

FRANCOANGELI



ANTONETTA LUCIA BRUNO

IL CIBO IN COREA

In and out

LA SOCIETÀ
Saggi sugli aspetti rilevanti della contemporaneità

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: *www.francoangeli.it* e iscriversi nella home page al servizio “Informatemi” per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità.

ANTONETTA LUCIA BRUNO

IL CIBO
IN COREA

In and out

FRANCOANGELI

이 저서는 2013년도 대한민국 교육부와 한국학중앙연구원(한국학진흥사업단)을 통해 해외한국학 씨앗형 사업의 지원을 받아 수행된 연구임 (AKS-2013-INC-223004).

This work was supported by Seed Program for Korean Studies through the Ministry of Education of Republic of Korea and Korean Studies Promotion Service of the Academy of Korean Studies (AKS-2013-INC-223004).

This work was supported by Dipartimento Istituto Italiano di Studi Orientali ISO of La Sapienza University of Rome.

Grafica della copertina: Elena Pellegrini

Copyright © 2018 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito www.francoangeli.it.

Indice

Introduzione	pag.	7
1. Il piacere di parlare del gusto	»	11
1. Il gusto e la conoscenza	»	11
1.1. I lessici dei gusti fondamentali	»	12
1.2. Il lessico del gusto dei coreani	»	13
1.3. Il corpo come ricettacolo del gusto	»	15
1.4. Shiwŏnhada: gusto, mente, corpo	»	16
1.5. Uso esteso dei vocaboli del gusto	»	17
2. Viaggiare nel tempo e nello spazio dei gusti e dei sapori	»	23
2.1. Glocal vs Etnico	»	23
2.2. Cibo etnico e fusion nella Corea del Sud	»	26
2.3. Case study: l'Italia in Corea	»	28
2. Il piacere di guardare il cibo	»	47
1. Cibo nei media: significati culturali e sociali in Corea	»	47
1.1. <i>Hanshik</i> e la nuova percezione del cibo nei media	»	48
1.2. Cibo come oggetto/soggetto: premesse teoriche	»	50
1.3. Evocazione tra fiction e realtà	»	52
1.4. Tavole parlanti e cibo narrante	»	53
2. Mangiare insieme, mangiare da soli	»	60
2.1. A cena con le star; tavole fuori e dentro lo schermo	»	64
2.2. <i>Mŏkpang</i> : un fenomeno tutto coreano	»	67
2.3. Comunità immaginaria online e offline	»	72
2.4. Il <i>mŏkpang</i> e la sua percezione nei media	»	76
3. La semiotica del cibo	»	79
1. La semiotica del cibo nei film coreani	»	79

1.1. Nobilitare l'odore trasformandolo in aroma	pag.	79
1.2. Nobilitare l'odore come simbolo identitario	»	83
1.3. Nobilitare un cibo nella gerarchia sociale	»	85
2. Servire a tavola la politica delle relazioni internazionali	»	86
2.1. Corea-Giappone	»	86
2.2. Corea del Sud e Corea del Nord	»	89
3. Cibi speciali	»	91
3.1. Il tofu nei film e nella realtà	»	91
3.2. Gli snack che parlano da sé	»	93
4. Il piacere di leggere il cibo	»	97
1. Breve excursus tra cucine e piatti del palazzo reale	»	97
1.1. Banchetti e feste	»	98
1.2. I pasti quotidiani dei re	»	99
1.3. La condivisione del cibo per il sovrano	»	100
1.4. Il personale addetto alla preparazione dei pasti	»	101
2. Il cibo e il vino nelle poesie del periodo Chosŏn	»	101
2.1. Le poesie di Yi Kyubo e Yi Ik	»	101
2.2. Il cibo e il vino in Ŏu yadam	»	106
3. Il cibo e il corpo nella narrativa moderna	»	129
3.1. Il corpo femminile nel romanzo	»	130
3.2. Il corpo femminile nella società	»	135
5. Il gusto degli dèi	»	139
1. Viaggio nella simbologia delle offerte religiose	»	139
1.1. Significato e simbologia tradizionale del riso	»	140
1.2. I frutti sulla tavola degli antenati	»	143
1.3. La carne di maiale: un posto di rilievo tra le offerte	»	145
2. Le offerte di cibo rituale nello sciamanesimo	»	147
2.1. Intervista a una mudang	»	148
2.2. Le offerte di cibo nei muga	»	158
Bibliografia	»	169
Siti Internet	»	175

Introduzione

Il cibo, nei suoi aspetti storici, sociali e culturali, riveste grande importanza per la conoscenza e la comprensione di una civiltà come quella coreana. Volgere uno sguardo interessato e profondo alla Corea attraverso la sua cultura del cibo è lo scopo principale di questo libro, senza però indugiare sul ricettario o tanto meno sulle particolarità e le caratteristiche degli ingredienti o gli aspetti salutistici, facenti comunque parte della sfera gastronomica di ogni paese. Il cibo coreano qui è considerato, invece, nella sua funzione di linguaggio comunicativo, a seconda di come viene usato dai suoi principali consumatori nelle molteplici modalità del raccontare, descrivere e spiegare i suoi significati nel corso dei secoli. Il cibo, dunque, è contestualizzato secondo vari registri, nell'ambito, per esempio, dei media, della letteratura, dei rituali e delle cerimonie. Le curiosità ad esso collegate, come viene consumato, con chi, quando e dove sono domande a cui il libro cerca di rispondere facendo parlare il più possibile i consumatori diretti, mediante i risultati delle ricerche sul campo e le interviste che meglio di qualsiasi altro mediatore accademico o traduttore lasciano spazio a molteplici possibilità di interpretazione.

