

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

### «Pane e coltello»

#### Leonardo Sciascia e il cibo

Ricciarda Ricorda

(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

**Abstract** References to food are frequent in Leonardo Sciascia's works, in novels as well as in essays, regarding different levels: a sociological and anthropological field, where food often implies a sense of absence, indicating a disadvantaged social status; a second field, which evokes a memorial dimension; and a third one that involves an emotional connotation. An attentive survey of the main occurrences of the theme is proposed, aiming to assess its phenomenology and to identify its meanings in depth.

**Keywords** Sciascia's novels. Essays. Food. Poverty. Memory.

«Il pane – annota Piero Camporesi nell'*Introduzione a Il pane selvaggio* – oggetto polivalente da cui dipendono la vita, la morte, il sogno, diventa nelle società povere soggetto culturale, il punto e lo strumento culminante, reale e simbolico, della stessa esistenza, impasto polisemico denso di molteplici valenze» (Camporesi 2004, 5): ma nel caso delle *Parrocchie di Regalpetra*, dove a mangiare «pane e coltello», sono gli zolfatari, «– mangiamo pane e coltello – dicevano, come dire che mangiavano solo pane, al massimo l'accompagnavano con l'acciuga salata o con un pomodoro» (Sciascia 2014a, 45),<sup>1</sup> la nota messa in evidenza dall'espressione è solo quella dell'indigenza, attraverso la ripresa, da parte di Sciascia, di un modo di dire diffuso nel linguaggio popolare, per indicare la scarsità di cibo, la necessità di accontentarsi di un alimento così di base, senza companatico, che affliggevano il paese siciliano negli anni della sua infanzia e adolescenza.<sup>2</sup> Tale modo di dire non appartiene solamente alla lingua isolana, ma è ampiamente utilizzato a indicare povertà, miseria, come sottolinea Piero Bianconi nell'efficace «Chiarimento» di un'antologia di racconti di autori svizzeri, intitolata proprio *Pane e coltello*:

1 Con l'aggiunta, a volte, di cipolla cruda: cf. «L'antimonio». *Gli zii di Sicilia* (Sciascia 2012, 202).

2 Anche per Giovanni Verga il pane mangiato da solo o con un pezzo di cipolla è indice di una condizione misera, al limite della povertà: cf. Tanga 2008, 17-22. Una prima ricognizione della presenza del pane nella letteratura italiana si legge in Panté 2011.



Pane e coltello: quest'ultima parola non deve evocare truci immagini di sangue, l'espressione viene a dire semplicemente (con bella energia e non senza ironia), pane asciutto, pane solo [...]. Pane e coltello; o come dice la nostra gente, *pan e spüda*, pane e saliva. Ed è espressione che viene a dire povertà, se non miseria: «Pane e coltello non empie mai il budello», suona il proverbio; e come titolo di nobiltà si può aggiungere che la si incontra in Machiavelli: «un pascersi di pane e coltello». (Bianconi 1975, 9)<sup>3</sup>

Gli zolfatari per altro possono concedersi talvolta un pasto più ricco: «tutti gli zolfatari amavano il vino e il gioco d'azzardo; e il mangiar piccante - il castrato coperto di pepe e arrostito sulla brace, il pecorino pepato, il cacio-cavallo stagionato e duro di scorza: cibi, insomma, che chiamavano vino» (Sciascia 2014, 1138); peggio se la passano, invece, i bambini, figli di salinari e di contadini, della scuola in cui il maestro Sciascia insegna nei primi anni '50: la loro prima colazione consiste in pane scuro che addentano con furia, una «sarda iridata di sale e squame che mordono appena»; la refezione, che aspettano con ansia e verso cui si precipitano avidi, emana «un grasso sentore di risciacquatura, carne andata a male e pasta cotta come colla» e prevede «fagioli brodosi con rari occhi di margarina, la scaglia del corned beef, il listello di marmellata che involtano nel foglio degli esercizi e poi vanno leccando per strada, marmellata e inchiostro» (Sciascia 2014, 104).<sup>4</sup> Terribile poi l'immagine del ragazzino che, *allupato* com'è di fame, non appena finisce la sua scodella di minestra, si avventa «ad aiutare gli altri»: sicché le donne di casa, per evitare una simile prevaricazione, hanno trovato il rimedio di mettergli nel piatto una manciata di bottoni, che lo costringono a fermarsi a sputarli e quindi ne rallentano il ritmo... (118).

