito per rinsaldare l’unità del gruppo. In questo contesto rientra il momentaneo interesse del sociologo per l’alimentazione, relativamente al sacrificio. A differenza di Spencer, che si limita a rilevare strutture analoghe tra i comportamenti dei “primitivi” e degli uomini moderni, per Durkheim la questione è di fondamentale importanza poiché è il momento di creazione del sacro, della separazione tra il tangibile e l’intoccabile. Il sacrificio, come già sostenuto da Robertson Smith, è un atto di oblazione e di comunione alimentare. Ma proprio per questa sua tensione collettiva, è il rito (e quindi nel caso del sacrificio, il pasto consumato o offerto) a creare la divinità e la sacralità, essendo nel circolo logico durkheimiano l’elemento esogeno, laico e generatore del sociale [Rosati, 2004]:

Il fedele comunica con il suo dio ingerendo un elemento sacro, e, in pari tempo, fa a questo dio un’offerta. Senza dubbio il sacrificio è, in parte un processo di comunione, ma è anche, non meno essenzialmente, un dono, un atto di rinuncia. Esso suppone sempre che il fedele lasci agli dei qualcosa della sua sostanza o dei suoi beni. [...] Ciò vuol dire che il sacrificio è indipendente dalle forme variabili in cui sono concepite le forze religiose [Durkheim, 2004 [1912], 405].

Nonostante l’interesse del francese per la nutrizione sia momentaneo ed esclusivamente volto ad indagare cause e funzioni delle forme elementari della vita religiosa, è riconoscibile rispetto a Spencer un piano sociologico più vasto ed accurato, perlomeno per quanto riguarda la complessità del ragionamento causale, praticamente assente nei Principi di sociologia perché ridotto al biologismo. Il commensalismo religioso, in quanto rito, svolge sì una funzione di coesione, ma è soprattutto la causa originaria del sacro e del divino e quindi delle forme simboliche sotto le quali gli uomini adorano la vita collettiva.

L'interesse di ricerca di Durkheim e Spencer non è ovviamente l'alimentazione, anche se rientrando nei loro lavori in modo collaterale se ne può intravedere una prima abilitazione. Solo con Maurice Halbwachs [2014 [1913]] tuttavia, questo percorso arriva a maturazione. *Come vive la classe operaia* è a tutti gli effetti la prima ricerca empirica di sociologia dei consumi nella quale l'alimentazione assume un ruolo di primo piano. Nata come tesi di dottorato, la meticolosa opera del francese sui consumi della classe operaia risente moltissimo dell'apparato teorico di Durkheim, che non a caso prende parte alla commissione di valutazione del lavoro, discusso alla Sorbona nel 1913. Al tempo stesso, l'analisi è fortemente influenzata dalle riflessioni di Veblen, che pochi anni prima aveva formulato la sua teoria della classe agiata mostrando come la ricchezza materiale delle classi più benestanti si traducesse in uno stile di vita dedito all'ostentazione di beni e tempo [1981[1899]]. La sintesi teorica di questi due autori è il punto di partenza di Halbwachs: del primo riprende l'idea di una morfologia sociale di stampo scientifico, secondo i criteri di obiettività, oggettività e sistematicità in grado di rendere conto dell'ordine e dell'integrazione sociale attraverso l'analisi empirica [Verret, 1971]. Dal norvegese mutua invece l'idea di una gerarchia di bisogni radicata nella stratificazione sociale, constatando come le risposte a identici bisogni fisiologici differiscano a seconda della classe sociale di riferimento. Attraverso l'analisi dei consumi delle famiglie degli operai, Halbwachs capovolge il significato marxiano di appartenenza di classe: non è più nella fabbrica, nel momento della produzione, che l'operaio rivela la sua posizione all'interno della gerarchia sociale; piuttosto, la sua lontananza dal falò della vita sociale si palesa nel momento del consumo. Il lavoro lo costringe a una vita sociale e relazionale povera, che lo portano a "sviluppare bisogni solo parzialmente sociali." [Migliorati, 2014, xxvii] e a rincorrere i comportamenti di consumo delle classi più agiate non appena il reddito lo permette (ad esempio aumentando la spesa per l'abbigliamento a discapito dell'abitazione e mantenendo costante quella per l'alimentazione). Proprio l'alimentazione è al centro del quinto capitolo del secondo libro. Dopo aver corroborato la prima ipotesi di Engel, Halbwachs intende studiare la spesa alimentare "nei suoi dettagli e nei suoi elementi", per mostrare come le scelte nutritive, simili all'interno della classe operaia, non rispondano solamente a logiche razionali. Il bisogno è difatti bisogno sociale, e non trae origine dalla massimizzazione delle preferenze o "in ossequio a bisogni fisiologici naturali":

Nessuno ritiene che nella nostra società, sia sufficiente consegnare gli individui ai loro appetiti, aprire le porte di tutti i negozi di generi alimentari, offrire loro tutti gli alimenti a volontà perché gli organismi si ritrovino improvvisamente ricostituiti, confortati e in salute. Bisogna fare i conti con troppe abitudini viziose, troppe misconoscenze e troppi pregiudizi. [...]. D'altra parte, bisognerebbe mettersi d'accordo su ciò che gli operai chiedono per parte loro. Per loro non si tratta soltanto di procurarsi tutta l'energia di cui hanno bisogno per proseguire il lavoro senza avvertire una pesante sensazione di debilitazione e di stanchezza. Se essi ritengono essenziale darsi l'illusione della forza, nessuna ragione li distoglierà dall'alcool o dagli alimenti poco nutrienti ma che "riempiono lo stomaco"[...]. Quando si nutre, un operaio pensa tanto a una riparazione del corpo, quanto a un sollievo e un conforto dello spirito [Halbwachs, 2014 [1913], 245-246].

