

Italianistica 8

---

# **A tavola con le Muse**

Immagini del cibo  
nella letteratura italiana  
della modernità

a cura di  
Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola



**Edizioni**  
Ca' Foscari



A tavola con le Muse

## **Italianistica**

Collana diretta da  
Tiziano Zanato

8



**Edizioni**  
Ca' Foscari

# Italianistica

## **Direttore**

Tiziano Zanato (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

## **Comitato scientifico**

Alberto Beniscelli (Università degli Studi di Genova, Italia)

Giuseppe Frasso (Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, Italia)

Pasquale Guaragnella (Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Italia)

Niva Lorenzini (Università di Bologna, Italia)

Cristina Montagnani (Università degli Studi di Ferrara, Italia)

Matteo Palumbo (Università degli Studi di Napoli Federico II, Italia)

Carla Riccardi (Università degli Studi di Pavia, Italia)

Lorenzo Tomasin (Università di Losanna, Svizzera)

## **Comitato di redazione**

Saverio Bellomo (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Ilaria Crotti (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Serena Fornasiero (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Daria Perocco (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Ricciarda Ricorda (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Silvana Tamiozzo (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Piermario Vescovo (Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

## **Direzione e redazione**

Dipartimento di Studi Umanistici

Palazzo Malcanton Marcorà

Dorsoduro 3484/D

30123 Venezia

# **A tavola con le Muse**

Immagini del cibo nella letteratura  
italiana della modernità

a cura di

Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola

Venezia

**Edizioni Ca' Foscari** - Digital Publishing

2017

A tavola con le Muse. Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità  
Ilaria Crotti; Beniamino Mirisola (a cura di)

© 2017 Ilaria Crotti; Beniamino Mirisola per il testo

© 2017 Edizioni Ca' Foscari – Digital Publishing per la presente edizione

Qualunque parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, memorizzata in un sistema di recupero dati o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo, elettronico o meccanico, senza autorizzazione, a condizione che se ne citi la fonte.

Any part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means without permission provided that the source is fully credited.

Edizioni Ca' Foscari – Digital Publishing  
Università Ca' Foscari Venezia  
Dorsoduro 3246  
30123 Venezia  
<http://edizionicafoscari.unive.it> | [ecf@unive.it](mailto:ecf@unive.it)

1a edizione ottobre 2017

ISBN 978-88-6969-187-4 [ebook]

ISBN 978-88-6969-196-6 [print]

A tavola con le Muse; Ilaria Crotti / Beniamino Mirisola. — 1. ed. — Venezia: Edizioni Ca' Foscari – Digital Publishing, 2017. — 61 pp.; 23 cm. — (Italianistica; 8). — ISBN 978-88-6969-196-6.

<http://edizionicafoscari.unive.it/it/edizioni/libri/978-88-6969-196-6/>

DOI 10.14277/978-88-6969-187-4

## **A tavola con le Muse**

Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità

a cura di Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola

## **Sommario**

### **Introduzione**

Ilaria Crotti

7

### **Bere la modernità**

#### **Vino o caffè?**

Pietro Gibellini

11

### **Cibo e storia nel romanzo italiano moderno**

Cristina Benussi

19

### **Lo spiedo di Carlino**

#### **Il cibo nelle *Confessioni* di Nievo**

Monica Giachino

33

### **A tavola con i personaggi di *Piccolo mondo antico***

Tiziana Piras

45

### **«Pane e coltello»**

#### **Leonardo Sciascia e il cibo**

Ricciarda Ricorda

57

### **‘Odori e ardori culinari’**

#### **Le cucine di casa Bettiza**

Michela Rusi

69

### **Parametri gastronomici d’indagine nella cultura sovietica negli scrittori-viaggiatori italiani del secondo Novecento**

Alberto Zava

77

### **Il Natale altrui**

#### **La mensa natalizia come verifica identitaria in *Limbo* di Melania G. Mazzucco**

Ilaria Crotti

87

**Tavola rotonda**

Beniamino Mirisola

99

**Con il pretesto del cibo...**

Paola Daniela Giovanelli

107

## A tavola con le Muse

Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità

a cura di Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola

### ‘Odori e ardori culinari’

#### Le cucine di casa Bettiza

Michela Rusi

(Università Ca’ Foscari Venezia, Italia)

**Abstract** This paper analyses the central role of the food in the old Dalmatia before World War 2, which is told by Enzo Bettiza in *Esilio*. Moving from the competence and passion for the food that, as the writer says, was common to all social classes, the emphasis is placed on the relationship between the ‘Dalmatian soul’, located at the confluence of many and different traditions, and the multi-ethnic nature of the old Hapsburg empire.