Nelle *Parrocchie di Regalpetra* i riferimenti al cibo sono prevalentemente declinati nella dimensione della mancanza: gli alunni della scuola elementare sono divorati dalla fame, che non lascia spazio alle parole del maestro, consapevole della loro inutilità in un simile mondo offeso (e il rinvio vittoriniano non è casuale, se si legge la pagina dedicata all'argomento, il cui ritmo rimanda in modo evidente all'incipit di *Conversazione in Sicilia*: «mangerebbero le pietre dalla fame che hanno, e d'inverno hanno le ossa piene di freddo, i piedi nell'acqua. Io parlo loro di quel che produce l'America, e loro hanno freddo, hanno fame; e io dico del Risorgimento e loro hanno fame» (110); ancora, per fame gli zolfatari regalpetresi vanno a morire per il fascismo in Spagna, negli anni della guerra civile (48).

---

3 *Pane e coltello. Cinque racconti di paese*, su cui cf. l'intervento di Pietro Gibellini, a sua volta intitolato *Pane e coltello. Un poeta fra quattro narratori* (Gibellini 2015, 63-76).

4 Sulla qualità della refezione scolastica Sciascia ritorna nella «Nota» posta a conclusione del capitolo nell'edizione del 1956 (Sciascia 2014, 1264-5).

Anche quando è esplicitamente evocato un alimento gustoso, continua a dominare il segno dell'assenza: così nell'aneddoto presumibilmente inventato che circola in paese, intorno al gatto del segretario politico che si sarebbe presentato con un pezzo di baccalà rubato in bocca, a testimonianza delle derrate alimentari nascostamente possedute dal suo privilegiato padrone, lo scrittore sottolinea la malizia di un'invenzione, a screditare il politico fascista, fondata su un cibo allora introvabile; così infatti chiosa:

Furono intelligenti gli italiani, in quegli anni. Ebbero fantasia. Aver pensato al baccalà, che era la più introvabile cosa, pareva persino incredibile che ancora ce ne fosse al mondo: e per gli zolfatari, che prima ne mangiavano spesso, e chiamava allegro vino, era come un sogno, un favoloso desiderio. (52)

Solo occasioni molto particolari consentono ai regalpetresi l'approdo ad alimenti 'superiori': l'uovo rubato dai bambini, cui sempre è negato, con astuti sotterfugi, la *cubaita*, torrione durissimo e coperto di mosche venduto sulle bancarelle il giorno della festa del paese, il riso con il brodo e il cappone al pranzo di Natale.

Se, nelle pagine delle *Parrocchie di Regalpetra*, il cibo si configura, in ultima analisi, come una sorta di indicatore primario di una condizione sociale disagiata, nella produzione sciasciana successiva è evocato in un'ampia gamma di occorrenze, iscrivendosi in aree di significato diversificate, ma sempre di forte pregnanza: se ne possono identificare tre principali, la prima ancora collegata a un ambito che si potrebbe definire sociologico-antropologico, una seconda di carattere memoriale, ove la memoria può avere una dimensione individuale oppure collettiva, la terza a connotazione affettiva.

Quest'ultima la si ritrova soprattutto nei carteggi, numerosi dei quali pubblicati recentemente e risalenti nei loro nuclei centrali agli anni '50-'60: quando Sciascia stringe un rapporto d'amicizia con un corrispondente, tende a esprimergli affetto e attenzione inviandogli in dono qualche cibo prelibato, specifico della meravigliosa cucina siciliana. Esempio il caso della bella corrispondenza con Roberto Roversi, che dall'ottobre 1953 al dicembre 1965 registra con puntualissima regolarità annuale l'invio di un pacchetto della celebre frutta martorana:

Leggendo le tue poesie [...], ho pensato al tuo bambino. Questo è un tempo, in Sicilia, in cui più si pensa ai bambini; e con una gentilezza venata di pena, indicibilmente malinconica. Qui non si conosce la Befana. I bambini hanno i loro doni il giorno dei morti. Le vetrine dei pasticceri son piene di 'frutta martorana', che son dolci di pasta di mandorle, chiamati così per il famoso convento della Martorana di Palermo, dove le monache usavano fare di questi dolci: e imitano in bei colori tutti i

frutti. Il giorno dei morti, i bambini si svegliano presto; e si mettono alla ricerca delle 'cose dei morti', delle cose che i morti della famiglia hanno portato loro nella notte: e trovano i bei canestri di frutta martorana. (Roversi, Sciascia 2015, 59)<sup>5</sup>

Righe in cui emerge con evidenza l'interesse di Sciascia per le tradizioni popolari, entro cui si iscrive spesso il riferimento alimentare: le abitudini e le scelte in campo culinario infatti, secondo lo scrittore, riportano esemplarmente alla storia e ai caratteri di un determinato paese e in questo senso meritano particolare attenzione, configurandosi come marca di identità.

Salvatore Vullo, che recentemente ha realizzato un significativo inventario degli elementi riferibili a questo aspetto nell'opera di Sciascia, ha segnalato come tale attenzione attesti un grande interesse, ma anche una notevole conoscenza di «*cose contadine*, ovvero di colture agrarie, di ruralità, di diritto ed economia agraria, di varietà e di prodotti agricoli, di gastronomia, di piatti tipici, di tradizioni popolari e contadine, del cibo e del mangiare» (Vullo 2014, 15; corsivi dell'Autore); quello che preme però qui analizzare è come queste conoscenze, questa competenza si calino nei testi, variamente interagendo con elementi sia narrativi che saggistici.

Una simile prospettiva si colloca nella seconda area cui si alludeva sopra, quella sociologico-antropologica; interessanti reperti si ritrovano nei racconti degli *Zii di Sicilia*, in particolare nella *Zia d'America*, che affronta precocemente un tema legato all'emigrazione, e cioè i rapporti tra i parenti rimasti in patria e quelli da tempo residenti negli Stati Uniti. La collocazione temporale è il secondo dopoguerra, periodo durante il quale la dinamica tra i due gruppi si rivela assai complessa: questi ultimi infatti hanno supportato i consanguinei italiani durante la guerra, con figli soldati mandati a combattere nel Bel Paese, pacchi di generi vari, derrate alimentari e capi di vestiario, nonché consigli piuttosto ultimativi in merito alle scelte politiche postbelliche.

La visita di un gruppo familiare statunitense d'adozione, padre, madre e due figli, al paese d'origine evidenzia tutte le frizioni che i due modelli di vita suscitano nel reciproco contatto: in questo quadro, il cibo acquisisce una valenza anche simbolica immediata; al ristorante il padre dell'io narrante ordina semplici «spaghetti al pomodoro e pesci», mentre i parenti americani scelgono elaborati «pomodori tagliati a metà e ripieni di una pasta scura, un pezzo di pesce bianco e gelatinoso e riccioli di burro intorno» (Sciascia 2012, 79), un confronto mortificante per il piccolo protagonista... Ma, in realtà, la zia d'America è delusa nel constatare che i

---

5 Ricorda a sua volta Giannola Nonino che Sciascia non mancava mai di inviarle, per Pasqua, un agnellino di marzapane (Gasparotto 2015, 176).

parenti siciliani, pur non essendo benestanti come lei e non disdegnando, almeno i bambini, *chendi* e *ciunga*, possibilmente non alla menta, non sono «morti di fame» come da casa li immaginava, non si nutrono con «le sue scatole di conserve vitaminizzate», al contrario hanno a disposizione «il pane di frumento e l'olio d'oliva, il latte la carne le uova» (84).

I riferimenti al cibo forniscono indizi di riconoscibilità anche alla famiglia osservata, durante un viaggio di ritorno in treno verso l'isola, dall'occhio di un ingegnere del nord nel racconto che dà il titolo alla raccolta *Il mare colore del vino*: i primi alimenti a essere evocati, nelle pagine iniziali, richiesti in modo imperioso dai piccoli Nenè e Lulù, sono mortadella, banane, aranciata, mentre una sfogliata napoletana, appena assaggiata, viene respinta e suscita la pretesa di un cannolo; e poi fragole e infine granita, biscotti e brioche, il tutto acquistato nelle soste nelle varie stazioni; è a proposito della granita che i bambini sfoderano un'insospettata competenza, discettando sulla sua qualità («'E che granita è? [...] La granita è quella di don Pasqualino: appena arrivo a Nisima ne prenderò un pozzetto pieno'. [...] questa è fatta di acqua, limonina e zucchero; don Pasqualino la fa invece col limone, e ci mette anche il bianco d'uovo' spiegò Nenè con competenza. 'Sa tutto' disse la madre. 'È curioso di ogni cosa: sempre a domandare...'», Sciascia 2012, 748).

In questo caso, gli accenni agli alimenti rientrano a pieno titolo nella caratterizzazione del nucleo familiare, segnalandone l'appartenenza sociale - una borghesia medio-piccola disponibile a riempire i figli di beni di consumo, non ancora privati però, questi ultimi, di una connotazione locale e di un apprezzamento in quanto legati a una tradizione culinaria precisa: sarà solo all'altezza del *Cavaliere e la morte* che Sciascia denuncerà l'omologazione ormai realizzatasi anche in questo campo, e proprio a proposito dei bambini, ancora capaci di gioia e di fantasia, ma irrimediabilmente destinati ormai a «una scuola senza gioia e senza fantasia, la televisione, il computer, l'automobile da casa a scuola e da scuola a casa, il cibo ricco ma dall'indifferenziato sapore di carta assorbente» (Sciascia 2012, 1184). Che poi il cibo sia parte integrante di una memoria che il presente tende ad abolire è confermato nelle righe subito successive, ove si parla esplicitamente di memoria, e di una memoria che appare condannata addirittura a scomparire: «la Memoria era da abolire» (1184).

