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

URL http://edizionicafoscari.unive.it/it/edizioni/collane/italianistica/

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

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

Introduzione

Ilaria Crotti
(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

La 'tavola letteraria' imbandita grazie ai contributi confluiti in questo volume – atti del convegno cafoscarino di studi *A tavola con le Muse. Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità*, tenutosi nelle giornate del 29 e del 30 ottobre 2015 – propone una nutrita sequenza di letture metodologicamente avvertite, giovandosi di 'portate' che spaziano dall'ermeneutica letteraria alla critica tematica, dalla stilistica ai *cultural studies*.

Nel tracciare un excursus articolato, snodantesi dal secondo Settecento al Novecento, le pagine di Pietro Gibellini, che a ragione inaugurano le analisi seguenti, si focalizzano in particolare sull'alternativa tra caffè e vino: un'opzione colta in sinergia non soltanto rispetto all'avvicendarsi di gusti e di mode ma anche alle diverse geografie urbane investite dal loro insistito andamento dialettico. Ecco che dalle Milano di Parini, Manzoni e Carlo Porta alla Roma di Belli posti in evidenza risultano essere, appunto, 'paesaggi' letterari ricalibrati alla luce dei saperi-sapori che le due bevande supportano, mentre sono proprio le disparità che li connotano a rendere quei loro scenari leggibili appieno.

Assunto il romanzo quale campo non solo oltremodo significativo formalmente ma anche sintomatico in accezione antropologica, l'excursus di Benussi, da parte sua, si sofferma sul genere per eccellenza della modernità letteraria, ponendolo in relazione per un verso col sistema simbolico del cibo, per un altro con i mutamenti determinati dal passaggio da un modello economico e sociale agrario gerarchizzato, dominato da principi e valori patriarcali di segno maschile, a uno invece segnato dall'accamparsi di processi industriali invasivi. Cospicua la sequenza dei testi presi a campione, se interpellate con acribia sono prove di Manzoni, Nievo, Verga, Fogazzaro, Soffici, Bacchelli, Tozzi, Gadda, Pavese, Pasolini, Jovine, Pratolini e Fenoglio. È, per l'appunto, il pessimo rapporto che i personaggi tozziani hanno col cibo, in quanto proiezione del dominio del paterno, a palesare un punto di non ritorno: una incrinatura che manifesta senza infingimenti il tracollo di criteri e di sistemi premoderni.

Ed ecco il caso Nievo, oggetto dell'accurata interpretazione di Giachino, dove si ha modo di approfondire il significato ascritto a quei vari luoghi delle *Confessioni di un italiano*, vale a dire i focolari, le cucine, i deschi,

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-0 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

le sale da pranzo, le taverne, le mense e le sagre paesane, che rievocano la preparazione e la cottura delle vivande. Si verifica così che il campo semantico interessato investe altresì le pratiche e le posture dei fruitori, le cui sagome si differenziano proprio per le tipologie dei loro consumi, per certi versi comunitari, per altri individuali, conflittuali per altri ancora. Sono, allora, i fattori memoriali e affettivi che, mentre cristallizzano il senso degli spazi delegati al nutrimento, apportano una connotazione risolutiva alle sagome dei personaggi, mettendone a nudo gli etimi più riposti.

Sui pranzi che costellano il tessuto narrativo di *Piccolo mondo antico* e sul significato non solo sociale ma anche simbolico che detengono si sofferma attentamente la disamina di Piras; una lettura, la sua, che ha saputo cogliere uno degli aspetti più esemplari di quelle occorrenze, ossia il loro annunciare in accezione prolettica la sorte dei personaggi, ma non solo, anche preconizzare l'avvento di motivi ideologici e storici destinati ad avere delle ricadute non irrilevanti su uno scenario contestuale di ampio respiro.

La *pièce* di Paola Daniela Giovanelli, che in occasione della sua lettura scenica riscosse un indubbio successo presso gli astanti, è un montaggio sapiente e arguto (attributi che non sempre vanno di pari passo) di citazioni, riprese e rielaborazioni, sia dirette che indirette, che chiama in causa una fitta teoria di autori; se si va da Belli a Campanile, da De Filippo a Gadda, da Govoni a Grasso, e, ancora, da Marinetti a Pirandello, da Porta a Savinio. Così, in una Roma anni trenta, l'ampia sala della trattoria Il Falcone si presta a divenire anche un palcoscenico emblematico sul quale le mirabolanti quanto improbabili 'portate' futuriste sono destinate a entrare in rotta di collisione con alcuni piatti 'passatisti'; dalle proverbiali pappardelle ai maccheroni, dal celeberrimo timballo di piccione alla trippa al sugo – portate buone per «pancioni borghesi e panciafichisti». Va notato, inoltre, come l'intelligenza dialogica di Giovanelli, che dribbla abilmente tra menù disparati, sa 'narrare' la dovizia delle proposte suggerite da svariate tradizioni culinarie italiane, leggendole quali tasselli di un palinsesto di singolare 'sapore' anche per alcune vicende della cultura nazionale.

Passiamo a Sciascia. La pregnanza che il cibo riveste nelle varie fasi della produzione del siciliano è oggetto di un'accorta analisi di Ricorda, nella quale si enucleano tre aree semantiche diversificate, la prima afferente a un ambito sociologico-antropologico, la seconda a uno per eccellenza memoriale, mentre squisitamente affettivo la terza. È indubbio, d'altro canto, che nella produzione dello scrittore le opzioni culinarie, di sicuro non riducibili alla sola sfera del gusto, se rimandano a un dominio sensoriale articolato, coinvolgente all'unisono vista, olfatto e tatto, riconducano anche a fattori identitari – cifre, codeste, che la studiosa ravvisa sia nella produzione narrativa, sia tra le pagine della saggistica.

Rusi, da parte sua, fa risuonare di una voce 'altra' ed estremamente significativa il palinsesto del cibo, riservando una lettura empatica ad *Esilio* – una prova del giornalista e scrittore spalatino Enzo Bettiza, che si è

aggiudicata il Premio Campiello 2006. Nelle sue pagine, del resto, il genere romanzo ha saputo farsi anche saggio, reportage e, nel contempo, autobiografia generazionale, proponendosi come un'opportunità imperdibile per portare a interagire culture, appartenenze e, *pour cause*, cucine che hanno attraversato non solo confini nazionali ma anche processi storici e conflitti etnici, lasciandoci in eredità un insieme polifonico, decifrato finemente dalla studiosa non solo in accezione tematica ma anche in una stilistica.

Il nostro itinerario enogastronomico, a questo punto, ci conduce fino in Russia. Sono, infatti, le opzioni in materia di gusto (inteso anche in quanto stile) esperite da alcuni scrittori di viaggio italiani – si è guardato in particolare alla produzione di Terzani, Piovene, Carlo Levi, Emanuelli e Lagorio – le prospettive prescelte nel saggio di Zava, pronto a muoversi con duttilità analitica tra l'alterità dei 'paesaggi' evocati da alcune vivande e le loro ricadute su versanti sia culturali che sociali. Esemplare, ad esempio, la descrizione dello straordinario colore giallo rossiccio delle montagnole del riso pilaf, 'fotografate' da Piovene in un ristorante uzbeco.

Chi scrive, infine, si è riproposta di mettere a fuoco un cronotopo che riveste un significato per antonomasia eloquente nella produzione romanzesca di Mazzucco; vale a dire quelle scadenze inderogabili occasionate dalle festività natalizie che, appunto perché riconducibili alle tradizioni più formalmente acquisite, sono in grado di rivelare condizioni di recisa estraneità, e non solo in riferimento a un dominio individuale ma anche a una più complessa prospettiva interculturale.

Non c'è che dire, il campo semantico del cibo veicola messaggi di spiccato rilievo, come comprovano le proposte analitiche qui avanzate, la cui rappresentatività mi pare palese.

A questo punto, non mi resta che augurare alle signore lettrici e ai signori lettori, buona degustazione!

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

Bere la modernità
Vino o caffè?

Pietro Gibellini
(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Abstract The author proposes a thematic path (obviously incomplete) that can merge together the topics of wine and coffee in Italian writers' works from the late eighteenth to the middle of the nineteenth century. More notably, this paper will start from Parini's Milan, during the Enlightenment, to proceed with Porta's Milan in the Romantic phase, then with Goldoni's Venice, and will finish with the Belli's city, Rome.

Sommario 1 Premessa di metodo. Letteratura come mezzo o come fine? – 2 Due secoli l'un contro l'altro armato: l'Italia si fa con il vino o con il caffè?

Keywords Modern italian literature. Wine. Coffee. Illuminism. Romanticism.

1 Premessa di metodo. Letteratura come mezzo o come fine?

Devo l'onore di aprire questo incontro alla generosità della sua ideatrice, l'amica e collega Ilaria Crotti, memore del *Calamaio di Dioniso. Il vino nella letteratura italiana moderna*, un libro del 2001 apparso nei Saggi Garzanti, dunque in una collana quanto mai seria, nel quale attraversavo la letteratura italiana moderna, da Parini a d'Annunzio, seguendo il filo tematico del vino e dell'ebbrezza. Vorrei qui ripercorrere a volo d'uccello quel tragitto limitandomi al primo tratto e premettendo qualche riflessione suggerita dal taglio del nostro incontro. Rispetto ad allora, dovrei infittire i riferimenti bibliografici, poiché i tre lustri intercorsi hanno visto una crescita progressiva degli studi sul cibo e sul vino. Voglio ricordare almeno due ponderosi volumi collettivi interdisciplinari, *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzione vitivinicola dal Medioevo al Novecento* (a cura di Gabriele Archetti, Bornato: Centro Culturale Artistico di Franciacorta, 2003), *Di cotte e di crude. Cibo, cultura, comunità* (a cura di Giovanni Tesio e Giulia Pennaroli, Torino: Centro Studi Piemontesi, 2009), e altrettanti saggi monodisciplinari, *Filosofia del vino* (a cura di Massimo Donà, Milano: Bompiani, 2003) e *Letteratura di vino* (di Daniela De Liso, Firenze: Franco Cesati Editore, 2014).

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-1 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

L'Expo di Milano del 2015, intitolata *Nutrire il pianeta, energia per la vita*, ha innescato una fitta rete di riflessioni su tale materia, riflessioni che hanno dato una forte accelerazione a pubblicazioni e convegni di materia enologica e culinaria non privi di implicazioni letterarie. I *cultural studies* americani e la critica tematica hanno giustamente riconosciuto il ruolo capitale svolto nella civiltà dalla cosiddetta cultura materiale, che ha talvolta finito per diventare predominante nella comunicazione di massa, nella quale cuochi e gastronomi occupano lo spazio che si vorrebbe riservato a maestri di altre arti e scienze. In margine a quell'evento, nel 2015 ha avuto luogo a Padova un congresso organizzato dall'Associazione Italiana degli Storici Urbani, nel quale gli storici e i letterati si sono confrontati sul tema *Food and the city* che, affrontato da versanti in certo senso opposti, si è rivelato particolarmente fruttuoso. Il letterato, cui l'oggetto serve per capire il testo, ha appreso, ad esempio, che erano chiamati generalmente *malvasìe* i vini bianchi trasportati da navi veneziane, e *vernacce* quelli commerciati dai genovesi; o che le specificazioni annesse ai nomi dei cibi indicano spesso i luoghi di creazione ma soprattutto di distribuzione, *pasta alla amatriciana*, *pesto alla genovese*, *prosciutto di Parma*. Lo storico, cui il testo serve per conoscere l'oggetto in causa, ha potuto ricavare che il nome dei vini è coinciso a lungo con quello del luogo d'origine, regionale o municipale, ed è stato soprattutto aiutato a capire quale fosse la collocazione del cibo nell'immaginario individuale o collettivo.

Qual è l'immagine dominante del vino che emerge dalla carrellata letteraria operata tra fine Sette e primo Novecento nel *Calamaio di Dioniso*? A questa domanda risponderei ora rinviando alla copertina di quel volume, che riproduce il Sileno ebbro dipinto da Annibale Carracci su un fondo dorato e mosso come uno spumante, che il grafico ha delimitato con due fasce color rosso-franciacorta. Può darsi che il grafico, come allora mi parve, abbia giocato sul colore di un prosecco e su quello di un chianti, colori cui è sottesa una simbologia: ben lo sapeva un robusto bevitore quale Giosuè Carducci, che da patriota vedeva nel rosso il sangue dei combattenti del Risorgimento e nel bianco lo splendore del sole, dal quale emanava, come già per Dante, la forza generativa che faceva maturare il chicco d'uva. Ma la polarità cromatica nascondeva anche una simbologia più alta, o se si preferisce più profonda e nascosta, quella che emerge dalla fisionomia del suo inventore Dioniso, divinità ferina che scatena istinti erotici e cruenti – dalla caccia amorosa praticata dai satiri alla lacerazione delle carni operata dalle Baccanti invasate –, ma anche capace di rigenerare la vita dal sangue, di consolare Arianna abbandonata sposandola. Non stupisce che la duplice fisionomia di Dioniso sopravviva nel mondo giudaico-cristiano, il quale conferisce al diavolo corna e piedi caprini come quelli del suo *entourage*, ma ne fa anche un emulo di Noè per la benefica invenzione del vino, che si transustanzia in sangue nel mistero eucaristico.

Di rosso infernale e di oro paradisiaco si colora il vino anche nella letteratura moderna, riflettendo fors'anche la leggenda primitiva secondo cui il dio che lo creò vi infuse tre stille di sangue, una di leone, una di scimmia e una di maiale, animali che simboleggiano i tre effetti crescenti del bere: il coraggio, poi l'allegria, infine il degrado morale.

2 Due secoli l'un contro l'altro armato: l'Italia si fa con il vino o con il caffè?

Gli archetipi junghiani, come si sa, hanno un valore universale, ma quando vengono assunti in letteratura ogni scrittore, realista o fantasioso, li ha declinati in modo personale ponendovi il sigillo individuale della sua scrittura, e facendosi interprete più o meno consenziente della visione del tempo in cui vive. Questo ho rilevato nel saggio garzantiano del quale mi accingo a enucleare i tratti essenziali, come ho già detto, aggiungendovi qualche osservazione e limitandomi al primo segmento cronologico, quello che parte dalla Milano illuministica di Parini e torna alla Milano romantica di Porta, passando per la Venezia di Goldoni, per spingersi poi fino alla Roma di Belli.

Nel triennio 1763-1766, i fermenti rinnovatori cominciano a fare di Milano la capitale morale della penisola e un centro prestigioso della cultura europea. Vi vedono la luce il trattato di Beccaria che demolisce la concezione giuridica dell'antico regime, le due parti maggiori del *Giorno* di Parini, che con l'arma dell'ironia striglia l'aristocrazia per stimolarla a un rinnovato impegno sociale, e il *Caffè* dei fratelli Verri, vero faro diffusore dei nuovi Lumi. La veloce visita guidata nelle nostre cantine letterarie non parte dunque da un'osteria, ma da un caffè, luogo ben illuminato in cui, come chiarisce il primo editoriale della rivista, entrano e dialogano non solo i letterati, ma i commercianti e gli imprenditori, i professionisti e gli scienziati; dove ci si aggiorna con le gazzette, si discute di politica e di economia. Vi si degusta il caffè, bevanda che stimola la mente senza ottunderla, come fa invece il vino, del quale in quegli anni si perpetua la lode, specie nelle anacreontiche venute di moda, componimenti dilettevoli di registro leggero che celebrano gli ozi campestri nel tempo in cui il progresso si identifica con la città, sede dei *negotia*. Nel secolo precedente l'elogio dell'ebbrezza dionisiaca era affidato al ditirambo, forma partita con il *Ditirambo all'uso dei Greci*, titolo attribuito da un copista al postumo accorpamento di brevi testi in vario metro di Gabriello Chiabrera, alfiere di un classicismo ellenizzante. Quel genere aveva trovato il campione nello scienziato-scrittore Francesco Redi, che nel *Bacco in Toscana* aveva deplorato il caffè, ritenuto un intruglio adatto solo a barbari e miscredenti, e conferito al vino della sua terra, Montepulciano, la corona regale. Il

proverbiale campanilismo del nostro paese e le varietà e qualità dei suoi nettari estesero la celebrazione ditirambica ai bianchi e ai rossi di ogni contrada italica, coinvolgendo anche i dialetti, dal siciliano di Giovanni Meli al veneto di Lodovico Pastò. Il plauso ditirambico si diresse poi anche su altre delizie analcoliche: cioccolata, caffè, tabacco da fiuto e da fumo, profumi vari… Con lo scorrere dei decenni, insieme alle predilezioni del palato, mutava il gusto letterario e si estendeva l'orizzonte di conoscenze: il ditirambo e l'anacreontica retrocedevano e nel contempo si dissipavano i pregiudizi sul caffè, ritenuto tossico e financo mortale, nonché causa di impotenza sessuale.

Con caffè e cioccolata coabita nel *Giorno* il vino, ma, si badi, solo quello raffinato che proviene dai «Francesi colli | e d'Ispani e di Toschi» o dall'Ungheria – ossia il bordeaux, lo jerez, il chianti e il tokay –, contenuto in eleganti bottiglie e non nei rudi fiaschi che nel poemetto figurano soltanto come metafora spregiativa. Del resto, come fa osservare l'ironico autore, il vino è nato con il Piacere, del quale Giove fece dono all'aristocrazia quando volle rompere la monotonia di una società fatta di uomini tutti uguali. Anche il Giovin Signore, di cui il poemetto descrive la noiosa, oziosa e viziosa giornata, apprezza l'«annoso licor», il vino invecchiato con cui brinda a mensa baciando per interposto calice la semidea sua amata.

Se l'«annoso licor», abbinato agli amori fuggitivi, prende nel poema satirico il gusto acidulo del dileggio, nelle odi illuministiche, in cui Parini parla in proprio e non per bocca del «precettor d'amabil rito», diventa la bevanda spiritosa che accresce la gioia di un padre per *La laurea* in giurisprudenza della valente figlia, il quale manifesta la nostalgia per i colli eupilini adorni di vigne e per la vita rustica, e vedendo incanutita la propria chioma si ripromette di abbandonare il culto di Venere per consacrare i suoi «futuri dì» a Bacco e all'amicizia. Un conto, insomma, è la cantina del palazzo, altro quella del poeta che, conciliando la modernità dei Lumi e la lezione dei classici, può gustare tanto il caffè che il buon vino.

Nel conflitto tra due secoli l'un contro l'altro armato, l'alternativa tra caffè e vino non investe solo il gusto, ma la scelta del luogo in cui si mescono: l'osteria cara al popolo e il caffè prediletto dai borghesi. Vero è che un patrizio peraltro un po' spiantato, come Giorgio Baffo, non ha dubbi al riguardo: al caffè trovi solo seccatori che discutono di politica, mentre all'osteria mangi, bevi e poi sali in camera con un'amica generosa a godersi le sue grazie. Certo, se i Verri paragonano la loro rivista a un caffè ben illuminato e fornito di gazzette, non manca nella Venezia di Goldoni una *Bottega del Caffè*, dove una bella cameriera fa la civetta per «trapolar merloti», *pardon*, per richiamare clienti. Non vi manca una gazzetta, ma le notizie corrono piuttosto attraverso i pettegolezzi, e neppure una bevanda confortante, al bisogno, magari l'«eccellente marzemino» con cui Don Giovanni scalda il cuore o i sensi alle sue prede, a detta di Lorenzo Da Ponte. Vino e caffè coabitano pacificamente anche in Laguna, ma a voler tracciare

una geografia letteraria in base alle abitudini dietetiche sarebbe esagerato vedere una Milano tutta rischiarata dai lumi e profumata di caffè, e una Venezia annebbiata dal *caligo* e dai fumi alcolici. Certo è tuttavia che l'illuminismo radicale dei Verri, nobili *radical chic*, è altra cosa da quello moderato e bonario del borghese Goldoni.

