

---

# Reinvenzione e creolizzazione. Il consumo alimentare dei colonizzatori britannici ai Caraibi nel diario di Matthew Lewis

---

**Reinvention & Creolization. Food Consumption  
Patterns of the British Colonizers of the  
Caribbean, in Matthew Lewis's Jamaican Diary**

---

ILARIA BERTI

*Università degli Studi di Genova*

In the present article, we aim, through the analysis of Matthew Lewis's diary on Jamaica, to underline a discontinuity in the colonizers' behavior as concerns a fundamental aspect of human existence, namely food consumption. Our main focus lies on how the colonizers' food consumption patterns actually changed in the Caribbean colonies, at a certain point in the past. If historical sources show continuity from the 16<sup>th</sup> all through the 18<sup>th</sup> century – a three century period during which British (and also Spanish) colonizers completely rejected what they defined as strange food, and remained attached to their familiar eating habits –, in the 19<sup>th</sup> century, as revealed by the analysis of Lewis's diary, there occurred a historical “fracture” in the European colonizers' food habits and food ways. Not only did the British origin colonists accept local food, but they also began to appreciate it and readapted it to the point of entailing the emergence of the nowadays Creole cuisine.

**Keywords:** *food; creolization; colonizers; Matthew Lewis; Caribbean – Europe; continuity – discontinuity.*

L'obiettivo di questo articolo è un'analisi del processo di creolizzazione alimentare<sup>1</sup> durante il XIX secolo come specchio delle relazioni fra colonizzatori e colonizzati nella sfera atlantica delle isole caraibiche. La fonte storica utilizzata è il diario di viaggio (Lewis, 1999) di Matthew Lewis (1775-1818), proprietario di due piantagioni di canna da zucchero giamaicane, che visse e risiedette sull'isola caraibica fra il 1816 e il 1818.<sup>2</sup>

Al meglio delle nostre conoscenze, solo poche ricerche si sono occupate di descrivere e di ricostruire quali fossero gli aspetti culturali degli atteggiamenti dei colonizzatori europei in

---

<sup>1</sup>Con creolizzazione alimentare si intende un processo di assimilazione, rifiuto e riadattamento di più culture e pratiche alimentari che produce innovazione e variazione rispetto ai modelli di partenza.

<sup>2</sup>Per maggiori informazioni su Matthew Lewis è possibile consultare Ilaria Berti (2011).

rapporto con il cibo e con l'alimentazione nelle Americhe e, più specificamente, ai Caraibi.<sup>1</sup> Fra i pochi lavori esistenti, possono essere ricordati il saggio di Richard Dunn (2000) sui colonizzatori britannici ai Caraibi tra il XVII e il XVIII secolo e il più recente articolo di Rebecca Earle (2010) sull'America spagnola fra il Cinquecento e il Seicento. Le fonti prese in esame da Earle e Dunn mostrano l'emergere di un comune atteggiamento nei colonizzatori britannici e spagnoli: il loro solo desiderio è di tornare nella madrepatria per smettere di mangiare quello che definiscono come "strange food" (Dunn, 2000: XVI). Secondo quanto afferma Earle, l'alimentazione era un aspetto di fondamentale importanza per i colonizzatori in quanto "without access to European food, Spaniards would sooner or later turn into Indians" (Dunn, 2000: 697). Come ricorda anche Sidney Mintz, i colonizzatori temevano che i loro corpi potessero modificarsi per trasformarsi in "Indians" perché "one could *become* different by *consuming* differently" (1985: 185). Earle continua a evidenziare come la preoccupazione per una modificazione del proprio corpo fosse diffusa fra i colonizzatori spagnoli: se "hybridity [...] characterized colonial space, in Spanish America as elsewhere, [...] this was frequently a source of anxiety, rather than satisfaction, for administrators and settlers alike" (Earle, 2010: 711). È per questa ragione, spiega Dunn, che il consumo di cibi e di alimenti familiari facilitava la vita dei colonizzatori nello sconosciuto e minaccioso ambiente caraibico (Dunn, 2000: 263). Oltre a riprodurre e a ricordare le proprie origini e un senso di appartenenza, il consumo alimentare era (ed è)<sup>2</sup> utilizzato per rafforzare l'ordine gerarchico e per separare i diversi gruppi umani. Nel caso dei colonizzatori europei ai Caraibi fra il Cinquecento e il Settecento, l'importanza di tali confini gerarchici veniva rafforzata imitando strettamente le usanze alimentari delle loro terre di origine al punto che i colonizzatori continuavano perfino a rispettare gli abituali e familiari orari dei pasti. "The dinner", il pasto principale dei colonizzatori britannici, "began between noon and two o'clock [...] though this was a very hot time of the day for heavy eating in the West Indies" (Dunn, 2000: 279). Oltre a Earle e a Dunn, altri studiosi<sup>3</sup> hanno confermato che, fin dall'inizio della conquista delle Americhe, i colonizzatori che vivevano ai Caraibi preferivano importare cibi conservati, sotto sale ed essiccati provenienti dalla Gran Bretagna e da altre regioni europee anziché consumare cibi freschi coltivati sul posto.