Ancora più suggestivamente è indicata la forza non solo individuante, ma vitale tout court che può competere al cibo, in quanto frutto della natura, nel *Consiglio d'Egitto*: il giovane avvocato Di Blasi, uno dei protagonisti del romanzo storico del 1963, è stato imprigionato con l'accusa di aver ordito, nella Palermo del tardo Settecento, una congiura giacobina ed è stato sottoposto a tortura; dopo i terribili patimenti cui è stato assoggettato, senza cedere, in preda alla febbre e a una sete disperata, è colto dai ricordi delle cose per lui più desiderabili:

«Il fatto è che stai amando ora la vita come mai l’hai amata, come mai hai saputo amarla. Ora sai che cos’è l’acqua, la neve, il limone, ogni frutto, ogni foglia: come se tu ci fossi dentro, come se tu fossi la loro essenza». Erano le cose del suo desiderio, della sua febbre: le ciliege che cominciavano ora a rosseggiare tra il verde intenso del fogliame, le arance che ormai si facevano rare e avevano più dolce e forte sapore, come di passito; e i limoni, i limoni e la neve: i bicchieri appannati di gelo, l’acuto profumo... (Sciascia 2012, 479)<sup>6</sup>

In questo caso, l’evocazione del cibo attiva una vasta area sensoriale, che non si esaurisce nella sfera del gusto, ma tocca la vista, l’olfatto, il tatto: sensi che più volte Sciascia coinvolge laddove affronta questi argomenti. Lo si può verificare in alcune belle pagine che dedica a Borgese, *Per un ritratto dello scrittore da giovane*, ritratto ricostruito attraverso un gruppo di lettere giovanili dello scrittore di Polizzi Generosa: splendida l’immagine di una Palermo «bellissima», nel 1894 di Borgese come ancora nel 1932 dell’adolescente Sciascia, che si accampa nella pagina «come avvolta in un’aura di frittura», magistralmente evocata in un processo di ricerca del tempo perduto: odore di frittura non sempre interpretato benevolmente, a «conferma della malafama dei palermitani in quanto gente dedita al mangiar forte; ma da rimpiangere oggi, quell’odore, avvolti come si è, camminando per Palermo, da quello in cui la macerazione delle immondizie si fonde all’ossido di carbonio», tanto più che «l’odore di frittura stingeva andando per via Libertà, cedeva a quello dei gelsomini» (Sciascia 1991, 174).

Nella sfera della ricerca del tempo perduto si iscrive anche la dettagliata descrizione di un pranzo in casa dello zio che ospitava il giovane Giuseppe Antonio appunto a Palermo; si tratta di un pranzo particolarmente ricco, perché occasionato dal compleanno del medesimo zio, «pasta al burro, galletti abbracciati con guarnimento di patate, uova fritte, insalata, albicocche, nespole e domestici, e finalmente la cassata. Non c’è male, eh?» commenta il giovane, a conclusione della lettera in cui ne scrive a casa. Sciascia a sua volta chiosa il menù, che gli sembra richiedere qualche spiegazione, innanzitutto a giustificare quella «pasta al burro», che potrebbe sembrare povera cosa, se raffrontata alla «varietà e ricchezza di condimenti che la cucina siciliana devolve alla pasta»: il burro, fino agli anni della sua infanzia, forse per la preziosità attribuitagli dal prezzo, era

---

6 Nell’eden del ricordo si inseriscono anche i siccioli (o ciccioli), preparati con la sugna del maiale: cibo di cui Di Blasi si dichiara ghiotto e la cui rievocazione gli riporta alla memoria «la grande cucina in cui pentole e tegami di rame parevano, nella fumosa oscurità, piccoli soli crepuscolari» (494). Vullo segnala l’interesse di un altro riferimento alimentare, per così dire, presente nel *Consiglio d’Egitto*, nella rappresentazione di un panorama naturale di Malta, ricordato dall’abate Vella: vi si individuano infatti le messi quasi gialle del grano maiorchino e il verde intenso della tuminia ancora in erba, entrambi tipi di grano presenti anche in Sicilia (484).

considerato «cosa di sapore ineffabile e per sopraffini palati»; anche la presenza delle uova fritte, immancabili in pranzi di una qualche solennità, attiva una immersione nel ricordo, tanto personale quanto collettivo: l'uovo infatti, precisa lo scrittore, era inserito «come un di più, come un qualcosa che servisse a sottolineare l'abbondanza, addirittura lo spreco con cui il pranzo era stato preparato» (173).<sup>7</sup>