Perché la Milano popolare faccia sentire la sua voce occorre aspettare la ventata napoleonica e poi romantica, il passaggio dal progressismo elitario e giacobino a quello democratico e risorgimentale. Questo è lo scenario in cui si colloca la poesia in dialetto di Carlo Porta, ideale ponte tra la scrittura impegnata ma esclusiva di Parini e quella socialmente inclusiva di Manzoni, tra la critica antinobiliare del *Giorno* e la promozione degli umili dei *Promessi sposi*. La dominante politica e sociale delle poesie portiane si palesa anche sul piano enologico, dal sonetto giovanile in cui la soppressione degli ordini religiosi voluta dal Bonaparte consente all'io-poetante di bersi tutto il vino della sua vigna, prima destinato in gran parte ai frati cappuccini elargitori di benedizioni, ai due più maturi *Brindisi* di Meneghino, il primo per l'arrivo di Napoleone a Milano, il secondo per il ritorno degli Austriaci. Interprete del pensiero portiano, il popolano bevitore vi elogia il dominatore di turno, ma solo in apparenza, come si ricava dalle persuasive letture condotte da Isella e Bezzola, che vi vedono riflessa la fiducia, inizialmente riposta dall'autore come da tanti letterati italiani, nei francesi, attesi come liberatori ma rivelatisi poi padroni, e nel ritorno degli Asburgo che si speravano disposti a concedere larga autonomia al dominio lombardo, lodato attraverso il lungo elenco dei suoi buoni vini, degni di comparire accanto a quelli di altre terre imperiali. Dal vino novello e frizzante dei versi giovanili si arriva così a quelli stagionati e forti dei *Brindisi*, il cui messaggio politico è idealmente completato dalla rivendicazione sociale contenuta in *Ona vision*; nella quale un prete di buona forchetta e di capace bicchiere visita in sogno un paradiso in cui non ci sono colli-torti e pie dame, ma politici progressisti, lucidi letterati e popolani schietti come il pescivendolo sotto casa e l'oste del Falcone.

E l'altro grande poeta in dialetto dell'età romantica? Il vino, che non manca nelle osterie entro la cerchia dei navigli, scorre a fiumi nelle bettole di Trastevere, nelle umili case e nei palazzi patrizi romani. Ce ne informa Giuseppe Gioachino Belli, vero gigante della poesia senza aggettivi, nei suoi duemila e più sonetti romaneschi, nei quali, come e più che in ogni testo enunciato in prima persona, bisogna separare l'autore dai personaggi popolari che fa parlare in prima persona nel loro greve dialetto, coprendoli sovente con un sottile velo d'ironia o con una spessa cappa di dileggio. Non di rado, tuttavia, sotto la protezione della maschera popolare, si rivelano portavoce delle sue idee di scrittore colto e anticonformista, mosso da sdegno moralistico e da spirito egualitario. Edificando il «monumento di quello che oggi è la plebe di Roma», Belli offre nella sua raccolta una massa di informazioni che nessun'altra opera letteraria, specie in poesia,

può eguagliare, sulla vita quotidiana di quella gente vile e meccanica di cui poco si occupa l'«Historia» illustre, come insegnava l'introduzione ai *Promessi sposi*, il romanzo che egli non esita a definire «il primo libro del mondo».

I sonetti dimostrano che nella Roma ottocentesca il luogo per eccellenza della socialità popolare è l'osteria; informano sui tipi, sulla provenienza e sui prezzi dei vini, che potevano essere pregiati oppure scadenti – come gli «acquaticci» scaricati non a Ripa Grande ma a Ripetta, il porto minore sul Tevere –; sulle misure di capacità utilizzate, la *fujetta*, corrispondente a mezzo litro, e il *bucale*, due litri scarsi che potevano essere il consumo abituale di una cena parca, il *barilotto* e il *barile*. Fuori dall'osteria, dove la bevanda elettiva è il vino, scorre nella Città eterna anche una piccola vena di caffè: ne abusa la «viaggiatora tramontana», una bizzarra ed emancipata aristocratica slava; un mischio di zucchero e caffè lo sorseggia un prelato in attesa di godere le grazie della concubina; qualche cuccumo lo preparano anche i popolani, magari usando il surrogato di ceci e fagioli tostati. Nel locale in cui si mesce la nera bevanda, conduce il figlio unico, per il quale sogna un salto sociale, un calzolaio che poco pratico del luogo, si rende ridicolo chiedendo crostini salati per accompagnare il tè e sostenendo un alterco con il cameriere che lo snobba. Emuli di Pasquino, i popolani di Belli pungono l'inclinazione alcolica dei prelati e non risparmiano Gregorio XVI, che non aveva rinnegato la passione enoica di montanaro cadorino e frate camaldolese, come fa sospettare il fatto che con le bottiglie da lui svuotate il suo cantiniere si arricchisce, sospetto accreditato da una nota d'autore.

Il vino occupa un posto di prim'ordine anche nella *Weltanschauung* dei romaneschi, che lo coinvolgono nelle loro esposizioni della Bibbia: uno si dichiara grato a Noè per la sua benefica invenzione, uno giustifica Caino che, scaldato dal vino, uccide il fratello ingiustamente prediletto da Dio; uno apprezza re David, al quale, più amante del vino che del caffè, «je piasceva un tantino de fregà» (spunta qui il pregiudizio sugli effetti anafrodisiaci del caffè, che arriverà fino a d'Annunzio). Coperto dalla maschera giullaresca, Belli si pone domande maliziose su prassi religiose e questioni teologiche in cui è implicato il vino: è vera devozione fare pellegrinaggi pausati da generose libagioni? Se qualcuno ingurgita litri di vino consacrato, dunque sangue di Dio, si ubriaca o no?

Ma accanto al vino di Pasquino, versato nelle caraffe della satira, c'è il vino del poeta, che mette in luce i rischi cui esso espone. Ecco il giudizio negativo sui sanfedisti pronti a scannare i miscredenti liberali e anche a insorgere contro il papa che tenta invano di limitarne l'abuso («Noi mànnesce a scannatte er giacubbino | […] | ma gguai pe ccristo a cchi cce tocca er vino»); ecco la condanna dell'ubriachezza che nuoce al lavoro e alla famiglia, dei fumi alcolici che fanno degenerare una partita a carte o una passatella in una rissa a suon di coltellate. Ma Belli non manca di

riconoscere quel dono di Dio la capacità di gratificare e di consolare gli umili: «È bbono bbianco, è bbono rosso e nnero; | de Ggenzano, d'Orvieto e Vviggnanello», sentenzia una donna, conscia che quella bevanda euforizzante può indurre a godere le gioie del talamo coniugale. Come un invisibile reporter, il poeta ci introduce nel povero interno di una casa, dove *La bbona famijja* si concede, dopo una parca cena, il piacere di conversare un paio d'ore sorseggiando un gran boccale di vino, prima del meritato riposo: «'na pissciatina, 'na sarvereggina, | e, in zanta pasce, sce n'annamo a letto». Non riso, qui, ma sorriso, non satira ma simpatia per la famigliola che chiude la giornata con la funzione fisiologica resa necessaria anche dalla lunga bevuta («un par d'ora de sgoccetto»), e con la preghiera alla Madre celeste che rimpiazza quella terrena, mancata anzitempo.

Bibliografia

Archetti, Gabriele (a cura di) (2003). *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzione vitivinicola dal Medioevo al Novecento.* Bornato di Cazzago S.M. (Brescia): Centro Culturale Artistico della Franciacorta e del Sebino.

De Liso, Daniela (a cura di) (2014). *Letteratura di vin*o. Firenze: Franco Cesati Editore.

Donà, Massimo (a cura di) (2003). *Filosofia del vino*. Milano: Bompiani.

Pennaroli, Giulia; Tesio, Giovanni (a cura di) (2009). *Di cotte e di crude. Cibo, cultura, comunità*. Torino: Centro Studi Piemontesi.

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

Cibo e storia nel romanzo italiano moderno

Cristina Benussi
(Università di Trieste, Italia)

Abstract Literature, as other types of knowledge, is useful to protect human survival. This is a commentary on the symbolic systems about food: novelists (Manzoni, Nievo, Fogazzaro, Verga, Tozzi, Gadda, Pratolini, Jovine, Pasolini) took their own ethics from the main values that are necessary to develop the area where they grew according to their cultural heritage, in this case to an economy founded on agriculture.

Keywords Literature. Cultural heritage. Economy. Food. Italian novel.

Un compendio straordinario delle ritualità con cui gli uomini antichi pensavano di garantirsi l'esistenza è il *Ramo d'oro* (1915) di sir James George Frazer, che così riassume il senso di quella religiosità arcaica: «Vivere e produrre la vita, nutrirsi e avere figli, erano questi i bisogni principali degli uomini nel passato e saranno i principali bisogni nel futuro finché durerà il mondo [...]. Perciò cibo e figli erano ciò che gli uomini cercavano principalmente di procurarsi con rappresentazioni di riti magici per regolare le stagioni» (Frazer 1991, 389-90). Il fatto stupefacente è che questi riti permangono, seppur ovviamente metamorfizzati, fino al tramonto di quella civiltà agraria da cui erano nati, vale a dire fino all'avvento della cultura industriale. Il cibo, che in una cultura di mare ha assunto valenze molto diverse da quelle di una società agraria, è un marcatore importante per cogliere la trasformazione antropologica del paese (Benussi 1998).

L'obiettivo di una società rurale, dunque, era quello di assicurarsi una sopravvivenza: il ciclo umano 'nascita, riproduzione, morte' veniva accolto come esempio di appartenenza a una natura regolata da leggi che funzionano allo stesso modo per uomini, animali e piante. Infatti, i ritmi del ciclo vegetativo – semina, crescita, raccolto – non si potevano alterare, così come per l'uomo la successione delle diverse fasi della vita richiede un eros che produce frutto. A corollario di queste spinte elementari alla sopravvivenza, venne elaborato dalle culture agrarie un sistema simbolico che indicava come valori positivi la famiglia, il risparmio, la proprietà della terra, la solidarietà, il lavoro metodico e regolare tale da consentire anche un meritato cambiamento di status: «Il rapporto di stretta dipendenza biologica e vitale di uomini e piante – tra genti agricole – si ripercuote nella

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-2 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

religione e fa sì che s'identifichino di rimando fecondità e fertilità, donna e terra, coito e seminagione» (Lanternari 1976, 517).

Offerte primiziali e ritorno collettivo e periodico dei morti sono temi organicamente fusi nel ritualismo agrario di una civiltà solare tellurica la cui religione si fonda sui temi mitici della nascita dei cereali dal cielo-sole, delle nozze del Cielo e della Terra, del viaggio sotterraneo annuo del dio con il suo annuo ritorno. Complementare a un'attesa di conferma del già noto è quello che Lanternari chiama il complesso di unificazione sociale, che nelle società agrarie gerarchizzate, in alcune feste legate al raccolto, «adempie periodicamente un'esigenza culturale precisa, di fronteggiare sul piano religioso la minaccia di disgregazione sociale o anarchia, cui la società ad opera della sua struttura classistica, si trova naturalmente esposta» (1976, 528). Nessuno scrittore di terra si è fatto mai portavoce di ideologie rivoluzionarie, e bisogna aspettare il secondo dopoguerra perché qualcuno avanzi blande ipotesi politiche riformiste.

Il rappresentante più organico di questa cultura è stato Alessandro Manzoni, nei cui *Promessi Sposi* (1840) è disprezzato il *latinorum* (Manzoni 1961, 42), una cultura libresca, mentre è apprezzata una finalizzata a impostare una vita utile all'equilibrio dell'intera collettività. Lo scrittore esibisce perciò una sapienza dei gesti rispettosi degli altri e garanti della continuità della vita, tra cui un posto non secondario spetta al nutrimento, caricato sempre di una simbologia chiarissima. Le polpette che il promesso sposo Renzo Tramaglino mangia con Tonio all'osteria del paese cementano un patto che avrebbe dovuto riparare all'ingiustizia del mancato matrimonio; lo stufato che poi il giovane consuma nella locanda milanese con il bargello in incognito avrebbe dovuto segnare l'alleanza tra le proteste sociali del campagnolo e quelle dei cittadini; lo stracchino che ingurgita dalla vecchietta durante la fuga verso Bergamo gli permette di far domande senza suscitare curiosità, così come altri pasti consumati lungo la via. In un contesto di 'potere' il famoso pranzo del conte zio con commensali suoi pari si risolve in un'intesa politica, quello offerto da don Rodrigo ai suoi alleati in un'associazione a delinquere. Ma direi che sarebbe troppo lungo, e a questo punto forse superfluo, documentare tutte le occorrenze in cui il cibo, concreto, di cui si sente quasi l'odore e il sapore, diventa simbolo di un rapporto affettivo o sociale. Basti ricordare le noci di Lucia offerte a fra Galdino, indice di generosità e santa furbizia, la polentina rachitica di Tonio, offerta in segno di amicizia, il pane che fra Cristoforo accetta dalla famiglia della sua vittima, simbolo di pentimento e di perdono, il pranzo offerto dall'Innominato a Lucia, avviso di conversione e di ospitalità e oggetto d'invidia della carceriera, mentre una delle prime cose che il cugino Bortolo chiede a Renzo finalmente approdato nel bergamasco è «come stai d'appetito» (379). Certo, in tempi di carestia, il cibo assume un valore essenziale, ma non mi sembra di dover mettere in dubbio che esso, in questa circostanza, enfatizzi la predisposizione a considerarlo

veicolo di amicizia e di pacificazione: alla tavola del sarto Lucia comincia «a riaversi a ogni cucchiaiata» (505), e solo dopo aver riacquistato «alquanto le forze», mentre si riassetta, intralcia le dita in quella corona che le ricorda improvvisamente il voto. In nome del pane, del resto, Renzo aveva cominciato la sua educazione politica, secondo modi riprovati dalla morale manzoniana e per questo perdenti.

Anche in Nievo attraverso la fenomenologia del nutrimento (Biasin 1991) si possono ridisegnare caratteri, posizioni sociali, psicologie, ecc. Se dovessimo poi cercare nelle *Confessioni di un italiano* (1867) il luogo simbolico per eccellenza, probabilmente indicheremmo proprio la cucina del castello di Fratta, ambiente di formazione di Carlino Altoviti, che mentre sta al girarrosto rimugina il proprio riscatto futuro. Attraverso la ritualità dei gesti e i posti assegnati a tavola, del resto, il narratore rende conto della gerarchia sociale stabilita dai castellani, ben consapevole di quale sia la considerazione in cui era tenuto dal momento che «nessuno s'era mai sognato di dirmi ove fosse il mio posto e quale la mia posata» (Nievo 1946, 60). Anche in questo testo poi il segno della ripresa è dato dal ritorno all'attività della cucina: «Monsignor Orlando rivide con piacere il campo del focolare ripopolarsi a poco a poco dei larghi tegami e delle brontolanti pignatte. Se fosse ancora continuato quel regime di mezza astinenza, egli avrebbe pagato colla propria vita la guarigione della cognata» (257). Il pranzo delle contrastate nozze della figlia sigla una pace momentaneamente ritrovata: «fu provato anche una volta che lo stomaco non conta gli anni quando la coscienza è tranquilla. Quello, credo, fu il colmo delle nostre gioie» (898). Se è vero che «a mano a mano che lo stomaco tornava in pace, anche il capo mi si riordinava» (717), allora è perfettamente naturale che l'attenzione del protagonista sia attratta anche, nella descrizione dei luoghi, dalla natura 'alimentare': gli orti del castello di Fratta in pace, ma anche quelli del convento napoletano dove stava raggiungendo Ettore Carafa, rivelano l'occhio pronto a cogliere per abitudine anche l'aspetto nutritivo della natura: «i cavoli in semenza e il verziere abbruciato dal sole attestavano la non finita quaresima dei proscritti cappuccini» (626).

«Ventre affamato non sente ragione» (Verga 1955, 370) si giustifica padron 'Ntoni uno dei protagonisti dei *Malavoglia* (1881) usando uno dei tanti proverbi alimentari che custodiscono la saggezza di una famiglia fondata su un'economia di sopravvivenza, con l'orto, le galline, il lavoro della salatura delle acciughe; un ventre che rivendica la necessità di sfidare la legge quando quest'ultima minaccia di violare un senso immediato di giustizia e che diviene quasi simbolo di continuità della vita, come sembra significare l'episodio del 'consòlo' per la morte di Bastianazzo: un ben di Dio viene portato dalla comunità nella casa colpita dal lutto, quasi a risarcire una perdita e a trasformare la morte in una promessa di vita. Ed è ancora una simbologia di nutrimento quella che segna l'esclusione del colpevole, la cui punizione non può essere la morte, ma lo sradicamento

e l'esilio: «Venni per vedervi. Ma dacché son qui la minestra mi è andata tutta in veleno (402), risponde 'Ntoni, il figlio che aveva cercato fortuna in città con mezzi illeciti e che, avendo violato il patto, ora sa «ogni cosa» e dunque deve andarsene.

«Risotto e tartufi» intitola Antonio Fogazzaro, scosso da inquietanti fermenti modernisti, il primo capitolo di *Piccolo mondo antico* (1895), dove il pranzo d'apertura nella villa della marchesa Maironi ha la funzione di delineare il quadro delle alleanze tra i notabili che muoveranno le fila dell'azione; e un altro pranzo, quello del rinnovamento del patto, offerto dal Controllore Pasotti alla marchesa, scatena il dramma che è al centro del romanzo: Luisa, per affrontare la nobildonna ostile alla scelta matrimoniale fatta dal nipote Franco, trascura di sorvegliare la piccola Ombretta, che annega. Il cibo si accoppia sempre agli eventi nodali del romanzo: con il vino di Nisciore brindano gli sposi; accettando la torta di mandorle e il rosolio, il Pasotti cerca di cavare informazioni dalla signora Cecca e con un vino dall'aroma di austera virtù, il giusto e gustoso amarone, le ottiene dall'ingenuo signor Giacomo; con le limonate l'addetto al governo del feldmaresciallo Radetzky si accorda con la marchesa per colpire l'ingegner Ribera. E punch, mascarponi, panettoni innaffiati di S. Colombano ritmano la vita dei tempi felici, mentre tazze di latte e cicoria addolcite con zucchero che sapeva di farmacia, poveri *bicierìn* con *torcètt*, minestre senza formaggio segnalano i periodi di carestia. Tanto presente nell'immaginario di terra è la preoccupazione del cibo che Luisa Maironi ricorda la data esatta della sua vittoria sulle tenebre in relazione a «un gran pranzo dato da tua nonna a Brescia» mentre lei invece non poteva «procurare al nostro diletto zio quel regime di cibi e vino» (Fogazzaro 1981, 285) prescritto da medico; non meraviglia allora che lo splendido futuro d'Italia, chiamata alla guerra dai tamburi di Pallanza, venga materializzato nella metamorfosi del lago che «diventerà di latte e miele e la Galbiga de formagg de grana!» (288): storia piccola e storia grande si unificano anche nel cibo.

Ardengo Soffici, che diventerà uno dei più zelanti nemici del socialismo, in anni che precedono di poco lo scoppio della guerra fa di *Lemmonio Boreo* (1912) un campione ideale della cultura agraria: il giovane che aveva sentito il fascino dell'avanguardia parigina torna nelle sue campagne proprio all'ora di cena dalle zie che gli offrono subito «bastardella d'ova affrittellate» (Soffici 1959, 31) e che pendono dalle sue labbra mentre racconta di sé «rosicchiando dei piccoli orlicci del buon pane di casa sua, bevendo ogni tanto un sorso del vino del suo paese» (33). Ma anche il primo incontro che gli apre gli occhi alla speranza di mutare le cose avviene all'ora di pranzo: «un gran tòcco di pan nero», «mezza cipolla e un pizzico di sale» e «un fiasco d'acquerello» è il cibo di «quei tre uomini» che, «con la loro sobrietà, con la forza dei bracci nudi, abbronzati dal sole, e la resistenza feroce al lavoro e alla pena, rappresentavano per lui una lezione solenne di virilità dura al compito» (40). Il nutrimento parco di

un popolo vigoroso diventa corollario di una «terra felice! Abbondante di frutti saporosi, di messi, di biade, di bestie gagliarde e di uomini sani» (38). Le luci e i colori della natura si concretano agli occhi di Lemmonio in un paesaggio alimentar-produttivo, tanto che davanti a un cibo campagnolo non può non stringersi il patto d'alleanza con il suo primo compagno di battaglia, per le future incursioni antisocialiste: «Zaccagna andò in bottega, e due minuti dopo ricomparve con un'insalatiera piena di radicchio condito e una ciambella di pane croccante. L'oste lo seguiva portando un vassoio con due polli arrosto e un fiasco di carmignano vecchio» (102). E con l'invito «Allora mangiamo» (175) il protagonista si prepara alle nuove avventure, dopo aver intruppato un terzo sodale, Spillo. Al suo popolo contadino Soffici tornerà nel dopoguerra.

