

INTRODUZIONE

Washoku, la cucina giapponese: cibi e immaginario alimentare

La cucina giapponese, con particolare riguardo alla tradizione culinaria *kaiseki ryōri* di Kyōto, nel 2014 è stata dichiarata ‘Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO’. Le motivazioni di questo riconoscimento d’importanza planetaria evidenziano innanzitutto che la cucina *washoku* 和食 è intimamente legata al rispetto della natura e, di conseguenza, anche all’uso sostenibile delle risorse alimentari e naturali; sottolineano inoltre che la dieta tradizionale nipponica contribuisce validamente alla longevità e alla prevenzione dell’obesità. Per parte loro, i portavoce del Ministero dell’Agricoltura, delle Foreste e della Pesca del Giappone hanno dichiarato che

... parte fondamentale del valore culturale della cucina nipponica risiede nel fatto d’essersi sviluppata nell’ambito della vita quotidiana, in stretta connessione con le festività del calendario tradizionale, tra cui il Capodanno e il trapianto del riso [...] ... inoltre le tradizioni culinarie giapponesi sono state continuamente ricreate e riformulate per rispondere ai cambiamenti delle relazioni umane con l’ambiente naturale e la società e, oltre a favorire la coesione familiare e sociale e contribuire a una vita sana, svolgono una rilevante funzione identitaria e socio-culturale per il popolo giapponese.¹

Questo libro, che accompagna l’omonima mostra, si propone d’esplorare i significati culturali e visivi del cibo in Giappone in epoca proto-moderna e moderna, così come sono rappresentati nelle opere d’arte e d’illustrazione: vale a dire, nelle immagini che documentano i mestieri culinari e le produzioni alimentari, che raffigurano i frutti, gli ortaggi e i raccolti, oltre che nel vasellame artistico destinato a contenere, imbandire, offrire e servire i cibi e le bevande.

Poiché costituisce un irrinunciabile bisogno vitale, il cibo è per antonomasia ‘oggetto del desiderio’ – vale a dire, oggetto dei sensi, della fantasia, dell’immaginazione e della pre-gustazione. L’intrinseca desiderabilità, la capacità di attrazione e seduzione del cibo, oltre ad essere radicata nel suo immenso potere di garantire la crescita, conservare l’esistenza e mantenere la salute degli esseri viventi, è anche amplificata dalla sua trasformazione in ‘immaginario alimentare’, cioè in un oggetto puramente figurativo e mentale. Insomma, la bellezza, l’eleganza, la forma e le più varie modalità di rappresentazione visiva degli alimenti servono non solo ad accrescerne l’appetibilità, ma anche a formare ed esprimere quell’immenso patrimonio di valori aggiunti, materiali e immateriali, che caratterizzano il peculiare rapporto di una civiltà con i propri cibi. A cominciare dalla metà del secolo XVII, i libri a stampa dedicati all’arte culinaria contengono non pochi elementi di fantasia, tra cui raccolte di ricette per piatti di pura immaginazione e ambientazioni fittizie di pranzi e banchetti composte a scopo di divertimento.²

Dal punto di vista dello storico dell’arte, gli alimenti e i loro processi produttivi richiedono d’essere compresi non soltanto nella loro dimensione d’immagine e nella loro relazione con la storia della cultura artistica, ma anche per quanto attiene agli aspetti prammatici e rituali che regolano i significati concreti, religiosi e simbolici del nutrimento.

Nel Giappone pre- e proto-moderno il regime militare, l’organizzazione della società in classi³ e le leggi suntuarie influirono non soltanto sull’approvvigionamento e la distribuzione delle derrate, sulla

1

The Japan Times, 23 ottobre 2014 “UNESCO to recognize Japanese food culture: *washoku* expected to be added to heritage list”.

2

Rath 2010 pp. 8-9, 114 ss.

3

Nel periodo Edo (1600-1867), il governo militare (*bakufu*) retto dagli *shōgun* Tokugawa perfezionò il regime feudale e sancì il sistema *mibunsei* 身分制, cioè la rigida divisione della società in quattro classi (*shinōkōshō* 士農工商) – militari (*bushi* 武士), contadini (*nōmin* 農民), artigiani (*kōnin* 工人) e mercanti (*shōnin* 商人) – e promulgò codici di legge separati per ciascuna di esse.

consumazione dei cibi, sulle grandi e piccole trasformazioni delle abitudini e convenzioni alimentari, ma anche sui metodi di preparazione e le tecniche culinarie, sugli stili di presentazione e servizio dei pasti,⁴ stimolando o limitando, volta a volta, la produzione e l'impiego di apparati e vasellame di qualità artistica, il cui fine primario consisteva, precisamente, nella valorizzazione squisitamente culturale, estetica e visiva dei cibi.

Per fare un esempio, l'allestimento del pasto su un vassoio individuale (*oshiki* 折敷) segue ad un tempo l'imperativo della varietà nella completezza e della bellezza nella presentazione – due componenti abituali delle tradizioni culturali, espressive, performative, rituali e visive del Giappone. In sostanza, in quanto testimonianza del gusto dei loro autori, committenti e utilizzatori, il vasellame e gli utensili giapponesi da pasto e bevaggio in ceramica, lacca, legno, metallo e porcellana sono parte integrante della storia della cultura artistica e decorativa e costituiscono, inoltre, importanti rafforzativi specifici dei valori estetici e immaginifici dei cibi per i quali sono stati pensati, progettati e realizzati. Man mano che vengono consumati, gli alimenti lasciano progressivamente scoperte le superfici interne delle ciotole, dei piatti e delle scodelle in cui sono serviti, di modo che all'esperienza gustativa si abbina la sorpresa estetica dell'ornamento, interamente rivelato solo alla fine del pasto.

