



Università
Ca'Foscari
Venezia

Corso di Laurea Magistrale
in Interpretariato e Traduzione Editoriale, Settoriale

ordinamento ex. D. M. 270/2004

Tesi di Laurea

La cultura Gastronomica di Epoca Song:

Traduzione di due articoli specialistici sulla gastronomia di epoca Song

Relatore

Ch. Prof. Paolo Magagnin

Correlatore

Ch. Prof. Livio Zanini

Laureando

Davide Marchisio

860146

Anno Accademico

2020/2021

Ad Eli.

INDICE

Prefazione	1
Foreword	3
摘要	5
CAPITOLO 1: La Cucina in epoca Song	6
1.1 CENNI STORICI	7
1.1.1 Impero Song	7
1.1.2 Impero Liao	8
1.1.3 Rivoluzione	10
1.1.4 I Funzionari	12
1.1.5 L'arte in epoca Song	17
1.1.5.1 La lacca	19
1.1.5.2 I dipinti	19
1.1.5.3 L'arte e la letteratura	21
1.2 LA CUCINA SONG	23
1.2.1 Il concetto di <i>cuisine</i>	24
1.2.2 Il riso	28
1.2.3 Ristorazione e cuochi	29
1.2.4 Rivoluzione agraria	31
1.2.5 Bevande	34
1.3 RELIGIONE E CIBO	36
1.3.1 Taoismo, Confucianesimo e dieta	36
1.3.2 Buddismo e alimentazione	38
1.3.3 Cenni di MTC e <i>qi</i>	38
1.4 VEGETALI SELVATICI: LA BRASENIA	43

CAPITOLO 2: Traduzione di due articoli specialistici	47
Utensileria per cibo e bevande risalenti alla dinastia Liao attraverso le <i>'Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin'</i> .	48
La cultura della <i>Brasenia Schreberi</i> (purpurea) come alimento durante la dinastia Song	69
CAPITOLO 3: Commento traduttologico	97
3.1 Introduzione al commento traduttologico	98
3.2 Tipologia testuale	103
3.3 La dominante	106
3.4 Lettore modello	108
3.5 Macrostrategia traduttiva	109
3.6 Microstrategie traduttive	111
3.6.1 Esplicitazione	112
3.6.2 Eliminazione	113
3.6.3 Modulazione	115
3.6.4 Adattamento	117
3.6.5 Paratassi, asindeto e punteggiatura	117
3.6.6 La dimensione temporale	123
3.6.7 Le espressioni cristallizzate	125
3.7 Fattori linguistici	128
3.7.1 Fattori lessicali	128
3.7.2 Lessico tecnico	132
3.8 Fattori culturali	135
CONCLUSIONI	136
GLOSSARIO	138
BIBLIOGRAFIA	141
SITOGRAFIA	143
DIZIONARI ED ENCICLOPEDIA DI RIFERIMENTO	146

Prefazione

La presente tesi si pone come obiettivo la descrizione del rapporto tra cultura gastronomica ed aspetti culturali e artistici.

Il primo capitolo è introduttivo agli articoli tradotti: nella prima parte vengono ripercorsi i punti salienti della storia legata a quel preciso periodo storico, che va dal 960 al 1279 d.C. Dopo aver fatto un quadro generico dal punto di vista prettamente storico, ci si addentrerà in quelli che sono invece gli aspetti toccati negli articoli tradotti e presi in esame. Chi erano i funzionari? Che rapporto vigeva tra questa figura culturale e il cibo? Quali erano le interconnessioni tra cibo e arte? E tra arte e religione? E tra religione e cibo? Le domande, se fatte in specifico, sarebbero troppe per essere elencate qui. Ciò su cui verte principalmente il capitolo introduttivo sarà il cibo: questo farà da filo conduttore in un'analisi più o meno approfondita di quello che è stato nell'arco di quasi quattrocento anni. Si cercherà di dare qualche risposta. Spesso ciò che sembra essere una risposta semplice si rivela essere incompleto: lo scopo di questo lavoro è proprio cercare di eviscerare, per quanto i limiti lo hanno permesso, le motivazioni, cause ed effetti di circostanze politiche, economiche, sociali e di come queste si sono riflesse nella vita della popolazione Song. La fine della dinastia Song settentrionali come ha influenzato la cucina cinese? In quali modalità l'impero Liao ha avuto a che fare con la popolazione cinese? Come, una religione straniera, ha portato cambiamenti nell'alimentazione? Nel primo capitolo, dunque, si cercherà di dare risposta a molte di queste domande, e perché no, permettere al lettore di porsi di nuove?

Il secondo capitolo vede come oggetto la traduzione di due articoli accademici specialistici, riguardanti uno degli studi su ritrovamenti archeologici risalenti all'impero Liao e di come, attraverso questi, si possa tracciare una linea più o meno definita sull'alimentazione, usi e costumi della popolazione barbarica. Il secondo

articolo invece vede un'analisi più focalizzata, sul tema "Brasenia Schreberi", un vegetale spontaneo che prolifera nelle zone lacustri della Cina centro-meridionale, e di come, in epoca Song, questa non fu vista soltanto come alimento ma, al contrario, di tutto il fenomeno culturale che nacque attorno ad essa.

Il terzo capitolo si pone come obiettivo un'analisi traduttologica, con la quale vengono esposti, attraverso letteratura teorica, i punti focali del processo traduttivo e in particolar modo delle strategie traduttologiche messe in pratica nel caso qui specifico. Vengono analizzati i principali problemi, nodi riscontrati in traduzione, come e perché si sia deciso di tradurre in un determinato modo.

La presente tesi si conclude con un glossario dei termini tecnici incontrati nei prototesti, una sezione dedicata alla bibliografia, sitografia e altre fonti consultate per la stesura della stessa.

Foreword

The present thesis aims to describe the relationship between gastronomic culture and cultural and artistic aspects.

The first chapter is introductory to the translated articles: in the first part the salient points of the history linked to that precise historical period, which goes from 960 to 1279 AD, are retraced. After having provided a generic picture from a purely historical point of view, we will delve into the aspects upon which the translated articles touch upon. Who were the officials? What relationship existed between this cultural figure and food? What were the interconnections between food and art? And between art and religion? And between religion and food? The questions, if asked specifically, would be too many to list here. The main focus of the introductory chapter will be food: this will be the guiding thread in a more or less in-depth analysis of what has been in the span of almost four hundred years. We will try to give some answers. Often what seems to be a simple answer turns out to be incomplete: and the purpose of this work is precisely to try to scrutinize, as far as possible, the motivations, causes and effects of political, economic and social circumstances and how these have been reflected in the lives of the Song population. How did the end of the Northern Song dynasty affect Chinese cuisine? How did the Liao empire deal with the Chinese population? How has a foreign religion brought about changes in nutrition? In the first chapter, therefore, we will try to answer many of these questions, and why not, allow the reader to ask new ones?

The second chapter sees as its object the translation of two specialized academic articles, concerning one of the studies on archaeological finds dating back to the Liao empire and how, through these, a more or less defined line can be drawn on the diet, uses and customs of the barbarian population. The second article instead sees a more focused analysis, on the topic of "*Brasenia Schreberi*", a spontaneous vegetable that

proliferates in the lake areas of central-southern China, and of how, in the Song era, this was not seen only as a food but, on the contrary, as a whole cultural phenomenon that was born around it.

The third chapter has as its objective a translation analysis, with which the focal points of the translation process and in particular of the translation strategies put into practice in the specific case are exposed through theoretical literature. The main problems are analyzed, as well as the obstacles encountered in the translation, and an explanation is provided as to how and why specific translation choices were made.

This thesis concludes with a glossary of the technical terms encountered in the prototexts, a section dedicated to the bibliography, webography and other sources consulted for its drafting.

摘要

谨以此论文来探究一下饮食文化与其他文化及艺术的一些关系。

第一章是对整个译文的一个概述：在第一个部分选出了公元 960 到 1279 这一特定历史阶段的重点的回顾。在从历史的角度构建了一个整体结构后我进入其中对我选择的内容加一研究和探索。谁是士大夫阶层？他们的意识文化和社会角色有什么关系？饮食与绘画艺术有存在什么样的内在关系。以及艺术和宗教，宗教和饮食之间的联系？这些疑问如果在这里都一一作答将是一个冗长的文档。于是我就以食物作为一个切入，贯通近 400 年的光阴，试图分析了解其中的故事。在研究的时候经常会发现一个简单的现象或者答案之下却隐藏着很多的政治，经济的社会大背景，我就尽最大的能力把这些简单现象之下的故事浮出并展示出来，让大家对宋代的中国人有一个独特角度的认识和研究。再比如北宋后期是如何影响到整个中国的饮食文化的，同时期的辽国又是以什么样的方式如何影响到中国人的。外来的宗教是如何改变中国人的饮食习惯的。总之在这一章节里与其说我试图回答一些上述的疑问，不如说我以提出回答问题的方式抛砖引玉，激发读者的好奇，引发新的思考和研究。

第二个章节则是对两篇学术文献的翻译，第一篇是对辽国蛮族的一些认知，当然也是从饮食的角度着手。第二篇则是选取了莼菜这一独特的江南饮食现象作为聚焦，试图展开整个宋朝的文化历史画卷。

第三章节是对译文的一个分析，从语言理论的层面，对整个翻译过程中遇到的麻烦，疑问，之后的解决方案，以及思维启发等等的总结。

此论文在创作的过程中通过图书查阅，网络搜索等方式解决了不少词汇及文化问题，并且在最后我整理出了一个词汇表以供参考，谢谢。

CAPITOLO 1:

La cucina in epoca Song

1.1 CENNI STORICI

1.1.1 IMPERO SONG

L'arco di tempo che corrisponde al regno della dinastia Song (960-1276) è particolarmente importante per quanto riguarda l'evoluzione dell'alimentazione in Cina, in quanto è il periodo in cui la popolazione cinese raggiunse uno stadio di consapevolezza del gusto e di conoscenza degli alimenti tale da permettere la formazione di una cucina elaborata e sofisticata in tutte le sue forme: durante la dinastia Song nacque quella cucina che al giorno d'oggi è riconosciuta in tutto il mondo come "cucina cinese".¹

Nel 960, il comandante supremo dell'esercito dei Zhou Posteriori, Zhao Kuangyin (passato alla storia con il nome Taizu), si impadronì del potere con un colpo di stato e fondò a Kaifeng la dinastia Song. Egli, nei successivi quindici anni, conquistò i regni di Jingnan, degli Shu Posteriori, degli Han e dei Tang meridionali; suo fratello minore, Zhao Kuangyi (successivamente Taizong dal 977 al 997), che alla sua morte gli succedette al trono, proseguì la sua opera, conquistando fra il 978 e 979 gli stati di Wuyue e degli Han settentrionali.

L'annessione della Cina meridionale – diventata ormai l'area dell'Impero più progredita – fu facilitata dall'appoggio dato dai proprietari fondiari e dai mercanti, ben consapevoli dei vantaggi che l'unificazione nazionale avrebbe portato. Più difficile fu invece la riconquista delle province del Nord che, negli anni burrascosi delle cinque dinastie, erano cadute sotto il controllo dei potenti regni sino-barbarici confinanti. Zhao Kuangyi tentò per ben tre volte (979, 980 e 986) di annettere l'Hebei e lo Shanxi, ma fu sempre sconfitto e dovette alla fine rinunciare, nonostante il suo esercito fosse ottimamente addestrato ed equipaggiato. Altro smacco fu la costituzione nel 968 del potente regno del Gran Viet, ad opera della locale dinastia Dinh e, dal 1009, dei Ly.

¹ CHANG K. C., FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven and London, Yale University Press, 1979, p. 144.

Nonostante lo scarso dinamismo in politica estera, il regno di Zhao Kuanyin e poi quello di suo fratello Kuangyi, realizzarono risultati eccezionali. Fu rafforzato il potere centrare e allontanati i militari dalla vita politica, dapprima incoraggiando i generali protagonisti delle conquiste a ritirarsi a vita provata e poi vietando la possibilità di cumulare le cariche civili a quelle militari (fu quindi smantellata la vecchia istituzione dei governatori militari). Il potenziamento del sistema degli esami determinò un ulteriore allontanamento dei militari dalla vita civile e favorì la gentry meridionale e i letterati nell'amministrazione locale, mentre veniva ridotto il numero di effettivi nell'esercito.

Durante il terzo secolo della sua esistenza, la dinastia Song dovette confrontarsi con grandi regni sino-barbarici ai suoi confini: a nord i Liao (907-1125), ad occidente il regno Xi Xia (1038-1227) e a sud ovest quello di Dali, con il quale tuttavia i Song mantennero sempre ottimi rapporti, anche commerciali. Questi regni si formavano in seguito all'unione di più tribù barbare appartenenti ad uno stesso gruppo ad opera di un capo carismatico. Quindi esse intraprendevano un'opera di conquista che in genere le portava verso il ricco mondo cinese. Una volta conquistatolo però esse subivano – senza eccezioni – l'influenza della sua cultura e della sua civiltà e finivano con sinizzarsi in maniera più o meno accentuata. Durante il periodo della dinastia Song, numerosi furono gli imperi sino-barbarici che si alternarono nel dominio sulla Cina settentrionale: appena uno sembrava essere riuscito ad insediarsi stabilmente, adottando la lingua, le istituzioni e le religioni cinesi, subito veniva spodestato da una nuova potenza barbara in espansione dal Nord. L'ultima di queste potenze fu quella mongola, con Gengis Khan prima e i suoi successori poi.²

1.1.2 IMPERO LIAO

Durante il processo di annessione dei territori meridionali a quello centrale cinese, l'Impero Song venne più volte attaccato a settentrione da quelli che Sabattini e

² SABATTINI Mario, SANTANGELO Paolo, *Storia della Cina*, Roma/Bari, Editori Laterza, 2005, pp. 334-345.

Santangelo raggruppano negli “imperi barbarici”; la dinastia Liao (907-1125) entrò nel panorama dei regni e dinastie in territorio cinese durante il periodo delle Cinque dinastie e regnò fino alla salita al potere della dinastia Jin, che nel 1125 attaccò il regno Kita dal nord, distruggendolo definitivamente.

Il termine Qidan (Kitan) indicava una confederazione di otto tribù, stanziate originariamente lungo il corso superiore del fiume Liao.³ È noto che è proprio dal loro nome (Qidan – Kitai) che deriva “Catai”, termine con il quale Marco Polo indicava la Cina e che ancora oggi in numerose lingue, tra cui quelle slave, è utilizzato per denominare la Cina.⁴

La potenza Qidan si affermò quando Abaoji (907-925) prese il potere e acquisì il titolo di Qan. Attraverso un’efficiente organizzazione militare i Qidan conquistarono lo Stato tunguso-coreano di Bohai (926), riuscirono ad impossessarsi dell’attuale area di Pechino nel 936, a seguito di scontri con la dinastia dei Tang Posteriori e con il regno coreano di Koryô. Seguì a questa fase di conquiste una fase di “mantenimento” nella seconda metà del X secolo, quando i Song cercarono più volte di anettere all’Impero centrale le prefetture di Pechino, subendo però sconfitte per mano dei Qidan. La terza fase vede invece un momento di stallo, nel quale né Song né i Liao riuscirono a prevalere; infine, nel 1005 si giunse alla pace di Chanyuan. Ciò fu possibile grazie ad una presa di posizione della classe dirigente dettata da un aspetto economico: il commercio dei cavalli con i Song e dai tributi versati da questi ultimi.

Dal punto di vista geografico, i territori Liao erano suddivisi in cinque circuiti (*dao*), dove i rispettivi capoluoghi fungevano anche da capitali del regno, ciascuno con una propria amministrazione. I Qidan si dedicavano all’allevamento dei cavalli ed era proprio su questo monopolio che si fondava la loro supremazia militare.⁵

³ SABATTINI Mario, SANTANGELO Paolo, *Storia della Cina, op. cit.*, p. 385.

⁴ *Ivi*, p. 386.

⁵ *Ivi*, p. 388.

1.1.3 RIVOLUZIONE

Nonostante le difficoltà riscontrate ai confini con le diverse popolazioni barbariche, la perdita delle rotte mercantili in Asia Centrale e lo spostamento del centro del potere nelle regioni meridionali del paese, la dinastia Song fu caratterizzata da una ricchezza e prosperità che non avevano avuto eguali nei secoli precedenti. La produzione mineraria e quella manifatturiera ebbero un incremento non meno rilevante.⁶ Nel corso degli anni della dinastia Song si creò un divario sempre più marcato tra Cina settentrionale e meridionale, a favore della seconda, a causa della costante instabilità politica ai confini con le popolazioni barbariche. Questo fenomeno iniziò a delinearsi già in epoca delle Cinque Dinastie, ma si rafforzò con l'unione territoriale per mano della dinastia Song che potenziò l'area a Sud della Cina. Mentre al nord la produzione agricola consisteva quasi esclusivamente in cereali asciutti quali miglio, sorgo e frumento, nella Cina meridionale andarono fiorendo sempre più colture, tra cui quella del cotone (che si diffuse proprio in quest'epoca) e quella più importante: la risicoltura.⁷ L'agricoltura Song non era certamente di sussistenza: la popolazione in questi anni, vide raggiungere la cifra mai sfiorata precedentemente dei cento milioni di abitanti, diventando combustibile per un boom agricolo; la produzione, che dovette a tutti i costi tener piede al costante aumento della popolazione, si diversificò sempre più e una domanda sempre più elevata di derrate alimentari ne comportò l'attuazione di varie riforme, volte proprio al soddisfacimento della domanda. Una tra queste, la più importante, che ebbe luogo nella zona meridionale della Cina, fu proprio l'introduzione di una nuova tipologia di riso, importata dall'area di Champa, Vietnam. Nel 1027, in risposta a carestie causate da siccità nell'area meridionale, l'imperatore Shenzong ordinò la distribuzione di una nuova tipologia di riso. Questa era più resistente alla siccità: divenne dunque possibile insediarsi in aree dove le specie comuni non avrebbero potuto produrre. In secondo luogo, questa varietà di riso maturava in anticipo rispetto alle ordinarie già presenti, permettendone in alcuni

⁶ *Ivi*, p. 345.

⁷ *Ivi*, p. 347.

caso un doppio raccolto nell'arco dello stesso anno: in poco tempo permise il raddoppiamento delle zone di produzione e allargò gli orizzonti per nuove aree agricole.⁸ Il lago Tai divenne ben presto la prima esportatrice di riso.⁹

A questa rivoluzione seguirono ripercussioni dal punto di vista della stratificazione sociale, dove, il riso importato dal Vietnam divenne il più consumato nelle città e il più economico mentre quello autoctono, dalle capacità produttive inferiori, si trasformò in un cibo per l'élite.

Come anticipato, il boom demografico caratterizzante della dinastia Song creò delle basi solide per l'ampliamento del commercio, sotto ogni suo aspetto, sia internamente che esternamente. La riannessione delle ricchissime regioni meridionali all'Impero permise l'espansione del potenziale economico di queste regioni a tutto l'Impero. Durante il regno dei Song meridionali, però, il Nord non faceva più parte dell'Impero cinese e questo favorì un rapido e progressivo divario tra le due zone del paese, sebbene gli scambi tra queste due regioni fossero costanti e fruttuosi. Con il boom economico iniziò un vero e proprio processo di urbanizzazione, nel quale la popolazione tese a riversarsi sempre più in centri urbani, spodestando quelle che fino ad allora si limitavano ad essere le residenze dei grandi proprietari terrieri. Le città si trasformarono profondamente, divenendo, oltre che centri di produzione dove botteghe e fabbriche di ogni dimensione andavano concentrandosi,¹⁰ luoghi dove il surplus produttivo veniva consumato e scambiato con beni di altre regioni o paesi: il futuro del singolo si prospettava nei grandi centri urbani d'ora in poi, e non più nelle zone rurali. L'incremento della domanda e della produttività si tradussero in una crescita imponente del mercato e nel miglioramento dei mezzi di scambio e di distribuzione. L'improvvisa crescita del mercato portò a un incremento dei mezzi di pagamento e alla diffusione dell'economia monetaria.¹¹ Il Governo si adeguò coniando un unico tipo di monete che fosse valido per tutte le regioni dell'Impero, ma il costo della moneta e il continuo deficit statale si aggravarono sempre più, portando ad un

⁸ CHANG K. C., FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, op. cit.*, p. 146.

⁹ SABATTINI Mario, SANTANGELO Paolo, *Storia della Cina, op. cit.*, pp. 347-348.

¹⁰ *Ivi*, pp. 354-355.

¹¹ *Ivi*, p. 350.

processo inflazionistico che non risparmiò neppure le campagne e ad una pressione fiscale senza eguali.

Lo sviluppo del commercio comportò altresì quello del settore terziario, dell'assistenza e dei servizi, esigendo una forte struttura amministrativa statale che, in epoca Song, fu profondamente modificata e resa più varia e complessa.¹²

1.1.4 I FUNZIONARI

La struttura degli esami statali permetteva all'Impero cinese il reclutamento dei migliori candidati funzionari. Questo sistema nacque durante la dinastia Han (206 a. C. -220 d. C.) e permetteva agli uomini di qualsiasi estrazione sociale di poter accedere alla carriera di burocrate.¹³ In accordo con i testi antichi a partire dal quarto secolo a. C., la società cinese era suddivisa in quattro classi sociali: l'élite degli studiosi, latifondisti e agricoltori, artigiani e mercanti.¹⁴ Sotto il dominio imperiale, l'élite degli studiosi, di cui Confucio fu esponente primo, rappresentava e dirigeva l'educazione morale della popolazione, gli agricoltori producevano il cibo, gli artigiani i beni materiali di utile impiego e i mercanti ritenuti come promotori dei beni di lusso. Secondo la teoria confuciana, che promuoveva i valori rurali a discapito della lussuria, quest'ultima categoria elencata, se non capace di aggiungere valore alla società, veniva posta nella fascia più bassa della scala sociale.¹⁵ La prima struttura di reclutamento di personale burocrate si sviluppò e si stabilì durante la dinastia Han. Nel 124 a. C. venne fondata la prima accademia imperiale attraverso la quale aspiranti funzionari si preparavano per gli esami imperiali. Durante questi anni, l'Accademia era capace di preparare ogni anno ben trentamila studenti aspiranti funzionari, ma si

¹² *Ivi*, p. 364.

¹³ CARTWRIGHT Mark, "The Civil Service Examinations of Imperial China" (articolo in linea), *Ancient History Encyclopedia*, 2019. URL: <https://www.ancient.eu/article/1335/the-civil-service-examinations-of-imperial-china/> (consultato il 24/09/20).

¹⁴ Department of Asian Art, "Scholar-Officials of China" (articolo in linea), MET Museum, 2004. URL: https://www.metmuseum.org/toah/hd/schg/hd_schg.htm (consultato il 23/09/20).

¹⁵ *Ibid.*

vedrà come questo già impressionante numero, nel corso degli anni e giungendo alla dinastia Song, non fece che costantemente aumentare.

Le materie di studio nell'Accademia, ai tempi della dinastia Han, erano circoscritte ai Classici del Confucianesimo e del Taoismo, ma già con la salita al potere della dinastia Sui queste vennero ampliate.¹⁶ La dinastia Sui (581-618) che riunificò un'altra volta la Cina, volle migliorare ulteriormente e centralizzare ancor più il sistema tradizionale amministrativo e di reclutamento fondato dalla dinastia Han. È proprio con l'avvento della dinastia Sui che qualcosa iniziò a cambiare all'interno di questo sistema: quella che fino alla dinastia Han era una piccola cerchia di persone che troppo spesso attraverso raccomandazioni e processi ereditari riusciva a far capolino nella carriera di burocrate, iniziò molto gradualmente ad aprirsi, trasformando la carriera di funzionario da una posizione lavorativa "di favore" ad una dimostrazione delle proprie capacità e abilità.¹⁷

Giunti alla dinastia Tang (618-626), se si considera il numero complessivo dei funzionari nominati dal governo, la maggioranza di essi veniva reclutata attraverso due sistemi principali: da parte di segnalazioni da parte dei funzionari già in servizio attraverso una promozione di impiegati locali (xuli) e attraverso il privilegio ereditario (Yin), che permetteva di acquisire lo status di funzionario, anche se non necessariamente una carica effettiva.¹⁸ Come si può quindi evincere, la cerchia di cui precedentemente si è accennato, continuava ad essere presente anche negli anni successivi: si cercò di debellarla quasi totalmente, infatti, solo con la salita al potere della dinastia Song.

Durante la dinastia Tang, tuttavia, si andò sviluppando e consolidando un sistema di reclutamento attraverso gli esami, già praticato nella dinastia precedente. Grazie al prestigio di cui godevano i funzionari provvisti di titoli accademici, benché costituissero una minoranza all'interno dell'apparato burocratico finirono col monopolizzare le cariche più elevate, che in passato erano state appannaggio dell'alta

¹⁶ CARTWRIGHT Mark, "The Civil Service Examinations of Imperial China", *op. cit.*

¹⁷ *Ibid.*

¹⁸ SABATTINI Mario, SANTANGELO Paolo, *Storia della Cina, op. cit.*, p. 284.

nobiltà.¹⁹ Gli esami regolari (keju) si tenevano di norma una volta l'anno e potevano essere di venti tipi diversi. I principali, tuttavia, erano cinque. Come anticipato, l'oggetto di esame che, precedentemente si incentrava sullo studio dei Classici di Confucio e dei Taoismo, qui venne ampliato notevolmente, integrando la scrittura e la calligrafia, matematica, materie legali, materie di governo, poesia e attitudini oratorie.²⁰ La sessione esaminatoria era inizialmente organizzata dal Consiglio di amministrazione civile, in seguito dal Ministero dei riti, prendevano sede a cadenza annuale, attraevano più di duemila candidati, ma solo l'1% di questi sarebbe riuscito a proseguire la sua carriera civile. Era comunque possibile sostenere l'esame infinite volte.²¹

As one serves one's father, one serves one's mother, drawing on the same love. As one serves one's father, one serves one's prince, drawing on the same reverence. The mother draws upon one's love, the prince on one's reverence. Therefore, if one serves one's prince with the filiality one shows to one's father, it becomes the virtue of filiality (loyalty). If one serves one's superior with brotherly submission, it becomes the virtue of obedience. Never failing in filiality and obedience, this is how one serves superiors. Thus one may preserve one's rank and office and continue one's family sacrifices. This is the filiality of the scholar-official...²²

Il superamento degli esami o la conclusione degli studi in una delle scuole della capitale conferivano lo status di funzionario, ma non comportavano automaticamente l'assegnazione di una carica effettiva. Le nomine per la copertura di posti vacanti venivano precedute da un altro tipo di esame *xuan* che aveva il compito di accertare le capacità dei candidati in relazione alle esigenze connesse al posto di lavoro da ricoprire. La nomina aveva la durata di tre anni, ogni anno un giudizio formulato dai superiori veniva inviato al governo centrale per monitorarne l'operato. Passati i tre anni di servizio i funzionari dovevano sottoporsi a nuove prove.²³ I funzionari si

¹⁹ *Ibid.*

²⁰ CARTWRIGHT Mark, "The Civil Service Examinations of Imperial China", *op. cit.*

²¹ *Ibid.*

²² DE BARY William Theodore, BLOOM Irene, CHAN Wing-Tsit, *Sources of Chinese Tradition, From Earliest Times to 1600*, Columbia University Press, 1999, p. 327.

²³ SABATTINI Mario, SANTANGELO Paolo, *Storia della Cina, op. cit.*, 2005 p. 285.

dividevano in nove gradi *pin*, a loro volta suddivisi in trenta classi *deng*: secondo il grado era fissato lo stipendio, pagato in natura o in denaro. V'erano poi dodici gradi di merito, cui corrispondevano titoli onorifici non ereditari.²⁴

Come sostiene il Dipartimento di Studi Asiatici della Columbia University “The Song period saw the full flowering of one of the most distinctive features of Chinese civilization – the scholar-official class certified through highly competitive civil service examinations”.²⁵ L'amministrazione statale, pur ereditando molti istituti e forme preesistenti, come si è accennato, fu profondamente modificata e resa più varia e complessa durante l'epoca Song.²⁶ Il privilegio ereditario *yin*, anche se largamente praticato (circa metà dei funzionari entrò in servizio attraverso questo sistema), fu limitato dai Song per cariche non elevate, essendo quelle più alte riservate solo ai vincitori degli esami.²⁷ Durante la dinastia Song (960-1279) la struttura di esame venne ristrutturata per incontrare la sempre più larga domanda di candidati – pari a cinque volte quella durante la dinastia Tang.²⁸ Inizialmente, sul modello Tang, gli esami si svolgevano annualmente, ma dal 1067 furono indetti ogni tre anni, e tale scadenza fu mantenuta sia dai Ming sia dai Qing.²⁹ Il sistema degli esami era basato su una serie di prove scritte, che dovevano mettere in evidenza i meriti e le conoscenze dei candidati migliori, in modo da permettere l'assunzione di persone colte ed efficienti. Questo fu articolato in tre livelli: il primo, *jieshi*, si svolgeva nelle prefetture. Già in questa fase l'esame era molto selettivo, e il numero di candidati che lo superava era generalmente inferiore al 10 per cento. Il secondo e il terzo livello avevano luogo invece nella capitale. L'esame metropolitano *shengshi*, sotto la supervisione del Ministero dei Riti (come visto precedentemente, in epoca Tang la somministrazione degli esami imperiali passò dal Consiglio di amministrazione civile al

²⁴ *Ibid.*

²⁵ “Government, Bureaucracy, Scholar-officials and Exams during the Song dynasty” (articolo in linea), *Facts and Details*, 2016. URL: <http://factsanddetails.com/china/cat2/4sub9/entry-5473.html#chapter-1> (consultato il 24/09/20).

²⁶ SABATTINI Mario, SANTANGELO Paolo, *Storia della Cina*, op. cit., p. 364.

²⁷ *Ibid.*

²⁸ CARTWRIGHT Mark, “The Civil Service Examinations of Imperial China”, op. cit.

²⁹ SABATTINI Mario, SANTANGELO Paolo, *Storia della Cina*, op. cit., p. 364.

²⁹ *Ivi*, p. 365.

Ministero dei Riti), consisteva in composizioni scritte sui Classici confuciani oppure su testi storici o legislativi. L'esame era di notevole difficoltà e, all'inizio della dinastia, soltanto una ventina di candidati all'anno riuscivano a superarlo.³⁰ L'ultimo livello era costituito dal cosiddetto esame di palazzo *dianshi*, in teoria alla presenza dell'imperatore. Questo svolgeva la funzione di confermare i risultati della prova precedente, nonché di stabilire una classifica dei vincitori. Per assicurare imparzialità nel giudizio e la correttezza nello svolgimento degli esami, furono sviluppati vari metodi³¹: Dal 973 l'imperatore si impegnava personalmente a supervisionare il terzo livello degli esami, e contemporaneamente si cercò di eliminare (pur non riuscendoci del tutto) la corruzione presente e risalente alle dinastie Han e Sui. Per fare in modo che ciò fosse possibile, si introdusse la "firma anonima", ovvero l'utilizzo di un numero identificativo piuttosto che il proprio nome per mantenere parzialità di giudizio, ma non solo: i testi delle risposte venivano ricopiati per sviare una possibile riconduzione al candidato.³²

In the instructions of the various craftsmen, as in that of the jinshi (accomplished scholar) degree graduates, [Huizong] had topics set to select candidates... One of the topics set for the examination was: "deserted waters, without men crossing;/ An empty boat, horizontal the whole day. "from the second best man on down, most attached an empty boat to the side of a bank, with perhaps a perching heron on the edge of the deck, or setting crows on the top of the mat-roof. But the best candidate did nothing of this sort. He painted a boatman lying at the stern of the boat with a single flute placed horizontally. His interpretation was that it did not mean "without a boatman", just showed the boatman in a state of total relaxation.³³

Ciò che però si dimostra particolarmente interessante a questo proposito, sono i risultati degli esami: dallo studio dei documenti relativi ai risultati degli esami, infatti, risulta che circa la metà dei vincitori delle prove al livello più elevato non avevano ascendenti nella burocrazia nelle tre generazioni precedenti.³⁴ Questo si dimostra

³⁰ *Ivi*, pp. 364-365.

³¹ *Ivi*, p. 365.

³² CARTWRIGHT Mark, "The Civil Service Examinations of Imperial China", *op. cit.*

³³ BUSH Susan, and SHISH Hsio-yen, *Early Chinese Texts on Painting*, Hong Kong university Press, 2013, pp. 134-136.

³⁴ SABATTINI Mario, SANTANGELO Paolo, *Storia della Cina*, *op. cit.*, p. 365.

come un dato particolarmente di rilievo, in quanto va a confermare l'efficacia delle misure prese durante la dinastia Song: la corruzione si ridusse notevolmente, e grazie a ciò venne valutato (quasi) esclusivamente l'individuo, a prescindere dalla sua estrazione sociale. Se si tiene conto di ciò e della sua antichità di attuazione (più di mille anni fa), ci si può rendere conto di quanto la dinastia Song sia stata promotrice assoluta di un balzo in avanti, non solo dal punto di vista demografico e commerciale, bensì anche da quello dell'evoluzione umana.

1.1.5 L'ARTE IN EPOCA SONG

Dopo le dinastie Han e Tang, la dinastia Song è considerata il terzo periodo d'oro della civiltà Cinese, con importanti progressi nella letteratura, nella filosofia e nelle scienze.³⁵ Al passaggio dalla dinastia Tang, dove l'aristocrazia ereditiera dominava il panorama politico e culturale a quella Song, durante la quale potere e prestigio vennero contesi dalla categoria dei funzionari, conseguirono implicazioni che influenzarono il panorama socio-politico nel lungo termine.³⁶ Lo sviluppo economico contribuì al cambiamento sociale in atto in questo periodo, nel quale la popolazione raggiunse cifre mai viste prima di allora e con la quale andarono a crearsi centri urbani. La Cina, durante la dinastia Song, era il paese tecnologicamente più avanzato nel mondo, e proprio in questi anni furono perfezionati il compasso magnetico marittimo, la stampa a caratteri mobili, la polvere da sparo e le armi da fuoco e la produzione in serie di porcellane ebbero luogo. Ognuna di queste aree di sviluppo ebbe una notevole importanza nell'arte Song, come ad esempio l'economia su larga scala implicò modifiche produttive nelle ceramiche. Proprio la ceramica del periodo Song si sviluppò egregiamente nel commercio e nella tecnica, raggiungendo livelli d'arte molto elevati nei processi di cottura, nella invetriatura, nella decorazione e nell'estetica in generale.

³⁵ "Le dinastie della Cina: Storia delle dinastie, tutte le terre sotto la sorveglianza del cielo – 960-1279: Dinastia Song" (articolo in linea), Museo d'Arte cinese ed etnografico, Missionari Saveriani, Parma, URL: <https://museocineseparma.org/it/scuole/le-dinastie-della-cina/53-960-1279-dinastia-song> (consultato il 22/09/20).

³⁶ THORP Roben L., VINOARD Richard Ellis, *Chinese Art & Culture*, New York, Person College Div., 2001, p. 225.

Famosi sono “I cinque forni imperiali” (Jun, Ru, Guan, Ge e Ding) che esportarono porcellane in Thailandia, Filippine, Indonesia, Giappone, India, Europa ed Egitto.³⁷³⁸

Delle ceramiche di epoca Song, due rappresentative sono quelle *ding*, prodotte nella Cina settentrionale e quella *qingbai* (lett. azzurro-bianco), prodotte a Jingdezhen durante il periodo Song meridionali. Le ceramiche di epoca Song possono essere classificate sulla base di differenti caratteristiche: da quelle tecniche (temperatura di cottura e tipologia del corpo) a quelle stilistiche, come invetriatura, decorazioni, fino a quelle geografiche, dunque il “forno” di provenienza.³⁹

Se da un lato la ceramica dell’Impero Song progrediva in innovazioni tecniche e artistiche, quella della dinastia Liao rimaneva più aggrappata alle tecniche e metodologie applicate durante la dinastia Tang. Se i costanti contatti tra le due dinastie aveva dato vita ad un forte commercio di metalli, bestiame con innovazione per la popolazione Qidan anche dal punto di vista dell’agricoltura, in ambito artistico la dinastia Liao mantenne tratti distintivi che riflettevano le loro origini nomadi. Le ceramiche Liao a forma di fiasca infatti riflettono quella che era una vita legata all’equitazione. Come detto pocanzi, si riflettono ancora tecnologie risalenti alla dinastia Tang, quale l’invetriatura *sancai*.⁴⁰ Le conoscenze riguardo l’arte della dinastia Liao sono state possibili grazie ai numerosi rinvenimenti archeologici di questi ultimi anni. Lo stile Tang, però, non si rifletté soltanto sulle ceramiche, bensì anche sull’arte grafica; in un murale di un complesso funebre locato nello Hebei si sono riscontrate caratteristiche distintive della tradizione rupestre Tang.

³⁷ “Le dinastie della Cina: Storia delle dinastie. Tutte le terre sotto la sorveglianza del cielo – 960-1279: Dinastia Song” (articolo in linea), *Museo d’Arte cinese ed etnografico, Missionari Saveriani*, Parma, URL: <https://museocinese-parma.org/it/scuole/le-dinastie-della-cina/53-960-1279-dinastia-song> (consultato il 22/09/20).

³⁸ THORP Roben L., VINOARD Richard Ellis, *Chinese Art & Culture*, New York, Person College Div., 2001, p. 233.

³⁹ *Ivi*, p. 237.

⁴⁰ *Ivi*, 252.

1.1.5.1 LA LACCA

Il termine lacca può designare una vernice, gli oggetti fabbricati con essa, il materiale di base, una resina – si tratta di una vernice derivata dalla resina succosa, grigio-rossastra, di una terebintiacea, il *Rhus vernicifera*: è il *qishu* dei cinesi, un albero che vive una ventina d'anni e in estate viene inciso come un pino delle lande.⁴¹ Tale arte risale alla dinastia Shang, nel XV secolo a. C. e a dimostrazione di ciò il vasellame imperiale rinvenuto risalente a quest'epoca. Le lacche, in questo caso intese come oggettistica laccata, erano perlopiù in legno; durante la dinastia Han, il suo largo utilizzo verrà poi soppiantato dalle ceramiche, grazie allo sviluppo delle tecniche di produzione. La lacca, però, non veniva esclusivamente applicata all'oggettistica in legno, bensì anche come iscrizione su bronzi, oggetti in argento ed oro. Durante la dinastia Tang prese piede la tecnica della lacca a intaglio⁴² e della raffinatissima decorazione dipinta con intarsi metallici, che prendeva il nome di *pingtuo*. La lacca, divenuta nel corso dei secoli oggetto di utilizzo soprattutto per la sua estetica, veniva in realtà adottata per proteggere il materiale sottostante: "La rottura della lacca e le micro fessure provocate causano l'entrata di acqua all'interno che provocano deterioramento dei metalli."⁴³

1.1.5.2 I DIPINTI

Gli stili di pittura dei Song settentrionali (960-1127) e dei Song meridionali (1127-1279) erano molto diversi. Questo cambio dinastico, che si ripercosse anche sul piano artistico, venne affiancato da un cambiamento sullo stile di pittura paesaggistico⁴⁴. Se

⁴¹ Frammenti d'Oriente, "le antiche lacche cinesi" (articolo in linea), *Tuttocina.it – Il Portale sulla Cina*, 2005. URL: https://www.tuttocina.it/fdo/lacche_cinesi.htm (consultato il 23/09/20).

⁴² WEBB Marianne, *Lacquer: Technology and Conservation*, Butterworth-Heinemann, 2000, p. 42.

⁴³ CHRONOXYLON, "Come si faceva... la lacca?" (articolo in linea), *Chronoxylon – La linfa del tempo*, 2015. URL: <https://chronoxylon.wordpress.com/2015/11/30/come-si-faceva-la-lacca/> (consultato il 25/09/20).

⁴⁴ *Ibid.*

al Nord la pittura era commissionata a professionisti di corte, al Sud veniva eseguita dai letterati, “su ispirazione”. È ritenuto un passo importante quello appena presentato, in quanto nell’articolo “La cultura della brasia Schreber (brasia purpurea) come alimento durante la dinastia Song” viene esplicitamente definita la linea di demarcazione che vigeva tra un professionista di corte, che doveva seguire i canoni imperiali e un funzionario, libero di interpretare l’arte e la pittura secondo ciò che credeva più coerente.

