

Spaghetti! *Karubonāra? Wafū? Naporitan?* La cultura italiana del cibo nel cinema e nel *manga* in Giappone

MARIA GIOIA VIENNA

Università Sapienza, Roma

Proceeding of the AATI Conference in Siena [Italy], June 17-21, 2015. Section Cultural Studies. AATI Online Working Papers. ISSN: 2475-5427. All rights reserved by AATI.

Abstract

Il testo propone l'analisi di tematiche di interesse multiculturale, collegate alla diffusione e ricezione delle *food culture* italiana e italoamericana in Giappone, da utilizzare come *input* motivazionali nella costruzione di unità didattiche per l'insegnamento della lingua e cultura italiana, con l'ausilio di supporti multimediali e realia della tipologia testuale "film" e "*manga*," introdotti dall'insegnante in modalità guidata. Il *target* immaginato è un gruppo classe che, per competenze argomentative, sia composto da utenti che abbiano almeno concluso il percorso dell'istruzione obbligatoria e siano in possesso di un livello di italiano LS/B2. La proposta è formulata come passo preliminare per una possibile attivazione di esperienze interattive tra docenti impegnati nel campo della didattica delle lingue e interessati a contribuire con saperi specifici all'elaborazione di unità didattiche multiculturali per l'insegnamento e la diffusione della lingua e cultura italiana.

Keywords: *Food culture* italiana; *Food culture* italoamericana; Giappone; Didattica delle lingue; Cinema giapponese; *Manga*

A Tōkyō via Utica (NY): Presentare la cultura italiana del cibo in Giappone tra citazioni dirette, rielaborazioni autoctone e la mediazione americana

Il testo propone l'analisi di tematiche di interesse multiculturale, da utilizzare come *input* motivazionali nella costruzione di unità didattiche per l'insegnamento della lingua e cultura italiana, con l'ausilio di supporti multimediali e realia, introdotti dall'insegnante in modalità guidata. Il *target* immaginato è un gruppo classe che, per competenze argomentative, sia composto da utenti che abbiano almeno concluso il percorso dell'istruzione obbligatoria e siano in possesso di un livello di italiano LS/B2.

La proposta è formulata come passo preliminare per una possibile attivazione di esperienze interattive tra docenti impegnati nel campo della didattica delle lingue, interessati a contribuire con saperi specifici all'elaborazione di unità didattiche multiculturali per l'insegnamento e la diffusione della lingua e cultura italiana. Come docente di lingua e letteratura del Giappone presso l'Università per Stranieri di Siena, in contatto costante con i colleghi attivi nell'insegnamento della lingua e della cultura italiana a stranieri e con

tirocinanti giapponesi interessati all'insegnamento del giapponese a studenti italiani, chi scrive ha trovato anche nell'esposizione talvolta fortuita a fatti diversi di un quotidiano didattico improntato alla multiculturalità lo spunto per riflessioni, che si vorrebbe tentare di condividere.

Quale spunto per l'elaborazione del discorso multiculturale, si è scelto di utilizzare il tema della rappresentazione della cultura italiana del cibo nel cinema e nel *manga* in Giappone, anche attraverso la mediazione americana. Con l'emigrazione italiana in America, infatti, le tradizioni gastronomiche del Bel Paese hanno assunto forme nuove che, pur riconducibili alla matrice originale, si sono poi dimostrate indipendenti e vitali tanto da costituire un ampliamento dell'identità culinaria italiana, plurale nel senso migliore dell'accezione. Di ciò si osservano tracce nella produzione culturale e nei media giapponesi: una selezione di testi della tipologia "film" e "*manga*," commentata nello specifico in chiusura di questo contributo, costituisce la base per le seguenti proposte didattiche.

Riflessioni preliminari sulla cultura del cibo: Aspetti Motivazionali e Attivazione Critica del Noto del Discente.

Come ovvio, i materiali presentati a supporto delle riflessioni che seguono potrebbero prestarsi ad usi compatibili con più momenti che scandiscano, ad esempio, la costruzione di una unità didattica secondo l'approccio comunicativo, con particolare interesse allo sviluppo della competenza interculturale (Benucci 32-43).

