

## Introduzione

Oggi, per noi che viviamo in una società del benessere (quale indubbiamente può essere definita nel contesto mondiale l'Italia dagli anni Sessanta del secolo ventesimo in poi), non è semplice comprendere del tutto le condizioni di vita delle classi popolari nell'Italia del passato, anche di quello più recente che va dalla creazione del regno d'Italia al *boom economico*.

Si trattava, infatti, di persone che vivevano spesso sul filo della pura sopravvivenza: un qualsiasi evento negativo di una certa portata era in grado di ridurli non alla miseria, perché quella era già la loro compagna inseparabile di vita, ma alla *fame* vera e propria.

Nei primi anni del Novecento, il fisiologo Angelo Mosso scrisse a proposito delle condizioni di vita dei lavoratori delle campagne, che costituivano ancora la maggioranza della popolazione in Italia: «la povertà è tale che appena succede un'inondazione, la siccità, o la grandine, o per una ragione qualunque fallisce un raccolto, subito migliaia di lavoratori soffrono la fame. E la carestia si rinnova ogni anno nell'inverno. Non ricordo chi sia che paragonò lo stato di questa povera gente a un uomo che cammina in uno stagno coll'acqua fino alla bocca: la più piccola depressione del suolo, un'onda più alta, un piede messo in fallo lo soffocano»<sup>1</sup>.

Non era certo meno difficile l'esistenza degli operai, costretti a turni di lavoro massacranti (sino all'anno 1900 orari giornalieri di 12-14 ore erano del tutto normali nelle fabbriche e in estate si poteva giungere anche a 16 ore), non garantiti dalle leggi (sino al 1886 non esistette in Italia alcuna legge che regolasse il lavoro delle donne, dei ragazzi, l'igiene nelle fabbriche o la prevenzione degli infortuni), né tutelati da forme di assistenza che non fossero la pura solidarietà dei compagni di lavoro. Per questa classe operaia

---

<sup>1</sup> Angelo Mosso, *Vita moderna degli italiani*, Treves, Milano 1906, p. 144.

una malattia o un periodo congiunturale significavano disoccupazione e quindi anche per loro e per le loro famiglie *fame*.

Proprio il concetto di *fame* è difficilmente comprensibile per chi appartiene a una società consumista, poiché indubbiamente risulta arduo oggi rendersi conto di tutti gli effetti che possono essere provocati dalla mancanza di cibo. La *fame* che ha afflitto generazioni e generazioni di nostri antenati non era un languorino che stimolava l'appetito, ma una sensazione sconvolgente che prendeva tutta la persona e la spingeva a mangiare qualsiasi cosa apparisse commestibile pur di sedare in qualche modo i morsi dello stomaco: dagli alimenti di solito utilizzati per gli animali all'erba gramigna, dalle radici tossiche di alcune piante alla corteccia di taluni alberi.

Allo stesso modo è difficile per noi immaginare una *fame* che impedisce di dormire o di pensare ad altro che non sia la paura di morire per la mancanza di cibo e di vedere anche i nostri cari fare la stessa fine, e che popola i sogni notturni di incubi stimolati dallo stomaco vuoto. Eppure questa è stata la realtà vissuta da buona parte dei nostri progenitori sino a poco tempo fa.

Non solo i documenti classici di produzione per così dire *colta*, ma anche e soprattutto quelli di origine popolare ci parlano di una sorta di *universo della fame*: racconti, proverbi, canti, credenze, filastrocche, scioglilingua, leggende, hanno tutti tra i loro temi più abituali la descrizione della fame, la paura della fame, oppure il tentativo di esorcizzare questo terrore attraverso il racconto di fantomatiche abbuffate pantagrueliche.

Qualcuno ha recentemente proposto, non a torto, di scrivere perciò il termine in maiuscolo (FAME) o di sillabararlo (fa-me)<sup>2</sup>, per cercare in questo modo di superare o almeno di sottolineare le difficoltà odierne di una reale

---

<sup>2</sup> L'autore della proposta di sillabare la parola fame è Gian Paolo Biasin, che l'ha formulata in *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Il Mulino, Bologna 1991, p. 197.

comprensione di questo concetto, per provare ad avvicinarci un po' di più alle esistenze dei nostri recenti antenati, costretti a lottare per sopravvivere.

«Era come in guerra, la nostra vita era come una guerra che non finiva mai»<sup>3</sup>, raccontava un contadino nato alla fine dell'Ottocento a Nuto Revelli, che saliva colline e montagne del Piemonte per ricostruire attraverso testimonianze dirette *il mondo dei vinti*.

E la vita degli umili che non facevano la storia ma la subivano, era davvero una lotta quotidiana per sopravvivere, una lotta contro la fame.