There is no doubt that Song landscape paintings embodied experiences of physical sites and that painters of this period, more than any other, were adept at representational illusions of texture, mass and atmosphere.⁴⁵

Durante la dinastia Song, l’arte si focalizzò principalmente sul dipinto e sulla calligrafia, unendo le due arti in opere d’arte uniche. In quest’epoca in particolar modo diventò di rilievo il dipinto Shanshui, *shanshuihua*, ovvero dipinti di paesaggio. L’arte di paesaggio è esistita in Cina per migliaia di anni, ma la sua popolarità iniziò in concomitanza con la dinastia Tang (618-907); in questo periodo, il dipinto di paesaggio si tramutò in espressione di unione con il mondo naturale.⁴⁶ Se durante la dinastia Tang si consolidò come stile artistico, fu con la dinastia Song, lasso temporale definito come “Rinascimento cinese” che il dipinto Shanshui iniziò ad avere implicazioni sociali, politiche e religiose; non solo, in questi anni divenne uno dei passatempi preferiti nelle classi sociali più alte, tra cui letterati, pittori di corte ecc.⁴⁷ Nel dipinto Shanshui sono tre gli elementi fondamentali: montagna, fiume e, molto spesso, cascate. Da qui il nome Shanshui (lett. montagna-acqua). Molti di questi dipinti sono accompagnati (sul dipinto stesso o in opere letterarie a posteriori) da poemi definiti Shanshui shi, complementari al dipinto in quanto sovrapposte in funzione di spiegazione. Il dipinto Shanshui ricevette forti influenze dal Taoismo, con la teoria dello Yin e Yang, che si

⁴⁵ THORP Roben L., VINOARD Richard Ellis, *Chinese Art & Culture*, New York, Person College Div., 2001, pp. 242-243.

⁴⁶ “Chinese Landscape Paintings” (articolo in linea), *feltmagnet.com*, 2016. URL: <https://feltmagnet.com/painting/chinese-landscape-paintings> (consultato il 25/09/20).

⁴⁷ *Ibid.*

rifletteva nell'opera con elementi di terra e di acqua, tratti del pennello leggeri o più pesanti; il risultato doveva essere un equilibrio perfetto tra i due.

1.1.6 L'ARTE E LA LETTERATURA

If anyone discusses painting in terms of formal likeness, his understanding is close to that of a child. Su Shi

La cultura letteraria d'élite era incentrata in due grandi aree durante il periodo Song: innanzitutto si creò un corpus letterario senza precedenti a proposito dell'arte della pittura, calligrafia, architettura e antichità. Questo corpus prese forma in cataloghi, biografie storie di arte, raccolte di critiche artistiche e trattati di archeologia.⁴⁸ In secondo luogo il problema del rapporto tra letteratura ed arte visiva divenne punto focale durante la dinastia Song. Già in epoca Tang era presente una considerevole quantità di letteratura in merito alla sfera dell'arte, dai cataloghi storici alle biografie e critiche di artisti, trattati teoretici su paesaggi e opere di apprezzamento verso artisti e il loro lavoro. Ciò che però non ha precedenti all'epoca Song è l'approccio sistematico e la varietà di letteratura presente, che non si limitò a trattare di dipinti e calligrafia bensì raggiunse anche l'architettura, la conoscenza di antichità ecc. Una delle modalità più lineari per integrare poesia e dipinto fu l'illustrazione di scenari narrati nella poesia. Un'altra dimensione di approccio alla letteratura, vista nei dipinti ed opere di Mi Fu enfatizzava qualità di naturalezza che hanno controparti sia nella sfera morale che letteraria, con l'obiettivo di promuovere ideali di disadorno e spontaneità.⁴⁹ Lo sviluppo del Neoconfucianesimo e i conflitti tra i vari strati sociali si ripercosse naturalmente, oltre che sul pensiero politico, su quello religioso. Lo sviluppo più notevole nel corso del dodicesimo secolo fu la popolarità del libro di

⁴⁸ THORP Roben L., VINOARD Richard Ellis, *Chinese Art & Culture*, New York, Person College Div., 2001, p. 261.

⁴⁹ *Ivi*, p. 266.

viaggio, scritto in prosa, saggio e diario.⁵⁰ Lu You scrisse un vivace resoconto, *Ru Shi Ji* (Viaggio a Shu), sulla sua escursione controcorrente sul Fiume Azzurro, nel 1170 quando gli fu assegnata la posizione di funzionario nel Sichuan.⁵¹ È chiaro il legame tra politica, economia ed arti: la riunificazione della Cina ad opera della dinastia Song, il boom demografico che sfociò in uno sviluppo economico e commerciale, la ristrutturazione e riforma dell'apparato amministrativo e civile (esami imperiali ecc.), le influenze settentrionali per mano delle dinastie barbariche, il successivo divario sempre più profondo tra Cina meridionale e settentrionale, furono tutti attori in quella che sarebbe stata l'arte sviluppata in questo periodo storico. Durante la dinastia Song settentrionale (960-1126) emerse una nuova classe di studiosi-artisti che non possedeva le abilità dei pittori dell'Accademia né la competenza dei pittori comuni del mercato. La pittura dei letterati era più semplice, e, a volte, del tutto priva di istruzione, eppure criticavano questi altri due gruppi come semplici professionisti, poiché facevano affidamento su commissioni pagate per il loro sostentamento e non dipingevano solo per divertimento o espressione di sé. Gli studiosi-artisti ritenevano che i pittori si concentrassero su rappresentazioni realistiche, che utilizzassero una tavolozza colorata o, peggio di tutto, che accettassero un pagamento in denaro per il loro lavoro: per ciò non erano migliori dei macellai o degli ormeggiatori di porto. Non dovevano essere considerati dei veri artisti.⁵²

Dal periodo Song, opere come *Dongjing Meng Hua Lu* 东京梦华录 (Sogni dello Splendore della Capitale Occidentale)⁵³ preservano liste di nomi di piatti di taverne e ristoranti, di banchetti e feste. Molti di questi nomi non prevedono una nota sugli ingredienti utilizzati, ma sulla base dei condimenti utilizzati come pepe, zenzero, salsa di soia, olio, sale, aceto, la cucina Song non era probabilmente molto differente da

⁵⁰ "Letteratura di Viaggio" (articolo in linea), *hisour.com*. URL: <https://www.hisour.com/it/travel-literature-48990/> (consultato il 26/09/20).

⁵¹ W. Idema, L. Haft, *Letteratura cinese*, Libreria Editrice Cafoscarina, 2008, p. 184.

⁵² "Dinastia Song – Song dynasty" (articolo in linea), *qwerty.wiki*. URL: https://it.qaz.wiki/wiki/Song_dynasty (consultato il 27/09/20).

⁵³ Meng Yuanlao 孟元老, *Dongjing Menghua Lu* 东京梦华录 (Sogni dello Splendore della Capitale occidentale), 1187.

quella attuale.⁵⁴ Dopo lo spostamento dalla precedente capitale Kaifeng a quella dei Song meridionali Hangzhou, le cucine dello Hebei e dello Zhejiang si fusero.⁵⁵

Su Shi e Mi Fu

Durante la dinastia Song, avidi collezionisti d'arte si incontravano per disquisire dei propri dipinti e di quelli dei colleghi; Su Shi (1037-1101) e il suo collega Mi Fu (1051-1107) prendevano spesso parte a questi incontri, con lo scopo di prestare e acquisire opere altrui per studi, copie o più semplicemente scambi. Entrambi diedero vita ad una nuova tipologia di arte sfruttando le tecniche della calligrafia per dipingere. Da questo momento in poi molti artisti iniziarono a focalizzare la propria attenzione non più sulla resa estetica del soggetto, bensì su quella del loro spirito più intimo. I piccoli rotoli sui quali venivano apposti i dipinti, popolari nella dinastia Song meridionale erano spesso uniti in collezioni, dove i poeti potevano apporre il proprio componimento su un lato, per andare completare ed arricchire il tema del dipinto.⁵⁶

1.2 LA CUCINA SONG

Durante la dinastia Song e in particolare durante i Song meridionali (1127-1279), si sviluppò maggiore consapevolezza verso il cibo e si assistette alla nascita di quella che Michael Freeman definisce una nuova e sofisticata forma di *cuisine* che, grazie all'introduzione di nuovi alimenti e tecniche di preparazione, rivoluzionò il tradizionale concetto di cucina.⁵⁷ Durante questo periodo, la dieta giornaliera della popolazione

⁵⁴ GERNET Jaques, *Daily life in China on the eve of the Mongol invasion*, New York, Stanford University Press, 1962, p.133.

⁵⁵ *Ibid.*

⁵⁶ "The Song dynasty", (articolo in linea), *boundless.com*. URL: <https://courses.lumenlearning.com/boundless-arthistory/chapter/the-song-dynasty/> (consultato il 25/09/20).

⁵⁷ WILKINSON Endymion, *Chinese History: A New Manual*, Harvard University Council on East Asian, 2013, p. 444.

media cambiò da due a tre pasti:⁵⁸ alla mattina i venditori vendevano zuppa, paste fritte e piccole tortine al vapore; a pranzo si potevano trovare porridge di riso dolce, *shaobing* (focaccine al forno spesso ripiene), *kaomantou* (paninetti al vapore arrostiti), torte al vapore, tortini di verdure piccanti; a cena si consumava invece un pasto più sostanzioso composto da più portate. Oltre ai tre pasti principali (diventati consuetudine generale solo a partire dal periodo Yuan), c'era l'abitudine di consumare piccoli *snack*, *dianxin*. Il termine *dianxin* (letteralmente, *riscaldare o riaccendere il cuore*) comparve per la prima volta durante il periodo Tang, utilizzato come verbo, con l'accezione di *prevenire la fame prima di un pasto*; a partire dal periodo delle Cinque dinastie (907-960) apparve poi come nome per intendere uno *stuzzichino*, fino ad arrivare, in epoca Ming, al suo odierno significato di pasticcino, spuntino.⁵⁹

Il pensiero del cibo occupò profondamente le menti della popolazione di epoca Song: i poeti lo celebravano, gli scrittori lo inserivano nelle loro opere, persino per i filosofi il cibo valeva la loro considerazione. Questo pensiero, però, non era mosso da ossessione bensì da una forte ammirazione.⁶⁰ Ma cosa si intende per *cuisine*?

1.2.1 IL CONCETTO DI *CUISINE*

Una *cuisine* è più dello stile nel cucinare qualcosa. L'apparizione di una cucina, delle sue tradizioni e modalità, implicano una confluenza di determinati fattori, materiali e non, quali la capacità di approvvigionamento, abbondanza di ingredienti, attitudini legate al cibo e il ruolo da esso ricoperto nella vita dell'uomo. Lo sviluppo di una cucina ne implica innanzitutto l'uso esteso di ingredienti, ma per sostenere una tale sperimentazione volta alla nascita di una cucina, sono necessari molti ingredienti,

⁵⁸ SONIA, "Chinese Food: Food Facts Across Different Chinese Dynasties" (articolo in linea), *Hello Tea Cup*, 2017. URL: <https://helloteacup.com/2017/08/02/food-facts-chinese-dynasties/> (consultato il 27/09/20).

⁵⁹ WILKINSON Endymion, *Chinese History: A New Manual*, Harvard University Council on East Asian, 2013, p. 444.

⁶⁰ K. C. Chang, FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, *op. cit.*, p. 143.

alcuni dei quali anche non facilmente o addirittura non producibili in loco.⁶¹ Proprio in epoca Song, con la fioritura di importanti centri urbani, andarono via via creandosi snodi commerciali che permisero, in determinate zone geografiche, il confluire di prodotti provenienti dall'intero paese. Proprio per questo un'alimentazione basata su piatti ricchi e vari non è da ricondursi alle zone rurali, dove solo alcuni di questi prodotti venivano coltivati, bensì nei centri urbani, dove appunto questi confluivano.⁶² I cuochi, nella capitale e nelle principali città, avevano le massime possibilità di sperimentazione. Non solo però i cuochi, bensì anche i consumatori: questi, infatti, dovevano essere sofisticati a sufficienza in modo da incoraggiare sperimentazioni culinarie.⁶³ Una cucina non deriva da singole tradizioni, ma da una selezione, unione e organizzazione delle migliori tradizioni disponibili. Come il poeta Su Shi che, volgendosi al cibo della propria regione e definendolo semplicemente di sussistenza, non sarebbe stato capace di supportare lo sviluppo di una cucina. Ma lo stesso Su Shi, identificando e catalogando il cibo della sua regione (Sichuan) e definendolo come uno stile e successivamente combinandolo con prodotti di altra provenienza, si rese in prima persona partecipe dello sviluppo e creazione di una cucina.⁶⁴ Infatti Su Shi (1037-1101), poeta sichuanese amante del buon cibo e dei piaceri della tavola, più noto con il suo nome di cortesia Su Dongpo, nelle sue opere descrisse i suoi esperimenti culinari e le sue pietanze preferite, tanto che, alcune delle particolari preparazioni descritte nei suoi testi, presero poi nome da lui: *Dongpo rou (carne alla Dongpo)*, tecnica descritta in un famoso poema in cui Su Dongpo raccontò la prima volta che, durante l'esilio a Huangzhou, assaggiò la pancia di maiale (*zhunan*) brasata a fuoco lento; *Dongpo geng* (all'epoca noto come *Dongpo yusan geng, porridge di giada alla Dongpo*), porridge fatto con igname anziché riso; *Dongpo (Carne essiccata alla Dongpo)*, ricetta per il pesce essiccato; *Dongpo doufu (Tofu alla Dongpo)* ricetta del periodo Song per il tofu soffritto insaporito nel vino.⁶⁵ Dunque, come appena accennato, la creazione e nascita

⁶¹ *Ivi*, p. 144.

⁶² *Ibid.*

⁶³ *Ivi*, p. 145.

⁶⁴ *Ibid.*

⁶⁵ WILKINSON Endymion, *Chinese History: A New Manual*, Harvard University Council on East Asian, 2013, pp. 462-463.

di una *cuisine*, nel suo senso più lato, deriva dalla scelta delle migliori tradizioni presenti e di tutto ciò che ne concerne. E fu proprio grazie all'espansione del settore alimentare e alla sua fortuna nelle grandi capitali Song che la popolazione cinese prese coscienza delle proprie tradizioni culinarie e della varietà di cibo presente nella vastità territorio cinese. Nelle grandi città i ristoranti iniziarono a differenziarsi e a specializzarsi in diversi tipi di cucine o addirittura in tipi particolari di pietanze: nacquero ristoranti che servivano solo zuppe, ravioli, piatti freddi o piatti caldi.⁶⁶ Questo favorì una presa di coscienza dei diversi stili culinari ancor più profonda che portò ad una prima, seppur basilare, divisione in tre categorie della cucina cinese: scuola del Nord, scuola del Sud e scuola del Sichuan.⁶⁷ Per identificare meglio come sia strutturato il processo di nascita di una nuova cucina, è utile come esempio quello sulla cucina francese: molti storici infatti datano il suo inizio con l'arrivo di Caterina de Medici a Parigi assieme alla sua brigata (di cucina) italiana, ma, il vero inizio della *cuisine française* non furono i grandiosi banchetti tenuti a corte bensì l'estensione di questa cucina ad una maggiore quantità di persone, previ processi di modifica e adattamenti, che avvenne successivamente alla Rivoluzione francese.⁶⁸ Durante la dinastia Song, le abitudini alimentari rispecchiavano lo status sociale del commensale. Non c'era forte distinzione di stili di cucina ed ingredienti tra ricchi e poveri, seppur questi ultimi probabilmente tendevano al consumo, ad esempio, del riso Champa piuttosto di quello ufficiale, chiamato così in quanto unico prodotto accettato dal governo come pagamento delle tasse. Si calcola che all'epoca, la popolazione consumasse circa 220 chili pro capite di riso all'anno⁶⁹ che, assieme ai legumi, costituiva il 90% delle calorie giornaliere mediamente assunte.⁷⁰ Entrambe le classi sociali consumavano carne di maiale, agnello e capretto, ma i ricchi potevano permettersi i pezzi più pregiati, mentre i poveri quelli meno importanti. Oltre a verdura e cereali, la popolazione, più o meno abbiente, consumava pesce (molto abbondante

⁶⁶ K. C. Chang, FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, op. cit.*, pp. 160-162.

⁶⁷ GERNET Jaques, *Daily life in China on the eve of the Mongol invasion*, New York, Stanford University Press, 1962, p.134.

⁶⁸ K. C. Chang, FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven and London, Yale University Press, 1979, pp. 143-145

⁶⁹ SIMOONS Frederick J., *Food in China. A Cultural and Historical Inquiry*, Telford Press, 2014, p. 64.

⁷⁰ *Ivi*, p. 63

nelle città affacciate sulla costa sud-est), carne di maiale, agnello e capretto; rispetto alle famiglie più povere, i ricchi potevano accedere anche a carne di cavallo, manzo, coniglio e diversi tipi di selvaggina come cervo, fagiano e uccelli selvatici. Il pesce era quindi consumato da tutti i livelli della società, ma quello di acqua dolce era probabilmente preferito rispetto a quello di acqua salata, e ciò si deduce dai commentari e menù sui quali, se si entrava più nello specifico della tipologia, spesso si andava descrivendo un pesce di acqua dolce. La maggiore importanza dei prodotti ittici, soprattutto per quanto riguarda i prodotti d'acqua dolce, preferiti a quelli marini, è da ricercarsi ancora una volta nello spostamento dell'Impero nelle regioni meridionali dove i prodotti acquatici erano già molto comuni e apprezzati nella dieta quotidiana, grazie alla presenza di molti laghi e corsi d'acqua. Il pesce, durante la dinastia Song, iniziò anche ad essere allevato a livello industriale.⁷¹ Wu Zimu riportò durante il periodo della dinastia Song Meridionali che i prodotti dei quali le persone non potevano fare a meno nella vita di tutti i giorni erano: legna da ardere, riso, olio, sale, salsa di soia, aceto e tè. Pur non configurandosi come dieta propriamente salutare, essa era capace di apportare il giusto quantitativo di nutrienti: carboidrati dal riso, proteine dalla salsa di soia e vitamine dall'aceto.⁷² Anche la frutta era un elemento molto comune nella dieta di allora, più di quanto lo sia attualmente, e ciò viene dimostrato dalle modalità con cui essa veniva consumata: infatti non era presente soltanto a fine pasto, bensì anche tra una portata e l'altra e spesso consumata prima del pasto vero e proprio. La frutta inoltre poteva essere lavorata per essere conservata anche nei mesi nei quali questa non poteva essere prodotta: zuccherata, con miele e poi venduta sui banchi delle strade della capitale Kaifeng. Molta di questa veniva disidratata, prima fra tutte la banana, che non era capace di maturare nelle stagioni fredde nemmeno nella capitale meridionale. Durante la dinastia Song settentrionali, i frutti esotici entrarono nei principali mercati delle città e di conseguenza sulle tavole della popolazione anche di media classe. In accordo con

⁷¹ ANDERSON, Eugene N., *The Food of China*, Yale University Press, 1988, p. 67.

⁷² Wu Zimu 吳自牧, *Meng-liang lu 夢梁錄*, Shanghai, Gudian wenxue chubanshe, 1957, p. 270. Trad. basata sulla versione in inglese di K. C. Chang, FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven and London, Yale University Press, 1979, p. 151.

il *Dongjing Menghua Lu* 东京梦华录, i frutti tropicali venduti nei mercati alla fine della dinastia Song settentrionali, erano: olive, mandarini, litchi, radici di loto, canna da zucchero, banana ecc. Durante la dinastia Song la produzione di canna da zucchero divenne un'attività importante dal punto di vista economico nelle regioni del Fujian e del Sichuan. La canna da zucchero era conosciuta già in tempi antichi, ma fu soltanto con l'avvento della dinastia Tang che le tecniche di lavorazione di questa ne permisero una forte diffusione. Zhuo Wang, autore del *Tang Shuang Pu*, scrittore di epoca Song settentrionali, scrisse che, nel Sichuan, più del quaranta per cento della popolazione era assunto nei processi di lavorazione della canna da zucchero. Non solo, era presunto che i cibi dolci fossero preferiti dalle popolazioni barbariche e rurali, ma referenze legate al consumo di prodotti dolciari come frutta candita dimostrano che nei centri urbani della Cina il consumo era altrettanto elevato.⁷³

1.2.2 IL RISO

Uno dei più grandi e significativi cambiamenti nell'alimentazione cinese di epoca Song fu il nuovo ruolo che assunse il riso nella dieta quotidiana. Come già mostrato nei CENNI STORICI (1.1), le regioni meridionali della Cina, a seguito della disgregazione dell'Impero Tang, videro una maggiore prosperità economica ed un fortissimo incremento della produzione agricola. Il riso non era semplicemente un bene di prima necessità: la popolazione Song utilizzava il riso per creare molte varietà di dolci, come torte al miele, alle castagne, ai fagioli ecc.⁷⁴ Nella Cina del nord, dove le piogge non erano adeguate alla coltivazione del riso, si continuò con quella dei cereali, come miglio e grano; lo sviluppo che interessò la produzione di riso nelle zone meridionali della Cina dunque non influenzò la Cina settentrionale. La ragione da ricercare non risiede esclusivamente da fattori climatici e geografici: infatti, per tutta la durata

⁷³ K. C. Chang, FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven and London, Yale University Press, 1979, pp. 145-148.

⁷⁴ SONIA, "Chinese Food: Food Facts Across Different Chinese Dynasties" (articolo in linea), *Hello Tea Cup*, 2017. URL: <https://helloteacup.com/2017/08/02/food-facts-chinese-dynasties/> (consultato il 27/09/20).

dell'Impero Song, il settentrione continuò il suo declino, a favore di una riscoperta della Cina meridionale, che fiorì definitivamente con il dominio dei Song meridionali.⁷⁵ La caduta dei Song settentrionali, con la conseguente perdita delle regioni a Nord del fiume Huai e lo spostamento della capitale cinese a Sud, proiettò la popolazione in una realtà in cui, per necessità geografiche e climatiche, la coltivazione e produzione del riso era sicuramente favorita rispetto a quella degli altri cereali. Inoltre, nel 1027, in seguito ad una forte carestia nel Fujian, venne ordinata l'introduzione, da parte dell'Imperatore Zhenzong, di una nuova tipologia di riso coltivata nel regno di Champa, situato nel Vietnam centro-meridionale. La varietà di riso Champa offriva enormi vantaggi, già espliciti nella sezione CENNI STORICI (1.1).⁷⁶ Se da un lato la produzione di questa nuova tipologia di riso fu particolarmente voluta per la sua maggiore resa e resistenza rispetto a quello ordinario, c'è da dire che venne voluta altresì dal governo in quanto oggetto di tassazione: più prodotto circolava e veniva prodotto nel Paese, più tasse potevano essere versate allo Stato centrale. Se però il riso Champa aveva capacità di resa ben superiori rispetto a quelle già presenti in territorio cinese, la sua qualità non era particolarmente pregiata, quindi ove possibile si prediligevano quelle varietà con resa inferiore in termini volumetrici, ma maggiore in termini di qualità.⁷⁷

1.2.3 RISTORAZIONE E CUOCHI

In quest'epoca la ristorazione conobbe un grande sviluppo e la popolazione cinese divenne sempre più consapevole delle proprie tradizioni culinarie. La prima forma di ristorazione, documentata già a partire dal periodo Zhou, era rappresentata dalle locande (*she*). Queste, inizialmente, erano finalizzate al pernottamento di viandanti e ufficiali; solo a partire dal periodo Song iniziarono a offrire anche cibo e bevande.

⁷⁵ K. C. Chang, FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, op. cit., pp. 145-148.

⁷⁶ HO, Pingti, "Early-ripening rice in Chinese History", in *The Economic History Review*, Vol.9, No. 2, 1956, pp. 200-218.

⁷⁷ K. C. Chang, FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, op. cit., p. 147.

Ristoranti (*jjudian* 酒店), mense, gastronomie (*shidian*, *shipu*), case da tè (*chalou*, *chage*) e negozi di alcolici (*jiusi*), sorsero già a partire dal periodo Tang ma raggiunsero pieno sviluppo a partire dal periodo Song, parallelamente all'espansione urbanistica.⁷⁸ Secondo la ricostruzione di Jacques Gernet, nelle abitazioni delle famiglie più ricche, il cibo era servito su tavolini bassi in piccoli piatti di porcellana: ciò che contava era la varietà delle pietanze anziché l'abbondanza di ciascuna porzione.⁷⁹ A partire dalla metà del periodo Song, tuttavia, si iniziò gradualmente a utilizzare tavoli più alti e a condividere le portate, che venivano poste al centro della tavola, anziché servite in porzioni individuali.⁸⁰ I ricchi mangiavano in ciotole di porcellana, molte per ogni pasto, in quanto questi comprendevano numerose portate. Venivano usate sia bacchette che cucchiari; questa stoviglieria a volte poteva essere in metallo e, per le classi più abbienti, spesso in argento.⁸¹ Ma chi cucinava? La cucina casalinga era migliore di quella dei ristoranti? Il palazzo imperiale, pur avendo a sua disposizione risorse infinite, alcune volte "usciva" per qualche specialità di qualche ristorante.⁸² Da ciò si deduce che, benchè la cucina casalinga visse contemporaneamente lo sviluppo legato al cibo, la popolazione cercò continuamente e anzi, sempre più, locali dove gustare specialità. Wu Zimu sosteneva che la cucina fosse come il canto, il ballo e il cucito, e che fosse vista come occupazione prettamente femminile. Però, pur contenendo nomi che riportavano a "donne", molti ristoranti di Kaifeng e Hangzhou erano a conduzione maschile. Con molte eccezioni, il mestiere del cuoco tendeva ad essere riservato alla fascia di popolazione inferiore, in quanto un "signore", seguendo gli insegnamenti di Confucio, doveva stare lontano dalle cucine.⁸³ I cuochi Song beneficiarono di due rivoluzioni: quella agricola e quella commerciale, trasformando gli abitanti dei centri urbani dell'epoca come le masse di popolazione meglio cibate di tutto il mondo. Durante il periodo Song e in particolare durante la dinastia Song meridionale (1127-

⁷⁸ WILKINSON Endymion, *Chinese History: A New Manual*, op. cit., pp. 457-458.

⁷⁹ GERNET Jaques, *Daily life in China on the eve of the Mongol invasion*, New York, Stanford University Press, 1962, pp.159-160.

⁸⁰ WILKINSON Endymion, *Chinese History: A New Manual*, op. cit., p. 460.

⁸¹ K. C. Chang, FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, op. cit., pp. 149-156.

⁸² *Ibid.*

⁸³ *Ivi*, p. 156-157.

1279) emerse la prima vera cucina al mondo, con le sue sofisticate e ricercate tradizioni, rivisitata e arricchita di nuovi ingredienti e tecniche che sono giunte fino ai nostri giorni.⁸⁴

1.2.4 RIVOLUZIONE AGRARIA

In Cina il perfezionamento delle scoperte agricole e la scoperta del potere dei cibi e delle piante medicinali furono assai precoci. Sono state rinvenute dagli archeologi ossa oracolari di bue risalenti alla dinastia Shang (XVI-XI sec. a.C.). Su queste ossa gli sciamani incidevano le domande sul futuro, poi le gettavano sulle braci ardenti. Le ossa si incrinavano e dalle incrinature gli sciamani traevano la risposta oracolare. Su queste ossa, in caratteri ideografici molto primitivi, vi sono iscrizioni relative alla coltivazione di alcuni cereali, specie miglio e riso e alla distillazione degli stessi; il fine era quello di ottenere un vino sacro per le offerte sacrificali e per scacciare gli spiriti maligni.

Durante la dinastia Song una grande quantità di allevamenti significò forti cambiamenti politici e l'impiego di ingenti risorse economiche. Questi furono indicatore ambientale e anche oggetto di metafore. Studiosi della storia militare e politica spesso citano il fallimento della dinastia Song sulla riunificazione del territorio e la sua instabilità di allevamento di bestiame, tra i quali cavalli da introdurre nelle proprie campagne militari,⁸⁵ causandone forte dipendenza dai territori barbarici, quali l'impero Liao.

Nel X e XIII secolo, dinastie settentrionali e meridionali Song investirono strategicamente nell'allevamento, includendo quello di vacche, bufali d'acqua, cavalli, asini e cammelli. Le dinastie Liao e Jin competerono fieramente per relazioni di scambi tributari con gli stati dell'Asia centrale. Il territorio Song diminuì sempre più fino al 1127 con il ritiro a Sud del Fiume Azzuro, seguendo le invasioni Jurchen: la popolazione nel frattempo continuava a crescere e, in questa situazione, la popolazione Song non ebbe alternative se non quella di cercare di adattare il proprio bestiame e cavalli al

⁸⁴ *Ivi*, p. 143-145.

⁸⁵ STERCX Roel, SIEBERT Martina e DAGMAR Schäfer, *Animals Through Chinese History*, Cambridge University Press, 2019, p. 160.

nuovo clima, dovendo allo stesso tempo scontrarsi con il dilemma della popolazione in continua crescita: meno terre e di natura differente dovevano essere capaci di produrre per rispondere alla domanda sempre più crescente della popolazione.⁸⁶

I cavalli, usati sia in ambito militare che civile, divennero anche simbolo di valore morale, indicatori di stato sociale e culturale. Nei dipinti e nella letteratura ministri Song, leader spirituali e intellettuali associavano grossi allevamenti come fonte di energia ed emblema di orgoglio e morale.⁸⁷ Teorie mediche spiegano che disagi fisici di animali e di esseri umani si rispecchiano, come eventi complessi, in linea con l'idea del *qi* e dello scambio Yin e Yang come la moralità. Terminologia contemporanea enfatizza il carattere del disagio, se di natura "calda o fredda" e di come questo possa ripercuotersi sull'individuo, società e stato. Gli studiosi Song identificarono due cause principali nell'espansione di epidemie animali: spostare allevamenti in nuove regioni e maltrattamenti.⁸⁸ Zhang Xianyun, studiando le varie forme di allevamento durante l'epoca Song, dimostra che, con l'aumentare del numero di allevamenti, la disponibilità di suolo diminuì e ambiente e clima mutarono, portando fattorie private e statali a dover sperimentare nuovi metodi di allevamento e di agricoltura.⁸⁹ I primi cenni di avversione al consumo di carne bovina si ritrovano durante la dinastia Song, non solo per motivi religiosi bensì anche per il costante predominio di fattorie di piccola dimensione a conduzione familiare, dove gli animali da carro erano ritenuti parte della famiglia.⁹⁰ La carne scomparve dalla dieta della maggior parte delle persone in concomitanza della dinastia Song per una serie complessa di motivazioni: il cambiamento delle dimensioni delle aziende agricole e tecniche di gestione, scomparsa di mandrie nelle zone coltivabili, un legame sempre più stretto tra agricoltori e i propri animali da lavoro, ragioni d'ordine morale (Confucio, taoismo e buddismo) e un cambio nella pratica sacrificale.⁹¹

⁸⁶ *Ivi*, p. 161.

⁸⁷ *Ivi*, p. 162.

⁸⁸ *Ivi*, p. 164.

⁸⁹ *Ivi*, p. 168.

⁹⁰ *Ivi*, p. 119.

⁹¹ *Ivi*, p. 125

Una differenza marcata tra l'antica e più recente dieta imperiale è l'aumento di popolarità nel consumo di carne di maiale:⁹² ma perché ciò? Con l'avvento della creazione di nuovi centri urbani e un aumento generale della popolazione (spesso sempre più condensato in queste città), si dovette rispondere alla domanda di carne, che per gli immigrati dal Nord era originariamente di montone, pecora ecc. Il maiale si rivelò essere elemento chiave in questo complesso processo, in quanto unico capace di essere allevato facilmente nelle prime prossimità delle città. L'espansione degli allevamenti di maiale nelle zone periferiche dei centri urbani accompagnato da una rapida crescita della domanda, sommata a una crescente popolarità di questa carne e presenza nei menù, andò a rifinire quella che era l'offerta ristorativa.⁹³ La carne di maiale sostituì altre tipologie, nello stesso piatto, di carne e mentre la popolarità della carne di maiale continuava a crescere, la parola "carne" diventò sinonimo di "carne di maiale". Sabban suggerisce che ci fu una modifica al "gusto" durante la dinastia Song, per quanto riguarda i prodotti caseari: questi iniziarono a riscontrare il rifiuto e l'indifferenza della popolazione cinese, che iniziò in questo periodo ad avere un approccio estremamente nazionalistico, ritenendoli cibi barbari consumati dal nemico. Durante la dinastia Ming, poi, si vedrà come la letteratura medica raccomandasse sempre più l'astensione dal consumo di piatti a base di latte vaccino, uova e zucchero.⁹⁴

Dall'epoca Han, i cinesi abitanti della Cina settentrionale si sono sempre rivolti alla parte meridionale come "terra di pesce e riso", ma ciò fu fino alla caduta dei Song settentrionali; infatti da allora ci fu un nuovo riconoscimento delle terre a sud, come non più terra di esilio nella quale attendere fino a quando non si sarebbe potuto fare ritorno nelle proprie terre.⁹⁵ Un altro importante fattore d'impulso al processo di sviluppo della cucina cinese durante il periodo Song furono i cambiamenti che si verificarono in campo agricolo che portarono a un aumento della produzione di cibo. Questi cambiamenti furono determinati, innanzitutto, dal fatto che le carestie in

⁹² *Ivi*, p. 127.

⁹³ *Ivi*, p. 126.

⁹⁴ *Ivi*, pp. 126-127.

⁹⁵ *Ivi*, p. 131.

quest'epoca furono rare e quelle che si verificarono furono causate principalmente da crolli nel sistema di distribuzione, anziché in quello di produzione. Inoltre, nonostante l'enorme crescita della popolazione (che raggiunse circa cento milioni di abitanti), la produzione di materie prime riuscì a far fronte all'incremento della domanda, anche grazie ad una diversificazione dei consumi.

Il clima di prosperità economica influenzò anche la quantità di carne presente sulle tavole cinesi in epoca Song. In risposta all'aumento della popolazione e quindi della domanda, anche l'allevamento conobbe un drastico aumento, rendendo la carne accessibile alla maggior parte della popolazione. I suini rappresentavano la principale fonte di proteine seguiti dagli ovini, cavalli e asini e vari tipi di selvaggina (cervi, lepri, fagiani e altri uccelli selvatici). La selvaggina, soprattutto nelle grandi città, dove la disponibilità economica non era un problema, era molto richiesta e veniva consumata come un vezzo. La domanda di carni più rare era tale che si riscontrarono episodi in cui alimenti meno pregiati venivano venduti come qualcosa di più esotico; andare al mercato per comprare del cervo e trovarsi nel piatto carne di scimmia, a quanto pare, non era così insolito. Specialità particolarmente ricercate, come le gobbe di cammello, erano riservate alla casa imperiale. La carne bovina era presente, seppur raramente usata per via delle forti influenze del buddhismo in Cina⁹⁶.

1.2.5 BEVANDE

Marco Polo ci informa che, a Hangzhou, il vino prodotto attraverso la fermentazione del riso e addizionato ad altre spezie, era preferito a quello ottenuto dall'uva, che era difficile da reperire ma non introvabile. Le tecnologie per la distillazione si svilupparono durante i Song. Una bevanda inaspettatamente consumata giornalmente dalla popolazione Song era il kumiss, latte di cavalla fermentato, a posteriori collegato alle popolazioni barbariche. Non c'è dubbio riguardo il fatto che fosse una bevanda importante nella dieta dei Song: l'imperatore disponeva un locale

⁹⁶ K. C. Chang, FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, op. cit., p. 154.

appositamente dedicato per la sua produzione e alcuni ristoranti erano specializzati nella produzione e servizio di questo. Durante la dinastia Song questa bevanda non venne identificata come di provenienza barbarica ma era conoscenza comune che queste popolazioni amassero il Kumiss. Un'enciclopedia sull'origine delle cose della dinastia Song settentrionali spiega semplicemente che si trattava di una bevanda conosciuta già nell'antichità e in nessun modo riguardante le popolazioni barbariche.⁹⁷

Le bevande imperiali erano conosciute come i sei chiari i cinque *qi* e i tre *jiu*. I sei *chiari* consistevano in acqua, liquidi "densi" come aceto e vino acido; il vino dolce, prodotto mediante fermentazione del riso cotto; il vino "morbido", chiamato così perché ammorbidito con acqua fredda, vino *yi* prodotto attraverso lavorazione di porridge di riso con lieviti indigeni, e infine il vino *ye*, sempre prodotto dal porridge di riso. I cinque *qi* erano invece vini contenenti residui prodotti da riso, sorgo e miglio. Il fan *qi*, bevanda con residui in sospensione, il *li qi*, una bevanda molto delicata prodotta lasciando acqua e grano a bagno per tutta la notte. *Ang qi*, un vino dolce torbido, e lo shen *qi*, una bevanda con residui in fondo e liquido limpido. I tre *jiu* invece erano bevande filtrate allo scopo di eliminarne i residui, differenti quindi dai cinque *qi*. Questi ultimi erano utilizzati per i riti sacrificali, mentre i primi per bere. I tre *jiu* rimandano alle categorie di "vini". Lo *shi jiu*, conosciuto anche come il vino occasionale, era prodotto immediatamente quando c'era un'occasione speciale. Il *Xi jiu* era invece un vino che richiedeva un lungo invecchiamento prima di poter essere consumato; era solitamente prodotto in inverno e maturava in primavera, il suo liquido era limpido e dolce. Infine il *qing jiu*, che era invecchiato ancor più del *xi jiu*, con liquidi ancor più limpidi; questo veniva altresì prodotto in inverno, ma la sua maturazione avveniva in estate.⁹⁸ Secondo le *Memorie dei riti*, "quando l'Imperatore consumava un pasto, erano presentate dodici ciotole profonde con gambe e dodici piatti: il pasto era accompagnato da musica, per favorirne l'appetito". Questi erano i costumi durante la

⁹⁷ *Ivi*, pp. 149-156.

⁹⁸ *Chinese Imperial Cuisines and Eating Secrets*, Beijing, Chinese Literature Press, Panda Books, 1998, p. 9.

dinastia Shang: durante i Zhou si continuarono a rispettare questi passi, ma ne vennero aggiunti altri.⁹⁹

1.3 RELIGIONE E CIBO

1.3.1 TAOISMO, CONFUCIANESIMO E DIETA

Laozi, fondatore del Taoismo, avanzò i suoi ideali su una buona dieta durante il periodo Primavera e Autunno. Le sue idee gettarono le basi per le successive dottrine in merito all'attenzione alla salute del corpo. Laozi credeva che per essere sani ogni individuo dovesse tornare al proprio stadio primitivo, rinunciando alle emozioni complesse e desideri, come un neonato. Credeva nell'altruismo, nell'aver pochi desideri e fu sostenitore della serenità, temperamento e pace. Era devoto agli esercizi sulla respirazione: sosteneva inoltre che le persone non dovessero perseguire e desiderare il cibo "gustoso", bensì quello semplice, ritenuto sufficiente.¹⁰⁰

Confucio era un filosofo, insegnante e fondatore della scuola confuciana. Delineò un forte rapporto con il cibo e descrisse ciò come una delle tre condizioni basilari, assieme alle forze militari e alla fiducia, per la fondazione di uno Stato. Sul rapporto tra cibo e sacrificio, Confucio diceva che gli animali offerti durante i riti dovevano essere scelti e tagliati tramite standard ben definiti. Disse inoltre che la carne offerta durante i sacrifici per "lo Stato" doveva poi essere consumata in giornata e non tenuta fino al giorno seguente. La carne offerte nei sacrifici casalinghi non doveva comunque essere consumata se conservata per più di tre giorni. Avanzò inoltre più principi di igiene alimentare e di criteri per poterla testare: il cibo non doveva essere consumato

⁹⁹ *Ivi*, p. 10

¹⁰⁰ *Ivi*, pp. 90-91.

se in via di decomposizione, se non era stato ben cotto, se il suo colore era cambiato e se il mercato di acquisto non erano ben pulito. Credeva inoltre che il cibo dovesse essere consumato esclusivamente durante l'orario dei pasti, e se ci fossero state più portate, non ci si doveva strafogare. Questa credenza è riflessa nella cultura dietetica della Cina: è altresì conforme all'igiene alimentare in quanto le carni non sono facilmente digeribili.