Dura a morire era infatti una cultura dalle radici profonde in un paese solo in parte trasformato dall'industria, che in guerra aveva esibito tutta la sua potenza. Ancora nel 1938-40, la trilogia *Il mulino del Po* di Bacchelli procede spedita attraverso i cicli della storia, collettiva e individuale. Qualunque disobbedienza alle leggi divine e umane viene riassorbita dentro gli argini di un sapere atavico che mai mette in crisi se stesso. Per tre generazioni, nonostante i colpi della storia, e nonostante le debolezze dei singoli, il mulino rimane il simbolo, pur nell'alternanza della fortuna, di un modo di vita legato alla terra e alle sue tradizioni: la misura dell'uomo si rivela dalla sua capacità di garantire il benessere della famiglia, se non infrange le regole morali che salvaguardano i diritti altrui. Usurai, profittatori di guerra, contrabbandieri, faccendieri e affaristi senza scrupoli ma anche, nel caso del capostipite Lazzaro, chi basa la propria fortuna su denaro sacrilego o chi, nel caso di Cecilia, froda lo Stato e, se non si pente, vede vanificarsi le proprie conquiste. In una prospettiva che privilegia l'analisi del processo 'vita, procreazione, morte' e che non mette sostanzialmente in crisi la 'biologicità' delle leggi morali ed economiche, più che mai vivere e produrre la vita, avere figli e nutrirsi sono avvertiti come i bisogni principali. Il cibo nel *Mulino del Po* acquista un'importanza centrale, come rito di aggregazione: «Una breccia ci divide, il barolo ci unisce» (Bacchelli 1943, 303); ma anche come mezzo per affermare la propria cultura: «Quando per altro Cecilia mandò in regalo un pignattino di caviale rosso, di storione del Po, si chiarì insormontabile la differenza dei gusti fra terrieri e fluviali» (463); o per assicurarne la trasmissione, come fanno fede le digressioni sulle ricette della piada o delle mistocchine (461-2), tanto per fare un esempio. Ma forte è sempre il significato primario, nutrizionale, sia nei periodi di carestia che di abbondanza: nel nome della salama, Princivalle accontenta le brame amorose di una non più fresca signora, e il giovane Scacerni mentre prepara la difesa sul Piave, poche ore prima di morire, ha come «suo pensiero principale, in quel momento» quello «di tornare a Fontana del Buoro in cerca del rancio» (777). In Bacchelli tutti gli elementi che ho ritenuti caratteristici degli scrittori di terra vengono enfatizzati, tanto che il

suo testo potrebbe essere il manuale perfetto per chi di un'attività primaria vorrebbe ancora vivere: con la natura bisogna saper dialogare, ascoltando quanto essa ha da dirci, e sapendo rispondere anche tecnicamente ad essa. Dalla costruzione dei mulini alla coltivazione dei campi, alla manutenzione del bestiame, la trilogia squaderna tutta un'enciclopedia sul tema.

Con Federigo Tozzi, cattolico toscano che si interessa di psicanalisi, si erano registrate invece le prime avvisaglie di una crisi di quel sapere arcaico, parallelamente alla nascita di un nuovo modo di vivere introdotto da un decollo industriale che aveva modificato valori e sensibilità. La possibilità di analizzare con un nuovo linguaggio, quello psicologico, il suo difficile rapporto con il padre gli permette di estendere il proprio rifiuto ai riti dell'intera comunità agraria, da cui infatti il protagonista viene espulso. Il discorso per uno scrittore così innovativo sarebbe molto complesso, ma qui basti dire che il suo allontanamento è segnalato anche attraverso il suo pessimo rapporto con il cibo: *Con gli occhi chiusi* (1919) vede il figlio del proprietario di trattoria escluso dalle mense dei salariati, che infrangono la secolare tradizione dell'ospitalità: Ghisola gli volge le spalle mentre mangia un pezzo di pane, l'amico e rivale Antonio non gli regala le ciliege che lui non riesce a cogliere (Tozzi 1961, 22, 51). Rotto il patto con la propria cultura, il protagonista tozziano ne subisce le conseguenze anche sul piano del nutrimento: in *Tre croci* Niccolò Gambi si lascia prendere in modi parossistici dal desiderio di cibo, a compensazione della sua incapacità di affrontare i gravi problemi aziendali, regredendo e trasformando l'istinto di conservazione in vizio; nel *Podere* (1921), mentre i salariati mangiano e bevono a sue spese, Remigio Selmi si ciba di avanzi: «Il formaggio, una fettuccina dura accanto alla crosta nera, era doventato [*sic*] verde e asciutto, come quello che si mette nelle trappole dei topi; ma egli lo mangiò lo stesso» (Tozzi 1961, 298); di più, si lascia derubare proprio dei prodotti della terra, frutta, patate, fieno, fagioli, albicocche, ecc. La coscienza della propria sfasatura esistenziale si rivela allora come inappetenza: «Quella minestra e quel lesso, che avrebbe pagato a fin di settimana con i denari della cambiale, non gli andava giù» (339). È l'amante del padre e sua antagonista nel processo per l'eredità a godere dell'offerta simbolica del pane e del vino da parte dei salariati. Il diritto, nella mentalità contadina, sta dalla parte di chi lotta per conquistare o mantenere la terra, tanto che non è avvertito come disonesto il progetto di mettere gli occhi sul podere del padrone, perché «Remigio lo possedeva senza esserselo guadagnato e senza doverlo pagare a nessuno» (352). La natura che Remigio guarda con colpevole inesperienza sembra allora rivoltarglisi contro. Il figlio del proprietario terriero, nel giudizio della collettività, è giustamente punito se non si rende conto di acquistare un vitello malato, e dunque se il vino nella botte va a male e la vacca figlia un vitello morto: «Io credo che queste cose non avvengano senza che Dio non le desideri» (434), afferma a voce alta il sottoposto, che gli brucia il raccolto.

Carlo Emilio Gadda, nella *Cognizione del dolore*, uscita su *Letteratura* tra il 1938 e il 1941 e pubblicata in volume nel 1963, va oltre, e il suo protagonista, il colto Gonzalo, ormai staccato dalla ritualità di terra, sembra disprezzare proprio il suo simbolo tangibile, il cibo, aggredito come manifestazione della volgarità dei nuovi ricchi: il croconsuelo è «grasso, piccante, fetente al punto da far vomitare un azteco» (Gadda 1987, 39). Il nutrimento in genere si identifica con la decomposizione: «se non a digerire, almeno però ad instradare verso l'uscita quei pallettoni di schioppo dei piselli, che gli avevano scortato fin giù nel còlon uno spezzatino di guarniko degno dei Borgia» (67); il «vizio della gola, che è così turpe in un uomo» (83-4) veicola un «nemico introdotto abusivamente nell'organismo, come i Danai nell'arce di Troja…» (84). Quello della gola diventa un peccato da scontare: non più veicolo di comunione e alleanza, comunque di scambio-accettazione dell'altro all'interno del proprio gruppo (Mabilia, 1991), il cibo diventa sinonimo di distruzione, furto, addirittura morte. È significativo allora che il senso di colpa avvertito da Gadda per non amare il padre, non volersi sposare, coltivare gli studi piuttosto che occuparsi d'agraria, ecc., venga segnalato con l'enfasi data all'episodio autobiografico di un male di stomaco che nel febbraio 1928 l'aveva obbligato a trasferirsi da Roma a Milano. Nel testo Roma diventa Babilonia, il luogo per eccellenza della corruzione: «Nel 1928 si era detto dalla gente, e i signori di Pastrufazio per primi, che egli fosse stato per morire, a Babylon, in seguito alla ingestione d'un riccio, altri sostenevano un granchio, […]; qualcuno favoleggiava addirittura di un pesce-spada o pesce-spilla […]; ch'egli avrebbe deglutito intero […]. Che la coda poi gli scodinzolò a lungo fuor dalla bocca, come una seconda lingua che non riuscisse più a ritirare, che quasi quasi lo soffocava» (Gadda 1987, 85-6). Cibo metafora di punizione, dunque, o, ancora, cibo simbolo della volgare sicurezza esistenziale e sociale dei commensali al ristorante di lusso, comunque associato a immagini schifose: «Ma allora dalla giostra, gli pareva la musica del cenciume, del naso brodoso, della rivolta, dei torroni, dei colpi di gomito, delle frittelle, delle arachidi brustolite che precipitano il mal di pancia delle merde» (431). Una fantasia barocca negli infiniti episodi in cui il cibo è evocato, catalogato, sezionato nei suoi percorsi gastro-intestinali restituisce sempre l'idea della morte come dissoluzione dell'ordine, ovvero di quella cultura decaduta come la sua famiglia. Idea del resto posta fin dall'inizio, con il catalogo delle possibili piaghe agricole, siccità, precipitazioni eccessive, «Peronospera banzavoisi» e altre malattie che sembrano risparmiare il raccolto solo «ogni anno bisestile», «Cerere e Pale assenziendo» (6). Lo stesso nome della casata, Pirobutirro, del resto, è l'ironico commento alle possibilità di futuro di una stirpe che fonda le sue fortune sulle pere: perché «hacer una pera» non significa, come voleva la tesi filologica sostenuta dal periodico *La pera*, «compiere una grande azione», bensì, come ci insegna la tradizione dialettale milanese «far cilecca» (105).

La ricerca di Pavese si basa, al di là di infinite altre suggestioni culturali, su testi di antropologia, con tutto il loro repertorio sui miti del sesso, della fertilità, della morte, del ciclo, del sacro, della festa. Già in *Paesi tuoi* (1941) il protagonista Talino, di professione meccanico, fatto venire in campagna da Berto, ne incontra la sorella, Gisella, contadina «fatta di frutta» (Pavese 1945, 52) con la quale consuma il rito alimentar-sessuale provocando la gelosia incestuosa del fratello. Con gli occhi di un protagonista di città, che assiste con sgomento a ritualità ormai cancellate dalla storia, riprende l'antico mito della fecondazione della terra, con lo spargimento del sangue durante il raccolto, l'agonia e la morte della donna sacrificata al posto dello 'straniero' e benedetta dalla sacralità dell'estrema unzione. Affascinato dal mistero del mondo oscuro del mito di cui, come a Eleusi, è vietato parlare, Pavese tuttavia si sforza di indagare il tema della 'festa', cioè del sacrificio-orgia che garantirebbe la continuazione della vita e che, nella sua esperienza cittadina, identifica col sesso. Ma in città (cf. *La bella estate* e *La spiaggia*) questo ha perso il suo significato originario, tanto da far avvertire al protagonista una solitudine che scioglie la moderna ritualità dell'accoppiamento dall'esperienza di altri territori. Gli esempi sono legati ad alimenti simbolici:

> l'uva, il grano, la mietitura, il covone erano stati drammi, e parlarne in parole era sfiorare sensi profondi in cui il sangue, gli animali, il passato, il passato eterno, l'inconscio si agitavano. La bestiola che fuggiva nel grano era lo spirito – fondevi l'ancestrale e l'infantile, i tuoi ricordi di misteri e tremori campagnoli prendevano un senso unico e senza fondo. (Pavese 1952, 326)

L'io narrante, che in *Paesi tuoi* si sentiva straniero, attiva su di sé la memoria del simbolo nutrizionale per eccellenza, la collina-mammella, ma sapendo che al posto della grande madre bisognerà entrare in rapporto con la storia. Con *La luna e i falò* (1950), Pavese entra nella dimensione di una memoria che cerca disperatamente, attraverso il ricordo delle colline, del cibo, delle feste, delle ragazze, di recuperare le proprie radici, antropologicamente assai indebolite. Da una posizione di straniamento sociologico, ma coinvolgente ancora nel ricordo, Anguilla, il trovatello che torna ricco dall'America, nell'impossibilità di ripristinare il passato, compie il rito di passaggio della rinuncia alla propria cultura d'origine: a Nuto, ancora legato al mito del falò che sveglia la terra e della luna le cui fasi bisogna osservare per far fruttare i lavori agricoli, Pavese oppone il destino di chi non crede più, e che tuttavia non può aprirsi ad altro: «Ma io, che non credevo nella luna, sapevo che tutto sommato soltanto le stagioni contano, e le stagioni sono quelle che ti hanno fatto le ossa, che hai mangiato quand'eri ragazzo. Canelli è tutto il mondo – Canelli e la valle del Belbo – e sulle colline il tempo non passa» (Pavese 1959, 59). Ma la storia, così come la racconta Nuto,

smentisce l'ottimismo, anche se in una situazione in cui aura atemporale e urgenza concreta del tempo riescono a convivere, tanto da aggiornare la discesa antropologica alle origini nel presente storico attraverso un suo rito sacrificale specifico: l'immagine finale del segno lasciato dal rogo del corpo di Santa, l'ex padroncina tanto ammirata diventata spia delle brigate nere, rimanda infatti a quella del letto di un falò.

Siamo agli anni in cui il neorealismo e l'ideologia della ricostruzione spingono a proporre un'altra teleologia forte, in cui non il riuso del mito ma la forza dell'ideologia può riequilibrare i rapporti sociali. Nel Pasolini dell'immediato dopoguerra è più che mai evidente lo sforzo di composizione tra un'adesione a un'etica contadina con i suoi principi ritenuti naturali ed eterni e un'ideologia che sappia fare i conti con la nuova situazione storico-economica e anche culturale. Il conflitto scatta nel tentativo di ridare pienezza a un cristianesimo che vede stravolto nelle posizioni ufficiali della Chiesa e che avverte come religione viscerale del Friuli contadino e materno, ma contro il quale sente di peccare, innanzitutto per l'urgere di una sensualità istintuale che vive come pura e sa corrotta, e poi per la propria scelta politica. Conscio dello «scandalo del contraddirmi», come scrive nel poemetto eponimo delle *Ceneri di Gramsci* (1957), Pasolini inizia il suo viaggio nel mondo materno, Casarsa del Friuli, dove recupera una cultura la cui religiosità panica è legata ai ritmi della giornata e delle stagioni, mentre socialisti e comunisti avanzano proposte di soluzione che vedono, accanto alla soppressione del latifondo, alla concessione di terre incolte ai contadini e alla diffusione di aziende cooperative, nuove forme di conduzione associata per le imprese capitalistiche: il 'lodo De Gasperi', che per la mezzadria alla fine sancisce una serie di riconoscimenti, è così l'occasione per il sorgere di un vasto fronte di lotte contadine e sta alla base del romanzo *Il sogno di una cosa*, il cui titolo originale era proprio *I giorni del lodo De Gasperi*. Dà voce allora alla protesta contadina fortemente legata ai suoi valori arcaici: il datario ritmato dalle feste sacre, la famiglia come nucleo formativo e stabilizzante, il sesso inteso come pulsione primaria che può sublimarsi solo nel matrimonio, accanto al cibo, altro garante della sopravvivenza della comunità e quindi nucleo primario della vita biologica degli esseri umani, nonché indicatore delle relazioni sociali. Così, alle note dell'*Avanti popolo*, che si spandono nel silenzio dei campi, fanno da contrappunto le voci delle donne che in chiesa cantano «Del vivo pan del ciel | gran sacramentooo…» (Pasolini 1962, 151): questa contraddizione corre lungo tutto il romanzo, nell'intrecciarsi continuo delle vicende politiche e sentimentali. Al suono delle campane si mescolano continuamente i sapori del cibo semplice della campagna, i cui riti vengono scanditi nelle chiese e intorno al focolare:

> Tutti i Faedis erano dentro in casa, nel cucinone col focolare. Loro non erano di quelli che andavano a far confusione, per questo e per quello,

> per la falce o per il martello. «Siamo nati poveri e poveri moriremo», diceva sempre il padre di Nesto e Nisiuti, il vecchio Erminio Faedis, ch'era il capofamiglia. (113)

Il sogno di una cosa è allora proiettato in un futuro che ha bisogno, per realizzarsi, di vittime sacrificali a purificazione della doppia infrazione consumata dalla collettività contro la legge morale. Capro espiatorio perfetto, «come un angioletto con quelle trecce che le incorniciavano la faccia da pecorella» (176), è Cecilia che, visto svanire il suo sogno d'amore con Nini, responsabile della maternità di un'altra, tra il carnevale e il tempo della raccolta decide di ritirarsi in convento; ma capro espiatorio è anche Eligio che muore per una malattia contratta sul luogo di lavoro, e che non fa a tempo a comunicare al compagno Nini il senso di «una cosa» (213) intravista nel delirio. La morte purificatrice per la collettività e la reclusione nel chiostro in cui pregare contro il peccato, provocano il pianto sommesso della comunità (De Martino 1958), e nello stesso tempo la speranza nella fine di una vita di dolore, sottolineata proprio dall'avvio del funerale verso la chiesa.

Un'altra lamentazione funebre fatta di lacrime e canti, densa di promesse per il futuro, chiude anche *Le terre del Sacramento* (1950) di Francesco Jovine, che affronta i temi della povertà dei lavoratori della terra nella prospettiva di una battaglia politica contro la borghesia fondiaria e il suo alleato, il fascismo, colto nelle sue prime manifestazioni. Così il protagonista, Luca Marano, lo studente di origine contadina, compie il passaggio da un'ipotesi evangelica a una politica di intervento sociale, come dimostra la rinuncia a farsi prete, motivata dal dubbio che la 'carità' predicata da Gesù Cristo possa essere l'unico strumento per migliorare la condizione terrena della sua gente. Il testo rimane intriso di una cultura cattolica attraversata nelle sue varie stratificazioni, da quella ufficiale della Chiesa a quella superstiziosa dei paesani, legata agli antichi miti pagani della terra. Luca, raggirato dai proprietari terrieri, convince i contadini a superare la loro avversione a coltivare quella terra, maledetta perché «rubata alla chiesa» (Jovine 1950, 192) e usata abusivamente a pascolo. Per un contratto di enfiteusi dunque si muovono le braccia capaci di lavorarla, che hanno bisogno però del denaro del padrone per avviare il risanamento. La ricchezza è il possesso di una terra, seppur arida, come vorrebbe un elementare principio di giustizia sociale e anche morale. Lo scrittore molisano, pur approdato al comunismo, sa che solo su alcune fondamentali esigenze di giustizia anche spirituale la rivolta sociale può essere assimilata in una filosofia della storia in cui ideali laici e cristiani possono per alcuni segmenti convivere. L'entrata dell'intellettuale, organico al ceto contadino, nella storia è segnata dallo scontro con le prime formazioni fasciste, dal tradimento dei proprietari terrieri e dalla sconfitta. Eppure la morte di Luca Marano, del suo compagno di studi Gesualdo e del contadino Marco

Cece, che già nel ’98 aveva provato la dura repressione dei moti pugliesi, è una morte sacrificale, cui anche la storia, dopo il crollo del regime, nella prospettiva di Jovine sarà debitrice di una rinascita.