Il consumo alimentare è così rivestito di significati di classe e di una teoria sistemico-funzionale di riferimento. Il francese arricchisce in questo modo l'asciutta analisi di Engel: la semplice constatazione che all'aumentare del reddito la percentuale della spesa alimentare diminuisce (pur

crescendo in termini assoluti) e quella delle “altre spese” aumenta non è più sufficiente e necessita di una spiegazione. Da un lato, l’incremento nella spesa per l’abbigliamento è la dimostrazione di nuove preoccupazioni di natura sociale. Dall’altro, l’aumento in termini assoluti della spesa per il vitto si accompagna a un cambiamento sostanziale nel tipo di alimenti acquistati: è nel passaggio dalla barbabietola alla carne rossa (o meglio, nell’accettazione di un differenziale di prezzo) che le scelte alimentari rivelano il loro carattere eterodiretto [Migliorati, 2014]. Nel terzo libro questi aspetti vengono chiariti ulteriormente. Constatato che è la società a determinare “quali tendenze vadano sotto il nome di bisogno alimentare e quali siano gli oggetti in grado di soddisfarle”, il consumo alimentare è il mezzo attraverso cui il capofamiglia operaio, una volta uscito dalla fabbrica, assicura alla propria famiglia una funzione sociale riconosciuta all’esterno, così adeguandosi alla forza centripeta che dirige tutti verso il falò della vita sociale

[...] che, nelle rappresentazioni e nei fini, va al di là del lavoro produttivo materiale ed extrasociale. Si tratta di un’impressione che si rafforza quando lo sguardo si allarga anche ad altri membri della famiglia. La famiglia è l’unità di consumo per eccellenza; anzi, potremmo dire che consumare sia proprio la funzione sociale essenziale della famiglia, l’unica che ne attesta l’esistenza all’esterno. [...] All’uscita dalla fabbrica, dove sono considerazioni di tipo meccanico a decretarne la funzione, l’operaio ha bisogno di ritrovare nella società un ruolo diverso, determinato da regole collettive: egli ha bisogno, cioè, di recuperare il proprio rango e, se potrà partecipare ai beni della società in egual misura e in egual modo a chi, come lui, vi aspira, si renderà conto di non averlo perduto. Contemporaneamente, sentirà di dover allargare questa conquista a tutta la famiglia, facendo in modo che l’impressione di pervenire o di mantenere un certo rango sociale sia condivisa da tutti. Il rapporto degli operai con il cibo si fonda su questo principio [*ibid.* 306-307].

Al termine di questo percorso attraverso gli approcci sistemici sembra doveroso collocare lo strutturalismo di Lèvi-Strauss e Mary Douglas: come ha suggerito Boudon a riguardo, “gli antropologi presero un po’ di olismo insieme al loro latte materno” [in Dosse, 1997, 13]. Il riferimento è ovviamente a Comte e Durkheim, e all’impossibilità da parte dell’antropologo francese, padre dello strutturalismo, di evitare il confronto e l’ascendente dei padri della sociologia. D’altronde, le nozioni di sistema e di struttura erano ormai parte integrante del tessuto intellettuale francese e americano.<sup>4</sup> Non sorprende che il titolo del primo lavoro rilevante di Lèvi-Strauss [2003 [1949]], *Le strutture elementari della parentela*, ricordi da vicino il famoso testo di Durkheim, pur fornendo una spiegazione del tabù dell’incesto radicalmente diversa. Nell’opera emergono gli elementi sui quali farà perno tutto il suo programma scientifico dedito alla scoperta della “logica interna che dirige il lavoro inconscio dello spirito umano” [*ibid.*, 304]<sup>5</sup>, delle strutture universali che dipingono il salto dalla natura alla cultura. La possibilità di applicare il nuovo metodo di ricerca ad altri oggetti culturali, lo induce ad esplorare la cucina, una delle linee di demarcazione tra la natura e la cultura [Joas e Knobl, 2009]. Anche la cucina è infatti un linguaggio attraverso il quale una società inconsciamente traduce la sua struttura, e attraverso lo

---

<sup>4</sup> Kurzweil [1996] nella sua indagine storica sullo strutturalismo, mostra come tra Parsons e Lèvi-Strauss, nonostante le diverse interpretazioni del concetto di sistema (il primo basato sul realismo analitico, il secondo sul linguaggio e sui miti), sussista un identico focus sugli schemi universali di opposizione per spiegare la realtà sociale.

<sup>5</sup> Elementi ovviamente ripresi dalla linguistica di De Saussure e Jakobson “...in primo luogo la fonologia passa dallo studio dei fenomeni linguistici coscienti a quello della loro infrastruttura inconscia; rifiuta di considerare i termini come entità indipendenti prendendo invece come base dell’analisi le relazioni tra i termini; introduce la nozione di sistema [...]; infine mira alla scoperta di leggi generali, sia trovate per induzione, sia...dedotte logicamente, il che conferisce loro un carattere assoluto” [*ibid.*, 47].

studio dei miti è possibile portarla in superficie. Tre volumi su quattro della serie *Mythologiques* sono dedicati a miti che riguardano l'alimentazione, nel tentativo di mostrare le linee matematiche, le unità simmetriche sopra le quali si erigono tutte le società. Nel famoso triangolo culinario, il crudo, il cotto e il putrido sono le strutture ravvisabili in tutti i miti, i riti o le società e definiscono il campo semantico di studio. Dalle relazioni tra questi domini culinari (chiamati "gustemi") si definisce una duplice opposizione (elaborato/non elaborato e cultura/natura) poi declinata in modo specifico in ogni cultura. Rispetto a queste categorie, l'autore individua ulteriori contrapposizioni. La modalità di cottura, ad esempio, è sempre presente nelle sue forme "arrosto" e "bollito":

In che cosa consiste dunque l'opposizione fra arrosto e bollito? Sottoposto direttamente all'azione del fuoco, il cibo arrostito si trova, rispetto a quest'ultimo, in rapporto di congiunzione non mediata, mentre il cibo bollito risulta da un duplice processo di mediazione, effettuata dall'acqua in cui viene immerso e dal recipiente che contiene entrambi. Ci sono dunque due motivi per porre l'arrosto dalla parte della natura e il bollito dalla parte della cultura. Un motivo reale, dal momento che il bollito richiede l'uso di un recipiente, che è un oggetto culturale; e un motivo simbolico, perché la cultura effettua la propria mediazione tra l'uomo e il mondo e perché anche la cottura per ebollizione effettua una mediazione, per mezzo dell'acqua, fra il cibo che l'uomo si incorpora e quell'altro elemento del mondo fisico che è il fuoco" (Lèvi-Strauss, 2010 [1968], p. 430).

L'affascinante analisi di Lèvi-Strauss, come noteranno in seguito i suoi critici, tende però a divenire astrusa e difficilmente decifrabile, così nascondendo la stessa struttura inconscia che si proponeva di far emergere [Kurzweil, 1996]. Va tuttavia riconosciuto il merito del francese nel porre al centro del suo progetto l'alimentazione, e il suo invito a riflettere sul carattere universale e condiviso del nutrimento. Non a caso, pochi anni dopo la pubblicazione de *Il crudo e il cotto*, Mary Douglas [1972] pubblica un articolo nel quale utilizza il metodo strutturalista per "decifrare" le categorie di pasti consumati dalla sua famiglia. Già in *Purezza e Pericolo* [2003 [1966]] l'antropologa si era avvicinata ai sistemi alimentari, cercando di spiegare attraverso un'analisi tassonomica i tabù alimentari della religione ebraica. Tuttavia, in *Deciphering a Meal*, gli stessi strumenti concettuali vengono utilizzati per lo studio dell'alimentazione nella vita quotidiana. Lèvi-Strauss è ovviamente "la prima fonte di ispirazione" [*ibid.* 62] ma non per questo gli vengono risparmiate due taglienti critiche: da un lato, il suo "orbitare nello spazio rarefatto" che non prende in considerazione le concrete relazioni di tutti i giorni che "generano e sono sostenute dalla codifica" [*ibid.*]. Dall'altro, lo accusa di non sviluppare una tecnica di valutazione (e di validazione) che permetta di testare il risultato dell'analisi, così dimenticando che lo strutturalismo dovrebbe essere una "scienza del concreto".<sup>6</sup> L'antropologa inglese accompagna il lettore nella sua analisi delle catene sintagmatiche (le unità della struttura di proporzioni variabili) dalle quali i singoli elementi acquistano senso. L'analisi grammaticale del pasto può quindi prendere in considerazione le unità all'interno della giornata, della settimana, dell'anno e così ricavarne lo schema sintattico di riferimento:

---

<sup>6</sup> "Oltre ad essere mal costruito (*clumsy*), il suo apparato tecnico produce significati che non possono essere validati (1972, 62, trad. mia)." Due anni prima, in un articolo apparso su "The listener" Mary Douglas addirittura collocava il lavoro di Lèvi-Strauss "tra la frenologia e l'uomo di Piltown" [in Fardon, 2002, 78].

Ora conosco la formula: un pasto vero e proprio è A (dove A è il piatto principale) più 2B (dove B è una portata secondaria) [...]. Il pranzo durante la settimana è A; il pranzo domenicale è 2A; Natale, Pasqua e i compleanni sono uguali ad A + 2B. I drink, viceversa, sono destrutturati [*ibid.*, 68, trad. mia].

D'altronde, è solo individuando delle regole che la struttura culturale emerge differenziandosi da quella naturale. I pasti nella famiglia dell'antropologa definiscono delle barriere sociali, dei confini precisi tra intimità e distanza:

Ovviamente i significati nel nostro sistema alimentare possono essere compresi più a fondo. In breve: i drink sono per gli sconosciuti, per i conoscenti, per i colleghi e per la famiglia. I pasti sono per la famiglia, per gli amici intimi, e per gli ospiti di eccezione. La grande protagonista del sistema è la linea di demarcazione tra familiarità e distanza. Le persone con cui mangiamo sono anche persone con cui beviamo. Il pasto esprime amicizia profonda. Le persone con cui beviamo solamente sono meno intimi. Fino a quando questo confine sarà per noi valido (e non c'è ragione di supporre che lo sarà per sempre), il confine tra bevute e pasti avrà significato. [*ibid.*, 66 trad. mia].

Dagli anni '70 in poi, l'alimentazione diviene un tema centrale nel lavoro di Mary Douglas, destinato a influenzare tutte le scienze sociali per la sua capacità di spaziare tra i rituali della società dei consumi e le indagini sulle radici religiose dei cibi proibiti. Per un'introduzione si rimanda a Fardon [2002, cap. 6-7-8]. La parabola che accompagna lo strutturalismo per tutta la seconda metà del '900 ha il merito di avviare e di stimolare un intenso dibattito sul rapporto tra uomo e cibo sino ad allora sconosciuto: per esempio, autori che Mennel [1992] chiama "sviluppisti"<sup>7</sup> si pongono in netta contrapposizione alle correnti strutturaliste. La critica sociale del gusto offerta da Bourdieu nella sua famosa opera [1983] è invece un esempio di sintesi tra strutturalismo e costruzionismo, applicata alle preferenze alimentari delle classi sociali in Francia. Vi sono tuttavia due autori che non possono essere collocati in una delle varianti sistemiche presentate, per il diverso percorso intellettuale che guida le loro sociologie: Georg Simmel e Norbert Elias.

#### 4. L'ALIMENTAZIONE NELLA "SOCIETÀ DEGLI INDIVIDUI": SIMMEL E ELIAS

*La società degli individui* [1990] è il nome che Norbert Elias sceglie per esporre la sua concezione del rapporto tra individuo e società in una delle sue opere più famose. Nella sociologia di Elias, il rapporto tra identità collettiva e identità individuale risente moltissimo dell'influenza di Simmel, per il quale la sociologia è lo studio della *Wechselwirkung*, ovvero di quell'intima natura processuale che gli individui creano nel loro interagire [Picchio, 2010]. La dicotomia collettivo-individuale si risolve per entrambi gli autori nelle reti dei rapporti sociali, nel continuo interagire che crea la società e pone le basi del mutamento. Seppur con una diversa nomenclatura (Elias parla di interdipendenze e con-figurazioni, accentuando il carattere neo-evolutivo e storicamente contingente della società, Simmel di forme e interazioni, il cui rapporto dialogico è definito

---

<sup>7</sup> Tra tutti: Goody [1982], Mintz [1985], Harris [1987; 1992] e Mennel [1996]. In questa sede vale la pena sottolineare la critica materialista di Harris a Mary Douglas: mentre l'antropologa riconduce la collocazione del maiale tra i cibi proibiti per effetto della tassonomia animale di derivazione levitica, Harris tenta di dimostrare che la tassonomia è in realtà la conseguenza di una regola sorta per questioni materiali, ovvero il maggior costo di allevare maiali rispetto ai ruminanti.

sociazione) lo sforzo epistemologico degli autori sta proprio nella sintesi e nel superamento della polarizzazione tra struttura e agente, nel riconoscimento del sociale come elemento costitutivo della propria individualità. Per Simmel l'esistenza dell'individuo:

Non è soltanto, nella ripartizione dei suoi contenuti, parzialmente sociale e parzialmente individuale. Essa rientra piuttosto nella categoria fondamentale, formativa e non ulteriormente riconducibile di una unità che non possiamo esprimere altrimenti se non come sintesi di contemporaneità delle due determinazioni, fra loro logicamente contrapposte, dell'essere membro e dell'essere per sé, dell'essere prodotto contenuto per mezzo della società e della vita che si muove dal centro [Simmel, 1976 [1908], 32).

La stessa forza centripeta e centrifuga è lo strumento concettuale che permette a Elias di sciogliere l'incantesimo tra due grandi campi tra loro contrapposti, individualismo e olismo metodologico. Non ci sono forze anonime che animano marionette inconsapevoli, né individui egotistici lasciati alla mercé del proprio solipsismo. La tensione dialettica tra queste due estremità va piuttosto interpretata come intreccio tra singoli fili, che muta al mutare della struttura attraverso lo spostamento di ciascun filo [Elias, 1990b]. L'unità di fenomeni contrapposti e la non-esclusione delle antinomie classiche invita quindi allo studio dei rapporti (e non dei fatti) sociali, del loro dissolversi ed addensarsi. E' per questo che *Sociologia* [1998 [1908]] è considerato da molti il manifesto della microsociologia, nel quale Simmel mira a "liquefare" il sociale in opposizione all'oggettivismo durkheimiano. In modo simile, anche Elias invita allo studio dei piccoli fenomeni sociali che si ripetono con continuità, perché nelle loro regolarità è possibile rivelare i meccanismi della società. E' questo il motivo per cui entrambi, seppur con scopi e presupposti diversi, giungono a trattare di alimentazione. In *Sociologia del pasto* [1997 [1910]], Simmel intuisce che nel carattere dell'alimentazione vi si può ravvisare la dicotomia tra individuo e società. Come egli stesso nota, mangiare e bere sono le attività di gran lunga più comuni e allo stesso tempo più egocentriche, dato che nessuno può mangiare ciò che è stato ingerito da un'altra persona. La struttura sociologica del pasto emerge nell'intersezione tra l'esclusivo egoismo dell'atto e la spontanea riunione degli individui per dividerne un superiore fine sociale. Nel breve saggio, Simmel parte dal pasto sacrificale (che in modo non dissimile da Durkheim è principio della convivialità) per mostrare come il bisogno naturale si trasformi in una serie di regole sulla comunanza e quindi in una estetica condivisa [Frisby et al., 1997]. Le forme dell'interazione si cristallizzano in una serie di norme che regolano la vita sociale dei gruppi in un processo di graduale civilizzazione, che nel pensiero di Simmel equivale al processo di interiorizzazione dell'io e di conseguenza alla comparsa "di ciò che chiamiamo individualità" [2001 [1913], 38]. In questo lungo percorso, la forchetta sostituisce le dita, il piatto rimpiazza la ciotola da cui i primitivi si servono all'unisono, le buone maniere prendono il posto dei gesti grezzi e scoordinati.

La stessa intuizione giace alla base del progetto storico-sociale di Elias, che ne *Il processo di civilizzazione* [1982 [1937]] si propone di indagare le figurazioni d'interdipendenza umana che dirigono l'occidente verso un crescente individualismo. D'altronde, come suggerisce Bauman [1979] l'approccio di Elias può essere considerato come una versione storica della sociologia formale di Simmel. L'impresa di Elias mira quindi a scovare quei processi umani che nel divenire storico-sociale mostrano la presenza di regolarità accertabili. Il processo di civilizzazione ha



carattere multidimensionale perché si sviluppa nel rapporto fra strutture politiche (il potere) e strutture della personalità (la psiche), tra sociogenesi e psicogenesi [Tabboni, 1993]. La civilizzazione si palesa, come nella teoria della classe agiata di Veblen, dapprima nei comportamenti e negli atteggiamenti della classe dominante. E' quindi nei bon-ton e nelle guide alle buone maniere che è possibile rintracciare la genesi del cambiamento. I comportamenti a tavola diventano di primario interesse, perché “non sono affatto un fenomeno isolato: costituiscono un aspetto –e un aspetto quanto mai caratteristico– del complessivo comportamento dettato dalla società” [Elias, 1982, 168] Il quarto capitolo del primo libro si apre quindi con degli esempi che ben illustrano l'evoluzione del contegno a tavola, la tendenza diffusasi dal XII al XVIII secolo ad interiorizzare l'idea di “essere osservati” perché singoli individui all'interno di un gruppo sociale.<sup>8</sup> Il “buon comportamento” diviene sempre più problematico perché espone alla “pressione degli altri membri e al controllo sociale” [*ibid.*, 183]. La linea sottile che separa l'incivile dal civile viene lentamente costruita e guadagna una spiegazione razionale ex-post: la forchetta è necessaria perché prendere il cibo con le mani è antigi igienico; a ciascuna portata spetta una particolare posata per comodità; il coltello (sic!) deve essere utilizzato con discrezione per la possibile minaccia che rappresenta. Ma in realtà:

Determinati comportamenti vengono vietati non già perché siano antiigi igienici, ma perché sono sgradevoli a vedersi, inducono associazioni sgradevoli; e dai gruppi che determinano modelli di comportamento, attraverso numerose istanze e istituzioni a poco a poco si diffonde anche in una cerchia più vasta un senso di vergogna al pensiero di offrire una tale vista. [...]Una volta che tali sentimenti si sono rafforzati, come quello della forchetta, continuano poi a riprodursi fino a che non si modifichi in modo fondamentale la struttura dei rapporti umani [*ibid.*, 253].

Al fine di mostrare questa evoluzione nel controllo delle pulsioni, Elias si sofferma anche sul rapporto degli uomini con la carne, che ritiene illuminante per mostrare la transizione dalla *courtoisie* medioevale alla *civilisation* borghese. In primo luogo, si può notare come nel mondo medioevale il consumo di carne sia straordinariamente abbondante rispetto al presente (circa un chilo al giorno pro-capite, a cui si devono aggiungere “grandi quantitativi di selvaggina di ogni tipo e pesce”). Ma ben più importante è l'evoluzione del taglio. Durante il pasto medioevale, l'animale prescelto viene servito a tavola intero o in grandi pezzi, e nei galatei si accenna all'importanza di saper scalcare con accuratezza la carne. Ma a poco a poco, con la progressiva comparsa della modernità e il restringersi del *ménage* familiare, cade in disuso il costume di presentare parti intere. La bestia macellata diventa, da motivo di allegria, oggetto ripugnante in grado di risvegliare sentimenti sgradevoli. Le pietanze vengono modificate al fine di mascherare la morfologia e quindi l'uccisione stessa dell'animale. Le operazioni di *étripage* non fanno più parte della vita sociale, ma vengono relegate dietro le quinte, affidate a degli specialisti del negozio o alla cucina. Gli uomini pertanto, nel processo di civilizzazione, cercano “di rimuovere tutti quei caratteri animali che sentono di avere in sé” [*ibid.*, 243] “costruendo” l'eleganza e la raffinatezza. Simmel ed Elias delineano in questo modo una terza via per l'ingresso dell'alimentazione nella sociologia. Mentre il primo ispira le correnti microsociologiche degli etnometodologi e degli

---

<sup>8</sup> Elias sembra essere d'accordo con Simmel nell'individuare nel Rinascimento italiano il momento di svolta. Se nel Medioevo l'identità del singolo era definita dall'appartenenza a un nucleo familiare o ad una corporazione è tra il '400 e il '500 che scienziati, artisti e mercanti si liberano dalle formazioni originarie per affermare il senso della propria individualità [Picchio, 2010].

interazionisti simbolici, il secondo è più vicino al progetto storico sociale della Scuola delle Annales di Febvre [Burguière, 1982] o a quello microstorico di Ginzburg e Levi.