Confucio disse: "Solo il vino si può bere senza limitazioni, ma non così tanto da renderti confuso". Ciò significa che puoi bere quanto vuoi, senza però ubriacarti: questo perché il vino di allora conteneva una piccola percentuale di alcol. I suoi consigli "non mangiare troppo" e "non parlare mentre mangi", conformi ai principi di una dieta sana, come "Non allontanare lo zenzero". Lo zenzero è pungente, rimuove l'umidità, riduce i calori corporei e la febbre, perciò mangiarne un po' prima di un pasto aiuta la salute e la digestione. Confucio inoltre disse: "Non mangio se non ho la salsa di soia appropriata". Ai suoi tempi i piatti a base di carne erano senza sale, venivano quindi immersi nella salsa di soia prima di essere mangiati, e diverse tipologie di salsa di soia venivano utilizzate per diversi tipi di carne.¹⁰¹

Mentre il nostro bisogno di cibo come sostentamento si dimostra imperativo e facilmente espresso con la fame, le attitudini della maggior parte delle persone nei confronti del cibo si rivelano complesse. Nella società Song, il cibo era molto più che semplice sostentamento, e mangiare molto più che semplicemente alimentare il corpo. Consumare un pasto era un atto fortemente espressivo, capace di rivelare le origini del commensale, la sua posizione sociale ed economica, le sue attitudini nei confronti degli altri commensali e probabilmente la sua posizione religiosa e intellettuale. In un certo senso si può dire che cosa e come una persona mangia, possa essere un'auto identificazione, definendo le relazioni con gli altri. Nascite, matrimoni, e morte erano spesso accompagnate dal cibo. Viaggiare significava la possibilità di provare cibi diversi, stare a casa implicava l'osservanza della ciclicità del cibo. Mangiare spostava l'uomo dalla sua semplice soddisfazione fisica ai più alti voli della

¹⁰¹ *Ivi*, pp. 91-93.

filosofia speculativa.¹⁰² Il cibo era centrale nei rituali rivolti ai vivi e ai morti. In epoca Song, i più grandi rituali venivano eseguiti dall'imperatore. Forse più dell'incassare tasse, la prima responsabilità dell'imperatore erano i riti.¹⁰³

1.3.2 BUDDISMO E ALIMENTAZIONE

Per un buddista, lo scopo supremo della vita è quello di diventare un Buddha; vocano nella liberazione dei desideri più intimi e distrazioni, essere altruisti e compiere buone azioni. Non è presente una vera e propria teoria alimentare all'interno dei classici buddisti, ma lavorare, sedere in meditazione, condurre una dieta vegetariana e rigettare il desiderio sessuale erano i punti filosofici buddisti sulla salute del corpo. Secondo il buddismo, ideologicamente, la pace, concentrazione e perseveranza mentale erano correlate ad un buono stato di salute. Un detto buddista dice: "se non lavoro un giorno, allora non mangerò". La dieta vegetariana non era una regola del buddismo indiano ma prodotto unico del buddismo cinese. Questa linea venne intrapresa in Cina a partire dalla dinastia Liang (502-557), sotto l'imperatore Wudi. Successivamente ai buddisti fu proibito di uccidere animali e intimato di cominciare un'alimentazione vegetariana. Verdure, legumi, frutta e cereali erano ritenuti sufficientemente nutrienti: contengono, infatti, abbondanti vitamine, sali inorganici, proteine, glucosio, zucchero e una piccola percentuale di grassi.

1.3.3 CENNI DI MTC E QI

I temi fondamentali che stanno alla base di ogni cosa sono lo Yin e lo Yang, il Dao e i Cinque Processi. Yin e Yang sono i due principi base da cui si è originato l'intero

¹⁰² K. C. Chang, FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, *op. cit.*, p. 163.

¹⁰³ *Ivi*, p. 165.

Universo. In generale Yang indica il sole, il cielo, il fuoco, l'uomo, la luce e così via; Yin indica la luna, la terra, la notte, la donna, il buio ecc. Questa dualità e contrasto non devono essere intesi come Yang = bene e Yin = male poiché ogni entità contiene sempre il suo opposto ed essi sono concepiti come un'unica entità.¹⁰⁴

Ma come si riversò tutto ciò nella dieta?

In occidente si distinguono i nutrienti in lipidi, protidi, glucidi, vitamine e oligominerali, ossia li consideriamo maggiormente sotto il punto di vista chimico-quantitativo Yin.¹⁰⁵

I principi guida della dietoterapia attuale sono in larga parte comuni alle idee tradizionali estremo-orientali. Essi si possono sintetizzare:

- 1) La giusta dose di sostanze nutritive locoregionali nelle loro stagioni permette un armonico divenire dell'Essere, a seconda della sua costituzione genetica (DNA – Yuan Qi), fenotipica (Jing Qi) e psichica (Shen).

La costituzione è classificata nelle biotipologie Yin e Yang e nei Cinque Morfotipi iscritti nella Legge dei Cinque Movimenti.

- 2) La costituzione di base dell'uomo è, come tutto, Yin-Yang. In questa visione binaria i soggetti più Yin hanno una biotipologia caratterizzata da: lentezza, pesantezza, pacatezza, rimuginazione, materializzazione ginoide dell'adiposità pelvitroncaterica, flaccidità pallida idroretentiva, immunolabilità, sindromi artrosico-varicose e osteoporotiche.¹⁰⁶

La natura dei cibi è detta anche quattro energie *si qi* o quattro nature *si xing*; essa è inerente al valore energetico espresso nelle proprietà Yin/Yang e negli effetti generali degli alimenti sulle variazioni del caldo-Yang e del freddo-Yin nell'intero organismo.

La natura degli alimenti non riguarda i sapori e il gusto ed è classificata come: fredda, fresca, tiepida e calda.

¹⁰⁴ SGORLON Patrizia, *Cibo e Macrobiotica nella Cina antica, Traduzione e commento di due articoli accademici*, tesi di laurea magistrale, Università Ca'Foscari Venezia, 2015, p. 13.

¹⁰⁵ CASPANI Franco, PELLEGRINI Alessandra, *Dietetica cinese nella pratica clinica. Il Dao, la legge dei cinque sapori*, Editore Tecniche Nuove, 2003, p. 15.

¹⁰⁶ *Ivi*, 23.

I cibi più Yang sono anche tiepidi e caldi, esso tonificano lo Yang umano, rendono Yang, sono impregnati delle reazioni biologiche dagli effetti del clima freddo ove furono generati. I climi freddi, nordici e alpini, determinano la crescita di una flora e di una fauna dai sapori Yang, caldi e tiepidi, assai aromatici e poco sapidi. Nella catena alimentare, questi cibi equilibrano gli effetti del clima o della stagione fredda ristorando le energie dell'uomo che è all'apice della gerarchia.¹⁰⁷ Questi sapori Yang estrinsecano una tendenza Xiang, fanno risalire il Qi, perciò sono preziosi anche nelle diarree, nei prolapsi, nelle ptosi, nelle metro-proctorragie. I cibi Yang sono sotto classificati come: caldi (re) e tiepidi (wen) perché hanno tutto il potere di tonificare lo Yang, rinforzare il fuoco del Ming Men, disperdere il freddo nocivo, disostruire gli intasamenti nei meridiani e armonizzare lo scorrere del Qi. Sono Yang: castagne, ciliegie, albicocche, noci, nocciole, soia, uova, carni rosse, sanguinaccio, cuori di animali, cereali integrali, spezie, cipolle, porri, zenzero, anguille, legumi, pesci, oli vegetali, latticini, crostacei. Tutti i cibi cotti o essiccati sono Yang. Essi sono indicati per i soggetti costituzionalmente Yin.¹⁰⁸

Per spiegare meglio come viene applicato il concetto di Yin e Yang, è utile il seguente esempio: Il cielo positivo è lo Yang che scende, Il suolo negativo è lo Yin che sale: L'uomo esiste e vive perché chiude il circuito tra cielo e terra.¹⁰⁹ Nei climi piovosi e freddi (Yin), il suolo reagisce con flora e fauna Yang che forma una catena alimentare Yang atta ad armonizzare le energie umane tra cielo e terra. Nei climi caldi e secchi (Yang) il suolo reagisce con flora e fauna Yin che forma una catena alimentare Yin atta ad armonizzare le energie umane tra cielo e terra.¹¹⁰ I cinesi di mezza età in Cina o all'estero sapranno generalmente che il granchio deve essere consumato con lo zenzero per contrastare le sue qualità "fredde". Alcune informazioni sono su soggetti specifici: "Il cavolo tondo e bianco causerà testa pesante e piedi leggeri, perciò un bambino potrebbe cadere".¹¹¹ All'enunciato qui presentato è d'aiuto la spiegazione

¹⁰⁷ *Ivi*, p. 45.

¹⁰⁸ *Ivi*, p. 47.

¹⁰⁹ *Ivi*, p. 46.

¹¹⁰ *Ibid.*

¹¹¹ STERCX Roel, *Of Tripod and Palate. Food, Politics, and Religion in Traditional China*, Cambridge, Palgrave Macmillan, 2005, pp. 165-166.

sulla legge dei Cinque Movimenti, attraverso la quale Se io mangio radice curo parte inferiore del corpo, perché quella è parte inferiore della pianta: se ho caldo (Yang), scollegato dal terreno (stralunato), mangiare i fiori non gli farebbe bene, dovrebbe mangiarne la radice. Il *qi* è il soffio vitale che è presente in ogni essere vivente: ciò che contraddistingue un corpo in vita da un cadavere è la presenza o meno di *qi*; Il suo ideogramma è rappresentato come un chicco di riso (*mi*) che si apre, con il vapore che fuoriesce (*qi*) in ascesa e rappresenta proprio il soffio vitale.¹¹² Il *qi* scorre nel corpo di ciascuno attraverso dei canali, denominati meridiani; il flusso corretto del *qi* nel corpo è determinato dalla salute dello stesso: attraverso la MTC quindi l'obiettivo è quello di permettere un flusso corretto del *qi* nel corpo, andando a curare e salvaguardare gli organi. Nella MTC gli organi definiti come tali sono: polmoni, milza, reni, fegato e cuore. Ci sono molti generi di cibo, ma non tutti benefici per il corpo umano. La MTC ritiene che gli organi animali, come i cinque sapori, siano benefici per il corpo. I cinque sapori sono: L'acido (che aiuta il fegato), l'amaro (per il cuore), il dolce da verdura (che aiuta la milza), il pungente/piccante (per i polmoni) e il salato (per i reni). Un consumo frequente di questi migliora le funzioni di questi organi. Se però i cinque organi possiedono eccessiva energia, ciò causerà disagi.¹¹³ Questo perché eccesso di energia (Yin o Yang) porterà ad un disequilibrio: l'obiettivo è controbilanciare Yin e Yang, solo allora il flusso del *qi* è possibile in maniera sana. Per rafforzare il corpo a resistere a questi cambiamenti esterni, il Nei Jing¹¹⁴ dice: "I cinque cereali sono alimenti base, i cinque frutti ausiliari, le cinque carni salutari e i cinque vegetali dovrebbero essere consumati in abbondanza". I cinque cereali sono il riso non glutinoso, grano, fagiolo rosso, soia e miglio glutinoso. I cinque frutti pesca, prugna, albicocca, castagna e dattero. I cinque animali il bue, pecora, maiale, pollo e cane. I cinque vegetali le piante erbacee, legumi, l'Allium chinense (Rakkyo), cipolla ed erba cipollina. Il Nei Jing dice inoltre: "Quando i cinque organi interni sono sani [...] l'individuo può vivere a lungo, chiunque possieda organi sani non si ammalerà mai, quando i cinque organi sono "in

¹¹² "L'alimentazione cinese come strumento per il benessere" (articolo in linea), SCUOLATAO. *L'Arte della Salute. Scuola di Medicina Cinese.* URL: <https://www.scuolatao.com/approfondimenti/alimentazione-cinese/> (consultato il 30/09/20).

¹¹³ *Chinese Imperial Cuisines and Eating Secrets, op. cit.*, p. 9.

¹¹⁴ *Ibid.*

pace” e il sangue e l’energia buoni, il corpo ha vigore.” Ciascuno degli organi è associato ad uno dei Cinque Movimenti, Cinque Elementi, colore, sapore, odore ecc. Come dimostrato precedentemente, inoltre, ciascuno dei cinque organi, associato ad un particolare sapore, andrà a determinare una categoria ben delineata di alimenti appropriati al buon funzionamento di esso: il cuore è associato all’amaro, la milza al dolce: la traduzione di *tian*, originale dalla lingua cinese, trae in inganno, in quanto non è da intendersi come l’estremo del sapore (propriamente il cibo dolce: torte, caramelle ecc.) bensì quella sensazione quasi dolciastra tipica di verdure quali la zuccina. Il riso, facente parte della categoria dei cereali, è associato all’organo della milza: motivo per cui questo cereale, anche storicamente, veniva sciacquato. L’azione del lavaggio del riso ne comporta l’eliminazione di buona parte dell’amido (più questo viene sciacquato): l’amido è causa di trattenimento dell’umidità, che andrebbe in controtendenza con la milza. Si può notare, inoltre, come all’organo polmone venga associato il sapore pungente/piccante: viene fatta una distinzione particolare in quanto il sapore piccante, secondo la MTC, può essere di due nature, ovvero freddo e caldo. Basti pensare alla diversa sensazione data dallo zenzero e dal peperoncino: il primo presenta una nota piccante, ma accompagnata da un finale fresco, mentre invece il peperoncino presenta un sapore piccante caldo, che letteralmente fa bruciare la bocca. Entrambi quindi sì, agiranno sul polmone, ma in modalità differenti: a seguito di un colpo di freddo, quindi, è consigliata l’assunzione di peperoncino e non di zenzero, in quanto si deve compensare il freddo (Yin) con il caldo (Yang) del peperoncino. In ottemperanza all’adempimento del flusso del *qi* nel corpo sono quindi essenziali il bilanciamento di Yin e Yang, attraverso la percezione del sapore; Mentre il termine Wu Wei 五味 (i cinque sapori) si riferisce molto probabilmente a un senso generale di piacere nel mangiare, storici medici hanno preferito tradurre *wei* come “sapore” per enfatizzare l’aspetto medico piuttosto che quello culinario. Nel Zuo Zhuan abbiamo già trovato citazioni di questi sapori capaci di stimolare e influenzare il movimento del *qi* che a sua volta muove e rinvigorisce il corpo.¹¹⁵ Il

¹¹⁵ STERCX Roel, *Of Tripod and Palate. Food, Politics, and Religion in Traditional China*, op. cit., pp. 163-164.

sapore o *qi* assegnato ad uno specifico cibo dipendono dai valori nutritivi dello stesso: se il cibo ha “calore” stimolerà il calore nel corpo. La classificazione del sistema del “chinese materia medica and dietaries” è diventata comprensiva e completa nel periodo tardo medievale: zenzero, aglio, cipolle, erba cipollina, porri, e peperoncino rappresentano l’acre o pungente, un range di sapore che non ha parallelismi con i quattro sapori conosciuti in Europa. Il pungente può indurre il corpo a disperdere ed espellere movimento dal corpo, scaldando e stimolando il *qi*. Quando correlato alla moxibustione e agopuntura, il pungente può entrare nei polmoni e nei canali dell’intestino, drenando liquidi e pulendo le mucose.¹¹⁶

Ciò che in ultimo si può dire attraverso questo sommario viaggio all’interno della MTC è che la filosofia taoista e dello Yin e Yang in particolar modo, trovarono applicazione concreta in questo campo: ciò che si ricercava non era un abbinamento tra cibi dettato semplicemente dal “gusto”, bensì la combinazione migliore di vari elementi volta a curare, annullare o rafforzare determinate patologie o punti di forza del corpo umano.

1.4 VEGETALI SELVATICI: LA BRASENIA

Non solo le persone della società moderna, ma anche quelle del passato, e non solo la gente ordinaria ma anche imperatori, ministri mostrarono un forte interesse verso i vegetali selvatici. Esistono dati storici che dimostrano che l’imperatore Li Shimin della dinastia Tang, Zhu Yuanzhang della dinastia Ming e l’imperatore Yongzheng della dinastia Qing consumavano vegetali selvatici. Non si può non menzionare Zhang Han della dinastia Jin che lavorò come ufficiale a Luoyang: qui soffriva fortemente la mancanza della brasenia, che nasceva nella sua città natale a migliaia di chilometri di distanza. Rassegnò quindi le dimissioni per poter far ritorno dalla sua amata brasenia.

¹¹⁶ *Ivi*, p. 164.

Questa possiede delle grosse foglie che fluttuano sul filo dell'acqua e alla sua base è prodotta una sostanza simile all'agar agar: proprio per questo viene cucinata per zuppe dense. Il detto "mangiare riso ogni giorno porta a stufarsene, ma mangiare la brasenia per un anno intero non è sufficiente" chiarisce perfettamente i sentimenti che gli antichi provavano nei confronti di questa. Lu You, grande poeta della dinastia Song, amava la *borsapastore comune* e scrisse in particolare "Versi sul mangiare la borsapastore comune". Ad un'analisi conclusiva, personaggi di spicco del passato non consumavano vegetali spontanei per riempire lo stomaco, bensì perché segno di eleganza: se lo scopo fosse stato semplicemente il primo, non avrebbero avuto uno stato d'animo spensierato tale da permettere la composizione di poemi riguardo queste.¹¹⁷

At that time, vegetable reprocessing was mainly pickled vegetables, dried vegetables and bean sprouts. There are also many common vegetable varieties, which often appear in scholars' poems and articles, such as shepherd's purse, water shield, fungi, bamboo shoots, etc.¹¹⁸

La brasenia Schreberi (f. Cabombaceae) è una macrofita d'acqua dolce perenne caratterizzata da una fitta mucillagine su tutti gli organi sottomarini e soprattutto sui giovani germogli. È stata largamente coltivata come vegetale acquatico per molti anni in Cina ma è attualmente una specie a rischio di estinzione a causa dell'impatto antropico e dalla perdita di habitat. È altresì conosciuta come scudo d'acqua ed è ampiamente ma sporadicamente distribuita in stagni di acqua dolce nelle aree tropicali e temperate dell'Asia dell'est, dell'India dell'ovest, Australia, nord e centro Americhe ecc. La presenza di *Brasenia Schreberi* può fungere da ottimo indicatore di salubrità delle acque, in quanto richiede acque particolarmente pulite¹¹⁹. La *Brasenia* che, come appena introdotto, nasceva in particolar modo nella Cina centro meridionale, entrò a pieno merito in quella che, con l'avvento della dinastia Song, si

¹¹⁷ Beijing Tourism, (fonte Istituto Confucio Online), "On Ancient Celebrities Eating Wild Vegetables" (articolo in linea), *Visitbeijing.com.cn*, 2015. URL: <http://english.visitbeijing.com.cn/a1/a-XBP33K2B64342645998CF2> (consultato il 30/09/20)

¹¹⁸ http://ln.ifeng.com/a/20200429/14115096_0.shtml

¹¹⁹ CHUN Xie, JIAFENG Li, FAN Pan, JUNJIE Fu, WENZONG Zhou, SHAN Lu, PENGFU Li e CHANGFANG Zhou, "Environmental Factors influencing mucilage accumulation of the endangered *Brasenia Schreberi* in China" (articolo in linea), *SCIENTIFIC REPORTS. Naturesearch*, 2018. URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6298988/> (consultato il 25/08/20).

delineò come cucina dello Zhejiang, una delle otto cucine cinesi.¹²⁰ In questo stile ricade la cucina di Hangzhou, capitale prescelta della dinastia Song meridionali.

According to the Great Dictionary of traditional Chinese medicine, *Brasenia Schreberi* is rich in vitamin B2, vitamin C, starch, protein, glucose, amino acid and other nutrients. It has the effects of clearing heat and tonifying blood, diuresis, detoxification and moistening the lung, and stopping diarrhea. It also has curative effect on heat diarrhea, jaundice, swelling and pain, blisters, and cancer prevention.¹²¹

La storia della cucina di Hangzhou risale a più di mille anni fa, in concomitanza con l'impero della dinastia Song meridionali che ad Hangzhou pose la propria prospera capitale, con i migliori cuochi provenienti da tutto il Paese. La cucina di Hangzhou divenne sempre più importante nel corso del millennio che giunge fino ai giorni nostri e a dimostrazione di ciò, molti dei piatti nati durante quel periodo storico, si possono tuttora gustare se si va in visita in questa città.¹²²

Xi Hu Chuncai tang 西湖莼菜汤 [La zuppa di *Brasenia* del lago Xihu]

Questa potrebbe essere la zuppa più famosa e, seppur non necessariamente, la più servita nei ristoranti di Hangzhou.¹²³

RICETTA:

Ingredienti:

300 gr. di *Brasenia* del lago Xihu

½ petto di pollo già cotto

¹²⁰ "Hangzhou Food – A Bite of Hangzhou", (articolo in linea), *China Discovery*, URL: <https://www.chinadiscovery.com/zhejiang/hangzhou/hangzhou-food.html> (consultato il 1/10/20).

¹²¹ "Suzhou Taihu Chuncai" 苏州太湖莼菜 (La *Brasenia* del lago Taihu di Suzhou), (articolo in linea), *haochu.com* 好厨网. URL: <https://www.haochu.com/techan/109/2708> (consultato il 1/10/20).

¹²² "Hangzhou Food – A Bite of Hangzhou", (articolo in linea), *China Discovery*, URL: <https://www.chinadiscovery.com/zhejiang/hangzhou/hangzhou-food.html> (consultato il 1/10/20).

¹²³ "Hangzhou Cuisine", (articolo in linea), *Internet Archive. Wayback Machine*, 2013. URL: https://web.archive.org/web/20140821112832/http://www.gotohz.com/hzlywywb/whatishot/bestof/hangzhou/201307/t20130718_86681.shtml (consultato il 30/09/20).

q.b. prosciutto

q.b. brodo di ossa di maiale

q.b. sale

Procedimento:

Tagliare in strisce sottili il petto di pollo e il prosciutto. Lasciare in ammollo la brasenia (essiccata) in acqua pulita per un po' prima di utilizzarla. In una pentola portare ad ebollizione dell'acqua. Gettare le foglie di brasenia e non appena l'acqua tornerà a bollire sgolare e prelevare dalla pentola. Dell'acqua di cottura può essere lasciata nella scodella con la quale verrà servita la zuppa. Quindi porre il brodo di ossa di maiale in una pentola, portare ad ebollizione, aggiungere le strisce di pollo e prosciutto e il sale. Far bollire per 3-5 minuti. Unire il brodo, le strisce di prosciutto e di pollo alle foglie di brasenia nella scodella. Servire con un filo di olio di sesamo (a piacere).¹²⁴

Questa ricetta, comprendendo prosciutto e pollo e in particolar modo il sale, si discosta notevolmente da quella che, descritta nell'articolo specialistico incentrato sulla Brasenia Schreberi, si poteva trovare in epoca Song tra i funzionari; proprio l'aggiunta di sale e/o salsa di soia fu oggetto di forte dibattito, dibattito che nel corso degli anni lasciò il posto al più semplice perseguimento del gusto. Tuttavia, come già accennato e rivisto più volte nel corso di questo capitolo e come si potrà leggere nell'articolo in questione, la rincorsa alla zuppa di brasenia non era messa in atto per riempire lo stomaco. La mancanza di sapore, infatti, era ciò che più si avvicinava al Dao.

Altri vegetali sono nativi della Cina, ma non erano molto conosciuti durante la Cina antica. Vennero riconosciuti solo dopo la dinastia Han. La brasenia divenne importante dopo Zhang Han, un'ufficiale di alto rango della dinastia Jin occidentali (265-316), che soffriva di malinconia di casa per la mancanza dei vegetali presenti nella sua terra natia. Germogli di bambù, funghi, meloni invernali e legumi diventarono comuni dopo la dinastia Song.¹²⁵

¹²⁴ "Xihu Chuncai Tang de Zuofa" 西湖莼菜汤的做法 (Ricetta della Zuppa di brasenia del lago Xihu), (articolo in linea), *Baidu Jingyan* 百度经验 . URL: <https://jingyan.baidu.com/article/851fbc37fcb6717f1e15ab70.html> (consultato il 30/09/20).

¹²⁵ *Chinese Imperial Cuisines and Eating Secrets, op. cit.*, pp. 19-20.

CAPITOLO DUE:

Traduzione di due articoli specialistici

Utensileria per cibo e bevande risalenti alla dinastia Liao attraverso le «*Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin*».

Zhang Xinyi¹²⁶

(Dipartimento di Studi Archeologici dell'Università del Jilin, Changchun 130000)

ABSTRACT: Dalla stipula della pace territoriale a Chanyuan, i contatti tra le popolazioni Song e Liao iniziarono ad intensificarsi attraverso l'invio di emissari. I funzionari Song, di ritorno dai territori Liao, dovevano rispondere di tutto ciò che veniva visto o sentito sulla strada; ciò doveva poi essere trascritto e riportato alla corte imperiale, denominando ciò "note di viaggio", "note degli ambasciatori", "note degli emissari a nord" "citazioni" ecc. In questi record di viaggio sono inoltre presenti numerosi elementi riguardo i sapori e i piatti caratteristici della cultura Qidan, includendo anche informazioni riguardo la varia strumentazione adottata per la preparazione e il servizio di vivande e bevande.

Parole chiave: *Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin*; stoviglie (attrezzatura da cucina); Dinastia Liao

Dalla stipula dell'alleanza Chanyuan, le popolazioni Song e Liao entrarono in una fase di forti scambi, con l'invio reciproco di funzionari tributari e intensificazione dei contatti tra essi. La legge di epoca Song prevedeva che i funzionari di ritorno dai territori Liao dovessero poi rispondere con un poema riguardo il viaggio, trascrivendo tutto ciò che si era letto, visto e sentito nel corso del viaggio, denominando ciò "diario di viaggio". Questi diari di viaggio contengono molte informazioni riguardo la cultura,

¹²⁶ Profilo dell'autore: laurea in studi archeologici presso l'Università del Jilin, Dipartimento di Studi Archeologici, specializzazione in studi archeologici sulle ceramiche.

gli usi e i costumi della dinastia Liao, includendone anche il particolarmente ricco aspetto alimentare. La popolazione Qidan visse per un lungo periodo nella Cina settentrionale, dove l'acqua e l'erba erano rigogliose, con un'alimentazione basata sull'allevamento e la pesca. Le abitudini alimentari preservavano profondamente le caratteristiche di una popolazione nomade, con un forte consumo di carne, derivati animali e bevande. Assieme all'istituzione del regno Liao, l'agricoltura gradualmente si diffuse e la coltivazione dei 5 cereali permise l'introduzione di essi nell'alimentazione Qidan. Grazie ai numerosi contatti con l'etnia Han, il popolo Qidan introdusse nelle proprie abitudini quella sul tè, trasformandolo gradualmente in una bevanda quotidiana e utilizzandolo per la preparazione di bevande medicinali addizionata a latte e sale.¹²⁷ Questi alimenti tipici vennero introdotti nelle note di viaggio dei funzionari Song proprio sotto la prerogativa dello scrivere "tutto ciò che veniva visto e sentito in itinere", come ne *"Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin"*; grazie a questi, il nostro studio sulla dinastia Liao dal punto di vista culturale e alimentare può usufruire di un valido punto di vista.¹²⁸

Oggi dunque, fonderemo le informazioni riguardanti l'utensileria adottata dalla popolazione Liao per la preparazione e il servizio di bevande e vivande, tratte da *"Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin"*, con i rinvenimenti archeologici, per delineare quelle che erano le effettive usanze.

¹²⁸ Note di Zhao Yongchun 赵永春, (a cura di), "Fengshi Liaojin Xingchenglu" 奉使辽金行程录 [*Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin*], edizione rivista, Shangwu Yinshuguan, pubblicazione del giugno 2017.

1. Stoviglieria

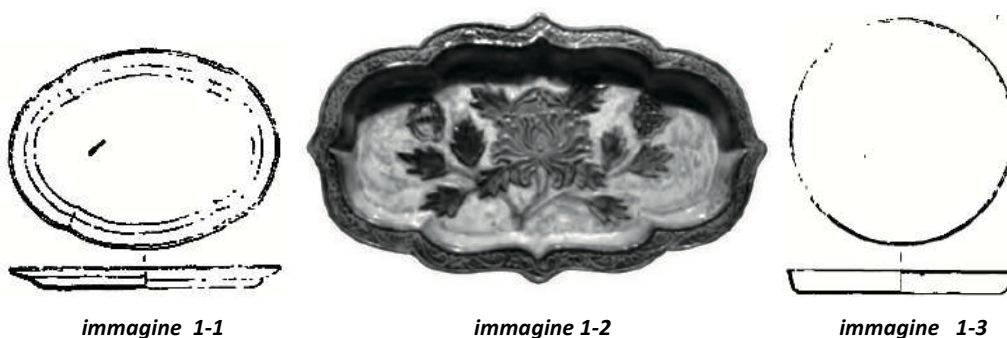
1.1 Contenitori

1.1.1 Contenitori in legno e argento adibiti alle carni

Lu Zhen scrisse nel “Diario di un viaggio in carrozza”: “Nel nono giorno, ... Xiao Ning, Re della prefettura di Lanling, indette un banchetto in onore del marito della figlia. Il cibo destinato ai barbari del nord era contenuto in stoviglie in legno, prima veniva servito il *congee luo*, questo veniva mangiato utilizzando un cucchiaio. Il grasso di orso, le carni di pecora, maiale, fagiano e coniglio venivano consumate fresche mentre la carne di vitello, cervo, oca, anatra, orso e cane procione venivano fatte essiccare; entrambe tagliate a cubi e unite in un grosso piatto. I vestiti dei giovani barbari erano freschi e puliti, venivano utilizzati dei fazzoletti e si impugnavano coltelli e pugnali o asce che tagliavano ogni tipo di carne per sfamare i funzionari Han.” Si evince dai suoi scritti che al banchetto tenuto da Xiao Ning, Lu Zhen notò che le genti Liao ponevano la carne di selvaggina in grossi piatti di legno; i funzionari del gruppo etnico Hu utilizzavano invece piccoli coltelli per tagliare la carne in cubetti, per poi servirla agli emissari Han. Sono presenti informazioni riguardo alle stoviglie adibite al servizio della carne anche in «Il servizio di alcolici agli ospiti del Nord» dove viene detto: “Affilare il coltello e procedere a tagliare la carne per servirla ai commensali; Sul vassoio d’argento dividere le carni fresche (arti anteriori) da quelle essiccate.” Nelle tombe Liao è comune trovare vasi a motivo floreale (begonia), in argento, ceramica ecc. Nella tomba risalente alla dinastia Liao, locata in Mongolia interna, villaggio Jiefang¹²⁹ è stato rinvenuto un vassoio a motivo floreale in argento (begonia) [immagine 1-1]. Il vassoio assume la forma di quattro petali di fiore, con angoli convessi, a fondo piano. Nel complesso funebre risalente alla dinastia Liao nel villaggio Batu, locato a Xinmin,

¹²⁹ Centro culturale Ongniud, Chifeng, Inner Mongolia, bollettino ritrovamenti funebri risalenti alla dinastia Liao, Liberazione Inner Mongolia, Studi archeologici, 1979, quarta uscita.

Liaoning¹³⁰ è stato rinvenuto un vassoio adornato con lo stile *sancai* riprendendo lo stile floreale (una begonia/peonia con una coppia di farfalle) [immagine 1.2]. Il vassoio è composto da otto curve che ricordando anche qui un motivo floreale, presenta fondo piatto e bordi larghi, smalto giallo e bianco; al centro del fondo del vassoio è riprodotta una peonia con in entrambi i lati due farfalle che volano. I bordi del vassoio sono decorati a filo d'erba. Si può inoltre osservare nella [immagine 1-3]¹³¹ un'altra tipologia di vassoio circolare in argento di dimensioni più generose, anche questo utilizzato per il servizio della carne.



1.1: Vassoio in argento a motivo floreale (fiori di melo), rinvenimento di complesso funebre locato in Inner Mongolia, datato Periodo liberazione, Liao, argento, diametro 21 cm, altezza 1 cm, fondo 15,5 cm; 2.2: Vassoio a motivo floreale (tre peonie), in *sancai*, con coppia di farfalle, complesso funebre Batuyingziliao, Xinmin, Liaoning, porcellana, diametro 30,8 cm per 18,3 cm, altezza 2,2 cm, fondo 26,2 cm per 13,5; 1.3: Vassoio circolare in argento, tomba n. 1 (complesso funebre Guishan, Jianchang), argento, diametro 31 cm, altezza 2,8 cm, fondo 28,2 cm.

1.1.2 Contenitori in legno per porridge di latte e cereali

Era piatto comune il risultato dell'unione tra formaggio ricavato da latte vaccino con i cereali, cotti insieme così da formare un composto simile a un porridge. Negli scritti di

¹³⁰ Li Zhenshi 李振石, "Stoviglie a motivo floreale (fiori di melo) in *sancai*, dinastia Liao", "Shehui Kexue Ji Kan" 社会科学辑刊 [Volume di Periodico di Studi Sociali], 1980, sesta uscita.

¹³¹ Jin Fengyi ecc., "Tomba numero 1 Guishan, Liaoning", "Wenwu" 文物 [Reliquie storiche], 1985, terza uscita.

Shen Kuo «Collezione grafica di emissari inviati dai nomadi del nord» troviamo: “A Yong’An la terra è ottima per l’allevamento bovino, per quello di cavalli e pecore, per la coltivazione della canapa, per quella dei cereali [...] così da poterne mangiare carne e derivati e usarne le pelli per conciare indumenti e produrre porridge di cereali e latte”. Lu Zhen ne «Diario di un viaggio in carrozza» scrive: “Gli scritti recitano che il cibo destinato ai nomadi del nord era contenuto in stoviglie in legno, prima veniva servito il *congee luo* e questo veniva consumato utilizzando un cucchiaio.” Gli utensili in legno sotterrati in profondità sono stati soggetti a facile decomposizione, per questo gli articoli rinvenuti non sono molti. Nella tomba risalente alla dinastia Liao nel villaggio Jiefang¹³² sono state rinvenute due scodelle in legno, delle quali una in perfette condizioni con bocca larga, labbra ripiegate, fondo piatto, con intagli, realizzati molto probabilmente con un coltello da intaglio.

1.2 Utensili da cucina – *ding*

Lu You ne «Il Duca di Chu di ritorno dalla Capitale riporta con sé un citello» dice: “Mio padre disse: ricordo la loro forma, sembrano dei grossi topi, molto più grassi, sono impauriti dalla luce del sole, se da questa vengono colpiti, spesso ne periscono.

Le sue carni possono essere consumate, all’interno di un *ding* riporre dunque quelle di un’animale intero, la loro cottura sarà molto veloce, i barbari non ne colgono la ricchezza ma ne apprezzano il sapore.” Il citello è una specie locale della popolazione Qidan, facente parte della “selvaggina”, assomiglia a un roditore, grande e carnoso, vive in tane, si ciba di granaglie, il sapore ricorda quello del maiale da latte. Le sue carni sono croccanti, disponibili però solo per l’alta aristocrazia. Questa sezione di record descrive che è necessario utilizzare un tripode *ding* per cucinarne le carni, per eliminarne anche le possibili parti guaste, in modo da ottenere il gusto corretto. Wang Anshi ne «Servire il vino all’ospite del nord» scrive: “Indossare il viola e prendere un *ding* prima di accogliere l’ospite. Prima del suo arrivo il calderone veniva posto sul

¹³² Centro culturale di Ongniud, Inner Mongolia ecc., “Nei Menggu Jiefang Yingzi Liao Mu Fajue Jianbao” 内蒙古解放营子辽墓发掘简报 [Bollettino di ritrovamenti archeologici dinastia Liao – Liberazione Inner Mongolia, centro culturale], Studi archeologici, 1979, quarta uscita.

fuoco e il riso, poi, servito per primo. La carne veniva tagliata e poi servita fresca al commensale servendosi di vassoi in argento.”

Questa tipologia di servizio al tavolo è raffigurata sui murali presenti sulla parte occidentale della tomba numero 1 di Tangshan, Aohan¹³³ [immagine 2]: nell’angolo in basso a sinistra del murale possiamo vedere un grosso tripode, molto profondo; alla bocca si intravedono due gambe di animale e della carne già fatta a pezzi. Dietro il tripode *ding* si trova un uomo a testa china, entrambi gli occhi osservano la bocca del tripode, le maniche tirate indietro; le mani tengono un bastone come per mescolare il contenuto del pentolone. Sul lato destro del murale è invece presente un uomo seduto in posizione eretta su uno sgabello a forma quadrata. La metà dello spazio è occupata qui dal tripode, la mano sinistra tiene un vassoio di forma circolare, la mano destra invece trattiene delle bacchette con le quali prende del cibo dal piatto. Al centro e più in profondità al murale, è presente un uomo accovacciato che con la mano sinistra tiene un coltello, con la destra taglia della carne. Dietro esso una ragazza della servitù che tiene con una mano un vassoio sul quale sono messi tre bicchieri (coppe), pronta per il servizio.



Immagine 2

Tomba numero 1, Aohan, Chifeng, Inner Mongolia, gruppo rupestre sud est.

¹³³ Bollettino di catalogazione tomba 1-3, dinastia Liao, Aohanqi, Yangshan, Studi archeologici, reliquie storiche dell’Inner Mongolia, 1999, prima uscita.

2 Set per il consumo di alcolici

2.1 Utensili per la beva di alcolici

2.1.1 Tazzine, calici, recipienti e bicchieri in giada

Il gruppo etnico Qidan amava bere alcolici e quando la corte Liao riceveva emissari provenienti dai territori Song si rendeva necessario consumarlo in convivialità. Secondo il «Diario di un viaggio in carrozza» di Lu Zhen, dal 26 dicembre, giorno nel quale incontrò il sovrano del regno Qidan, Lu Zhen continuò a partecipare ai banchetti fino al secondo giorno del primo mese dell'anno lunare, e ad ognuno di questi la gente beveva al massimo delle proprie capacità: "Il miglior vino di Longqing veniva servito in calici e coppe in giada, i due set (tavolini) erano in giada, larghi 17 cm (+-) e lunghi più o meno 35 cm, con quattro gambe; calici e coppe avevano tutti i piedi." "Ho visto la First Lady nel tempio della Cultura [...] Il regno Longqing era già caduto, venivano serviti i calici, nelle coppe veniva versato vino, tanto quanti i prigionieri che entrano nelle carceri. [...] Il sovrano Lu si sedette sul lato destro e tutto lo storico set per il servizio cadde a terra; per servire il vino all'ufficiale Yu vennero usate dunque delle piccole tazze in giada per coprire il misfatto della moglie (che fece cadere l'utensileria)". "Il sovrano Lu si alzò, si diresse al tavolino col set per il servizio, versò del vino nei calici di giada e lo offrì a sua moglie First Lady, fatta la cortesia tornò a sedersi [...] venne offerto dieci volte il vino, e la moglie del Re per tre cercò di convincere l'emissario Han nel berlo, servendolo in un grande calice di giada con 3 piedi [...]". "Il funzionario barbaro, prese una piccola coppa in giada per servire il vino alla moglie del re, brindando: "Alla lunga vita!" Da questi passi possiamo quindi notare che queste giade, per quanto utilizzate per il servizio degli alcolici, avessero in realtà caratteristiche intrinseche che portavano loro ad utilizzi differenti in base al rango dei commensali, dell'occasione ecc.

