



ALEX DRACE-FRANCIS,
*ISTORIA MĂMĂLIGII.
POVESTEA GLOBALĂ A
UNUI PREPARAT NAȚIONAL,*
TRADUZIONE DI ANCA
BĂRBULESCU, HUMANITAS,
BUCUREȘTI 2023

Eleonora Sava



Con il tempo, per molti romeni, la *mămăligă* [polenta] da cibo quotidiano è diventata un simbolo (e/o uno stigma) sociale e identitario. Ecco perché è difficile credere che, finora, la storiografia e l'etnografia romena non le abbiano dedicato una ricerca monografica (come invece accade per esempio per il pane e altri prodotti da forno a base di farina di grano). C'è stato bisogno di uno sguardo distante e al contempo vicino per decifrare le congiunture storiche, politiche e sociali che hanno fatto sì che la farina di mais bollita, conosciuta ovunque nel mondo, diventasse un marker sociale ed etnico dei romeni. *The Making of Mămăligă. Transimperial Recipes for a Romanian National Dish*, CEU Press, Budapest-Vienna-New York 2022 (nella versione romena: *Istoria mămăligii. Povestea globală a unui preparat național*, traduzione di Anca Bărbulescu, Humanitas, București 2023) ha dimostrato ai lettori che il suo autore padroneggia impeccabilmente entrambe le prospettive.

L'autore, Alex Drace-Francis, professore all'Università di Amsterdam, è uno specialista di storia culturale e sociale della Romania e del sud-est europeo. Ciò che è importante, a nostro parere, non è tanto il fatto di essere il primo a dedicare una monografia alla *mămăligă*, quanto il modo esemplare in cui lo fa. Innanzitutto, è impressionante l'ampiezza della documentazione. Note e bibliografia occupano 100 delle 290 pagine del libro (oltre un terzo): fonti romene e straniere, storiche e moderne, cronache, registri ecclesiastici, decreti e resoconti su ciò che si vendeva e comprava nei mercati, annotazioni di viaggiatori stranie-

ri, atti, lettere, memorie ecc. Nel tratteggiare la storia della *mămăligă*, l'autore muove da una prospettiva interdisciplinare, che spazia dalla storia alla geografia, dalla storia politica a quella economica, dall'agronomia alla sociologia, dalla storia della lingua a quella della letteratura, dal folclore alle arti visive. Ogni annotazione su polenta e granturco, per quanto breve o frammentaria, viene integrata con minuziosità nel contesto generale dell'opera. Nel percorrere gli otto densi capitoli del libro, il lettore ha davanti a sé un orizzonte molto più vasto di quanto si sarebbe potuto aspettare dal titolo: si tratta infatti di un viaggio nella storia della Romania dal periodo della dominazione ottomana fino alla Prima guerra mondiale, che si intreccia con la storia del granturco e il ruolo giocato a livello politico, economico, sociale e simbolico.

Nei primi sei capitoli del volume, Alex Drace-Francis affronta la storia della *mămăligă* nello spazio romeno, a partire dal viaggio percorso dal granturco dalle Americhe fino ai Carpazi: *Din Caraibe până în Carpați: Peripețiile porumbului 1492-1700* [Dai Caraibi ai Carpazi: le peripezie del granturco 1492-1700], soffermandosi sulle prime attestazioni nei Principati nord-danubiani. Nel secondo capitolo, *La rescrucea imperiilor: Agricultori, cuceritori, colaboratori, 1700-1774* [All'incrocio degli imperi: agricoltori, conquistatori, collaboratori, 1770-1774], dà conto delle implicazioni politiche, economiche, fiscali e di mentalità che sottendono la coltivazione di questo "cereale di frontiera" geografica, morale e sociale. Nel terzo capitolo, *Ascensiunea porumbului: Climă, conflicte, contaminare și comerț, 1774-1812* [Ascesa del granturco: clima, conflitti, contaminazione e commercio, 1774-1812], vengono presentate le tecniche e la diffusione della coltivazione del cereale, con le conseguenti ripercussioni sull'economia, in particolare sul commercio e sulla demografia, non trascurandone la diffusione a livello culturale e sociale. Di taglio più squisitamente storico il quarto e quinto capitolo, *Libertate, mămăligă, rachiul sau moarte: Revoluția de la 1821 regândită* [Libertà, mămăligă, grappa o morte: ripensare la Rivoluzione del 1821], *Porumbul fără frontiere: Mămăligă se globalizează, 1829-1856* [Granturco senza frontiere: la globalizzazione della *mămăligă*, 1829-1856], dove l'autore affronta la rilettura della rivoluzione del 1821 alla luce dei benefici economici che derivano dalla liberalizzazione degli scambi commerciali e la diffusione del commercio del granturco, che si appresta a diventare un prodotto globale a seguito dei mutati rapporti di forza fra le grandi potenze europee. Se-