In questa sede, però, si è scelto di riflettere soprattutto sull'attrattività della macro tematica "cibo" in fase motivazionale, come gancio affettivo in grado di suscitare la curiosità di un gruppo classe dagli interessi eterogenei. L'attenzione che la cultura del cibo suscita presso il grande pubblico, vista anche la risonanza mediatica ottenuta dalla recente esposizione universale Expo Milano 2015, è infatti evidente. Immaginiamo, pertanto, che l'ampia adattabilità dei possibili approfondimenti del tema alle richieste ed alle preferenze del gruppo classe nel suo insieme faciliti lo scambio comunicativo nelle attività di *brainstorming*, su cui ci concentreremo. In tale contesto, particolare importanza assume il ruolo del docente come facilitatore dell'attività comunicativa autonoma da parte dell'apprendente, secondo la definizione che di questo offre, tra gli altri, Serra Borneto (Serra Borneto 134-35).

Le diverse culture del cibo rappresentano un terreno di analisi privilegiato delle dinamiche di creazione, conservazione e trasmissione di una tradizione che pertiene alla sfera dell'identità di interi popoli o di gruppi di persone più o meno estesi per numero, ma anche di fenomeni di contaminazione, internazionalizzazione e globalizzazione dell'uso e consumo di determinati alimenti. Una prima riflessione potrebbe allora introdurre la questione della globalizzazione della produzione e del consumo di cibo. Se, da una parte, il fenomeno in sé è antico quanto la storia dell'umanità, l'aumento della velocità e dell'ampiezza degli scambi, e dell'interazione tra produttori e consumatori, a macro e micro livelli, costituisce una novità assoluta. Nascono nuove culture del cibo ed ognuna di esse arricchisce identità nazionali, ma anche etniche, regionali, di classe. Come produzione orale con presa di parola diretta, gli studenti potrebbero essere chiamati a esprimere opinioni sull'argomento.

Sempre nella fase della discussione motivazionale, si potrebbe forse suggerire anche una riflessione sul cibo inteso non come sottoprodotto di flussi di persone o di specifiche contingenze economiche, ma come uno dei principali fattori che nei secoli hanno delineato l'indirizzo della storia dell'umanità. Questo ed altri possibili approfondimenti potrebbero essere ripresi in momenti successivi dell'attività didattica, come ad esempio per una verifica delle competenze nella produzione scritta su tema suggerito dall'insegnante, indirizzando la riflessione individuale verso eventi della storia nazionale o internazionale riconducibili alla "questione cibo" ma, come si è detto, per esigenze di brevità qui ci si atterrà alla descrizione della sollecitazione dello scambio di idee nel *brainstorming*.

Un ultimo esempio di *input* generale che parrebbe utile offrire durante la presentazione dell'argomento è costituito, infine, dall'apparente contraddizione tra le spinte complementari che caratterizzano la dinamicità delle identità culinarie, tra processi di globalizzazione e processi di localizzazione ugualmente attivi. Nell'immaginario collettivo, infatti, il cibo diviene paradigmatico sia dei processi di globalizzazione, sia della cosiddetta glocalizzazione come forma di resistenza ai flussi culturali transnazionali.¹

Nei tempi dedicati dall'unità didattica alla fase generale di presentazione del tema, insomma, l'insegnante potrebbe chiedere alla classe di riferire riflessioni in merito agli aspetti più diversi connessi con il macro argomento della cultura del cibo, di cui gli esempi finora forniti non hanno ovviamente la pretesa di considerarsi esaustivi.

Verso il Focus della Discussione: Appropriazione di Alimenti Importati e Nuove Forme di Acquisizione di Elementi della Cultura del Cibo

In generale, la creazione delle cucine nazionali ha comportato, nel tempo, l'appropriazione di alimenti importati e poi re-immaginati come locali, o comunque percepiti come pilastri della cultura del cibo autoctona. Appare appropriato, quindi, non trascurare nella fase motivazionale una breve analisi della tematica, magari proprio attraverso la presentazione critica degli spaghetti al pomodoro come vera e propria icona culturale² del Bel Paese. L'italianità del piatto come prodotto gastronomico nel suo insieme, infatti, è per opinione comune inattaccabile: nell'immaginario collettivo della globalizzazione poche certezze parrebbero inscalfibili come il binomio italiani/spaghetti. L'antica attestazione dell'uso di olio di oliva e aglio nell'Asia Minore, la leggenda dell'importazione degli spaghetti dalla Cina da parte di Marco Polo, la provenienza del pomodoro dalle Americhe sembrano offrire, allora, altrettanti, possibili spunti per una discussione guidata dall'insegnante ma mai scontata nelle sue espressioni. Per un approccio interculturale, tali dinamiche potrebbero essere collegate dall'insegnante, in chiave comparativa, alle nuove modalità della globalizzazione alimentare, grazie alle quali cibi stranieri si adottano oggi per il consumo quotidiano senza più sottoporli a processi di adattamento alla cultura locale.