Il pranzo di casa Borgese, oltre a svolgere una «funzione in qualche modo commemorativa», per usare le parole di Roland Barthes (Barthes 1998, 38), permettendo a chi scrive, come a chi legge, di inserirsi in un passato locale, segnala anche un'altra connotazione che il riferimento alla tavola imbandita può assumere nelle pagine sciasciane, e cioè il suo valore cerimoniale: aspetto sfruttato anche in sede narrativa, in particolare in *Todo modo*. Infatti, nel romanzo del 1974, l'agape acquisisce un significato peculiare, declinato però, più che in direzione religiosa, come si potrebbe pensare data l'importanza e lo spazio riservati nel testo appunto al tema della religione, in un'ottica che, pur determinata da don Gaetano, si rivela piuttosto di ordine politico.

Scarsa, nel complesso, l'attenzione dedicata al cibo: un riferimento a quello scipito proposto la sera dell'arrivo del pittore-io narrante all'Eremo di Zafer – il cuoco sarebbe giunto solo il giorno seguente –, migliore ma non precisato quello della seconda sera, ottima la faraona farcita servita il giorno ancora successivo; in seguito, pranzi e colazioni sono ancora evocati, ma con minimi accenni agli alimenti, sostituiti, si direbbe, dalle parole: è quanto si verifica, ad esempio, nei riferimenti a una cena che diviene l'occasione per un vero e proprio duello verbale tra don Gaetano e il procuratore Scalambri, giunto nell'Eremo per le indagini dopo il primo omicidio. Scalambri è deciso a sfruttare a proprio favore una notizia che pensa possa convincere il diabolico e intelligentissimo sacerdote a dirgli qualche cosa sul delitto e non resiste «al piacere di dargliene avviso a tavola»; don Gaetano si difende magistralmente, scagliando a sua volta una freccia destinata a conficcarsi nel costato del procuratore, con le parole dell'io narrante, dopo aver così commentato la situazione:

Quando lei, dunque, ha fatto la prima domanda: se questo è un albergo o una specie di monastero [...], io ho subito pensato [...]: siamo a tavola, a spezzare lo stesso pane e a bere lo stesso vino; ma lui non dimentica di essere inquisitore e giudice come io non dimentico di essere prete... Che terribili missioni, le nostre! Terribili e necessarie: e direi che sono terribili nella misura in cui sono necessarie, e necessarie nella misura in cui sono terribili... Siamo i morti che seppelliscono altri morti... Dio mio! (Sciascia 2012, 908-9)

7 Sul gran conto in cui venivano tenute le uova nel Sud Italia, cf. Ruozi 2011, ma varie anche le attestazioni nelle *Parrocchie di Regalpetra* (ad esempio, Sciascia 2014, 107, 117).

Il linguaggio eucaristico, «a spezzare lo stesso pane e a bere lo stesso vino», sposta il riferimento all'atto del mangiare dal piano delle consuetudini umane a quello ecclesiale del mistero divino, ma subito subentra un secondo spostamento simbolico, che fa virare il discorso verso un tema etico che, com'è noto, sta particolarmente a cuore a Sciascia, ovvero il tema della giustizia, cui saranno dedicate diverse pagine successive.

Anche in questo caso, il regista della scena riesce a essere don Gaetano; del resto, è sempre lui a decidere accortamente la disposizione dei posti a tavola, la cui logica l'io narrante riesce almeno in parte a interpretare: al suo tavolo ammette sei commensali, di cui due, un ministro e un industriale sono fissi, quattro invece ruotano quotidianamente, secondo un ordine di precedenza o preferenza di non facile identificazione. È ancora lui a parlare, seppure in poche occasioni, di cibo, ora lodando il vino da intenditore («Era un vino, disse, della zona; di mezza costa, tra la montagna e il mare; e citò in greco il poeta greco che, a sua opinione, proprio quel vino, di quella zona, aveva celebrato», 849); a citare la cucina francese, «la sola, e meritatamente, che annoverasse un eroe come Vatel, da paragonare a Catone l'Uticense; ché se questo si era ucciso per la libertà che se ne andava, quello per il pesce che non arrivava. E l'atto, davanti a Dio, aveva lo stesso valore, mosso com'era dalla stessa passione: il rispetto di sé» (850).<sup>8</sup> Il riferimento è al celebre cuoco francese François Vatel, vissuto nel diciassettesimo secolo, che si sarebbe suicidato perché il pesce destinato a costituire una delle portate per i regali palati e ordinato in modo che giungesse il giorno stesso della cena, per garantirne la massima freschezza, non sarebbe arrivato in tempo a Chantilly. Ma quello che preme qui sottolineare è la tendenza, in entrambi i casi ricordati, a spostare il piano del discorso dal cibo alla cultura, non nel senso comune secondo cui il cibo è cultura, ma nella scelta, dominante in tutto il romanzo, di far transitare qualsiasi argomento sul piano del commento, del ragionamento culturale.