gue un capitolo di taglio sociologico, *Independență și dependență, boală și răscoală; sau de ce a explodat mămăligă, 1856-1907* [Indipendenza e dipendenza, malattia e rivolta; o perché è esplosa la mămăligă, 1856-1907], nel quale vengono tratteggiati i prodromi sociali e politici che hanno condotto all'“esplosione” delle rivolte contadine del 1907, con la mămăligă che assume un ruolo centrale in quanto alimento di base dei ceti rurali. Il settimo capitolo, *Manna valachorum. Rețete la nevoie* [*Manna valachorum*. Ricette alla bisogna], contiene una rapida rassegna delle funzioni della mămăligă quale rimedio per contrastare la penuria alimentare o combattere i pericoli derivanti da fenomeni come il vampirismo; in questo caso l'autore ricorre ad attestazioni scritte d'epoca quali corrispondenza, stampa periodica, almanacchi e antichi libri di ricette. Nell'ultimo capitolo, *“Vrabia mălăi visează, leneșul praznic”*: *Mămăligă imaginară* [«Il passero sogna la polenta, l'indolente il banchetto»: la polenta immaginaria], vengono passate in rassegna le rappresentazioni letterarie e folcloriche della mămăligă. Chiude il volume un capitolo riassuntivo, *Geneza mămăligii și sensul (agri)culturii* [Genesi della mămăligă e il senso dell'a(agri)cultura] e un'appendice, *Cuvinte și lucruri* [Parole e cose], concepita in forma di glossario dove vengono elencate le occorrenze dei termini che si riferiscono al cereale e alla pietanza e agli oggetti che gravitano intorno al campo semantico della mămăligă.

Seppur rapida, crediamo che l'esposizione del contenuto del volume abbia messo in evidenza tanto l'approccio interdisciplinare e pluristratificato, quanto l'originalità della prospettiva d'analisi adottata per raccontare come la storia del granturco e della mămăligă, il personaggio principale, si sovrapponga alla storia della Romania: “Il racconto della Romania è un racconto dell'indipendenza politica, ma anche della dipendenza economica, in cui il mais ha giocato un ruolo centrale” (p. 155). Un tratto distintivo dell'approccio adottato da Drace-Francis risiede nella capacità di osservare e trovare corrispondenze all'interno della molteplicità dei dati e delle informazioni raccolte: lungi dall'essere un semplice agglomerato di dati, il libro investiga problematizza, interroga, compara, mette in relazione e interpreta i fatti, mettendo in luce nuovi sensi e prospettive inaspettate. L'originalità deriva anche dal metodo critico adottato, che accorda un ampio spazio alle relazioni transnazionali, interpretando le vicende dei Principati nord-danubiani alla luce del contesto geopolitico di crocevia tra tre grandi imperi (ottomano, asburgico e russo):

La polenta è stata cotta in questo paiolo, transnazionale e trans-imperiale per eccellenza, per circa due secoli e mezzo, dalla metà del XVII secolo fino all'inizio del XX secolo. In alcuni periodi, la polenta ha sobbollito calma sul focolare della storia, o è stata conservata – in silenzio – nella dispensa. In altri si è lasciata travolgere dal vortice delle guerre, delle pestilenze, dello sfruttamento e della tirannia. È stata sottoposta a mutilazioni territoriali e, in diverse occasioni rivoluzionarie, la polenta ha rischiato di esplodere. A volte ha nutrito la popolazione, altre volte è venuta a mancare, in altre ancora proprio la sua presenza ha causato gravi problemi di alimentazione, sotto forma di malattie come la pellagra (p. 14).

Il passaggio citato è rappresentativo sia del contenuto del libro – la polenta come alimento di base e come metafora della situazione della Romania – sia dello stile dell'autore al contempo accademico e divulgativo, rigoroso e accattivante, preciso e innovativo. In molti passaggi, l'argomentazione rigorosa è equilibrata da un sottile senso dell'umorismo, da giochi di parole o creazioni lessicali originali come *mămăligocentric* [mămăligocentrico], *mămăligografie* [mămăligografia], *mămăligaddenda* [mămăligaddenda], ecc. In questo modo, il testo diventa una lettura estremamente piacevole, dal momento che “gli storici, proprio come i cuochi dilettanti, sono sempre alla ricerca di ingredienti e di ricette migliori” (p. 16).

Impeccabilmente documentato, proponendo ipotesi temerarie e interpretazioni incitanti fondate su argomentazioni solide e pertinenti, il saggio di Drace-Francis analizza la moltitudine di fili storici, politici, economici, sociali e culturali intessuti intorno alla *mămăligă* e ricostruisce con finezza i complicati stimoli che hanno reso possibile la sua trasformazione da cibo in simbolo, nei termini di Claude Lévy-Strauss, in “alimento buono da pensare”. Affrontando il tema dell'alimentazione come questione identitaria, ma anche come questione sociale, utilizzando ingredienti gustosi e ricette accattivanti, Alex Drace-Francis ripensa la storia della Romania in un libro importante e di assoluto rilievo.