Un Caso di Studio: La Pasta in Italia, la Pasta Emigrata e la Pasta Giapponese. Citazioni Dirette, Rielaborazioni Autoctone e l'Influenza Italoamericana

Nonostante l'antica conoscenza della pasta secca, in Italia è solo nel XVII secolo, e per primo nel Regno di Napoli, che la dieta si sbilancia a favore dei carboidrati. Prodotta a basso costo, la pasta diviene il cibo di base dei ceti poveri urbani. Alla fine dell'Ottocento, l'emigrazione vede coinvolti milioni di italiani e il consumo di pasta diviene uno degli elementi distintivi della comunità emigrata, sia come cibo identitario, sia come elemento di diletto. Proprio in America, gli italiani inventano il piatto italoamericano per eccellenza, *spaghetti with meatballs*. Dall'America, poi, nel Novecento si diffondono quei tratti di "Italian Style" che ricalcano in realtà abitudini della comunità emigrata, dall'uso di cucchiaio e forchetta per mangiare gli spaghetti a quello del tovagliolo al collo per non sporcarsi (Montanari 49-55).

Dopo aver presentato per grandi linee la storia della pasta in Italia e delle sue diverse declinazioni nella cultura del cibo dell'emigrazione, l'insegnante potrebbe introdurre la questione del consumo e della diffusione della pasta nella *food culture* giapponese, come esempio di adattabilità dell'alimento a contesti anche molto lontani da quello di origine.

Gli spaghetti arrivano in Giappone come *makaroni* nella seconda metà dell'Ottocento. Il nome è quello generico allora in uso per la pasta, come è attestato anche dal transito in altre lingue tra cui il francese, secondo la testimonianza di Alexandre Dumas nel suo *Grand Dictionnaire de Cuisine*, del 1873:

Macaroni: Le macaroni a été apporté en France par les Florentins, probablement à l'époque où Catherine de Médicis vint épouser Henri II [...] L'Italie, Naples surtout est la patrie du macaroni, où là, comme chez nous les pommes de terre, préparé de mille manières différentes [...] il figure sur toutes les tables, celles des riches comme celles des pauvres. (378-79)

Pare che in Giappone la pasta fosse considerata un cibo esotico, più per la curiosa maniera di mangiare gli spaghetti arrotolandoli alla forchetta, che per l'alimento in sé: esistevano, del resto, diversi tipi di paste lunghe denominate genericamente *menrui*, e fu lo strano modo di consumarli ad attirare l'attenzione di autori come Natsume Sōseki (1867-1916), che lo descrissero in opere di inizio Novecento (Vienna 561-98). E se l'approdo al desco nipponico non sarebbe imputabile ai fenomeni migratori, data la scarsità dei flussi nelle due direzioni, è vero, però, che tra i primi italiani che andarono a vivere in Giappone c'erano anche cuochi (Maruta 511-32). Solo negli anni Cinquanta la pasta si sarebbe trasformata in prodotto di consumo di massa, servita soprattutto nelle due salse Napolitan Sauce, di cui diremo tra breve, e Meat Sauce. A partire dagli anni Sessanta, invece, il turismo giapponese verso l'Italia favorì il contatto diretto con la cucina italiana, diffusa ora anche in patria. Negli anni Settanta, i consumatori erano ormai pronti a rielaborare in casa piatti tradizionali stranieri e a condire la pasta con prodotti locali, mentre piccoli ristoranti cominciarono a servire *wafū supageti*, cioè spaghetti "alla giapponese" conditi, ad esempio, con alghe e salsa di soia. Con gli anni Novanta e il boom del cibo italiano, la distanza gastronomica sembra definitivamente annullata, ma nel nuovo millennio i giapponesi scoprono la *pasuta* nei formati anche regionali e l'alone di esoticità di quando era semplice maccherone rinasce come fenice. Questa volta, però, non avrà più il retrogusto della diffidenza verso qualcosa che non si conosce a fondo, ma si radicherà nella consapevolezza da parte del consumatore giapponese del suo valore di prodotto culturale complesso. Entra nel vocabolario giapponese addirittura l'espressione *aru dente* (al dente), oggi utilizzata anche per i *menrui* (Nagami e Nannini 117-56).