Sulla base di ciò appena visto, è certo che il l'utensileria suddetta in giada venisse usata dall'aristocrazia Qidan, posizionato su un tavolino anch'esso in giada. Il *jia* - tripode in giada - è un recipiente per il vino dalla capienza piuttosto importante. Il sovrano del regno Qidan rispettava pienamente i rituali legati al servizio del vino provenienti dalla madre Imperatrice, e solo in caso di danneggiamento del set venivano utilizzate le coppe per brindare alla salute; si può dunque notare che il valore di questi, rispetto ai suoi "fratelli", calici *guan* e coppe *zhan* erano nettamente inferiori; non solo, le coppe usate dai funzionari barbari molto probabilmente erano di livello ulteriormente inferiore. I ritrovamenti archeologici risalenti alla dinastia Liao riportano tutti ad una grande quantità di stoviglie in marmo bianco e giada provenienti da Xiuyuan; al contrario sono meno comuni i boccali *guan*, le coppe *zhi*, e i calici *jia* in giada. [immagine 3]. Le ragioni di tutto ciò suddetto sono due: la prima è dovuta alla lavorazione della giada, materiale molto duro e difficile da intagliare; per questo motivo le giade non sono così comuni nei ritrovamenti. Va da sé che l'utilizzo delle giade era quindi legato, nelle antiche dinastie, all'aristocrazia e le classi più abbienti. È stata rinvenuta una tazza in giada [immagine 3.3] dalla tomba n. 1 Luoboman, nel distretto di Guixian, provincia del Guanxi. Il Prof. Sun Ji sulla base delle proprie ricerche afferma che questa stoviglieria aveva un uso pragmatico, ma, in termini di apparenza,¹³⁴ raffigurava una classe sociale in base alle proprie decorazioni. Una seconda motivazione è la seguente: i primi calici *jia* rinvenuti erano fabbricati in bronzo; molti di questi oggetti, rinvenuti in epoca Song, ancora non avevano i loro nomi propri che invece vennero dati proprio dalla popolazione Song, come si può notare nei "Bo Gutulu", ovvero dipinti che raffigurano oggettistica antica; qui si possono notare calici dalla bocca circolare, tripodi senza coda e senza grandi arricchimenti estetici, con due colonne a tre piedi. Nei «Riti degli Zhou» e «Riti cerimoniali», facenti parte del Classico dei riti a cura di Confucio, sono presenti memorie riguardo l'utilizzo dei calici durante i rituali; Infatti gli uomini Song avrebbero poi implementato l'uso di questo tipo di tripode nei riti di sacrificio durante il periodo delle 3 Dinastie. Ciò che rimane dunque

¹³⁴ Sun Ji 孙机, "Handai Wuzhi Wenhua Ziliao Tuishuo" 汉代物质文化资料图说 [Libro illustrato su rinvenimenti datati dinastia Han], Shanghai Guji Chubanshe, 2011.

da determinare è se i calici *Jia*, classificati in epoca Song e quelli presenti nel Classico dei riti confuciani trovino corrispondenza. Ne “La storia Song”¹³⁵ si trovano informazioni riguardo l’utilizzo di calici *jia* in giada, oro e argento, a scopo sacrificale: “Nel tempio ancestrale Imperiale le offerte avvenivano nel seguente ordine: per prime le giade (tra le quali i calici *jia* e le coppe *zan*), in secondo l’oro ed infine il legno e l’oggettistica in zucca essiccata.” Gli utensili usati per l’altare di fiori sono così [...] anche qui le offerte al tempio ancestrale imperiale venivano fatte in successione, prima con i calici in giada, poi quelli in oro. Al tempio la giada è per l’Imperatore. Per auspicare la fortuna, il regolamento afferma che si possa usare solo l’oro. Infine, per gli altri servizi si usi l’argento.” Questo prova che, arrivati alla dinastia Song, il calice *jia* ha continuato ad essere ritenuto di alto livello nelle cerimonie e nei riti. Quindi, quali sono le potenzialità e utilizzi di questa utensileria nei banchetti indetti per gli emissari Song? È congettura dell’autore, sulla base degli scritti di Lu Zhen riguardo alle giade, che i calici *jia* fossero di più largo utilizzo rispetto ai bicchieri e alle tazzine *zhan* e che i primi non venissero usati correttamente per i riti sacrificali.

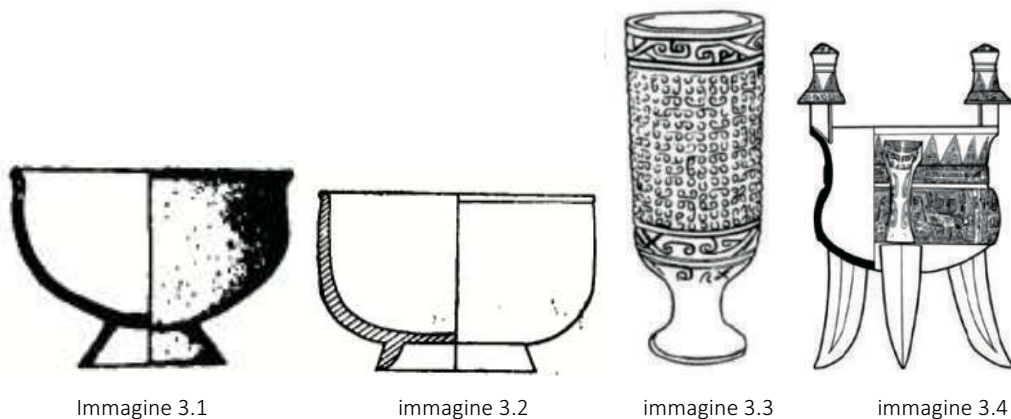


Immagine 3 – tazze e coppe

3.1: Due tazze in giada rinvenute nella tomba numero 2 risalente alla dinastia Liao a Qianhaizi, Inner Mongolia¹³⁶; diametro apertura 7,5 cm, diametro alla base 4 cm, altezza cm. 3.2: Tazza in giada rinvenuta nella pagoda buddhista

¹³⁵ Chen Zhen 陈振, “Song Shi” 宋史 [Storia dei Song], parte 8, Shanghai Renmin Chubanshe, 2003, p. 1547.

¹³⁶ Fu Zhanju 富占军, “Nei Menggu Shangduxian Qian Haizi Cai Liao Mu” 内蒙古商都县前海子材辽墓 [Tomba Liao, Qianhaizicun, Shangduxian, Inner Mongolia, *Beifang Wenwu* [reliquie storiche del nord], 1990, seconda uscita.

del tempio Du le, Jixian, Tianjin;¹³⁷ nefrite gialla, diametro apertura 5,8 cm, altezza 3,8 cm, diametro alla base 3,4 cm. 3.3: Calice in giada rinvenuto nella tomba numero 1 Luobowan, Guixian, Guangxi;¹³⁸ giada traslucida azzurra, altezza 11,3 cm, diametro apertura 4,5 cm, piedi 3,3 cm. 3.4: Calice in bronzo rinvenuto nella tomba numero 44, Beidijun, Liujiashuang, inxu, Anyang, Henan;¹³⁹ diametro apertura 17 cm, altezza 29 cm, spessore 0,4 cm, peso 3,04 kg.

2.1.2 Coppette *zhan* e calici in vetro

Banchetti e gozzovigli durante la dinastia Liao erano molto in voga, la classe dirigente era alla continua ricerca del cibo e del vino di migliore qualità, ugualmente veniva posta la stessa attenzione nelle stoviglie utilizzate per il servizio che dovevano essere splendide. A quel tempo, il vetro importato da occidente era cristallino e splendente, diventando un trend da inseguire per l'aristocrazia. Nel «Diario di un viaggio in carrozza» “Arrivati al padiglione meridionale di Youzhou [...] a Pechino operava in assenza dell'Imperatore, erano presenti truppe militari, cavallerie e generali, il re Longqin del regno Qin inviò e incaricò il funzionario Zhang per l'incontro con Guo Xin. Il banchetto si teneva all'interno del padiglione, con una grande quantità di pietanze. La vasta stoviglieria degli eunuchi, le tazzine e calici in vetro ed oro”;¹⁴⁰ quindi, il vetro e l'oro presenti ai banchetti, oltre che al loro utilizzo pragmatico, rappresentavano uno status di ricchezza. Nelle tombe dell'aristocrazia risalenti a questo periodo storico, si ritrova spesso della cristalleria, con la quale il defunto veniva seppellito. [immagine 4]

¹³⁷ Tianjinshi lishi bowuguan kaogudui [Gruppo archeologico del Museo di storia di Tianjin], “Tianjin Jixian Duyue shi ta” [La pagoda buddhista del Tempio Duyue, Contea di Ji, Tianjin], *Kaogu xuebao*, vol. 1, 1989.

¹³⁸ Museo della regione autonoma Guangxi Zhuang, tomba Luobowan, Guixian, Guangxi, Wenwu Chubanshe, agosto 1988.

¹³⁹ Team di ricerca dell'Accademia di scienze sociali di Anyang – studi archeologici: scavi archeologici di Yinxi, Anyang, Henan – tomba 44, *Kaogu*, 2018, decima uscita.

¹⁴⁰ Approccio al vetro.



immagine 4.1



immagine 4.2



immagine 4.3



immagine 4.4

Immagine 4 – Utensileria in vetro

4.1: Tomba numero 1 del mausoleo ancestrale della concubina a Balinzuqi,¹⁴¹ Inner Mongolia, vetro nero e blu, diametro alla base 11,1 cm, altezza 6,7 cm; 4.2: Rinvenimenti dalla tomba risalente alla dinastia Liao locata alla montagna Turji, prefettura di Tongliao, Inner Mongolia,¹⁴² vetro islamico azzurro, diametro all'apertura 9,4 cm, diametro alla base 3,9 cm, altezza 12,5 cm; 4.3: Tomba risalente alla dinastia Liao della principessa Chen Guo,¹⁴³ tazze con manico in vetro marrone scuro islamico, diametro all'apertura 9 cm, diametro all'addome 10,4 cm, diametro alla base 5,4 cm, altezza 11,4 cm; 4.4: Bottiglia in vetro incisa dalla tomba risalente alla dinastia Liao della principessa Chen Guo,¹⁴⁴ vetro islamico trasparente, diametro all'apertura 7,4 cm, diametro all'addome 13,3 cm, diametro alla base 11 cm, altezza 24,5 cm.

2.1.3 Tazze e calici *jia* in oro con coperchio

Nel precedente paragrafo viene anche menzionato il fatto che la popolazione Qidan faceva altresì uso di coppette *zhan* con coperchio e calici *jia*. Il coperchio decorato in oro veniva posizionato alla bocca, al fondo, agli angoli, addome oppure unita alle maniglie e agli anelli. Dai più recenti ritrovamenti archeologici viene annoverato quello di un recipiente in legno laccato e rame nei presso del parco funebre a Yongningbao, Hongdong, nella provincia dello Shaanxi risalente alla dinastia Zhou occidentali (laccato) con corpo in legno e coperchio in rame. Dal materiale risalente alla dinastia Liao si può notare della porcellana particolare con i bordi finemente rifiniti in oro e

¹⁴¹ Accademia nazionale di scienze sociali, Istituto di archeologia, team 2 Inner Mongolia ecc.: Tomba numero 1 del Mausoleo Liaozu, Balinzuqi, Inner Mongolia, Studi archeologici, 2016, decima uscita.

¹⁴² Istituto archeologico e reliquie in Inner Mongolia ecc.: Tomba risalente alla dinastia Liao, monte Turji, Tongliao, Inner Mongolia, Studi archeologici, 2004, settima uscita.

¹⁴³ Istituto di archeologia e reliquie, regione autonoma Inner Mongolia, museo Zhelimu, Tomba della principessa Chen Guo, dinastia Liao, Wenwu Chubanshe, 1993, pp. 55-59.

¹⁴⁴ Istituto di archeologia e reliquie, regione autonoma Inner Mongolia, museo Zhelimu, Tomba della principessa Chen Guo, dinastia Liao, Wenwu Chubanshe, 1993, pp. 55-59.

argento [immagine 5]; questa metodologia ebbe origine durante i Song settentrionali, dal periodo centrale in poi in concomitanza con l'inizio dell'utilizzo del carbone nella cottura dell'utensileria in porcellana senza smalto. Perciò molti dei prodotti presentano queste applicazioni per migliorarne l'aspetto estetico. Dalla tomba numero 1, area 28, Hexigten, Chifeng, Inner Mongolia,¹⁴⁵ risalente all'epoca Liao, è stato rinvenuto un piatto in argento curvo a otto petali, applicabile su coppe in argento o su scatole laccate.

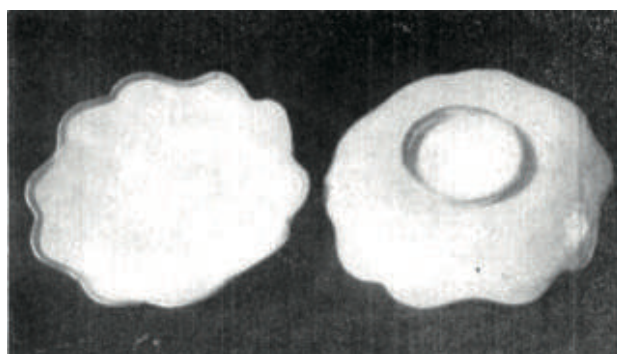


immagine 5

Piatto in porcellana con filo in oro, carattere "ufficiale" impresso, rinvenuto nella tomba M1 risalente alla dinastia Liao, Dayingzi, Chifeng.¹⁴⁶ Diametro apertura 21,6 cm, diametro alla base 8,7 cm, altezza 3,9 cm.

2.1.4 *Pilie*

Nei «I poemi in dialetto del nord del funzionario Diao Feng»¹⁴⁷ viene scritto: "Venne indetta una cena d'addio,¹⁴⁸ suddivisa e servita la carne di 10 citelli in 3 ciotole *Pilie*".

¹⁴⁵ Xiang Chunsong 项春松, Tomba numero 2, area 28 complesso tombale Hexigtenm Chifeng, Inner Mongolia, *Neimenggu Wenwu kaogu*, 1984, terza uscita.

¹⁴⁶ Guan Shaozong 关绍宗, report di rinvenimenti nel complesso archeologico della tomba Liao, Dayingzi, Chifeng, *Giornale accademico di studi archeologici*, 1956, terza uscita.

¹⁴⁷ "Poemi in dialetto del nord del funzionario Diao Feng", Diao Yue, primo anno Jiayou, dinastia Song settentrionali (1056), Servizio del funzionario inviato Zheng Dan per la moglie del Re del regno Qidan.

¹⁴⁸ *Pilie*: Note originali "Simile ad una piccola urna, in legno, decorata con vernice gialla". "Lei Shuo" 类说 [Catalogo], Produzione di *Pilie*, recita: "Piccola ciotola in legno, [come la seta?], dipinta con vernice gialla."

Sulla base delle documentazioni originali, il *Pilie* è una tipologia di piccola coppa in legno, esternamente decorata in lacca gialla, utilizzata per la beva di alcolici; a quale utilizzo effettivo era dunque adibito questo utensile?

Nello «Shuowen Jiezi» è registrato: “Vasi *ying* e *fou*”. “Vasi *fou*, articoli in terracotta, tutto ciò che viene usato per servire il vino, venivano usati dalla popolazione Qin come base per la scrittura di testi religiosi. Tutto ciò che ricorda la forma di un *fou*, farà quindi parte della categoria *Fou*.” Si può quindi vedere come i vasi *fou* non fossero soltanto utilizzati per il servizio del vino, bensì anche come strumento musicale; non solo, tutta la ceramica di forma simile ai *fou* veniva di conseguenza chiamata *fou*. Più precisamente a Fengxiang, Gaozhuang in una tomba Qin è stato rinvenuto un utensile *fou* in ceramica dal collo sottile [immagine 6-1], fondo piatto, spalle piegate, addome inclinato in basso e un piccolo fondo piano. Gli scritti vengono incisi sul vaso, dopo la sua cottura si applica il colore rosso vermiglio, l’incisione sulla ceramica recita: “il *fou* di Yincheng Lüshi contiene fino a 100 litri”. Nella tomba Chu, tempio Xiaji, Xichuan, risalente al periodo storico “Primavera e Autunni” sono stati rinvenuti articoli in bronzo chiamati *fou* [immagine 6-2]; il design delle ceramiche e dei *fou* è simile: entrambi presentano una piccola bocca, una grossa pancia e un fondo piatto. Ne «I poemi in dialetto del nord del funzionario Diao Fengshi» sono menzionati i *pilie*, vasetti in legno dalla bocca piccola; si trattava probabilmente di un tipo di vaso *fou* con bocca piccola e corpo grosso per il servizio delle bevande alcoliche. La tecnica del colorare l’oggettistica di giallo è probabilmente correlata alla continua ricerca della bellezza estetica dell’etnia Qidan, implementando l’uso di oro e argento e cercando dunque di eguagliarne il risultato finale.

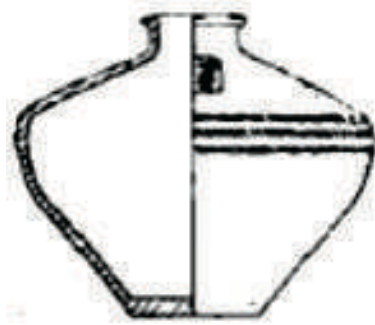


immagine 6.1



immagine 6.2

Immagine 6 – Fou

Vaso *Fou* in terracotta rinvenuto nel complesso funebre di Gao Zhuangqin, Fengxiang, Shaanxi, tomba M6,¹⁴⁹ diametro all'apertura 8,5 cm, altezza 33,2 cm; Vaso *Fou* Weizi Pengzun rinvenuto in una tomba risalente allo stato di Chu, "Primavere e autunni", Xichuan,¹⁵⁰ diametro apertura 21,5 cm, altezza 54,4 cm.

2.2 Set per il servizio di alcolici

Nel «Diario di un viaggio in carrozza» viene registrato: «Prima che il sovrano dei barbari del nord si sieda, viene portato un vassoio in argento; il vassoio ha 3 piedi, assecondando le forme del vassoio; all'interno del vassoio è posto un vaso dorato per il vino a forma di urna. Colui che indice il brindisi innalza il calice *guan* e *zhan*, i due barbari tengono in mano i due recipienti, fino a che si incontrano a fianco del vaso *lei*, il primo gentilmente si ritrae, saluta abbassandosi, conclude la beva e concluso si ripongono i calici. Vengono riportati indietro, l'avanzo del bicchiere viene posto nel *lei*, colui che ha indetto il brindisi per primo si prostra, torna al tavolo in giada, prende il calice *guan*, il calice *zhan*, si brinda alla salute e si torna in posizione originale [...]» La popolazione Liao utilizzava le coppe *lei* in oro e i tripodi in argento assieme, il vaso *lei* veniva usato per contenere il vino, i calici *guan* e *zhan* invece per consumarlo. «Sunto sui bronzi cinesi di epoca Qing» puntualizza: «Al presente, ciò che generalmente viene

¹⁴⁹ Team archeologico Yongcheng, complesso funebre di Gao Zhuangqin, Fengxiang, Shaanxi, report di scavi archeologici, *Kaogu yu wenwu*, 1981, prima uscita.

¹⁵⁰ Istituto culturale di relique, Henan, tomba risalente allo stato chu, Xiasi, Xichuan, *Wenwu Chubanshe*, ottobre 1991.

definito essere nella categoria *lei* include ciò che veniva chiamato *lei* e tutto ciò che negli scritti Song veniva definito come senza orecchie, spalle e piedi. Le caratteristiche del suo design sono: bocca convergente (ripiegata), collo retto o leggermente inclinato, spalle quadrate o tonde, il diametro più grande in prossimità dell'unione tra spalle e addome, mentre la parete addominale è inclinata verso il basso fino alla base." Nei reperti archeologici risalenti alla dinastia Liao si possono notare articoli con spalle squadrate, i modelli di utensileria e i vasi *lei* inclinati non dimostrano alcuna differenza; nel «Diario di un viaggio in carrozza» viene menzionato il vaso *lei* in oro [immagine 7-8]. Nel murale ad est della tomba murale M1 risalente alla dinastia Liao a Dongfeng Li, Datong provincia dello Shaanxi [immagine 9] è presente sulla parte bassa a sinistra, in prossimità del pavimento un vaso (probabilmente per fiori) con al suo interno altri tre vasi. Di fianco un tavolino squadrato a quattro gambe, sopra il quale sono poggiate due coppe *huo* gialle per il vino. Nell'affresco presente sul muro a sudovest della tomba numero 1 di Yangshan, Aohangr [immagine 10] è presente nel lato basso a destra un tripode nel quale sono contenuti due recipienti *hu* a forma di melone (*gua*); è simile al piatto in puro argento a tre piedi con all'interno un calice *lei* in oro per il servizio degli alcolici menzionato negli scritti di Lu Zhen.

In conclusione, nel «Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin» si trovano numerose notizie riguardo gli strumenti utilizzati per il servizio di alcolici (*set*) e attraverso un'analisi complessiva, possiamo trarre le seguenti conclusioni: In primo luogo, tutta l'oggettistica fin qui presa in esame può essere suddivisa in due categorie: utensileria per la beva e quella per il mangiare; quest'ultima presenta una sottoclasse, ovvero di oggetti - contenitori e per la cucina, come il vassoio *pan*, ciotole *wan*, vasi *pen* e tripodi *ding* ecc. L'utensileria per il servizio delle bevande invece in ciò che viene utilizzato per bere e ciò che viene utilizzato per servirlo; tra questi abbiamo le coppette *zhan*, l'utensileria *guan* in giada, i calici per il vino *zhi*, i bicchieri *bei*, i calici per vino tripodi tondi *jia*, i calici a vaso *lei* e *pillie*. In secondo luogo, i materiali con i quali venivano fabbricati erano numerosi, argento, oro, argilla, vetro, quarzo, silice amorfa-giada, legno, considerando però i metalli come oro e argento e la giada come i più pregiati.

Immagine 7 – Vaso *lei* in bronzo
 Vaso rinvenuto dalla tomba M2 nel villaggio
 Baizhuang, Zhengzhou,¹⁵¹ altezza 25 cm.



Immagine 8 – Vaso in argento platinato oro, intagli floreali
 Vaso rinvenuto nella tomba Yeluyu, dinastia Liao,¹⁵² diametro all'apertura
 7,6 cm, diametro all'addome 12,2 cm, diametro alla base 7,1 cm, altezza
 14,8 cm.

Immagine 9 – Murale
 Murale raffigurante il servizio di alcolici con accompagnamento musicale,
 parete est della tomba M1¹⁵³ risalente alla dinastia Liao, Dongfengli, Datong,
 Shaanxi.



Immagine 10 – Murale
 Murale rinvenuto sulla parete a sud ovest della tomba
 numero 1, Yangshan, Aohan.¹⁵⁴

¹⁵¹ Team numero 1 di ricerca di reliquie storiche, Henan, Report di rinvenimenti nelle tombe Shang del villaggio Baizhuang, Zhengzhou, *Wenwu cankao ziliao*, 1955, decima uscita.

¹⁵² Istituto culturale di reliquie e archeologia, Inner Mongolia ecc., report di scavi sulla tomba Yeluyu risalente alla dinastia Liao, *Wenwu*, 1996, prima uscita.

¹⁵³ Istituto di archeologia, Datong, record di scavi archeologici sui murali del complesso funebre della tomba risalente alla dinastia Liao, Dongfeng Li, Datong, Shaanxi, *Wenwu*, 2013, prima uscita.

¹⁵⁴ Report di ispezione della tomba numero 1-3 risalente alla dinastia Liao, Yangshan, Aohan, *Neimenggu wenwu kaogu*, 1999, prima uscita.

BIBLIOGRAFIA

- [1] Zhao Yongchun 赵永春, *Fengshi Liao Jin xingchenglu* 奉使辽金行程录 [Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin] (edizione rivista), Beijing, Shangwu Yinshuguan, 2017.
- [2] Chen Zhen 陈振, *Song Shi* 宋史 [Storia della dinastia Song], volume 8, Shanghai, Shanghai Renmin Chubanshe, 2003.
- [3] “Nei Menggu zizhiqu wenwu kaogu yanjiusuo” 内蒙古自治区文物考古研究所 [Istituto di archeologia e reliquie storiche della regione autonoma in Mongolia interna], Museo Zhelimu, tomba risalente alla dinastia Liao della principessa Chen Guo [M], Beijing, Wenwu Chubanshe, 1993.
- [4] Sun Ji 孙机, “Handai Wuzhi Wenhua Ziliao Tushuo” 汉代物质文化资料图说 [Illustrazioni di materiali rinvenuti risalenti alla dinastia Han], Shanghai, Shanghai Guji Chubanshe, 2011.
- [5] “Guangxi Zhuangzu Zizhiqu bowuguan” 广西壮族自治区博物馆 [Museo della regione autonoma Zhuangzu, Guangxi], “Guangxi Guixian Luopowan Han Mu” 广西贵县罗泊湾汉墓, [Tomba risalente alla dinastia Han di Luopowan, Guixian, Guangxi], Beijing, Wenwu Chubanshe, 1988.
- [6] “Henan sheng wenwu yanjiusuo deng” 河南省文物研究所等 [Istituto culturale di reliquie storiche, Henan ecc.], “Xichuan Xiasi Chunqiu Chu Mu” 浙川下寺春秋楚墓 [Tomba del regno Chu risalente al periodo “Primavera e Autunno”, Xiasi, Xichuan], Beijing, Wenwu Chubanshe, 1991.
- [7] Jin Fengyi 靳枫毅 et al., “Lianonig Jianchang Guishan yihao Liaomu” 辽宁建昌龟山一号辽墓 [La tomba n° 1 risalente alla dinastia Liao, Guishan, Jianchang, Liaoning], *Wenwu*, vol. 3, 1985.
- [8] “Zhanjiakou shi Xuanhua wenwu baoguan suo” 张家口市宣化区文物保管所 [Deposito di reliquie storiche, Zhangjiakou, Xuanhua], “Hebei Zhangjiakou Xuanhua Liao Jin bihua mu fajue jianbao” 河北张家口宣化辽金壁画墓发掘简报 [Bollettino

di scavi di tombe murali risalenti alla dinastia Liao e Jin, Xuanhua, Zhangjiakou, Hebei], *Wenwu*, vol. 3, 2015.

[9] “Datong shi kaogu yanjiusuo. Shanxi Datong Dongfengli Liaodai bihuamu fajue jianbao”大同市考古研究所.山西大同东风里辽代壁画墓发掘简报 [Istituto di archeologia, Datong, bollettino su scavi della tomba murale risalente alla dinastia Liao, Dongfeng Li, Datong, Shaanxi], *Wenwu*, vol. 1, 2013. [10] “Zhongguo shehui kexueyuan kaogu yanjiusuo Neimenggu dier gongzudui deng” 中国社会科学院考古研究所内蒙古第二工作队等 [Team numero 2, Istituto di archeologia, Inner Mongolia, Accademia nazionale di scienze sociali], “Neimenggu baqi Liao zu ling yihao peizang mu” 内蒙古巴旗辽祖陵一号陪葬墓 [Tomba n° 1 nel mausoleo Liaozu, Balinzuo, Inner Mongolia], *Wenwu*, vol. 10, 2016.

[11] Bayouwen 巴右文, Cheng Shun 成顺, “Neimenggu zhao meng Balinyouqi faxian Liaodai yinqi jiaocang” 内蒙古昭盟巴林右旗发现辽代银器窖藏 [Scoperta del “tesoro d’argento” risalente alla dinastia Liao, Balinyou, Zhaowuda, Inner Mongolia], *Wenwu*, vol. 5, 1980.

[12] “Neimenggu wenwu kaogu yanjiusuo deng” 内蒙古文物考古研究所等 [Istituto di archeologia e reliquie storiche, Inner Mongolia ecc.], “Neimenggu Chifeng Baoshan Liao bihua mu fajue jianbao” 内蒙古赤峰宝山辽壁画墓发掘简报 [Bollettino di scavi della tomba rupestre risalente alla dinastia Liao, Baoshan, Chifeng, Inner Mongolia], *Wenwu*, vol. 1, 1998.

[13] “Neimenggu wenwu kaogu yanjiusuo deng” 内蒙古文物考古研究所等 [Istituto di archeologia e reliquie storiche, Inner Mongolia ecc.], “Liao yelü yu zhi mu fajue jianbao” 辽耶律之墓发掘简报 [Giornale di scavi della tomba Yeluyu risalente alla dinastia Liao], *Wenwu*, vol. 1, 1996.

[14] Xiang Chunsong 项春松, “Keshiketeng qi erba di yi, erhao Liao mu” 克什克腾旗二八地一、二号辽墓 [Bollettino di ritrovamenti nella tomba n° 1 risalente alla dinastia Liao, area 28, Keshiketeng], *Neimenggu wenwu kaogu*, vol. 3, 1984.

- [15] “Wengniuteqi wenhuaguan deng” 翁牛特旗文化馆等 [Centro culturale Wengniute], “Neimenggu jiefang yingzi Liao mu fajue jianbao” 内蒙古解放营子辽墓发掘简报 [Scavi della tomba a Jiefangyingzi, Mongolia interna], *Wenwu*, vol. 4, 1979.
- [16] Fu Zhanjun 富占军, “Neimenggu Shangduxian Qianhaizi cun Liao mu” 内蒙古商都县前海子村辽墓 [Tomba risalente alla dinastia Liao nel villaggio Qianhaizi, Shangdu, Mongolia interna], *Beifang Wenwu*, vol. 2, 1990.
- [17] Zheng Shaozong 郑绍宗, “Chifengxian Dayingzi Liao mu fajue baogao” 赤峰县大营子辽墓发掘报告” [Bollettino di scavi della tomba risalente alla dinastia Liao, Dayingzi, Chifeng, Mongolia interna], vol. 3, 1956.
- [18] “Neimenggu wenwu kaogu yanjiusuo deng” 内蒙古文物考古研究所等 [Istituto di archeologia e reliquie storiche, Mongolia interna ecc.], “Neimenggu Tongliaooshi Tuerjishan Liaodai muzang” 内蒙古通辽市吐尔基山辽代墓葬 [Tomba risalente alla dinastia Liao, montagna Turji, Tongliao, Mongolia interna], *Kaogu*, vol. 7, 2004.
- [19] “Tianjinshi lishi bowuguan kaogu dui” 天津市历史博物馆考古队 [Team di ricerca archeologica del museo di storia, Tianjin], “Tianjin Jixian Dule sita” 天津蓟县独乐寺塔 [Pagoda Dule, Jixian, Tianjin], *Kaogu xuebao*, vol.1, 1989.
- [20] “Aohanqi Yangshan 1 – 3 hao Liao mu qingli jianbao” 敖汉旗羊山 1 – 3 号辽墓清理简报 [Report di sopralluogo alla tomba numero 1-3 risalente alla dinastia Liao, Yangshan, Aohan], *Neimenggu Wenwu kaogu*, vol. 1, 1999.
- [21] “Zhongguo shehui kexueyuan kaogu yanjiusuo Anyang gongzuodui” 中国社会科学院考古研究所安工作队 [Istituto di archeologia, Accademia nazionale di scienze sociali, Team di ricerca Anyang], “Henan Anyangshi Yinxi liujiazhuang beidi 44 hao mu de fajue” 河南安阳市阴虚刘家庄北地 44 号墓的发掘 [Scavi della tomba numero 44, Beidi, Liujiazhuang, Yinxi, Anyang, Henan], *Wenwu cankao ziliao*, vol. 10, 2018.
- [22] “Henan wenwu gongzuodui yidui” 河南文物工作队一队 [Team di ricerca 1, gruppo di ricerca reliquie storiche di Henan], “Zhengzhoushi Baijiazhuang Shangdai muzang fajue jianbao” 郑州市白家庄商代墓葬发掘简报 [Scavi di tombe risalenti alla dinastia Shang, Baijia, Zhengzhou], *Wenwu cankao ziliao*, vol. 10, 1955.

- [23] “Yongcheng kaogu dui deng” 雍城考古队等 [Team di ricerca archeologica Yongcheng ecc.], “Shanxi Fengxiang Gaozhuang Qin mu de fajue jianbao” 陕西凤翔高庄秦墓地发掘简报 [Scavi del cimitero Qin, Gaozhuang, Fengxiang, Shaanxi], *Kaogu yu wenwu*, vol. 1, 1981.
- [24] Nie Ding 聂定, “Liaodai Muzang Chutu Muzhi Qiju Yanjiu” 辽代墓葬出土木质器具研究 [bollettino di ricerca su oggettistica in legno rinvenuta nella tomba risalente al periodo Liao], *Chifeng xueyuan xuebao (zhexue shehui kexueban)*, vol. 9, 2017.
- [25] Wei Zheng 韦正, “Baoshan 1 hao Liaodai bihua mu zaiyi” 宝山 1 号辽代壁画墓再议 [Discussioni sulla tomba murale numero 1 risalente alla dinastia Liao, Baoshan], *Wenwu*, vol. 11, 2017.
- [26] Li Zhenshi 李振石, “Liaodai sancai yinhua haitang pan” 辽代三才印花海棠盘 [Vassoio a motivo floreale (begonia) in tecnica *sancai*, dinastia Liao], *Shehui kexue jikan*, vol. 6, 1980.
- [27] Wang Chunyan 王春燕, *Liaodai jinyinqi yanjiu* 辽代金银器研究 (Uno studio sull’oggettistica in oro e argento risalente alla dinastia Liao), tesi di dottorato, Università del Jilin, 2015.
- [28] Pang Yi 庞怡, *Liaodai yuqi fenlei ji caizhi yanjiu* 辽代玉器分类及材质研究 (Classificazione del materiale in giada rinvenuto risalente alla dinastia Liao), tesi di dottorato, Università di Liaoning, 2013.
- [29] Wang Qinxiao, 王勤孝 *Liaodai jiuju yanjiu* 辽代酒具研究 (Una ricerca su strumentazione per il servizio di cibo e bevande risalente alla dinastia Liao), tesi di dottorato, Università di Liaodai, 2017.
- [30] Jiang Feifei 蒋飞飞, *Liaodai boli zhipin chubu yanjiu* 辽代玻璃制品初步研究 (Studi preliminari sull’oggettistica in vetro risalente alla dinastia Liao), tesi di dottorato, Università della Mongolia interna, 2014.

La cultura della *Brasenia Schreberi* (purpurea) come alimento durante la dinastia Song

Yang Yi¹⁵⁵

ABSTRACT: Nel corso della dinastia Song, la brasenia divenne oggetto alimentare universalmente presente nella categoria dei letterati, l'uso di essa non conobbe soltanto espansione dal punto di vista geografico, bensì acquisì gradualmente connotazioni quali di eleganza e semplicità, come presente di scambio in occasione di festività e al contempo di dono sacrificale. La natura della brasenia, vegetale dalle scarse proprietà nutritive, la connotava come alimento povero, eppure la popolazione di epoca Song continuò a farne ampio consumo, non curandosi tanto dei suoi valori nutrizionali quanto esclusivamente delle sue connotazioni culturali. Di fatto appare, nella categoria dei letterati in epoca Song, che la brasenia fosse capace di rispecchiare il sapore del Dao, della foresta e che riuscisse a condensare in sé la metafora della nostalgia di casa del viaggiatore. Questi temi che a mano a mano vennero congiunti al consumo della brasenia e alla costante ricerca estetica di essa confluirono quindi in una visione concettuale, in cui la brasenia e il pesce persico facevano da fine ultimo, come tramite fisico ad un percorso immateriale. Non solo: la forma e il sapore della brasenia influenzarono la dinastia Song anche dal punto di vista artistico, diventando un fondamentale criterio di valutazione in ambito pittorico e calligrafico, condizionando stile di vita e gusti letterari anche nelle generazioni successive.

PAROLE CHIAVE: brasenia, dinastia Song, storia culturale, funzionari, vita quotidiana

CLC: G1 25

CODICE IDENTIFICATIVO

DOCUMENTO: A

NUMERO SERIALE ARTICOLO: 2096 – 434 X (2017) 03 – 0080 - 09

¹⁵⁵ Profilo dell'autore: Yang Yi, professore associato all'Università di Scienze Tecnologiche di Xi'an, dottore di ricerca in storiografia. Ambito di studi: storia dell'epoca Song, storia culturale di cibo e bevande, Xi'an, Shanxi 710048.

Se si prendono in esame le piante acquatiche descritte e presenti nella Cina antica, dunque fino al diciannovesimo secolo, la brasenia purpurea ne è sicuramente una varietà straordinariamente particolare. Secondo lo *Shijing*, il Libro delle Odi, l'uso alimentare della brasenia da parte degli antichi inizia già nell'epoca del Libro delle Odi ma, a causa delle difficoltà della pianta nell'ambientarsi, si rivelò difficile da impiantare e far proliferare al di fuori delle acque del Fiume Azzurro e delle sue terre circostanti; la sua coltivazione e il suo consumo rimasero pertanto estremamente circoscritti dal punto di vista geografico. Tuttavia, durante la dinastia Song, la brasenia divenne un fenomeno sociale particolarmente in voga tra i letterati. Peraltro, in quest'epoca, non solo furono registrate numerose testimonianze riguardo la classificazione, le tecniche di impiantamento, di raccolta e di lavorazione in cucina della brasenia, ma questa comparve frequentemente come tema o immagine in canzoni, poemi e dipinti, facendone emergere la corrispettiva reciprocità. Ciò che però desta ancora grosso stupore è che, nonostante gli studi che dimostrano l'allora già vasta conoscenza riguardo lo scarso valore nutritivo e medico della brasenia purpurea e, anzi, riguardo le sue proprietà nocive, essa rimaneva comunque al centro delle attenzioni dei letterati. Altresì fu spesso oggetto di forti critiche anche per la sua difficoltà di apprezzamento culinario, eppure molti letterati Song, durante la preparazione della zuppa di brasenia, continuarono ad evitare di aggiungervi fagioli fermentati e salati, con l'obiettivo di mantenerne inalterato il suo sapore, destando ulteriori critiche. Si evince da ciò che la brasenia riuscì a dare vita ad un fenomeno culturale-sociale distintivo, impassibile però di analisi contemporanee sulla base di valori nutrizionali, studi botanici e gastronomici, in quanto ciò che la brasenia all'epoca rispecchiava era dettato da valori e canoni completamente diversi da quelli attuali, in particolar modo dal suo retaggio culturale. La brasenia non era dunque "soltanto" un vegetale, bensì immagine artistica e stile di vita dei letterati Song. Questo articolo, partendo da una prospettiva storica, investigherà sull'immaginario del consumo di brasenia in epoca Song e cercherà infine di entrare nella ricca, contraddittoria e artistica quotidianità dei letterati dell'epoca.

1 - Usi e costumi e tabù alimentari della *brasenia Schreberi* in epoca Song

Trattandosi di un vegetale presente già nell'antichità, la *brasenia Schreberi* possiede un'altrettanta lunga storia sui suoi usi in cucina. La *brasenia Schreberi* ottenne sempre più importanza e stima tra i letterati, diventando simbolo di semplicità ed eleganza nelle terre a meridione del Fiume Azzurro, fin dall'epoca delle Dinastie del Sud che precedette il periodo Wei - Jin. Entrò successivamente a far parte di qualità artistiche e stili calligrafici tra i letterati, dalla dinastia Tang in poi. Numerosi autori, come Wang Wei (701-761), Bai Juyi (772-846), Du Fu (712-770), Liu Yuxi (772-842), Li Shangyin (813-858) si interessarono sempre più a questo vegetale, includendola nelle proprie opere.¹⁵⁶ Durante il periodo Liang - Song, le citazioni sulla *brasenia Schreberi* si fecero sempre più numerose, inserendosi in note, antologie, cronache locali, scritti storici e altre varietà letterarie. Questi documenti non solo esplicano una sempre più profonda conoscenza della *brasenia Schreberi* da parte delle popolazioni Song, bensì ne rivelano anche le sue peculiarità di utilizzo e controindicazioni in quanto alimento.

1.1 Limiti geografici del consumo della *brasenia* durante il periodo Song

Da un punto di vista botanico, la *brasenia Schreberi* è presente in Cina in più province e municipalità, tra le quali Jiangsu, Zhejiang, Jiangxi, Chongqing, Sichuan, Hunan, Hubei, Yunnan, Shandong, Heilongjiang.¹⁵⁷ Sulla base dei resoconti storici, si denota che la *brasenia* più conosciuta durante il periodo Wei-Jin e Sui-Tang era quella proveniente dal Lago Tai, bacino d'acqua frapposto tra la provincia del Jiangsu e dello Zhejiang: con

¹⁵⁶ Sull'immagine della *brasenia* nella poesia Tang, cf. Cheng Lili 程莉莉, "Wo Guo Lidai Shi Chutan" 我国历代食菹初探 [Uno studio preliminare sul consumo della *brasenia* in Cina nel corso dei secoli], *Wanxi xueyuan xuebao* 4, 2008.

¹⁵⁷ Yaowei Zhi 姚维志 [Annali Yao Wei] *Wugonghai Chuncai Biaozhunhua Shengchan* 无公害蔬菜标准化生产 [La produzione standardizzata a impatto ambientale zero della *brasenia*], Beijing, *Zhongguo Nongye Chubanshe*, 2006, p. 2.

questa veniva cucinata una zuppa di cui si diceva “quando si ha la zuppa di brasenia di Qianli, a che serve recarsi nei regni di Lu e Wei?”.¹⁵⁸ Durante la dinastia Song, il consumo della brasenia conobbe un grande sviluppo in termini geografici; secondo gli annali locali e le antologie infatti, il consumo della brasenia Schreberi non interessava soltanto la Capitale Jiankang, Changshu, Wujun e altri luoghi storicamente riconosciuti come tipici per la produzione di questo vegetale, bensì anche zone più distanti come Huiji, Chicheng, Changxing, Kunshan, giungendo anche in località come Fuzhou e Yueyang. Questo fenomeno non solo ci dimostra quanto i confini geografici storicamente esistenti vennero espansi nella produzione e crescita della brasenia Schreberi, ma di come questo vegetale iniziò ad essere riconosciuto come alimento integrante di una dieta, ricevendo connotazioni quali “orgogliosa e presuntuosa”. Va detto che la produzione della brasenia Schreberi in diverse zone geografiche ne comportava differenti qualità, influenzandone le metodologie di utilizzo in cucina, pratiche di coltura e stagionalità di raccolta. Ad esempio, nell’area geografica di Wu, la brasenia veniva raccolta in autunno e anche il suo consumo, dunque, ricadeva in questo periodo dell’anno; a dimostrazione di ciò si annoverano allusioni poetiche come “Quando il vento d’autunno inizia a soffiare”. Al contrario, nell’area geografica di Changxing, la brasenia Schreberi veniva colta nella prima parte dell’estate, quand’essa è “morbida e tenera, adatta per le zuppe”; inoltrandosi in piena estate invece diventa dura e difficile da mangiare.¹⁵⁹ Nell’area di Fuzhou, invece, il periodo di raccolta intercorreva tra marzo ed agosto: il gambo della brasenia è sottile come una forcina, è giunto dunque il momento di raccogliarla e il suo sapore è delizioso. Tutte queste circostanze hanno permesso quindi una dilazione nello spazio e nel tempo per la produzione e consumo di brasenia in epoca Song, con il conseguente instaurarsi di basi concrete per l’inizio di una pratica destinata a perdurare nel tempo.

