

Federica Davolio

Priscilla Parkhurst Ferguson, "Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine". Chicago: University of Chicago Press, 2006

(doi: 10.2383/24776)

Sociologica (ISSN 1971-8853)

Fascicolo 2, settembre-ottobre 2007

Ente di afferenza:

()

Copyright © by Società editrice il Mulino, Bologna. Tutti i diritti sono riservati.

Per altre informazioni si veda <https://www.rivisteweb.it>

Licenza d'uso

Questo articolo è reso disponibile con licenza CC BY NC ND. Per altre informazioni si veda <https://www.rivisteweb.it/>

Recensioni

Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*. Chicago: University of Chicago Press, 2006, 262 pp.

doi: 10.2383/24776

“*There is no accounting for taste*”. Così suona la versione anglofona del detto “i gusti son gusti”, razionalizzazione accomodante per un’esperienza complessa come quella del consumo, in questo caso del consumo alimentare. Un detto che contrasta con l’evidenza quotidiana: le gerarchie strutturano ampiamente il gusto e sulla sfera dell’alimentazione si sviluppa da sempre una attività intensa e raffinata di differenziazione sociale. Il ricco saggio di Priscilla Parkhurst Ferguson prende le mosse, esplicitamente e per contrasto, proprio da questo detto: è possibile e importante *accounting for taste*, ricostruire sociologicamente i percorsi che portano alla formazione di queste gerarchie del gusto culinario. La sua attenzione si concentra sulla cucina francese, paradigma del “buon gusto” in ambito statunitense: come ha avuto origine il mito moderno dell’*haute cuisine*, standard e riferimento gastronomico d’eccellenza ancora oggi, nonostante i secoli che ci separano dalle tavole di corte per cui è nata? Perché si è sviluppata questa forte identificazione di un sistema culinario con un principio distintivo e con una nazione? Se lo chef, contribuendo a sostenere il mito, cerca la risposta nelle specificità della cucina o del territorio, il sociologo la cerca invece nelle istituzioni e nei discorsi (ricettari, trattati filosofici, opere letterarie, giornalismo gastronomico) che hanno magnificato e diffuso questo prodotto culturale. Nove anni dopo la riflessione a due mani con Sharon Zukin sull’importanza dello studio sociologico delle culture e delle pratiche alimentari (*What’s Cooking*), la ricerca di Ferguson sulla società francese del XIX secolo (*Paris as Revolution, Literary France*) confluisce nella narrazione di una genesi culturale e gastronomica.

La tesi principale dell’autrice è che la cucina francese abbia guadagnato la sua aura mitica soltanto nel corso dell’Ottocento, in seguito a una serie di trasformazioni fondamentali nella produzione e nel consumo alimentare. Ferguson richiama fattori economici e sociali da tempo messi in luce da storici e sociologi, tra cui la spettacolarizzazione delle merci e la nuova cultura del consumo ad essa legata, l’espansione della rete di trasporti in grado di approvvigionare la capitale con una disponibilità e una varietà senza precedenti, la nascita dei ristoranti, la professionalizzazione del mestiere di cuoco. Parigi diventa capitale della modernità anche in senso strettamente culinario. Ma questi fattori non sarebbero di per sé sufficienti a spiegare perché proprio la cucina francese abbia raggiunto il livello di formalizzazione, intellettualizzazione ed estetizzazione che le viene riconosciuto.

L’autrice porta al centro dell’analisi un fattore prettamente culturale, ovvero la testualizzazione del culinario, che si moltiplica con la rapida espansione del mercato editoriale ai primi dell’Ottocento. È importante comprendere le narrazioni che si sono sviluppate sulla cucina francese, contribuendo alla sua codifica, alla sua trasposizione sul piano simbolico, alla riflessione consapevole su di essa e sul suo rapporto con il territorio e la nazione. Attraverso un fiorire di testi, il discorso culinario “assicura l’esperienza transitoria del gusto”, “riconfigura un’attività individuale in un’impresa collettiva” [p.

17]. Il protagonista di questa impresa è il gastronomo, ovvero il nuovo consumatore moderno, raffinato, esigente, riflessivo. L'argomentazione di Ferguson, a volte indebolita dalla ricchezza aneddotica, è sicuramente stimolante: fattore cruciale per la definizione di una cucina francese prestigiosa così come la intendiamo oggi sarebbero state da un lato la sua intellettualizzazione e dall'altro la sua nazionalizzazione, entrambe inaugurate e salvaguardate dallo sviluppo di un *campo gastronomico*. Rifacendosi al concetto di campo culturale proposto da Bourdieu, l'autrice conferisce un senso all'interazione tra i fattori economici, istituzionali e culturali fin qui descritti e ne conserva la forza esplicativa all'interno di un quadro analitico coeso.