Se nelle direzioni fin qui analizzate la pagina sciasciana restituisce reperti di sicuro interesse, il bottino migliore, forse, lo si ricava dall'analisi dei riferimenti di quell'area che si è indicata come di carattere memoriale e a cui si è già accennato a proposito dello scritto sul giovane Borgese; il campo in cui li si trova più numerosi è quello della saggistica - ma i diversi ambiti scrittori, nel caso di Sciascia, sono sempre del tutto contigui, anzi, intersecati. Si tratta di attestazioni che riguardano direttamente la sua esperienza e lo rivelano raffinato conoscitore in campo gastronomico, vero e proprio *grand gourmet*, come lo definisce Salvatore Vullo: numerose in merito le testimonianze degli amici, che lo ricordano ottimo cuoco in

---

8 Giustamente obietta l'io narrante che «non si può, e nemmeno Dio dovrebbe, mettere sullo stesso piano il pesce, che peraltro non era che una delle tante portate alla tavola del decimoquarto, e la libertà» (Sciascia 2012, 850): ma non scalfisce la convinzione di don Gaetano in merito...

proprio, come nel caso di Giannola Nonino che, parlando dei soggiorni della famiglia Sciascia a Percoto, lo rammenta magistrale artefice di paste alle sarde o agli sgombri, di caponate che non esita a definire mitiche (Gasparotto 2015, 175).<sup>9</sup>

Verè chicche, in questo ambito, sono alcuni brevi interventi comparsi prevalentemente negli anni Sessanta su un almanacco curato da Mario dell'Arco, *L'Apollo buongustaio*, una miscellanea di scritti di diversi autori su temi di carattere gastronomico: riscoperti da Franco Onorati nel 2003 (Onorati 2003, 172-7), questi brevi contributi sono stati di recente riproposti in un volumetto delle Edizioni Henry Beyle, *Sarde e altre cose allo zolfo* (2015). Esemplari e godibilissimi i primi due: *Sarde e altre cose allo zolfo*, che dà il titolo alla raccoltina, unisce la dimensione storico-antropologica, per così dire, a quella della partecipe degustazione personale; vale la pena di citare ampiamente il pezzo:

Ancora forse, in qualcuna delle poche zolfare rimaste in attività, lo zolfo viene depurato nei forni o *calcheroni*: che sono in tutto simili alle fornaci per i mattoni e le tegole, ma con in fondo un condotto in cui lo zolfo fuso, che ha il colore e la densità dell'olio, scende nelle cosiddette «gavite» in cui poi lentamente si rapprende nella forma di una tronca piramide quadrangolare.

Mentre ancora lo zolfo è liquido e ardente nella «gavita», gli zolfatari usano (o usavano) cuocere certi loro cibi: e particolarmente le sarde salate. Basta, tenendole per la coda, calarle nello zolfo per un momento: e ne escono rivestite di una crosta di zolfo, forma grottesca e surreale da suggerire alla «pop art». Sgranocchiata la crosta, ecco la sarda cotta: di un sapore che un po' tiene di certi pesci affumicati ma con in più il sapore dello zolfo, piacevolissimo. (Sciascia 2015, 11-2)

Con l'aggiunta che nello zolfo si possono cuocere anche altri alimenti, bistecche, polli, conigli, ottenendo arrostiti saporitissimi: a colpire, in queste righe, è la precisione della descrizione, che propone anche termini tecnici dialettali, unita però pure al ricordo personale di una gradevolissima degustazione; ancor più godibili le pagine dedicate al «Cuscus delle Benedettine»: ad aprire il pezzo, dopo la prima precisazione («c'è cuscus e cuscus: il cuscus dei poveri e il cuscus dei ricchi, il cuscus che sazia e quello che delizia. Entrambi, naturalmente, lasciati in Sicilia dagli Arabi», 15), una dettagliata analisi delle varianti possibili, pasta o dolce, anche con citazione di fonti (il dizionario siciliano-italiano di Mortillaro): ma a nessuno è dato conoscere la ricetta di quello fatto dalle monache di un

9 Vullo, a sua volta, ha potuto completare il suo volume con una piccola raccolta di ricette sciasciane, ispirate dai piatti che lo scrittore cita nelle sue opere, accanto a quelle che amava preparare in proprio (Vullo 2014, 45-73).



monastero benedettino di Agrigento, è solo possibile tentare di dedurne la composizione guardandolo e mangiandolo:<sup>10</sup> «ed è già un miracolo che noi, per una volta, abbiamo potuto gustarne. Un dolce degno di un'agape angelica: ed è arrivato, per segreto tramite, a noi peccatori» (16-7).