Se la dieta e le abitudini alimentari dei colonizzatori che vivevano ai Caraibi fra il XVI e il XVIII secolo potrebbero essere definite come il completo rifiuto degli alimenti autoctoni, ci si domanda se, durante l'Ottocento, i colonizzatori mantengono lo stesso modello alimentare in continuità con il proprio passato o se le fonti mostrano una rottura rispetto alle abitudini alimentari europee. Ciò che sembra emergere dal diario di Lewis<sup>4</sup> è una crescente modificazione delle abitudini alimentari dei colonizzatori. È per questa ragione che, nell'articolo, si propone una valutazione di quanto siano rilevanti questi cambiamenti in campo alimentare già durante i primi decenni del XIX secolo.

Al fine di analizzare le variazioni alimentari rispetto al modello europeo, si è interrogata la fonte storica su aspetti riguardanti il modo in cui si descrivono gli eventi connessi al cibo e all'alimentazione; a come i colonizzatori reagiscono all'incontro con i cibi sconosciuti; a come descrivono le proprie sensazioni in rapporto con il cibo; a quali pratiche permettono ai colonizzatori di mantenere la propria cultura alimentare e quali, all'opposto, lo impediscono; se

<sup>1</sup>Sebbene non si occupi di storia dell'alimentazione nelle Americhe, la tesi di dottorato di Cecilia Leong-Salobir tratta gli aspetti culturali della creolizzazione alimentare dei colonizzatori britannici in India, Malaysia e Singapore fra il 1858 e il 1963 (Leong-Salobir, 2011).

<sup>2</sup>Per ampliare la discussione su aspetti più contemporanei del consumo di cibo come marcatore delle identità e delle differenze di classe o come strumento di *distinzione* (Bourdieu, 1983); (Lupton, 1996: 1, 23).

<sup>3</sup>Si veda, ad esempio, Michael A. LaCombe (2010).

<sup>4</sup>Anche le altre fonti prese in esame in una ricerca più ampia rispetto a questo articolo stanno mostrando una rottura rispetto alle abitudini alimentari descritte nei lavori di Dunn ed Earle ed evidenziano un completo processo di creolizzazione alimentare.

continuano a rifiutare il cibo prodotto ai Caraibi; se si alimentano di cibo sconosciuto solo per bisogno, per curiosità o per piacere; se ci sono tracce di ibridazione alimentare o se il cibo continua a essere uno strumento di distinzione. Riassumendo: se il cibo è ormai creolizzato, come la fonte presa in esame descrive questo processo di reinvenzione?

Alla morte del padre, Matthew Lewis eredita due piantagioni di canna da zucchero e risiede in Giamaica, principalmente a Cornwall, per quattro mesi nel 1816 e per sei mesi fra il 1817 e il 1818. Durante il triennio 1816-1818 annota gli eventi che si verificano nella piantagione, oltre alle proprie impressioni e sensazioni in un diario molto dettagliato che si è utilizzato per analizzare quanto fosse diffuso il fenomeno della creolizzazione alimentazione fra i colonizzatori.