Con una vittoria termina invece *Metello* (1955), quintessenza del personaggio di terra che trasferisce la propria esperienza culturale in città: di origine rurale, anarchico, partecipa ai moti del ’98 e si avvicina al socialismo. Per lui «approvare chi gridava: ‘Pane!’, fu spontaneo, come spicca l’acqua dalla sorgente e le labbra pronunciano le parole» (Pratolini 1955, 112): preso e ammanettato, dal carcere sente la «chiamata» di Ersilia, la figlia dell’anarchico Pallesi, precipitato nel cantiere in cui lavorava e per la cui famiglia aveva organizzato una colletta; la sposa procrea e si impegna politicamente. Non è qui la qualità del suo socialismo che mi interessa analizzare, perché è abbastanza ovvio aspettarsi un moderatismo che si iscrive nella tendenza propria della cultura di terra a sovrapporre un’ideologia di giustizia sociale all’insegnamento evangelico, come è ben esplicitato: «Ma appunto per questo, Marx e il Vangelo erano per lui una cosa sola» (40), dice Metello del candidato socialista Pescetti. Dopo l’esaurimento dei vari riti di passaggio, nell’episodio cruciale del romanzo, lo sciopero dei muratori del maggio-giugno 1902 durato 46 giorni, la sua maturazione non avviene sul piano dell’approfondimento teorico del socialismo, che resta moto quasi spontaneo del cuore, ma su quello della propria umanità, che gli permette di capire le ragioni «della tavola apparecchiata» (211), o della fede nella Provvidenza per non condannare i compagni che avrebbero voluto cedere e riprendere il lavoro. La forza che lo aiuta ad assumersi la responsabilità di convincere gli altri a tener duro e a far vincere «la solidarietà di classe», per lui «l’undicesimo comandamento» (231) gli viene dalla decisione di troncare il proprio rapporto extraconiugale, e dagli scioperanti che, con la loro solidarietà, lo rendevano «maggiormente responsabile del destino comune e più immediato» (360), nonché dalla disponibilità dell’ingegner Badolati che anche lui «è un cristiano. E quelli che intende licenziare, lo stesso sono dei cristiani e hanno una famiglia» (366). La cauta vittoria, anche in sede nazionale, è avvertita come un’altra tappa di una storia che, propiziata anche dalle vittime cadute dai ponti dei cantieri edili, procede per gradi verso un avvenire migliore. Le ultime battute, quelle che segnano la ripresa di una vita normale dopo l’uscita dal carcere, sorprendono Metello ed Ersilia incinta di sette mesi, con il figlio Libero in braccio, nel Caffè del Canto alle Rondini, riflessi nel grande specchio incorniciato d’oro di una *réclame*: sembrano davvero, come osserva il protagonista la «Sacra Famiglia» (354). Direi che la figura con cui si congeda Pratolini è la condensazione della cultura di terra, che in questo romanzo si presenta in tutta la sua forza paradigmatica: elemento rituale del cibo, procreazione nel matrimonio, rimando al sacro come garanzia di futuro. Anche le vittime dello sciopero sono servite, con il loro sacrificio cruento, a ripristinare, come confessa Metello, il senso della continuità ininterrotta della vita.

Poi questa visione del mondo entra in crisi, come mostra Beppe Fenoglio. Nei suoi racconti, infatti, le insidie che si celano nella corsa al facile guadagno negli anni che precedono il boom economico e la seconda industrializzazione, scandiscono tragicamente i tempi del passaggio da un'economia agricola a una industriale: dalla *Paga del sabato*, scritto nel 1950 e pubblicato postumo nel 1969, alla *Malora*, del 1954, e poi in molti racconti del *Giorno di fuoco*, del 1963, lo scrittore segue con preoccupazione il modificarsi dei costumi e dei caratteri negli anni che dal dopoguerra vedono il progressivo trasformarsi di Alba da centro delle aspre Langhe contadine a città della Ferrero. Non ha più senso insomma, come aveva sperato Agostino della *Malora*, riconquistare la propria terra, se anche la madre, sul letto di morte, ha la consapevolezza che un'epoca si sia chiusa: «E tutti noi che saremo lassù teniamo la mano sulla testa d'Agostino, che è buono e s'è sacrificato per la famiglia e sarà solo al mondo» (Fenoglio 1954, 114).

Bibliografia

Bacchelli, Riccardo (1943). *Il Mulino del Po*. Milano: Garzanti.

Benussi, Cristina (1998). *Scrittori di terra, di mare, di città. Romanzi italiani tra storia e mito*. Milano: Pratiche Editrice.

Biasin, Gian Paolo (1991). *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*. Bologna: il Mulino.

De Martino, Ernesto (1958). *Morte e pianto rituale nel mondo antico. Dal lamento pagano al pianto di Maria*. Torino: Einaudi.

Fenoglio, Beppe (1954). *La malora*. Torino: Einaudi.

Fogazzaro, Antonio (1981). *Piccolo mondo antico*. Milano: Mondadori.

Frazer, James George (1991). *Il ramo d'oro*. Milano: Bollati Boringhieri.

Gadda, Carlo Emilio (1987). *La cognizione del dolore*. Torino: Einaudi.

Jovine, Francesco (1950). *Le terre del Sacramento.* Torino: Einaudi.

Lanternari, Vittorio (1976). *La grande festa. Vita rituale e sistemi di produzione nelle società tradizionali*. Bari: Edizioni Dedalo.

Mabilia, Mara (1991). *Il valore sociale del cibo. Il caso di Kioron.* Milano: Franco Angeli.

Manzoni, Alessandro (1961). *I Promessi Sposi*. Vol. 2 di *Opere*. Milano: Rizzoli.

Nievo, Ippolito (1946). *Le confessioni di un italiano*. Torino: Einaudi.

Pasolini, Pier Paolo (1962). *Il sogno di una cosa*. Milano: Garzanti.

Pavese, Cesare (1952). *Il mestiere di vivere. Diario 1935-1950*. Torino: Einaudi.

Pavese, Cesare (1945). *Paesi tuoi*. Torino: Einaudi.

Pavese, Cesare (1959). *La luna e i falò*. Torino: Einaudi.

Pratolini, Vasco (1955). *Metello*. Firenze: Vallecchi.

Soffici, Ardengo (1959). *Lemmonio Boreo*. Vol. 2 di *Opere*. Firenze: Vallecchi.
Tozzi, Federigo (1961). *Opere*, vol. 1. Firenze: Vallecchi.
Verga, Giovanni (1955). «I Malavoglia». Verga, Giovanni, *Opere*. Milano-Napoli: Ricciardi, 175-404.

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

Lo spiedo di Carlino
Il cibo nelle *Confessioni* di Nievo

Monica Giachino
(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Abstract Kitchens, dining rooms, inns and village fairs mark the paths of Carlo Altoviti through the wide geography of the novel and through eighty years of history. Nievo pages testify to a focus on the food topic, with a mimetic goal, as required by the genre, but not only a mimetic one.

Keywords Italian literature. XIX century. Ippolito Nievo. *Confessioni di un italiano*. Thematic analysis.

Cucine, taverne, sale da pranzo, caffè, sagre paesane, luoghi istituzionali o d'occasione al cibo deputati segnano le orbite di Carlo Altoviti attraverso la Penisola, e oltre i suoi confini, lungo ottant'anni di storia, con una funzione innanzitutto mimetica, come prescrive il canone, ma ovviamente non solo mimetica. Al principio è ovviamente la cucina di Fratta ingigantita dalla percezione di Carlo bambino e filtrata dall'esperta ironia del narratore ottuagenario. È un luogo immenso per perimetro e volumi, «un vasto locale d'un indefinito numero di lati» che si alza «verso il cielo come una cupola e sprofonda verso terra più d'una voragine» in una sorta di parodica cosmologia dantesca, sede di riti sacri e profani, regno insieme della luce e delle tenebre. Annerito «d'una fuliggine secolare, sulla quale splendevano come tanti occhioni diabolici i fondi delle cazzeruole, delle leccarde e delle guastade», ha «tavole sterminate», «enormi credenze», «armadii colossali», «un enorme attizzatojo» e nel focolare «due alari giganteschi» (Casini 1999, 14-5).[1] Tra utensili e stoviglie nella cucina di Fratta sfila buona parte del repertorio alimentare del romanzo, con una concentrazione che non troverà pari nel corso della narrazione: «un eterno gorgoglio di fagiuoli in mostruose pignatte» (14), uno «straordinario consumo di minestre» (66) che determina un continuo grattar di formaggio, capponi, anitre, spiedi «di lepri e di selvaggina» (77) e poi, sempre appeso a un gancio, «un cesto pieno di polenta» (118) accessibile e salvifico per Carlino escluso da tanta abbondanza.

1 Da questa edizione si citerà anche in seguito, limitandosi a indicare il riferimento alla pagina tra parentesi tonde.

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-3 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

L'affamata ingenuità del *puer* e la perizia del *senex* concordano del resto sulla straordinarietà di quel luogo, nell'immagine che ne apre la descrizione e ne riassume la valenza:

> Bastivi il dire che per me che non ho veduto né il Colosso di Rodi né le Piramidi d'Egitto, la cucina di Fratta e il suo focolare sono i monumenti più solenni che abbiano mai gravato la superficie della terra. Il Duomo di Milano e il tempio di S. Pietro son qualche cosa, ma non hanno di gran lunga l'uguale impronta di grandezza e di solidità. (13-4)[2]

Dalla cucina le orbite sempre più ampie di Carlino partono e lì ritornano, nella realtà o solo nel pensiero o nel sogno, anche quando quella cucina e quel focolare non ci sono più:

> Là vidi e conobbi i primi uomini; là raccolsi e rimuginai i primi affetti, le prime doglianze, i primi giudizii. Onde avvenne che se la mia vita corse come quella degli altri uomini in varii paesi, in varie stanze, in diverse dimore, i miei sogni mi condussero quasi sempre a spaziare nelle cucine. (90)

Di fatto, poche altre cucine compaiono nel romanzo e sempre senza alcun indugio descrittivo. Né è un caso che, luogo d'ambientazione egemone nei primi capitoli, la cucina di Fratta venga nominata di rado e sempre di sfuggita nelle restanti pagine del romanzo. Luogo dell'anima e della memoria che neanche la scrittura autobiografica sembra voler scalfire, viene significativamente sottratta al volgere dei tempi e delle cose, esclusa, almeno sul piano descrittivo, dalla progressiva decadenza del castello che il romanzo testimonia. Tornato a Fratta con la Pisana, al tempo di Napoleone imperatore e dopo anni di assenza, Carlo trentenne trova un castello che sembrava «saccheggiato allora allora da una banda indiavolata di Turchi e abitato solamente dai venti e da qualche civetta malaugurata» (1204). Visita all'imbrunire le vecchie stanze, «i solaj malconci», gli «androni dove le travature e i calcinacci caduti dal granaio impedivano ogni poco il passo», la camera padronale «dove cuculiava un gufo schernitore» (1205). Poi scende «da basso», ossia nella cucina che non viene però né nominata né descritta. Lì, intorno alla Pisana, si riunisce quel che resta della gente del castello. Monsignor Orlando lamenta che «quelle birbe di coloni» invece

2 Il paragone con le Piramidi e la Basilica di San Pietro, altrimenti declinato ma sempre relativo al contesto friulano, era già presente in una lettera dal Castello di Colloredo a Matilde Ferrari datata 10 ottobre 1850. Nel descrivere i luoghi che hanno «pasciuto di leggende e di romanzi la mia prima infanzia» Nievo annota: «una rupe solitaria e sublime, che s'erge dalle onde accavallantesi d'un torrente, è assai più grande e portentosa delle Piramidi d'Egitto e del San Pietro di Roma!» (Gorra 1981, 206).

di fornirgli, come da contratto, «i più bei capponi» non portano «altro che pollastrelle e galletti sfiniti tanto che scappavano pei fessi della stia» (1206). La Signora Veneranda, attempata neosposa del Capitan Sandracca mette «sul tagliere una fetterella di lardo e sei ova, che dovevano convertirsi in frittata e comporre una cena». Ai capponi e alla povera frittata, che generosamente Carlino e Pisana ricusano di condividere, è delegato il confronto tra passato e presente, e alle sei uova è affidato il commiato definitivo da quella cucina: «ebbimo perciò compassione di loro e delle sei ova, e risalimmo in calesse per andarcene» (1207).

Né la scrittura tocca l'argomento nell'ultimo congedo dal castello di Fratta, ormai ridotto a poche pietre. Dopo quattro anni dal definitivo rientro in Friuli Carlo Altoviti, nell'«ottantesimo anniversario» del suo arrivo al castello «chiuso in un paniere» (1461), trova il coraggio e là si reca. Recupera nel ricordo i volti e le voci del passato, il «negro torrione» dell'orologio, i «lunghi corritoj» (1462), il tinello con i tavoli da gioco, ma sulla cucina tace, quasi a volerla sottrarre ad ogni costo all'usura del tempo, implicita anche nel recupero memoriale. È un'operazione che ovviamente non significa oblio ma che ha a che fare con la religione della memoria, individuale e collettiva, che permea le *Confessioni*.[3] Nei ricordi dell'ottuagenario come nella mente di chi legge la cucina, con i suoi valori e i suoi insegnamenti, resta così com'era, immune e inalterata, perché «i miei sogni mi condussero quasi sempre a spaziare nelle cucine» (90).

A ricorrere invece con frequenza, per sineddoche, è un oggetto di quella cucina, ossia lo spiedo che Carlo bambino, facente funzione di girarrosto nei giorni di normale amministrazione, è costretto a girare, sotto l'occhio vigile della cuoca che non concede infrazioni all'ortodossia dei movimenti:

> Nel castello di Fratta tutti facevano ogni giorno il loro dovere, meno il girarrosto che non vi si piegava che nelle circostanze solenni. Ora, quando Sua Eccellenza girarrosto godeva i suoi ozii muti e polverosi, il girarrosto ero io. – La cuoca infilava le pollastre nello spiedo, indi passava la punta di questo in un traforo degli alari e ne affidava a me il manico perché lo girassi con buon metodo e con isocrona costanza fino alla perfetta doratura delle vittime. I figli d'Adamo, forse Adamo stesso avevano fatto così; io come figlio d'Adamo non aveva alcun diritto di lamentarmi per questa incombenza che m'era affidata. […] A me talvolta

3 Sui ritorni a Fratta e sulla funzione della memoria si veda almeno Maffei (2013, in particolare 254-62) che parla appunto di «religione memoriale» e scrive, tra l'altro: «i periodici ritorni a Fratta dell'eroe sono doverosi pellegrinaggi ai luoghi d'origine della religione memoriale. In essi vive una tensione ad azzerare il tempo, a restaurare gli archetipi dell'infanzia. […]. I passi dell'uomo fatto sono tornati donde era partito e ripartito il giovane. Tante cose sono cambiate, sconvolte dal turbine storico, erose dallo stillicidio degli anni. Eppure sono rimaste immuni le verità essenziali dell'infanzia: argini eretti nella prima stagione al fluire dell'esperienza» (261-2).

> pareva financo, che poiché c'era un grandissimo menarrosto sul focolare, si aveva torto marcio a mutare in menarrosto me. (175)

Monito alla concretezza, segnale di radicamento alle origini, lo spiedo assume valore identitario, fa le veci del cognome. Al brigante Spaccafumo che in groppa al cavallo lo riconduce a Fratta dopo l'avventurosa scoperta del mare e che gli domanda «e a chi appartieni tu, nel castello?» Carlino risponde, declinando le proprie generalità: «Oh, bella! A nessuno appartengo! Sono Carlino, quello che mena lo spiedo» (195). E ancora, in altra occasione, per farsi riconoscere: «Sono il Carlino di Fratta! Sono il Carlino dello spiedo!» (339). Sintomo primo dell'accresciuta considerazione acquisita da Carlo dodicenne, a seguito delle memorabili gesta compiute durante l'assedio al castello di Fratta, è proprio l'emancipazione dallo spiedo, sottolineata dalle iterate congratulazioni della Pisana «che la cuoca si fosse degnata di porre in opera il menarrosto senza ficcar me a fare le sue veci» (360). Del resto, quando l'autobiografo restituisce per tappe il proprio percorso pone in incipit lo spiedo. Scrive per esempio: «dal piccolo Carletto dello spiedo vestito coi rifiuti della servitù» allo «scolare di Latino ben pettinato» e ben vestito «ci correva la gran differenza!» (407). Oppure, in una sequenza che copre trentaquattro anni di vita:

> girai alcuni anni lo spiedo, fui studente e un po' anche cospiratore; indi tranquillo cancelliere, poi Patrizio Veneto nel Maggior Consiglio e Segretario della Municipalità: da amante spensierato di tutto mi mutai di colpo in soldato: di soldato in ozioso un'altra volta, poi in intendente e in maggiordomo: finii a maritarmi e a sonar l'organo. (1227)

Atto fondante, il girare gli arrosti è tanto connaturato da tradursi talora in gesto d'istinto a stento trattenuto. Nel narrare i giorni felici trascorsi con la Pisana a Cordovado presso la casa di Bruto e Aquilina Provedoni l'ottuagenario annota: «e lo spiedo girava, ed io era tentato molte volte di mettermi nelle veci del girarrosto; ma poi mi ricordava di essere stato Intendente e mi metteva in atto di maestà» (1210). L'ultima ricorrenza è al capitolo ventunesimo, quando Carlo, ormai uomo maturo, si batte a duello con l'arrogante Raimondo Venchieredo colpevole di aver infangato l'onor suo, e soprattutto la memoria della Pisana. Al Caffè Suttil in piazza San Marco ascolta, non visto, un'infamante conversazione tra Venchieredo e il Partistagno, anch'egli antica conoscenza, che così lo identificano: «ve ne ricordate, […] quel Carlino Altoviti…», «Sì, sì me ne ricordo!… Quello che girava lo spiedo a Fratta» (1361).

Del resto nelle *Confessioni* il cibo, con il corredo di gesti che implica, ha la costante funzione di connotare i personaggi, spesso restituendone icasticamente la cifra interiore o disvelandone le pieghe riposte. Caso esemplare è ovviamente Monsignor Orlando, che non fu possibile svezzare

prima dei due anni, quando ancora era cosa incerta se «l'unica parola che egli balbettava fosse pappa o papà». Destinato alla carriera militare dalle ambizioni paterne, ma tanto imbelle da pretendere di «tagliar la carne col cucchiajo» (22), riesce a seguire la propria inclinazione per la Chiesa e la tavola, e senz'altro più per la tavola. La sua presenza nelle pagine del romanzo è di regola accompagnata da esigenze alimentari soddisfatte o disattese. Tra i desideri e le delusioni gastronomiche dello zio Monsignore trovano rappresentazione le abitudini alimentari dei conti di Fratta, ma anche di un'epoca, di un territorio e di un ceto sociale: minestre quotidiane; due giorni «di magro» la settimana, con il consumo di «belle orade di Marano», di «anguille succolente di Caorle» o dei meno allettanti «pesciolini pantanosi» (307) allevati nella peschiera del castello; per il resto carni arrosto o lessate, manzo, vitello, maiale, selvaggina, pollame; e poi fagioli e polenta sempre presenti ma probabilmente poco graditi a Monsignore che predilige pollastre e capponi. Neanche negli ultimi giorni di vita si rassegna al panbollito o ai brodi di carne riservati di consueto ai vecchi o agli infermi, ma continua a spolpar pollastrelli:

> Tuttavia mangiava anche a letto a doppie ganascie, e all'ultima ora aveva il breviario da un lato e dall'altro mezzo pollastrello arrostito. La Giustina gli veniva domandando: «Non mangia, Monsignore?...» «Non ho più fame!» rispose egli con voce più fioca del solito.
>
> Così morì Monsignor Orlando di Fratta, sorridendo e mangiando com'era vissuto; ma almeno si era cavata la fame. (1240-1)

Monsignor Orlando, che durante le scorrerie napoleoniche non fuggì oltre Portogruaro perché «il digiuno lo spaventava ancor più di Bonaparte» (642), trascorre, certo, l'esistenza sorridendo e mangiando, ma non è vorace, né a tavola né nella vita, e per questo trova tutto sommato assoluzione.