Altrettanto godibili le altre brevi prose pubblicate nella medesima sede, «L'Apollo buongustaio», sia che lo scrittore descriva come si confeziona il candiero, speciale gelato di gelsomino, o che precisi dettagliatamente quali accorgimenti vadano usati per ottenere un'arancina a regola d'arte, sia che fornisca la ricetta del *pitaggu*, «indubbiamente dal francese potage [...] una specie di minestrone asciutto in cui entra tutto quello che un orto (gli orti che i contadini si ritagliano nelle assolate e aride campagne seminate a grano o fave e che dal principio della primavera alla fine dell'estate quotidianamente, ma avaramente, innacquano) un orto produce» (31): ricetta cui dedica anche una voce in *Occhio di capra*, aggiungendovi una sintetica ma significativa nota di vita contadina, ad attestare la sua diretta e approfondita conoscenza in merito.

La tastiera sciasciana dei cibi è poi ricca di altri riferimenti che non è qui possibile ripercorrere in tutta la loro articolazione; rimane però da fare almeno un accenno a un ultimo elemento, questa volta nell'ordine delle bevande, e cioè il vino: se ne è già ricordato l'apprezzamento da parte di don Gaetano in *Todo modo*; il barone Garzia nel «Quarantotto», uno dei racconti degli *Zii di Sicilia*, se ne serve per addomesticare potenziali nemici; l'io narrante dell'«Antimonio» ritrova l'ordine delle somiglianze tra Spagna e Sicilia anche nel vino, quello dell'Andalusia essendo «come quello di Pantelleria odoroso» (Sciascia 2012, 195); ancora, in una bella pagina sulla sua «Contrada Noce», ne loda la produzione

La campagna della Noce era [...] anche se non ricca di acque, rigogliosa: dalle sue vigne veniva, e viene, il miglior vino che si produce nel circondario; un vino fortissimo e dolce, che un po' tiene di certi vini spagnoli: e uno non finirebbe mai di bere, ma poi si resta impiombati sulla sedia, gli occhi inteneriti e spersi, una gran voglia di dire affetto e malinconia per tutte le cose del mondo. (Sciascia 1997)<sup>11</sup>

---

10 «Perché si ha l'impressione, a mangiarlo, che si tratti di granelli di semola canditi in sapiente mistura col pistacchio tritato finemente, in modo da assumere un certo colore verdigno e una certa sfumatura di sapore; e poi, disposto su una guantiera, cosparso di cacao e ornato di lasagne di zucca candita e di ciliegie» (16). Sul cuscù dolce delle Benedettine, un gustoso aneddoto collegato a Sciascia si legge in De Vita, 1999.

11 L'articolo si legge ora nel sito di *Malgradotutto*, URL <http://www.malgradotuttoweb.it/sito2013/rubriche/spigolando-in-archivio/1688-tornano-i-pomeriggi-alla-noce.html> (2017-10-02).

Infine, nel 1986, Sciascia scrive l'introduzione di un volumetto *Sicilia, Terra di Vini*, uno dei quaderni regionali della rivista *Civiltà del bere*;<sup>12</sup> in quell'occasione, rivela però di essere astemio... e tuttavia aggiunge:

Non si creda che l'astemio non senta alcun rapporto col vino. Certamente tutti gli astemi godono di un rapporto col vino che si può senz'altro dire visuale e condensare nel verbo, che mi pare sia stato coniato da Boccaccio, di *arrubinare*... l'effetto dell'azione presuppone il bicchiere: che appunto si arrubina mescondovi il vino rosso. Un godimento puramente estetico: con un certo effetto di ebbrezza, qual di refrigerio nelle famose 'bevute visuali' del Malagotti. [...] Si possono pure coniare altri verbi, per altri vini, di altro colore [...] ambrare, per esempio... I vini hanno anche come una luce propria e interna che dal vetro o cristallo in cui si versano ricevono una sfaccettatura, una ricchezza di tonalità e di riflessi. (Sciascia 1986, 1)<sup>13</sup>

Piace concludere sull'immagine inedita di uno Sciascia che si entusiasma parlando del vino siciliano, un vino che non beve, ma degusta con gli occhi, riportandone «un godimento puramente estetico»: immagine che, così formulata, sembra suggerire l'idea della lettura.<sup>14</sup>