**Keywords** Bettiza. Exile. Old Dalmatia. Culinary passion. Multiethnic cuisine.

Nella Dalmazia «ex austriaca, napoleonica, veneziana, ungherese, bizantina, romana e illirica» (Bettiza 1996, 5),<sup>1</sup> terra aperta alle influenze più diverse, cosmopolita e poliglotta quale fu questa regione dei Balcani meridionali fino alla seconda guerra mondiale ma in parte anche oltre, quella del cibo era una passione collettiva e trasversale, condivisa da tutti i ceti, e tale da annullare temporaneamente le gerarchie sociali:

La passione culinaria, diffusa ad ogni livello, rompeva ritegni e pregiudizi di ceto e di sesso; l’ossessione della cucina generosa univa signori e popolani, capitani e marinai, preti e miscredenti, aristocratiche e sessolotte. Diverse volte m’era capitato di vedere mio padre, mangiatore

**1** La citazione si legge nella pagina di apertura del «Prologo» con il quale Enzo Bettiza spiega le motivazioni che lo hanno indotto alla stesura di *Esilio*, che consistono, in sostanza, nella necessità per lui di restituire vita nel contempo ai propri ricordi e al mondo spalatino dove egli era nato e vissuto sino all’adolescenza; necessità tanto più urgente quanto più il «microcosmo di frontiera» che aveva dovuto abbandonare a causa dell’esodo stava sparendo sotto i colpi dell’«olocausto memoricida» che aveva colpito i Balcani nei primi anni ‘90 dello scorso secolo (9). La citazione di apertura sopra riportata così prosegue: «Oggi croata. Terra, come si vede, di continui passaggi di mano, continui baratti di dominio e incroci di civiltà. Occidentale per tanti aspetti e orientale per altri, l’exeità incalzante nei secoli le ha conferito un mutevole carattere cosmopolita e poliglotta, innestato su un fondo illirico ancestrale, roccioso e misterioso. Se vogliamo, una piccola nazione incompiuta perché da sempre aperta all’influsso di stirpi e culture diverse, spesso contrastanti o addirittura ostili fra loro» (5).



vitale quanto capzioso, selettivo, quasi professionale, mettersi di punto in bianco a discutere animatamente di carni e di pesci con qualche suo operaio. Il rapporto da padrone a dipendente s'attenuava allora di colpo. La reciproca esaltazione gastronomica raccorciava la distanza sociale, trasformando entrambi, l'industriale e il salariato, in specialisti alimentari di pari grado: l'uno e l'altro, armati di giudizi magari opposti, prendevano ad analizzare l'aspetto di un bel dentice, appena pescato da qualcuno, con la sagace perizia polemica di due ittiologi rivali. (213)<sup>2</sup>

Lo racconta Enzo Bettiza nel capitolo *Le cucine*, il quinto degli otto nei quali è organizzata la scrittura autobiografica di *Esilio*, la stesura del quale gli si impone con forza autonoma nei primi anni '90 – così egli racconta nel «Prologo» – come reazione al genocidio e nel contempo memoricidio allora in atto in quelle terre da parte del regime serbo, che aveva ridotto la Dalmazia «a un'isola sperduta ai confini del baratro bosniaco» (7). E nel contempo, come assolvimento di un proprio debito personale, cioè il «memoricidio intimo e privato» da lui stesso compiuto dopo l'esodo rispetto al mondo nel quale era nato e cresciuto negli anni fra le due guerre mondiali.<sup>3</sup>

Nella vecchia Dalmazia, dunque, dove le confluenze multiculturali avevano saputo dare vita a una «fantasmagoria gastronomica originale e rara» (212), il cibo era una passione ed ossessione in grado persino di fron-

2 Il piacere del cibo come piacere socialmente condiviso che, seppur temporaneamente, avvicina le classi sociali invece di dilatarne le distanze, appare come caratteristica specifica della società dalmata quale raccontata in *Esilio*. Fra gli studi che, invece, hanno affrontato il tema della 'letteratura della fame' come espressione del rapporto con il cibo proprio delle classi più povere ricordo qui Camporesi 1983 e 1985. Rinvio inoltre a Portinari 1986. Sul rapporto fra cibo e letteratura di grande utilità, anche per l'apparato bibliografico, Biasin 1991.