## 5. CONCLUSIONI

Negli ultimi venti anni il rapporto tra sociologia ed alimentazione si è rivelato fruttuoso per molti studiosi. A dimostrazione di ciò vi è il significativo aumento di pubblicazioni, testi e giornali scientifici registrato in tutto il mondo accademico [Beardsworth, 2002]. Questa consapevolezza giace alla base del presente saggio, nel quale si è cercato di approfondire le posizioni dei maestri del pensiero sociale in tema di alimentazione. Pur correndo il rischio di risultare *tranchant* e di non porre adeguata attenzione ai punti in comune dei vari autori, si è scelto di suddividere in tre grandi approcci le loro posizioni in tema di alimentazione. Questa ripartizione permette di comprendere e di ricollocare la quasi totalità dei moderni studi sociologici che si occupano del complesso rapporto tra l'uomo e il cibo.

Le odierne rilevazioni statistiche sulla deprivazione alimentare e sull'obesità, non sono forse l'evoluzione dei primi studi sulla povertà mostrati negli approcci riduzionisti? In modo simile, il famoso studio di Sen [1981] sull'ineguale distribuzione delle derrate alimentari in tempo di carestia, così come l'analisi di Foucault sulle tecniche di gestione della *disette* [2007] ricordano gli approcci "macro" di Kropotkin e Sorokin. E che dire della lettura totalizzante offerta da Ritzer [2011] sulla McDonaldizzazione della società? Il filo conduttore è la trasformazione di un complesso edificio simbolico in una forma lineare che ne permetta una lettura "panoramica", e in alcuni casi un intervento politico. La stessa FAO, nel porsi gli altisonanti obiettivi di riduzione della fame nel mondo, opera a livello mondiale attraverso queste stesse lenti, che purtroppo possono portare a una lettura semplicistica e unidirezionale della cucina e dei rapporti sociali.

Gli approcci sistemici, probabilmente per l'ampio respiro che concedono in termini di applicazione, rappresentano ad oggi la parte maggioritaria della ricerca sociologica. Per esempio, la lettura del cibo contemporaneo come fonte di anomia (gastro-anomia) offerta da Fischler [1988] risente moltissimo dell'opera durkheimiana e della forza delle convenzioni sociali. Warde d'altro canto [1997; 2004] proponendo una lettura delle pratiche alimentari influenzata da Bourdieu, ha mostrato come le differenze di classe siano ancora forti quando si tratta di consumo alimentare, sia in casa che nella "normalità del mangiar fuori". Beardsworth [2004] si ferma invece a riflettere sul carattere normativo e simbolico del vegetarianismo, mostrandone al tempo stesso l'eterogeneità che lo caratterizza come pratica quotidiana fatta di "tentazioni, mancanze, accomodamenti e compromessi" [563]. Il crescente successo della sociologia culturale e dei consumi ha così portato lo studio dell'alimentazione al centro delle attenzioni accademiche e dei tradizionali settori disciplinari sociologici.

La decisione di trattare Simmel ed Elias in una sezione a parte dipende dalla volontà di sottolineare la loro simile concezione del rapporto struttura-agente. Oltre a ciò, va rilevato che un filone di studi né riduzionista, né sistemico si è effettivamente sviluppato a partire dalle loro riflessioni. Da un lato vi è la consapevolezza dell'influenza che Simmel ha giocato nella nascita dell'etnometodologia e dell'interazionismo simbolico. Blumer [1969, 95] utilizza proprio

l'insorgere dell'appetito per mostrare come le linee dell'azione umana siano auto-controllate e selezionate dall'attore in modo consapevole. Garfinkel e Gerner [1982] propongono invece una lettura multidimensionale e culturale dell'anoressia nervosa, basandosi in parte sulla fenomenologia per spiegare l'insorgere del disturbo.<sup>9</sup> Il contributo di Elias è invece centrale per capire i resoconti storico-sociologici sull'evoluzione di cucine e alimenti: tra tutti è il caso di ricordare il lavoro seminale di Mennel, studente di Elias, sull'emergere delle cucine nazionali in Francia e in Inghilterra [1996].

---

<sup>9</sup> Per un rassegna esaustiva dei contributi dell'interazionismo simbolico allo studio dell'alimentazione si rimanda a Poulain [2002].

## RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Barthes, R.

2013 *Toward a psychosociology of contemporary food consumption* in Counihan, C. e Van Esterik, P. (a cura di), *Food and culture: a reader*, London, Routledge, pp. 28-35.

Bauman, Z.

1979 *The phenomenon of Norbert Elias*, in «Sociology» 13(1), pp. 117-125.

Beardsworth, A.

2004 *Comprendere il vegetarianismo. Una prospettiva sociologica sull'astensione dalle carni nell'occidente contemporaneo*, in «Rassegna italiana di sociologia», 45(4), pp. 543-570.

Beardsworth, A. e Keil, T.

2013 *Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society*, London, Routledge.

Bellah, R. N.

1965 *Religion and progress in modern Asia*, New York, Free Press.

Bierstedt, R.