Se nello zio Monsignore il rapporto con il cibo è asse portante, negli altri personaggi ha la funzione di siglare per tratti brevi e disseminati nella diegesi la cifra psicologica e morale. All'interesse e al robusto appetito di Monsignor Orlando fa riscontro il disinteresse e l'inappetenza della coppia Clara-Lucilio, «eroi estremi» segnati da un «rigorismo platonico» (Maffei 2013, 230-1) che li conduce a trasferire in una sfera più alta ideali e aspirazioni, che siano religiosi o politici, perché non compatibili con le cose del mondo. Clara è per lo più rappresentata nell'atto di porgere cibo e bevande o di rinunciarvi per mancanza d'appetito o di privarsene per altruismo, in un percorso che corrisponde all'evoluzione interiore, al progressivo distacco dalle cose terrene e dagli umani sentimenti. Nei primi capitoli, dedita all'assistenza della nonna, si preoccupa che le vengano serviti panbollito, caffè, cioccolata non disdegnando di scendere in cucina e con gesto naturalissimo di aiutare la cuoca «nel ritirar la cocoma dal fuoco» (89). Durante l'eroicomico assedio al Castello di Fratta del 1796

trova rifugio presso una casa di mugnai. È l'ora di cena: «la polenta lasciata sul tagliere» (334) testimonia che gli uomini a causa del subbuglio non sono rientrati o sono usciti di fretta. C'è solo la mugnaia che con inutile insistenza invita Clara a mangiare qualcosa: «La Marianna voleva a tutta forza che la mandasse giù un boccone; ma non la volle a nessun patto, e si accontentò d'un bicchier d'acqua» (338). Ormai ridotta in miseria nella Venezia prequarantottesca, maniacalmente assorta nelle sue «estasi serafiche» si nutre di solo caffè perché «costava poco e ne beveva assai per far senza brodo» e certo «al suo peggior nemico se lo avesse avuto, avrebbe fatto parte dell'ultimo Caffè, e datoglielo anche tutto, se si fosse imbronciato del poco» (1405-6). Per parte sua Lucilio, svogliato studente presso l'università di Padova, negli anni giovanili apprezza le ceste di «sfogliate»[4] (151) che le monache del convento di Santa Croce usavano preparare.[5] Votato ai propri ideali, «anima forte e integerrima» (1392) che ha saputo volgere al bene l'innato rigore, negli anni maturi affronta con assoluta noncuranza la fame. Nella Genova rivoluzionaria del 1800, assediata e allo stremo, «soltanto Lucilio non rimetteva nulla della consueta gravità; e succiava seriamente le sue radici di cicoria come le fossero polpette di selvaggina, o salsicciotti di pollo» (1096). Anche gli umori e i mutamenti della Pisana trovano corrispondenza nel rapporto con il cibo. Adolescente «vanerella», infatuata di Lucilio, leva di mano al servo una tazzina di caffè per porgergliela lei stessa con fare seduttivo:

> Quando Lucilio prese la tazza dalla mano di lei, ella traballò sulle ginocchia e si versò sull'abito alcune goccie di caffè; il giovane le sorrise amorevolmente, e si abbassò a pulirla col fazzoletto. Oh se l'aveste veduta allora quella fanciulletta appena alta da terra! – Il suo volto aveva l'espressione più voluttuosa che mai scultor Greco abbia dato alla statua di Venere o di Leda; una nebbia umida e beata le avvolse le pupille, e la sua persona s'accasciò con tanta mollezza che Lucilio dovette circondarla con un braccio per sostenerla. (421-2)

Tra le bizze, le reciproche gelosie e i litigi amorosi che segnano il periodo trascorso da Carlo e Pisana a Genova, pur nel contesto di una città asse-

4 Nell'annotare questo luogo del romanzo Casini (1999, 151) opportunamente riporta i seguenti versi di Arnaldo Fusinato, *Lo studente di Padova* (1853) che rimandano a un costume che doveva essere ben noto a Nievo per i trascorsi di studente padovano: «Passeggia la studiosa gioventù | sbadigliando, ridendo, canticchiando, | e in mezzo ad essa i venditor di cialde | col noto ritornel: *sfogliate calde*!».

5 Così si legge nella *Confessioni* a proposito di Lucilio e delle sfogliate delle monache: «ad ogni nevata accorreva sempre il primo al Parlatorio delle Monache di Santa Croce per annunciare la novità. È noto più o meno che chi riusciva in questa priorità, aveva dalle Reverende il regalo d'una bella cesta di sfogliate. Lucilio Vianello ne aveva vuotate molte di queste ceste prima di ottenere la laurea» (151).

diata e ridotta alla fame, Pisana si nutre per lo più di «zuccherini» canditi che ben si confanno, e anzi giovano, al suo «umorino strano e bisbetico» (1099): l'insistenza neviana sul particolare degli zuccherini, pur attestati dalla storiografia,[6] rimanda ovviamente a un significato che va oltre il dato realistico. Negli anni dell'esilio londinese, votata alla cura di Carlo temporaneamente cieco, si sottopone a ogni privazione. «Pallida, sfinita, cenciosa» va elemosinando per le strade di Londra e conclude la propria parabola con il sacrificio di sé. Uno degli ultimi gesti è conferma di quella scelta d'amore: «Mi prese poi per mano, e non volle più che mi scostassi dal suo letto nemmeno per prendere la tazza di cordiale che stava sopra l'armadio» (1337-8).

Un pranzo domenicale sigla una volta per tutte la fisionomia di un personaggio sgradevole come l'avvocato Ormenta alla cui guida illuminata è affidato Carlino studente a Padova. «Vigilantissimo ministro dell'Inquisizione di Stato» (570) tenta di usarlo quale spia negli ambienti universitari perché gli riferisca dove allignino idee contro la religione, la morale o la patria. Alla sua mensa siedono una ricca e vecchia marchesa che, squassata dalla tosse, non riusciva a mangiare, un «sollecitatore mezzo sbirro e mezzo prete» (562) che beveva senza sosta e due voraci giovinastri:

> L'Avvocato invece sembrava ai sette cieli per avere d'intorno a sé una così eletta compagnia; osservai peraltro che'egli non invitava mai il Sollecitatore a bere, e i giovinastri a mangiare. Tutti i suoi eccitamenti li volgeva alla Marchesa la quale non potea più né bere né mangiare per la tosse che la travagliava. Il Signor Avvocato trinciava con una perfezione veramente matematica: e giunse a cavare otto porzioni da un pollastrello arrosto; operazione che secondo me vince di difficoltà la quadratura del cerchio. (562)

Accettato un'unica volta l'invito, Carlo si guarda bene dal partecipare ancora al convito domenicale che ha almeno l'esito di fargli apprezzare nei giorni successivi il consueto minestrone del collegio: «con una libbra di pane affettatavi dentro, mi parve di essere a un banchetto reale» (564).

All'opposto di quel cattivo maestro sta ovviamente l'amico primo e primo maestro ossia il vecchio servitore Martino, l'unico a darsi pena e a occuparsi di Carlo bambino. Depositario di un'innata e antica saggezza è connotato dall'inesausta pazienza con cui nella cucina di Fratta per ore

6 Come dimostra Casini (1999, 1099) nell'annotare questi luoghi del romanzo, Nievo reperisce la notizia del consumo di zucchero candito, in apparenza stridente con il contesto, in Carlo Botta, *Storia d'Italia dal 1789 al 1814*, fonte privilegiata delle pagine genovesi. Si premura di precisare che di zuccherini c'era «in Genova grande abbondanza, perché formavano un importantissimo ramo di commercio» (1099) per poi utilizzarli quale cifra del carattere della Pisana in quei giorni.

silenziosamente gratta il formaggio fino alle croste scorticandosi le dita, per parsimonia. Taciturno e in apparenza imperterrito continua nel suo ufficio, con un gesto che lo isola e automaticamente lo colloca oltre i minuti accidenti del mondo. Infine c'è il brigante Spaccafumo che «esercita a pro' del pubblico il suo ministero di privata giustizia» (236) e gode del favore e della protezione della gente del contado. Con un'attenzione che va oltre la stretta funzionalità narrativa, le *Confessioni* ne restituiscono per intero la parabola da brigante romantico a eroe mancato che finisce tristemente i suoi giorni cadendo nelle acque di un fiume per i «troppi bicchierini d'acquavite ingollati» (1293).[7] A lui l'ottuagenario riserva 'l'onore della cucina' rappresentandolo più volte anche in una dimensione domestica, in un interno di cucina, appunto, seduto accanto al focolare di famiglie amiche: «tantoché il vederlo capitar ogni tanto a mangiare daccanto al fuoco la sua scodella di *brovada* la era diventata per tutti un'abitudine» (237). Alla brovada è dedicata una delle poche note d'autore presenti nel romanzo, che tra l'altro rimanda all'esperienza diretta di Carlino e probabilmente anche a quella di Nievo stesso:

> È una minestra di rape tenute in salamoja, gratuggiate, e poste a bollire con pesto di presciutto. Martino grattava molte di queste rape, e mi sovviene che io era ghiotto di mangiarne così crude per antipasto. (237)

Se al principio dell'intreccio c'è la cucina di Fratta, all'inizio della *fabula* c'è la fame, quella di Carlino lattante. Reputato inutile dalla Zia Contessa assumere per lui una balia, resta affidato alla Provvidenza e soprattutto alle cure di Martino, pronto a sopperire all'infruttuoso andare di casa in casa per tutta la giurisdizione di Fratta alla ricerca di una nutrice occasionale:

> Martino infatti mi raccontava che vedendomi qualche volta annaspato per la fame avea dovuto compormi un certo intingolo di acqua burro zucchero e farina, col quale m'ingozzava finché il cibo giunto alla gola mi impedisse di piangere. (95)

Entrambi esclusi sia dalla tavola padronale che dalla mensa della servitù, cui toccavano gli avanzi del pasto dei Conti, condividono «il privilegio di raspar le pignatte, le padelle ed i pentoli» (118) e di rosicchiare ossi. Ed è sempre il provvido Martino a intervenire facendo abbrustolire una fetta di polenta quando quel raspare pentole non è sufficiente.

La fame segna più volte il percorso di Carlo Altoviti. Nella Venezia posttrattato di Campoformio, senza denaro e ortisianamente in angustie sen-

7 «Così terminò un uomo che sarebbe diventato un eroe se... Perdono! Dopo questo se, bisognerebbe vi raccontassi tutti i perché della nostra Storia dal Trecento in seguito. Val meglio troncar il periodo» (1294).

timentali e politiche, rosicchia «un tozzo di pane ammuffito» (867). In galera a Ponza, dopo il fallimento dei moti napoletani del 1820, è costretto a «acqua e zuppa di fagioli» (1267). Nelle pagine dedicate alla Genova rivoluzionaria del 1800 la fame dei personaggi, restituita in chiave comica, è proiettata sullo scenario drammatico di una popolazione minata da «febbri e petecchie» e ridotta a nutrirsi di cibi al limite del commestibile, animali domestici compresi:

> Una fava costò perfino tre soldi e quattro franchi un'oncia di pane: a non voler mangiare che pane e fave c'era da rovinarsi in una settimana […]. Volendo curare la salute vacillante della Pisana, e alimentarla d'altro che di zucchero candito e di sorci, ci andava comodamente una dobla al giorno. Da ultimo fui ben fortunato di ricorrere al cavallo salato di Alessandro. Ma, dalli e dalli, non ne rimasero che le ossa, e allora ci convenne far come tutti; vivere di pesce marcio, di fieno bollito quando si trovava, di gramigna. (1098-9)

Per quanto si parli di carestia, come quella del 1816-17 in cui «la morte fece man bassa della povera gente» e «fu un sonare a morto continuo» (1239), la piaga sociale della fame e le sue cause non sono tuttavia tematizzate con ampiezza nelle *Confessioni*, rivolte ad altri intendimenti.[8] Né alla fame si può ascrivere la richiesta a gran voce di libertà, «pane e polenta» della popolazione radunata intorno all'albero della libertà durante la sollevazione popolare di Portogruaro, sommossa che di fatto mai avvenne ma che Nievo colloca nel marzo del 1797.[9] L'episodio, che riprende per abbassamento comico le pagine manzoniane, è semmai riconducibile alla volontà nieviana di «sottoporre a critica il modello politico agonistico e insurrezionale» (Maffei 2013, 217). Memorabile la chiusa, ossia le parole di Carlo improvvisato capopopolo:

8 Più presente è ovviamente nel versante campagnolo della narrativa nieviana. Nel *Conte Pecorajo* la malattia dell'uva percorre la diegesi, con accenti di polemica sociale. Nel peregrinare per la campagna friulana la protagonista Maria incontra «faccie scarnate dalla fame e ingiallite dalla febbre», contadini ridotti all'indigenza anche perché «sia per non potere, sia per non volere, sia per non pensare, i ricchi scarsamente aveano provveduto alla minacciosa carestia» cosicché «sul vespro, quando le corse vernate ogni cortile odorava o di fumanti bragiuole o di saporite minestre s'aggirava per le contrade un melanconico profumo di rape lessate» (Casini 2010, 468). Vale la pena inoltre ricordare almeno i versi di *Pane e vino*, veemente denuncia delle ingiustizie sociali, scritti in risposta all'amico Andrea Cassa, possidente terriero, che aveva inviato a Nievo una lirica in cui inopportunamente lamentava come la scarsa vendemmia di quell'anno, il 1853, li avrebbe privati delle solite libagioni. Scrive, tra l'altro: «Sta pur lieto! Di vino | Gran copia a noi rimane, | Benché all'artier tapino | S'incari il fuoco e il pane, | E sue proli disfatte | urlino indarno il latte. || Sta lieto! Francia e Spagna | Tengon gelose in serbo | Alicante e Sciampagna | Pel calice superbo, | Mentre ch'ei si contorce | Tra l'inedia e lo stento» (Gorra 1970, 18-9).

9 A questo proposito si veda Casini 1999, 643-4.

> – Cittadini, ripresi, cittadini, voi volete la libertà; per conseguenza l'avrete. – Quanto al pane e alla polenta io non posso darvene: se l'avessi vi inviterei tutti a pranzo ben volentieri. Ma c'è la Provvidenza che pensa a tutto: raccomandiamoci a lei. (648)

La sera stessa di questi avvenimenti, nel tornare al castello di Fratta, ha modo di osservare i segni del passaggio delle truppe francesi:

> Le case del villaggio abbandonate, frantumi di botti di carri di masserizie ammonticchiati di qua e di là; rimasugli di fuochi ancora fumanti; sulla piazza le traccie della più gran gazzarra del mondo. Carnami mezzo crudi mezzo arrostiti; vino versato a pozzanghere; sacchi di farina rovesciati, avanzi di stoviglie di piatti di bicchieri: e in mezzo a questo il bestiame sciolto dalle stalle che pascolava, e nel chiaroscuro della notte imminente dava a quella scena l'apparenza d'una visione fantastica. (666)

Sono immagini che compendiano le «bizzarre usanze dei paladini della libertà» e che restituiscono, almeno in parte, la lettura nieviana dell'impresa napoleonica e, in filigrana e in prospettiva, il monito risorgimentale di non delegare ad altri il proprio riscatto.

Come da convenzione, più volte nel romanzo si celebra con il cibo il sollievo per la cessazione di un pericolo. Così per esempio, nel capitolo quinto, al castello di Fratta una catartica mangiata nel cuore della notte sancisce la fine degli affanni per l'assedio e il paventato saccheggio del 1786: «la cuoca lavorava per tre; le guattere e i servi avevano quattro braccia per uno», tra i brindisi «si fece man bassa sui porcellini» e «ognuno mangiò e bevve, come e dove voleva» (359-60), per una volta senza distinzioni classiste. Meno abbondante, ma altrettanto liberatoria, è la cena che, nel capitolo quindicesimo, conclude l'episodio del tentato suicidio di Aglaura, la sorella ritrovata, che durante una passeggiata con Carlo cerca di lanciarsi da una rupe nelle acque del lago di Garda. A sottolineare la stranezza di quel gesto, spiegato con un evasivo «son pazza e finiamola» (930) e seguito da un umor lieto e ciarliero, è la stramba cena presso la locanda, fatta di trote e di sardelle e soprattutto di una frittata che Aglaura insiste per cucinare lei stessa. Questo il commento dell'autobiografo, con ovvio doppio senso: «Saffo che dopo il salto di Leucade rivolta la frittata, è un personaggio affatto nuovo nel gran dramma della vita umana» (931). Per quanto le trote e le sardelle della locanda gardese siano una nota di colore locale, come la «focaccia panettone» (1164) a Milano o l'esotismo delle caffettiere presenti in ogni angolo della casa paterna, all'estesa geografia del romanzo non corrisponde un altrettanto vario repertorio gastronomico.

A predominare sono ovviamente gli usi culinari veneto-friulani.[10] Tuttavia, nel capitolo diciottesimo, viene dedicata una digressione al confronto tra i regimi alimentari della Penisola:

> Si mangia più a Bologna in un anno che a Venezia in due, a Roma in tre, a Torino in cinque ed a Genova in venti. […] Quanto a Firenze a Napoli a Palermo, la prima è troppo smorfiosa per animare i suoi ospiti alle corpacciate; e nelle altre due la vita contemplativa empie lo stomaco per mezzo dei pori senza affaticar le mascelle. Si vive coll'aria impregnata dell'olio volatile dei cedri e del fecondo polline dei fichi. (1138)

La rassegna, in apparenza peregrina, trova una giustificazione nella virata finale di carattere politico-risorgimentale che torna, e si conclude, nella capitale sabauda:

> Il Vermuth han fatto bene ad inventarlo a Torino dove si parla e si ride poco, fuori che alle Camere: del resto quando l'hanno inventato non avevano lo Statuto. Ora dell'attività ce n'è, ma di quella che ajuta a fare, non di quella che stimola a mangiare. Fortuna per chi spera in bene e pei fabbricatori di Vermuth. (1139)

Oltre al Vermuth torinese, politicamente benaugurante, nelle *Confessioni* ci sono brindisi, bevute e ubriacature: i fiaschi di Refosco e di Picolit presenti sulla tavola dei conti di Fratta; la Ribola, anch'esso vino friulano, bevuto nelle sagre paesane; la solenne sbronza di Carlino che nel capitolo diciannovesimo imprudentemente a stomaco vuoto approfitta dell'Anesone bresciano;[11] la melanconica abitudine all'acquavite del brigante Spaccafumo. Proprio al «buon vino di una volta» (249) è legata l'unica nota nostalgica dell'ottuagenario autobiografo per i sapori di un tempo perduto: sentimento molto comune, ma probabilmente estraneo a Nievo stesso che non visse abbastanza per provarlo.

10 A questo proposito si veda Accorsi 2005, 81-93 e più in generale Anselmi, Ruozzi 2011, s.v.

11 Casini (1999, 1163) segnala che della produzione di tale liquore d'anice Nievo si occupò in un articolo comparso con titolo «Lettere sull'esposizione bresciana» sul «*Crepuscolo*» dell'11 marzo 1858, nei mesi dunque di composizione del romanzo.

Bibliografia

Accorsi, Maria Grazia (2005). *Personaggi letterari a tavola e in cucina. Dal giovane Werther a Sal Paradiso*. Palermo: Sellerio Editore.

Anselmi, Gian Mario; Ruozzi, Gino (a cura di) (2011). *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*. Roma: Carocci editore.

Casini, Simone (a cura di) (1999). *Nievo, Ippolito: Le confessioni d'un italiano*. Parma: Guanda. Scrittori italiani della Fondazione Pietro Bembo.

Casini, Simone (a cura di) (2010). *Nievo, Ippolito*: *Il conte Pecorajo. Storia del nostro secolo*. Testo critico secondo l'edizione a stampa del 1857. Venezia: Marsilio.

Gorra, Marcella (a cura di) (1970). *Nievo, Ippolito: Poesie*. Milano: Mondadori.

Gorra, Marcella (a cura di) (1981). *Nievo, Ippolito: Lettere*. Milano: Mondadori.

Maffei, Giovanni (2013). *Nievo*. Roma: Salerno Editrice.

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

A tavola con i personaggi di *Piccolo mondo antico*

Tiziana Piras
(Università degli Studi di Trieste, Italia)

Abstract *Piccolo mondo antico* by Antonio Fogazzaro contains several pages devoted to meals, whose function is not merely descriptive but also exhibits a symbolic value and even a predictive significance in that they announce or anticipate some important events. Actually, at the very beginning of the novel we find the description of a formal lunch in which quite a few of the main characters are introduced, along with their personalities and political positions. The paper focuses on meals, but also beverages, in particular wines, are considered.

Sommario 1 Introduzione. – 2 I pranzi. – 3 I vini. – 4 Conclusioni.

Keywords Fogazzaro. Piccolo Mondo Antico. Food. Wine. Justice.