Una breve introduzione alla storia del cibo in Corea è in ogni caso d'obbligo, soprattutto in un testo come questo, che non segue un percorso storico lineare, estraneo, come detto, all'intento del saggio, concepito soprattutto come una raccolta di riflessioni su alcuni aspetti comunicativi particolari di quella tradizione culinaria.

La storia della cultura gastronomica in Corea nel periodo pre-moderno è contraddistinta da una dieta fortemente vegetariana con il *kimch'i*, il *tofu*, gli oli, le spezie e le ricette a base di verdure in primo piano durante il periodo Koryŏ (918-1392), quando il Buddhismo divenne la religione dominante. Sin dai tempi antichi nella penisola coreana il consumo dei prodotti ittici e le alghe faceva parte della dieta giornaliera, mentre la

carne (manzo, maiale, montone, pollo, cane e, a volte, cavallo) avrà diffusione solo con le invasioni mongole (1231-1259) che introdussero nuovi metodi di macellazione del bestiame e molte ricette, tanto che secondo Hong Mansŏn (1643-1715), autore del volume *Sallimgyŏngje* (산림경제), la maggior parte degli alimenti a base di carne (e latte) fu introdotta in quel periodo, al pari di pepe, zucchero e vino.

Durante la successiva dinastia Chosŏn (1392-1910), il sopravvento del confucianesimo influenzò anche la dieta, con un miglioramento nella nutrizione degli anziani, per via della pietà filiale postulata dalla nuova morale. Più che mai comuni, in questo periodo, erano le differenze nella dieta, riflesso delle differenze di classe, con una forte presenza di ricette a base di proteine animali, riso bianco, già allora simbolo di ricchezza, e bevande alcoliche nella dieta dei nobili, o *yangban*. Le classi inferiori, invece, avevano una dieta più essenziale, ma in ultima analisi non meno valida: basti pensare, qui, al riso misto con cereali, in luogo del più costoso riso bianco, un assortimento successivamente giunto sulla tavola del re, una volta scoperte le sue proprietà benefiche. L'alimentazione popolare, del resto, aveva già un'ottima tradizione, per lo più vegetariana, maturata durante la precedente dinastia Koryŏ, grazie anche alla creatività e alle scoperte dei monaci, esperti nel cogliere nella natura la ricchezza e varietà delle erbe commestibili, impiegate nelle ricette, nelle tisane e nei liquori (oltre che nelle medicine), tutti elementi che continuano ancor oggi a essere presenti sulle tavole familiari dei ceti meno abbienti.

Il confucianesimo, dal canto suo, oltre ai cambiamenti della dieta e a un certo abbandono del consumo del tè rispetto al periodo buddhista della dinastia precedente, portò anche innovazioni nelle arti culinarie grazie alle continue ambascerie all'estero e agli scambi gastronomici consentiti ai diplomatici a corte.

Nella storia culinaria perfino le invasioni sono fonti di novità, né fece eccezione l'invasione giapponese del 1592 come documentato nell'enciclopedia *Chibongyusŏl* (지봉유설) del 1613, dove Yi Sugwang evidenzia l'introduzione in Corea del peperoncino rosso, poi fondamentale nella trasformazione del *kimch'i*, a cui conferì il gusto pungente e piccante che ancora oggi lo contraddistingue. La successiva aggiunta di *chŏtkal*, frutti di mare salati e fermentati, ne avrebbe poi arricchito il gusto, migliorando il processo della sua preparazione. In quel periodo furono introdotti anche il mais, le patate dolci, la zucca e le arachidi. I libri di ricette che si diffusero dalla seconda metà della dinastia indicano una lunga tradizione trasmessa di generazione in generazione nelle famiglie, con regole precise nell'imbandire le tavole e piatti tipici regionali per le varie stagioni e occorrenze, come i passaggi d'età e le cerimonie religiose. Simbolo del massimo potere e stacco sociale rispetto al resto della società era invece la cu-

cina del palazzo reale, centro vivacissimo, per altro, di modernizzazione, ibridismo e contatto con le inclinazioni culinarie degli stranieri. Durante il periodo coloniale, la Corea fu sostanzialmente il *Breadbasket of the Japanese Empire* (Katarzyna J. Cwierka, 2012), ovvero una produttrice di cereali, principalmente riso bianco, a disposizione per il popolo giapponese. Che il ruolo e la funzione del cibo dei colonizzati, tolto per far mangiare i colonizzatori, sia giustificabile e “digerito” da alcuni nell’ambito del discorso della politica coloniale e “non digerito” da altri, che ancora oggi denunciano la distorsione di letture storiche su quelle pagine dolorose dei coreani, è un dato di fatto che influenza ancor oggi i rapporti tra i due paesi vicini.