Lewis, come la maggior parte degli autori di diari e autobiografie scritte ai Caraibi e sui Caraibi durante l'Ottocento, è convinto che uno dei migliori modi per gustare il cibo giamaicano sia di condirlo e cucinarlo secondo lo stile creolo. In particolar modo, egli apprezza l'immensa varietà di zuppe cucinate "in the Creole style" (Lewis, 1999: 68). Come ricorda un altro viaggiatore nelle isole caraibiche, "there were many delicacies cooked by Creole cooks" e "there is no soup here that can equal them [Creole soups]" (Bayley, 1830: 146-150). Anche Mrs. Carmichael<sup>1</sup>, una donna scozzese che visse in varie isole caraibiche durante gli anni Venti dell'Ottocento, sostiene che "the Creole soups are [...] much liked – they are never made altogether with fresh meat; either salt beef or pork is used, to season them; with, at times, salt fish" (Carmichael, 1833: 51). Tutti i diversi gruppi umani, inclusi gli europei che risiedono per periodi più o meno lunghi ai Caraibi, si alimentano di queste zuppe. Una delle più note, presente nelle varie cucine caraibiche ancora oggi, è la Callalou soup: "Calialou<sup>2</sup> may be called the spinage [*si*] of the West Indies; and is a favourite vegetable with white, coloured, and black." Oltre alla zuppa Callalou, Carmichael descrive anche un'altra zuppa cucinata con una radice che si chiama *eddoe* "with the addition of a bit of salt fish, or salt pork – sometimes indeed both, has an excellent pot of soup. [...] This soup is excellent, wholesome, and palatable to all – creoles, white, free, coloured or slave; and indeed is one of the great blessings of the West Indies" (I: 161-173; II: 68). Matthew Lewis menziona e descrive anche altri cibi conditi e cucinati secondo lo stile o le ricette<sup>3</sup> creole. Il 14 Gennaio 1816 Lewis invita alcuni ospiti, "white people", per una cena nella sua residenza a Cornwall Plantation e offre ai propri invitati una grande varietà di cibi. A tavola vengono presentati "land and sea turtle, quails, snipes, plovers, and pigeons and doves of all descriptions – excellent pork, barbecued pigs, pepperpots, with numberless other excellent dishes" (Lewis, 1999: 66). Fra i numerosi cibi offerti da Lewis, almeno due dei piatti sopra citati sono autoctoni delle isole caraibiche e sono il "barbecued pigs" e il "pepperpots"<sup>4</sup>. Nelle annotazioni sul diario del 14 Gennaio e dei giorni successivi non esiste traccia di commenti negativi sul cibo che Lewis ha offerto ai propri ospiti né sul fatto che gli invitati non gradissero il cibo presentato. Ciò dovrebbe far riflettere in quanto l'analisi del diario di Lewis mostra che una delle principali caratteristiche della sua personalità è un elevato spirito di osservazione. A causa di tale caratteristica, non dovrebbe essere difficile immaginare che, se le impressioni degli ospiti di Lewis sul cibo offerto fossero state negative, Lewis avrebbe preferito modificare la lista e la qualità dei cibi serviti in occasioni successive. Inoltre, che Lewis e i suoi ospiti apprezzassero il cibo creolo mangiato in occasione del 14 Gennaio 1816 sembra essere indicato anche da successive annotazioni del diario.

<sup>1</sup>Per ampliare le conoscenze sulla vita di Mrs. Carmichael è possibile consultare Karina Williamson (2008).

<sup>2</sup>Anche Lewis descrive Callalou: "Calalou (a species of spinach) is a principal article in their pepper-pots." (Lewis, 1999: 68).

<sup>3</sup>Si utilizza il termine *ricette* nonostante si sia consapevoli e convinti che sarebbe più appropriato utilizzarlo nel caso di una cucina codificata mentre, in realtà, il primo libro di ricette giamaicano viene pubblicato solo nel 1893 (Sullivan, 1893).

<sup>4</sup>Il pepperpot era, e ancora oggi è, uno stufato caraibico cucinato con carne o pesce.