Questi aspetti, in diversa misura e con modalità diverse, sono presenti in tutte le civiltà. Ma se si ragiona delle tradizioni alimentari e culinarie giapponesi occorre prendere in considerazione un tratto distintivo, spiccato e tipico – vale a dire, la ritualizzazione dei procedimenti culinari, la trasformazione in metodica artistica e procedura formale, disciplinata da regole precise, di azioni quali il taglio dei pesci e delle carni, l'apparecchiatura dei pasti in occasioni diverse e per commensali diversi, la preparazione e consumazione del tè in forma di cerimonia.

Il 'maestro di coltello' (*hōchōnin* 庖丁人)⁵ e il 'maestro del tè' (*chajin* 茶人) sono infatti gli arbitri di vere e proprie discipline, 'vie' (*dō* 道), percorsi teorico-pratici fondati su raccolte organiche e razionali di artifizi e regole, capaci di trasformare azioni in apparenza del tutto banali e comuni – come sezionare un pesce e un pezzo di selvaggina o bere una tazza di tè – in espressioni e interpretazioni altamente formali, metaforiche e rituali.

Merita osservare che perfino dagli scarti degli alimenti, quali ad esempio i gusci della conchiglia bivalva *hamaguri* 文蛤 (*Meretrix lusoria*), la civiltà giapponese ha saputo trarre un nutrimento immateriale ad alto contenuto culturale e spirituale: rivestite internamente di carta sottile e dipinte a colori con soggetti e temi riferiti alla tradizione letteraria e poetica classica, le valve sono impiegate nel 'gioco delle conchiglie' (*kaiawase* 貝合), un passatempo femminile comparso nel periodo Heian che il grande Utamaro celebrò nel libro illustrato *Doni della Bassa Marea* (Capitolo II § 3).

I fenomeni storicamente rilevanti qui esplorati, non senza salienti riferimenti all'Antichità, sono i seguenti: il rapporto religioso tra natura e divinità autoctone, tra uomini e cibo; le risorse alimentari tratte dalle acque e in particolare dal mare; le risorse alimentari tratte dalla risaia, dai campi coltivati e dai boschi; la formazione e la fioritura, dal tardo secolo XVII fino alla caduta del regime shogunale nel 1868, della cucina giapponese tradizionale negli ambienti della facoltosa borghesia di città e, in particolare, in seno all'industria della ristorazione; la produzione di vasellame in lacca e porcellana per la tavola giapponese; la rilevanza della cerimonia del tè (*chanoyu*) e della 'via del tè infuso' (*senchadō*) nella maturazione complessiva dell'estetica del bere e del mangiare; i cambiamenti del costume sociale e alimentare nella seconda metà del secolo XVI, dalla fine del periodo Muromachi all'inizio del periodo Edo, collegati alla presenza di Portoghesi e Spagnoli; la produzione di vasellame da esportazione per la tavola occidentale tra la metà del secolo XVII e il tardo secolo XIX; le integrazioni alimentari intervenute nel Giappone del periodo

4

Si veda Rath 2010 pp. 114-116 in merito all'incidenza delle leggi suntuarie sulla distribuzione dei cibi e le prerogative alimentari che l'aristocrazia militare riservava a se stessa.

5

In proposito si veda la recente monografia di Rath 2010.

Meiji, durante l'ultimo quarto del secolo XIX, in concomitanza con la presenza occidentale e col rinnovamento politico-amministrativo del paese, perseguito nel segno della 'modernizzazione' (*kindaika*).⁶

Circa un terzo delle opere esposte nella mostra e illustrate in questo libro è costituito da stampe policrome Ukiyoe 浮世絵, le 'immagini del mondo fluttuante' che documentano la pienezza e ricchezza espressiva della cultura borghese e popolare (*chōnin bunka* 町人文化) durante il periodo Edo in relazione al cibo, alle produzioni alimentari e alla ristorazione. L'apparato illustrativo che correda i sette capitoli di questo libro comprende quasi 200 immagini in bianco e nero, riprese in parte minore da pubblicazioni e in parte considerevole da fonti a stampa dei periodi Edo e Meiji appartenenti al Museo Chiossone: tra esse sono presenti numerose testimonianze figurative di rilevanza documentaria e storica – tra cui parecchie tavole disegnate da Shitomi Kangetsu per la *Raccolta illustrata dei famosi prodotti dei monti e dei mari del Giappone* del 1799 – oltre a disegni satirici e umoristici aventi ad oggetto l'abuso di *sake*, le tradizionali procedure di preparazione dei cibi e la consumazione della carne bovina in quanto 'alimento moderno'.

Non mancano, infine, gli utensili da cucina e il vasellame da tavola in ceramica, bronzo, ferro e rame, lacca e porcellana, testimonianze concrete e visibili della fondamentale inclinazione della civiltà giapponese a prediligere una bellezza addolcita da profondi sentimenti di gratitudine per la natura e ammantata di sincero rispetto religioso.

Donatella Failla, Direttrice
Museo d'Arte Orientale 'Edoardo

Chiossone'