Il cibo (o la sua assenza) è ancora testimone della guerra civile tra le due Coree (1950-1953) per la fame patita in quel periodo dalla popolazione. Con la divisione della penisola lungo il trentottesimo parallelo, giungerà anche la separazione tra i vari piatti regionali. Così il P’yŏngyang naengmyŏng, per esempio, diventerà ben presto per molti il ricordo nostalgico di un gusto familiare, ma lontano.

Tra le caratteristiche della cultura culinaria e gastronomica coreana c’è sicuramente il processo di fermentazione, una delle tecniche che distingue il cibo orientale da quello occidentale e nel caso coreano è stata ampiamente utilizzata per arricchire i sapori e per la conservazione del cibo utilizzando microrganismi efficaci contro il deterioramento microbico, così da avere a tavola verdure “fresche” in tutte le stagioni. Molto limitato, invece, resta l’uso di oli, frittiture e proteine derivate dal latte. La conformazione della penisola, irta di aspre montagne a nord e circondata dai mari a est, sud e ovest, ha comportato da sempre un isolamento geografico dai paesi limitrofi con condizioni climatiche distinte, inducendo i primi abitanti a elaborare preparazioni alimentari specifiche, basate su ricette che prevedevano conservazioni durature per fagioli di soia, pesce, verdure, varie *chang* (salse fermentate a base di soia) e diversi tipi di *kimch’i*. I prodotti fermentati di soia come il *kanjang*, il *toenjang*, il *ch’ŏngukchang* e il *koch’ujang* sono ingredienti fondamentali usati giornalmente per la preparazione del cibo. Essi occupano un posto molto alto nell’idea del gusto dei coreani, che preferiscono regolare la sapidità equilibrando le giuste dosi dei singoli ingredienti fermentati anziché con l’aggiunta di sale. Il lessico usato per descrivere i gusti conferma una ricchezza di significati e abbondanza di combinazioni di termini per l’espressione dei sapori così creati.

I pasti coreani sono stati storicamente serviti con *pap* (riso cotto), *kuk* (zuppa), *kimch’i* e *panch’an* (contorni), destinati ad accompagnare un piatto principale da consumare contemporaneamente. La tavola è caratterizzata dai “cinque colori” e un’equilibrata distribuzione dei “cinque gusti”, con

una preferenza costante per un più alto consumo di verdure, rispetto a uno più moderato di legumi e pesce e decisamente più basso di carne rossa.

Primo libro in lingua italiana sul cibo coreano, di contro ad alcune monografie in inglese e molteplici ricettari, nonché numerosi articoli in varie altre lingue occidentali, il presente volume è disegnato in cinque capitoli.

Il primo *Il piacere di parlare del gusto*, è sull'uso del lessico coreano per descrivere e parlare del gusto, dei significati dei gusti sul piano sensoriale, delle espressioni e metafore concernenti tali significati. L'intervista con uno chef di cucina italiana a Seoul introduce i capitoli sul cibo glocal e i *case study* della cucina italiana in Corea del sud. Il secondo capitolo, *Il piacere di guardare il cibo*, è invece un'analisi semiotica in cui sono presi in esame non solo i film, a partire dagli anni '60, nei quali il cibo costituisce un'estensione del tavolo "parlante" che racconta gli eventi, ma anche i programmi *on the screen* sul cibo, analizzati nel loro significato culturale e sociale, di come il cibo online diventa offline per molti singles. Il terzo capitolo, *La semiotica del cibo*, esamina i significati assunti dalle rappresentazioni del cibo nei media e in ambiti sociali e politici internazionali in cui odori, sapori e altre esperienze sensoriali assumono significati imprevisti e non scontati. Il quarto, *Il piacere di leggere il cibo*, si propone di viaggiare tra realtà e finzione, con una disamina della letteratura classica e moderna, così da introdurre il lettore, attraverso alcune narrazioni, nelle abitudini, idee e percezioni del cibo nella realtà quotidiana di tempi passati e presenti. L'ultimo capitolo, *Il gusto degli dèi*, è invece una breve introduzione sul significato simbolico che il cibo acquista nei rituali sciamanici, le cerimonie funerarie e quelle per gli antenati.

Avvertenza

La romanizzazione delle parole in coreano segue il sistema McCune-Reischauer ad eccezione per i nomi di persona e i nomi geografici. Per i primi sono stati rispettati la trascrizione dei nomi di persona nella modalità riportata da studiosi, registi e attori, incluso il trattino '-' se inserito da loro, mentre per i nomi in coreano non romanizzato l'autrice del libro ha seguito il sistema McCune-Reischauer, senza il trattino. Diversamente, i nomi geografici seguono la romanizzazione ufficiale del Ministero di Cultura e Turismo della Repubblica di Corea.