Due settimane dopo, il 29 Gennaio, Lewis invita a cena alcuni “gentlemen”. Ecco come descrive il cibo servito:

*“We had at dinner a land tortoise and a barbecued pig, two of the best and richest dishes that I ever tasted; – the latter in particular – which was dressed in the true maroon<sup>1</sup> fashion, being placed on a barbecue [...], filled with peppers and spices of the highest flavour, wrapt in plantain leaves, and then buried in a hole filled with hot stones, by whose vapour is baked, no particle of the juice being thus suffered to evaporate. I have eaten several other good Jamaica dishes, but none so excellent as this” (Lewis, 1999: 94-95).*

Un raffronto della cena del 29 Gennaio con la precedente del 14 mostra come per questa seconda cena Lewis addirittura ampli la varietà di cibi autoctoni e con una consistente influenza africana che vengono serviti alla sua tavola. Il maiale al barbecue è condito “in the true maroon fashion” e Lewis specifica che, fra i numerosi eccellenti piatti giamaicani, questo ha il miglior sapore in assoluto.

Trascorre circa un mese e, il 25 Febbraio, Lewis nota che il mulino ad acqua in uso nella piantagione “did not work properly” a causa di un “large alligator” che ne intasa la grata. Appena Lewis intuisce che, grazie a questo incidente, può assaggiare il sapore dell’alligatore, “[he] ordered it to be broiled for dinner” nonostante gli schiavi di cui è proprietario lo consigliano di non mangiarne “for it was poisonous.” Decide di mangiarlo condito con pepe, sale e salsa di cipolle, “in the Creole style”. Tuttavia, a causa della durezza della carne, ne mangia solo “two or three morsels” ma il suo invitato mangia un’intera bistecca “and pronounced the dish to be a very good one” (Lewis, 1999: 119-120).

Tre giorni dopo, il 28 Febbraio, Lewis si ciba di carne di lamantino e ricorda che in una recente conversazione un “gentleman” gli aveva raccontato della propria abitudine di bere latte di lamantino e di considerarne il gusto molto simile a “the sweetest cow’s milk”. Dato che il 28 Febbraio un altro “gentleman” gli regala una parte di lamantino, Lewis chiede ai suoi schiavi che la carne di lamantino gli venga cucinata arrosto ed, escludendone l’estrema compattezza, “[he] should not have known it from veal” (Lewis, 1999: 122).

Infine, il 31 Marzo, Lewis cerca in ogni modo di assaggiare “a Cane-piece Cat roasted in the true African fashion” nonostante i suoi schiavi disapprovino il desiderio di assaggiare un cibo simile e negando di averne mai mangiato.<sup>2</sup> In realtà “cane-piece cat” non è un gatto ma un “common field rat” che infestava e distruggeva le piantagioni di canna da zucchero. (Lewis, 1999: nota 281, 290). Nonostante le obiezioni degli schiavi, quando Lewis e “several other people” mangiano dei topi, sono unanimi nell’affermare che “it might have been mistaken for a very good game-soup, and that, when properly dressed, a Cane-piece Cat must be an excellent food” (Lewis, 1999: 147).

Dopo aver ricostruito quali fossero gli alimenti di cui si cibava Matthew Lewis, ci si potrebbe interrogare se il caso-studio in questione non fosse in realtà un individuo che amasse cibarsi di alimenti che la sensibilità culturale italiana ed europea contemporanea definirebbe non comuni e che, generalmente, si eviterebbe di mangiare. È possibile immaginare, allora, che Lewis fosse un uomo senza uno specifico senso del gusto o del disgusto? Uno dei primi racconti che Lewis fa del cibo sembrerebbe dimostrare che egli aveva uno sviluppato senso del gusto e che il pregiudizio influiva sulla propria decisione di cibarsi o meno di un alimento. Mentre Lewis è ancora in navigazione fra St. Christopher e la Giamaica, sale a bordo dell’imbarcazione un “black pilot” che porta un’anguria. Ecco come Lewis descrive quello che sembra essere il suo primo incontro con questo frutto:

<sup>1</sup>Un *maroon* (termine inglese, lo spagnolo è *cimarron*) era uno schiavo fuggitivo che cercava rifugio sulle montagne. Col tempo gli schiavi fuggiaschi davano origine a comunità di montagna con una propria cucina

<sup>2</sup>Altre fonti sostengono che gli schiavi si cibassero abitualmente di “cane-piece cat”.