1976 Recensione di *Hunger as a Factor in Human Affairs* di Sorokin, P. in «Social Forces», 55(1), pp. 195-196.

Blumer, H.

1986 *Symbolic interactionism: Perspective and method*, London, University of California Press.

Booth, C.

1903 *Inquiry into the Life and Labour of the People in London*, London, McMillan and Co., (reperibile all'indirizzo: <https://archive.org/details/lifeandlabourpe02bootgoog>).

Bourdieu, P.

1983 *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, Il Mulino.

Bourdieu, P.

1988 *Program for a Sociology of Sport*, in «Sociology of Sport journal», 5(2), pp. 153-161.

Burguière, A.

1982 *The Fate of the History of Mentalités in the Annales*, in «Comparative Studies in Society and History», 24(3), pp. 424-437.

Calvino, I.

2013 *Perché leggere i classici*, Milano, Mondadori.

- Caretti, L.  
1972 *Introduzione*, in Engels, F., *La condizione della classe operaia in Inghilterra*, Roma, La nuova sinistra reprint, pp. 2-10.
- Conti, U.  
2014 *Struttural-funzionalismo* in Memoli., R. (a cura di), *Intersezioni tra discipline. Elaborare concetti per la ricerca sociale*, Milano, Franco Angeli, pp. 60-71.
- Coser L. A.  
1997 *I maestri del pensiero sociologico*, Bologna, Il Mulino.
- Dickie, J.  
2007 *Con gusto: storia degli italiani a tavola*, Bari, Laterza.
- Dosse, F.  
1997 *History of Structuralism: The rising sign, 1945-1966 (Vol. 1)*, Minneapolis, University of Minnesota Press.
- Douglas, M.  
1972 *Deciphering a meal*, in «Daedalus» 101(1), pp. 61-81.
- Douglas, M.  
2003 *Purity and danger: An analysis of concepts of pollution and taboo*, London, Routledge.
- Durkheim, É.  
1996 *Le regole del metodo sociologico*. Milano, Comunità.
- Durkheim, É.  
2004 *Le forme elementari della vita religiosa*, Milano, Meltemi.
- Elias, N.  
1986 *The Genesis of Sport as a Sociological Problem*, in Elias, N. e Dunning, E. (a cura di), *Quest for Excitement: Sport and Leisure in the Civilizing Process*, Oxford, Blackwell, pp. 126-149.
- Elias, N.  
1982 *Il processo di civilizzazione*, Bologna, Il Mulino.
- Elias, N.  
1990 *La società degli individui*, Bologna, Il Mulino.
- Elias, N. e Dunning, E.  
1966 *Dynamics of Group Sports with Special Reference to Football* in «The British Journal of Sociology», 17(4), pp. 388–402.
- Engels, F.  
1972 *La condizione della classe operaia in Inghilterra*, Roma, La nuova sinistra reprint.

- Fardon, R.  
2002 *Mary Douglas: an intellectual biography*, London, Routledge.
- Federici, M. C. e Picchio, M. (a cura di)  
2010 *La dimensione incrociata dell'individuo e della società*, Roma, Aracne.
- Ferrarotti, F.  
1967 *Introduzione*, in Spencer, H. *Principi di sociologia*, Torino, Utet.
- Fischler, C.  
1988 *Food, self and identity* in «Social Science Information» 27(2), pp. 275-92.
- Foucault, M.  
2007 *Sicurezza, territorio, popolazione, Corso al Collège de France (1977-1978)*, Milano, Feltrinelli.
- Frisby, D. e Featherstone, M. (a cura di)  
1997 *Simmel on culture: Selected Writings*, London, Sage.
- Garfinkel, P. e Garner, D. M.  
1982 *Anorexia nervosa: A multidimensional perspective*, New York, Brunner/Mazel.
- Goody J.  
1982 *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*, Cambridge University Press.
- Halbwachs, M.  
2014 *Come vive la classe operaia. La gerarchia dei bisogni nelle società industriali contemporanee*, Roma, Carocci (ed.it. a cura di Migliorati L., Secondulfo D.).
- Harris, M.  
1987 *The Sacred Cow and the Abominable Pig. Riddles of Food and Culture*, New York, Touchstone.
- Harris, M.  
1992 *Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Milano, Einaudi.
- Hunter, R.  
1902 Review di *Poverty: A Study of Town Life* di B. Seebohm Rowntree, in «Journal of Political Economy» 11(1), 158-165
- Joas, H., e Knöbl, W.  
2009 *Social theory: twenty introductory lectures*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Keesing, R.  
1987 *Anthropology as Interpretive Quest [and Comments and Reply]*, in «Current Anthropology», 28(2) pp. 161-176.
- Kropotkin, P.  
1990 *The conquest of bread*, Montréal, Black Rose Books.

