

I, 2018/2

Matthieu Lecoutre
Le goût de l'ivresse

Review by: Claudio Ferlan



Authors: Matthieu Lecoutre

Title: Le goût de l'ivresse. Boire en France depuis le Moyen Âge (Ve – XXIe siècle)

Place: Paris

Publisher: Belin

Year: 2017

ISBN: 9782701194998

URL: [link to the title](https://aro-isig.fbk.eu/issues/2018/2/gout-ivresse-claudio-ferlan/)

REVIEWER Claudio Ferlan - FBK-ISIG

Citation

C. Ferlan, review of Matthieu Lecoutre, *Le goût de l'ivresse. Boire en France depuis le Moyen Âge (Ve – XXIe siècle)*, Paris, Belin, 2017, in: ARO, I, 2018, 2, URL <https://aro-isig.fbk.eu/issues/2018/2/gout-ivresse-claudio-ferlan/>

Frutto di una lunga frequentazione con il tema della storia dell'ubriachezza, "Le goût de l'ivresse" propone un allargamento del campo già indagato da Matthieu Lecoutre nel riuscito *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne* (Puf - PUR 2011). Rispetto alla monografia precedente, l'autore allarga il campo cronologico, passando dall'età moderna a un ambizioso progetto d'insieme, volto a indagare gli eccessi alcolici francesi tra V e XXI secolo. Possiamo subito anticipare che il risultato è davvero molto buono, ricco di spunti di riflessione e informazioni, elaborati in uno stile piacevole che rende la lettura facile e talvolta anche appassionante, agevolata da un equilibrato utilizzo di aneddoti.

La trattazione segue un ordine cronologico, scelta azzeccata e probabilmente inevitabile in uno studio che prende in esame tempi molto lunghi e tra loro assolutamente diversi. Fin dalle prime pagine dell'introduzione si svela uno dei punti di maggiore interesse del libro: l'utilizzo – che nel prosieguo si rivela equilibrato e rigoroso – di fonti molto diverse: dai testi dei poeti latini alle inchieste alimentari dei nostri giorni, passando per manoscritti e stampe di varia foggia, menù, cronache, libri di viaggio, testi medici ed ecclesiastici (regole monastiche, per esempio), solo per elencarne alcuni (pp. 12-13).

Il libro conta quattro parti: *Meticcianti* (V-IX secolo), *Diversità* (X-XV secolo), *Modernità* (XVI-XVIII secolo), *Mondializzazione e tradizione* (XIX-XXI secolo), ciascuna organizzata in tre capitoli e si conclude con una bibliografia selettiva, scelta dovuta evidentemente alla necessità di non aumentare troppo il numero delle pagine, ma che complica parzialmente l'utilizzo di un apparato di note molto solido e interessante.

Uno dei temi guida del lavoro di Lecoutre è la considerazione del bere come mezzo di ibridazione, questione centrale nello sviluppo dei *food and drinking studies*, riconosciuto dall'autore come caratteristico già dei secoli della romanità cristiana, quando l'incontro di due mondi culturali e religiosi completamente diversi diede luogo a nuove regole e abitudini alcoliche.

Un'altra questione ricorrente è quella relativa alla relazione tra storia della medicina e dell'alimentazione, tipica certo dell'età medievale ma ritornata prepotentemente in auge a fine XIX secolo con i movimenti di temperanza (cap. XII: *L'alcol, ecco il nemico*) e molto importante anche per la comprensione di usi e costumi attuali. Sotto questo aspetto, è fondamentale anche l'attenzione, che l'autore ha, per la sobrietà. Ci riferiamo a questo proposito sia alle nozioni di dietetica legate al consumo alcolico, sia alla medicalizzazione dell'ubriachezza, frutto di ragionamenti iniziati nel tardo medioevo e destinati a trovare un punto di svolta al momento della 'nascita' del concetto di alcolismo (Magnus Huss, 1849). Lecoutre non dimentica poi di mettere in evidenza il frequente legame tra critica medica e morale, legame che non ha mancato di identificare, in diversi secoli, il vizio dell'ubriachezza come pericolo sociale.

Di sicuro interesse è poi l'analisi diacronica delle modifiche – spesso di lungo periodo – intervenute in gestione, regolamentazione e identificazione dei luoghi del bere, pubblici e privati: dai primi locali riservati a rifocillare i viaggiatori fino all'attuale "ristorazione stellata" (p. 356). Lo stesso si può dire per l'esame dei cambiamenti connessi alla distinzione di genere e legati soprattutto alla narrazione / condanna dell'ubriachezza, anche in questo caso pubblica e privata. Quella dell'ebbrezza è anche una storia sociale, che mette in evidenza come il 'bere elegante' sia stato considerato in diverse epoche storiche tratto distintivo delle classi alte, uniche del resto a potersi permettere il consumo di bevande per lo più care e talvolta anche di difficile reperimento: si pensi al caso delle abitudini importate – talvolta piuttosto lentamente, come nel caso del cioccolato – dallo scambio colombiano. A questo proposito, pare opportuno segnalare la particolare acutezza dei paragrafi dedicati al caffè, e in generale alle bevande eccitanti analcoliche, nei quali non manca una attenta analisi del respiro mondiale di commercio e cultura francesi tra XVIII e XIX secolo (pp. 165-173).

Uno dei casi in cui l'indagine di lungo periodo si rivela particolarmente fruttuosa è quello dei criteri di definizione della persona ubriaca, destinati a farsi (o meglio a cercare di farsi) sempre più oggettivi, passando dall'identificazione dell'ebbro come chi perde la capacità di giudizio agli incerti tentativi di stabilire criteri quantitativi, in particolare per quel che riguarda la guida in stato di ebbrezza. Lo stesso si può dire anche per il divenire del gusto, tema molto caro alla storiografia francese, molto presente nel libro di Lecoutre, in particolare nelle numerose pagine dedicate al vino, dalle quali si evince il sovente stretto rapporto tra espansione del mercato, promozione del prodotto e, appunto, educazione del gusto.

Riprendendo le parole del titolo, possiamo davvero definire *Le goût de l'ivresse* un libro da gustare. L'attenzione alla contestualizzazione ci porta anche al di là dei confini francesi e fa dell'ubriachezza una protagonista non esclusiva. Tra le pagine c'è infatti spazio per le abitudini alimentari in generale e per i loro tanto profondi quanto lenti mutamenti, fino ad arrivare a uno sguardo sociologico sulla quotidianità degli anni 2000. Riportiamo, a questo proposito, l'esempio dello studio dei pranzi di lavoro e del radicale cambiamento intercorso tra il XIX secolo – quando il pasto in comune costituiva occasione privilegiata di socialità soprattutto operaia – e l'inizio del XXI secolo. Sappiamo infatti che oggi il pranzo si risolve assai di frequente in una rapida consumazione che non prevede neppure di posare gli occhi su quanto si mangia e si beve (pp. 360-366).