1 Introduzione

Piccolo mondo antico (*PMA*)[1] rievoca alcuni aspetti del clima storico del Risorgimento, ma è anche, e forse soprattutto, memoria partecipata e commossa di un passato ancora più lontano, incarnato nel 'piccolo mondo' che proprio il Risorgimento avrebbe spazzato via. Il microcosmo della Valsolda, isolato, tranquillo, immerso in un'atmosfera arcaica e bonaria, grazie alla quale i sentimenti che agitano i personaggi e i loro comportamenti si ispirano a una sorta di innocenza primigenia, anche quando si coloriscono di grettezza e addirittura di malvagità, è protagonista di molte pagine che offrono affreschi di un'oasi serena avviata al declino, insidiata sempre più da presso dagli eventi tumultuosi della grande storia. Anche la memoria privata di Fogazzaro partecipa, in posizione non secondaria, al rimpianto di questo mondo, rievocando figure, ambienti e riti vissuti in giovinezza.

1 L'edizione critica del romanzo qui tenuta presente è: Piras, Tiziana (a cura di) (2014). *Fogazzaro, Antonio: Piccolo mondo antico*. Venezia: Marsilio. Per brevità si indicherà il romanzo con la sigla *PMA* seguita dai numeri romani per la parte, arabi per i capitoli e i paragrafi separati dal punto (*PMA* I.1.1 = *Piccolo mondo antico* parte prima. capitolo primo. paragrafo primo). Per una bibliografia sul romanzo si rimanda alle «Abbreviazioni bibliografiche», 122-35) dell'edizione suddetta.

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-4 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

Fra i tanti aspetti di quest'opera ci soffermeremo sui pranzi, sul loro significato sociale e simbolico, catalizzante e anticipatorio di eventi spesso tristi se non addirittura tragici. Anche i vini saranno oggetto di attenta considerazione, vista la loro valenza sociale e psicologica.

2 I pranzi

All'inizio del romanzo alcuni personaggi tipici del piccolo mondo attraversano in barca il lago Ceresio, condotti dal barcaiolo Pin: l'arrogante Pasotti con la moglie Barborin, timida e sorda, e il bonario curato di Puria, «un pretone rubicondo con una pancia gloriosa, un gran cappello di paglia nera, il sigaro in bocca e l'ombrello sotto il braccio» (*PMA* I.1.4). I tre si recano a pranzo nella villa della marchesa Orsola Maironi, altro personaggio del mondo passato, dal carattere algido e forte e di inclinazioni filoaustriache. La riunione conviviale, cui partecipano anche altri personaggi – il marchese Bianchi e sua figlia Ester, le due Carabelli e l'accordatore di pianoforti Viscontini –, offre al romanziere soprattutto il destro di presentare il conflitto tra la marchesa e il suo impulsivo e antiaustriaco nipote Franco, innamorato di una signorina della borghesia locale, Luisa Rigey, che intende sposare a dispetto del divieto della nonna. Il contrasto tra nonna e nipote si manifesta in pieno quando Viscontini narra l'incidente occorsogli in mattinata: per ordine del Ricevitore Bianconi, le guardie di finanza l'avevano perquisito pensando che i suoi spartiti potessero celare dei messaggi segreti. Franco, indignato, difende l'accordatore dalle bordate dei commensali, austriacanti per convenienza, e quando la marchesa lo rimprovera – «Caro Franco […] questi discorsi in casa mia non si fanno. Grazie a Dio, non siamo mica in Piemonte, qui» (*PMA* I.1.30) – egli rompe un piatto, si alza da tavola ed esce dalla sala.

A questo primo pranzo, formale e sontuoso, fanno da contrappunto altri successivi, che si svolgono invece nel quadro di un duro esercizio di austerità. Franco e Luisa si sono sposati in segreto e lo zio della sposa, «l'ingegnere [Piero] Ribera di Oria, addetto all'Imperiale R. Ufficio delle Pubbliche Costruzioni in Como» (*PMA* I.2.2), ha accolto nella sua casa i due giovani, ormai privi di ogni mezzo di sussistenza dopo che la nonna ha cacciato di casa Franco. La marchesa non perdona la disobbedienza del nipote e si rivale sull'ingegnere, tramandone il licenziamento grazie all'aiuto di un suo cugino, «il cavaliere Greisberg di S. Giustina, […] addetto al governo del feld-maresciallo Radetzky in Verona sino al 1853 e passato poi col padrone a Milano» (*PMA* II.4.24), il quale ordina una perquisizione di casa Ribera alla ricerca di documenti compromettenti. Alla perquisizione fa seguito il licenziamento dell'ingegnere, che mestamente ritorna a Oria, dove la nipotina Maria, nata dal matrimonio di Franco e Luisa, gli chiede: «Perchè sei venuto? […] Non c'è mica, sai, il pranzo per te» (*PMA* II.5.8):

nelle misere condizioni economiche in cui versa la famigliola, una bocca in più comporta nuovi sacrifici. La colazione al mattino si riduce a «una tazza di latte e cicoria adoperando certo zucchero rosso che puzzava di farmacia» (*PMA* II.6.4). Al contrario, la marchesa Orsola, nel suo palazzo di Lodi, sorbisce «il solito cioccolatte» (*PMA* I.4.17) e Pasotti, sua spia e uomo di fiducia, beve «il caffè e latte» (*PMA* I.5.1). È solo la generosità della gente del paese che consente a Luisa di provvedere al pranzo, ma nonostante i suoi sforzi la giovane sposa non riesce a far quadrare il bilancio:

> La serva era stata licenziata; restava la Veronica per le faccende grosse, per la polenta e qualche volta per badare a Maria. Malgrado queste ed altre economie, malgrado che la Cia avesse rinunciato al salario, malgrado i doni di ricotta, di *mascherpa*, di formaggio di capra, di castagne, di noci, che piovevano dalla gente del paese, Luisa non riusciva a tener la spesa dentro l'entrata. (*PMA* II.6.4)

Anche alla Cia e alla Veronica avrebbe potuto rinunciare Luisa, ma le due domestiche hanno una parte importante e speculare nell'economia del romanzo. La Veronica è sciatta e inaffidabile, tanto che Luisa la licenzia «per il 1° ottobre. Per economia, prima; e poi perchè [*sic*] mi sono accorta che fa all'amore con una guardia di finanza» (*PMA* II.9.22). Ma la donna è ancora al servizio di Luisa quando accade la tragedia, l'annegamento della piccola Maria. La disgrazia è l'esito di una concomitanza fatale di circostanze: Luisa esce di casa per affrontare la marchesa ed esigere il riconoscimento del testamento;[2] lo zio Piero, la Cia, il professor Gilardoni ed Ester, affaccendati ognuno in diverse attività nella casa di Oria, sono persuasi che Luisa abbia affidato Maria alla domestica; invece la Veronica, che «era stata veduta entrar nel ripostiglio dei vasi dietro la casa con la sua guardia di finanza prima che Luisa uscisse» (*PMA* II.10.29), non sorveglia la bambina; infine sul lago Ceresio scoppia un forte temporale. Così la piccola Maria annega nel tentativo di far galleggiare la sua barchetta nell'acqua della darsena prospiciente la casa (*PMA* II.10.8-29).

Di contro, la fedele Cia si prende cura del tranquillo e amabile zio Piero, lo consola e gli sta accanto nei momenti più bui. Quando costui viene licenziato, la donna rimane al suo servizio rinunciando al salario e quando il vecchio diventa cieco da un occhio lo accudisce amorevolmente.[3] Piero

2 Il marchese Maironi, nonno di Franco e marito di Orsola, aveva redatto un testamento in favore del nipote che, alla sua morte, la marchesa ha fatto sparire (cf. *PMA* I.4.8-15).

3 Lo zio Piero descrive se stesso come «un altare dove si dice messa e il chierico ha spento, durante l'ultimo vangelo, una delle due candele» (*PMA* II.9.12). La «vecchia signora di marmo», la nonna di Franco, al contrario irride con malvagità il disgraziato rivolgendosi alla moglie di Bianconi con queste parole: «quando non si è onesti, signora Bianconi, il Signore castiga» (*PMA* II.10.2).

Ribera ha l'abitudine di bere, prima di coricarsi, un bicchiere di latte: questo motivo ricorrente simboleggia l'onestà e l'integrità morale del vecchio ingegnere. È Bianconi a menzionare per primo questa abitudine quando il commissario Francesco Zerboli lo interroga per trovare il pretesto del licenziamento:

> L'ingegnere in capo è un buon omaccio, allegro, all'antica […]. Quando ha la sua pace, la sua quiete, il suo latte alla mattina, il suo latte alla sera, il suo boccale di Modena a pranso, il suo tarocco, la sua gasètta di Milano, l'ingegnere Ribera è contento. (*PMA* II.1.5)

Il latte dello zio Piero torna di nuovo in scena quando Franco decide di portare la piccola Maria a San Mamette per la messa notturna di Natale, il che comporta la traversata del lago. Lo zio è contrario, sia per le condizioni economiche disagiate dopo il suo licenziamento sia perché sta nevicando. Da ultimo Piero cede e si rassegna a rimanere in casa da «solo con il suo lume e il suo latte, davanti alle ultime bragie moribonde del ginepro. Gli restava sul viso una leggera ombra di disapprovazione. Franco faceva troppo il poeta!» (*PMA* II.6.3-4). Ed è ancora «il solito bicchier di latte» (*PMA* II.13.25), porto questa volta allo zio Piero dalla fantesca Leu, a tranquillizzare Franco che, in fuga verso la Svizzera travestito da gondoliere, passa remando sul lago davanti alla villetta Ribera. E ancora un bicchiere di latte chiude la burrascosa conversazione tra una Luisa «con gli occhi vitrei», pazza di dolore per la perdita della figlia, e un saggio zio che la esorta a esaudire la richiesta del marito di rivederla prima del suo arruolamento nelle file dell'esercito piemontese: «Contavo di accompagnarti ma, se non vieni, andrò solo. Andrò a dire a tuo marito che hai perduto la testa e che spero di andar presto anch'io a trovar la povera Maria» (*PMA* III.1.21).

Quando viene a sapere del testamento nascosto, Franco decide di rinunziare all'eredità e considera chiusa la faccenda. Luisa si adegua al volere del marito, ma il professor Gilardoni, che possiede una copia dell'atto, credendo di far bene si reca a Lodi dalla marchesa per chiedere, invano, l'esecuzione del testamento. Il professore confessa a Luisa il suo tentativo e la donna comprende che il marito non perdonerà mai l'ingenuo Gilardoni e in più la riterrà complice. Alla conversazione assiste di nascosto Maria e Luisa le raccomanda di non dire nulla al padre, ma la piccola, come tutti i bambini, non vede l'ora di rivelare tutto. Così Franco viene a sapere, e da qui hanno inizio le discussioni e i contrasti che sempre più approfondiranno il solco d'incomprensione tra i due coniugi sulla questione del testamento, incomprensione che via via si allarga fino a coinvolgere il contrasto tra la giustizia divina, in cui crede Franco, e la giustizia terrena, in cui crede Luisa.

I pranzi di casa Maironi-Ribera, quindi, non illustrano solo le angustie della famiglia e la generosità dei paesani, ma rappresentano anche l'an-

nuncio di imminenti sventure. Alla vigilia della partenza di Franco per Torino, Luisa gli confessa che lo invidia per la sicurezza che gli deriva dalla fede, mentre lei non avrebbe mai potuto seguire la religione se la ragione glielo avesse impedito. Sposandosi, si era proposta di imitare la madre, donna pia e salda nella fede, ma non c'era riuscita. Aveva poi visto in Franco un uomo di fede che tuttavia non dava seguito ai suoi principi né in campo religioso né in campo patriottico: infatti avrebbe potuto servire la patria anche da Oria, tenendo vivo il sentimento italiano in Valsolda e preparando l'arrivo delle truppe liberatrici. Anche lei, come Franco, crede in Dio, ma a differenza di lui crede che Dio abbia affidato agli uomini il compito di occuparsi delle cose terrene, del bene terreno e del male terreno, insomma di ciò che si può vedere e intendere. Ecco perché è in disaccordo col marito sulla questione dell'eredità: lui potrebbe attuare la giustizia divina rendendo esecutivo il testamento.

Alla morte di Maria, e al conseguente immenso dolore che finisce col sanare i contrasti tra i due coniugi, prelude l'ultimo dei pranzi di casa Maironi-Ribera. Questo pranzo, molto triste, è preceduto dall'annuncio di un altro, non descritto nel romanzo, quello che la Barborin Pasotti, ottemperando agli ordini del marito, dovrà dare in onore della marchesa in visita in Valsolda. Sarà proprio la povera e mite Barborin, sinceramente affezionata a Luisa e a Maria, a dare avvio al meccanismo che porterà alla tragedia: infatti informerà Luisa della venuta della marchesa, instillandole così l'idea di incontrare la nobildonna lasciando a casa la bambina; e regalerà a Maria la barchetta che sarà la causa dell'affogamento della piccola. L'ultimo pranzo della famigliola è segnato dalla tristezza e dal silenzio di Luisa, che:

> a pranzo non parlò mai. Il pranzo fu triste anche perché la Cia fece un'osservazione inopportuna sulla mancanza di formaggio nella minestra che così non poteva piacere al suo padrone; e il suo padrone s'arrabbiò, le disse ch'era una fatua e che se la minestra era senza formaggio, lei era senza sale. […] L'argomento suggeriva tante cose amare e inutili a dire, che nessuno parlò più. (*PMA* II.10.7)

Il romanzo si chiude con un altro pranzo (così come si era aperto con un pranzo, di ben altro tenore e sontuosità) che vede riuniti, sull'isola Bella del lago Maggiore, Franco, Luisa e lo zio Piero. Questo pranzo segnerà l'inizio di una nuova vita e la fine di quella antica, alla quale appartiene lo zio. I cibi sono come assenti, Franco e Luisa non mangiano, e ciò simboleggia un'ultima espiazione del peccato d'orgoglio che hanno commesso mantenendo separate le loro anime (*PMA* II.8.42-8). È solo lo zio Piero a mangiare e a conversare animatamente con Franco sulla sua futura vita da soldato e sulle difficoltà di una vittoria piemontese. Lo zio è in pace con se stesso, sa di aver fatto la cosa giusta venendo a incontrare il nipote

acquisito ed è pieno della grazia divina, che la mattina dopo lo chiamerà al suo cospetto:

> Lo zio Piero, il caro venerato vecchio, l'uomo savio, l'uomo giusto, il padre, il benefattore de' suoi, lo zio Piero era partito, partito per sempre. Egli era venuto, sì, ad arruolarsi, Iddio lo voleva in una milizia superiore, ed ecco era suonato l'appello, egli aveva risposto. (*PMA* III.2.28)

Franco e Luisa non mangiano: sono troppo agitati, ma per ragioni diverse. Franco ha messo da parte il suo orgoglio e sta cercando di riconciliarsi con la moglie, consapevole che, decidendo di arruolarsi, ha detto addio al piccolo mondo ed è stato catapultato in uno nuovo (dove troverà la morte).[4] Luisa, durante il precedente nefasto pranzo del litigio per il formaggio, resta in silenzio pensando al modo di riavvicinarsi al marito. Sarà il ricordo dei giorni lieti del fidanzamento e delle camminate sui pascoli di Drano e dei Rancò, rammemorati con Franco durante una passeggiata dopo il pranzo, a riaccendere la passione tra i due sposi, che porterà al concepimento di «un'altra Maria» (*PMA* III.2.7).

3 I vini

Non c'è pranzo senza vino, soprattutto se si tratta di un pranzo sontuoso come quello che apre il romanzo e che non solo introduce i personaggi e la vicenda, ma celebra i riti di una società al tramonto e si colora di una vena di malinconia per la caducità degli uomini e delle cose, cui Fogazzaro era molto sensibile. Qualche notizia sulle portate del pranzo apprendiamo durante la traversata del lago: il Pasotti, per distrarre la moglie, impaurita dalle condizioni atmosferiche – «la pioggia grigia veniva avanti adagio adagio, velando le montagne, soffocando la *breva*» – improvvisa una partita a tarocchi con il curato, durante la quale i due anticipano golosamente le pietanze che di là a poco avrebbero gustato: trota, francolini di monte, cacciagione rara e ricercata e tartufi bianchi, il tutto innaffiato col vin di Ghemme, il primo menzionato nel romanzo. Vino pregiato, questo di Ghemme, di antica memoria: ne parla Plinio il Vecchio, nella sua *Historia Naturalis*, definendolo «un vitigno 'spionia'», la cui maturazione avviene alle prime nebbie autunnali.[5] Inoltre gli ospiti troveranno in tavola sia la

4 «Era scritto nel Libro del Destino ch'egli sarebbe caduto appunto nella prima battaglia, a Palestro, con una scheggia di granata nella coscia, combattendo da buon soldato a due passi dal colonnello Brignone» (*PMA* III.2.18).

5 Apprezzato da molti scrittori, tra i quali Stendhal, che ne *La certosa di Parma* (1838) descrive i vigneti delle colline tra Romagnano, Sesia e Ghemme, nella provincia di Novara; e Mario Soldati, che lo definisce «eccellente, di prim'ordine. Lo definirei un Gattinara più

«*posciandra*» (*PMA* I.1.12), una «rozza pietanza paesana di cavoli e salsiccie» sia il «pasticcio di risotto» (*PMA* I.1.30).

Il vino accompagna altri momenti della narrazione. Per esempio fa la sua comparsa in occasione delle nozze segrete di Franco e Luisa. Immersi nell'oscurità notturna dei paesetti della Valsolda, nella penombra di sentieri ripidi e perigliosi, di anguste piazzette, di scalinate precipiti, si muovono in silenzio, con i promessi, i testimoni, quasi a mo' di cospiratori: Giacomo Puttini, una figurina umoristica con il suo dialetto veneziano, relitto di un mondo tramontato, e lo zio Piero, ricco di umanità e di buon senso, così diverso dalla sorella Teresa Rigey, madre di Luisa, minata dalla malattia, figura profondamente religiosa, dolente e patetica. Celebrato il matrimonio, gli sposi e i compari arrivano a casa Rigey e trovano che la signora Teresa ha avuto un mancamento; Franco e Luisa escono dalla stanza per parlare con lo zio delle condizioni di salute della malata. Puttini vorrebbe andarsene, il suo dovere di testimone l'ha fatto. Ma, ripresasi dal deliquio, la signora Rigey propone insistentemente un brindisi. È agitata, quasi petulante, questa madre, che non considera sposati i due giovani perché non hanno ancora assistito alla messa, mangiato il pane, il corpo di Cristo, e bevuto il vino, il sangue di Cristo, non hanno cioè condiviso con Cristo la loro promessa di unione intima e totale: perciò, non hanno licenza di appartarsi e di stare soli. Il brindisi con il pregiato vino locale del Nisciooree e una fetta di torta costituiscono una sorta di succedaneo laico della messa mattutina. Almeno per la devota signora Teresa, perché sul Puttini il brindisi ha invece un effetto di compiaciuto rabbonimento – «blandì e pacificò le viscere dell'impaziente signor Giacomo» (*PMA* I.3.27) – in tempi di produzione vinicola ridotta:

> in quegli anni di *oïdium* ben di rado bagnava le labbra nel vin pretto e beveva cupamente vin Grimelli di acquosa memoria. (*PMA* I.3.27)

Il vino del Nisciooree, «rosso chiaro come un rubino, delicato e gagliardo», frutto delle vigne che circondavano la villa del marchese Bianchi – incontrato al pranzo d'apertura –, era una vera rarità: in quegli anni (1851-1853) le viti dell'alta Lombardia erano state duramente colpite dall'*oïdium*, o mal bianco, un fungo parassita che ricopriva le viti con muffe dalla patina biancastra. Gli scienziati del tempo erano stati costretti a trovare dei succedanei del vino. Il chimico Geminiano Grimelli escogitò un metodo, divenuto famoso, per produrre un surrogato, noto appunto come «vin Grimelli»

spesso, più scuro, più violento. Meno trasparente, meno liquoroso, meno raffinato: ma forse più genuino» (Soldati 2010, 42).

e qui ricordato da Fogazzaro.[6] Il vin Grimelli, che nella parlata popolare modenese ha tuttora il significato di 'vino annacquato', ritorna nuovamente sulla tavola del signor Puttini a denotare un'abitudine quotidiana all'austerità, con qualche occasionale concessione al solo *pater familias* e al di fuori delle mura domestiche:

> Pasotti si ricordò ch'era martedì. Il signor Giacomo andava ogni martedì con altri amici al mercato di Lugano e più propriamente alla trattoria del Lordo, con lo scopo di interpolare un bicchiere settimanale di vin pretto al vin Grimelli quotidiano; e ritornava spesso a casa in una disposizione affettuosa e sincera. (*PMA* I.5.2)

Ma il vino del Nisciore è tanto ricercato e di tale qualità che il Fogazzaro lo paragona a un altro vino eccezionale, l'*Est, est, est*:

> «*Est*, *est*, non è vero, signor Giacomo?» disse lo zio Piero vedendo il Puttini guardar devotamente nel bicchiere che teneva in mano. «Qui almeno non c'è pericolo di crepare come quel tale: *et propter nimium est dominus meus mortuus est*». (*PMA* I.3.27)

L'*Est, est, est* è un vino pregiato di Montefiascone, legato a una leggenda medievale che ha per protagonista il vescovo Monsignor Giovanni Deuc.[7] L'eccezionale nonché raro vino del Nisciore e il nobile vino di Montefiascone «con la triplice affermazione in crescendo, come a dire c'è, c'è, c'è, la gioia del vino e della vita nella terra del sole, sembrano adatti a risvegliare, specie nella mente di chi è lontano, un'immagine di allegria e di fiducia, di campagne luminose e sempre liete» (Tecchi, 1969, 67). Ma il Nisciore non riscalda più di tanto l'animo del turbato Puttini, che lascia allo zio Piero, vero *pater familias* del romanzo, il compito di levare i calici per un brindisi, prima di congedarsi con mille riverenze dalla signora Teresa, dagli sposi e dallo zio.

