

IL MONDO IN TAVOLA — 2

Le immagini che corredano il volume sono di pubblico dominio.

ISBN 978-88-5520-230-5

© 2023 Cierre edizioni
via Ciro Ferrari 5
37066 Sommacampagna, Verona
tel. 045 8581572
edizioni.cierrenet.it • edizioni@cierrenet.it

Felice Farina

La via della soia

Una storia politica, economica e diplomatica
del Giappone contemporaneo

Cierre edizioni

Indice

- 7 INTRODUZIONE
 La soia e il Giappone: una relazione identitaria
- 13 La soia in Manciuria e il ruolo del Giappone
- 29 Il dopoguerra e le importazioni di soia dagli Stati Uniti
- 45 *Soy goes global*: gli investimenti giapponesi all'estero
- 61 La soia e il nazionalismo giapponese in cucina
- 75 Conclusioni
-
- 79 Bibliografia

Avvertenza. In questo volume si è fatto uso del sistema Hepburn per la trascrizione dei termini giapponesi e del sistema pinyin per il cinese. I nomi propri di persona sono indicati secondo l'ordine d'uso in area sinica: Cognome-Nome.

Introduzione

La soia e il Giappone: una relazione identitaria

Negli ultimi anni i consumatori di tutto il mondo hanno imparato a conoscere il tōfu, lo shōyu (o salsa di soia) e il miso ma pure il nattō, gli edamame e il kinako. Tutti questi cibi, come sicuramente sarà subito evidente a molti, sono accomunati da due elementi. Il primo riguarda il loro ingrediente principale. Si tratta infatti di prodotti ricavati da una specifica lavorazione dei fagioli di soia. La seconda caratteristica, come i loro nomi squisitamente nipponici suggeriscono, riguarda la loro terra di origine. I prodotti a base di soia sono tra quelli che maggiormente identificano la cucina giapponese. Il vocabolo “soia”, presente con poche variazioni nella maggioranza delle lingue europee, non è altro che un adattamento del giapponese shōyu, diffuso in occidente dai mercanti olandesi della Compagnia olandese delle Indie orientali, gli unici europei a cui era stato concesso il permesso di risiedere in Giappone nell’isola artificiale di Dejima, nei pressi di Nagasaki, durante il periodo Edo (1603-1867). Più recentemente, la straordinaria diffusione di ristoranti giapponesi in ogni angolo del pianeta – il Ministero dell’Agricoltura giapponese ne ha calcolati oltre 156.000 nel 2019 – e il successo di stili alimentari che limitano o eliminano il consumo della carne, di cui la soia è uno dei migliori surrogati, hanno portato i consumatori di tutto il mondo a familiarizzare con la soia e ad apprezzarne le qualità nutritive.

Tuttavia, non tutti sapranno che, ancor prima del successo della cucina giapponese o del vegetarianismo, la soia era già una delle piante più coltivate al mondo e largamente diffusa nelle forme più disparate e talvolta invisibili. La soia

I cibi giapponesi a base di soia

Lo **shōyu** o salsa di soia è un condimento liquido, dal sapore salato, ricavato dalla soia fermentata; il **miso** è una crema ricavata dalla fermentazione della soia, spesso sciolta nell'acqua calda per la preparazione di brodi e per insaporire le zuppe; il **nattō** è un piatto dal sapore forte, costituito da fagioli di soia fermentati; il **kinako** è un tipo di farina estratta dal seme della soia, spesso utilizzata nella preparazione dei dolci tradizionali giapponesi; il **tōfu**, il quale è ormai ampiamente conosciuto anche al di fuori dell'Asia, è un alimento ad alto contenuto proteico, ricavato dalla cagliatura del succo estratto dalla soia; gli **edamame** sono i fagioli di soia lessati o cotti al vapore.

è infatti una delle materie vegetali maggiormente utilizzate sia in agricoltura sia nel settore industriale grazie alle sue caratteristiche e alla sua versatilità. Per esempio, oggi è largamente presente nei mangimi per gli animali da allevamento e nella produzione di fertilizzanti naturali e ha pure mostrato una notevole flessibilità in diverse produzioni industriali, come quella degli inchiostri naturali, delle plastiche, delle vernici, dei cosmetici, persino dell'abbigliamento e nella meccanica – celebre è la *soybean car*, un'automobile prodotta dalla Ford nel 1941, i cui rivestimenti erano fatti di una plastica creata, tra gli altri, dalla soia e dal mais.

Il successo di questa pianta è ulteriormente dimostrato non solo dall'espansione globale del suo consumo ma anche della sua produzione. Se fino agli anni Quaranta la produzione di soia si concentrava essenzialmente nelle aree sotto il controllo dell'Impero giapponese, in particolare nella regione della Manciuria, nel nord-est della Cina, dopo la fine della Seconda guerra mondiale furono gli Stati Uniti a emergere come principali produttori mondiali. Oggi la sua produzione si è ulteriormente estesa: se gli Stati Uniti restano ancora il

primo paese produttore al mondo, è l'America Latina – in particolare il Brasile, l'Argentina e il Paraguay – a essere la regione da cui proviene la maggioranza della soia consumata dalla popolazione del pianeta. Inoltre, anche altri paesi, come la Cina, l'India e perfino l'Italia, hanno visto la propria quota produttiva aumentare costantemente negli ultimi anni, modificando ulteriormente la geografia della sua coltivazione.