A questo punto, allora, si potrebbe suggerire un nuovo spunto di riflessione al gruppo classe impegnato nelle attività di *brainstorming*: in generale, è legittimo parlare di ortodossia gastronomica? Per appellarglisi occorrerebbe fissarne parametri univoci, ma non deve essere facile, considerando le alterne fortune di esperimenti come quello della All Japan Sushi Federation, nata per vigilare sull'immagine internazionale della *food culture* giapponese e liquidata nelle cronache come "sushi police." In ogni caso, se almeno fino agli anni Sessanta ci sarebbe voluto coraggio a difendere l'ortodossia gastronomica italiana all'estero, dove l'icona culturale sembrava fare premio sulla tradizione (come racconta l'ottimo *Big Night*, 1996, di Stanley Tucci e Campbell Scott), oggi, rispetto al caso giapponese, l'atto di visitare un ristorante può trasformarsi, invece, in un vero e proprio viaggio nella realtà gastronomica autenticamente italiana.

Un Caso Emblematico: La Globa/Glocalizzazione degli Spaghetti in Giappone e il Riverbero di Tali Tematiche nel Cinema e nel *Manga* Contemporanei

Riassumendo per grandi linee i risultati di una ricerca che chi scrive porta avanti su aspetti dell'immagine dell'Italia e della sua *food culture* in generi testuali diversi del Giappone moderno e contemporaneo, rispetto alla preparazione degli spaghetti in Giappone se ne attestano quattro declinazioni maggiori, che si suddividono in ricette autenticamente italiane, nel variegato universo del gusto *wafū*, nella ricetta italoamericana probabilmente più famosa, e cioè *with meatballs*, e in ulteriori rivisitazioni del canone gastronomico che portano i giapponesi a rielaborare in chiave *wafū* ricette italoamericane, come i *chicken riggies* di

Utica (NY), arricchiti oggi con foglie di *shisō* e alghe. Nel frattempo, le ricette *Italian sounding* appaiono e scompaiono come mode culinarie di maggiore o minore respiro.

Per completare la proposta oggetto di questo contributo con la descrizione di possibili materiali multimediali da utilizzare in classe come supporto all'introduzione del tema e come attivatori degli aspetti motivazionali, si è scelto di suggerire la proiezione di spezzoni di film e la lettura guidata di *manga* di interesse specifico, presentati ai discenti in traduzione italiana come lingua veicolare. Tali materiali sono da intendersi come una possibile proposta tra le altre pur validissime modalità di *input* previste per la fase introduttiva dell'attività in classe, come ad esempio la creazione di costellazioni lessicali, l'esplorazione di parole chiave, e così via.

La filmografia giapponese ed i *manga* di interesse gastronomico costituiscono filoni a sé stanti di recente interesse critico, denominati *gourmet movie* e *gourmet manga*. Anche in film e *manga* non incentrati sul tema del cibo, esso compare spesso e assume connotazioni simboliche diverse a seconda del *plot* di riferimento. In questa sede, però, si è scelto di presentare proposte testuali meno prevedibili, per stimolare una discussione articolata nel gruppo classe.

Da una parte, si è inteso fornire prova del radicamento anche iconografico degli *spaghetti with meatballs* nella quotidianità giapponese. Il primo estratto è dall'anime *Rupan Sansei – Kariosutoro no shiro (Lupin III – Il castello di Cagliostro, 1979)*, di Miyazaki Hayao. Il regista disegna per Lupin, a cena in una locanda italiana, un piatto unico a base di... *spaghetti with meatballs*: il fermo immagine non lascia dubbi. Un esempio tra tutti dall'universo dei *gourmet manga* è, invece, il caso del *long seller Cooking Papa (1985-2014)*, di Ueyama Tochi. In uno special che raccoglie ricette per un anno pensate per un pubblico di *single*, il *Menu n. 280* riporta quella del *Mito bōru no tomato sōsu nikomi (Stufato di salsa di pomodoro con polpette)*. Descritta la preparazione, il protagonista suggerisce: "Servirli insieme a verdure di stagione o pasta è una squisitezza!" (Ueyama 280).