¹⁵⁸ (Tang) Li Yanshou 李延寿, “Nan Shi” 南史 [Storia delle dinastie del Sud] volume 47 “Cui Zu Si Chuan” 崔祖思传 [Commentario, pensiero sui classici di Cui Zu], Beijing, Zhonghua Shuju, 1975, pp. 1171.

¹⁵⁹ (Song) Tan Yao 谈钥, “Jiatai Wuxing Zhi” 嘉泰吴兴志 [Annali di Wuxing, Jia Tai] Volume 20, “Wuchan” 物产 [Prodotti], “Song Yuan Fang Zhi Congkan” 宋元方志丛刊 [Collana di record locali Song-Yuan] volume 5, Beijing, Zhonghua Shuju, 1990, pp. 4860.

Tabella 1. Annali locali di epoca Song con riferimenti alla brasenia

Luogo di produzione	Note correlate	Fonte dei documenti
Huating	Dalle acque della valle di Huating nascono persico e brasenia, dalle piane quella che viene chiamata “zuppa dalle mille miglia (viene cucinata), non indicando soltanto il lago Hu.	Yang Qian 杨潜 “Shao Xi YunJian Zhi” 绍熙云间志 [Note tra le nuvole di Shao Xi], volume.
Chicheng	A Daren yuan, a 10 li ad est della Contea... si trovano due bacini d’acqua con due estremità dall’acqua limpida e pulita, qui la brasenia cresce rigogliosa.	Huang Huang 黄 鶯 “Jiading Chicheng Zhi” 嘉定赤城志 [Annali di Chicheng, Jiading], volume 28.
Huiji	La brasenia del lago “Xiang” a Xiaoshan, un tale speciale e segreto tesoro, morbida e succosa. In primavera una barca coglie la brasenia dal lago, riempiendola. Il lato nord delle montagne/ShanYin (nello Shanxi) vanta una lunga storia per la brasenia, ma non è possibile estendersi fino al Lago Ting. La gente sconsiglia di cibarsi di brasenia se si soffre di febbri, al contrario si rischia la morte.	Chen Zuobin 沈作宾 “Jiatai Kuai Qi Zhi” 嘉泰会稽志 [Note di Huiji, Jiatai], volume 17.
Changxing	La brasenia... nelle regioni di laghi e fiumi attualmente ancora viene coltivata, essa matura agli inizi	Tan Yao 谈钥 “Jiatai Wuxing Zhi” 嘉泰吴兴志

	dell'estate e viene venduta morbida e scivolosa, perfetta per le zuppe. Giunti in piena estate, diviene ruvida e spessa al tatto, diventando difficile da mangiare. Lo stesso però non vale per la zona di Wuzhong, dove, giunti in autunno, la brasenia è ancora morbida e splendida. Questo è dunque il pensiero di Zhang Han.	[Annali della città di Wuxing, Jiatai] , volume 20.
Ningbo	La brasenia nasce nelle acque del lago Dong, nel distretto della città Nanchang; qui è presente cospicuamente.	Hu Ju 胡榘 “Baoqing Siming Zhi” 宝庆四明志 [Annali di Siminng, Baoqing], volume 4.
Wujun	I contemporanei scrivono della zuppa di pesce persico, quindi vengono selezionate e colte le piante di brasenia, ottenendone un sapore sublime.	Fan Chengda 范成大 “Shaoding Wujun Zhi” 绍定吴郡志 [Annali di Wujun, Shaoding], volume 29.
Changshu	Categorie di verdure, aglio fiorito cinese, cipolla cinese, aglio comune, cavolo cinese, mostarda, brasenia, barbabietola, lattuga (romana).	Sun Yingshi 孙应时 “Baoyou Chongxiu Qin Chuan Zhi” 宝祐重修琴川志 [Annali di attività commerciale di mantenimento civile], volume 9.
Jiankang	Il lago Qianli si trova a 15 Li a sud est dalla contea Liyang. [Storia della dinastia Jin] Lu Ji disse: “Nella zuppa di brasenia delle mille miglia non serve	Ma Guangzu 马光祖 “Jingding Jiankang Zhi” [Annali di Jiankang, Jingding], volume 18.

	aggiungere sale”, [Storia delle dinastie del Sud di (Li Yan Shou)]. Chen Wenji disse: “千里菹羹，岂关鲁卫” indicandone tutti i punti di questo luogo. Arrivando ad oggi nasce della splendida brasenia [...].	
Fuzhou	Le foglie della brasenia sembrano anatre che nuotano sul filo dell’acqua intente a cogliere steli di vegetali per cibarsene. Fiori gialli e bianchi, viola, da marzo ad agosto lo stelo di essi è sottile come una forcina, ecco dunque il nome di “seta di brasenia”, dal sapore dolce.	Liang Kejia 梁克家 “(Chunxi) Sanshan Zhi” (淳熙) 三山志 [Annali di Sanshan, Chunxi], volume 41.
Kunshan	Yuqingfang, a est di Chunlaiqiao [lett. Ponte della brasenia].	Ling Wanqing 凌万顷 “(Chunyou) Yufeng Zhi” (淳祐) 玉峰志 [Annali di Yufeng, Chunyou], volume.
Yueyang	Pur essendo regione di fiumi e laghi, Yueyang non è predisposta alla crescita di brasenia solo ad est di Linxiang, nei pressi del lago della brasenia essa è presente.	Fan Zhiming 范致明 “Yueyang Fengtu ji” 岳阳风土记 [Note culturali della regione Yueyang].

1.2 Oggetto di dono puro e sacrificio commemorativo

In epoca Song si riconferma, in accordo con le dinastie precedente, la bollitura come metodo di cottura più utilizzato per la brasenia Schreberi. Per quanto riguarda invece

la descrizione del suo sapore, i poeti Song ritenevano come opera più importante quella di Yang Pan (1017-1106) intitolata “Poesia sulla brasenia”:

Basta col dire che le giornate primaverili a Jiangdong siano fredde, venite a osservare il riflesso delle barche che già navigano nel lago. La gru nasce con un tenero pezzo di carne sulla testa di un bellissimo colore viola, il drago elimina tutto ciò con la sua vecchia saliva. Il persico viene tagliato da un coltello affilato che affonda nelle carni di giada, inebria l'odore fragrante del riso cotto che viene servito a cucchiariate. Non aspetterò i venti dell'autunno per fare ritorno, ma filtrando il vino e mescolando la zuppa mi scordo degli anni.¹⁶⁰

Le foglie viola della brasenia fluttuano sull'acqua proprio come la cresta delle gru rosso cremisi, i fili sottili rassomigliano ai baffi del drago immortale, con un sottile e morbido succo il pesce persico, fresco e guizzante, è adatto ad accompagnare la brasenia, con la quale assieme da vita a un piatto delizioso capace di racchiudere il concetto di nostalgia di casa. Sebbene da un punto di vista letterale questo poema non sia definito come un capolavoro, Ruan Yue (data di nascita e morte sconosciute) lo definisce “Capace di narrare cose, ma non capace di esprimere la poesia”.¹⁶¹ È però altresì da ammettere la potenza espressiva di questo poema, in grado di portare i contemporanei dell'epoca a non necessitare di assaggiare la brasenia per conoscerne il sapore.¹⁶² Questi piatti cucinati piacevano moltissimo alla popolazione Song affascinando persino gli emissari inviati dalle lontane aree a sud del Fiume Azzurro, i quali “Ripensando al dolce sapore della brasenia veniva l'acquilina in bocca”.¹⁶³ Gli emissari che per lavoro vivevano tra il Jiangsu e lo Zhejiang, abbuffandosi di brasenia purpurea erano felici al punto di non pensare più a casa per la bontà del piatto che

¹⁶⁰ Ruan yue 阮阅, “Shihua Zong Gui” 诗话总龟 [Note di poesia su gusci di tartaruga] volume 21 “Yong Wu Shang” 咏物上 [Canti sulle cose], Beijing, Renmin Wenxue Chubanshe, pp. 229.

¹⁶¹ Ruan Yue 阮阅, “Shihua Zong Gui” 诗话总龟 [Note di poesia su gusci di tartaruga], volume 21 “Yong Wu Shang” 咏物上 [canti sulle cose], Beijing, Renmin Wenxue Chubanshe, pp. 229.

¹⁶² Ruan Yue 阮阅, “Shihua Zong Gui” 诗话总龟 [Note di poesia su gusci di tartaruga] volume 21 “Yong Wu Shang” 咏物上 [Canti sulle cose], Beijing, Renmin Wenxue Chubanshe, pp. 229.

¹⁶³ Chen Shidao 陈师道, Ren Yuanhu 任渊注, Componenti, nota integrativa di Chang Guangsheng 昌广生, “Hou Shan Shi Bu Jian” 后山诗注补笺, [Note integrative alla poesia di Houshan] Beijing, Zhonghua Chubanshe, 1995, pp. 521.

permetteva loro di dimenticare di avere dimora a 3000 km di distanza.¹⁶⁴ Oltre alla zuppa di persico e brasenia però le tecniche di cottura di questa, durante la dinastia Song, erano molte. Ad esempio nel *Shangjia Angfu (catalogo culinario)* sono annoverate due tipologie di zuppa: la zuppa *Jindai* e quella *Yudai*: la prima estrapolata dal poema “L’odore fragrante della zuppa Jindai” di Du Fu,¹⁶⁵ la seconda invece da (vedere articolo successivo): “procedimento: bollire la brasenia con i germogli di soia, così da dar vita ad un piatto semplice ed elegante”. La Brasenia Schreberi era inoltre oggetto di dono reciproco tra letterati, come vicendevole espressione di sentita stima e cura, accompagnato da un’ardente speranza, così detta: “Sorrindo al pensiero delle aspettative riposte in me dai miei predecessori, e mi commisero per essere una gru in uno stormo di polli”.¹⁶⁶ Qin Guan inviò della brasenia di fine primavera a Su Shi,¹⁶⁷ il quale ricambiò con un prodotto locale di Yangzhou¹⁶⁸ (nella provincia del Jiangsu). Zhou Guangzong (?-?) inviò delle ostriche a Wang Shipeng; quest’ultimo ricambiò con una brasenia di fiume.¹⁶⁹ Questi presenti spesso venivano donati a chi soffriva di nostalgia di casa, come ad esempio Zhang Xiaoxiang che, dopo aver mangiato la zuppa di brasenia donatagli dagli amici, affermò con nostalgia: “Che sorpresa, lontano dal

¹⁶⁴ Guo Xiangzheng 郭祥正, “Qingshan Ji” 青山集 [Raccolta di Qingshan] volume 27 “Shi Zi Chun Chi Xun Shi Wang Boshi Er Shou” 食紫菀赤鲟示王博士二道 [Due poemi del Dr. Shi Wang sulla brasenia come alimento], “Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro librerie di Jingyin, Padiglione Wenyuan], volume 1116, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 727.

¹⁶⁵ Componenti di Lin Hong 林洪, Note di Wu Ke 乌克, “Shanjia Qinggong” 山家清供 [Offerte di Shanjia], Beijing, Zhongguo Shangye Chubanshe, 1985, pp. 30.

¹⁶⁶ Zhang Kan 张侃 “Zhang Shi Zhuo Xuan Ji” 张氏拙轩集 [Collezione del Padiglione sommerso della famiglia Zhang] volume 4 “Chun Er Jue” 菹二绝 [Brasenia in distico] “Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro branche di libri di Jingyin, Padiglione Wenyuan] volume 1181, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 410

¹⁶⁷ Componenti di Qin Guan 青观, Note correttive di Xu Peijun 徐培均 “Huaihai Ji Jianzhu” 淮海集笺注 [Note sulla collezione Huaihai] volume 6 “Ji Chun Jiang Fa Yu Xie” 寄菹姜法鱼糟蟹 [Pesce e granchi in salamoia di zenzero], Shanghai Shanghai Guji Chubanshe, 2000, pp. 209.

¹⁶⁸ Note di Wang Wenhao 王文浩, Correzioni di Kong Fanli 孔凡礼, “Su Shi Shi Ji” 苏轼诗集 [Collezione di poesie di Su Shi] volume 49 “Yangzhou Yi Tuwu Ji Shao You” 扬州以土物寄少游 [Brevi viaggi dei prodotti locali per Yangzhou] Beijing, Zhonghua Shuju, 1982, pp. 2718.

¹⁶⁹ Wang Shipeng 王十朋 “Meixi Ji” 梅溪集 [Collezione Meixi] Pre-volume 6 “Zhou Guanzong Zeng Li Fang Baoyi Xi Chun” 周光宗赠蛎房报以溪菹 [Zhou Guangzong offre le ostriche “della casa” per ricambiare il piccolo mazzo di brasenia ricevuto], “Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro librerie di Jingyin, Padiglione Wenyuan] volume 1151, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 156.

crinale della montagna, in queste terre così calde ed umide, trovare cotanta brasenia? Ce n'è tanta da riempirne una cesta";¹⁷⁰ si può inoltre spesso notare l'amarezza nell'allontanarsi da casa, come nel caso di Liu Caisha del distretto di Jizhou (Jiangzi) (data di nascita e morte sconosciute) che, dopo aver ricevuto la brasenia, urlò a squarciagola "Mi sento così fortunato ad avere questa zuppa di brasenia, capace di soccorrermi dalle calure".¹⁷¹ Anche alla morte dei propri cari, le genti Song continuarono ad utilizzare la brasenia e il pesce persico in combinazione per cerimoniali di commemorazione e per esprimere i propri sentimenti.¹⁷²

1.3 - Tutti i tabù alimentari della brasenia Schreberi durante la dinastia Song

Va precisato che il consumo di brasenia che, durante la dinastia Song, conobbe una forte crescita, non implicava che i contemporanei dell'epoca la riconoscessero come valido alimento dal punto di vista nutrizionale. Proprio in confutazione a ciò, la brasenia continuava ad essere ritenuta una pianta misteriosa e pericolosa. È presente una grande quantità di letteratura in merito alle terapie mediche attraverso l'uso di erbe officinali e alimenti risalenti alla dinastia Tang, ma riguardo la brasenia e i suoi

¹⁷⁰ Scritti di Zhang Xiaoxiang 张孝祥, puntualizzazioni di Peng Guozhong 彭国忠, "Zhang Xiaoxiang Shi Wenji" 张孝祥诗文集 [Collezione di poesie di Zhang Xiaoxiang] volume 11 "Zheng Yining Song Chuncai" 郑义宁送莼菜 [Zheng Yining invia della brasenia come dono], Hefei, Huangshan Shushe, 2001, pp. 130.

¹⁷¹ Liu Caishao 刘才邵 "Shan Xi Jushi Ji" 櫛溪居士集 [Collezione degli eremiti Kuixi] volume 1, risposta al poema di Wang Wencheng nei confronti della brasenia, "Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu" 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro librerie di Jingyin, Padiglione Wenyuan] volume 1131, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 409.

¹⁷² L'accostamento tra pesce Persico e brasenia è visto in primo luogo nella collezione di Du Fu 杜甫 "Du Gong Bu Ji" 杜工部集 [Collezione Dong Bu], volume 20, "Ji Gu Xiang Guo Qinghe Fang Gongwen" 祭故相国清河房公文 [Documenti ufficiale di Qinghefang]. Durante la dinastia Song, Lu You 陆游, Liu Kezhuang 刘克庄, Mu Fu 牟巘 e altri poeti scrissero su oggettistica funebre della brasenia e del pesce Persico, come Lu You ne "Ji Wang Shi Yu Lingren Wen" 祭王侍御令人文 [Cultura delle offerte sacrificali al Re] disse "La finezza della brasenia e del Persico, come modello di stile nei poemi" ("Weinan Wenji" 渭南文集 [Antologia Weinan] Vol. 41), "Ji Han Wu Jiu Shangshu Wen" 祭韩无咎尚书文 [Scritti dell'Ufficiale: Sacrifici alla dinastia Han] dicevano: "L'offerta della brasenia e del pesce persico come sacrificio, introdotta da formule ritmate per la vita" ("Weinan Wenji" 渭南文集 [Antologia Weinan] volume 41), Liu Kezhuang ne "You Mu Ji" 又墓祭 [Un'altra offerta alla tomba] disse: "Non arricchire la brasenia e il persico, per piangere fino alla morte" ("Houcun Ji" 后村集 [Raccolta di Houcun] volume 140) eccetera. Dai commenti di Lu You, Liu Kezhuang e altri poeti riguardo le poesie sulla brasenia, gli autori considerano "la brasenia e il persico come offerta" non soltanto un'allusione, quanto alla possibilità che sia un fatto reale.

potenziali medici ed effetti indesiderati, non c'era comune assenso (lett. *il livello ancora è freddo*)¹⁷³ Autori di epoca Song redassero letteratura riguardo la brasenia sia da un punto di vista tecnico, sia per quanto ne riguardava i suoi usi medici in cucina, (per esempio la zuppa di brasenia e pesce persico oppure con pesce scienide/Shihou – Hebei), ma spesso in questo genere di letteratura erano di maggior rilievo i suoi effetti collaterali. Ad esempio, numerosi effetti collaterali in riferimento alla brasenia sono contenuti nel “Zhenglei Bencao” [Evidenze scientifiche ed usi medici di erbe officinali], opera di Tang Shengwei. Sempre nella letteratura Tang, la brasenia veniva definita come “ciò che viene mangiato per molto tempo ed è piacevole”, ma in contrapposizione a questa citazione, sono presenti diverse prove nel suddetto libro:

Nel “Tang Ben Zhu” [Raccolta delle erbe Tang] viene detto: la brasenia per lungo tempo si mangia e grandi sono i benefici per la salute da essa ricavata [...] oggi, nel “Chen Cang Qi Ben Cao” [Raccolta sulla Medicina tradizionale cinese] si comprova che, molti di coloro che già soffrono di febbre e che fanno uso di brasenia, decedono. Viene definita nociva per il corpo in quanto la milza non è in grado di elaborarla. Mangiarla spesso causa flatulenza, problemi articolari e ipersonnia. Se se ne indicano le principali peculiarità allora deve essere menzionata la malattia beriberi. *Jiao Qi Lun*¹⁷⁴ [Discussioni sulla malattia beriberi] dimostra capacità mediche della brasenia per la cura della malattia beriberi, ma è assolutamente sbagliato.

Spesso nelle popolazioni abitanti in zone lacustri, vicino a laghi nei quali le radici di loto e la brasenia crescevano spontaneamente, nel corso dell'anno andavano presentandosi epidemie, carestie e carenze di cibo che spingevano le genti a cibarsi di esse indistintamente, determinando la morte di molti di coloro che ne facevano uso. Arrivati all'autunno giungeva la siccità e si presentavano disturbi nelle persone quali dissenteria mista sangue; le acque del lago erano prosciugate dunque radici di loto e brasenia venivano dissotterrate e mangiate. Non essendo presenti in altre zone circostanti, le radici di loto e la brasenia qui vengono dunque imputate come causa dei suddetti malesseri.¹⁷⁵

¹⁷³ 平还是寒: sul piatto viene ancora tolta energia. M.T.C. classificazione delle erbe in 3 livelli

energetici +, -, = ovvero erbe che aggiungono, tolgono o lasciano inalterato il livello di energia). NdT

¹⁷⁴ carenza da vitamina B → polinevrite, tipica estremo oriente, causata è l'alimentazione a base di riso brillato, cioè spogliato della cuticola. NdT

¹⁷⁵ Tang Shenwei 唐慎微 “Zhenglei Bencao” 证类本草 [Evidenze scientifiche di usi medici ed erbe officinali] volume 29, “Jingyin Wenyan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro librerie di Jingyin, Padiglione Wenyan] volume 740, Taipei, Taiwan Shangwu Yinchuguan, 1986, pp. 1064.

In accordo con quanto detto sopra, non è quindi consigliabile il consumo di brasenia per un lungo lasso temporale, in quanto se consumata con questa frequenza è causa di disagi fisici e sonnolenza per tutta la giornata. Perciò le proprietà negative della brasenia, in particolare nei confronti della patologia beriberi, non sono affidabili. E proprio a favore di questa tesi dunque, come era possibile che nel corso delle varie pandemie così tante persone che facevano uso della brasenia continuassero a morire? Non solo, durante la dinastia Song si riteneva che la brasenia non potesse essere consumata da tutti e che anzi, coloro con patologie pregresse dovevano prestare assoluta attenzione al consumo di essa. Ad esempio ne “Shanghan Zong Bing Lun” [Discorsi sulla febbre tifoidea] viene riportato che, coloro sofferenti di febbre, non possono consumare la brasenia, “chi consuma la brasenia soffrirà di febbre e urine concentrate e, in ultimo, non potrà essere aiutato”.¹⁷⁶ In accordo con “Yangsheng Lei Zuan” [Il giornale sulla prevenzione della salute], chi soffre di meteorismo, emorroidi, sangue nelle feci dovrebbe astenersi dal consumo della brasenia.¹⁷⁷ Ma anche coloro che non mostrano nessuna delle patologie precedentemente elencate dovrebbero porre attenzione al suo consumo e ai problemi che ciò può causare; come, ad esempio, è sconsigliato il consumo della brasenia con l’aceto in quanto causa di atrofia flaccida ossea.¹⁷⁸ Inoltre, secondo la popolazione Song, la brasenia possedeva delle proprietà inusuali. Su Shi nel “Wulei Xiang Gan Zhi” [Il senso delle cose] recitava: “la brasenia non può essere messa a contatto con la lacca, anche se essa è resistente si rovinerà”.¹⁷⁹ Wen Ge (?-?) nel “Suosui Lu” [Note triviali] affermò ciò che segue: “Nei

¹⁷⁶ Pang Anshi 庞安时, “Shanghan Zong Bing Lun” 伤寒总病论 [Discorsi sulla febbre tifoidea] volume 6, “Wenbing Shengsi Hou” 温病生死候 [Malattia febbrile epidemica], “Congshu Jicheng Chubian” 丛书集成初编 [Prima edizione collana letteraria], volume 1406, Beijing, Zhonghua Shuju, 1985, pp. 128

¹⁷⁷ Zhou Shouzhong 周守忠, “Yangsheng Lei Zuan” 养生类纂 [Giornale sulla prevenzione della salute], volume 10, “Xu Xiu Siku Quanshu” 续修四库全书 [Appendice di continuazione alla Collezione Imperiale delle quattro branche (Qing)], volume 1029, Shanghai, Shanghai Guji Chubanshe, 2002, pp. 543.

¹⁷⁸ Tang Shenwei 唐慎微, “Zhenglei Bencao” 证类本草 [Evidenze scientifiche di usi medici ed erbe officinali], volume 29, “Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro librerie di Jingyin, Padiglione Wenyuan] volume 740, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 1064.

¹⁷⁹ Tang Shenwei 唐慎微, “Zhenglei Bencao” 证类本草 [Evidenze scientifiche di usi medici ed erbe officinali], volume 29, “Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro librerie di Jingyin, Padiglione Wenyuan] volume 740, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 1064.

gabinetti si formano i vermi, ma se vengono impiegati detergenti a base di brasenia allora essi scompariranno.”¹⁸⁰ Queste informazioni in riferimento alla brasenia non necessariamente si basavano su “fondamenta scientifiche” ma si attenevano perlopiù a quelle che erano le credenze comuni in epoca Song; detto ciò, molte persone continuarono comunque a seguire queste indicazioni nel non consumarla, o consumarne parsimoniosamente, pur essendo dispiaciuti.¹⁸¹ Certo è che non tutti apprezzavano questo genere di vegetale: i modi di dire “Non parliamo della bellezza dei fiori del pesco, ma parliamo della brasenia che nasce”¹⁸² e “La brasenia acquistata nella profonda primavera è sicuramente superiore al sedano che si trova nei campi dei contadini sui bordi del fiume”,¹⁸³ chiariscono che la brasenia era elemento particolarmente importante di usi, costumi e consumo di cibo e bevande di una fetta di letterati durante il periodo Song, ed essa era dedicata intimamente a “Il mio clan” “I miei antenati” “al mio Confucianesimo”, “al poeta” “all’ordine dei giornalisti”. Da “Meng Liang Lu” [Note sul sogno del miglio] si evince che, per quanto riguarda gli usi e costumi legati alla brasenia nella fascia media della popolazione, non esistevano costumi universali, bensì soltanto con lo scoppio di carestie la radice di brasenia si trasformò in un alimento che garantiva la sopravvivenza alla popolazione più povera, una sorta di “riso sacro”.¹⁸⁴

¹⁸⁰ Zhou Shouzhong 周守忠, “Yangsheng Lei Zuan” 养生类纂 [Giornale sulla prevenzione della salute], volume 11, “Xu Xiu Siku Quanshu” 续修四库全书 [Appendice di continuazione alla Collezione Imperiale delle quattro branche (Qing)], volume 1029, Shanghai, Shanghai Guji Chubanshe, 2002, pp. 548.

¹⁸¹ Peng Cheng 彭乘, “Xu Moke Hui Xi” 续墨客挥犀 [Appendice al componimento, Hui Xi (a cura di)], volume 1, “Yukuo Hao Guai” 迂阔好怪 [È strano di essere di larghe vedute], “Xu Xiu Siku Quanshu” 续修四库全书 [Appendice di continuazione alla Collezione Imperiale delle quattro branche (Qing)], volume 1166, Shanghai, Shanghai Guji Chubanshe, 2002, pp. 156.

¹⁸² Han Biao 韩澆, “Jian Quan Ji” 涧泉集 [Collezione sulla sorgente della gola], volume 3, “Zeng Liushu Ji Xian Wei Shao Xi Jia Ye” 赠刘叔骥县尉茗溪家也 [Donare in presente le patate dolci a Liu Shuji della contea], “Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro librerie di Jingyin, Padiglione Wenyuan] volume 1180, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 598.

¹⁸³ Zhang Kan 张侃 “Zhang Shi Zhuo Xuan Ji” 张氏拙轩集 [Collezione del Padiglione sommerso della famiglia Zhang] volume 4 “Chun Er Jue” 蕤二绝 [Brasenia in distico] “Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro librerie di Jingyin, Padiglione Wenyuan] volume 1181, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 410.

¹⁸⁴ Shu Dan 舒亶, “Shu Lantang Shiwen Cun” 舒懒堂诗文存 [Poesia e letteratura di Shu Lantang], volume 3, “Shuili Ji Er” 水利记二 [Nota 2 sull’irrigazione e mantenimento delle acque], “Xu Xiu Siku

2 - La cultura della brasenia Schreberi come alimento tra letterati

Appurato che la popolazione di epoca Song reputasse la brasenia Schreberi un vegetale inefficace sia dal punto di vista nutritivo sia in termini di efficacia medica, è altresì chiarito che non fosse oggetto di abitudini presente in tutte le fazioni della società; perché allora molti letterati Song continuavano a nutrire un così smodato sentimento nei confronti del sapore della brasenia? Ad un'attenta analisi di dissertazioni sulla brasenia di epoca Song si evince che il suo consumo racchiudesse in realtà profonde connotazioni culturali e che in essa vi risiedessero gli ideali di vita dei letterati.

2.1 - La ricerca del sapore del Dao per i Confuciani

La brasenia Schreberi è insapore e difficile da cucinare, in passato v'era questo detto: "I fagioli di soia fermentati salati (salsa di soia) sono difficili da combinare in maniera armoniosa."¹⁸⁵ Ma proprio ciò, che nella gastronomia contemporanea sarebbe ritenuto come difficoltà, in epoca Song si traduceva come uno degli elementi caratterizzanti della brasenia agli occhi dei letterati; essi si gustavano la brasenia, considerando il suo sapore la dimostrazione più analoga al raggiungimento del Dao, così dicendo: "Il cibo debole-delicato e insapore avvicina al Dao, quello saporito e grasso è invece nocivo";¹⁸⁶ come affermato da Liu Dian nella sua decodifica del "Il libro delle Odi - Pan Gong", consumare la brasenia e studiare il Dao sono affini, così nei suoi discorsi disse:

Quanshu" 续修四库全书 [Appendice di continuazione alla Collezione Imperiale delle quattro branche (Qing)], volume 1316, Shanghai, Shanghai Guji Chubanshe, 2002, pp. 618.

¹⁸⁵ Li Gang 李纲 "Li Gang Quanji" 李纲全集 [Collezione completa di Li Gang], volume 6, "Chunca" 菹菜 [Brasenia Schreberi], Changsha, Yuelu Shushe, 2004, pp. 206

¹⁸⁶ Jiang Teli 姜特立, "Meishan Xu Gao" 梅山续稿 [Proseguo al manoscritto di Meishan], volume 17, "Cai Geng" 菜羹 [Zuppe di verdure], "Xu Xiu Siku Quanshu" 续修四库全书 [Appendice di continuazione alla Collezione Imperiale delle quattro branche (Qing)], volume 1170, Shanghai, Shanghai Guji Chubanshe, 2002, pp. 58.

“Pan Gong” disse: “La felicità dello stare sul bordo del fiume, per raccoglierne il sedano.” Il (secondo capitolo) dice: “Cogliere le alghe”. Il (terzo capitolo) dice: “Raccogliere la brasenia”. Il sedano (viene raccolto) per il suo profumo, le alghe per la loro cultura, la brasenia per la sua “delicatezza”. Colui che studia, coglierà prima il sedano per il suo profumo. Dopodichè, studiando la cultura, coglierà le alghe, ed infine, dopo molto tempo, venendo a conoscenza e riuscendo ad apprezzare la delicatezza della brasenia, coglierà questa.¹⁸⁷

Questo profilo non venne espresso in tempi antecedenti, considerando che l’ordine delle canzoni sulla raccolta del sedano, delle alghe e della brasenia fosse una metafora sequenziale dei passi del confucianesimo “essere determinati”, “studiare le arti” e “ricercare il Dao”; la raccolta e il consumo della brasenia sono incredibilmente poste al livello più alto, avvicinandosi al raggiungimento del Dao. Similmente, Zhao Bian, visitando la sala dei libri Lianxi di Zhou Dunyi, disse successivamente in tono sentimentale: “Per una zuppa è sufficiente la brasenia, altrettanto il persico per il piatto *kuai*. Il piacere autentico deriva da un piccolo sorso di zuppa, la vera tranquillità proviene da movimenti banali.”¹⁸⁸ Si ritiene che Zhou Dunyi, nella sua dieta composta da brasenia e pesce persico avesse compreso appieno “i piaceri dati da Confucio, associando ciò ad un fenomeno atmosferico come “una leggera brezza e una luna limpida”; istituì così la *Daoxue*, basata sulla morale ed usi e costumi dei saggi e uomini di virtù. Data proprio la voluta ricercatezza del *vero sapore* estesa anche alla zuppa di brasenia, la popolazione Song continuò a non aggiungere sale o fagioli di soia fermentati (salsa di soia), ricercandone il *non sapore* del sapore. Song Qi ne «Tre poemi sulla prima istanza alla dimora dell’ufficiale della Prefettura» disse: “Alla brasenia

¹⁸⁷ Lu Dian 陆佃 “Pi Ya” 埤雅 [Integrazione alla sezione del Libro delle Odi su banchetti e ricevimenti], volume 17, “Shi Cao – Qin” 释草 – 芹 [Elucidazioni al manoscritto – Sedano], “Congshu Jicheng Chu Bian” 丛书集成初编 [Prima edizione, collezione letteraria] volume 1171, Beijing, Zhonghua Shuju, 1985, pp. 437.

¹⁸⁸ Zhao Bian 赵抃 “Qing Xian Ji” 清献集 [Antologia Qing Xian] volume 1, “Ti Zhou Dunyi Lian Xi Shu Tang” 题周敦颐濂溪书堂 [Sala dei libri di Zhou Dunyi, Lian Xi], “Jingyin Wen Yuan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro librerie di Jingyin, Padiglione Wen Yuan], volume 1094, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 742.

autunnale non aggiungere fagioli di soia fermentati, il granchio pescato nei primi freddi autunnali non necessiterà di essere legato prima della cottura”¹⁸⁹.

Una norma di Su Shi detta: “Quando aggiungerai la salsa di soia alla brasenia, e per ciò ti sentirai “in colpa”, vorrà dire che fuori la neve sta scendendo come i petali dei pioppi in fiore”.¹⁹⁰ “Tutte le volte che alla brasenia verranno aggiunti fagioli di soia fermentati (salsa di soia), non preoccupartene perché in cambio ti verrà (comunque) offerto del vino.”¹⁹¹ Qui un estratto da «Brasenia di Songjiang» di Yang Wanli:

La sirena si gettò nelle acque del lago Bai Longtan, recise i baffi al drago, padrone del lago. Giunta la mattina, si parlava delle tende cristalline scomparse dal palazzo centrale. Una scodella di zuppa è sufficiente a dissipare gli effetti dell'alcol (della sera precedente), perché quindi è necessario aggiungere la salsa di soia alla zuppa di brasenia Qianli? Ciò che non è indispensabile rovina il paesaggio, è un errore paragonare i cibi grassi e gustosi alla delicatezza della brasenia.¹⁹²

A proposito del punto di vista di Cheng Zhai, (nome letterario di Yang Wanli), Lu Ji (261-303) riguardo il paragone tra la zuppa di brasenia e il formaggio di capra ne smorza gli spiriti e provoca chiedendo come sia possibile che questo prodotto, così leggero e delicato di Jiangnan, possa vincere contro il profumo di carne di montone e alla sua consistenza grassa e ricca proveniente dai prodotti tipici del nord. In dimostrazione alla domanda se aggiungere o meno i fagioli di soia fermentati (salsa di soia) alla zuppa di brasenia di Qianli, “raccolta di Lu Ji – Jin Shu”, confuciano della dinastia Song dice:

¹⁸⁹ Song Qi 宋祁, “Jing Wenji” 景文集 [Collezione Jing], volume 8, Chu Dao Jun Zhai San Dao “初到郡斋三首” [Primo arrivo alla residenza dell'Ufficiale provinciale – 3 poemi], “Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro librerie di Jingyin, Padiglione Wenyuan], volume 1088, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 1512.

¹⁹⁰ Note compilate da Wang Wenhao, correzioni ad opera di Kong Fanli, “Su Shi Shi Ji” 苏轼待集 [Raccolta di poesie di Su Shi], volume 37, “Jinmen Si Zhong Jian Li Xitai Yu Er Qian Chang He Sijueju” 金门寺中见李西台与二钱唱和四绝句 [Li Xitai e Er Qian si incontrano alle porte del tempio dorato cantando poesie in quartine] Beijing, Zhonghua Shuju, 1982, pp. 2718

¹⁹¹ Note compilate da Wang Wenhao, correzioni ad opera di Kong Fanli, “Su Shi Shi Ji” 苏轼待集 [Raccolta di poesie di Su Shi], volume 37, “Ciyun Liu Dao Fugou Mizi Li Zhi” 次韵刘焘抚勾蜜渍荔枝 [Rime di Liu Dao sul frutto Itchi candito al miele di Fugou], Beijing, Zhonghua Shuju, 1982, pp. 2011.

¹⁹² Componenti di Yang Wanli, note integrative di Xin Gengru, “Yang Wanli Ji Jian Jiao” 杨万里集笺校 [Raccolta di note integrative ad opera di Yang Wanli], volume 29, “Songjiang Chuncai” 松江莼菜 [Brasenia Schreberi di Songjiang], Beijing, Zhonghua Shuju, 2007, pp. 1488.

“Nella zuppa di brasenia di Qianli, non aggiungere i fagioli di soia fermentati”, un verso di discussione infinita.¹⁹³ Non pochi studenti persistono nel credere che “*wei xia*” (non mettere) sia incongruente a “*mo xia*” (mettere in conclusione), ed anche che non si tratti di toponimi della zona di Wu; il vero significato di questo concetto è:

“Non è necessario aggiungere fagioli di soia fermentati e salati (salsa di soia) alla zuppa di brasenia, solo così facendo se ne otterrà il suo vero sapore”.¹⁹⁴

2.2 I sapori degli eremiti delle foreste

La ricerca al vero sapore non solo era parallela alla ricerca del sapore del Dao per i confuciani, ma implicava anche il sapore dell'eremitaggio per Laozi e Zhuangzi (lett. Laozhuang). Quando la forza politica falliva, i letterati Song esprimevano i loro sentimenti nel Shanshui, con un ritorno alla natura. Il poema di Zhang Lei «Il padiglione Yongdeng della famiglia Shi» dice:

“Dal palazzo guardando l’orizzonte verrai pervaso dalla malinconia, per mille miglia i venti della primavera soffiano. La terra, le montagne e i fiumi racchiudono la luce del giorno, il cielo si abbassa

¹⁹³ Per discussioni correlate, visionare “Ye Ke Congshu” 野客丛书 [Raccolta sugli ospiti esterni], volume 10, “Qianli Chun Geng” 千里菹羹 [Zuppa di brasenia dalle mille miglia], Hu Zi “Tiaoxi Yu Yin Conghua Qianhou Ji” 苕溪渔隐丛话前后集 [Antologia in due volumi sulla vita da eremita a Tiaoxi], parte seconda, volume 8, Lu You 陆游, “Jiannan Shigao” 剑南诗稿 [Manoscritti di poesia Jiannan], volume 27, “Xi Yong Shanyin Fengwu” 戏咏山阴风物 [Canti in ammirazione alla montagna a nord], Huang Chaoying 黄朝英, “Jingkang Xiang Su Zaji” 靖康缙素杂记 [Note miscellanee di Jinkang su seta] volume 3, “Chun Geng” 菹羹 [Zuppa di brasenia], Wu Ceng 吴曾 “Neng gai Zhai man Lu” 能改斋漫录 [Note sull’adozione di una dieta vegetariana], volume 15, “Fangwu” 方物 [Prodotti locali], Huang Che 黄彻, “Gongxi Shihuai” 巩溪诗话 [Note di poesia di Gongxi], volume 9, Ceng Jili 曾季狸, “Ting Zhai Shihua” 艇斋诗话 [Note di poesia sui vassalli navali], Kong Pingzhong 孔平仲, “Kong Shi Zashuo” 孔氏杂说 [Miscellanea di teorie di Kong Shi], volume 4, Chen Zuozhe 沈作喆 “Yu Jian” 寓简 [Libro su ispirazioni], volume 3, ecc...

¹⁹⁴ Composizioni di Huang Chaoying 黄朝英, Riorganizzazione ad opera di Chen Jinlin 陈金林, “Xiang Su Zaji” 缙素杂记 [Note miscellanee su seta], volume 3, “Chun Geng” 菹羹 [Zuppa di brasenia], “Quan Song Biji” 全宋笔记 [Note complete Song], terzo libro, quarto volume, Zhengzhou, Daxiang Chubanshe, 2008, pp. 191-192.

a toccare i palazzi. Gli uccelli cantano, i rami si vestono di fiori. La zuppa di brasenia non è superiore al formaggio di capra ma come un vestito pulito che ha paura delle polveri di Luoyang”.¹⁹⁵

Simile è la citazione letteraria sulla “zuppa di brasenia di Qianli”, dove Zhang Lei mostra discordanza di pensiero, come Yang Wanli rispetto a ciò esposto da Lu Ji. Secondo il punto di vista di Zhang Lei, Lu Ji non si è mai posto il problema del paragone tra formaggio di capra e zuppa di brasenia, ma anzi, usò questo come pretesto per esprimerne la sua riluttanza per quanto riguardava l’inquinamento di Qingyuan. Simili alle poesie *shi* e agli scritti letterarie *sao*, Sulla base di queste citazioni, si denota che la bellezza e la fragranza dell’erba fossero una metafora dei sentimenti dei poeti eremiti, sprezzanti della gloria e del denaro, i quali riponevano i propri piaceri della vita in una scodella di zuppa di brasenia. Propriamente viene detto: “Una scodella (di zuppa di brasenia) ti fa perdere interesse nella grande fama, se alle cose non si dà importanza, il tempo scorre senza problemi. La tranquillità permette di gettare “la polvere” via, come una barca in pesca a fianco di palafitte finemente dipinte.”¹⁹⁶

Dunque, in occasioni di festività la zuppa di brasenia si dimostrava compagna inseparabile per gli eremiti. Ne «Shanjia Qinggong» si legge “la zuppa *Yudai*” e a ciò segue:

(Io, Lin Hong) In primavera fui in visita di Zhao Chunhu (Bi), là trovai anche Mao Xingze (Yong). Parlando si bevve del vino, arrivando a notte fonda senza però accordi. Hu disse: “Ho della brasenia proveniente dal lago tranquillo”. Ze rispose: “Ho dei germogli di bambù delle montagne”. L’inserviente, ridendo, disse: “Allora vi va una scodella di zuppa (?)”. Diede perciò ordine di cucinare la zuppa YUDAI, (germogli verdi come la giada, la brasenia come un foulard). Per una serata come quella fu ideale, soprattutto oggi che la gente ama la brasenia per la sua presunzione. Ogni volta si canta la poesia di Zhong Jiangong “Viaggio a cavallo, mangio carne per il mio lavoro, ma una vita

¹⁹⁵ Zhang Leizhuan 张耒撰, aggiornamenti di Li Yian 李逸安, “Zhang Lei Ji” 张耒集 [Raccolta di Zhang Lei], volume 22, “Tong Rongzi Yongdeng Shijia Sige” 同荣子邕登石家寺阁 [...], Beijing, Zhonghua Shuju, 1990, pp. 403.