3 Osserva Enzo Bettiza, sempre nelle pagine del «Prologo» di *Esilio*: «Fatto è che l'esilio e la manutenzione dei ricordi non vanno molto d'accordo. In genere, rievocano meglio se stessi e la propria vita coloro che rimangono radicati nel luogo dove sono nati. Invece l'esilio prolungato nello spazio e nel tempo, l'esilio senza ritorno, aggravato dal vagabondaggio dispersivo in altri mondi, possiede una rara quanto perforante facoltà distruttiva: lentamente carbonizza tutto ciò che siamo stati altrove, recide i vincoli di sangue, spegne i ricordi, fa impercettibilmente tabula rasa del passato. L'esilio è come un suicidio indolore e quasi notarile dell'improbabile persona che l'esule era stato una volta e che non è più. Agisce alla stregua di un notaio all'apparenza distratto, sommesso, ma implacabile, che morbidamente costringe l'io a stipulare con se stesso un atto di rinuncia consensuale a quei marcanti beni ereditari che sono la memoria e l'identità» (18). Sul rapporto fra 'memoricidio' e scrittura in Bettiza rinvio al saggio di Maurice Actis-Grosso, «Contro il Memoricidio giuliano-dalmata». Enzo Bettiza tra *damnatio memoriae* ed epifania romanzesca», presentato al convegno triestino del febbraio-marzo 2013 su *L'esodo giuliano-dalmata nella letteratura*, organizzato da Giorgio Baroni e Cristina Benussi. Imprescindibile riferimento critico e bibliografico sul tema del rapporto fra esodo e letteratura è ora rappresentato dagli *Atti* di tale convegno (Baroni, Benussi 2014), dove il contributo di Actis-Grosso si legge alle pagine 133-8. Nel medesimo volume si vedano su Bettiza anche i contributi di Millefiorini e Firta (rispettivamente alle pagine 139-45 e 146-51). Sul tema dell'esilio come viaggio, sempre in Bettiza, mi si consenta il rinvio al mio «Il viaggio nella scrittura di Enzo Bettiza», in Baroni, Benussi 2016, 202-6.

teggiare la spiccata «sensualità tommaseiana dei dalmati»,<sup>4</sup> o viceversa di fungere, nella devota dedizione all'arte culinaria, da sostituto di una sensualità inappagata e di una vita non vissuta, come nel caso di Luce Lisac, rimasta per quaranta anni a presiedere devotamente le fucine gastronomiche di casa Bettiza (cf. 210-1).

Il cibo si gustava, in Dalmazia, secondo una ritualità che ne prevedeva il godimento anticipato, la sua pre-gustazione nella parola, e il prolungamento postumo di tale piacere nelle esaltazioni o nelle critiche delle pietanze mangiate:

S'avvertiva in tutto questo qualcosa di omerico. Sognare e poetare del cibo, immaginarlo e raccontarlo in ogni dettaglio, fermentarlo a lungo nella parola prima di gustarlo nel piatto, poi esaltarlo o criticarlo dopo averlo mangiato, era in Dalmazia uno dei preferiti passatempi pre e postprandiali. Lo stimolo gastronomico era difatti l'esca che attirava e aizzava i desideri più incontinenti di certi leggendari buongustai spalatini, famosi, come mio padre, per la loro devozione religiosa alla buona tavola. (212-3)

Colpisce, nelle descrizioni compiute da Bettiza, la presenza pervasiva del 'fattore cibo' nella vita quotidiana di Spalato, la città dove egli è nato nel 1927: la sua figura sintattica è quella dell'elencazione, dove trova espressione la natura specifica, senza confini, della cucina dalmata, delle sue pietanze multietniche:

veneziane, triestine, slovene, turche, balcaniche, ungheresi, viennesi, perfino ebraiche come la panada, densa minestra color verde cupo fatta con pane raffermo e foglie di lauro. Nelle case benestanti della vecchia Dalmazia, terra pantagruelica, tutti quei sapori e odori piccanti, speziati, esotici, pur così diversi fra loro, riuscivano miracolosamente ad amalgamarsi in una fantasmagoria gastronomica originale e rara. La vecchia cucina dalmata, cucina di confine e d'intarsi etnici, in cui confluivano dai quattro punti cardinali le più contrastanti civiltà e fantasie culinarie, si segnalava allora come una delle più complete e più ricche d'Europa. (212)<sup>5</sup>