---

<sup>3</sup> Testimonianza di Giacomo Andreis, contadino, nato a Marmora (CN) nel 1891, riportata in Nuto Revelli, *Il mondo dei vinti. Testimonianze di vita contadina*, Einaudi, Torino 1977, vol. II, p. 71.

## Ricchi e poveri a tavola nel regno d'Italia

Nell'Italia della seconda metà dell'Ottocento e del primo Novecento le risorse alimentari, alla pari di altre risorse, erano distribuite in modo ineguale (o, per meglio dire, molto più ineguale dei tempi odierni) secondo le classi sociali. In tal modo l'alimentazione rispecchiava il livello di vita attraverso il tipo, la qualità e la quantità dei cibi consumati.

### L'alimentazione dei signori

L'utilizzo dei cibi al fine di sottolineare le differenze di classe era un'abitudine antica, che si era andata consolidando in particolare tra il Quattrocento e il Cinquecento, quando si era addirittura giunti a formulare delle teorie pseudo-scientifiche che intendevano dimostrare l'esistenza di una vera e propria differenza organica tra i sistemi digestivi dei ricchi e quelli dei poveri.

Giacomo Albini, medico della corte Savoia nel Medioevo, raccomandava ai ricchi di astenersi da zuppe di legumi e frattaglie perché sarebbero risultate indigeste per i loro stomaci, così come sarebbe accaduto alle classi povere se avessero gustato cibi troppo raffinati<sup>4</sup>. Ancora alla fine del sedicesimo secolo il medico bolognese Baldassarre Pisanelli scriveva che esistevano cibi adatti alle «persone rustiche» e cibi riservati ai «gentiluomini» e aggiungeva che se una qualsiasi persona avesse osato mangiare alimenti che non confacevano al suo stato sociale si sarebbe prontamente ammalata, in quanto il suo organismo non era adatto all'assunzione di quel cibo<sup>5</sup>.

---

<sup>4</sup> Annamaria Nada Patrone, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero: contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione*, Centro Studi Piemontese, Torino 1989, p. 439

<sup>5</sup> Piero Camporesi, *Il pane selvaggio*, Il Mulino, Bologna 1980.

Nella seconda metà dell'Ottocento nessuno in Italia riteneva oramai più plausibili queste farneticazioni di quattro secoli prima, ma l'alimentazione continuava a costituire una vera e propria cartina di tornasole dello status sociale degli individui.

Da un'ampia ricerca pubblicata nel 1879 dalla società italiana di antropologia ed etnologia, oltre che da altri documenti dell'epoca, apprendiamo ad esempio che quelli che erano definiti genericamente «i ricchi» mangiavano sempre pane bianco di solo frumento, che sulle loro tavole compariva diverse volte la settimana la carne (al Nord soprattutto quella bovina, a Sud in prevalenza quell'ovina, nel Veneto e nelle regioni del centro Italia si mangiava anche molto pollame), che gli ortaggi, i legumi e la frutta erano alimenti frequenti soprattutto nei giorni di digiuno religioso. Il pesce e i latticini allietavano la tavola dei benestanti e non mancavano quasi mai nei *giorni di magro*: si trattava di qualità sempre pregiate sia per ciò che riguardava il pesce che per ciò che riguardava i latticini (prevalentemente si trattava in quest'ultimo caso di derivati dal latte bovino (parmigiano, stracchino, caciocavallo). Anche le uova erano ampiamente consumate: fresche, cucinate o impiegate per frittiture, per dolci o per altre preparazioni gastronomiche. L'acqua potabile era sempre disponibile in abbondanza e alcuni benestanti si facevano recapitare acqua di sorgenti anche lontane (al Sud, ad esempio, esisteva un piccolo commercio della pregiata acqua del Serino e di quella lucana del Vulture). Era sempre presente una bottiglia di buon vino, e in qualche occasione di liquore o di altre bevande alcoliche, spesso tipiche del luogo dove si viveva, come il rosolio, l'anice, la grappa, il maraschino, la sambuca, l'anice.

Ogni pranzo era composto da un minimo di tre portate, ma quando vi erano ospiti a tavola le pietanze servite potevano essere anche più di dieci. Erano perlopiù i borghesi arricchitisi da poco quelli che cercavano di colpire gli ospiti con la quantità dei cibi offerti: alle loro tavole per gli uomini adulti era talora consuetudine *l'andare in seconda*, il farsi cioè servire due piatti per ogni portata.

I ceti aristocratici e parte dell'alta e della media borghesia cominciarono invece a badare più che al numero delle portate alla raffinatezza delle vivande, alla complessità delle regole di preparazione, al modo di imbandire la stessa tavola.