¹⁹⁶ Scritti di Gong Ming, fascicolo di Zhang Jianguang, “Zhongwu Ji Wen” 中吴纪闻 [Note di Zhongwu], volume 5, “Chen Liaoweng Luqing ting Shi” 陈了翁鲈卿亭诗 [Poesie sul padiglione di Chen Liaoweng], “Quan Song Bijì” 全宋笔记 [Memorie sulla dinastia Song], terza parte, settimo volume, Zhengzhou, Daxiang Chubanshe, 2008, pp. 251.

instabile sulle imbarcazioni è proprio quella che più si addice a me”, questo è il significato di questa testimonianza.¹⁹⁷

Sulla base di queste citazioni si denota che Zhao Bi e Mao Yong fossero allora due eremiti. Lin Hong (data di nascita e morte non definite) si incontrò con queste persone, dal lontano Taojing Festival in visita a Du Zhengnan.¹⁹⁸ I tre discussero profondamente fino a tarda notte e alimentarono il tutto versando dell'alcol, giungendo a disquisire del cibo. Ciò che è interessante nel dialogo tra Zhao Mao e le altre due persone tra “la brasenia di Jinghu” e “germogli di bambù di Jishan, non solo porta con sé il sapore poetico, non solo ha continuato ad essere tema focale per opere letterarie, ma anche creato con successo una “virtuosa e ospitabile” delicatezza al palato. La ragione per la quale Lin Hong definisce “la notte estremamente avvolgente” è dovuta alle conversazioni fatte e al cibo e bevande consumate; poesia *shi* e cibo *shi* sono accomunati dall'interesse alla vita in solitudine.

2.3 Il sapore della nostalgia di casa

Se il vero sapore si avvicina all'insipore, allora anche del cibo che non si è mangiato si può dire di conoscerne il sapore. Spesso l'immagine che emerge dalle poesie Song riguardo la brasenia non coincide con quella di chi veramente l'ha mangiata. In accordo con i poeti delle terre tipiche di produzione, la zuppa di brasenia già in passato divenne simbolo del paese, proprio come nel romanzo *Alla ricerca del tempo perduto* di Marcel Proust viene fatto riferimento alle madeleines, portando con sé il potere magico di “ricondere a Wu il pensiero sulla brasenia e sul pesce persico”.¹⁹⁹ Si prenda

¹⁹⁷ Raccolte di Lin Hong 林洪, annotazioni di Wu Ke 乌克, “Shanjia Qinggong” [Offerte rituali di Shanjia], Beijing, Zhongguo Shangye Chubanshe, 1985, pp. 56.

¹⁹⁸ Liu Guo 刘过, “Longzhou Ji” 龙州集 [Collezione Longzhou] volume 7, “Yu Dongyang” 寓东阳 [Residenza a Dongyang], “Congshu Jicheng Chu Bian” 丛书集成初编 [Primo libro della serie di libri], volume 2260, Beijing, Zhonghua Shuju, 1985, pp. 50.

¹⁹⁹ Chen Pu 陈普, “Shitang Xiansheng Wei Ji” 石堂遗集 [Raccolta delle offerte di Shitang], volume 17, “Qiuri Jishi Wu Shou” 秋日既事五首 [Cinque opere autunnali scritte da ispirazione], “Xu Xiu Siku Quanshu” 续修四库全书 [Appendici alla collezione imperiale delle quattro divisioni], volume 1321, Shanghai, Shanghai Guji Chubanshe, 2002, pp. 534.

come esempio Wang Shipeng (1112-1171): servì per numerosi anni come funzionario nei distretti delle provincie di Rao, Kui, Hu e Quanzhou. Nasce e vive a Yueqing, Wenzhou, ricevendo molta stima e amore per il lavoro da lui svolto. Per un uomo in trasferta, mangiare la brasenia riporta alle menti i sentimenti di nostalgia di casa. Il suo poema “Ma Cao raccomanda una scodella di zuppa di brasenia” dice:

“Il vento autunnale porta indietro le oche selvatiche, e l’illusione dell’anno vagheggia per tutta la notte insonne attorno a Xiaotai. Gli altri candidati sanno che il mio cuore è impaziente di fare ritorno al mio paese, e per questo raccomandano dei calici di vino e zuppa di pesce tritato e brasenia”.²⁰⁰

Durante le festività, quando più che mai pensiamo ai nostri cari lontani, ecco che ci imbattiamo nella zuppa di brasenia e le emozioni ci pervadono il corpo. I compaesani invitano al bere vino e mangiare la zuppa di brasenia, si può quindi dire che conoscano bene il cuore del poeta. Si può dunque dedurre che quando quel sapore semplice ma elegante, puro e scivoloso della brasenia e persico entravano in bocca, certamente a Wang Shipeng tornavano in mente la brasenia del lago della sua città di origine. I record ufficiali descrivono che il lago delle brasenie si trovava nella contea di Yueqing, a 35 km da nord est dalle montagne Qun osservando il corso d’acqua Meixi, il lago Zuoling, le montagne Yandang e i suoi stupendi scenari di questo splendido luogo.²⁰¹ Wang Shipeng disse nella sua poesia *shi* “lago delle brasenia”: “L’acqua del lago si increspa a formare linee argenteo cristalline sull’orlo, dal lontano Wujian il tempo sembra lo stesso. Un giorno non dovremmo, non saremmo più disgustati dal servire come ufficiali, la malinconia di casa non aspetterà i venti d’autunno”.²⁰² Dopo aver

²⁰⁰ Wang Shipeng 王十朋, “Meixi Ji” 梅溪集 [Raccolta Meixi], volume 10 ultima raccolta, “Mo Cao Yi Chungeng Jian bei” 莫漕以莼羹荐杯 [Mo Cao raccomanda una scodella di zuppa di brasenia], “Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu”

²⁰¹ (Ming) Hu Zongxian 胡宗宪 revisione a cura di, Xue Yingqi 薛应旗 ecc., “Zhejiang Tongzhi” 浙江通志, volume 20, “Zhongguo Fangzhi Congshu” 中国方志丛书, “Huazhong Difang” 华中地方 [Località Huazhong numero 532, Taipei, Chenwen Chubanshe, 1983, pp. 691.

²⁰² Wang Shipeng 王十朋, “Meixi Ji” 梅溪集 [Collezione Meixi], volume finale numero 6, “Chunhu” 莼湖 [Lago delle brasenie], Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu 景印文渊阁四库全书 [Collezione completa delle quattro branche di libri di Jingyin, padiglione Wenyuan], volume 1151, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 364.

completato la poesia, Wang Shipeng revisionandola, decise di integrarla con una nota che dice: “al lago delle brasenie, che si trova sud di Yangxi, la mia città natale non ha brasenia, solo qua ce n’è. Questo poema è stato scritto in tempi vecchi”.²⁰³ Il sapore della zuppa di brasenia è spesso associato alla bellezza del lago di brasenie. Il senso del gusto nel mangiare la brasenia è spesso trasformato nella descrizione dei paesaggi del proprio paese natale, grazie al quale vengono prodotte descrizioni di forte impatto visivo.

3. La brasenia nell’arte figurativa e l’arte figurativa nella brasenia

Una delle ragioni principali per cui i letterati Song consumavano la brasenia era l’allusione del ritorno alla propria città natale contenuta nella zuppa di brasenia, capace di riportare alla mente dei commensali immagini delle proprie radici; proprio come i dipinti, più diretta espressione di questo senso di bisogno di estetica. Molti dei dipinti di epoca Song, infatti, contengono l’immagine della brasenia. Nel “Record del padiglione dei Song meridionali” è presente il dipinto “Peri in fiore e brasenia”²⁰⁴ ad opera di Xu Xi (?-?), famoso pittore di epoca Tang meridionali. L’artista, originario di Jinling (attuale Nanjing), paese di brasenia e pesce persico, visse in eremitaggio per anni e anni qui senza prestare servizio come funzionario; non aspirava alla carriera di funzionario e i suoi dilette erano l’ammirazione per l’arte e i paesaggi. I topi principali presenti nelle sue opere sono bacini d’acqua, uccelli, pesci, cicale, farfalle, frutta e verdura, il suo stile di pittura era caratterizzato dall’utilizzo dell’inchiostro “Mo”, (stile che personalizzò distintivamente), “[...] la forma e lo spirito delle sue opere sono ricchi, la bellezza delle creature della natura non dista dalle sue capacità espressive”.²⁰⁵

²⁰³ Wang Shipeng 王十朋, “Meixi Ji” 梅溪集 [Collezione Meixi], volume finale numero 6, “Chunhu” 蕪湖 [Lago delle brasenie], Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu 景印文淵閣四庫全書 [Collezione completa delle quattro branche di Jingyin, padiglione Wenyuan], volume 1151, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 364.

²⁰⁴ Autore sconosciuto, “Nansong Guangge Xu Lu” 南宋館閣續錄 [Proseguo alle note sul padiglione Guan della dinastia Song meridionali], volume 3, “Congshu Jicheng Xubian” 叢書集成續編 [Continuazione alla collana di libri], volume 53, Taipei, Xinwenfeng Chuban Gongsi, 1989, pp. 634.

²⁰⁵ Liu Daochun 劉道醇, “Songchao Minghua Ping” 宋朝名畫評 [Commenti sui dipinti famosi di epoca Song], volume 3, Jingyin Wenyuan Ge Siku Quanshu 景印文淵閣四庫全書 [Collezione completa delle

È evidente che l'artista Xu Xi inseriva spesso il tema della brasenia nei suoi dipinti non solo data la vita passata a sud del Fiume Azzurro, bensì per i forti sentimenti di eremita che scaturivano in esso alla vista della natura e dei paesaggi (Shanshui), capaci di liberarlo dalla banalità (lett. le polveri). Non solo, personalità e stile di pittura di Xu Xi ricevettero la stima dei letterati Song e partecipò allo sviluppo di quest'arte;²⁰⁶ questo stile, però, non prese mai il sopravvento nell'arte fruita dall'aristocrazia. Basandosi sulle collezioni di dipinti dei funzionari-letterati si evince quanto la presenza del tema brasenia fosse piuttosto bassa nell'arte Imperiale, ma che al contrario fosse segno distintivo per i letterati Song (che non lavoravano direttamente per lo Stato → In epoca Song i letterati possono operare indirettamente dallo Stato). In epoca Song sono presenti due tipologie di dipinti a tema brasenia: nel primo i personaggi sono focali al dipinto, spesso rappresentano la malinconia di casa di Zhang Han, vengono prese in prestito allusioni sulla "malinconia legata alla brasenia e al pesce persico" come dimostrazione della più grande ammirazione di virtù e integrità nei suoi confronti, come ne «Dipinto delle quattro virtù», «Dipinto Sangao», «Pensieri sulla brasenia di Zhang Han» ecc. La seconda tipologia invece vede una focalizzazione sui paesaggi "Shanshui" oppure inserisce il tema della brasenia direttamente nello scenario, o ancora permette a chi lo guarda di sognare le proprie città natali, dove viene prodotta la brasenia, in maniera limpida e cristallina. Ne sono esempi «Ampia veduta sull'autunno di Wu Song», «Il Villaggio Yunhe», «Pesca in tranquillità nel villaggio Piao» ecc. In comparazione, la seconda tipologia permette un'espressione più graziosa e romantica e contiene di più quelli che erano i sentimenti dei letterati. Ad esempio «Immagini del villaggio Yunhe» ad opera di Zhu Yuancheng (data di nascita e di morte sconosciute), basato sull'opera letteraria di Chen Fuliang (1137-1203). Ecco un verso:

quattro branche di libri di Jingyin, padiglione Wen Yuan], volume 812, Taipei, Taiwan Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 470.

²⁰⁶ Du Zhesen 杜哲森, "Zhongguo Chuantong Huihua Shi Gang: Hua Mai Wen Xin Liang Zheng Lu" 中国传统绘画史纲: 画脉文心两征录 [Cenni sulla storia tradizionale della pittura in Cina], Beijing, Renmin Meishu Chubanshe, 2015, pp. 145 – 146.

Il (suo) grande successo non viene macchiato dalla ricchezza (valore banale), una leggera canoa vira verso i 5 laghi (zona)/lago Wu. È finora molto forte la sua influenza (popolarità) a Gusu (modo antico di dire zona di Suzhou). Ho visto di nuovo il dipinto (di) Yunhe. Sui due lati ci sono molti alberi (uno attaccato all'altro), la montagna (diroccata) e l'acqua rimasta in questo paesaggio (infinito) a perdita d'occhio. È sconosciuta la fine del cielo, una canoa è indiscutibilmente migliore di due salici piangenti. Sulla riva del fiume in primavera si gode la bellezza del pioppo, in autunno quella della brasenia (e pesce (persico)), queste si trovano ovunque, come il grasso degli anziani (paffuti come). Al mondo non esiste maestro capace di continuare, succedere la nostra posizione di letterati.²⁰⁷

Il nome completo di questa poesia è «Governo di Zhu Yuancheng a Rui'An, villaggio Yunhe» dove viene descritto il lavoro governativo di Zhu Yuancheng nella contea di Rui'An. Stando ai «Record dell'ordine di governatori», volume 7 de «Annali del governo in periodo Wanli, Wenzhou», Zhu Yuancheng arrivò nel 1200, sesto anno del periodo Qingyuan, prese servizio e fu sollevato dal suo incarico nel 1203, anno 3 Jiatai stesso anno della dipartita di Chen Fuliang, segue probabilmente a questi eventi l'opera «Villaggio Yunhe». Dall'attenta descrizione dell'autore si nota come il dipinto «Il villaggio Yunhe» non sia di una insuperabile bellezza, bensì possieda uno spirito ricco da un leggero e delicato sapore (come brasenia). Vicino al secondo ponte sono presenti due grossi alberi che si sostengono a vicenda; in lontananza, così lontano da dover strizzare gli occhi, si vedono le rovine. “Sui picchi delle montagne ancora c'è dell'acqua. Non importa quanto la montagna e la superficie dell'acqua siano lontane, si possono vedere da mille miglia e, guardando attentamente sul filo dell'acqua, c'è una piccola imbarcazione, difficile evitare la nostalgia che destano i fiori di pioppo e dalla brasenia. È evidente perciò che la bellezza del paesaggio non sia del tutto importante, anzi, ciò che è invece di rilievo è la speranza del pittore nel riuscire a raffigurare in maniera più espressiva la nostalgia di casa, più di quanto faccia un poeta, materializzando i sentimenti racchiusi nel cuore di chi non vuole altro che tornare alla

²⁰⁷ Chen Fuliang 陈傅良, “Chen Fuliang Shiji Jiaozhu” 陈傅良诗集校注 [Verifiche sulla raccolta di poesie ad opera di Chen Fuliang], volume 4, “Ti Rui'an Zai Zhu Yuancheng Nai Zu Yunhe Zhuang Tu” 题瑞安宰朱元成乃祖云壑庄图, [Governo di Zhu Yuancheng a Rui'An, villaggio Yunhe], Hangzhou, Zhejiang Guji Chubanshe, 2010, pp. 133.

natura. Per gli ammiratori come il poeta Chen Fuliang, viene “facile” dire che guardare i suoi dipinti sia come leggere una poesia e viceversa.

Durante la dinastia Song, il significato e importanza della brasenia era culturalmente molto forte; da un lato, capace di convertire il senso del sapore in quello visivo, andando oltre il desiderio del buon cibo, dall’altro capace di mostrare la semplicità ma eleganza, finezza e squisitezza della zuppa di brasenia, morbidezza e completezza, figure della brasenia usate dagli artisti come ispirazione per creare uno stile unico e distintivo. È risaputo da tutti che i dipinti di Wu Daozi in epoca Song erano attribuiti a commenti come “libero e semplice come la brasenia”. «Gli annali dei dipinti» di Mi Fu recitano: “Il movimento del suo pennello è deciso, senza pensare (non ha paura di sbagliare), (linee) come il gambo della brasenia, molto arrotondata, la forma aleggiante, colore molto fresco”.²⁰⁸ Zhao Xihu ne «Note nitide del “paradiso” degli immortali» dice: “È vietato dipingere come in una stampa. Quando Wu Daozi dipinge, forse lo fa come il gambo della brasenia, proprio per evitare questo (fare quadri come in stampa)”.²⁰⁹ In accordo con ciò che lo studio presenta, Wu Daozi potrebbe avere preso in prestito dalla calligrafia le tecniche dello stile detto “Stile del sigillo”. La cosiddetta “tecnica del gambo della brasenia” è caratterizzato da curve morbide, uso del pennello fluido, tratti del pennello vigorosi con angoli che tendono al circolare e altre caratteristiche;²¹⁰ riguardo queste tecniche calligrafiche, Mi Fu in una delle sue collezioni disse: “Scrivere non significa lasciare dei segni d’inchiostro sulla carta, ma si deve dare impressione di armoniosità (come fatta dal Cielo) come le strisce di brasenia”.²¹¹ Inoltre, questa teoria identifica che la calligrafia ha qualcosa in

²⁰⁸ (Song settentrionali), Mi Fu 米芾 (ad opera di), Yan Yongcheng 燕永成 (arrangiamenti ad opera di), “Hua Shi” 画史 [Storia della pittura], “Quan Song Biji” 全宋笔记 [Record della dinastia Song], seconda parte, quarto volume.

²⁰⁹ Zhao Xihu 赵希鹤, “Dongtian Qing Luji” 洞天清录集 [Note nitide del Paradiso], “Congshu Jicheng Chu Bian” 丛书集成初编 [Prima parte di collezione in volumi], volume 1552, Beijing, Zhonghua Shuju, 1985, pp.29.

²¹⁰ Yuan Yougen 袁有根, “Wu Daozi Yanjiu” 吴道子研究 [Studi di Wu Daozi], (edizione rivisitata), Beijing, Renmin Meishu Chubanshe, 2014, pp. 216.

²¹¹ (Song settentrionali) Mi Fu 米芾, “Baopin Yingguang Ji” 宝晋英光集 [Collezione Baopin Yingguang], volume 8, “Ti Chi Gu Liangyi Miao Ji Ershiliu Tiao Bingbu Biaoti” 题持古良医妙二十六条并不标题, “Jingyin Wen Yuan Ge Siku Quanshu” 景印文渊阁四库全书 [Collezione Imperiale completa del padiglione Wen Yuan, Jingyin], volume 1116, Taipei, Taiwan, Shangwu Yinshuguan, 1986, pp. 138.

comune con la pittura, ovvero enfatizza il liscio e naturale uso del pennello, (come se fosse fatto dal Cielo). Inoltre, anche Li Gonglin viene ritenuto un valido rappresentante della “brasia nell’arte figurativa”. Il volume 138 de «Tipi di espressione del maestro Zhu Zi» dice:

I cinque Re Tang dipinti da Mi Shusheng (segretari all’economia) e l’imperatore Ming Huang fan Chuo (imperatore o pittore?) potrebbero essere stati dipinti da Wu Daozi. Postscritti di Li dicono: “I dipinti dovrebbero essere come la brasia”. Ma non può essere certo, non si può sapere come possa aver detto qualcosa di così giusto (non saprei dire di meglio). Più tardi venni a conoscenza che era il nipote di Li Boshi. Fare un dipinto doveva essere scivoloso come la brasia, liscio ed evasivo.²¹²

Per quanto riguarda il “dipinto come brasia”, agli alberi le indicazioni di Zhu Xi non erano chiare (non capiva), ma dopo aver saputo che queste erano parole del nipote di Li Gonglin, d’un tratto ciò che sembrava un problema insormontabile si tramutò in qualcosa di chiaro e luminoso. La tecnica “dipinto a brasia” non consiste in altro che nell’utilizzo di un pennello per scrivere in maniera circolare ed evasiva. La conclusione alla quale giunse Zhu Xi è che lo stile di pittura di Li Gonglin era come la brasia e ai tempi ottenne forte consenso. In accordo con il suo dipinto (Vimalakirti) (fig.1) gli indumenti, accessori e le nuvole fluttuanti nel cielo sono state riprodotte con alta maestria, con tratti molto tenui e sottili, morbidi proprio come le “striscie di brasia” primaverili nell’acqua, riproducendo graficamente la cremosità della zuppa di brasia quando viene messa in bocca. In poche parole, la popolazione Song possedeva già grande maestria e conoscenza nell’uso del pennello e delle sue tecniche applicate alla calligrafia o al dipinto. Come detto da Lu You: “La scrittura e il dipinto seguono le stesse leggi, e per entrambe quando serve forza deve esserci; anche un “milligrammo” fa grande differenza, anche se ci si mette tutta la propria volontà è difficile. Guardi (a lei, chi guarda il dipinto) il dipinto sembra composto da pochi tratti banali, ogni tratto morbido e forte come la brasia autunnale. Si sa che a questo mondo c’è un’arte

²¹² Compilazione ad opera di Li Jingde 黎靖德, Correzioni ad opera di Wang Xingxian 王星贤, “Zhuzi Yulei” 朱子语类 [Categorie linguistiche di Zhu Zi], volume 138, “Za Lei” 杂类 [Miscellanea], Beijing, Zhonghua Shuju, 1986, pp. 3287.

eccezionale, il Dio dell'universo ha creato la brasenia come dimostrazione per come si scrive e dipinge (ispirazione). Non ho ancora finito di parlare ma mi fermo di nuovo, non do occasione al Cielo che si arrabbi".²¹³ Non importa che si tratti della tenera e sottile brasenia primaverile o quella autunnale dalle foglie turgide, la brasenia è sempre capace di rispecchiare i sentimenti di apprezzamento della bellezza dei letterati, che esula dal suo semplice uso alimentare.



Zhou Wu 周芜, *Li Gonglin* 李宫麟, Shanghai, Shanghai Renmin Meishu Chubanshe, 1959.

²¹³ (Song meridionali) Lu You 陆游, "Jiannan Shigao" 剑南诗稿 [Manoscritto Jiannan], volume 16.

CONCLUSIONI:

Durante la dinastia Song, il fenomeno della brasenia è molto evidente nella categoria dei letterati. Basandosi su documenti e record si evince come all'epoca la brasenia abbia ricevuto dalla gente il benessere, diventando un regalo semplice ed elegante, addirittura cibo sacrificale e oggetto di numerose citazioni da parte di annali dell'epoca. Tuttavia, questo genere di "verdura acquatica" non fu in grado di essere apprezzata da tutti, raramente veniva venduta nei mercati e le genti comuni la consumavano esclusivamente in caso di carestie. La cosiddetta pratica del consumo di brasenia è presente soltanto nella categoria dei letterati. Dal riconoscimento della brasenia da parte della popolazione Song, si evince che questa veniva consumata dai letterati non per il suo alto contenuto nutrizionale, tantomeno per le sue proprietà mediche, bensì perché rappresentativa delle differenti considerazioni della vita tra letterati e gente comune. Dal punto di vista dei primi, la brasenia simboleggiava il sapore del Dao, il vero sapore nascosto delle foreste, coniugandolo in una metaforica malinconia di casa. Questi aspetti culturali possono essere la motivazione per la quale la brasenia veniva consumata, ma non serviva mangiarla per comprenderne l'esperienza sensoriale. Molte delle opere letterarie di epoca Song avevano come scopo la raffigurazione di un villaggio dove tipicamente la brasenia viene coltivata al sud del Fiume Azzurro, permettendo al lettore o ammiratore di dipinti di comprendere la bellezza. Qui, "il primo assaggio della zuppa di brasenia" e le sue sensazioni sono state trasformate in un'esperienza visiva. Questa esperienza estetica è dimostrata appieno nei dipinti Shanshui e le poesie connesse ad essi di epoca Song. Nei dipinti Song la brasenia è molto presente, permettendo a chi li osserva di sognare i paesi di produzione di questa. Questa tipologia di dipinti non è stata accolta "nei palazzi imperiali", al contrario invece dei letterati; addirittura la forma della brasenia e il sapore della zuppa di brasenia sono state prese in prestito per la creazione di opere calligrafiche e pittoriche. Attraverso la brasenia come alimento i letterati Song cercarono di delineare una demarcazione tra gli alti ufficiali e il loro cibo ricco (la carne grassa e grano prelibato), costruendo un proprio mondo, una propria "vita di tutti i giorni". Dal punto di vista del

sapore, i letterati ricercavano la finezza e delicatezza, non la ricchezza e i “gusti forti”; ciò anche dal punto di vista visivo. Quando una scodella di zuppa di brasenia, limpida e delicata come l’acqua, elegante come un dipinto veniva posta sulla scrivania, la loro esperienza visiva era tale da sembrare di cantare una poesia sulla brasenia, e guardare un dipinto ad inchiostro Shanshui. Questo non solo è “spendere la vita nell’arte”, ma anche uno stile di vita ed esperienza alla ricerca e alla consapevolezza del Dao. Da questo punto di vista, i letterati Song avrebbero poi influenzato profondamente anche le dinastie tardo Yuan, Ming, Qing e non solo i letterati a sud del fiume Azzurro nelle abitudini alimentari, stili calligrafici e di dipinto, bensì negli gli aspetti generali della vita che ancora permangono.

RINGRAZIAMENTI: Questo articolo ha tratto ispirazione dal Dr. Zhang Quan del Dipartimento di Storia della Zhejiang University. Con il presente elaborato esprimo i miei più sentiti ringraziamenti.

CAPITOLO 3:

Commento traduttologico

3.1 INTRODUZIONE AL COMMENTO TRADUTTOLOGICO

Ante il processo traduttivo, inteso come trasposizione del testo dalla lingua originale a quella di arrivo (da qui in poi identificata come LA) è fondamentale individuare la strategia traduttiva più consona al testo in questione. Questo è possibile solo a posteriori di un'analisi profonda del prototesto, attraverso la quale si individueranno gli elementi ai quali il traduttore dovrà prestare particolare attenzione, ovvero tipologia testuale, dominante e lettore modello del prototesto e metatesto.²¹⁴

[...] l'analisi traduttologica si distingue da quelle linguistica, narratologica o storica perché si basa sullo specifico del processo traduttivo, ossia sulla consapevolezza che in qualsiasi processo traduttivo vi è interrelazione di elementi tradotti, omessi, modificati e aggiunti.²¹⁵

I testi adottati per questa tesi di traduzione sono di ambito storico – artistico – culturale; si tratta di due articoli accademici che delineano, come macro-area di studi, il rapporto tra alimentazione e cultura artistica e letteraria. Entrambi i saggi presi in esame si riferiscono al periodo storico che in Cina vede come impero Song e le influenze “esterne ad esso” da parte dell'inizialmente regno (e poi dinastia) Liao e infine (ma non in ordine cronologico) l'allora ancora etnia Han, una delle dinastie più rilevanti in Cina. I due articoli, pur trattando di argomenti complementari, rispecchiano rispettivamente due aspetti tra loro vicini ma stilisticamente e scientificamente molto lontani: da una parte, “Utensileria per cibo e bevande risalenti alla dinastia Liao attraverso le *Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin*”, scritto da Zhang Xinyin, del Dipartimento di Studi Archeologici dell'Università del Jilin, Changchun e

²¹⁴ Terminologia introdotta da Anton Popovič per riferirsi al testo di partenza e al testo di arrivo. Anton Popovič, *La scienza della traduzione. Aspetti metodologici. La comunicazione traduttiva*, Milano, Hoepli, 2006.

²¹⁵ Peeter, Torop, *La traduzione totale. Tipi di processo traduttivo nella cultura*, Milano, Hoepli, 2010, p. 16.

pubblicato nel 2019 nel vol. 20 di *Wenwu jiating yu jianshang* 文物鉴定与鉴赏 approfondisce gli aspetti “materiali” e archeologici legati agli usi e costumi dell’epoca. “La cultura della brasenia Schreberi (brasenia purpurea) come alimento durante la dinastia Song”, pubblicato nel 2017 nel vol. 3 di *Diyu wenhua yanjiu* 地域文化研究 ad opera di Yang Yi, professore associato all’Università di Scienze Tecnologiche di Xi’an e dottore di ricerca in storiografia, si focalizza su un aspetto culturale legato in particolare ad un alimento, la brasenia Schreberi appunto e di come essa abbia influenzato, oltre che l’arte visiva, anche quella letteraria, astratta. Sulla base di questa breve introduzione sorge dunque spontaneo, all’occhio di un traduttore, anticiparne i possibili stili di scrittura adottati che infatti, come presenterò successivamente, sono diametralmente opposti; nel primo caso è stato adottato perlopiù un linguaggio tecnico, necessario per la descrizione autentica dei ritrovamenti archeologici, nell’altro caso invece l’autore, inserendo inoltre numerose citazioni letterarie a testi risalenti all’epoca Song (ma anche ante e post), ha adottato uno stile letterario, impassibile di nota; sarebbe dunque un’eresia pretendere di trattare i due articoli in egual modo, dal punto di vista analitico ma anche traduttologico. E proprio qui nasce, da parte del sottoscritto, l’interesse “tecnico” per la traduzione, ovvero su come lo stesso (o quasi) argomento possa essere (e debba essere) reso in stili e forme differenti, comportandone in seguito differenti strategie traduttive.

Lorenza Rega scrive:

“Rispetto al traduttore tecnico, quello letterario si trova in prima istanza davanti alla difficoltà data dall’impossibilità di individuare delle regolarità ad esempio di tipo morfosintattico o lessicale all’interno di opere letterarie di autori diversi anche viventi nella stessa epoca. [...] Ed è proprio la preclusione di tale possibilità, che deriva peraltro dall’unicità e quindi irripetibilità della singola opera letteraria, a rendere insicuro il traduttore – soprattutto quando è semiprofessionista – nelle sue scelte.”²¹⁶

A proposito di quanto riportato da Lorenza Rega, potrebbe quindi sembrare meno difficoltosa una traduzione tecnica a discapito di una letteraria: ma è davvero così?

²¹⁶ Lorenza Rega, *La traduzione letteraria, Aspetti e problemi*, Utet libreria, 2001, pag. 51

Sulla base di questo lavoro (per le conclusioni tratte in sede mi limiterò al lavoro qui presentato, includendo involontariamente esperienze pregresse), la mia risposta è: sì. Ma la risposta a questa domanda sta proprio nel “mia”, in quanto assolutamente arbitraria. Da un lato, come nel mio caso il secondo articolo presenta numerose citazioni a testi classici, che richiedono un lavoro “oserei dire doppio”, ma non me ne voglia il traduttore specializzato in ambito tecnico; una traduzione letteraria richiede un grosso sforzo personale per quanto riguarda l’interpretazione del messaggio. A proposito di ciò, Umberto Eco recita:

[...] A questo punto ciò che fa problema non è più tanto l’idea della stessa cosa, né quella della stessa cosa, bensì l’idea di quel quasi. Quanto deve essere elastico quel quasi? Dipende dal punto di vista: la Terra è quasi come Marte, in quanto entrambi ruotano intorno al sole e hanno forma sferica, ma può essere quasi come un qualsiasi altro pianeta ruotante in un altro sistema solare, ed è quasi come il sole, poiché entrambi sono corpi celesti, è quasi come la sfera di cristallo di un indovino, o quasi come un pallone, o quasi come un’arancia. Stabilire la flessibilità, l’estensione del quasi dipende da alcuni criteri che vanno negoziati preliminarmente. Dire quasi la stessa cosa è un procedimento che si pone, come vedremo, all’insegna della negoziazione.²¹⁷

L’elemento idrogeno, inequivocabilmente, in scrittura IPA verrà identificato come “H” e in lingua cinese come *qīng* 氢. Nel caso di una traduzione, il traduttore avrà “poco potere”, in quanto, indiscutibilmente, la parola idrogeno identifica l’idrogeno; certo, dovrà decidere se tradurlo in IPA, in lingua letteraria, sotto forma di formula, ma idrogeno è idrogeno.

Per definire e valutare la traduzione, il criterio della potenziale retroversione (ri-conversione) è fondamentale. Il processo di ricodificazione interlinguistica è potenzialmente binario, certamente molto più di qualsiasi operazione aritmetica. Dire EXIT = USCITA consente non solo di dire che USCITA = EXIT, ma anche di sapere quale sarà X sia nel caso X = EXIT, sia nel caso USCITA = X. Quando invece si eseguono operazioni aritmetiche, a ogni passaggio, si perdono le tracce dell’enunciato di partenza e la ri-conversione del risultato finale è impossibile. Se scrivo 5 + 4

²¹⁷ ECO Umberto, *Dire quasi la stessa cosa*, Bompiani Editore, 2013, p. 25.

= 9, posso scrivere certamente che $9 = 5 + 4$, ma, nel caso $X = 9$, vi è un numero infinito di potenziali enunciati di partenza che danno come risultato 9. Il principio della traduzione interlinguistica è invece chiaro: dato un enunciato di partenza, la sua traduzione in altra lingua è tale se può essere riconvertita nell'enunciato di partenza.²¹⁸

In questo caso, a meno di un lavoro particolarmente "sbadato", la riconversione sarà attendibile al 100% nella maggioranza dei casi, e il traduttore potrà essere soddisfatto del suo lavoro.

Ma nel caso di una traduzione letteraria (e non in senso lato, bensì di una traduzione di opera letteraria): come si comporta il traduttore? Dovrà aspirare ad una riconversione esatta? A proposito di ciò, Osimo citando Jakobson afferma che:

"la poesia è intraducibile. Solo la trasposizione creativa è possibile" e che "per stabilire se un testo è poetico si può provare a tradurlo: se ci si riesce non è poesia. Oppure: se lo si traspone in altra lingua, il testo in cultura ricevente non è poetico, ha lasciato dietro di sé il cospicuo residuo della propria poeticità. Jakobson parla di «linguaggio poetico», ma in qualche misura lo stesso discorso vale per tutti i linguaggi in cui esistono strutture di significati connotativi che si aggiungono e si intrecciano a quelli puramente denotativi: in sostanza, il riferimento è a tutti i testi tranne quelli rigidamente chiusi".²¹⁹

Non solo, se si decidesse di applicare la stessa strategia traduttologica tecnica in campo letterario (cosa che succede, involontariamente anche a me), allora ci ritroveremmo davanti questo panorama:

(inglese) → (italiano)

It's raining cats and dogs → Piovono gatti e cani²²⁰

Davanti ad un enunciato simile, il traduttore deve quindi fermarsi e decidere quale strada intraprendere nel bivio che gli si presenta davanti: "dire la stessa cosa?" oppure

²¹⁸ ECO Umberto, *Dire quasi la stessa cosa*, op. cit., p. 22.

²¹⁹ OSIMO Bruno, *Manuale del traduttore*, Hoepli, 2011, terza edizione, p. 156.

²²⁰ ECO Umberto, *Dire quasi la stessa cosa*, op. cit., p. 7.

“dire quello che significa?” Ecco quindi che il limite del “dire la stessa cosa”, argomento di discussione di Umberto Eco nel suo libro, si presenta prorompente al traduttore. Dire la stessa cosa, non significa tradurre “alla lettera”, bensì permettere al lettore della LA di recepire lo stesso messaggio inteso dallo scrittore nella LP. Tutto ciò si tramuta in una forte responsabilità del traduttore, che deve essere capace di traslare ciò che è presentato nel prototesto, cercando di lasciare meno “residuo” possibile. Il traduttore, dunque, è anche un mediatore culturale, ovvero:

A person who facilitates communication, understanding, and action between persons or groups who differ with respect to language and culture. The role of the mediator is performed by interpreting the expressions, intentions, perceptions, and expectation of each cultural group to the other, that is, by establishing and balancing the communication between them.²²¹

In ambito letterario, quindi, il traduttore dovrà cercare di essere lo specchio dell'autore, nella LA: ma il traduttore può essere anche poeta? Sceneggiatore? La risposta è deducibile facilmente: no. Il traduttore, al di fuori dell'ambito lavorativo, può essere poeta e sceneggiatore, ma il suo compito principale è la fedeltà letteraria. Abbiamo visto però qua sopra quanto il termine fedeltà presenti grosse diatribe. La conclusione che si trae è che il traduttore sia un'artista, senza la libertà artistica che caratterizza questa categoria. A proposito di ciò:

La definizione steineriana di “arte esatta” tende ad affermare senza sostanziali argomentazioni che la traduzione non è assoggettabile a studio rigoroso (perché è “arte”), supponendo però uno standard fisso di esecuzione (perché è “esatta”). Per uscire da questo paradosso, basta ammettere che è un mestiere a “regola d'arte”, cioè attinente a tecniche e strategie che sono classificabili, studiabili, migliorabili. È quindi immotivato restare vincolati al pregiudizio che l'attività traduttiva sia il risultato di una vocazione, di un dono naturale/spirituale non riducibile alla riflessione scientifica e che la traduzione, in quanto “arte”, debba restare avvolta da un alone di insondabile mistero. È immotivato pensare alla traduzione come a un'attività

²²¹ KATAN David, *Translating Cultures: An Introduction for Translators, Interpreters and Mediators*, Manchester, St. Jerome, 1999, p. 12.

che non si insegna, non si impara e non si studia. Questo pregiudizio riflette soltanto un ostinato utilizzo astratto e misterico della parola “arte”.²²²

Un'altra frequente coppia pseudo-terminologica che i teorici della traduzione hanno prediletto fin dall'epoca romantica e che è in voga ancora oggi è data dall'opposizione tra traduzione orientata all'autore e traduzione orientata al lettore. Il promotore di questa opposizione binaria è stato, nel 1813, il critico e letterato romantico tedesco Friedrich Schleiermacher (1993, 153). La sua idea era che il traduttore potesse e dovesse scegliere tra due “direzioni” della traduzione che avrebbero portato a due traduzioni completamente diverse:

“O il traduttore lascia il più possibile in pace lo scrittore e gli muove incontro il lettore, o lascia il più possibile in pace il lettore e gli muove incontro lo scrittore”.

La posizione di Schleiermacher ha avuto tale successo da essere stata riformulata in tempi recenti (in inglese) come opposizione tra traduzione source oriented e target oriented.²²³

Si conclude questo paragrafo traendone che è utopia riuscire a soddisfare pienamente autore e lettore, riportando esattamente ciò che è presente in una lingua in un'altra, aspirandone all'esattezza matematica; ma questa è la direzione che il traduttore, in corso d'opera, deve intraprendere. I due testi in questione sono stati scelti, oltre che per il tema trattato, anche per la ricchezza e differenze di linguaggio tecnico utilizzati.

3.2 TIPOLOGIA TESTUALE

Secondo Paola Faini, nell'affrontare l'analisi traduttologica «il primo passo dovrà essere l'individuazione della tipologia testuale, vale a dire la funzione predominante

²²² SALMON Laura, *Teoria della traduzione*, Franco Angeli Editore, 2017, p. 44.