1. Il piacere di parlare del gusto

1. Il gusto e la conoscenza

Molti studi si sono incentrati sulla funzione e l'importanza della parola negli studi del gusto e del cibo. Gian Luigi Beccaria (2011) nelle pagine del suo libro sulle funzioni delle parole in relazione al gusto e al cibo, ci dà l'esempio di un linguaggio che si scioglie in bocca.

Parlare è come inghiottire ciò che si vede, o ciò che si legge. Parlare o scrivere del gusto è un riassaporare, è memoria di un sapore, ricordo di un profumo. Il gusto tende a trovare equivalenti verbali, attribuzioni degne della saporosa consistenza del cibo e della bevanda che si vuole illustrare. Si mangia anche con la fantasia, e con le parole. [...] il cibo che fa gustare le parole [...] Cibo e parole masticate insieme, come se si masticassero liquefacessero assimilassero meglio le parole mentre si leggono [...] come se le parole ricucinassero il tutto. Le parole fanno al rallentatore rigustare il cibo [...] (Beccaria, 2011: 32, 46).

Il gusto è un mezzo comunicativo, dotato di una sua 'grammatica', con precise regole applicate nel piatto e nel cucinare, nella forma del crudo e del cotto (Levi-Strauss, 1969), è un linguaggio esplicito ma anche implicito con gli ingredienti esclusi o inclusi. Il gusto è comunicativo nel suo simbolismo che va interpretato e tradotto come un qualsiasi testo (Roland Barthes, 1975).

Se da una parte è una sensazione individuale fisiologica, percepita dal palato e dalla lingua, un'esperienza, quindi, soggettiva, dall'altra è una "conoscenza" che si apprende prima con il cervello, poi fisiologicamente ed è trasmessa per via culturale dalla nascita, un fatto, dunque, non soggettivo, ma collettivo. Critico verso la sua rigida definizione focalizzata in un senso strettamente chimico, Backhouse, citando gli scienziati, fa notare la scarsa utilità nel suo uso quotidiano: "Molti scienziati hanno

osservato che la definizione ristretta del gusto indicata più sopra fa violenza alla consuetudine quotidiana, insistendo perché la ricerca scientifica si basi più largamente sul suo concetto popolare” (Backhouse, 1994: 3, 4). Nella sua funzione comunicativa, quindi, il gusto comprende regole che si esplicitano nelle abitudini comportamentali e nelle comunicazioni inerenti ai rapporti culturali e sociali. Sulla stessa lunghezza d’onda di Backhouse, Harrison Magee (Magee, 2009) ribalta la diffusa nozione del gusto dalla prospettiva oggetto-soggetto che comunica informazioni sulle persone a quella soggetto-oggetto in cui sono le persone che comunicano informazioni sul gusto, descrivendolo e parlandone. Il potere delle parole nel raccontare, descrivere i sapori e il cibo rende possibile analizzare l’ampio uso di metafore dove si riflettono le relazioni del gusto con il mondo e il modo in cui la nostra conoscenza del mondo fa da supporto alla nostra descrizione del cibo. In altre parole, il modo in cui descriviamo il gusto è profondamente radicato nel nostro modo di concepire il mondo circostante: la nostra maniera di parlare del cibo e dei sapori mette a confronto gusti, sensazioni, emozioni ed esperienze. In sostanza, noi *interiorizziamo* ciò che ci circonda attraverso il cibo e il gusto, così come facciamo con gli altri sensi. Ma compiamo anche il processo inverso, ossia, parlando del gusto, *esterniamo* ciò che abbiamo interiorizzato in base alla conoscenza del mondo circostante. Un’ulteriore analisi della dinamica nella comunicazione ci viene da Brillat-Savarin (1825), che ribadisce come nel linguaggio il nostro atto sia quello di “esternare ciò che è interno”, mentre mangiando compiamo l’atto inverso di “portare all’interno ciò che è esterno”, un atto, cioè, mediato sul piano cognitivo attraverso la percezione dei sapori. Il rapporto stretto tra il gusto e ciò che ci circonda è comunicato mediante i significati assunti a seconda delle percezioni gustative di un gruppo o di un individuo, ma anche tramite le valutazioni espresse in proposito all’interno di una società: “esiste una stretta relazione tra la vita di una società e il lessico del suo linguaggio” (Wierzbicka, 1997: 6). Noi, dunque, descriviamo il gusto, che è “permeabile alla cultura”, per mezzo di lessici specifici come vediamo nel paragrafo che segue.

1.1. I lessici dei gusti fondamentali

I vocaboli fondamentali per il gusto sono cinque: salato, dolce, acido, umami e amaro. Tra gli studiosi, tuttavia, è diffusa una posizione critica, in quanto ci sono lingue che ne riconoscono più di cinque. Per esempio, Kuipers (1984) riporta un gruppo di sette termini fondamentali (aspro, dolce, salato, acido, amaro, pungente, insipido) nella lingua Weyéwa, della famiglia linguistica austronesiana nell’isola di Sumba in Indonesia. Dae

Young Kwon (2017), inoltre, non condivide la rimozione del gusto piccante dalla lista, motivata dalla sua percezione attraverso i recettori del dolore nelle cellule anziché attraverso le papille gustative della lingua e dalla sua sostituzione con il gusto umami, in generale ritenuto poco conosciuto. Alcuni linguisti coreani che si sono occupati del lessico relativo al gusto aggiungono altri due vocaboli: *maepta* (pungente) e *tōlda* (astringente). Lo studioso Maeda (1978), ha categorizzato i termini coreani in dolce, aspro, salato, appropriatamente salato (sapido), amaro, caldo, astringente (allappante). A questi ne ha aggiunti altri derivati da suffissi: “questi nomi derivati generano a loro volta altre forme attraverso processi di alterazione vocalica e consonantica, producendo un totale di novanta termini” (citato da Backhouse, 1994: 10).

Ancora, altri studi indicano che in alcune lingue, come il giapponese, i gusti sono percepiti e descritti con vocaboli diversi da quelli sopra indicati, sicché l’amaro, per esempio, è percepito e descritto come ‘non buono’ in molte lingue (Backhouse, 1994: 11); a rendere critica l’accettazione dei gusti fondamentali nelle varianti sopra descritte si aggiungono le ricerche dove si evidenzia come non tutti gli individui appartenenti alla stessa “cultura” distinguano i sapori sulla base dei cinque termini elencati (Robinson, 1970). Altri studi, inoltre, dimostrano che individui appartenenti a diverse culture, quando assaggiano uno stesso piatto, lo descrivono e percepiscono diversamente quanto all’intensità delle sensazioni e usano in modo differente i termini relativi al gusto. Tutto ciò basterà a indicare che le persone descrivono e percepiscono i sapori in modi diversi¹. Se quindi è alquanto problematico il riconoscimento di tutti i gusti nel gruppo dei cinque termini ufficialmente accettati, ancora più complessa è la creazione di un’ontologia universale dei vocaboli relativi a questo senso. Per parte nostra, ci limiteremo a presentare il lessico usato dai coreani nel descrivere il cibo nazionale, secondo l’idea che la differenza delle scelte lessicali riflette una diversità culturale.

1.2. Il lessico del gusto dei coreani

Incontrare la Corea nel gusto significa imparare a conoscere i sapori per come sono percepiti da un punto di vista culturale e descritti dai coreani (*source*), oltre che tradurli interpretandoli, a volte, secondo percezioni sensoriali comparate con quelle italiane, sia per i termini usati, sia per i significati relativi (*target*).

1. Per ulteriori approfondimenti si veda Harrison Magee (2009: 11-17).

Oltre i cinque gusti fondamentali sopra indicati, i coreani, quando parlano di cibi e dei loro sapori, fanno ampio uso di parole composte, valendosi di vocaboli riferiti al gusto associati con quelli di altri sensi (sensazione tattile, consistenza, odore, aspetto, temperatura). Lee *et al.* (2013) hanno elaborato un'ontologia del lessico del gusto nella lingua coreana sulla base di analisi comparative con quella del lessico inglese. I risultati indicano che in coreano il lessico del gusto dipende fortemente da parole composte con metafore sinestetiche², cioè da parole composte con vocaboli prestati da altre sfere sensoriali, in cui le metafore hanno funzione di veicoli grazie a cui i vocaboli non “gustativi” vengono proiettati nella sfera descrittiva del gusto.

Così, nel lessico del gusto, la parola “pungente” associa questo senso al “tatto”, un semplice esempio da cui si ricavano altri concetti per termini composti dal gusto associato all'odore, al suono o alla vista, in grado di aumentare considerevolmente il numero delle parole. Altri concetti nuovi si aggiungono combinando i vocaboli del gusto tra loro (agro-dolce, dolce-amaro, dolce-piccante ecc.), o ancora associandoli con tre livelli d'intensità (forte, medio, leggero) creando così le varie sottocategorie. Rispetto all'inglese, il coreano presenta un numero superiore di concetti composti, in un'equa distribuzione tra i concetti fondamentali e quelli composti, là dove l'inglese presenta una maggiore proposizione dei primi.

In breve, le parole composte compongono un maggior numero di vocaboli attinenti al gusto in coreano, e tra questi di particolare interesse risultano quelli basati su metafore sinestetiche.