*"I never met with a worse article in my life; the pulp is of a faint greenish yellow, stained here and there with spots of moist red, so that it looks exactly as if the servant in slicing it had cut his finger, and suffered it to bleed over the fruit. [...] and altogether (prejudiced as I was by its appearance) when I had to put a single bit into my mouth, it had such a kind of Shylocky taste of raw flesh about it (not that I recollect having ever eaten a bit of raw flesh itself), that I sent away my plate, and was perfectly satisfied as to the merits of the fruit"* (Lewis, 1999: 35).

Il pregiudizio di Lewis per l'aspetto dell'anguria lo porta ad affermare, dopo un solo piccolo assaggio, che il sapore del frutto somiglia a carne cruda; ne è così convinto che manda indietro il piatto evitando di continuare a mangiarne. L'offerta e il rifiuto dell'anguria sembrano mostrare che il senso del gusto e, soprattutto, il pregiudizio, fossero presenti anche in un uomo come Lewis che, pur rifiutando dell'anguria perché sembra carne cruda, mangia il coccodrillo, il lamantino e i topi.

Un'approfondita analisi del diario di Matthew Lewis suggerisce che la creolizzazione alimentare fosse un processo rilevante e diffuso nelle isole caraibiche durante il XIX secolo. I consumi alimentari di Lewis dimostrano che, non solo egli mangiava e apprezzava del cibo che non poteva essere definito in nessun modo simile al cibo britannico, ma invitava e offriva cibo creolo e africano anche ai propri ospiti che, similmente, lo apprezzavano. Queste varietà di cibi erano molto diverse da quelle consumate nel Regno Unito ed erano condite e cucinate in modi che Lewis stesso definiva "creole style", "food dressed in the maroon fashion" e "African food".

Attraverso pratiche culturali come l'adattamento, l'adozione e la rielaborazione, Lewis e la maggior parte degli emigrati europei ai Caraibi nel XIX secolo diventano parte di un processo che produrrà modificazioni nelle abitudini alimentari delle popolazioni caraibiche e che favorirà l'emergere della cucina creola del presente.

## BIBLIOGRAFIA:

BAYLEY, Frederic William N., *Four Years' Residence in the West Indies*, London: William Kidd, 1830.

BERTI, Iliaria, "'Certainly the Children Do Not Come'. Il problema coloniale della salute e della malattia in Matthew Lewis", in *Miscellanea di storia delle esplorazioni*, XXXVI, 2011.

BOURDIEU, Pierre, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna: Il Mulino, 1983 [1979].

CARMICHAEL, Mrs., *Domestic Manners and Social Conditions of the Whites, Coloured and Negro Population of the West Indies*, vol. I, London: Whittaker, Treacher and Co., 1833.

DUNN, Richard, *Sugar and Slaves. The Rise of the Planters' Class in the British West Indies, 1624-1713*, The University of North Carolina Press, 2000 [1972].

EARLE, Rebecca, "'If You Eat Their Food ...': Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America", in *The American Historical Review*, vol. 115, no. 3 / June 2010, pp.688-713.

LACOMBE, Michael A., "'A Continuall and Dayly Table for Gentlemen of Fashion': Humanism, Food and Authority at Jamestown, 1607-1609", in *The American Historical Review*, vol. 115, no. 3 / June 2010, pp.669-687.

LEONG-SALOBIR, Cecilia, *Food Culture in Colonial Asia: A Taste of Empire*, Abingdon: Routledge, Abingdon, 2011.

LEWIS, Matthew, *Journal of a West Indian Proprietor. Kept During a Residence in the Island of Jamaica*, Oxford: Oxford University Press, 1999 [1834].

LUPTON, Deborah, *Food, the Body, and the Self*, London: Sage Publications, 1996.

<sup>1</sup>This reading pertains to Gillray's deployment of the caricatural form and cannot be broadened to include the genre of Loyalist graphic satire in its entirety. For an unequivocal denunciation of Republican ideals, see Rowlandson's print *The Contrast* (1792).

MINTZ, Sidney W., *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*, New York: Viking, 1985.

SULLIVAN, Caroline, *The Jamaica Cookery Book: Three Hundred and Twelve Simple Receipts and Household Hints*, Kingston: Gardner, 1893.

WILLIAMSON, Karina, "Mrs Carmichael: A Scotswoman in the West Indies, 1820-1826", in *International Journal of Scottish Literature*, Issue 4, Spring / Summer 2008, pp.1-17.