6 Si trattava di una sorta di bevanda alcolica ottenuta facendo bollire il luppolo in acqua per una decina di minuti, aggiungendovi poi zucchero e lievito di birra fresco, aromi come orzo tostato o fiori di sambuco, e lasciando fermentare il liquido per un mese circa in una botte prima di imbottigliarlo.

7 Il vescovo, amante del buon vino, era al seguito di Enrico V di Germania che, con il suo esercito e la sua corte, si stava recando a Roma nel 1111 per ricevere da papa Pasquale II la corona di Imperatore del Sacro Romano Impero. Deuc inviava in avanscoperta il suo coppiere Martino, che gli segnalasse il vino buono scrivendo «est», sulla porta della locanda. Assaggiato il vino di Montefiascone, per sottolinearne la qualità eccezionale Martino ripeté per tre volte il segnale convenuto. Deuc condivise pienamente il giudizio del coppiere, e al termine della missione imperiale tornò nel paese, fermandovisi fino al giorno della sua morte che, sembra, avvenne in seguito a una bevuta di troppo. Fu sepolto nella chiesa di San Flaviano e sulla sua lapide si legge: «*Per il troppo EST! Qui giace morto il mio signore Giovanni Deuc*».

> Il signor Giacomo vuotò il bicchiere, soffiò molto e batté molto le palpebre in segno dei vari sentimenti che tumultuavano nell'animo suo mentre l'ultimo aroma e l'ultimo sapor del vino gli si perdevano in bocca; offerse la sua servitù alla signora Teresa riveritissima, la sua devozione alla sposina amabilissima, la sua osservanza allo sposo compitissimo; si schermì, menando le braccia e la testa, dai ringraziamenti che gli fioccavano addosso, e preso il cappellone, presa la mazza, si avviò umilmente, soffiando con un misto di compiacenza e di rammarico, dietro la mole placida dell'ingegnere pregiatissimo. (*PMA* I.3.27)

Ancora il signor Giacomo Puttini è protagonista di un memorabile brindisi con il Controllore, il perfido Bargnìf, «il diavolo considerato nella sua astuzia» (*PMA* I.5.8), cioè il Pasotti nel ruolo di spia della marchesa, da lei incaricato di scoprire che cosa abbia combinato Franco dopo la sua fuga dalla villa. Il Pasotti incontra una serie di personaggi che parlano, con bonomia e semplicità, del buon tempo andato, fino ad arrivare al sior Zacomo, il quale, raggirato dall'astuto gioco di parole del Controllore, paragonato dal romanziere a una sapiente cautelosa pratica della pesca di lago, tradisce il segreto del matrimonio e poi annega il suo avvilimento nella lenta degustazione di un calice di vino:

> Come un pescatore raccoglie stentatamente a sè [*sic*] la lunga lenza pesante, scossa, egli crede, dal grosso pesce lungamente insidiato, e tira e tira e finalmente scorge venir su dal fondo due grandi ombre di pesci invece d'una sola, palpita, raddoppia di cautela e d'arte; così Pasotti, all'udir nominare l'ingegnere, si meravigliò, palpitò e si dispose a estrarre con la più squisita delicatezza di mano il segreto del signor Giacomo e del Ribera. […]
>
> Ecco la signora Barborin che tutta sorridente porta vassoio, bottiglia e bicchieri. Il vino è rosso cupo, con trasparenze di rubino in corpo e il signor Giacomo gli fa un viso non ancora tenero ma benevolo. Il vino ha un aroma di austera virtù e il signor Giacomo lo fiuta amorosamente, lo guarda commosso, lo torna a fiutare. Il vino ha una pastosa pienezza ch'empie palato e anima di sapore, il vino è appunto quel giusto, virtuoso amarone che l'aroma annuncia e il signor Giacomo lo sorseggia nel desiderio che non sia liquido e fuggevole, lo mastica, lo pacchia, se lo spalma per la bocca; e quando di tanto in tanto posa il bicchiere sul tavolino, non lo lascia però nè [*sic*] con la mano nè [*sic*] con gli occhi imbambolati. (*PMA* I.5.21-2)

Il vino servito dalla inconsapevole Barborin, sempre protetta dalla fortuita grazia della sordità che le impedisce di udire le nefandezze pronunciate dal marito, non è certo un vino qualunque, ma un Amarone, un vino di memoria

catulliana (carme 27) che reclama *calices amariores*, bicchieri più amari.[8] È un rosso della Valpolicella (in provincia di Verona) di forte gradazione alcolica, ricavato da uve passite di diversi vitigni, che ben si presta a essere assaporato e ben presto sortisce il piacevole effetto di ottundere i sensi e stordire un'anima scontenta di sé, come quella del Puttini, consapevole di aver tradito per faciloneria e di essere stato aggirato e abbindolato da un astutissimo inquisitore.

In seguito, Pasotti da spia diventa messaggero della marchesa, senza perdere la sua caratteristica capacità di parlatore sgradevole e truffaldino: la missione che la marchesa gli affida è di proporre al nipote Franco l'abiura delle proprie idee politiche in cambio di una rendita dignitosa per sé e la sua famiglia. Franco rifiuterà con sdegno la proposta, che gli è fatta dal Pasotti alla vigilia della sua partenza per Torino, dove si è proposto di cambiare vita. È sul punto di dire addio a un'esistenza dedicata all'arte, alla musica e al giardinaggio e inghiotte questo amaro boccone, rappresentato simbolicamente da una fetta di indigesto panettone, avanzo del Natale da poco trascorso, accompagnata da un vino poco adatto, il San Colombano, un rosso da pasto, appropriato tuttavia a una nuova vita fatta di lavoro, d'impegno politico, di giornate vissute intensamente per il bene della patria e della famiglia:

> Franco andò alle otto, Pasotti lo ricevette colla più affettuosa cordialità e gli fece le scuse di sua moglie ch'era già a letto. Prima d'entrar in argomento volle assolutamente che pigliasse un bicchiere di S. Colombano e una fetta di panettone. Col vino e col dolce Franco dovette inghiottire, suo malgrado, molte dichiarazioni di amicizia, i più sperticati elogi di sua moglie, di suo zio e di lui stesso. Vuotato finalmente il bicchiere ed il piatto, il mellifluo bargnìf si mostrò disposto ad entrare in materia. (*PMA* II.8.29)

Un San Colombano invecchiato è offerto poi dalla marchesa in un'altra pagina, in cui è descritta la squallida cortigianeria di alcuni personaggi all'indomani della drammatica scena della disperazione di Luisa e di Franco per la perdita dell'adorata figlioletta Maria. Nel quadro grottesco e disgustoso delle ripercussioni che la morte della bambina ha nel palazzo della marchesa, solo la Barborin, incapace per la sua sordità di afferrare le meschinità e gli egoismi di quanti la circondano, e il Prefetto della Caravina, trasformato da una nuova purezza e ricchezza interiore, si sottraggono alla riprovazione e all'aperta condanna del romanziere, pure altre volte indulgente nei confronti dei personaggi che popolano il piccolo mondo antico. Solo il Prefetto avrà il coraggio di rifiutare il rito di condivisione, il brindisi con il San Colombano vecchio, un vino raro, pregiatissimo, e

8 L'edizione consultata è quella di Mario Marzi del 1992 (36).

abbandonerà ostentatamente una compagnia alla quale non sente più di appartenere:

> Il Prefetto, a udir gli schiamazzi di Pasotti, si alzò e prese congedo. «Aspetti» gli disse la marchesa «di prender un bicchier di vino». Alle nove e mezzo soleva capitare una bottiglia preziosa di San Colombano vecchio. «Stasera non bevo» rispose il Prefetto, eroicamente. «Son troppo sottosopra da questa mattina in poi. Il Puria sa perché». (*PMA* II.12.9)

Un altro vino simboleggia il cambiamento della vita di Franco, il quale a Torino si dà a un lavoro assiduo e a un impegno patriottico costellato di mille rinunce nella cornice di una città in cui si prepara la seconda guerra d'indipendenza, ma che è anche ritratta nelle sue ritualità: le passeggiate, i teatri, i caffè. Si tratta di spunti tratti dalle letture di Fogazzaro, ma anche dai suoi ricordi personali: infatti, appena adolescente, il romanziere visse per qualche tempo a Torino cinque anni dopo l'esilio del suo personaggio. Dunque una volta alla settimana Franco si concederà un bicchiere di Giambava con gli amici. Franco non va al caffè, come altri esuli, ma all'osteria, luogo prediletto dagli uomini che si mescolano con la vita, con le passioni, con le discussioni politiche, con l'impegno di fare una nuova Italia, di «servir l'Italia, morir per lei! […] Italia, Italia, madre cara!» (*PMA* II.11.22), e sa apprezzare un buon bicchiere di Chambave Muscat della Val d'Aosta, dal colore giallo paglierino brillante, dal profumo intenso, aromatico, con note di fiori e di miele e un retrogusto finemente amarognolo, adatto per il fuori pasto e per le mille discussioni con gli amici:

> Andavano a passeggiare, l'inverno, sotto i portici di Po, quelli della Sapienza, dalla parte dell'Università, non quelli della follìa, da parte di S. Francesco; e poi sedevano al caffè dove uno della compagnia, per turno, prendeva il caffè mentre gli altri leggevano i giornali e saccheggiavano lo zucchero. Una volta alla settimana, invece che andare al caffè, si cacciavano, per accontentare il Fante di bastoni, in un buco di via Bertola dove si beveva il più puro e squisito Giambava. (*PMA* II.9.3)

4 Conclusioni

Non si poteva certo esaurire in uno spazio tanto limitato il vasto tema dei pranzi, del cibo e delle bevande all'interno di *Piccolo mondo antico*. Si è cercato di esprimere, attraverso le pagine del libro, l'idea che cibi e bevande non sono per il romanziere vicentino un mero espediente narrativo per movimentare e colorire la storia, che pure potrebbe apparire l'aspetto prevalente, ma presentano numerose valenze ulteriori, che specie negli ultimi tempi sono state scandagliate da sociologi, antropologi e filosofi. Il

cibo è, anche, un fenomeno culturale e le differenze culturali influiscono sul gusto. L'esperienza sensoriale che sta alla radice del gusto (e del disgusto) alimentare viene elaborata non solo a livello individuale, ma anche attraverso la cultura sociale collettiva. Il cibo si definisce e si caratterizza per l'aspetto nutrizionale, certo, ma anche per i suoi aspetti simbolici, e di ciò si è avuto modo di fornire svariati esempi tratti da *Piccolo mondo antico*. La contrapposizione tra il ricco pranzo offerto dalla marchesa Maironi all'inizio del romanzo e la frugalità dei pasti a casa dello zio Piero rispecchia in piccolo (nel piccolo mondo antico) il contrasto che, su vasta scala, caratterizza la diversa accessibilità al cibo nei paesi ricchi e in quelli poveri del globo, ma riflette anche la varietà, la raffinatezza, l'estetica fino ai limiti del decadente che distinguono la cucina delle civiltà più ricche ed evolute dalla semplicità e povertà delle culture più arretrate. Per contro, le società più ricche sono anche quelle dove il gusto è omologato, dove il 'cibo spazzatura' minaccia la salute dei cittadini, che reagiscono, quando possono, cercando di recuperare le tradizioni, i prodotti a chilometro zero e i cibi biologici. Un tema vastissimo, dunque, di cui la letteratura si è occupata e si occupa ampiamente, anche se non sempre in modo esplicito e diretto. In Fogazzaro, inoltre, le riunioni conviviali, intorno a una ricca tavola imbandita o a un desco frugale, mettono a nudo il carattere dei personaggi, fanno emergere le emozioni e le tensioni e annunciano in termini allusivi o dichiarati eventi futuri spesso gravidi di amarezza e di lutto.

Bibliografia

Marzi, Mario (a cura di) (1992). *Catullo, Gaio Valerio: Carmina*. Pordenone: Edizioni Studio Tesi.

Piras, Tiziana (a cura di) (2014). *Fogazzaro, Antonio: Piccolo mondo antico*. Venezia: Marsilio.

Soldati, Mario [1962] (2010). *Storie di Spettri*. Milano: Mondadori.

Tecchi, Bonaventura (1969). *Antica terra*. Milano: Bompiani.

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),[1] 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.[2] 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.

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-5 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

> 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)[3]

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 caciocavallo 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).[4] 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*, torrone 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. Esemplare 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 pasticcieri 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 han portato loro nella notte: e trovano i bei canestri di frutta martorana. (Roversi, Sciascia 2015, 59)[5]

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 famigliola 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)[6]

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 abbraciati 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 tuminía 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).[7]

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. Ruozzi 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).[8] 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).[9]

Vere 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 arrosti 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:[10] «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 *pitaggiu*, «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)[11]

10 «Perché si ha l'impressione, a mangiarlo, che si tratti di granelli di semola canditi in sapiente mistura col pistacchio triturato 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 cuscùs 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*;[12] 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 mescendovi 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)[13]

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.[14]

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 cuscùs dolce*. Valverde (Catania): Il Girasole.

Gasparotto, Lisa (2015). «Un'amicizia dal sapore antico. Intervista a Giannola 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; Ruozzi, 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.

Ruozzi, Cinzia (2011). «Uova e frittate». Anselmi, Gian Mario; Ruozzi, 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 Squillacioti. Milano: Adelphi.

Sciascia, Leonardo (2014). *Inquisizioni. Memorie. Saggi*. Vol. 2 di *Opere*. A cura di Paolo Squillacioti. 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.

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),[1] 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).

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-6 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

> 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)[2]

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.[3]

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»,[4] 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)[5]

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 scarpena «in broeto», la lepre, la beccaccia e infine la pastizada, cioè carne di manzo in salmì, 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.[6] Si veda il seguente esempio, dove a prevalere è ancora l'elencazione:

> Nell'introduzione ai 'piatti di resistenza' minori, perlopiù arrosti 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', datteri 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

> lunghissime 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 famigliare 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).[7]

7 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.[8] 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.[9] 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,[10] come una

8 Sulle radici serbe e montenegrini 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 sangui 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* –[11] 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 anseatica, 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.

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

Parametri gastronomici d'indagine nella cultura sovietica negli scrittori-viaggiatori italiani del secondo Novecento

Alberto Zava
(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Abstract Beyond a purely superficial consideration of the gastronomic element as a theme or an evaluative context, in which it is perceived as an object of knowledge, in the experiences of journalists-writers of the second half of the twentieth century, food seems to represent a real method to explore a different reality. In their reportages from the Soviet Union, Guido Piovene, Carlo Levi, Enrico Emanuelli, Tiziano Terzani and Gina Lagorio show the operating role attributed to food, finding in it a key and a parameter of investigation that allowed to explore from alternative or unusual perspectives a geopolitical area that, from the '30s to the '90s, has always been characterised by a low opening to European visitors.

Keywords Travel literature. Food culture. Journalism. Soviet Union. Reportage.

Traendo spunto dalla nota considerazione di Mario Soldati, a suggello dell'esperienza di indagine concretizzatasi in *Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca dei cibi genuini*, originale progetto televisivo prodotto dalla RAI nel 1956, secondo la quale «viaggiare è conoscere, e il modo più facile, più diretto, di arrivare a conoscere un Paese è praticare la cucina della gente che lo abita. Nei cibi e nella maniera di cucinarli c'è tutto», proviamo a superare le modalità di un'indagine contenutistica pura che metta in diretta connessione la gastronomia con il proprio contesto geografico-culturale, prendendo in considerazione concrete esperienze giornalistico-letterarie in cui il cibo non sia solo oggetto conoscitivo esplicito, ma rappresenti un vero e proprio metodo di esplorazione e di approfondimento di una realtà altra.[1]

Nel corso di un viaggio esplorativo condotto spesso in condizioni di fortuna o di incertezza, quando la realtà esplorata può presentare restrizioni

1 Per alcune coordinate bibliografiche nel panorama della critica dedicata alla letteratura di viaggio, dal Settecento ai giorni nostri, si vedano Leed (1992) per un'analisi psicologico-antropologica, Ricorda (2012) per un vaglio antologico espressamente letterario e De Pascale (2001) per le diverse prospettive interpretative degli scrittori italiani del Novecento in viaggio.

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-7 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

nel movimento o difficoltà nel raggiungere determinate destinazioni, anche le circostanze più scontate e proprie del quotidiano – come le azioni legate al cibo – possono rivestire un ruolo di primaria importanza. Sono numerosi i casi di scrittori-giornalisti novecenteschi che, in tempi diversi, hanno visitato la medesima realtà dell'Unione Sovietica e che, per molti aspetti, hanno trovato nel cibo una chiave di lettura, un parametro di indagine che ha permesso di esplorare anche da prospettive alternative o inconsuete un'area geopolitica che dagli anni '30 agli anni '90 si è sempre caratterizzata, in diverso grado, per una scarsa propensione all'apertura e alla ricezione di visitatori occidentali. In un contesto del genere, la condivisione di attività universali e la particolare considerazione delle stesse che certe tradizioni culturali hanno si sono rivelate provvidenziali per lo scrittore in viaggio, come è capitato ad esempio a Tiziano Terzani nel corso di un suo itinerario esplorativo in Cina, come lo scrittore-giornalista fiorentino racconta nel corso di una riflessione sul momento del pranzo in *Buonanotte, signor Lenin*: la comunanza nell'atto del mangiare e l'alto grado di ospitalità radicato nella tradizione conviviale asiatica (elementi espressamente verificabili negli articoli di Guido Piovene dalle regioni meridionali dell'Unione Sovietica, pubblicati nella terza pagina de *La Stampa* nel 1960) consentono l'accesso al giornalista e a suo figlio a un contesto culturale rilevante; costituisce poco più che un aneddoto, ma si rivela significativo per capire come cibo e momento conviviale possano essere canali decisivi di comunicazione e di partecipazione, scavalcando gradi militari e rigide procedure burocratiche. Il momento del pranzo, rileva Terzani,

> ha priorità su tutto. Per mangiare, la gente interrompe qualsiasi cosa stia facendo. Per dar tempo ai piloti di mangiare, gli aerei vengono fatti partire con ritardo. Una volta, in Cina, fui fermato dalla polizia con mio figlio Folco, che allora aveva dodici anni, perché, senza il dovuto permesso di viaggio, eravamo andati in bicicletta, nel mezzo della provincia dello Shantung, a cercare il luogo dove duemilaquattrocento anni fa era nato il filosofo Mencio. Era giusto l'ora del pranzo e il grande problema che i poliziotti discutevano fra di loro era come mangiare e come spartire con noi, 'imprevisti ospiti', quel poco che avevano. Quando dicemmo loro – mentendo – che avevamo già mangiato e che non dovevano preoccuparsi di noi, erano così sollevati che ci lasciarono andare, ci indicarono la strada per il posto dove l'illustre filosofo era nato e loro si misero, finalmente in pace, a mangiare. (Terzani 1992, 65)

L'alto grado di ospitalità a tavola e, in generale, il momento del banchetto sono frangenti con cui un visitatore deve confrontarsi direttamente nelle regioni asiatiche dell'Unione Sovietica; il viaggio di Tiziano Terzani si svolge nel 1991, ma le sue esperienze in merito confermano situazioni rilevate nei reportage dalla stessa Unione Sovietica da altri scrittori-giornalisti

che negli anni ’50 e ’60 hanno percorso gli stessi tragitti. In alcuni casi, pur rimanendo momenti privilegiati di immersione nel contesto locale e quindi fondamentali nell’esplorazione conoscitiva di una realtà, l’ospitalità conviviale viene letteralmente subita, come conferma all’inizio degli anni ’60 Guido Piovene nel suo ‘tour’ di banchetti georgiani, arrivando addirittura a farsi precedere dalla nomea di uomo dal fegato malato per limitare i numerosissimi brindisi, che già avevano fatto illustri vittime, ricordate nell’articolo, pubblicato su *La Stampa* il 12 luglio 1960, dal titolo «I favolosi banchetti della Georgia costellati di innumerevoli brindisi»:[2]

> A Mosca avevo poi raccolto alcune informazioni tremende. Il presidente del Vietnam era letteralmente scappato a metà di un banchetto. Lo scrittore Jean-Paul Sartre era finito in clinica per una settimana. Una delegazione di parlamentari francesi, ruzzolati sotto la tavola, era stata portata via in blocco in una autoambulanza. Nonostante queste notizie, avevo chiesto di vedere il maggior numero di persone possibile. Tra i componenti della mia trepidazione, c’era anche il senso di felicità che mi prende quando prevedo di potermi cacciare in un mare di guai.