Alcuni vocaboli coreani riferiti al gusto, per altro, non sono facilmente traducibili, se non ricorrendo a una descrizione o una circonlocuzione. Le parole *chǒngkalhan-mat* (정갈한 맛) e *kkalggŭmhan-mat* (깔끔한 맛) comprendono sensazioni relative a qualcosa di “nitido” o “ben presentato”, basate su una percezione composita delle papille gustative e dell'occhio (gusto+vista); *hyangkŭthan-mat* (향긋한 맛) si riferisce a un gusto fragrante o fresco (gusto+olfatto); *sangk'ŭmhan-mat* (상큼한 맛) sono due parole che utilizzano papille gustative e naso (gusto+olfatto); *kip'ŭn-mat* (깊은 맛) ci danno un sapore “profondo” (gusto+consistenza); *kosohan-mat* (고소한 맛) il sapore dell'olio di semi di sesamo riscaldato nella padella (gusto-temperatura); *kusuhan-mat* (구수한 맛) un gusto delicato o aromatico (gusto+olfatto); *kŏlcchukhan-mat* (겉쫀한 맛), un gusto denso o succoso (gusto+tatto); *ttaddŭthan-mat* (따뜻한 맛) un gusto caldo (gusto+temperatura); *sangk'ŭmha-mat* (상큼한 맛) la sensazione di un sa-

2. Una metafora è definita sinestetica solo se accosta parole riferite a diverse sfere della percezione, come nel caso di una voce ruvida (udito e tatto), un profumo dolce (olfatto e gusto), o un colore caldo (vista e tatto).

pore fresco o rinfrescante (gusto+temperatura); *ch'agaun-mat* (차가운맛) la sensazione, ancora, di un gusto fresco o freddo (gusto+temperatura) e *nŭggihan-mat* (느끼한 맛), infine, il sapore di qualcosa di grasso o oleoso (gusto+tatto). La parola umami non si usa e viene sostituita con altre composte attinenti al gusto, come *kip'ŭn-mat* e *kusuhan-mat* (Kim C.G., 2008).

La traducibilità risulta complessa anche nel caso dei lessici inglesi resi in coreano come nota Kim Ch'anbyŏl (2008): *crispy* (croccante) potrebbe essere *pasakpasakhada* (바삭바삭하다), da notare che in coreano si usa anche per descrivere la coca-cola; rich (ricco) in *chihan mat* (진한 맛), *p'ungpuhan mat* (풍부한 맛) che secondo Kim non “suonano naturali” sebbene siano diventati recentemente di uso comune, lo stesso per *smooth* (morbido) in *puđŭrŏun mat* (부드러운 맛), mentre mancano la resa in coreano dei lessici *rare*, *medium*, *well done*.

1.3. Il corpo come ricettacolo del gusto

Innanzitutto, nel descrivere i sapori e nel parlare di cibo i coreani non separano il gusto dagli effetti prodotti sul piano fisico e emotivo o dalla sua influenza sulla salute, la digestione e le funzioni legate all'idea della *yaksikdongwŏn* (藥食同原), ossia di un'origine comune della medicina e del cibo da una stessa fonte.

Gli ingredienti che riscaldano diminuiscono il consumo di ossigeno e rallentano l'attività metabolica nel corpo. Inoltre, riducono l'assorbimento dei liquidi e calmano il sistema nervoso centrale. Ancora, hanno proprietà anti-infiammatorie e l'effetto di accrescere lo *yang* (*ki*, 氣), di riscaldare il corpo migliorando la circolazione e di disperdere il freddo. Gli ingredienti che raffreddano, al contrario, aumentano il consumo di ossigeno e l'attività metabolica, promuovendo l'assorbimento dei liquidi e stimolando il sistema nervoso centrale. Inoltre, hanno effetti nutrienti e depurativi sul sangue (Kang *et al.*, 2016: 63, nota 5).

Ogni gusto, dunque, ha un effetto unico sulla salute secondo il pensiero della medicina tradizionale. Il gusto aspro, per esempio, ha una funzione di recupero dei liquidi e aiuta a ridurre il sudore freddo e la diarrea. Il gusto amaro è usato per trattare le condizioni associate all'umidità, il gusto dolce offre sostanze nutritive e ha un effetto calmante, lenitivo e idratante, il gusto salato ammorbidisce le masse dure e fornisce sostanze nutritive al sangue, mentre quello piccante attiva la circolazione del *ki* e aiuta il processo digestivo.

La recente esclusione del piccante dalla lista dei gusti fondamentali ignora le sensazioni avvertite *internamente* dopo aver mangiato, cioè il

gusto gastrointestinale, fondamentale nella tradizione alimentare in Asia, secondo cui le sensazioni corporee associate al consumo di cibo sono più importanti della sensazione di “dolore” percepita dalle papille gustative sulla lingua.

1.4. *Shiwŏnhada*: gusto, mente, corpo

Una ricerca rapida in internet sul verbo *shiwŏnhada* in riferimento al cibo indica una sensazione “vivificante” che agisce in profondità. Così la descrive un coreano adottato residente negli Stati Uniti:

Shiwŏnhada in Corea significa vivificante, una parola spesso usata in relazione a una forte variazione nella temperatura, come per una brezza dopo una corsa o una minestra fredda al punto giusto a cena dopo una dura giornata di lavoro. La parola può essere usata anche dopo un sorso di *soju* dopo una giornata faticosa o la prima ingestione di una calda zuppa gorgogliante che risveglia i sensi. In breve, è una parola che esprime un senso emotivo di rigenerazione, un’idea che molti piatti coreani sanno trasmettere con benefica intensità³.

Si tratta, nel caso, di un gusto composito percepito nelle papille gustative e negli organi del corpo, sicché le sensazioni del cibo sono avvertite attraverso i tessuti molli nella bocca, la deglutizione del cibo nella gola e la digestione nello stomaco. Per quanto riguarda il gusto, dunque, il verbo *shiwŏnhada* si presenta come un termine peculiare correlato al cibo coreano per le sue varie funzioni e i molteplici significati (Kang *et al.*, 2016).

Uno sguardo ai suoi cambiamenti semantici nel tempo indica che, a partire dal XV secolo, viene usato in diverse sfere per descrivere sensazioni vivificanti e piacevoli, ma solo verso la fine del XIX secolo viene associato, nella più ristretta accezione di “rinfrescante”, al cibo e ai liquidi in riferimento alla soddisfazione della sete con l’acqua o il brodo e a cibi a bassa temperatura. Da qui l’errata e purtroppo comune associazione del termine *shiwŏnhan-mat*, sapore vivificante, con la temperatura di un piatto: il vocabolo, al contrario, si riferisce ai sapori dei cibi dall’azione vivificante e lenitiva indipendentemente dalla loro temperatura. La traduzione del termine nelle lingue occidentali in associazione con la temperatura ha poi contribuito alla diffusione del suo significato erroneo (Soon Ah Kang, *et al. op. cit.*). Così si esprime una signora coreana⁴ in proposito:

3. www.seouleats.com/2016/07/shiwonhada-intensely-refreshing-korean.html.

4. Intervista a una signora coreana, esperta della cucina nazionale (Seoul, luglio, 2012).

Nella zuppa di *kimch'i* c'è il peperoncino, il brodo è denso e non molto abbondante: in questo caso lo si descrive come '*shiwōnhada*', ma il vocabolo viene usato anche quando il brodo è limpido, meno denso e quindi saporito. Nel caso della zuppa di pesce, oltre ai frutti di mare, sono le spezie *minari* e i germogli di soia a darle la qualità di cui parliamo. I cibi sia freddi, sia caldi possono essere *shiwōnhada*.

Fuori dalla sfera del cibo, il termine viene impiegato per descrivere l'emozione catartica provata in particolari momenti leggendo un romanzo o guardando un film, oppure il sollievo dalle preoccupazioni, unito a una sensazione piacevole e vitale, recato da un'aria fresca e tonificante o da un bagno caldo che ridona al corpo la sua energia. Ancora, la parola può essere usata per descrivere la sensazione avvertita guidando su una strada senza traffico, o anche alla partenza di una persona non gradita: il termine *shiwōnhada*, in breve, indica un senso di benessere, di freschezza e leggerezza in senso generale, ma può anche prendere un senso particolare come questo: "Vedendo le disgrazie che stanno capitando alla persona che odio, dentro di me sento interesse e *shiwōnhada*"⁵.

Ritornando al suo uso nella sfera del gusto, il verbo viene associato a un piatto – per esempio alcuni tipi di zuppe o brodi, come la zuppa di *kimch'i* ben fermentato o *pollack* essiccato nel giusto *kan*⁶ in grado di calmare lo stomaco e produrre quella sensazione di benessere percepibile durante la digestione. Il termine, quindi, non si riferisce alla temperatura del brodo, ma alla sensazione derivante dal consumo del cibo, la stessa che si ha, per esempio, dopo aver bevuto un sorso di tè caldo in un giorno d'estate per i benefici derivanti dal tè alla digestione e alla nostra energia⁷. La parola *taddūthan-mat* (따뜻한 맛), sapore caldo, indica invece la temperatura, così come una parola contraria a *shiwōnhada* è *nūggihan-mat* (느끼한 맛), con cui si indica un senso di grasso, pesantezza e difficile digestione.

1.5. Uso esteso dei vocaboli del gusto

Le espressioni, i modi di dire, i proverbi costituiscono interessanti finestre sulla cultura e società coreana, oltre che sulla diversa percezione del gusto e la sua raffigurazione metaforica. In queste espressioni si nota l'uso dei verbi aggettivati o descrittivi per esprimere gusti combinati con altri

5. Dizionario online naver, <http://dic.naver.com/>.

6. Il termine indica il bilanciamento del sale al fine di migliorare il sapore del cibo. Il condimento più comune nella cucina coreana è la salsa di soia, così come ampiamente utilizzata è anche la pasta di soia.

7. [www.journalofethnicfoods.net/article/S2352-6181\(16\)30007-5/fulltext](http://www.journalofethnicfoods.net/article/S2352-6181(16)30007-5/fulltext).

sensi, e metafore concettuali⁸. Come, del resto, in altre lingue, a cominciare dall'italiano, i vocaboli del gusto sono usati anche per descrivere la personalità delle persone, “dolce”, per esempio, o “acida”, come vedremo in seguito nei casi di estensione terminologica da parte dei coreani nella descrizione dei sapori del cibo italiano.

Diamo qui alcuni esempi dell'uso esteso per i termini relativi al gusto, tratti da frasi nei dizionari, fonti sui proverbi, modi di dire o citazioni di romanzi.

a) Espressioni gustative per esprimere il sapore dolce *tan-mat* (단 맛)

I sinonimi sono *kammi* (감미), *kamji* (감지). Il vocabolo dolce associato a un cibo si trova nell'espressione “dolce come lo zucchero, come il miele”, mentre nei casi che seguono il *tan mat* è ricavato con l'aggiunta di erbe aromatiche.

“Buona idea aggiungere delle erbe aromatiche con il loro gusto dolciastro nella frittata”.

“Ora capisco perché la pasta di soia (*toenjang*) sulla tavola non ha un sapore decisamente salato, ma dolciastro”.

Nella metafora concettuale in cui il gusto dolce combinato con il senso dell'udito è indicato con il vocabolo *talk'omhada* (달콤하다), riferito a un qualcosa o qualcuno che riesce carino, ammaliante, il suono della parola è percepito come evocativo di una dolcezza sul piano emozionale.

“Udendo la voce dolce (달콤히) della donna sussurrare nelle mie orecchie inconsapevolmente avevo già le mie braccia attorno al suo collo”.

Il gusto dolce è trasferito, qui sotto, al senso dell'olfatto: “Il forte odore di espresso che ho sentito all'ingresso è ancora dolce (달콤한) attorno alle mie narici”.

b) Espressioni gustative per il sapore salato *chang-mat* (장 맛)

Il sapore salato deriva dal concetto di un “gusto simile a quello del sale e la salsa di soia fermentata” quale si può avvertire nei cibi fermentati. Così: “Nella pasta di soia *toenjang* si sente il *chang-mat*”.

I significati estesi del vocabolo “salato”, per altro, possono riferirsi a critiche particolarmente severe, per esempio: “la critica cinematografica è stata ‘salata’ con il film coreano”, a regimi frugali in cui non si prevede quasi nessun miglioramento o a persone che fanno economia: “I miei ge-

8. I linguisti cognitivisti Lakoff e Johnson (1980) definiscono le metafore concettuali come “the mapping of characteristics from a source domain, onto a target entity” (citato da Magee, 2009: 26), nel senso che noi concettualizziamo le entità astratte associandole metaforicamente alle entità a noi familiari nel mondo reale.

nitori non mi davano una buona paghetta, sicché la gente diceva di me che il figlio del Chaeböl (conglomerato della Corea del sud) era ‘salato’: era un modo per insegnarmi a capire il valore del denaro”. Il termine salato è usato quindi per descrivere una situazione di penuria, di scarsa generosità, ma anche una tendenza all’avarizia. Il vocabolo, tuttavia, può egualmente riferirsi al profitto, come in questo esempio: “Quando il numero degli iscritti aumenterà, il guadagno sarà salato”, dove la parola vale a indicare un guadagno “soddisfacente”.

Salato + olfatto.

Il gusto salato combinato con l’olfatto è usato nelle espressioni figurate per descrivere l’odore salato del mare e del pesce.

c) Espressioni gustative per il sapore acido *shin-mat* (신 맛)

La gradazione dell’acidità nel gusto è indicato con forme verbali aggettivate, come *sek’omhada* (세콤하다), *maek’omhada* (매콤하다), corrispondenti all’italiano “speziato-piccante” e “aspro”. In senso lato, il lessico del gusto acido viene usato per descrivere un senso di scomodità o di rigidità nelle ossa o in altri parti del corpo:

“Dopo che si è sdraiato sul pavimento riscaldato, l’*ondol*, ha iniziato a dire che aveva male alle braccia, le caviglie *inacidite* e il solletico al petto”.

Il gusto acido, come quello dell’aceto, può descrivere anche una sensazione spiacevole dovuta a dolori ai denti o alle giunture, o ancora a una cattiva visibilità per una luce solare troppo forte: “Il cielo è limpido, e guardare il cielo mi fa ‘inacidire’ gli occhi”. Qui il senso metaforico è riferito a una difficoltà visiva, associata al disagio di mangiare cose acide.

Gusto acido + olfatto.

“La parte del grasso della carne può iniziare a putrefarsi durante un griggio troppo lungo, e l’odore acido è la prova del processo in atto”.

Espressioni legate al gusto amaro.

Quando è lieve, il gusto amaro viene definito *ssapssarhan mat* (쌉살한 맛), amarognolo. In alternativa, a seconda della gradazione, si dirà *ssŭpssŭrŭmhada* (սսսսս름하다) o *ssŭpssŭrehada* (սսսս레하다). Anche in coreano, i sentimenti espressi con questo termine valgono a descrivere situazioni negative.

d) Espressioni gustative per il sapore piccante *maepta* (맵다).

Il sapore piccante (aglio, peperoncino), ovvero *maepta* (맵다), se lieve si indica con il termine *maek’omhada* (매콤하다).