



Massimo Montanari  
Il formaggio con le pere.  
La storia in un proverbio  
Editori Laterza, Bari 2008,  
pp. 162.

Concedendo inizialmente al lettore una manciata di indizi (storici, letterari) che diventano sempre più numerosi lungo il procedere delle pagine, Massimo Montanari decifra l'enigma storico e culturale celato all'interno del proverbio richiamato dal titolo del suo libro.

«*Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere*»: secondo l'autore la storia sottaciuta all'interno di questo motto è quella sempiterna del conflitto tra le classi.

«Il formaggio è il cibo di Polifemo, l'uomo-bestia non toccato dal processo di civilizzazione. [...] Certe popolazioni "barbare" delle steppe sono descritte dagli autori antichi – con un misto di ripugnanza e di stupore – come consumatori abituali di latticini: *hippomologò*, "mungì-cavalle", sono definiti da Erodoto gli Sciti. Espressioni come queste, che ritroviamo negli autori della tarda antichità e del primo Medioevo, sottintendono un'idea della barbarie come stato primordiale di un'umanità ancora incapace di prendere in mano il proprio destino, di fabbricare "artificialmente" il suo cibo (il pane) e la sua bevanda (il vino); un'umanità succube della Natura e dei prodotti che essa "naturalmente" fornisce all'uomo.

Il formaggio a rigore non entrerebbe in questo sistema di valori, essendo frutto di una tecnologia interamente ascrivibile alla cultura umana.

[...] Ciò non toglie che l'immagine del prodotto sia generalmente assimilata a quella della materia prima che ne è all'origine, il latte, simbolo per eccellenza della Natura e, sul piano biologico, dell'infanzia – e i barbari non sono forse l'infanzia della civiltà?» (pp. 23,24).



Il formaggio veniva associato, in modo quasi automatico, alla gastronomia povera, essendo consumato, inizialmente in maniera esclusiva, da pastori e contadini.

La pera in principio sarà compresa anch'essa quale alimento della cucina dei poveri: questi, infatti, se ne cibano avendone a disposizione qualche albero nei propri orti.

Ma la pera, a differenza del formaggio, farà presto ad affrancarsi da questa infelice classificazione: il formaggio è cibo dei poveri perché si può conservare a lungo, se ne può fare scorta nelle monotematiche dispense contadine; la pera è espressione dell'effimero poiché è un frutto che si deteriora molto facilmente, quindi, è materia prima più preziosa che, proprio grazie alla sua caducità, si fa soprattutto adatta, perfino simbolicamente, alle mense dei ricchi.

Lentamente, lungo il corso del Medioevo, anche il formaggio «vede messa in discussione la sua identità di cibo umile ed è ritenuto degno di accedere alla mensa signorile» (p. 29). Questo avverrà soprattutto ad opera delle comunità monastiche, «[...] comunità spesso legate agli ambienti nobiliari e ben dotate di risorse economiche, dunque tutt'altro che povere, ma che si auto-rappresentavano come tali, innestando il motivo della "povertà spirituale", ovvero dell'umiltà, su quello della povertà vera. Elemento essenziale del modello alimentare monastico fu la rinuncia al consumo di carne [...]. La carne fu perciò sistematicamente rimpiazzata da cibi sostitutivi quali il pesce, le uova o, appunto, il formaggio. [...] La cultura monastica finì per assumere un ruolo di *mediazione* tra pratiche alimentari "basse" e "alte", introducendo modelli di consumo popolari in ambienti sociali effettivamente elitari» (pp. 31, 32).

Il formaggio, gradualmente e non senza resistenze o polemiche da parte di chi si fa difensore dell'importanza di seguire la dieta adatta al proprio stato sociale - «poiché gli uomini sono diversi, debbono mangiare in modo diverso: su questo indiscutibile assioma si fondano comportamenti e precetti alimentari della società medievale e di *Ancien régime*» (p. 47) - viene nobilitato e acquisito quale alimento degno, infine, della tavola dei ceti abbienti.

Questo vuol dire forse che, ad un certo punto, nobili e contadini si ritroveranno a mangiare le medesime cose? Il cibo smetterà di essere simbolo culturale della differenza di classe?

Ed ecco, sostiene Montanari, che a svelarci il rebus occultato nel proverbio interviene, ancora una volta, la storia: «Il gusto è un'attitudine naturale o culturale? Istintiva o acquisita?

Nel Medioevo l'idea prevalente era di pensarlo come una capacità naturale, che consente di conoscere *direttamente* l'essenza delle cose, espressa - per così dire emanata - dal loro sapore. Proprio il sapore era ritenuto lo strumento primario per (ri)conoscere, con la qualità dei cibi, la loro funzionalità rispetto ai bisogni di chi li assumeva, manifestata dalla maggiore o minore piacevolezza al gusto. In tal modo il piacere si configurava come infallibile guida alla salute [...]. Impostata in tali termini la questione del gusto, non si poteva non riconoscere a chiunque - perfino ai contadini - la capacità di accedere a un sapere *istintivo*, naturale, pre-culturale, che non nasce dalla teoria e neppure dalla pratica» (pp. 93, 94).

Cosa, allora, potrà mai fare la differenza tra cucina "alta" e cucina povera nel momento in cui sembrerebbe che, scandalosamente, questa disuguaglianza venga meno?

Al *gusto*, che ha la forza di rappresentare anche quel sapere *accidentale* nato dalla fame e dalla necessità delle classi meno abbienti, si contrappone, tra il XVI e XVII secolo, la nozione di *buongusto*, che è ben altra cosa.

A partire da quegli anni «[...] la capacità di (imparare a) valutare, non si applica solo alla scelta dei cibi - cioè al senso del gusto in senso proprio - ma, in metafora, a tutto ciò che rende "bello" il vivere quotidiano, appagando la vista, l'udito, il tatto, l'odorato di emozioni che solo un impegnativo addestramento intellettuale consente di apprezzare.

[...] Allora non sarà più vero che "è buono ciò che piace", ma che "piace (ovvero bisogna farsi piacere) ciò che è buono", ciò che convenzionalmente è giudicato tale dalla cerchia degli intenditori. L'adagio medievale *de gustibus non est disputandum*, che riconosceva a tutti i gusti la stessa legittimità, determinata dall'istinto naturale di ciascun individuo, in Età moderna va incontro a una "progressiva perdita di verosimiglianza", mentre acquista credito l'idea che non tutti i gusti abbiano lo stesso valore e che alcune persone



più di altre – i cosiddetti “esperti” – siano competenti a giudicarli. Il gusto in tal modo si configura come “dispositivo di differenziazione sociale”» (pp. 96, 97, 98).

*Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere:* dentro al proverbio, la parola chiave è *sapere*.

Ma chi non deve far sapere? Coloro che detengono il potere e tutte le ricchezze.

A chi non si deve far sapere? A chi non deve sospettare come ingiusta la propria condizione sociale.

Cosa non si deve far sapere? Proprio *il* sapere di un sapore, quello che non nasce dal consumare formaggio e pera, ma dal loro singolare abbinamento. Un sapere che è coscienza in germe di possibile emancipazione.

Perché non si deve far sapere? Per mantenere sempre vigile il controllo sociale.

*Emanuela Delle Grottaglie*