²²³ *Ibid*, p. 36.

del testo e le caratteristiche che lo contraddistinguono».²²⁴ Chiaramente, una tale categorizzazione non può che essere limitante e dogmatica, soprattutto nel caso dei testi letterari, i quali per propria natura costituiscono ciascuno un unicum. Se però dividiamo i testi in base alla propria funzione, allora si può far rientrare il testo letterario nella categoria dei testi con funzione espressiva, le cui caratteristiche linguistiche sono riconducibile alle caratteristiche dell'autore. L'orientamento si reindirizzerà sull'autore, sul suo uso personale della LP. In questo caso è opportuno agire nel massimo rispetto possibile del TP. I testi letterari, inoltre, sono quanto di più si avvicina ai «testi aperti», secondo la divisione operata da Umberto Eco. Mentre nei «testi chiusi» «l'autore mette in atto una strategia comunicativa elementare, consistente nel convogliare informazioni precise a un lettore modello altrettanto preciso»²²⁵. È importante quindi che il traduttore letterario svolga un'analisi attenta del testo che ha di fronte, per poter fornire un'interpretazione del testo condivisibile da più persone e per non trarre in inganno il lettore, il quale non può far altro che affidarsi a lui per conoscere un'opera letteraria che altrimenti gli sarebbe preclusa per ragioni linguistiche. Nel capitolo dedicato all'adattamento del testo della sua opera, la professoressa Faini afferma che:

La fedeltà dovuta all'autore e al lettore deve talora confrontarsi, e spesso scontrarsi, con la presenza – nel testo originale – di un linguaggio simbolico, metaforico, culturalmente connotato da elementi espressivi della LP [Lingua di partenza] la cui “traduzione” in LA [Lingua di arrivo] potrebbe richiedere alcuni adattamenti. [...] Tradurre senza alcun adattamento alcune tipologie espressive tipiche di un linguaggio idiomatizzato – sia esso personale dell'autore o proprio della lingua/cultura – potrebbe produrre enunciati che, pur sostanzialmente corretti dal punto di vista grammaticale, risultano del tutto inadeguati a rendere il carattere dell'espressione originale. In taluni casi il risultato potrebbe essere non di semplice inadeguatezza, ma di vera e propria incomprendibilità.²²⁶

Quindi è importante procedere all'adattamento delle tipologie espressive alla base del prototesto nel metatesto, adeguando, per quanto possibile e consentito dalle

²²⁴ REGA Lorenza, *La traduzione letteraria. Aspetti e problemi*, Utet libreria, 2001,

²²⁵ FAINI Paola, *Tradurre, Manuale teorico pratico*, nuova edizione, Carocci editore, 2008, p. 50.

²²⁶ *Ibid.*

metodologie adottate, significato ed espressività stilistica. Il traduttore ha un compito importantissimo, dunque: si è più volte ribadito il concetto che la scelta del traduttore non è univoca; a seconda delle situazioni essa può privilegiare un atteggiamento di fedeltà nei confronti dell'autore, oppure nei confronti del lettore: sarà dunque questa scelta di posizione a guidare il traduttore. Nel caso di un testo letterario, ricordiamolo ancora una volta, è opportuno evitare di intervenire con eccessiva libertà sulla forma del testo di partenza, optando piuttosto per un metodo meno invasivo per risolvere eventuali complessità testuali o contestuali. La tecnica alla quale più frequentemente si fa ricorso prevede una traduzione di tipo semantico, corredata di note esplicative qualora sia necessario dar conto di scelte traduttive e spiegare tratti del contesto culturale originale, o comunque fornire al lettore di arrivo gli elementi necessari alla comprensione del senso globale del testo. In questo lavoro di traduzione ho cercato di rispettare, come affermato all'inizio di questo paragrafo dedicato alle strategie traduttive, il testo originale, cercando di mantenere la forma ed il contenuto dell'opera, seguendo le linee guida di Faini, Hatim e Mason hanno invece sviluppato un sistema di classificazione che individua cinque principali categorie testuali, tramite il quale è possibile identificare un testo come descrittivo, espositivo, narrativo, argomentativo o istruttivo. Si considera il prototesto un testo informativo poiché completamente incentrato sulla realtà extralinguistica, al contrario di un testo poetico per esempio, la cui enfasi viene posta sulle rime, intonazione delle parole, musicalità del testo ecc. Si ritiene questo testo "Utensileria per cibo e bevande risalenti alla dinastia Liao attraverso le «*Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin*»" un testo tecnico informativo, o secondo Hurtado Albir, un testo di esposizione scientifica,²²⁷ dato che la sua funzione principale è quella comunicativa. Sempre secondo Hurtado, infatti, un testo di esposizione scientifica è caratterizzato da un elevato livello di astrazione ed è destinato a un pubblico specializzato, come per esempio la prosa accademica. Se invece volessimo identificare secondo una classificazione contestuale farebbe parte di quelli che Hurtado Albir definisce di tipo espositivo, ossia tutti quei testi che trattano

²²⁷ HURTADO Amparo, *Traducción y traductología*, Madrid, Cátedra, 2008, pp. 458 – 473.

l'analisi e la sintesi di concetti e idee.²²⁸ Sempre per quanto riguarda l'articolo "Utensileria per cibo e bevande risalenti alla dinastia Liao attraverso le *Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin*" si trovano numerose citazioni classiciste che per la loro natura intrinseca, richiedono un approccio completamente differente alla tipologia testuale che, in questo caso, fa da dominante. Dunque, il testo è di natura tecnica o letteraria? In base alle funzioni linguistiche individuate da Jakobson nel 1966 (espressiva, conativa, referenziale, metalinguistica e fatica), il prototesto oggetto di analisi rientra a pieno titolo nella macrocategoria referenziale conativa, in cui lo Skopos ultimo è quello di informare il lettore su un fatto "scientifico" proponendo nuove teorie e/o integrandole a quelle già esistenti. È però interessante come la comunità scientifica sia ormai concorde sulla natura ibrida che soggiace ai testi tecnico-scientifici che hanno sì la funzione di *informare* (il lettore) ma anche quella di persuadere, ossia cambiare le sue opinioni e certezze nel convincerlo della validità e importanza di ciò che è stato scritto.²²⁹ La risposta a questa domanda viene data proprio dalla dominante: come si vedrà nei paragrafi successivi, la dominante del testo in questione è il tecnicismo, dunque, pur essendo presenti citazioni letterarie, di testo tecnico si tratta.

3.3 LA DOMINANTE

[La dominante] è un concetto che viene sviluppato da Jakobson nel saggio intitolato appunto «La dominante», tratto dalla teoria musicale, e si tratta dell'elemento, all'interno di un testo, che viene considerato irrinunciabile per caratterizzare il testo stesso.²³⁰

²²⁸ Ibid, p. 460.

²²⁹ SCARPA Federica, *La traduzione specializzata, Un approccio didattico professionale*, Hoepli, p. 9.

²³⁰ OSIMO Bruno, *Propedeutica della traduzione, Corso introduttivo con tavole sinottiche*, Milano, Hoepli, 2001, p. 67.

La dominante può essere considerata come la componente sulla quale si focalizza l'opera d'arte: governa, determina e trasforma le altre componenti. È la dominante a garantire l'integrità della struttura.²³¹

Come si evince dalla citazione, uno dei passaggi fondamentali dell'analisi traduttiva è individuare la dominante (e le sottodominanti, se presenti) del prototesto. Come dice Osimo, occorre stabilire quanta fatica si debba far fare al lettore della cultura ricevente per leggere una traduzione, e valutare la presenza di referenze culturali molto forti, tali da rendere necessario l'intervento di limatura da parte del traduttore. Il traduttore, infatti, ha portato avanti la traduzione come se gli fosse stata commissionata per una rivista scientifica rivolta a un pubblico con una conoscenza di base del tema. In riferimento ai due racconti tradotti, è doveroso tenere in considerazione l'elevato grado di somiglianza tra gli stessi in ordine di (obiettivo), ma di differenze nell'ordine stilistico. Nei due testi, "Utensileria per cibo e bevande risalenti alla dinastia Liao attraverso le *Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin*" e "La cultura della brasenia Schreberi (*brasenia purpurea*) come alimento durante la dinastia Song", sulla base di quanto delineato sopra, la dominante dell'autore individuata nel prototesto in cinese è data dalla natura informativa del testo, ovvero dalla volontà dell'autore di informare il proprio lettore circa il fenomeno culturale legato alla gastronomia cinese in epoca Song. Trattandosi di un'operazione interlinguistica è importante definire anche la dominante del mediatore che, nel caso specifico, coincide con quella dell'autore del prototesto. La volontà del traduttore è infatti quella di non modificare l'intenzionalità dell'autore attraverso operazioni che potrebbero alterare i tratti tipici del testo in questione; si tratta di una volontà utopica, in quanto, nel caso particolare delle citazioni letterarie del primo articolo e nel caso del secondo articolo nella quasi sua interezza, si tratta di convertire, mediare in una LA ove non sono presenti fattori culturali sufficienti alla trasposizione trasparente della LP. Tutto ciò verrà analizzato in particolare nei paragrafi successivi riguardo il residuo traduttivo ed "elementi culturali".

²³¹ JAKOBSON Roman, *Language in Literature*, Cambridge, Belknap Press, 1987, p. 41.

3.4 LETTORE MODELLO

(Termine coniato de Umberto Eco nel 1979).

Premettendo che il lettore modello di un testo non può essere definito con estrema precisione, il traduttore quando affronta la traduzione di un testo deve sempre sapere o immaginarsi come e chi sarà il lettore modello del prototesto e del metatesto. Bisogna comunque ricordare che il lettore modello è spesso ben diverso dal lettore empirico, ossia il lettore in carne e ossa, trattandosi solamente di un'astrazione. Per questo, potrebbe essere utile presentare (editore permettendo) il racconto insieme ai capitoli introduttivi di questa tesi, in modo da fornire una solida base da cui partire per andare oltre a una lettura superficiale del testo.

Quando scrive un testo, l'autore si rivolge a qualcuno. A parte il caso della corrispondenza privata, il destinatario non è mai precisamente definibile. L'autore perciò deve sforzarsi di immaginare per approssimazione a cosa è simile il proprio lettore tipo per regolarsi di conseguenza sul grado di implicitezza/esplicitezza del proprio messaggio, sul suo grado di didascalicità. Questo lettore immaginario a cui il narratore si rivolge è stato definito [...] «lettore modello».²³²

Per poter definire infine con esattezza la dominante secondo il lettore implicito del prototesto, è opportuno dapprima definire i tratti caratterizzanti di tale lettore per poi compararli con quelli del lettore modello del metatesto, con fine ultimo di illustrare la macrostrategia utilizzata in processo traduttivo. Il quadro teorico del lettore modello è stato fornito in precedenza, bensì non è stata affrontata la differenza tra lettore modello del prototesto e del metatesto; si tratta infatti della quasi stessa figura ma correlata a due testi, di stessa natura, ma differenti. Nel primo caso il lettore modello è direttamente correlato all'autore e alla dominante del prototesto, nel secondo caso è suscettibile dell'operato del traduttore: alla luce di ciò, lettore modello del prototesto e lettore modello del metatesto possono coincidere, o no. Quando non coincidono?

²³² OSIMO Bruno, *Propedeutica della traduzione*, op. cit., p. 90.

La coincidenza, come appena detto, è “spesso” a discrezione del traduttore o di chi per esso commissiona il lavoro; se il prototesto, ad esempio, è un articolo accademico tecnico trattante di rinvenimenti archeologici e si opta nella trasposizione (oltre che linguistica) in stesso ambito (quindi pubblicazione accademica di archeologia, storia ecc.) bensì in Italia, allora il lettore modello probabilmente coinciderà (come nel caso dei testi qui presentati). Ma se, ad esempio, lo stesso articolo accademico si decidesse di pubblicarlo su un settimanale di cultura generale? Il lettore modello sarà necessariamente lo stesso? Probabilmente no.

Concluso questo excursus sulla congruenza del lettore modello, si specifica, nell’ordine dei due testi trattati, che il lettore modello affine al metatesto è similmente compatibile con quello del prototesto. I due articoli soggetti di esame sono stati estrapolati da una biblioteca virtuale accademica in territorio cinese; senza supposizioni quindi il lettore modello del prototesto è certamente uno studente accademico, che esso sia di facoltà letterarie o artistiche; si tratta comunque di un lettore diretto all’argomento, che dunque ne conosce i fattori complementari (ricerca di rinvenimenti archeologici di epoca Song, implica conoscenza del periodo storico). Lo stesso può valere nel caso del lettore modello correlato al metatesto.

3.5 MACROSTRATEGIA TRADUTTIVA

Dopo aver individuato tipologia testuale, dominante (e sottodominante) e lettore modello, è giunto il momento d’indicare la macrostrategia traduttiva che ha guidato il processo di traduzione. Peter Newmark, rilevando che approccio semantico e approccio comunicativo sono gli unici due accettabili, li descrive così:

Communicative translation attempts to produce on its readers an effect as close as possible to that obtained on the readers of the original. Semantic translation attempts to render, as closely as the semantic and syntactic structures of the second language allow, the exact contextual meaning of the original.²³³

²³³ NEWMARK Peter, *A textbook of translation*, New York, Prentice-Hall International, 1988.

Anche Basil Hatim e Ian Mason discutono il rapporto fra forma e contenuto nella scelta dell'approccio traduttivo:

The ideal would of course be to translate both form and content, without the one in any way impinging on the other. But many would claim that this is frequently not possible. [...] For some modern theorists (e.g. Nida), the overriding criteria [in departing from style] are type of discourse and reader response. Thus, adherence to the style of the source text may, in certain circumstances, be unnecessary or even counterproductive [...] To modify style on these grounds, however, is to deny the reader access to the world of the SL text. More importantly, it is a step on the road to adaptation [...].²³⁴

Toury, in un saggio del 1980 delinea due strategie traduttive distinte:

Da un lato ci sono le traduzioni source-oriented (orientate al prototesto), che si prefiggono come obiettivo dominante la traduzione di testi letterari, dove l'accento va messo sulla parola «traduzione» e va tolto dalla parola testo. Toury ritiene infatti che se la dominante traduttiva assoluta è individuata nel prototesto, difficilmente si può riuscire a creare un testo vero e proprio, coeso e coerente, a causa delle esigenze filologiche dell'originale. È l'applicazione del principio dell'adeguatezza alla traduzione letterari. Dall'altro lato ci sono le traduzioni target-oriented (orientate al metatesto), che hanno come obiettivo dominante la creazione di metatesti letterari. In questa seconda alternativa, i testi creati sono letterari, ma non sono in modo puntuale le traduzioni dei rispettivi originali. È l'applicazione del principio dell'accettabilità alla traduzione letteraria.²³⁵

Alla luce di queste riflessioni e di quanto detto sulla dominante, s'è deciso di rimanere il più fedeli possibile allo stile autoriale. Non sono mancate delle eccezioni, in casi in cui una totale fedeltà all'autore avrebbe rischiato di compromettere la comunicazione, come si vedrà nel prossimo capitolo. Nella fase preparatoria all'opera di riformulazione è stato quindi importante per il traduttore configurare le caratteristiche del TP e quelle del TA attraverso l'individuazione della tipologia testuale, della dominante del TP e del lettore modello del TA. A ciò si è unita la consapevolezza che il TP analizzato in questa sede necessitava di un approccio "cognitivo e

²³⁴ HATIM Basil, Mason Ian, *Discourse and Translator*, op. cit., 1990.

²³⁵ OSIMO Bruno, *Corso di traduzione*, disponibile al sito http://courses.logos.it/IT5_37.html.

razionale”, ma anche di “un’interpretazione euristica”²³⁶. Alla luce di quanto delineato nei paragrafi precedenti, il traduttore ha deciso di adottare un approccio complessivo di tipo familiarizzante attraverso la riproduzione integrale delle informazioni contenute nel TP e la loro conseguente aderenza alle convenzioni della LA. In altre parole, se da una parte si è cercato di preservare l’intento dell’autore del TP dando priorità all’elemento informativo, dall’altra non ci si è allontanati dall’obiettivo di soddisfare le esigenze del lettore modello individuato sopra nel tentativo di soddisfare il criterio di “responsabilità deontologica” che il traduttore specializzato ha nei confronti sia del mittente che del destinatario.²³⁷ Parafrasando le parole di Scarpa,²³⁸ una scelta di questo tipo è quasi d’obbligo per un traduttore specializzato che deve confrontarsi con i valori condivisi dalla comunità di esperti a cui il testo riformulato è indirizzato.

3.6 MICROSTRATEGIE TRADUTTIVE

Dopo aver indicato la macrostrategia utilizzata durante il processo di traduzione, i seguenti paragrafi presentano alcune microstrategie che sono state di volta in volta elaborate per affrontare specifici problemi linguistici e culturali. Nella prima si possono inserire entrambi i testi presi in esame, in quanto, come detto a inizio capitolo, si tratta di articoli molto simili tra loro. Questa similitudine si esaurisce però con la fine di un’analisi macrostrategica, in quanto le microstrategie adottate per ciascuno si rivelano differenti in molti punti. Per ciascuna delle microstrategie qui elencate si proporranno esempi indistintamente provenienti da un testo e l’altro, esplicandone esclusivamente la strategia applicata.

²³⁶ In merito all’approccio traduttivo, Scarpa distingue tra “interpretazione euristica” nel caso della traduzione letteraria e “approccio cognitivo e razionale” nel caso della traduzione specializzata. C fr. SCARPA FEDERICA, *La traduzione specializzata*, op cit, p. 84.

²³⁷ *Ibid*, p. 91.

²³⁸ *Ibid*, p. 104.

3.6.1 ESPLICITAZIONE:

L'esplicitazione è l'atto di spiegare ciò che è stato lasciato implicito nel testo di partenza, nel caso della traduzione dal cinese alcuni traduttori ritengono questo processo praticamente indispensabile in quanto l'italiano necessita una quantità di connettori che la lingua cinese può lasciare nascosti o semplicemente indica la relazione tra i costituenti di una frase grazie alla posizione dei suddetti all'interno dell'ordine della frase.

契丹族长期生活在古代北方地区，逐水草而居，畜牧畋渔以食。

Traduzione: La popolazione Qidan visse per un lungo periodo nella Cina settentrionale, dove l'acqua e l'erba erano rigogliose, con un'alimentazione basata sull'allevamento e la pesca.

Nell'esempio qui sopra presentato, ci si trova di fronte una struttura cristallizzata; letteralmente si potrebbe tradurre come "acqua ed erba rigogliose dunque ci si stabilisce (li)". Questa struttura, non accettabile in lingua italiana, è stata "modificata" a favore di una comprensibilità maggiore, mantenendone inalterato il significato. Nel seguente esempio, invece, si è optato per una traduzione fonetica (pinyin), in quanto in ambito accademico, il termine in questione è universalmente riconosciuto come stile; il termine in questione è *sancai* 三彩, parola che definisce uno stile di pittura delle ceramiche risalente alla dinastia Tang. Si è quindi scelto di lasciare il termine invariato, accompagnandolo però con una nota personale che va a espletare il significato di essa.

辽宁新民巴图营子辽墓曾出土一件三彩印花牡丹双蝶 海棠花式长盘(图 1-2), 盘口作八曲花式, 宽边平底, 黄白色胎, 盘中印凸起牡丹一株, 花两旁为对飞蝴蝶。

Traduzione: Nel complesso funebre risalente alla dinastia Liao nel villaggio Baitu locato a Xinmin, Liaoning è stato rinvenuto un vassoio adornato con lo stile *sancai* (*tipico Tang*) riprendendo lo stile floreale (una begonia/peonia con una coppia di farfalle) [immagine 1.2].

Un esempio lampante di esplicitazione è invece il seguente:

[...] 但是，对于菹菜的性质(平还是寒)、药效、副作用等没有达成共识。

Traduzione: [...] ma riguardo la brasenia e i suoi potenziali medici ed effetti indesiderati, non c'era comune assenso (lett. *il livello ancora è freddo*).

Per quanto riguarda la traduzione di questa stringa, si è rivelata necessaria una esplicitazione, addirittura inserendone il significato letterale nella traduzione; non solo, si è altresì ritenuto necessario integrare la traduzione a una nota a piè di pagina per determinarne il significato originale. (per spiegazione vedi nota a piè di pagina).

3.6.2 ELIMINAZIONE:

In alcune sezioni del testo in questione, si è deciso di applicare l'eliminazione di segmenti testuali perché non pertinenti, non di interesse per i destinatari della traduzione o perché non necessari all'interno della struttura del testo.²³⁹ Nell'esempio presentato successivamente, si è optato per l'eliminazione della parola *shiju* 食具, in quanto ripetizione dell'enunciato precedente e non necessario al fine della comprensione generale.

[...] 按用途可将这些饮食具分为食具和饮具，食具又可 分为盛具和炊具，
[...]

Traduzione: [...] tutta l'oggettistica fin qui presa in esame può essere suddivisa in due categorie: utensileria per la beva e quella per il mangiare; quest'ultima presenta una sottoclasse, [...]

Nel seguente caso invece si è optato per l'eliminazione della parte *jiju tese* 极具特色 (lett. Caratteristica peculiare), in quanto ridondante con l'enunciato e non necessario

²³⁹ *Ibid.*, p. 152

al fine della comprensione della frase. Non solo, questo è altresì esempio di modulazione, si vedrà nel successivo paragrafo.

在与汉族的长期交往中，契丹人受到汉人饮茶习惯的影响，也逐渐将茶作为日常饮品，还炮制出用盐、牛乳、茶混合煮成的乳茶，极具特色。

Traduzione: Grazie ai numerosi contatti con l'etnia Han, il popolo Qidan introdusse nelle proprie abitudini quella sul tè, trasformandolo gradualmente in una bevanda quotidiana e utilizzandolo per la preparazione di bevande medicinali addizionata a latte e sale.

如果说，宋代士大夫食菹的重要原因之一是菹羹之中隐喻了归隐家乡的典故
[...]

Traduzione: Una delle ragioni principali per cui i letterati Song consumavano la brasenia era l'allusione del ritorno alla propria città natale contenuta nella zuppa di brasenia, [...]

Il periodo viene introdotto dalla forma 如果说 *ruguo shuo*, traducibile in lingua italiana come “se, nel caso”. Una trasposizione del periodo in lingua italiana non è necessaria con l'utilizzo di tutte le sue componenti, ove creerebbe confusione e pesantezza. Il traduttore in questo caso ha ritenuto superflua la traduzione di queste parole, riuscendo a rendere il concetto ugualmente.

菹羹早已化作故乡的象征，像《追忆似水年华》中的玛德莱娜小饼干一般，

Traduzione: [...] la zuppa di brasenia già in passato divenne simbolo del paese, proprio come nel romanzo *Alla ricerca del tempo perduto* di Marcel Proust viene fatto riferimento alle madeleines, [...]

Nel caso qui sopra riportato il traduttore si è imbattuto nell'utilizzo “forzato” di un termine che, se tradotto letteralmente nella LA, avrebbe destato confusione. In lingua cinese, il termine 饼干 *binggan* ha come significato principale “biscotto”; Per meglio identificare il processo traduttivo però è più comprensibile agire in direzione opposta: il termine “biscotto” in lingua italiana è reso in lingua cinese con il termine “*binggan*”. In lingua cinese questo termine può però avere una valenza più vasta, riconducibile al fatto che tutta la *petite pâtisserie* che in lingua francese è composta da varie tipologie

dolciarie di piccola dimensione, nella lingua di importazione mancano i fattori culturali essenziali: dunque, si va ad identificare “petite” con “xiao”, agglomerando tutta la pâtisserie in “binggan”. Un traduttore maldestro avrebbe riportato il termine “biscotto” nella LA, a discapito della natura della “madeleine”, che biscotto propriamente detto non è. Proprio alla luce di questa strategia, si è ommesso il termine durante il processo traduttivo.

3.6.3 MODULAZIONE:

La modulazione è possibilmente, insieme alla trasposizione, una pratica tra le più utilizzate dai traduttori e dimostrano come sia necessaria una grande creatività nella prassi traduttiva.²⁴⁰ Come anticipato precedentemente a questo enunciato è stata applicata “eliminazione” ma anche modulazione; infatti nel prototesto è assente la voce “grazie a”, resa più formalmente con “durante, nel periodo di...”; in lingua cinese non è comune ritrovare questa forma che, al contrario, in lingua italiana è invece presente anche in registri superiori, non identificando letteralmente un “ringraziamento”, bensì la causa di un effetto, con asserzione positiva.

在与汉族的长期交往中，契丹人受到汉人饮茶习惯的影响，也逐渐将茶作为日常饮品，还炮制出用盐、牛乳、茶混合煮成的乳茶，极具特色。

Traduzione: Grazie ai numerosi contatti con l’etnia Han, il popolo Qidan introdusse nelle proprie abitudini quella sul tè, trasformandolo gradualmente in una bevanda quotidiana e utilizzandolo per la preparazione di bevande medicinali addizionata a latte e sale.

Nel seguente esempio, pur trattandosi di “eliminazione”, si è deciso di presentare l’esempio sotto la voce modulazione in quanto, pur essendo stata eliminata la stringa *ye shi...chishi* 也是。。。吃食, è stata integrata in quella precedente, come da

²⁴⁰ *Ibid.*, p. 150.

traduzione. Letteralmente la presente stringa si sarebbe dovuta tradurre come “essendo/diventando anche un piatto quotidiano per la popolazione del periodo Liao”.

用动物乳酪混合谷物烹制成的乳粥，也是辽人日常吃食。

Traduzione: Era piatto comune il risultato dell'unione tra formaggio ricavato da latte vaccino con i cereali, cotti insieme così da formare un composto simile a un porridge.

若称上品，主脚气。《脚气论》中令人食之，此误极深也。

Traduzione: Se se ne indicano le principali peculiarità allora deve essere menzionata la malattia beriberi. “Jiao Qi Lun” [Discussioni sulla malattia beriberi] dimostra capacità mediche della brasenia per la cura della malattia beriberi, ma è assolutamente sbagliato.

In questo caso invece la strategia traduttiva ha condotto al mantenimento della patologia indicata in pinyin, con il suo corrispettivo tecnico. Trattandosi anche qua di terminologia tecnica, al contrario di altre precedentemente elencate nello stesso paragrafo del prototesto (quali dissenteria ecc.), si è deciso di integrare con una nota a piè di pagina.

所谓“莫问桃花红，但说蕤菜生”

Traduzione: *i modi di dire “Non parliamo della bellezza dei fiori del pesco, ma parliamo della brasenia che nasce”. (c'è a chi piace e a chi no, non si parla del fiore ma della brasenia. L'importante è che la brasenia nasca”*

In questo caso, come anticipa anche il prototesto, si tratta di un “modo di dire”. Alcuni possono essere resi in LA in maniera comprensibile, altri invece possono destare comunque dubbi. In questo caso, si è deciso di affiancare una “prosa” al modo di dire, con la speranza che questo possa essere compreso con più facilità.

3.6.4 ADATTAMENTO:

Per quanto riguarda l'adattamento, non sono stati presenti particolari complicanze in termini di resa in lingua italiana; il prototesto in questione ha presentato in maniera inequivocabile tutti gli elementi, senza dover quindi "mettere mano" per definire e spiegare diversamente particolari termini.

赵希鹤《洞天清录》曰：[...]

Traduzione: Zhao Xihu nel "Note nitide del Cielo degli immortali" dice: [...]

Nel caso preso in esame si è optato per un adattamento. Il termine in questione "洞天" dongtian, può essere tradotto genericamente con "paradiso" in LA. Questo termine, nel contesto in cui è inserito, certamente non può significare "paradiso" in quanto non coerente con il background culturale cinese. Il termine paradiso, nella sua accezione prevalentemente cristiana, non corrisponde al concetto di "al di là" come questo viene inteso nella cultura cinese. Al contrario, per ovviare a problematiche semantiche, si è deciso di tradurre più genericamente il termine con "cielo".

3.6.5 PARATASSI, ASINDETO E PUNTEGGIATURA

Data la strategia traduttiva scelta, l'uso di un periodo lungo e spesso basato sulla sintassi è sembrato fin da subito una delle caratteristiche più importanti da preservare. Le frasi nel racconto, infatti, sono raramente brevi e generalmente non presentano livelli di subordinazione particolarmente complessi. Così viene descritta la paratassi da Paola Faini:

Nella paratassi le preposizioni sono collegate da congiunzione coordinativa, ma restano indipendenti dal punto di vista sintattico e semantico: ciascuna è una frase compiuta dal punto di vista grammaticale e del significato. Stilisticamente la paratassi può connotare una tipologia

discorsiva piuttosto semplice, a differenza della subordinazione o ipotassi, che produce strutture più complesse.²⁴¹

È vero che il cinese spesso privilegia la paratassi all'ipotassi, anzi, non è raro che le preposizioni creino giustapposizioni (o asindeti), particolari strutture frastiche in cui le preposizioni sono accostate senza alcun legame formale, ma graficamente il confine di frase è indicato da un segno di punteggiatura o da una struttura coordinativa che indica i vari membri mediante opportune congiunzioni. Per questo, ci si trova assolutamente d'accordo con la seguente considerazione, sempre di Paola Faini:

[...] un intervento di modifica sulle strutture frastiche, benché in teoria accettabile, non dovrebbe arrivare al punto di alterare quelle che possono essere considerate le caratteristiche stilistiche di un determinato autore. [...] Dal punto di vista stilistico la paratassi può connotare una tipologia discorsiva piuttosto semplice, a differenza dell'ipotassi che produce strutture più complesse. Sarà opportuno riflettere su questo aspetto nel momento in cui, traducendo, si sceglierà di realizzare frasi di struttura sintatticamente più complessa rispetto a quelle presenti nel TP o, viceversa, di semplificare in modo eccessivo strutture complesse.²⁴²

Per quanto riguarda i testi presi in esame, si ritrova come forma più utilizzata quella della paratassi, ovvero il collegamento di due o più proposizioni di un periodo collegate tra loro, pur restando autonome dal punto di vista semantico e sintattico.

È necessario ricordare che il traduttore dovrebbe bilanciare la propria fedeltà fra autore e lettore. Dato che a un lettore italiano frasi simili possono risultare pesanti, talvolta si è deciso di spezzarle con la punteggiatura. Viene fatta premessa che, ove possibile, ovvero accettabile in resa italiana, si è deciso di rispettare la punteggiatura del prototesto. Questa scelta è stata resa "fattibile" in particolare dalla natura di quest'ultimo, in quanto articolo specialistico tecnico nel quale le frasi contengono una discreta quantità di punteggiatura, evitando dunque frasi prolisse che richiederebbero in una trasposizione come quella in lingua italiana, l'implementazione di una significativa quantità di punteggiatura aggiuntiva. A proposito di ciò, si è voluto

²⁴¹ FAINI Paola, *Tradurre: dalla teoria alla pratica*, Carocci Editore, 2004, p. 89.

²⁴² *Ivi*, p. 89.

rendere evidente proprio in questo paragrafo come la natura del prototesto si rifletta in quella del metatesto, richiedendo un lavoro più ingente o meno da parte del traduttore. Nel secondo articolo preso in esame, infatti, enunciati lunghi che necessitano di una suddivisione sintattica differente in LA sono decisamente in quantità maggiore rispetto al primo articolo. Si riportano di seguito un paio d'esempi particolarmente significativi:

Nel primo esempio viene affrontata una frase con una congruenza quasi totale della punteggiatura in LP.

澶渊之盟以来，宋辽之间进入势均力敌的对峙阶段，双方互派使者来往，互动频繁。

Traduzione: Dalla stipula dell'alleanza Chanyuan, le popolazioni Song e Liao entrarono in una fase di forti scambi, con l'invio reciproco di funzionari tributari e intensificazione dei contatti tra essi.

Nel seguente esempio, invece, si affronta come esempio l'opposto di ciò precedentemente dimostrato, ovvero una quasi completa modifica della sintassi e della punteggiatura:

第一，按用途可将这些饮食具分为食具和饮具，食具又可分为盛具和炊具，种类有盘、碗、盆、鼎等；饮具主要为酒具，可分为饮酒具和盛酒具，种类有盞、斝、卣、杯、斝、匹裂、壘等。第二，这些饮食具材质不一而足，有金银质、陶瓷质、玻璃质、水晶质、玛瑙玉石质、木质等，以金银质、玉石质为主。

Traduzione: In primo luogo, tutta l'oggettistica fin qui presa in esame può essere suddivisa in due categorie: utensileria per la beva e quella per il mangiare; quest'ultima presenta una sottoclasse, ovvero di oggetti - contenitori e per la cucina, come il vassoio *pan*, ciotole *wan*, vasi *pen* e tripodi *ding* ecc. L'utensileria per il servizio delle bevande invece in ciò che viene utilizzato per bere e ciò che viene utilizzato per servirlo; tra questi abbiamo le coppette *zhan*, l'utensileria *guan* in giada, i calici per il vino *zhi*, i bicchieri *bei*, i calici per vino tripodi tondi *jia*, i calici a vaso *lei* e *pilie*. In secondo luogo, i materiali con i quali venivano fabbricati erano

numerosi, argento, oro, argilla, vetro, quarzo, silice amorfa-giada, legno, considerando però i metalli come oro e argento e la giada come i più pregiati.

In questo caso si è optato per una modifica strutturale della punteggiatura per ovviare ad una ripetizione che nella LA non sarebbe stata accettabile.

[...] 以金银质、玉石质为主。

Traduzione: [...] considerando però i metalli come oro e argento e la giada come i più pregiati.

Nel caso specifico della stringa in chiusura, la resa in LA è stata capovolta, in quanto in lingua cinese presentava la classica struttura “Tema-commento”, non rendibile nello stesso ordine in LA; l’inversione dunque dei due sintagmi ha permesso dunque una trasposizione lineare e fedele alla LP. Non solo: in LA è presente, in funzione elencante, una virgola giustapposta tra i due metalli (oro e argento) e la giada. In lingua cinese questa è in grado di suddividere in maniera settoriale le due parti, in quanto oro e argento, facenti entrambi parte della classe dei metalli, sono stati giustapposti l’uno di fianco all’altro. Per questo si è ritenuto necessario l’utilizzo della congiunzione “e”, costruendo un polisindeto dall’originale asindeto cinese, come sostitutivo di virgola in elenco.

莼菜味道清淡，且不易入味，故有“盐豉欲调难并美”¹ 的说法。

Traduzione: La brasenia Schreberi è insapore e difficile da cucinare, in passato v’era questo detto: “I fagioli di soia fermentati salati (salsa di soia) sono difficili da combinare in maniera armoniosa.”

Qui è presente un esempio lampante della peculiarità sintattica della lingua cinese: la paratassi. Questa struttura è impossibile da rendere in egual modo in lingua italiana, dunque si è optato, altresì per mantenere quella che in lingua cinese è percepita come linearità, per la traduzione qui sopra proposta, attraverso la quale siamo in presenza comunque di due proposizioni perfettamente autonome tra loro, giustapposte da “:”.

Non trattandosi di un testo letterario (per quella che è definita come dominante del testo), l'utilizzo di asindoti non è stato prettamente necessario, anzi, come precedentemente indicato, la natura tecnica del testo porta a favore dell'uso di polisindeti a discapito dei primi. Come però è stato accennato in principio, i testi in questione risultano interessanti per la combinazione di linguaggio di natura tecnica (propria appunto della dominante) ma anche di quello letterario, per il quale è già stato anticipata una microstrategia differente; proprio nella paratassi, asindeto e punteggiatura si ritrovano le principali peculiarità di queste.

休说江东春日寒，到来且觅鉴湖船。鹤生嫩顶浮新紫，龙脱香髯带旧涎。玉割鲈鱼迎刃滑，香炊稻饭落匙圆。归期不待秋风起，漉酒调羹任我年。

Basta col dire che le giornate primaverili a Jiangdong siano fredde, venite a osservare il riflesso delle barche che già navigano nel lago. La gru nasce con un tenero pezzo di carne sulla testa di un bellissimo colore viola, il drago elimina tutto ciò con la sua vecchia saliva. Il persico viene tagliato da un coltello affilato che affonda nelle carni di giada, inebria l'odore fragrante del riso cotto che viene servito a cucchiariate. Non aspetterò i venti dell'autunno per fare ritorno, ma filtrando il vino e mescolando la zuppa mi scordo degli anni.

Come si può notare la struttura sintattica qui è rispettata il più possibile. Ancor più della lingua cinese contemporanea, la lingua cinese classica rispecchia la caratteristica sintattica della paratassi, ove appunto più proposizioni sono giustapposte tra loro pur essendo perfettamente autonome. Poiché si tratta di lingua letteraria, la posizione e la pronuncia di un carattere sono importanti, così come è importante riuscire a trasporre in lingua italiana la maggior parte delle informazioni, pur dovendo necessariamente accettare un grosso residuo. Nel caso particolare di questa stringa, si è optato per il mantenimento sintattico del prototesto.

既然宋人并不认为菹菜是食用、药用价值很高的蔬菜，食菹也不是宋代各阶层都流行的风俗，那么，为什么不少宋代士大夫偏偏衷于此味呢？

Traduzione: Appurato che la popolazione di epoca Song reputasse la brasenia Schreberi un vegetale inefficace sia dal punto di vista nutritivo sia in termini di efficacia medica, è altresì chiarito che non fosse oggetto di abitudini presente in tutte le fazioni della società; perché

allora molti letterati Song continuavano a nutrire un così smodato sentimento nei confronti del sapore della brasenia?

Nel caso qui presentato, invece, si è optato per una scissione del periodo che, in lingua italiana, sarebbe risultato eccessivamente lungo. Non è stato necessario scindere in due periodi differenti, bensì l'uso del “;” permette al lettore una pausa, pur rimanendo nella stessa stringa.

以王十朋(1112—1171)为例。王氏为温州乐清人，长年游宦于饶、夔、湖、泉诸州，颇有官声，深受爱戴。作为客居在外之人，食菹最能勾起他的思乡之情。

Traduzione: Si prende come esempio Wang Shipeng (1112-1171): servì per numerosi anni come funzionario nei distretti delle province di Rao, Kui, hu, e Quanzhou. Nasce e vive a Yueqing, Wenzhou, ricevendo molta stima e amore per il lavoro da lui svolto. Per un uomo in trasferta, mangiare la brasenia riporta alle menti i sentimenti di nostalgia di casa.

In questo esempio il traduttore ha optato per due strategie opposte: nel primo caso, si è deciso di unire due periodi (di cui il primo molto breve), permettendo al lettore una lettura meno frammentata. Nel secondo caso invece si è optato per la strategia inversa, conseguente anche alla scelta precedente: sono stati scissi due periodi, permettendo al fruitore del testo in LA una pausa, avviando ad una estrema paratassi. Molto spesso la modifica sintattica, in particolar modo di paratassi in lingua cinese, prevede l'inversione o l'interscambio di periodi al fine di proporre una frase più scorrevole al lettore. Come già visto precedentemente, la struttura tema-commento deve essere invertita, o ancor più spesso sconvolta, ottenendo in LA ciò che in lingua cinese viene fruito in struttura sintattica differente.

3.6.6 LA DIMENSIONE TEMPORALE

As far as the issue of verbal tenses is concerned, translating from Chinese, especially in the case of literary translation, places the translator in a rather different situation from translating from other morphologically richer languages. In most European languages, for instance, verbal conjugation allows both the reader of the prototext and the translator to easily understand the time of the action as it is set by the writer, while in Chinese this positioning can be more problematic and, sometimes, even deceiving, at least for the latter.²⁴³

Come evidenziato dalla citazione soprastante, la scelta del tempo verbale nel tradurre dal cinese all'italiano può essere assai problematica. Se i verbi, da soli, non forniscono sufficienti informazioni, bisogna quindi fare attenzione al contesto della frase.²⁴⁴ [...] unlike what happens with translating from narratives written in most European languages, dealing with verb tenses in translating from Chinese ones requires a constant attention to non-verbal and even non-grammatical elements that may be positioned very far from the given narrative segment.²⁴⁵ Alla luce di ciò appena citato, la scelta della dimensione temporale è stata dettata primariamente a rigor di logica: si tratta di testi che analizzano fenomeni passati, dunque, primariamente è stato utilizzato il tempo passato sotto le sue varie forme. Per quanto riguarda il primo dei due articoli, UTENSILERIA, trattandosi di un testo tecnico di rinvenimenti archeologici, la trasposizione, sempre dettata dalla dominante, è stata effettuata al presente. Lo stesso vale per le citazioni classiche. Nel seguente esempio, viene presentata una trasposizione in tempo passato:

路振在《乘轺录》中记载：“九日，……以驸马都尉 兰陵郡王肖宁侑宴。

Traduzione: Lu Zhen scrisse nel “Diario di un viaggio in carrozza”: “Nel nono giorno, ... Xiao Ning, Re della prefettura di Lanling, indette un banchetto in onore del marito della figlia.

²⁴³ LAFIRENZA Fiorenzo, *There's a 'tense' for every activity under heaven: strategies for choosing verbal tenses in literary translation from Chinese into Italian*, *Annali di Ca' Foscari*, XLIX, 3, 2010, p. 227.

²⁴⁴ *Ivi*, p. 227.

²⁴⁵ *Ivi*, p. 232.

In questo caso si è preferito il tempo passato, trattandosi di una “nota di viaggio”, come definito dall’autore stesso. In questo modo la resa propone una retrospettiva, valida sotto forma di “diario”.

[...] 以刀分食的做法在《北客置酒》中也有相似记载：“引刀取肉割啖客，银盘擘臠稿与鲜。”

Traduzione: Sono presenti informazioni riguardo alle stoviglie adibite al servizio della carne anche in «Il servizio di alcolici agli ospiti del Nord» dove viene detto: “Affilare il coltello e procedere a tagliare la carne per servirla ai commensali; Sul vassoio d’argento dividere le carni fresche (arti anteriori) da quelle essiccate.”