Nei secoli precedenti le classi nobili e quelle benestanti in genere avevano semplicemente sostituito quegli alimenti il cui consumo si era diffuso anche alle altre classi sociali, con altri cibi che assicuravano ancora una disponibilità costante solo per le *élites*. Ad esempio tra Cinquecento e Seicento, quando la scoperta del Nuovo Mondo aveva fatto divenire le spezie abbondanti e meno care, le classi nobili e ricche avevano limitato l'uso del pepe, della cannella, dello zenzero e di tutte quelle spezie che all'incirca dal Duecento avevano cominciato a adoperare anche come elemento di differenziazione sociale<sup>6</sup>, preferendo a esse altri alimenti, come la carne, che potevano continuare a sottolineare un carattere che denota una élite sulle loro tavole.

Ma negli anni Cinquanta e Sessanta il miglioramento delle condizioni economiche generali, congiunto alla possibilità offerta dal sistema dei trasporti di accedere a derrate provenienti da tutti i continenti, rendeva praticamente impossibile trovare degli alimenti il cui consumo fosse ristretto solo ai ricchi.

Quando si ricostruisce l'alimentazione dei ceti benestanti nell'Italia della seconda metà dell'Ottocento e del primo Novecento si è perciò colpiti non solo dalla ricchezza delle portate che comparivano sulle loro tavole ma anche dall'importanza crescente assunta dai *modi del mangiare*, che servivano a sottolineare l'appartenenza a una classe elitaria.

---

<sup>6</sup> L'opinione, ancora piuttosto diffusa, che le spezie fossero usate dai nobili essenzialmente per nascondere il cattivo sapore assunto dalla carne, dal pesce e da altri alimenti mal conservati è in buona parte priva di fondamento. Le classi ricche potevano infatti approvvigionarsi di alimenti, compreso carni e prodotti ittici, freschi. Inoltre gli stessi ricettari dell'epoca raccomandavano di aggiungere le spezie a cottura ultimata (cfr. M. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, cit., p. 76).

Così, mentre una consistente parte di italiani soffriva ancora la fame, nelle case dei benestanti si disquisiva se fosse più opportuno servire le pietanze alla francese o alla russa:

*sono sorte da qualche anno numerose contestazioni sui due generi di servizio che si conviene di chiamare l'uno alla francese e l'altro alla russa; il primo consiste nel mettere in tavola tutto un servizio di pietanze per levarlo poi e tagliarlo; l'altro non presenta se non portate già tagliate prima e che è ben difficile far figurare sulla tavola se non a frammenti, cioè a parti congiunte fra di loro con processi artificiali più o meno felici.<sup>7</sup>*

Il fatto che il dominio di una classe sociale sull'altra si esprimesse oramai non solo tramite l'uso o l'abuso di alcuni alimenti che il popolo non poteva permettersi o che poteva mangiare solo in quantità limitate, ma sempre più attraverso il modo di preparare, di servire e di consumare il cibo rese possibile una sorta di contaminazione, molto più di facciata che di sostanza, tra la cucina dei ricchi e quella dei poveri, attraverso la comparsa nella gastronomia ufficiale di preparazioni derivate da ricette popolari: l'opera più significativa in tal senso fu senza dubbio *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* scritta da Pellegrino Artusi e pubblicata nel 1891, volume nel quale preparazioni gastronomiche tipiche regionali erano proposte anche per le tavole delle classi elitarie<sup>8</sup>. Abbiamo ricordato che si

---

<sup>7</sup> G. Gouffé, *Il libro della cucina*, Milano, 1895, p. 358. Non si trattava d'altra parte di una questione puramente oziosa, né fu un caso se il servizio alla russa si diffuse principalmente nelle case della media e dell'alta borghesia. Difatti l'abbandono del piatto di portata comune (richiesto dal servizio alla francese) a favore dei piatti singoli già porzionati rivelava anche nel campo alimentare la generale predisposizione di questa classe sociale al risparmio, poiché i piatti singoli evitavano lo speco favorito dal piatto di portata comune. Qualche studioso ha anche letto nell'affermazione del servizio alla russa e nel conseguente necessario diffondersi di piatti, bicchieri e posate individuali, una crescente tendenza all'individualismo da parte dei ceti benestanti (cfr. l'introduzione di M. Montanari in *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'Età contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 1992).

<sup>8</sup> Il volume ebbe subito un notevole successo: solo sino alla morte dell'Artusi, avvenuta nel 1911, ne furono pubblicate ben quattordici edizioni e il volume è stato più volte riedito sino ai giorni nostri. Una delle migliori edizioni attualmente in commercio è Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina*