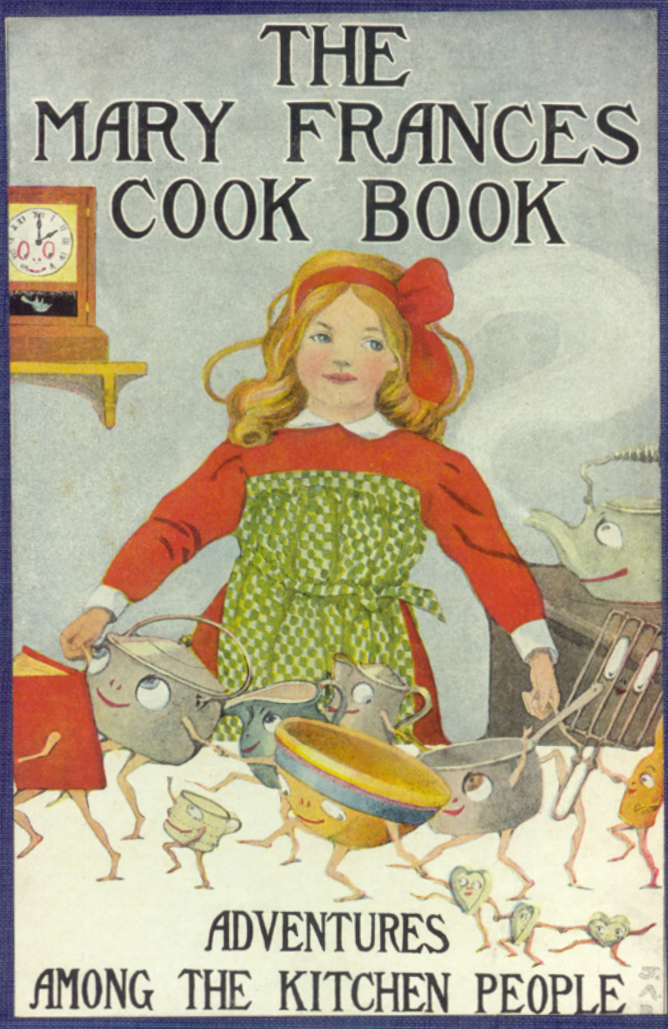
THE
MARY FRANCES
COOK BOOK
ADVENTURES
AMONG THE KITCHEN PEOPLE

CLIONET
PER UN SENSO DEL TEMPO E DEI LUOGHI
numero 10, anno 2026

IL JANICE BLUESTEIN LONGONE CULINARY ARCHIVE DELLA UNIVERSITY OF MICHIGAN LIBRARY: UN ARCHIVIO CULINARIO PER COMPRENDERE LA CULTURA GASTRONOMICA AMERICANA

The Janice Bluestein Longone Culinary Archive of the University of Michigan Library: a culinary archive for understanding American food culture

Federico Chiaricati

Doi: 10.30682/clionet2610z

Abstract
L'articolo analizza il Janice Bluestein Longone Culinary Archive della University of Michigan come fonte privilegiata per lo studio della storia gastronomica statunitense in prospettiva transnazionale. Attraverso ricettari, menu e pubblicazioni comunitarie, l'archivio consente di ricostruire dinamiche sociali, economiche e politiche legate alle categorie di razza, genere, classe e identità etnica, evidenziando il ruolo del cibo nei processi di integrazione, conflitto culturale e ridefinizione della modernità nordamericana tra XIX e XXI secolo.

The article examines the Janice Bluestein Longone Culinary Archive at the University of Michigan as a privileged source for the study of American food history from a transnational perspective. Through cookbooks, menus, and community publications, the archive enables scholars to reconstruct social, economic, and political dynamics related to race, gender, class, and ethnic identity, highlighting the role of food in processes of integration, cultural conflict, and the redefinition of North American modernity between the nineteenth and twenty-first centuries.

Keywords: Janice Bluestein Longone Culinary Archive, storia gastronomica, USA, identità etnica, integrazione.
Janice Bluestein Longone Culinary Archive, food history, USA, ethnic identity, integration.

Federico Chiaricati è stato assegnista di ricerca presso l'Università di Parma ed è professore a contratto di Storia degli Stati Uniti presso l'Università di Trieste. I suoi interessi di ricerca si concentrano sulla storia dell'alimentazione e sulle relazioni internazionali tra Italia e Stati Uniti tra XIX e XX secolo. In particolare, si è occupato della storia delle migrazioni italiane negli Stati Uniti e della storia del Made in Italy.

Federico Chiaricati *was a research fellow at the University of Parma and is an adjunct professor of History of the United States at the University of Trieste. His research interests are focused on food history and international relations between Italy and the United States during the nineteenth and twentieth centuries. He particularly focused on the history of Italian migrations to the United States and the history of Made in Italy.*

In apertura: Jane Eayre Fryer, *The Mary Frances Cook Book*, 1912. Digitalizzato e conservato presso l'archivio online Feeding America dell'Università del Michigan che raccoglie ricettari compresi tra il tardo Settecento e l'inizio del Novecento.

La storia gastronomica è da tempo, in particolare negli Stati Uniti, un settore della storiografia che coniuga numerosi aspetti della vita sociale, culturale, politica ed economica dei singoli e delle collettività. Attraverso la letteratura gastronomica, che spazia dai ricettari ufficiali a quelli di comunità, ai menu dei ristoranti e delle attività di ristorazione più in generale, è infatti possibile ricostruire alcune dinamiche storiche di lungo respiro che coinvolgono tanto le pratiche culturali del consumo alimentare, che spesso intersecano le categorie di razza, genere e classe, quanto i rapporti di diplomazia economica e politica. Qualche anno fa su impulso del Dipartimento di Storia dell'Università del Michigan è stato pubblicato il portale "What America Ate" che ricostruisce la storia alimentare nordamericana negli anni fondamentali della Grande Depressione. Questo portale, utile strumento di public history, si aggiunge ai numerosi studi accademici condotti sul periodo tra le due guerre[1], epoca di cambiamenti epocali nella storia americana così come in quella europea in fatto di cultura, economia e tecnologia alimentare. Accanto a questi studi, negli ultimi decenni la ricerca sulla storia alimentare e gastronomica degli Stati Uniti ha conosciuto una grande fioritura grazie a una serie di archivi che nel corso degli anni sono riusciti a collezionare una considerevole quantità di documentazione[2].

Questo articolo si concentrerà in particolare sul Culinary Archive conservato ad Ann Arbor, nei pressi di Detroit, Michigan, che costituisce un fondamentale punto di riferimento per chi vuole condurre studi e approfondimenti sulla storia culinaria nordamericana con uno sguardo transnazionale. Presso la Hatcher Library dell'Università del Michigan si trova infatti lo Special Collections Research Center nel quale è contenuto l'importante archivio culinario che raccoglie il lavoro pluridecennale di Janice Bluestein Longone sulla storia gastronomica americana. L'archivio conserva infatti una cospicua quantità di ricettari, libri di cucina e pubblicazioni di vario tipo attraverso le quali è possibile ricostruire l'esperienza culinaria americana tra XVIII e XXI secolo. Il cuore della collezione è rappresentato dalle pubblicazioni novecentesche e in particolare dai ricettari di comunità, delle minoranze etniche e dei gruppi etnici e immigrati. Di grande interesse, infatti, risultano le collezioni italiane e italoamericane, afroamericane, cinesi e i ricettari della comunità ebraica. Lo studio delle culture gastronomiche delle comunità etniche è di fondamentale importanza per comprendere da un lato l'incontro – e lo scontro – con la società dominante angloamericana, e dall'altro anche per evidenziare le ibridazioni e creolizzazioni tra le culture etniche nel corso dei decenni. Il cibo già da inizio Novecento è stato un importante fattore di dibattito e rappresentazione degli scontri politici e culturali negli Stati Uniti così come delle dinamiche sociali. Basti pensare al famoso pamphlet pubblicato nel 1908 da Samuel Gompers, *Meat vs. Rice*, con cui l'American Federation of Labor appoggiò il rinnovo del Chinese Exclusion Act per bloccare l'immigrazione cinese. L'arrivo, soprattutto nel periodo tra i due secoli, di milioni di migranti provenienti dall'Europa mediterranea e centro-orientale fu un potente dispositivo di sfida e rilettura del significato di ciò che era stato concepito come *American* fino a quel momento. La presenza di determinati prodotti alimentari era spesso percepita da gruppi nativisti come il simbolo dell'invasione di razze inferiori – e indesiderate – nei confronti del gruppo dominante anglosassone. Ad esempio, il vino e quindi la presenza dei vigneti, in particolare in California e Louisiana, furono percepiti come la progressiva invasione da parte delle razze mediterranee, come gli italiani. Elemento, questo, che metteva a rischio l'integrità del cosiddetto "ceppo nordeuropeo" protestante e consumatore di birra. Fu quindi anche nell'accettazione, o nel rifiuto, di determinati cibi e pratiche alimentari e gastronomiche che iniziò a modellarsi una complessa società nordamericana. La presenza di specifici piatti e ingredienti in un ricettario piuttosto che in un altro costituisce, infatti, un potente indicatore dei processi di dialogo e scambio culturale. Un

esempio significativo è rappresentato dalla presenza di un piatto come il mac & cheese all'interno di ricettari afroamericani ed ebraici, senza che a esso venisse associata alcuna ascendenza italiana. La stessa pasta, in numerosi ricettari che si autodefinivano *American*, era considerata un elemento neutro, privo di specifiche connotazioni etniche. L'osservazione della presenza di tali elementi, in particolare all'interno di pubblicazioni private e spesso prodotte "dal basso", consente pertanto di comprendere il livello di circolazione e di scambio effettivo di specifici dispositivi culturali, quali quelli alimentari. Questi potevano poi divenire vettori di sviluppo economico e commerciale, si pensi in effetti alle complesse reti di import-export e all'espansione dei pastifici e dei moderni impianti industriali di produzione di pasta. La collezione delle *culinary ephemera* presenta infatti centinaia di ricettari prodotti da grandi aziende che divennero il simbolo della cultura gastronomica di specifici gruppi etnici. Si pensi ai ricettari di cucina cinese, giapponese e orientale pubblicati da Kikkoman, o da singoli ristoranti che promuovevano la propria attività e la propria presenza all'interno del quartiere etnico diventandone di fatto la voce e il simbolo agli occhi del gruppo dominante e della società nordatlantica in generale. Non a caso, infatti, come dimostrato in alcune recenti pubblicazioni[3], il modello gastronomico cinese che si impose in Italia tra anni Settanta e Ottanta era in realtà filtrato dall'offerta culinaria strutturatasi nel corso dei decenni tra New York e Londra.

In aggiunta sono da osservare le rappresentazioni femminili legate alla preparazione del cibo, in particolare quando i ricettari parlano a un pubblico di massa: un esempio su tutti è la costante immagine stereotipata della *Mammy* afroamericana che, nonostante la fine della società schiavista, persistette sia a livello di immaginario pubblico sia nelle relazioni fra i generi. Anche la mascolinità afroamericana viene rappresentata in modi paradigmatici come nel caso della presenza di ricettari dedicati al barbecue, come quello di Bobby Seale, già leader delle Pantere Nere[4]. In questo caso specifico, inoltre, la mascolinità era associata anche alla tradizione del BPP di organizzare barbecue per raccogliere fondi per il movimento. Di grande importanza è la collezione dei ricettari legati ai movimenti per i diritti civili realizzati tra anni Sessanta e Settanta. In quel periodo, infatti, il *Soul Food* conobbe una significativa fortuna, in particolare all'interno di quei gruppi vicini al Black Power e che quindi puntavano a ridefinire l'identità afroamericana anche da un punto di vista culinario. Tra l'altro, proprio a partire dal 1969 il BPP lanciò il proprio programma Free Breakfast for School Children, che consisteva in una distribuzione gratuita di colazioni per i bambini dei quartieri neri poveri, concepita come elemento centrale dei Survival Programs. La grande vitalità dei movimenti politici degli anni Settanta produsse anche ricettari di solidarietà, come quello autoprodotto da Mona Bazaar tra 1970 e 1975 che raccoglieva ricette di popoli e territori simbolo della lotta antimperialista, dal Vietnam a Cuba al Sudafrica, così come di gruppi razzializzati negli Stati Uniti, gli American Indians su tutti, che proprio in quel periodo avevano riacquistato un forte attivismo, si pensi alla Wounded Knee Occupation del 1973.

Un altro aspetto di grande importanza per comprendere non solamente la storia nordamericana ma, in una prospettiva più ampia, analizzare gli scambi transnazionali e transatlantici, è costituito dalle differenti modalità con cui i gruppi etnici sono stati rappresentati e considerati nei vari ricettari soprattutto nella seconda metà del Novecento. Esempio paradigmatico è quello degli italiani. Nonostante persistessero ancora negli anni Cinquanta e Sessanta alcune rappresentazioni stereotipate degli italiani associati a quel mondo rurale e arretrato legato ai pregiudizi di inizio Novecento – che avevano portato ad inserire gli italiani tra i gruppi non desiderati nelle pagine della famosa Dillingham Commission tra 1907 e 1911 – la crescente fortuna di brand come il Made in Italy comportò un significativo riposizionamento dell'italianità. Accanto a questo, soprattutto tra anni Sessanta e

Settanta la crescente fortuna dell'*ethnic revival*, anche in risposta all'attivismo dei movimenti per i diritti civili afroamericani, produsse una sorta di riscoperta delle proprie radici etniche. In numerosi ricettari italoamericani è quindi facile ritrovare immagini legate a una sorta di folklore adattato ai gusti e all'habitus di cittadini consumatori urbani che potevano essere quindi considerati *white ethnics* e non più immigrati. L'analisi di questi ricettari rivela in effetti una doppia identità di determinati piatti e prodotti. Se spaghetti, maccheroni o il *parmesan* risultano elementi quasi completamente integrati nella cultura gastronomica americana, sono "ri-connotati" come italiani quando invece interviene quel brand, Made in Italy, che ne ricompone l'identità etnica come prodotto di consumo di lusso. È sotto questo aspetto che i ricettari presenti nell'archivio compiono un'operazione di riposizionamento dell'italianità e del cibo italiano sotto precise prospettive di classe e di razza. A partire dalla fine degli anni Settanta, la fortuna di ricettari come quello di Edna Lewis, *The Taste of Country Cooking*, e del modello di dieta mediterranea proposto dai coniugi Keys, spinse una parte della classe media urbana bianca di orientamento progressista e cosmopolita, e con una buona educazione, a preferire diete influenzate dal cosiddetto *organic food movement* e dal *farm-to-table movement*. A questo sono da aggiungere anche quegli immigrant tastemakers che con i loro interventi tramite ricettari o sulla stampa nazionale, si pensi a Marcella Hazan sul New York Times, hanno di fatto modificato la percezione dei consumatori americani verso il cibo italiano, producendo anche una sorta di "riscoperta" del cibo settentrionale[5]. Solamente, quindi, una classe di *connoisseurs*, dotati di un significativo capitale economico e culturale, poteva fare reale esperienza dell'alta qualità rappresentata dal Made in Italy, che diventava da un lato un dispositivo di distinzione sociale e dall'altro proiettava l'italianità verso un immaginario differente, raffigurato in alcuni ricettari di inizio anni Novanta in maniera paradigmatica. È il caso di due veri e propri dispositivi di dialogo transnazionale realizzati da Lidia Bastianich e Lynne Rossetto Kasper[6] attraverso i quali è possibile rilevare il grado di integrazione della cultura alimentare italiana nel più ampio contesto di modernità industriale e postindustriale nordatlantica.

Tramite questi ricettari, come in quelli citati in precedenza e alle centinaia di altri conservati presso l'archivio Longone ad Ann Arbor, è possibile in effetti rileggere alcune delle dinamiche economiche, politiche e culturali dell'Italia stessa nella seconda metà del Novecento. Se spesso il dibattito, in particolare tra anni Cinquanta e Settanta, si concentrò su una presunta americanizzazione della società italiana, l'analisi dei ricettari rivela un processo più complesso e articolato. È rilevabile in effetti una compresenza di invenzione della tradizione e della modernità, un rapporto dialettico che è andato a ridefinire nel tempo e nello spazio la quotidianità dei consumatori su entrambe le sponde dell'Atlantico, interessando anche altri territori europei, che partecipavano a loro volta alla creazione di un modello globale e non specificamente *American* della cultura dei consumi di massa e di élite.

Come si può osservare, dunque, archivi come il Janice Bluestein Longone Culinary Archive conservano produzioni letterarie che eccedono il singolo prodotto alimentare o la singola ricetta, rendendo visibili dinamiche politiche, economiche, sociali e culturali più ampie e stratificate, storicamente e geograficamente modellate attorno alle categorie di genere, classe e razza e, al contempo, ridefinendo costantemente le nozioni di tradizione e modernità.

Note

[1] Tra i più recenti studi basti ricordare Jane Ziegelman, Andrew Coe, *A Square Meal. A Culinary History of the Great Depression*, New York, HarperCollins, 2016; Camille Bégin, *Taste of the Nation. The New Deal Search for America's Food*, Urbana-Chicago, University of Illinois Press, 2016.

[2] Gli studi sono innumerevoli, ma si può dire che uno dei principali volumi che ha aperto una stagione ancora ampiamente in corso è quello di Donna Gabaccia, *We Are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americans*, Cambridge, Harvard University Press, 1998.

[3] Gaoheng Zhang, *Italian Dumplings and Chinese Pizzas. Transcultural Food Mobilities*, New York, Fordham University Press, 2025.

[4] Bobby Seale, *Barbeque'n with Bobby*, Berkeley, Ten Speed Press, 1988.

[5] Simone Cinotto, *Immigrant Tastemakers. Italian Cookbook Writers and the Transnational Formation of Taste in Postindustrial America (1973-2000)*, in Laura E. Ruberto, Joseph Sciorra (eds.), *New Italian Migrations to the United States. Vol. 2: Art and culture since 1945*, Urbana, University of Illinois Press, 2017, pp. 139-166.

[6] Lidia Bastianich, *La cucina di Lidia. Distinctive Regional Cuisine from the North of Italy*, New York, Doubleday, 1990; Lynne Rossetto Kasper, *The Splendid Table. Recipes from Emilia-Romagna, the Heartland of Northern Italian Food*, New York, William Morrow & Co., 1992.