I campi metaforici ricorrenti a esprimere l'eccitazione e il piacere del cibo sono quelli della visionarietà e della poesia, quali «poesia del cibo»,

4 Scrive Bettiza: «Neppure l'attrazione per la donna, pur radicata profondamente nella sensualità tommaseiana dei dalmati, riusciva a superare quella per una pietanza gustosa» (213).

5 Sul ruolo dei sensi, perciò anche del cibo come fonte di piacere nella sua abbondanza e anche nella sua assenza, all'interno dell'universo simbolico con il quale l'uomo si rapporta al mondo, rinvio a Camporesi 1991.

«ebbrezza visionaria», «prioritaria sacralità del cibo», ma anche quelli di «ferocia cupidigia alimentare [e] sottile barbarie» ad esempio nel rito della cottura dell'aragosta viva nell'acqua bollente o nella rapida morte del maialino da latte condannato a poche settimane di vita interamente trascorse nel buio di una grotta, affinché la morbidezza della sua carne non venisse contaminata dalla luce del sole:

Il passaggio diretto dell'odojak dallo speco allo spiedo gli conservava l'incontaminata levità di un sapore germinale, latteo, quasi immateriale: la sua carne, croccante nella sfoglia sottilissima e dorata della crosta, sotto era bianca, leggera, priva di grasso, docile al dente, morbida nella bocca dove vaporava simile a una bolla evanescente di spuma. Mio padre, ogni volta che presentava agli ospiti un odojak appena sfilato dallo spiedo, non poteva fare a meno di dare sfogo al suo congenito lirismo gastronomico: «Eccovi, signori, il cibo degli dèi. Assaggiate questa carne incorrotta, che sa ancora d'ombra e di umidità materne. Mai sfiorata da un raggio di sole, mai inquinata dall'aria impura, essa vi ricorderà sotto il palato la schiuma del latte e del mare, il pappo di primavera, la placenta di Venere. (219-10)

Anche il linguaggio della musica è messo in campo a descrivere i piatti di più lunga e virtuosa elaborazione della cucina dalmata, cioè le «cinque sinfonie culinarie», le «cinque leccornie sinfoniche» che sono la sarma, cioè la foglia di cavolo acida ripiena di riso e carne tritata, di origine centroasiatica; la scarpina «in broeto», la lepre, la beccaccia e infine la pastizada, cioè carne di manzo in salmi, lavorato perciò allo stesso modo della lepre e della beccaccia, che era il piatto più antico e caratteristico della cucina dalmata e di quella di casa Bettiza in particolare (cf. 221-7).

Dagli antipasti al dolce, una lunga sequenza di capoversi viene dedicata dallo scrittore ai menù quotidiani e a quelli dei giorni festivi, secondo un gusto della parola evocatrice per la sensualità e la ricchezza della quale non risulta improprio il richiamo alla *Recherche* proustiana.<sup>6</sup> Si veda il seguente esempio, dove a prevalere è ancora l'elencazione:

Nell'introduzione ai 'piatti di resistenza' minori, perlopiù arrostiti o bolliti, non così completi e assoluti come la pastizada con le penne o la lepre con gli gnocchi di pane, prevalevano le zuppe brodose o dense. Sovente erano precedute a loro volta da antipasti variabili. Acciughe salmastre di barile, ostriche crude, volki cotti, sardelle o sardoni 'in savura', datterri o scampi 'alla busara'; i pelosi e gustosissimi mussoli che, appena scottati

---

6 Sul campo immaginario relativo al tema della nutrizione nella *Recherche* rinvio a Richard 1976.

sulla piastra, portavano il sapore del mare in bocca; poi varie fantasie marine composte con polpi e calamaretti all'agro, quindi il fibroso e salato prosciutto dalmata e il paški sir o formaggio di Pago. Il tutto arricchito da insalate di pomodori, croccanti foglie di lattuga, capperi e cetrioli, blitva con patate lesse sommerse dall'olio d'oliva, amarognoli asparagi di campo in vinaigrette accompagnati da uova sode. (227-8)