La soia, dunque, rappresenta un ottimo esempio di quello che, prendendo in prestito il lessico dei *Food Studies*, un tempo era un *food from somewhere*, ovvero un cibo dalla provenienza immediatamente riconoscibile data la sua forte identità asiatica, il quale si è trasformato nell'arco di circa un secolo in un *food from nowhere*, ovvero un prodotto globale privo di confini definiti. Dinanzi alla sua espansione in ogni angolo del pianeta, negli ultimi anni il Giappone ha provato a riappropriarsi del significato culturale e simbolico della soia, rimarcandone il ruolo centrale nella tradizione gastronomica nazionale e provando così a restituirle un carattere identitario asiatico. Il cibo, infatti, inteso sia come prodotto agroalimentare sia come cucina, è intrinsecamente legato al concetto di identità. Numerosi studi, come quelli di Appadurai, Montanari, Ohnuki-Tierney tra gli altri, hanno messo in luce il legame che esiste tra lo spazio e il cibo, e il ruolo che questo cibo ha nella formazione di identità collettive tra gli abitanti di questi spazi. L'industrializzazione del settore agroalimentare ha provocato un aumento della distanza tra i produttori e i consumatori, facendo emergere una nuova consapevolezza critica riguardo al consumo alimentare nonché una ridefinizione degli aspetti identitari legati al cibo, come dimostrano i movimenti per il consumo del cibo locale. Gli stessi governi nazionali, sempre più consapevoli della capacità del cibo di alimentare sentimenti identitari, si stanno rendendo protagonisti di campagne di promozione delle proprie cucine tradizionali, attraverso la retorica del “buon cibo nazionale” contro il “cattivo cibo che viene da

fuori”. Lo scopo fondamentale di queste strategie è quello di aiutare la produzione nazionale attraverso l’aumento dei consumi interni e delle esportazioni agroalimentari. L’azione del governo giapponese, dunque, si inserisce nel solco di queste strategie.

La storia dell’espansione della produzione e del consumo della soia dall’Asia orientale al mondo intero rappresenta un’importante lente di ingrandimento delle dinamiche che hanno trasformato determinati alimenti da prodotti “locali” a prodotti “globali”. Sono dinamiche dietro alle quali si possono intravedere le motivazioni economiche, politiche e diplomatiche che hanno portato un piccolo legume dall’essere un semplice elemento della dieta dell’Asia orientale a una delle principali merci agroalimentari globali. Benché questa non sia una storia economica globale della soia, non si può ignorare che la prospettiva economico-globale ha avuto negli ultimi anni un grande successo in ambito storico e ha portato a un aumento considerevole di pubblicazioni relative alle storie globali di numerosi prodotti e materie prime. Non vi è dubbio che anche qui, trattando dell’espansione globale della soia, sarà messa in evidenza la dimensione dell’intreccio e delle interconnessioni, tipica della prospettiva storico-economica globale. Tuttavia, non sarà questa – o almeno non solo – la storia che racconteremo in queste pagine. Il protagonista principale di questa narrazione sarà il Giappone e il suo rapporto con la soia. Come detto, nonostante la sua diffusione su scala mondiale, è oggi piuttosto difficile scindere l’immagine della soia da quella del Giappone, a causa delle forti connotazioni identitarie tra i piatti a base di soia e la cucina giapponese. Tuttavia, la relazione tra il Giappone e la soia non si limita ai prodotti tradizionali della cucina nazionale ma sconfinava nell’ambito politico e diplomatico di Tōkyō.

Ripercorrendo le tappe principali della storia moderna e contemporanea del Giappone, metteremo in luce proprio il

ruolo che la soia ha avuto nella politica e nella diplomazia del paese. In particolare, vedremo come durante gli anni del colonialismo giapponese in Asia orientale, più specificatamente nel periodo tra gli anni Trenta e Quaranta del secolo scorso, il Giappone sviluppò la produzione della soia in Manciuria, regione che, fino a quel momento, ne era il principale produttore al mondo. Successivamente vedremo come gli anni successivi alla Seconda guerra mondiale videro l'ascesa degli Stati Uniti quale principale produttore di soia al mondo e mostreremo come il Giappone ebbe un ruolo fondamentale in questa ascesa in quanto primo mercato di sbocco della soia americana. Successivamente, vedremo come il sistema di scambi agroalimentari incentrato sugli Stati Uniti entrò in crisi agli inizi degli anni Settanta, in seguito proprio a un embargo delle esportazioni di soia imposto da Washington. Il Giappone, preoccupato dall'embargo statunitense, rispose mettendo in atto una strategia di diversificazione delle sue fonti di approvvigionamento, investendo nella produzione di soia nei cosiddetti "nuovi paesi agricoli" (*new agricultural countries*, Nac), tra cui il Brasile. Gli investimenti giapponesi sono stati fondamentali nella trasformazione del Brasile nel primo esportatore di soia al mondo, scavalcando gli Stati Uniti. Infine, concluderemo il nostro racconto concentrandoci sulla recente riconversione della soia in un *food from somewhere*, mostrando la strategia gastronzionalistica del Giappone volta alla riappropriazione culturale della soia e alla sua trasformazione in un elemento fondamentale della cucina tradizionale nipponica.

Attraverso questa storia, proveremo così a mostrare come il processo di espansione della soia nell'ultimo secolo non sia stato il mero risultato delle leggi spontanee della specializzazione produttiva ma sia stato il frutto di oculate scelte operate da un attore principale, il Giappone, dietro alla cui azione si possono intravedere motivazioni storiche e politiche.