La riflessione sul rapporto tra cucina e nazionalizzazione rappresenta un altro punto di forza del libro: ben documentata attraverso lo studio di testi del campo letterario e gastronomico, articola dicotomie classiche del dibattito sociologico (città/periferie, tradizione/modernità) per comprendere attraverso quali retoriche la cucina francese abbia rappresentato "un mezzo con cui immaginare la nazione e uno strumento con cui praticare il nazionalismo" [p. 81]. Ferguson affronta anche il tema, ricco di implicazioni, della pluralità dei registri culinari (*chefing* vs *cooking*) e delle differenze di genere, contesto di produzione e status associati a questi registri. Si tratta di un ambito in cui la ricostruzione storica e l'indagine sociologica degli ultimi decenni hanno prodotto riflessioni importanti: *Accounting for Taste* lo inserisce nell'analisi delle ricadute della strutturazione del campo gastronomico e del processo di nazionalizzazione, evitando la semplice riproposizione di tesi già note. Lo sviluppo della stampa gastronomica amplia l'attenzione verso la cucina domestica, popolare e delle province e la integra nel quadro di una cucina nazionale. Attraverso le categorie di luogo e spazio Ferguson illustra questo passaggio e le sue valenze al di là della sfera culinaria: il *cooking* domestico (arte del fare alla de Certeau, tipicamente femminile e di scarso prestigio) acquisisce la possibilità di farsi *chefing* (professionalizzante e tipicamente maschile) uscendo dalle case ed entrando nello spazio pubblico del dibattito gastronomico. Le conseguenze di questo passaggio si riflettono anche sulle artefici della cucina domestica, per cui si apre un passaggio dalla sfera privata a quella pubblica della produzione di ricettari.

L'ultimo capitolo del libro è dedicato alla contemporaneità: cosa significa oggi "cucina francese"? Quali sono le trasformazioni e le pressioni a cui viene sottoposto questo ideale culinario? Come si è modificato il suo status? Ferguson cerca le risposte sulla scena dell'alta ristorazione newyorchese. Come illustrato nelle belle note di ricerca che accompagnano il volume, l'autrice basa le sue riflessioni su trenta interviste in profondità condotte insieme a Zukin ai protagonisti dell'alta cucina: il focus è sul produttore, sullo chef che quotidianamente nelle sue cucine reinterpreta questa scuola del gusto. La molteplicità dei *frame* che si sovrappongono (cucina francese negli Stati Uniti ad opera di chef di varie nazionalità) è affascinante ma non esplicitata nel testo. Probabilmente un maggior controllo di questo aspetto avrebbe tutelato maggiormente l'analisi dalla generalizzazione stereotipica, un rischio che Ferguson corre invece più volte, a proposito della Francia ma anche degli Stati Uniti.

Le conclusioni sull'influenza della cucina francese – non intaccata nel suo prestigio dalla concorrenza delle cucine del mondo, afferma Ferguson – si accompagnano nell'ultimo capitolo a una riflessione ricca di spunti sui cambiamenti culturali e materiali che stanno trasformando le pratiche gastronomiche che hanno vita nei ristoranti. Internazio-

nalizzazione delle cucine, crescente consapevolezza negli chef del loro ruolo di intermediari culturali, influenza del mezzo televisivo sulla rappresentazione del culinario e dei suoi artigiani, conseguente spettacolarizzazione non solo del prodotto ma anche della produzione, trasformazione dell'esperienza del mangiar fuori (curiosamente assente, su questo punto, un riferimento allo studio di Finkelstein). Questi sono alcuni dei temi rilevanti affrontati da Ferguson con ricchezza di esempi.

Accounting for Taste non è, sottolinea più volte l'autrice, una storia della cucina francese, ma lo studio di un processo di formazione culturale – e della sua conservazione, si potrebbe aggiungere pensando alle riflessioni appena illustrate. Se lo stile e il dettaglio hanno la gradevolezza della narrazione storica, le categorie e i punti sollevati meritano l'attenzione del sociologo. Lo studioso di alimentazione vi troverà temi noti ma anche innovazioni interessanti. In particolare, l'introduzione del concetto di campo gastronomico potrebbe agevolare il confronto da un lato tra l'ambito culinario e altri campi culturali, e dall'altro tra sistemi culinari diversi (l'autrice cita la cucina cinese, ma quella italiana, su cui gli storici dell'alimentazione hanno prodotto tanto, rappresenta forse un termine di paragone ancora più interessante, anche per la prossimità geografica). Ma il cibo per Ferguson costituisce uno strumento, non il fine ultimo. Uno sguardo sociologico attento alle pratiche del cucinare e del mangiare – agenti fondamentali di socializzazione – rappresenta una chiave d'accesso privilegiata all'ordine sociale, “ai mondi delle donne, agli imperi degli uomini, ai reami dei bambini” [p. 8]. Proprio per questo approccio anche chi si occupa di genere, consumi, professioni, identità nazionali troverà in questo libro spunti di riflessione e una prospettiva interessante con cui confrontarsi.

Federica Davolio
Università di Milano