E ancora, dalla frutta ai dolci nei pranzi ordinari e in quelli delle grandi feste consacrate come Natale e Pasqua, quando nelle

lunghe ore conviviali, che perduravano in una sorta di banchetto perpetuo, in cui il pranzo sembrava congiungersi alla cena senza soluzione di continuità, i forni adibiti alle multiformi creazioni dolciarie non si fermavano più. Anzi, via via che il tempo passava, davano l'impressione di accendersi sempre più in una produzione incessante di colori, aromi, forme, gusti e perfino capricci estetici. Dall'inesauribile cucina arrivava alla tavola, continuamente ripulita e continuamente imbandita dai domestici, una leccornia dopo l'altra. Blocchi di torta anneriti dal cioccolato, bignè enormi come gomitoli straripanti di panna, rettangoli ricoperti da uno strato cristallino di zucchero d'orzo e gonfi all'interno di crema dorata, tranche pergamenacee di retés ungheresi farcite di noci e di mele tritate, rotoli di beigli tempestati di semi di papavero e di zuccherose schegge caramellate. (229-30)

Al centro di tale incessante produzione di cibi è l'«inesauribile cucina» (229), l'«insonne officina cibaria» (212), il «movimentato tempio della salmeria» (213), nel quale i fornitori 'penetrano' a deporre ordinatamente le materie prime sui tavoli a esse destinati: tre lunghi tavoli di marmo riservati ciascuno alla carne, al pesce e alla selvaggina, collegati in linea retta alle tre rispettive porte d'accesso alla vastissima cucina della grande casa, ancora indivisa fino alla morte dei nonni quando la cucina era «simile a un cuore gigantesco che dovesse perennemente nutrire e irrorare lo stomaco di un mostro assetato e insaziabile» (212). Ridotta di un tavolo, rimpicciolita in seguito alla divisione della casa in due piani distinti per ciascuno dei fratelli Bettiza (rispettivamente il padre e lo zio di Enzo), ma pur sempre di dimensioni ancora notevoli, la cucina resta il centro della vita familiare e dei suoi riti, ai quali presiede Luce ma anche, in certi giorni di festa, il padre, l'esaltazione del quale «per la poesia del cibo poteva toccare le vette di un'ebbrezza visionaria, restando però nello stesso tempo tecnica e sapiente» (220).<sup>7</sup>

<sup>7</sup> Così prosegue il passo: «Infervorandosi, arrotando le labbra eccitate e ingolosite, egli parlava e inventariava le vivande con la concupiscenza analitica di un Don Giovanni che avesse travasato la sua lunga esperienza erotica dal letto alla tavola» (220).

Assente invece la madre, donna di grande ma malinconica bellezza, nel cui sangue confluivano a un tempo componenti turcomanne e montenegrine, perciò anche serbe, per quella sorta di «osmosi metastorica» che si era formata nei secoli fra i due popoli per la comunanza di lingua e religione ortodossa e di alfabeto cirillico, e per la condivisione di un'affine mitologia guerresca.<sup>8</sup> Se nei primi tempi dopo il matrimonio ella sorprende la famiglia e le cuoche ma in primo luogo se stessa rivelando una insospettata sapienza nel dosaggio degli ingredienti e distinguendosi soprattutto come «grande maestra del tocco finale» (216), da tali doni ella si ritrae presto come spaventata, anche per il sospetto in lei sopraggiunto che i fumi della cucina offuscassero la sua singolare ed esotica bellezza.<sup>9</sup> Nella cura nevrotica di tale bellezza ella si concentrerà sempre più malinconica, solitaria anche rispetto ai figli, come irritata dal mondo e dal proprio destino specie dopo la nascita di Nora, la primogenita sordomuta, circondandosi di un sottobosco inquietante, per i famigliari, di cartomanti, maghe e simili altri personaggi che popolavano la città di Spalato, promiscua città portuale aperta verso il mare e il retroterra bosniaco da infiltrazioni di vagabondi di ogni genere (cf. 43-5).

È la figura del padre, dunque, quella che domina i pranzi di casa Bettiza, uomo di corporatura non robusta ma di insaziabile appetito, la cui voracità nella memoria del figlio resta come concentrata nell'immagine della sua «piccola bocca appuntita e mai ferma [che] ne tradiva la golosità permanente e robustissima» (218). Ma il padre, in realtà, all'interno di *Esilio* assolve a un ruolo molto più ampio, lui vero *homo austriacus* per il tollerante stile di vita, e per essere nel contempo italiano di sentimenti, cultura e lingua pur padroneggiando il croato e il tedesco,<sup>10</sup> come una

8 Sulle radici serbe e montenegrine del ramo famigliare materno, si leggano le pagine 27-8.

9 Scrive Enzo Bettiza della madre alle pagine 41-2: «Caratterizzava mia madre Maria il culto superstizioso della propria eccezionale bellezza esotica, che lasciava quasi sconcertati tutti coloro che l'avvicinavano e che, a dirla in breve, aveva letteralmente stregato mio padre di dieci anni più anziano di lei [...]. La bellezza era il fulcro della sua personalità concentrata, delle sue scarse azioni, delle sue cupe preoccupazioni, delle sue limitate aspirazioni quotidiane e delle varie altre diramazioni inafferrabili del suo modo indolente di vivere e di concepire la vita. Si trattava di una bellezza singolare, tanto perfetta quanto enigmatica [...]. Il volto ovale, i capelli corvini, gli occhi grandi, neri e vellutati, l'epidermide soffusa di una bianchezza opalescente, le mani dalle dita affusolate e lunghe suggerivano, nell'insieme, l'immagine di una venustà statica, euroasiatica, priva di sorriso e di frivolezza: un miscuglio intrecciato di sacro e di profano, un inquietante connubio fra l'icona bizantina e il gineceo turchesco, irrorato e impastato da sanguì che sembravano sgorgare al tempo stesso dal Montenegro e dall'Asia».

10 Di interesse quanto Bettiza scrive sul significato da attribuire alla definizione di *homo austriacus*, che «poteva estendersi da Vienna a Cracovia per scendere fino a Spalato, implicava un marchio di civiltà, di costume, di elastica mentalità imperiale; non implicava però il connotato della nazionalità, che restava, in qualche modo strano e parallelo, separato più che assimilato al marchio di civiltà. Un cittadino dell'impero poteva agire e comportarsi in

sorta di simbolo del mondo che sarebbe stato spazzato via con la seconda guerra mondiale, e in modi se possibile ancora più tragici e definitivi con la guerra nei Balcani degli anni '90. Della descrizione di questo mondo, il capitolo dallo scrittore dedicato alle cucine della grande casa di famiglia rappresenta il *climax*: seguiranno quelli dedicati alla guerra e all'esilio. Diviso in più sezioni tematiche, a quella dedicata alla cucina balcanica che lo apre segue la descrizione del grande giardino, che a seconda delle zone diventava anche orto e cortile e collegava in un unico grande complesso la villa al grande palazzo burocratico in stile viennese dove si svolgeva parte dell'attività imprenditoriale dell'impresa dei Bettiza. All'interno di tale complesso, fra la dimora di famiglia e l'impresa i contorni erano sfumati, gli scambi di ruoli continui come nel caso di operai che, particolarmente affezionati, una volta invecchiati venivano «riciclati in più leggeri servizi domestici» (244). Di tale unità - della quale con turbamento per sua stessa ammissione lo scrittore avrebbe trovato un analogo modello nei *Buddenbrook* <sup>11</sup> offrono una chiave di lettura, una similitudine e un inciso che si leggono nelle pagine iniziali del capitolo «Le cucine», laddove il narratore paragona l'incessante attività che si svolgeva nella grande cucina a quella del cementificio dal quale la famiglia traeva i propri agi:

Le cuoche e le più giovani inservienti, che alimentavano la fiamma negli enormi focolari e badavano all'incessante pulizia delle suppellettili e dell'ambiente, vi lavoravano giorno e notte a turni alternati come in una fabbrica. Quell'incessante officina cibaria, evocante in maniera curiosa i ritmi lavorativi e le fornaci sempre ardenti del nostro cementificio, produceva e sedimentava senza sosta svariati generi di vivande e di leccornie multietniche. (212)

Se il modello di impresa patriarcale che l'azienda dei Bettiza rappresentava, come quello descritto da Thomas Mann nei *Buddenbrook*, era in modo inevitabile destinato a venire spazzato via dalle dinamiche storiche ed economiche in atto, resta certo comprensibile il rimpianto per la distruzione dell'«unica felice sintesi fra Cristo e Maometto che il Mediterraneo abbia conosciuto» (237), per la sua ampia tolleranza, per la capacità di

società, in maniera affatto naturale, da perfetto 'homo austriacus' e contemporaneamente sentirsi sloveno, boemo, polacco, ebreo, croato o italiano» (30).

**11** Così Bettiza alle pagine 244-5: «Quando lessi per la prima volta *I Buddenbrook*, le pagine che più mi colpirono, anzi conturbarono, furono quelle dedicate da Thomas Mann alla descrizione palesemente autobiografica dell'ambiente patriarcale in cui i confini tra la dimora di famiglia e la ditta di granaglie apparivano, al tempo stesso, organizzati, intersecati e sfumati. Intorno a quella borghese casa anseatca, così lontana geograficamente dalla nostra, eppure strutturalmente e spiritualmente così vicina, si ripeteva quasi per filo e per segno lo stesso paesaggio misto di intimità familiare e di operosità mercantile che io avevo conosciuto fin da bambino».

accogliere le diversità restando nel contempo se stessi (che, peraltro, è il grande compito che altre necessità storiche ci impongono oggi di far nostro). Di questa convivenza, la cucina balcanica di casa Bettiza rappresenta un modello, una sorta di felice simbolo, per il principio selettivo che imponeva la rigorosa selezione dei cibi mediante gli ingressi e i tavoli separati sopra descritti, e nel contempo per la varietà intrinseca che la contraddistingueva, la quale non doveva, però, «compromettere, per via di qualche indolente sbadataggine, la purezza e la nettezza del gusto originario dei diversi elementi che la componevano» (215-6).

## Bibliografia

- Actis-Grosso, Maurice (2014). «Contro il memoricidio giuliano-dalmata. Enzo Bettiza tra damnatio memoriae ed epifania romanzesca». Baroni, Benussi 2014, 133-8.
- Baroni, Giorgio; Benussi, Cristina (a cura di) (2014). *L'esodo giuliano-dalmata nella letteratura = Atti del Convegno internazionale* (Trieste, 28 febbraio-1 marzo 2013). Pisa: Fabrizio Serra Editore.
- Bettiza, Enzo (1996). *Esilio*. Milano: Mondadori.
- Biasin, Gian Paolo (1991). *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*. Bologna: il Mulino.
- Camporesi, Piero (1983). *Il pane selvaggio*. Seconda edizione riveduta ed ampliata. Bologna: il Mulino.
- Camporesi, Piero (1985). *Il paese della fame*. Bologna: il Mulino.
- Camporesi, Piero, (1991). *Le officine dei sensi*. Milano: Garzanti.
- Firta, Aurora (2014). «Riso dissacratore e identità in *Esilio* di Enzo Bettiza». Baroni, Benussi 2014, 146-51.
- Millefiorini, Federica (2014). «Enzo Bettiza e la sua natura 'bifida'. Tra identità e senso di alterità erratica». Baroni, Benussi 2014, 139-45.
- Portinari, Folco (1986). *Il piacere della gola. Il romanzo della gastronomia*. Milano: Camunia.
- Richard, Jean Pierre [1974] (1976). *Proust e il mondo sensibile*. Milano: Garzanti.
- Rusi, Michela (2016). «Il viaggio nella scrittura di Enzo Bettiza». Baroni, Benussi 2014, 202-6.





I contributi raccolti in questo volume – gli atti del convegno cafoscarino *A tavola con le Muse. Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità*, tenutosi nelle giornate del 29 e del 30 ottobre 2015 – propongono una serie di letture che spaziano dall'ermeneutica letteraria alla critica tematica, dalla stilistica ai *cultural studies*. Il campo semantico del cibo, infatti, veicola messaggi di spiccato rilievo, attraverso 'paesaggi' letterari ricalibrati alla luce dei saperi-sapori. Muovendosi tra la poesia, la narrativa, la saggistica, la scrittura memoriale e quella teatrale, le proposte analitiche qui avanzate disegnano un originale itinerario 'enogastronomico' che mostra la pervasività del tema nella nostra letteratura e il suo imporsi come fattore identitario, sia sul piano individuale che su quello collettivo.



Università  
Ca'Foscari  
Venezia