## Bibliografia

- Barthes, Roland [1961] (1998). «L'alimentazione contemporanea». Barthes, Roland, *Scritti. Società, testo, comunicazione*. A cura di Gianfranco Marrone. Torino: Einaudi, 31-41.
- Bianconi, Piero (1975). «Chiarimento». Bianconi, Piero et al., *Pane e coltello. Cinque racconti di paese*. Locarno: Armando Dadò Editore, 9.
- Camporesi, Piero [1980] (2004). *Il pane selvaggio*. Milano: Garzanti.
- De Vita, Nino (1999). *Il cuscù dolce*. Valverde (Catania): Il Girasole.
- Gasparotto, Lisa (2015). «Un'amicizia dal sapore antico. Intervista a Gianola Nonino». Ricorda, Ricciarda (a cura di), *Leonardo Sciascia e la Jugoslavia. «Racconto ai miei amici di Caltanissetta della Jugoslavia e di voi: con entusiasmo, con affetto»*. Firenze: Leo S. Olschki Editore, 173-6.

12 Inizialmente avrebbe dovuto trattarsi di un'intervista al direttore della rivista, Pino Khail.

13 A confermare l'importanza della riflessione di Sciascia anche in questo ambito, si può ricordare che nell'edizione del 2009 del Vinitaly di Verona gli venne dedicato un convegno, nel ventennale della scomparsa, proprio per sottolineare il suo rapporto con la terra e il mondo contadino, rapporto già pienamente riconosciuto nel 1983 dall'assegnazione del premio letterario Nonino al suo libro *Kermesse*.

14 Devo il suggerimento a Pietro Gibellini, che per altro al vino nella letteratura ha dedicato un interessante studio (Gibellini 2001).

- Gibellini, Pietro (2001). *Il calamaio di Dioniso. Il vino nella letteratura italiana moderna*. Milano: Garzanti.
- Gibellini, Pietro (2015). «Pane e coltello. Un poeta fra quattro narratori». Danzi, Massimo; Orlando, Liliana (a cura di), *Giorgio Orelli e il 'lavoro' sulla parola. Atti del convegno internazionale di studi* (Bellinzona, 13-15 novembre 2014). Novara: Interlinea, 63-76.
- Onorati, Franco (2003). *La stagione romanesca di Leonardo Sciascia fra Pasolini e dell'Arco*. Milano: Edizioni La vita felice.
- Panté, Maria Rosa (2011). «Pane». Anselmi, Gian Mario; Ruoizzi, Gino (a cura di), *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*. Roma: Carocci, 243-53.
- Roversi, Roberto; Sciascia, Leonardo (2015). *Dalla Noce alla Palmaverde. Lettere di utopisti 1953-1972*. A cura di Antonio Motta. Bologna: Pendragon.
- Ruoizzi, Cinzia (2011). «Uova e frittate». Anselmi, Gian Mario; Ruoizzi, Gino (a cura di), *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*. Roma: Carocci, 346-52.
- Sciascia, Leonardo (1986). «Le luci dei vini». *Sicilia, Terra di Vini*. Milano: Lariana; Palermo: Istituto regionale della vite e del vino, 1.
- Sciascia, Leonardo [1985] (1991). «Per un ritratto dello scrittore da giovane». *Opere 1984-1989*. A cura di Claude Ambroise. Milano: Bompiani, 165-98.
- Sciascia, Leonardo (1997). «Contrada Noce» [online]. *Gli amici della Noce. Racconti e incisioni*. Racalmuto: Fondazione Leonardo Sciascia. URL <http://www.malgradotuttoweb.it/sito2013/rubriche/spigolando-in-archivio/1688-tornano-i-pomeriggi-alla-noce.html> (2017-10-02).
- Sciascia, Leonardo (2012). *Narrativa. Teatro. Poesia*. Vol. 1 di *Opere*. A cura di Paolo Squillaciotti. Milano: Adelphi.
- Sciascia, Leonardo (2014). *Inquisizioni. Memorie. Saggi*. Vol. 2 di *Opere*. A cura di Paolo Squillaciotti. Milano: Adelphi.
- Sciascia, Leonardo (2015). *Sarde e altre cose allo zolfo*. Milano: Edizioni Henry Beyle.
- Tanga, Maria Ivana (2008). *I Malavoglia a tavola. Giovanni Verga e la cucina dei contadini siciliani*. Torino: Il leone verde.
- Vullo, Salvatore (2014). *Di terra e di cibo. Fra le pagine di Leonardo Sciascia*. Prefazione di Carlo Petrini. Caltanissetta-Roma: Salvatore Sciascia Editore.