- Kurzweil, E.  
1996 *The Age of Structuralism: From Lévi-Strauss to Foucault*, New York, Transaction Publishers.
- Layder, D.  
1986 *Social reality as figuration: A critique of Elias's conception of sociological analysis*, in «Sociology», 20(3), pp. 367-386.
- Levi-Strauss, C.  
1971 *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il saggiatore.
- Lévi-Strauss, C.  
2003 *Le strutture elementari della parentela*, Milano, Feltrinelli.
- Lévi-Strauss, C.  
2009 *Antropologia strutturale*, Milano, Il saggiatore.
- Lévi-Strauss, C.  
2010 *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il saggiatore.
- Luhmann, N. e De Giorgi, R.  
1992 *Teoria della società*, Milano, Franco Angeli.
- Luschen, G.  
1980 *Sociology of sport: Development, present state, and prospects* in «Annual Review of Sociology», 6, pp. 315-347.
- Maestro Martino da Como  
1467 *Libro de Arte Coquinaria*, (reperibile all'indirizzo: [http://italophiles.com/maestro\\_martino.pdf](http://italophiles.com/maestro_martino.pdf))
- Maryanski, A., e Turner, J. H.  
1991 *The offspring of functionalism: French and British structuralisms*, in «Sociological Theory» 9(1), pp. 106-115.
- Mennel, S.  
1996 *All manners of food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Chicago, University of Illinois Press.
- Mennel, S., Murcott, A., e Otterloo, A. H.  
1992 *The sociology of food: Eating, diet, and culture*, London, Sage.
- Migliorati, L.  
2014 *Al falò della vita sociale. Maurice Halbwachs e la sociologia dei consumi*, introduzione a Halbwachs, M. *Come vive la classe operaia. La gerarchia dei bisogni nelle società industriali contemporanee*, Roma, Carocci, pp. XV- XXXIV.

- Mintz, S. W.  
1985 *Sweetness and power*, New York, Viking.
- Mintz, S. W., e Du Bois, C. M.  
2002 *The anthropology of food and eating*, in «Annual review of anthropology», 31, 99-119.
- Murcott, A., e Campbell, H.  
2004 *Teoria agro-alimentare e sociologia dell'alimentazione*, in «Rassegna italiana di sociologia», 45(4), pp. 571-602.
- Picchio, M.  
2010 *L'ineludibile intreccio. Norbert Elias e la "Società degli Individui"*, in Federici, M. C. e Picchio, M. (a cura di), *La dimensione incrociata dell'individuo e della società*, Roma, Aracne, pp. 49-90.
- Platina, B.  
1508 *De honesta voluptate et valitudine vulgare*, edizione originale, (reperibile all'indirizzo: <https://archive.org/details/ita-bnc-in2-00000947-001>).
- Poulain, J.-P.  
2002 *Sociologies de l'alimentation: les mangeurset l'espace social alimentaire*, Paris, PUF.
- Reeves, M. P.  
1914 *Round About a Pound a Week*, London, G. Bells and Sons, (reperibile all'indirizzo: <https://archive.org/details/roundaboutpoundw00reevrch>).
- Ritzer, G.  
2011 *The McDonaldization of society*, Los Angeles, Pine Forge Press.
- Romano D.  
2011 *L'evoluzione strutturale dei consumi alimentari in Italia*, in Cesosimo, D. (a cura di), *I consumi alimentari: evoluzione strutturale, nuove tendenze, risposte alla crisi*. Atti del workshop tenuto a Palazzo Rospigliosi, Roma 27 settembre 2011.
- Rosato, M.  
2004 *Abitare una terra di nessuno: Durkheim e la modernità*, introduzione a Durkheim, È. *Le forme elementari della vita religiosa*, Milano, Meltemi, pp. 17-50.
- Rowntree, B. S.  
1908 *Poverty: a Study of Town Life*, London, McMillan and Co., (reperibile all'indirizzo: <https://archive.org/details/povertyastudyto00rowngoog>).
- Sassatelli, R.  
2004 *Presentazione. L'alimentazione: gusti, pratiche e politiche*, in «Rassegna Italiana di Sociologia», 45(4), pp. 475-492.



- Sen, A.  
1982 *Poverty and famines: an essay on entitlement and deprivation*, Oxford, Oxford University Press.
- Simmel, G.  
1976 *Com'è possibile la società?*, in Mongardini C. (a cura di), *Il conflitto della cultura moderna*, Roma, Bulzoni, p.32.
- Simmel, G.  
1997 *Sociology of the meal*, in Frisby, D. e Featherstone, M. (a cura di), *Simmel on Culture*, London, Sage, pp. 130-137.
- Simmel, G.  
1998 *Sociologia*, Torino, Edizioni di Comunità.
- Simmel, G.  
2001 *Forme dell'individualismo*, Roma, Armando Editore.
- Solanes, R. S. F.  
2012 *La sociologia dello sport: lo stato della questione*, in «Sociologia e Politiche Sociali» 15(2), pp. 179-187.
- Sorokin, P. A., e Smith, T. L.  
1975 *Hunger as a factor in human affair*, Gainesville, University Presses of Florida.
- Spencer, H.  
1967 *Principi di sociologia*, Torino, Utet.
- Stark, W.  
1961 *Herbert Spencer's three sociologies*, in «American Sociological Review», 26(4), pp. 515-521.
- Tabboni, S.  
1993 *Norbert Elias: un ritratto intellettuale*, Bologna, Il Mulino.
- Veblen, T.,  
1981 *La teoria della classe agiata*, Milano, Rizzoli.
- Verret, M.  
1972 *Halbwachs ou le deuxième âge du durkheimisme*, in «Cahiers Internationaux de Sociologie», 53, pp. 311-336.
- Warde, A.  
1997 *Consumption, food and taste*, London, Sage.
- Warde, A.  
2004 *La normalità del mangiar fuori*, in «Rassegna italiana di sociologia», 45(4), pp. 493-518.