Infine, si è ritenuto utile concludere la presentazione dei realia giapponesi con una serie di riferimenti testuali agli *supageti naporitan*. Le origini incerte della ricetta contrapposte alla certezza giapponese che si tratti di un piatto locale, insieme alla narrazione nazionale dello stupore degli italiani al primo impatto con questa pietanza, sembrano meritare attenzione per un discorso interculturale.

Nel film *Koisuru Naporitan (Eternal First Love, 2010)*, di Muratani Yoshinori, una singolare storia d'amore si sviluppa intorno ad un ristorante italiano gestito da un cuoco giapponese. La parte finale di un *plot*, a tratti farraginoso, presenta un piatto di *supageti naporitan* come pegno d'amore che lo spirito dello chef defunto fa servire all'amata nel giorno in cui lei sposa un altro. Durante il servizio, il cameriere spiega: "Anche se ne hanno preso il nome, a Napoli gli *supageti naporitan* non esistono. È un piatto che mangiavano i soldati americani. O almeno così si dice qui da noi. In Giappone, però, ormai è uno di quei piatti che fanno parte dei sapori di casa."

Che gli italiani ne respingano la ricetta almeno al primo impatto, però, sembra accertato: il loro stupore di fronte al piatto è ormai vera e propria narrazione nazionale, non priva di orgogliose rivendicazioni dell'eterodossa bontà della pietanza. Ecco, allora, due diverse narrazioni della stessa reazione all'italiana attestata nei *manga*. La prima occorrenza ambienta gli eventi in Giappone ed è tratta dall'episodio *Naporitan* della serie *Shin'ya shokudō (Midnight Diner, dal 2006)*, di Abe Yarō. Nel modesto locale frequentato da soli giapponesi, arriva un italiano. Quando si scopre che Furio, originario di Napoli, non ha mai sentito parlare degli *supageti naporitan*, uno degli avventori spiega che la ricetta, a base di spaghetti con prosciutto, cipolla, funghi e peperoni in salsa ketchup, spolverati con formaggio grattugiato e tabasco, è in realtà giapponese: "Gli *supageti naporitan* sono un'invenzione giapponese [...] Dopo la seconda guerra mondiale, cominciò a prepararli lo chef dell'Hotel

New Grand di Yokohama per l'esercito d'occupazione" (Abe 99-103). E se al primo assaggio lo sconcerto di Furio lascia tutti in un grande imbarazzo, l'*happy ending* arriva l'indomani, quando l'italiano torna per ordinarne una seconda porzione, ormai conquistato al nuovo sapore.

In anni recenti, in cui la conoscenza diretta dell'Italia da parte dei giapponesi è quasi la regola e si sono moltiplicati i matrimoni tra giapponesi e stranieri, lo "shock *naporitan*" rimane un *topos* nei rapporti tra Italia e Giappone. In *Hontō no supagetti naporitan (I veri spaghetti naporitan)*, in *Soredewa sassoku Bonapetīto! (Allora, Buon appetito!, 2008)*, di Yamazaki Mari, la narrazione autobiografica della *mangaka*, giovane sposa di un italiano, riporta la presentazione della ricetta giapponese ad una coppia italiana, di Napoli. Ancora, dopo vibrante proteste gli *supageti naporitan* incassano finalmente il dovuto riconoscimento (Yamazaki 3-5).

Conclusioni

Come si è detto, le tematiche proposte, ricche di riferimenti culturali e linguistici, si prestano ad essere utilizzate sia in una prima fase motivazionale della lezione di lingua e cultura italiana per un *brainstorming* del gruppo classe, sia nei momenti successivi in cui è articolata, da letteratura, una unità didattica standard costruita secondo i criteri dell'approccio comunicativo. In questo lavoro, le attività proposte si prefiggono di portare nel discorso in classe gli aspetti più significativi delle questioni connesse al tema generale della *food culture* e, data la lontananza dei realia e del caso di studio proposti dal background usuale dell'indagine di oggetti culturali univocamente italiani e analizzati in ambiente italiano, il risultato atteso è quello di suscitare nel gruppo classe la curiosità verso aspetti multiculturali relativi alla diffusione e alla ricezione della lingua e cultura italiana nelle culture altre, al fine di promuovere una riflessione individuale sull'immagine dell'Italia nella propria cultura di origine. Inoltre, data la stretta connessione degli argomenti portati nel discorso con la teoria delle icone culturali, della teoria dello stereotipo e dell'imagologia, soprattutto nelle fasi finali di sintesi o di verifica e recupero potrebbero risultare particolarmente efficaci attività di dibattito del gruppo classe, ad esempio nello stile "pro e contro," effettuate con l'ausilio dei materiali utilizzati già in fase motivazionale e ulteriormente arricchiti a discrezione dell'insegnante. Riteniamo, infine, che la tematica trattata si presti ad innumerevoli, possibili utilizzi didattici, che siano singoli oppure iscritti in un progetto linguistico culturale di più ampio respiro.

Note

1. Per il caso giapponese, si pensi alle due associazioni Food Action Nippon e Slow Food Japan (Assmann).
2. Francesco Fiorentino (Fiorentino 9 ss.) definisce icona culturale una figura che ha assunto un particolare potere simbolico e una presenza durevole nell'immaginario collettivo, cui è connessa una conoscenza diffusa e generica talvolta contenente elementi impropri, e che è portatrice di "narrazioni" che agiscono in una pluralità di contesti diversi da quello originale, rendendola capace di trasformarsi pur mantenendo coesione e coerenza figurali immediatamente riconoscibili.

Opere Citate

- Abe, Yarō. *Shin'ya shokudō 1 (Midnight Diner 1)*. Tōkyō: Shogakukan, 2007. Print.
- Assmann, Stephanie. "Food Action Nippon and Slow Food Japan: The Role of Two Citizen Movements in the Rediscovery of Local Foodways." *Web*. 24 Aprile 2015.

- Benucci, Antonella. "La competenza interculturale." *Insegnare italiano a stranieri*. Firenze: Le Monnier, 2011. Print.
- Ceccarini, Rossella. "Food Workers as Individual Agents of Culinary Globalization: Pizza and Pizzaioli in Japan." *Web*. 24 Aprile 2015.
- Dumas, Alexandre. *Grand Dictionnaire de Cuisine*. Paris: Phébus, 2000. Print.
- Farrer, James. "Globalization, Food and Social Identities in the Asia Pacific Region." Tōkyō: Sophia University Institute of Comparative Culture, 2010. *Web*. 24 Aprile 2015.
- Farrer, James. "Introduction: Food Studies and Global Studies in the Asia Pacific." *Farrer (2010-11)*. *Web*. 24 Aprile 2015.
- Fiorentino, Francesco. *Icone culturali d'Europa*. Macerata: Quodlibet, 2009. Print.
- Maruta, Mika. "Giappone ed Estremo Oriente." *Storia linguistica dell'emigrazione italiana nel mondo*. Roma: Carocci, 2011. Print.
- Montanari, Massimo. *L'identità italiana in cucina*. Bari: Laterza, 2010. Print.
- Nagami, Satoru, and Alda Nannini. "Italianismi in giapponese, nipponismi in italiano. In Banfi, Emanuele." *Lo spazio linguistico italiano e le "lingue esotiche." Rapporti e reciproci influssi*. Roma: Bulzoni, 2006. Print.
- Serra, Carlo Borneto. *C'era una volta il metodo. Tendenze attuali nella didattica delle lingue straniere*. Roma: Carocci, 2008 (1998). Print.
- Ueyama, Tochi. *Kukkingu Papa no yūgana hitorigurashi reshipi. Ichinenbun (Le raffinate ricette di Cooking Papa per chi vive da solo. Un anno di ricette)*, Tōkyō: Kōdansha, 2006. Print.
- Vienna, Maria Gioia. "Titoli giapponesi di film italiani: un possibile osservatorio sulle modalità traduttive applicate a questo genere testuale e sulla diffusione e ricezione della lingua e della cultura italiana in Giappone." *SILTA* 3 (2014). Print.
- Yamazaki Mari, *Soredewa sassoku Bonapēito! (Allora, buon appetito!)*. Tōkyō: Kōdansha (講談社), 2008. Print.