In questo caso invece si è scelto il tempo presente in quanto si tratta di indicazioni descritte riguardo il servizio di vivande ai commensali; la tecnica espressiva è la stessa delle ricette odierne, dove vengono elencate tutte le fasi del procedimento in ordine temporale, in modo chiaro e definito.

陆游在《楚公使归携所得獬狸至京师》中提道：“先君言：犹记其状，如大鼠而极肥臃，甚畏日，偶为隙光所射，辄死。[...]”

Traduzione: Lu You ne «il Duca di Chu di ritorno dalla Capitale riporta con sé un citello» dice: “Mio padre disse: ricordo la loro forma, sembrano dei grossi topi, molto più grassi, sono impauriti dalla luce del sole, se da questa vengono colpiti, spesso ne periscono. [...]”

Anche qui l’uso del tempo verbale presente si è ritenuta la scelta più adatta in una resa in LA. In questo caso si tratta di un aneddoto del parlante, nel quale descrive il cosiddetto citello; in lingua italiana, una descrizione di questa natura viene fatta al tempo verbale presente.

《唐本注》云：菹，久食大宜人。……今按陈藏器本草云：按此物，温病起食者多死，为体滑，脾不能磨。常食发气，令关节急，嗜睡。若称上品，主脚气。《脚气论》中令人食之，此误极深也。常所居近湖，湖中有蓴及藕，年中大疫，既饥，人取蓴食之，疫病差者亦死。至秋大旱，人多血痢，湖中水竭，掘藕食之，阖境无他，蓴、藕之功，于斯见矣。¹

Traduzione: In “Tang Ben Zhu” 唐本注 [Raccolta delle erbe Tang] viene detto: la brasenia per lungo tempo si mangia e grandi sono i benefici per la salute da essa ricavata [...] oggi, nel “ Chen Cang Qi Ben Cao” 陈藏器本草 [Raccolta sulla Medicina tradizionale cinese] si comprova che, molti di coloro che già soffrono di febbre e che fanno uso di brasenia, decedono. Viene definita nociva per il corpo in quanto la milza non è in grado di elaborarla. Mangiarla spesso causa flatulenza, problemi articolari e ipersonnia. Se se ne indicano le principali peculiarità allora deve essere menzionata la malattia beriberi. “Jiao Qi Lun” 脚气论 [Discussioni sulla malattia beriberi] dimostra capacità mediche della brasenia per la cura della malattia beriberi, ma è assolutamente sbagliato. Spesso nelle popolazioni abitanti in zone lacustri, vicino a laghi nei quali le radici di loto e la brasenia crescevano spontaneamente, nel corso dell’anno andavano presentandosi epidemie, carestie e carenze di cibo che spingevano le genti a cibarsi di esse indistintamente, determinando la morte di molti di coloro che ne facevano uso. Arrivati all’autunno giungeva la siccità e si presentavano disturbi nelle persone quali dissenteria mista sangue; le acque del lago erano prosciugate dunque radici di loto e brasenia venivano dissotterrate e mangiate. Non essendo presenti in altre zone circostanti, le radici di loto e la brasenia qui vengono dunque imputate come causa dei suddetti malesseri.

Anche in questa citazione, tratta dall’articolo “BRASENIA”, l’uso del tempo verbale presente si è rivelato la scelta migliore. Si tratta di confutazione riguardo credenze passate, sottoforma di resoconto “medico”.

3.6.7 LE ESPRESSIONI CRISTALLIZZATE

Una delle caratteristiche peculiari della lingua cinese è la formazione di espressioni cristallizzate, solitamente a quattro caratteri, di cui i chengyu rappresentano la categoria sicuramente più cospicua. Data la loro rilevanza espressiva in un testo narrativo e l’impegno che spesso richiedono al traduttore per renderli in italiano senza che appaiano «posticci», s’è ritenuto opportuno riportarli tutti in questa sezione, in ordine alfabetico e divisi a seconda di come sono stati tradotti nel metatesto. È bene notare che alcuni di essi comparivano più d’una volta e potrebbero essere stati tradotti diversamente in base alla frase in cui comparivano, ma nelle tabelle è presente solo la prima traduzione.

1) 参差不齐- Cenci-buqi p. 081

当然，不同地区出产的蕓菜品质参差不齐 [...]

Traduzione: Va detto che la produzione della brasenja Schreberi in diverse zone geografiche ne comportava differenti qualità, [...]

In questo esempio viene mostrato come il chengyu in questione sia incastonato all'interno della frase presa in esame; la traduzione letterale del chengyu in lingua italiana è: multiforme, svariato, vario. Nella traduzione si è optato per il termine differente che, pur non essendo significante diretto del chengyu, integrato in questa stringa è portatore del medesimo significato.

2) 求学悟道 Qiuxue Wudao - p. 084

例如，陆佃在解读《诗经·泮宫》时将食蕓与求学悟道联系起来，其论曰： [...]

Traduzione: [...] come affermato da Liu Dian nella sua decodifica del "Ilbro delle Odi - Pan Gong", consumare la brasenja e studiare il Dao sono affini, così nei suoi discorsi disse: [...]

3) 一望无际 - Yiwang-Wuji p. 086

[...] 无论山峰还是水面都一望无际、远至千里。

Traduzione: [...] in lontananza, così lontano da dover strizzare gli occhi, si vedono le rovine.

Il chengyu preso in esame viene tradotto in lingua italiana come "lontano finché l'occhio è capace di vedere". Non è stato necessario tradurre questa espressione cristallizzata per riportare il significato nella LA, ma il traduttore ha comunque optato nel mantenimento della stessa, come atto di fedeltà nei confronti del prototesto.

4) 浑然天成 - Hunran Tiancheng p. 087

[...] 强调的是用笔的圆润细滑、浑然天成。

Traduzione: [...] ovvero enfatizza il liscio e naturale uso del pennello, per assomigliare alla natura stessa.

In questo caso la traduzione letteraria del chengyu è “della migliore qualità” oppure “per assomigliare alla natura stessa”; Il traduttore ha optato nella trasposizione letteraria della traduzione del chengyu.

5) 众所周知 – Congsuo Zhouzhi p. 087

众所周知，宋人对吴道子画有“挥霍如蕤菜条”的评价。

Traduzione: È risaputo da tutti che i dipinti di Wu Daozi in epoca Song erano attribuiti a commenti come “libero e semplice come la brasenia”.

Anche in questo caso, la traduzione letteraria del chengyu non ha necessitato di modulazione durante il processo traduttivo.

6) 丰富多彩 – Fengfu Duocai p. 1

[...] 而盛装它们的用具也十分丰富多彩。

Traduzione: [...] includendo anche informazioni riguardo la varia strumentazione adottata per la preparazione e il servizio di vivande e bevande.

Qui si può invece notare una modulazione apposta dal traduttore: la traduzione letteraria del chengyu è “ricca e varia, ricca e variopinta”. La scelta di “diminuirne” il grado è stata dettata dallo stile tecnico del testo, nel quale non è stato ritenuto necessario “edulcorare” la traduzione; in lingua italiana, “strumentazione ricca e variopinta” sarebbe eccessivo nel contesto in questione.

7) 琼浆玉液 – Qiongjiang Yuye p. 039

[...] 统治阶级在追求珍馐美食、琼浆玉液的同时也注重餐酒具的华丽。

Traduzione: [...] la classe dirigente era alla continua ricerca del cibo e del vino di migliore qualità, ugualmente veniva posta la stessa attenzione nelle stoviglie utilizzate per il servizio che dovevano essere splendide.

La traduzione letteraria è “vino di migliore qualità”; in questo caso si è scelto di integrare la stessa nella frase, non apportando nessuna modifica e modulazione.

3.7 FATTORI LINGUISTICI

3.7.1 FATTORI LESSICALI

In linea generale, nel momento in cui occorre tradurre un nome proprio di persona da un sistema linguistico all’altro, la scelta può ricadere su quattro diverse soluzioni:

La transposition des noms propres se réalise selon quatre procédés: l'*emprunt* consiste à importer le mot étranger sans en changer la structure graphique; la *translittération* est la représentation – en principe, lettre par lettre – des signes d'un système d'écriture étranger à travers les signes appartenant à un autre système; la *transcription* est une adaptation où les éléments d'une langue, sons ou signes, indépendamment de leur écriture originelle, sont représentés dans un autre système de lettres ou de signes phoniques (dans le cas de transcription en lettres latines on parle plus précisément de romanisation); la *traduction*, par contre, est le transfert du sens du signe étranger dans la langue cible, et peut se réaliser à travers le calque (traduction littérale) ou l'adaptation (appropriation linguistique au niveau phonétique ou sémantique). Dans le cas des caractères chinois, bien évidemment, l'emprunt et la translittération sont exclus a priori en raison de l'hétérogénéité du système d'écriture chinois et de l'alphabet latin, empêchant à la fois la conservation de la forme graphique originale et sa représentation «lettre par lettre».²⁴⁶

²⁴⁶ MAGAGNIN Paolo, *L'oeuvre narrative de Yu Dafu en italien et en français: spécificités, problèmes et stratégies de traduction*, tesi di dottorato, Università Ca' Foscari Venezia, Université de Provence, 2009.

Data la natura informativa che caratterizza il prototesto, sono presenti in numero significativo nel testo nomi di persona e toponimi. I primi sono stati traslitterati se nomi d'origine cinese; non è stato necessario optare per nessun tipo di cambio per i nomi propri d'origine non cinese, come nei seguenti esempi:

到唐代，诗人骚客对莼菜更是青睐有加，王维(701—761)、白居易(772—846)、杜甫(712—770)、刘禹锡(772—842)、李商隐(813—858)等人都作有与之相关的诗篇，[...]

Traduzione: [...] Entrò successivamente a far parte di qualità artistiche e stili calligrafici tra i letterati, dalla dinastia Tang in poi. Numerosi autori, come Wang Wei (701-761), Bai Juyi (772-846), Du Fu (712-770), Liu Yuxi (772-842), Li Shangyin (813-858) si interessarono sempre più a questo vegetale,

In questo caso si è optato per un mantenimento fonetico, adottando la traslitterazione del carattere; si tratta di autori di prestigio in ambito letterario, dunque non si è ritenuto necessario riproporre i nomi in caratteri cinesi.

辽宁新民巴图营子辽墓³曾出土一件三彩印花牡丹双蝶海棠花式长盘(图 1-2)，盘口作八曲花式，宽边平底，黄白色胎，盘中印凸起牡丹一株，花两旁为对飞蝴蝶。

Traduzione: Nel complesso funebre risalente alla dinastia Liao nel villaggio Batu, i locato a Xinmin, Liaoning è stato rinvenuto un vassoio adornato con lo stile sancai (*tipico Tang*) riprendendo lo stile floreale (una begonia/peonia con una coppia di farfalle) [immagine 1.2].

Ove possibile, si è cercato di proporre una traduzione in italiano di opere letterarie; La scelta è stata, per tutto il corso della traduzione, dettata da: “Il risultato in lingua italiana rispecchia e/o permette al lettore modello di giovarne?”. Spesso una traduzione in pinyin crea vacuità nel lettore che, non avendo la possibilità di avvalersi dei caratteri, si limita alla lettura della fonetica senza però comprenderne il significato; Certo è che una traduzione in lingua italiana non sempre è la scelta migliore, come si vedrà in altri esempi successivi, ma nel caso seguente, secondo il traduttore, la

traduzione può essere un valido strumento per aiutare il lettore nella comprensione del testo:

陆游在《楚公使归携所得貔狸至京师》中提道：[...]

Traduzione: Lu You ne «il Duca di Chu di ritorno dalla Capitale riporta con sé un citello» dice: [...]

Anche in questo caso si è deciso di avvalersi di una traduzione letteraria in lingua italiana; la decisione, oltre che affrontata a seguito di ponderazione sull'effettiva resa italiana, è stata dettata altresì dalla notevole presenza della citazione dell'opera letteraria all'interno dell'articolo tradotto:

路振在《乘轺录》中记载：[...]

Traduzione: Lu Zhen scrisse nel “Diario di un viaggio in carrozza”: [...]

Nell'esempio seguente, invece, è stata adottata la scelta di non tradurre in lingua italiana il nome, bensì di lasciarlo in pinyin; questa decisione è stata applicata in quanto una traduzione in italiano non avrebbe aiutato il lettore modello nella comprensione del testo, ma anzi, lo avrebbe allontanato dalla ricerca della fonte bibliografica. Come anticipato, infatti, in questo caso si tratta di una nota a piè di pagina, dove quindi la priorità deve essere la chiarezza della fonte.

天津蓟县独乐寺塔出土玉杯，酱黄色软玉质，口径 5.8 厘米，高 3.8 厘米，底径 3.4 厘米；

Traduzione: Tianjinshi lishi bowuguan kaogudui [Gruppo archeologico del Museo di storia di Tianjin], “Tianjin Ji xian Duyue shi ta” [La pagoda buddhista del Tempio Duyue, Contea di Ji, Tianjin], *Kaogu xuebao*, vol. 1, 1989.

Nell'ultimo esempio invece, è presentata la scelta di mantenere la fonetica cinese, in quanto non esiste un corrispettivo in lingua italiana, e nessuna altra lingua; si tratta di termini tecnici, che verranno analizzati nel prossimo capitolo.

辽人将金罍与三足银盘组合使用，以罍盛酒，以斝、盞饮酒。

Traduzione: La popolazione Liao utilizzava le coppe lei in oro e i tripodi in argento assieme, il vaso lei veniva usato per contenere il vino, i calici guan e zhan invece per consumarlo.

Come invece si può notare, nello stesso esempio, sono in atto due strategie traduttive differenti: i nomi lei, guan e zhan sono stati mantenuti in pinyin, al contrario di sanzu 三足, tradotto con il termine “tripode”, in quanto pre-esistente in lingua italiana.

辽人将金罍与三足银盘组合使用，以罍盛酒，以斝、盞饮酒。

Traduzione: La popolazione Liao utilizzava le coppe lei in oro e i tripodi in argento assieme, il vaso lei veniva usato per contenere il vino, i calici guan e zhan invece per consumarlo.

从植物学角度看，菹菜在我国江苏、浙江、江西、重庆、四川、湖南、湖北、云南，乃至山东、黑龙江等省都有分布²。

Traduzione: Da un punto di vista botanico, la brasenia Schreberi è presente in Cina in più provincie, tra le quali Jiangsu, Zhejiang, Jiangxi, Chongqing, Sichuan, Hunan, Hubei, Yunnan, Shandong, Heilongjiang.

Anche nel caso di toponimi (esempio lampante) si è optato per una traslitterazione fonetica, in quanto facilmente riconducibile al luogo geografico in questione. Nell’articolo “La cultura della brasenia Schreberi (brasenia purpurea) come alimento durante la dinastia Song” è stata inoltre adottata una strategia traduttiva particolare, non presente nell’articolo sui rinvenimenti archeologici: si tratta di prestiti fonetici provenienti da un’altra lingua (francese): qui di seguito il caso particolare.

[...] 菹羹早已化作故乡的象征，像《追忆似水年华》中的玛德莱娜小饼干一般 [...]

Traduzione: [...] la zuppa di brasenia già in passato divenne simbolo del paese, proprio come nel romanzo “Alla ricerca del tempo perduto” (di Marcel Proust) viene fatto riferimento alle madeleine, [...]

Nell'esempio qui sopra presentato si è dovuta ricondurre la resa in LA indirettamente, passando attraverso quella che è la lingua d'origine dei termini in questione; nel primo caso, si parla del titolo di un'opera letteraria, presente nel panorama di letteratura straniera in Italia: in questo caso si è adottata la traduzione già esistente di questo romanzo. Nel secondo caso invece si parla di biscotti madeleine, termine accettato altresì in lingua italiana: per questo motivo si è mantenuto l'originale, essendo di uso comune anche nella LA della traduzione.

3.7.2 LESSICO TECNICO

La caratteristica più interessante del prototesto è proprio il lessico tecnico ivi utilizzato. Con lessico tecnico, ci si riferisce a ciò che Serianni definisce come “lessico caratteristico che indica concetti, nozioni, strumenti tipici di quel particolare settore”, in questo caso il settore “archeologico” o ancora meglio come “varietà di una lingua naturale, dipendente da un settore di conoscenze o da un ambito di attività professionali”.²⁴⁷ Esistono, sempre secondo Serianni, anche dei tecnicismi, quelli da lui stesso definiti tecnicismi collaterali o i tecnicismi della rideterminazione, che assegnano un significato molto specifico a parole che normalmente si possono considerare d'uso comune. In molti linguaggi settoriali, secondo Serianni, in *Italiani Scritti*, il passivo è favorito tra le altre ragioni anche per preservare la sequenza tema-remà. Quest'osservazione si può considerare in parte valida anche per il cinese, una proposizione tipica in lingua cinese segue esattamente quest'ultimo ordine tema – commento,²⁴⁸ mentre per quanto riguarda il passivo è un'affermazione sicuramente vera, non sempre si rispecchia ciò nella lingua cinese.

²⁴⁷ SERIANNI Luca, *Italiani scritti*, il Mulino, Bologna, 2003, p. 89.

²⁴⁸ ABBIATI Magda, *Grammatica di Cinese Moderno*, Venezia, Cafoscarina, 1998, p. 115.

La caratteristica peculiare del primo dei due articoli tradotti consiste proprio nel lessico tecnico ivi contenuto; si tratta infatti (per gran parte del testo) di dati reperiti da rinvenimenti archeologici, con spiegazioni dettagliate di ciò che è stato ritrovato nei complessi funebri presi in esame. Non solo, la caratteristica principale del prototesto è proprio l'accostamento di un lessico tecnico ad uno più letterario per quanto riguarda le citazioni a letteratura storica. Va da sé che l'approccio traduttologico per le due differenti parti è stato completamente diverso, a partire dai presupposti: nel caso delle parti tecniche, l'obiettivo è quello di rendere in maniera pulita e senza interferenze ciò che viene detto in lingua cinese, cercando quindi il termine adatto che, se tradotto scorrettamente, porterebbe a un clamoroso gap comprensivo; nel caso delle citazioni letterarie invece, ci si è dovuti armare di forte comprensione a partire dalla lingua cinese, con l'obiettivo di riproporre in lingua italiana i concetti espletati, spesso dovendo sacrificare (per non dire sempre) quella che in cinese è una struttura morfosintattica ben definita, dove le parole e la loro sonorità sono incastonate in un enunciato in un preciso ordine, che in passato non seguiva pragmaticamente una grammatica, tantomeno quella in vigore attualmente. In questo paragrafo andremo però ad analizzare tutta la parte tecnica dell'articolo. Esulando dai toponimi, nomi di persona e di opere letterarie, analizzate precedentemente, il residuo (e qui non si intende come residuo traduttologico) è proprio composto da quei termini affini alla materia, al campo di studi di cui fa parte il testo in questione: l'arte.

1.0 I termini tecnici relativi ai rinvenimenti archeologici:

Come anticipato nel paragrafo inerente i fattori lessicali, di cui "Lessico tecnico" è facente parte, il testo "Utensileria per cibo e bevande risalenti alla dinastia Liao attraverso le "Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin" racchiude in sé un vasto vocabolario terminografico tecnico inerente i reperti archeologici di epoca Song. Per questa classe di appartenenza, la strategia traduttiva adottata prevede il

mantenimento fonetico in scrittura pinyin, in quanto non presente nella LA un corrispettivo che possa indicare lo stesso termine. Per la descrizione di questi termini l'autore nel testo ha ovviato con la spiegazione dettagliata, in quanto vocaboli non di comune utilizzo nemmeno in lingua cinese. Qui di seguito verranno riportati alcuni esempi, che infine verranno raggruppati in un glossario in chiusura all'elaborato.

[...] 食具又可 分为盛具和炊具，种类有盘、碗、盆、鼎等；饮具主要为 酒具，可分为饮酒具和盛酒具，种类有盏、罐、卮、杯、罍、匹裂、罍等。

Traduzione: quest'ultima presenta una sottoclasse, ovvero di oggetti - contenitori e per la cucina, come il vassoio *pan*, ciotole *wan*, vasi *pen* e tripodi *ding* ecc. L'utensileria per il servizio delle bevande invece in ciò che viene utilizzato per bere e ciò che viene utilizzato per servirlo; tra questi abbiamo le coppette *zhan*, l'utensileria *guan* in giada, i calici per il vino *zhi*, i bicchieri *bei*, i calici per vino tripodi tondi *jia*, i calici a vaso *lei* e *pillie*.

In questo caso (si tratta di un sunto posto a fine articolo, nel quel viene proposta una schematizzazione dell'utensileria analizzata in corso d'opera), si è scelto di affiancare la "famiglia" dell'utensile in corrisposto in lingua italiana al pinyin, che in lingua cinese va ad identificare il "genere", in modo più definito.

1.1 I termini inerenti la descrizione dei reperti archeologici

Un'altra specifica di questa traduzione è la trasposizione in LA di termini tecnici inerenti la descrizione dei reperti archeologici. Esclusi termini quali "diametro" 口径 *koujing* che ritrovano un corrisposto diretto in LA, sono presenti termini più specifici di microlingua, quali ad esempio:

形制与陶缶相类，都是小口、鼓腹、平底。

Traduzione: il design delle ceramiche e dei *fou* è simile: entrambi presentano una piccola bocca, una grossa pancia e un fondo piatto.

3.7.3 I FATTORI CULTURALI

Qualsiasi testo fa implicitamente riferimento a un'enorme mole di dati che, nella cultura in questione, sono dati per scontati, e sono diversi da una cultura all'altra. [...] Se autore e ricevente provengono da un background culturale simile, parte delle informazioni può essere data per scontata e quindi lasciata inespressa, perchè non è necessaria l'esplicitazione. [...] Il traduttore deve decidere se lasciare le informazioni implicite o se usare una strategia per esplicitarle.²⁴⁹

I racconti tradotti nel presente elaborato non fanno eccezione; in entrambi i testi infatti, si possono trovare numerosissimi elementi appartenenti alla cultura d'origine. Indirizzando i suoi scritti verso il pubblico cinese, l'autore non si è dovuto preoccupare di fornire spiegazioni circa tali elementi specifici; questo compito spetta al traduttore il quale deve essere in grado di colmare la distanza tra le due culture in questione, facendo in modo che il lettore del metatesto abbia tutti gli strumenti utili per comprendere anche ciò che nel prototesto viene dato per scontato. Definendo come lettore modello del metatesto quello del prototesto (esulando però dalla padronanza linguistica e dal bagaglio culturale, che di per sé farebbero a prescindere i due lettori modello differenti), molti dei fattori culturali presenti nei testi tradotti si danno per scontato, o per lo meno "comprensibili"; per quelli invece più ostici da interpretare si è optato per un'integrazione di note a piè di pagina in riferimento al fattore culturale in questione. In questo paragrafo non verranno presentati esempio in quanto coincidenti con il 3.5.1 sull'esplicitazione.

²⁴⁹ OSIMO Bruno, *Manuale del traduttore, op. cit.*, p. 285.

Conclusioni:

L'obiettivo prefissato con la presente tesi è quello di analizzare e descrivere la gastronomia di epoca Song, analizzando non soltanto fonti prettamente legate al concetto di cibo, bensì attraverso un'analisi più ampia che si è addentrata in altre sfere artistiche, quali l'arte, letteratura, filosofia, MTC ecc. L'analisi di fonti secondarie, redatte da autori cinese e perlopiù internazionali, ha permesso di redigere un primo capitolo capace di ricreare un panorama più o meno generico di quella che era la dinastia Song dal punto di vista gastronomico. Sono stati accennati i principali eventi storici che hanno caratterizzato il periodo in questione, ci si è addentrati in alcune figure di rilievo, quali i funzionari, attraverso un'analisi di opere letterarie artistiche, filosofiche e mediche. Ciò che caratterizza l'elaborato qui presentato è proprio la dimostrazione di come, un elemento basilare ma anche molto spesso circoscritto come il cibo, abbia in realtà, in particolar modo in un Paese come la Cina, influenzato profondamente le radici di quelle che tutt'ora sono abitudini alimentari della popolazione cinese. Non solo: attraverso la stesura del primo capitolo in particolare, si è dimostrato il rapporto sempre più profondo che andava costruendosi tra gastronomia e arte in epoca Song.

Il primo articolo non si prefigge la volontà di sopperire a tutti gli argomenti trattati: al contrario è stato deciso dal laureando di presentare in via più o meno generica gli argomenti integrati e sui quali molto spesso gli articoli tradotti hanno basato le proprie fondamenta di contenuto, per permettere al fruitore della traduzione una vera comprensibilità del metatesto. In corso d'opera del lavoro di traduzione, il sottoscritto si è imbattuto numerose volte in concetti ostici e di difficile comprensione, che hanno quindi condotto alla scelta di un primo capitolo introduttivo vasto in termini di argomenti trattati, ma con approfondimenti sufficienti alla costruzione di una contestualizzazione capace di poter comprendere al meglio il capitolo di traduzione.

Il nucleo della tesi è perciò composto dalla traduzione di due articoli accademici. Il lavoro di traduzione ha in primo luogo reso fruibili al lettore italiano due testi che ancora non avevano subito trasposizione e che dunque erano consultabili esclusivamente da conoscitori della lingua cinese. I due articoli tradotti sono incentrati

sulla cultura gastronomica della Cina in epoca Song, attraverso due percorsi differenti: nel primo, "Utensileria per cibo e bevande risalenti alla dinastia Liao attraverso le *'Note di viaggio degli ambasciatori di epoca Liao e Jin.'*" l'autore ha basato i propri studi sui rinvenimenti archeologici di epoca Liao: utilizzando ciò come punto di partenza ha delineato usi e costumi di quell'epoca. Nel secondo articolo "La cultura della brasenia Schreberi (brasenia purpurea) come alimento durante la dinastia Song" l'autore invece ha posto come fondamenta del proprio studio l'analisi di opere letterarie, attraverso l'elemento chiave oggetto dell'articolo: la Brasenia Schreberi. La traduzione, in particolare di quest'ultimo articolo, rappresenta un ampliamento delle fonti in lingua italiana (attualmente scarseggianti) sul tema del consumo di erbe e vegetali selvatici come elemento distintivo e culturale e non solo alimentare, e in generale sulla costruzione di una visione più ampia della cultura gastronomica cinese, di epoca Song e non.

Il presente lavoro è stato svolto con forte motivazione da parte del sottoscritto, pur avendo presentato numerose sfide, quali, ad esempio, le numerose citazioni classiche contenute in entrambi gli articoli presi in esame, in quanto di argomento inerente alle aspirazioni professionali. Il settore del Food & Beverage è in costante crescita e molti eventi, anche decisamente attuali, hanno dimostrato la necessità di conoscenza di un background culturale complesso e vasto come quello cinese. L'imposizione di un prodotto commerciale in territorio cinese non può esulare dal rispetto di ciò che, in ogni individuo cinese, è intrinseco della propria vita e spesso così lontano dalla nostra in quanto occidentali.

GLOSSARIO

PINYIN	CINESE	ITALIANO
<i>Běncǎo</i>	本草	Farmacopea
<i>Bìlóng</i>	碧笼	Cesta (verde)
<i>Cǎizhāi</i>	采摘	Raccolta
<i>Cēn cī bù qí</i>	参差不齐	Disomogeneo
<i>Chángfēng</i>	肠风	Flatulenza
<i>Chǎngkǒu</i>	敞口	Bocca larga (di vasi, ceramiche ecc.)
<i>Chányuān zhī méng</i>	澶渊之盟	Stipula dell'alleanza Chanyuan
<i>Chúncài</i>	莼菜	Brasenia (Schreberi)
<i>Chún lú zhī sī</i>	莼鲈之思	Nostalgia di casa
<i>Cùn</i>	寸	<i>Cun</i> (1 寸=3,333 cm)
<i>Dàbiàn xià xuè</i>	大便下血	Ematochezia
<i>Dàdào</i>	大道	Strada della giustizia, Dao
<i>Fèngshǐ lù</i>	奉使录	Note degli ambasciatori
<i>Gǔwěi</i>	骨痿	Atrofia flaccida ossea
<i>Háo</i>	貉	Cane procione (Nycteretutes procyonides)
<i>Huà dàng rú chúncài</i>	画当如莼菜	Dipinto come brasenia
<i>Huánjìng yāoqiú kēkè</i>	环境要求苛刻	Restrittive esigenze ambientali
<i>Jiǎoqì</i>	脚气	Berberi, Piede d'atleta, tigna del piede

<i>Kèhén</i>	刻痕	Intaglio
<i>Néng yǐn yì qì</i>	能引疫气	Capacità di attrarre il <i>qi</i> causa di disagi fisici
<i>Pēngrèn xué</i>	烹饪学	Gastronomia
<i>Pēngtiáo</i>	烹调	Cottura e condimento
<i>Píngdǐ</i>	平底	Fondo piatto
<i>Qiānlǐ chún gēng</i>	千里纯羹	Zuppa di brasenia del lago <i>Qianli</i>
<i>Qín</i>	芹	Sedano
<i>Qīqí</i>	漆器	Oggettistica laccata
<i>Ruǎn huá yí gēng</i>	软滑宜羹	Morbida e scivolosa, adatta per la zuppa
<i>Shèngjù</i>	盛具	Contenitori
<i>Shèngmǐ</i>	圣米	Santo riso (termine di onorificenza per il cibo capace di sfamare anche in periodi di carestia)
<i>Shèngrǔ zhōu</i>	盛乳粥	Porridge di latte e cereali
<i>Shǐ běi jì</i>	使北记	Note degli emissari a Nord
<i>Shìdàfū</i>	士大夫	Funzionario
<i>Shíjù</i>	食具	Stoviglieria
<i>Shuǐshēng shūcài</i>	水生蔬菜	Vegetale acquatico (pianta idrofita)
<i>Tún</i>	豚	Maialetto da latte
<i>Wéimājíxiàng</i>	维摩诘像	Vimalakirti
<i>Wǔ zhì</i>	五痔	Emorroidi (generico)
<i>Xíngchéng lù</i>	行程录	Note di viaggio
<i>Yáng lào</i>	羊酪	Formaggio caprino

<i>Yànyǐn</i>	宴饮	Banchetti e gozzovigli
<i>Yàoyòng jiàzhí</i>	药用价值	(Valore) medicinale
<i>Yěwèi</i>	野味	Selvaggina
<i>Yíngyǎng</i>	营养	(Valore) nutritivo
<i>Yùdài gēng</i>	玉带羹	Zuppa Yudai
<i>Zǎo</i>	藻	Alghe
<i>Zhūiyì mànlíu xián</i>	追忆漫流涎	Viene l'acquolina al solo pensiero
<i>Zīwéi</i>	滋味	Sapore, gusto

BIBLIOGRAFIA

- ABBIATI Magda, *Grammatica di cinese moderno*, Venezia, Cafoscarina, 2014.
- CHANG K. C., FREEMAN Michael, *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*, New Haven and London, Yale University Press, 1979.
- SABATTINI Mario, SANTANGELO Paolo, *Storia della Cina*, Roma/Bari, Editori Laterza, 2005.
- BUSH Susan, and SHISH Hsio-yen, *Early Chinese Texts on Painting*, Hong Kong university Press, 2013.
- THORP Roben L., VINOARD Richard Ellis, *Chinese Art & Culture*, New York, Person College Div., 2001.
- WEBB Marianne, *Lacquer: Technology and Conservation*, Butterworth-Heinemann, 2000.
- W. Idema, L. Haft, *Letteratura cinese*, Venezia, Cafoscarina, 2008
- GERNET Jaques, *Daily life in China on the eve of the Mongol invasion*, New York, Stanford University Press, 1962.
- WILKINSON Endymion, *Chinese History: A New Manual*, Harvard University Council on East Asian, 2013.
- WILKINSON Endymion, *Chinese History: A New Manual*, Harvard University Council on East Asian, 2013.
- SIMOONS Frederick J., *Food in China. A Cultural and Historical Inquiry*, Telford Press, 2014.
- ANDERSON, Eugene N., *The Food of China*, Yale University Press, 1988.
- HO, Pingti, "Early-ripening rice in Chinese History", in *The Economic History Review*, Vol.9, No. 2, 1956.
- STERCX Roel, SIEBERT Martina e DAGMAR Schäfer, *Animals Through Chinese History*, Cambridge University Press, 2019.
- Chinese Imperial Cuisines and Eating Secrets*, Beijing, Chinese Literature Press, Panda Books, 1998.

- SGORLON Patrizia, *Cibo e Macrobiotica nella Cina antica, Traduzione e commento di due articoli accademici*, tesi di laurea magistrale, Università Ca'Foscari Venezia, 2015.
- CASPANI Franco, PELLEGRINI Alessandra, *Dietetica cinese nella pratica clinica. Il Dao, la legge dei cinque sapori*, Editore Tecniche Nuove, 2003.
- STERCX Roel, *Of Tripod and Palate. Food, Politics, and Religion in Traditional China*, Cambridge, Palgrave Macmillan, 2005.
- TOROP Peeter, *La traduzione totale. Tipi di processo traduttivo nella cultura*, Milano, Hoepli, 2010.
- REGA Lorenza, *La traduzione letteraria. Aspetti e problemi*, Utet libreria, 2001.
- ECO Umberto, *Dire quasi la stessa cosa, Esperienze di traduzione*, Bompiani Editore, 2013.
- OSIMO Bruno, *Manuale del traduttore*, Hoepli, 2011, terza edizione
- KATAN David, *Translating Cultures: An Introduction for Translators, Interpreters and Mediators*, Manchester, St. Jerome, 1999.
- SALMON Laura, *Teoria della traduzione*, Franco Angeli Editore, 2017.
- FAINI Paola, *Tradurre, Manuale teorico pratico*, nuova edizione, Carocci editore, 2008.
- Basil, Hatim, Ian, Mason, *Discourse and Translator*, London/New York, Longman, 1990.
- HURTADO Amparo, *Traducción y traductología*, Madrid, Cátedra, 2008, pp. 458 – 473
- OSIMO Bruno, *Propedeutica della traduzione, Corso introduttivo con tavole sinottiche*, Milano, Hoepli, 2001.
- JAKOBSON Roman, *Language in Literature*, Cambridge, Belknap Press, 1987.
- Peter Newmark, *A textbook of translation*, New York, Prentice-Hall International, 1988.
- LAFIRENZA Fiorenzo, «There's a 'tense' for every activity under heaven: strategies for choosing verbal tenses in literary translation from Chinese into Italian», *Annali di Ca' Foscari*, XLIX, 3, 2010.
- MAGAGNIN Paolo, *L'oeuvre narrative de Yu Dafu en italien et en français: spécificités, problèmes et stratégies de traduction*, tesi di dottorato, Università Ca' Foscari Venezia, Université de Provence, 2009.
- SERIANNI Luca, *Italiani scritti*, il Mulino, Bologna, 2003.

SITOGRAFIA

CARTWRIGHT Mark, "The Civil Service Examinations of Imperial China" (articolo in linea), *Ancient History Encyclopedia*, 2019. URL: <https://www.ancient.eu/article/1335/the-civil-service-examinations-of-imperial-china/> (consultato il 24/09/20).

Department of Asian Art, "Scholar-Officials of China" (articolo in linea), MET Museum, 2004. URL: https://www.metmuseum.org/toah/hd/schg/hd_schg.htm (consultato il 23/09/20).

"Government, Bureaucracy, Scholar-officials and Exams during the Song dynasty" (articolo in linea), *Facts and Details*, 2016. URL: <http://factsanddetails.com/china/cat2/4sub9/entry-5473.html#chapter-1> (consultato il 24/09/20).

"Le dinastie della Cina: Storia delle dinastie, tutte le terre sotto la sorveglianza del cielo – 960-1279: Dinastia Song" (articolo in linea), Museo d'Arte cinese ed etnografico, Missionari Saveriani, Parma, URL: <https://museocinese-parma.org/it/scuole/le-dinastie-della-cina/53-960-1279-dinastia-song> (consultato il 22/09/20).

"Le dinastie della Cina: Storia delle dinastie. Tutte le terre sotto la sorveglianza del cielo – 960-1279: Dinastia Song" (articolo in linea), *Museo d'Arte cinese ed etnografico, Missionari Saveriani*, Parma, URL: <https://museocinese-parma.org/it/scuole/le-dinastie-della-cina/53-960-1279-dinastia-song> (consultato il 22/09/20).

Frammenti d'Oriente, "le antiche lacche cinesi" (articolo in linea), *Tuttocina.it – Il Portale sulla Cina*, 2005. URL: https://www.tuttocina.it/fdo/lacche_cinesi.htm (consultato il 23/09/20).

CHRONOXYLON, “Come si faceva... la lacca?” (articolo in linea), *Chronoxylon – La linfa del tempo*, 2015. URL: <https://chronoxylon.wordpress.com/2015/11/30/come-si-faceva-la-lacca/> (consultato il 25/09/20).

Chinese Landscape Paintings” (articolo in linea), *feltmagnet.com*, 2016. URL: <https://feltmagnet.com/painting/chinese-landscape-paintings> (consultato il 25/09/20).

“Letteratura di Viaggio” (articolo in linea), *hisour.com*. URL: <https://www.hisour.com/it/travel-literature-48990/> (consultato il 26/09/20).

“Dinastia Song – Song dynasty” (articolo in linea), *qwerty.wiki*. URL: https://it.qaz.wiki/wiki/Song_dynasty (consultato il 27/09/20).

“The Song dynasty”, (articolo in linea), *boundless.com*. URL: <https://courses.lumenlearning.com/boundless-arthistory/chapter/the-song-dynasty/> (consultato il 25/09/20).

SONIA, “Chinese Food: Food Facts Across Different Chinese Dynasties” (articolo in linea), *Hello Tea Cup*, 2017. URL: <https://helloteacup.com/2017/08/02/food-facts-chinese-dynasties/> (consultato il 27/09/20).

“L'alimentazione cinese come strumento per il benessere” (articolo in linea), *SCUOLATAO. L'Arte della Salute. Scuola di Medicina Cinese*. URL: <https://www.scuolatao.com/approfondimenti/alimentazione-cinese/> (consultato il 30/09/20).

Beijing Tourism, (fonte Istituto Confucio Online), “On Ancient Celebrities Eating Wild Vegetables” (articolo in linea), *Visitbeijing.com.cn*, 2015. URL:

<http://english.visitbeijing.com.cn/a1/a-XBP33K2B64342645998CF2> (consultato il 30/09/20).

http://ln.ifeng.com/a/20200429/14115096_0.shtml

CHUN Xie, JIAFENG Li, FAN Pan, JUNJIE Fu, WENZONG Zhou, SHAN Lu, PENGFU Li e CHANGFANG Zhou, “Environmental Factors influencing mucilage accumulation of the endangered *Brasenia Schreberi* in China” (articolo in linea), *SCIENTIFIC REPORTS. Naturesearch*, 2018. URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6298988/> (consultato il 25/08/20).

“Hangzhou Food – A Bite of Hangzhou”, (articolo in linea), *China Discovery*, URL: <https://www.chinadiscovery.com/zhejiang/hangzhou/hangzhou-food.html> (consultato il 1/10/20).

“Suzhou Taihu Chuncai” 苏州太湖莼菜 (La *Brasenia* del lago Taihu di Suzhou), (articolo in linea), *haochu.com* 好厨网 . URL: <https://www.haochu.com/techan/109/2708> (consultato il 1/10/20).

“Hangzhou Food – A Bite of Hangzhou”, (articolo in linea), *China Discovery*, URL: <https://www.chinadiscovery.com/zhejiang/hangzhou/hangzhou-food.html> (consultato il 1/10/20).

“Hangzhou Cuisine”, (articolo in linea), *Internet Archive. Wayback Machine*, 2013. URL: https://web.archive.org/web/20140821112832/http://www.gotohz.com/hzlywywb/whatisshot/bestofhangzhou/201307/t20130718_86681.shtml (consultato il 30/09/20).

“Xihu Chuncai Tang de Zuofa” 西湖莼菜汤的做法 (Ricetta della Zuppa di *brasenia* del lago Xihu), (articolo in linea), *Baidu Jingyan* 百度经验 . URL:

<https://jingyan.baidu.com/article/851fbc37fcb6717f1e15ab70.html> (consultato il 30/09/20).

DIZIONARI ED ENCICLOPEDIA DI RIFERIMENTO

Baidu fanyi 百度翻译, <https://fanyi.baidu.com/>.

CASACCHIA Giorgio, BAI Yukun, *Dizionario Cinese-italiano*, Venezia, Cafoscarina, 2013.

Pleco (applicazione per dispositivi mobili).

Wenlin Software for Learning Chinese 4.0.2, Hawaii, Wenlin Institute, 2011.

WordReference, Online Language Dictionaries, <http://www.wordreference.com>.

Sou-yun.cn, <https://sou-yun.cn/index.aspx>.