Similmente Terzani delinea, a inizio anni ’90, una delle numerose occasioni in cui si è trovato seduto a tavolate ‘tipiche’ a Baku, in Azerbaigian, a una festa di compleanno di un amico di un suo contatto sul posto:

> Mi ritrovo così in un bel cortile di pietre antiche, a una grande tavola imbandita in mezzo a tanti notabili locali – membri del Parlamento, ufficiali di polizia, ma nessuna donna – con cui sarebbe interessante parlare di politica, ma che invece fanno a gara nel darmi prova della loro generosa, aggressiva ospitalità, costringendomi a mandar giù spiedini di fegato di pecora con sorsi di latte rancido pieno di foglie di menta e pezzi di cetriolo. A turno tutti si alzano in piedi a fare varie volte discorsi inutili sull’amicizia o altro, tanto per giustificare un altro brindisi di vodka. Per cortesia anch’io son costretto a fare i miei. Imparo che in azero ‘grazie’ si dice *choksau* e che nell’Azerbaigian è vissuto l’uomo più vecchio del mondo: 162 anni. È vissuto fino al 1978. Non certo mangiando e bevendo così! (Terzani 1992, 357)

L’attenzione gastronomica precisa, a individuare specialità del luogo, è finalizzata in questo caso a produrre un effetto di novità forzata, accompa-

2 L’esperienza di viaggio di Guido Piovene in Unione Sovietica nel 1960, in qualità di inviato speciale per conto de *La Stampa* si concretizzò in ventotto articoli pubblicati nella terza pagina del quotidiano torinese dal 6 aprile al 18 settembre. A differenza di altre esperienze di viaggio pioveniane, gli articoli dall’Unione Sovietica non furono in seguito riuniti e pubblicati in volume dall’autore stesso.

gnando il momento di partecipazione alle tradizioni locali con sensazioni enfatizzate, cromatiche e di gusto, certamente condivise dal lettore italiano nella loro stridente originalità.

A margine delle esperienze che consideriamo nel corso di questa breve carrellata di episodi selezionati, si rammenta che la possibilità di trovare in diversi contesti che riguardano la gastronomia favorevoli condizioni conoscitive è direttamente connessa alla disponibilità del viaggiatore a dedicare tempo e attenzione ad attività normalmente considerate di routine; se ne deduce quindi che sarà molto più probabile trovare nel reportage di viaggio di uno scrittore spunti in tal senso, a differenza della condizione del giornalista professionista che si trova nella necessità contingente di una maggiore essenzialità e direzionalità di sforzi. Sulla base dello stesso principio abbiamo avuto modo di fruire di splendide descrizioni paesaggistiche dal finestrino di un aereo o di un treno (Carlo Levi è un maestro in tal senso con le sue cartoline dai lunghi transiti in aereo nella sua trasferta sovietica nell'ottobre-novembre 1955, confluita nella pubblicazione dell'anno successivo de *Il futuro ha un cuore antico*) nei reportage di viaggio di scrittori che considerano lo spostamento da un punto all'altro del paese visitato non solo in senso funzionale e puramente pratico ma come un momento privilegiato di osservazione e di riflessione: una valorizzazione dei tempi cosiddetti 'morti' al fine di una inaspettata – e forse più efficace e suggestiva – comprensione della realtà visitata.

Proprio grazie a questa spiccata attenzione verso il dettaglio e verso il particolare apparentemente insignificante – perché appartenente alla dimensione del quotidiano – Guido Piovene, entrando in un ristorante di Tashkent, nell'Uzbekistan, può dedicare, nell'articolo del 10 aprile 1960, «Viaggio nelle province musulmane dell'Asia Russa», uno speciale momento di indagine alla tradizione culturale locale, trovando nelle consuetudini che accompagnano il momento del pranzo singolari spunti di carattere sociale e etnografico. L'interesse per la specificità dei piatti locali, pur presente e assecondato, si colloca in secondo piano rispetto alla considerazione del momento gastronomico come contesto di comprensione della cultura del posto: a testimonianza della sopravvivenza delle antiche tradizioni locali in un'Unione Sovietica caratterizzata proprio dalla commistione di antico e moderno – scrive Piovene: «la politica sovietica tende oggi a conservare, e talvolta a ripristinare, le tradizioni locali dei vari Stati» – lo scrittore vicentino riporta la storia del «vecchio onorato» confermando come l'approfondimento della conoscenza del popolo uzbeko parta proprio dalla vita comune, dal mescolarsi con le persone del luogo per strada, in particolare al ristorante, dove è possibile ascoltare le storie, bacino di conservazione della tradizione. La presentazione della storia in questione nasce infatti proprio al ristorante la cui insegna recita Al Vecchio Onorato, non prima di un'introduzione descrittivo-ambientale, che punta a cogliere tratti culturali distintivi delle persone fin dall'abbigliamento, e che offre

così lo spunto per far risaltare anche dalla prospettiva del lettore i vivaci colori da cui l'autore si trovava attorniato:

> Qui il passaggio dalle antiche usanze a quelle nuove è palese. È un ristorante lungo, diviso in tre corsie, quella al centro più larga, e quelle laterali leggermente sopraelevate. […] Vi è […] varietà di palandrane e di vestaglie variopinte di seta, e di berretti ricamati, oro su rosso, bianco su nero, argento su azzurro, dai quali l'occhio esercitato può stabilire il luogo da cui proviene chi li porta; e si scorge il passaggio dalla vestaglia, la divisa tradizionale, al vestito europeo, culminante, ad esempio, nel vestito blu a doppio petto, nell'impermeabile chiaro di gabardine cinese, del mio accompagnatore uzbeco. Ma in questa fase di passaggio, più numerose sono le fogge intermedie; vi è un modo di vestire, per così dire, disorientato, come se i diversi elementi fossero stati presi a caso dal negozio di un rigattiere. Questo disordine non ci deve trarre in inganno. È una popolazione, nel complesso, agiata, certo più dei contadini russi, come dimostra la copia e lo spreco del cibo, e la qualità del vestito non costituisce un indizio della condizione economica.

A completare il quadro cromatico d'insieme dell'interno del ristorante, si evidenzia un vero e proprio ritratto paesaggistico gastronomico che ruota attorno al caldo colore del riso pilaf («montagnole fumanti di un giallo rossiccio»), un quadro che passa presto dal tratto marcatamente descrittivo all'indagine culturale e sociale, con la delineazione – riferita al cibo – di momenti essenziali del comportamento pubblico e sociale del popolo uzbeko:

> Carne quasi unica è il montone, in spiedini arrostiti o lessi serviti con l'osso; abituale però è anche la pasta, spaghetti di farina scura, simili a quelli che nel Veneto si mangiano nei giorni di magro con le sardine, ma qui immersi in un liquido di grasso di montone con pezzi di carne, cipolla, aglio e diversi pimenti. O grandi ravioli rotondi anch'essi ripieni di pasta grassa della stessa carne. Le focacce di pane gonfie si lacerano con le mani. Il cibo quasi rituale è però il pilaff di riso giallo di zafferano, ben pimentato, impastato di grasso, misto con bocconi di carne; nessun ospite può andar via senza averne mangiato spesso; lo cucinano in generale gli uomini, ed il saperlo fare è parte indispensabile dell'educazione di un uomo. Fra un pilaff e l'altro gli uzbechi trovano una grande diversità e i cuochi migliori sono popolarissimi, sebbene, nelle compagnie, l'obbligo di preparare il pilaff tocchi di regola al più giovane. Sarebbe atto irrispettoso invitare l'anziano a farlo, anche se è il miglior cuoco: tutt'al più si può cedere alle sue ripetute istanze. Nel ristorante dove siedo, non si serve il pilaff, ma vi è un andirivieni di giovanotti che vanno in cucina a farlo da sé, ed escono portando su piatti tondi montagnole fumanti di un giallo rossiccio.

Da una tradizione gastronomica fortemente legata al piatto tipico si comprende l'importanza che per gli uzbeki ricopre la persona 'anziana' e il rispetto, anche molto formale, che i giovani devono dimostrare nei suoi confronti; l'argomento del 'vecchio onorato' introdotto da Piovene non viene così semplicemente giustapposto in una sequenza di narrazione e presentato in modo, per così dire, astratto, ma trova una sua preparazione concettuale ben radicata nella consuetudine comune, acquisendo forza e profondità nell'impatto sul lettore in virtù dell'esperienza diretta nel pieno del tessuto sociale e umano.

Nel già citato viaggio di Carlo Levi del 1955 l'elemento del cibo, che compare in alcuni momenti-chiave con una forte incidenza personale e quotidiana, accompagna l'autore in un itinerario esplorativo che, parallelamente a quello nelle città e nelle regioni sovietiche, lo riconduce alla propria infanzia, in concomitanza con la riconosciuta e costitutiva commistione di moderno e di antico che caratterizza il paese sovietico e l'intera esperienza esplorativa dello scrittore. È nel corso di uno dei numerosi spostamenti in treno, occasioni privilegiate di riflessione e di scrittura comunicativa e percettiva al di là del dato informativo puro, che Levi attiva anche grazie al cibo i processi della memoria e ritorna a esperienze di viaggio che qualificano emotivamente la dimensione professionale del viaggiatore. Nello specifico, in uno spostamento ferroviario notturno in direzione di Leningrado in compagnia con Stjopa, la sua fidata e inseparabile guida, Carlo Levi sottolinea programmaticamente l'importanza del momento di riflessione, in cui si può lasciare andare la mente al ricordo, in quella costante sollecitazione che i luoghi, le atmosfere sovietiche e le premure della sua guida – qui relative in maniera diretta a elementi gastronomici – esercitano sullo scrittore torinese:

> Il vagone è largo e comodo, i letti sono coperti di piumini di raso e di pizzo, morbidi e soffici, come quelli dell'albergo, giochiamo coi bottoni degli interruttori per imparare ad accendere le luci nei vari paralumi con le frange, le valige sono sulle reti, e Stefano mi mostra trionfante un grosso pacco di panini, di caviale pressato, e anche di mele (queste le ha portate solo per me, che, contro le abitudini sue, e, credo, di tutto il paese, prediligo, lo sa, la frutta fresca): un pacchetto delizioso, uno di quei pacchetti ferroviari, senza i quali, nella mia infanzia, non si intraprendeva nessun viaggio, neppure il più breve per andare alla villa di campagna della mia nonna. In quei tempi, appena saliti sui treni sbuffanti e fischianti e fumanti, ci si inginocchiava sul banco per arrivare con la testa al finestrino e non si staccavano gli occhi da quel paesaggio che correva così follemente: ma subito un appetito, un languore, ci prendeva, e i panini provvidenziali uscivano dalla sporta o dal pacco. Anche oggi la mia buona governante aveva provveduto a tutto: il nero caviale, come un tenero carbone, stava compresso fra le due bianche fette di pane. (Levi 1956, 111)

Il 'delizioso pacchetto di panini ferroviario' costituisce una tappa fondamentale del viaggio a ritroso nella memoria d'infanzia di Levi: allo stesso modo «il nero caviale, come un tenero carbone, [...] compresso fra le due bianche fette di pane» è un'istantanea che, trasversalmente, merita per evocatività di essere affiancata alle canoniche cartoline descrittive dei paesaggi sovietici.

Grande importanza attribuisce anche Enrico Emanuelli, nel suo viaggio sovietico del 1952, al ristorante e al momento legato al cibo, introdotti nel suo reportage *Il pianeta Russia* come veri e propri canali privilegiati di informazione; il ristorante, quindi, non solo rappresentativo di una quotidianità di per sé interessante e significativa quando si intenda, in viaggio, approfondire la conoscenza di una realtà per molti aspetti differente dalla propria, ma scelto dall'autore, oltre che come quinta scenica, anche come contestualizzazione opportuna per trattare questioni di fondamentale importanza nella gestione politica e amministrativa dell'unione. Il novarese si rivela infatti particolarmente abile a cogliere i tratti salienti e i meccanismi della società sovietica anche grazie ai piccoli indizi trovati dove gli è consentito avere accesso (elemento che quasi diventa paradigmatico del suo viaggio esplorativo, considerando che non si trova in visita ufficiale 'assistita'). Ecco quindi che nel contesto ambientale del ristorante avvengono alcune riflessioni che, seppure occasionali e riguardanti argomenti marginali – come lo sport, in particolare il calcio – rappresentano approfondimenti essenziali 'dall'interno' del sistema per poter meglio comprendere i meccanismi e le articolazioni dell'organizzazione sovietica intera, contesti privilegiati in cui le formule della vita sovietica trovano la loro applicazione e la loro evidenza, al di là di quanto possa trasparire attraverso la mediazione dei filtri governativi.

Al ristorante Kiev, l'incontro con un giocatore di calcio professionista è occasione di un approfondimento sull'importanza dello sport in Unione Sovietica e di quanto sia, a livello di mentalità diffusa, collegato all'aspetto politico. A causa dell'estrema chiusura sovietica è soprattutto il giocatore a chiedere informazioni sulla situazione sportiva professionistica in Europa, ma l'intero dialogo, molto articolato, mette soprattutto in evidenza l'estrema componente nazionalistica dello sport in Unione Sovietica, che si rivela uno dei numerosi canali di propaganda politica del sistema politico-amministrativo.

Ancora il ristorante, questa volta il National, è teatro di un'altra occasione di riflessione in relazione all'estrema chiusura che contraddistingue l'Unione Sovietica nei confronti del resto d'Europa e del mondo (non filo-sovietico). La presenza di una coppia seduta a un tavolo della sala, indicata dal commensale di Emanuelli, fornisce lo spunto per la riflessione su un particolare aspetto del forte nazionalismo dello stato sovietico, confluito in particolare nella legge per cui «nessuna donna sovietica può sposare uno straniero, nessun matrimonio così fatto è ritenuto valido, quindi non

può sottrarsi alla cittadinanza russa e alla legislazione che regola la vita del suo Paese» (Emanuelli 1952, 119).

Con un salto in avanti al 1977, concludiamo questa breve carrellata antologica proponendo una raffinata descrizione da parte di Gina Lagorio, tratta dal suo volume *Russia oltre l'URSS*, che comprende i reportage dei suoi due soggiorni sovietici del 1977 appunto e del 1988, descrizione con la quale passiamo dai ristoranti pubblici di Emanuelli, luogo di spunti di riflessione politica, all'intimità domestica, in una dimensione più adatta alla sensibilità di Lagorio, in cui la quotidianità diventa parametro di una cultura intera, in cui la cucina, tra pietanze e oggetti inquadrati con minuzia nel dettaglio elencativo, diventa specchio fedele, tra vita presente e tracce del passato, di una realtà sociale e umana toccata da una vena di tristezza e di provvisorietà:

> La casa di Irina è come una di quelle provvisorie, gentili e un po' leziose casette dei giochi che un tempo i bambini fortunati si allestivano nei solai delle villeggiature estive. I mobili sono minimi e poveri, il più grande è il tavolo intorno a cui ci stringiamo, ma rende amabile la stanza la presenza di cuscini per terra – non ci sono tappeti sulle mattonelle di cotto – di libri, di dischi, di una collezione di bambole d'artigianato e di ceramiche ucraine. Sul tavolo, in piattini di diversa provenienza – piatti, tazze, bicchieri nelle case russe in cui sono entrata sono spesso assai belli di fattura e di materia, ma sempre limitati nel numero, resti evidenti di servizi consumati dal tempo – insalate fresche, salmone affumicato, storione bollito, erbette profumate, i classici zakússki, gli antipasti serviti accanto al piattino del burro: non c'è caviale, Irina, che lavora alla radio, non può permetterselo. (Lagorio 1989, 67)

Quel caviale nero, tanto suggestivo nella fulminea descrizione di Carlo Levi, che qui manca; mancanza che però, pur nella sua apparente occasionalità, rivela un inaspettato spunto di acuta analisi critica della realtà sovietica di quegli anni.

Bibliografia

De Pascale, Gaia (2001). *Scrittori in viaggio. Narratori e poeti italiani del Novecento in giro per il mondo*. Torino: Bollati Boringhieri.
Emanuelli, Enrico (1952). *Il pianeta Russia*. Milano: Mondadori.
Lagorio, Gina (1989). *Russia oltre l'URSS*. Roma: Editori Riuniti.
Leed, Eric J. (1992). *La mente del viaggiatore. Dall'Odissea al turismo globale*. Trad. di Erica Joy Mannucci. Bologna: il Mulino. Trad. di: *The Mind of the Traveler. From Gilgamesh to Global Tourism*. New York: Basic Books, 1991
Levi, Carlo (1956). *Il futuro ha un cuore antico. Viaggio nell'Unione Sovietica*. Torino: Einaudi.
Ricorda, Ricciarda (2012). *La letteratura di viaggio in Italia. Dal Settecento a oggi*. Brescia: Editrice La Scuola.
Terzani, Tiziano (1992). *Buonanotte, signor Lenin*. Milano: TEA.

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

Il Natale altrui
La mensa natalizia come verifica identitaria in *Limbo* di Melania G. Mazzucco

Ilaria Crotti
(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Abstract The article looks at the novel *Limbo* by Melania Mazzucco (Torino: Einaudi, 2012) from a gender perspective, investigating identity issues, female characters and problematic contexts. These are paradigms determined, on the one hand, by the Afghan conflict and, on the other hand, by the migratory process that track down mode, spaces and revelation and auto-revelation times, precisely in the circumstance of Christmas lunches.

Keywords Contemporary italian literature. Alterity. Christmas. Christmas dinner. Limbo.

Al personaggio femminile di *Limbo*, il romanzo di Mazzucco edito da Einaudi nel 2012,[1] Manuela Paris, sono attribuite le sembianze di una reduce, e per antonomasia, intendendo accordare a detto appellativo accezioni plurivoche che, appunto poiché composite, non possono non esorbitare da un'anamnesi di primo grado. Detta designazione riconduce, infatti, a una condizione segnata dall'esperienza del ritorno: un viaggio 'a ritroso' che sembrerebbe veicolare l'idea di una *rentrée* pacificata (in patria, a casa, in se stessi). È opportuno rilevare senza indugio, tuttavia, che non solo di questo si tratta; in quel *reducere*, infatti, si annida uno status liminare di oltranza, ovvero il situarsi del soggetto oltre e fuori la percezione/cognizione di una propria identità, intesa e praticata unitariamente come monolitica. Invero, sia l'individualità di partenza che quella di arrivo, intendendo entrambe le dimensioni in termini non solo interscambiabili ma anche discontinui, appaiono soggette a una rilettura instabile e fuorviante;[2] ciò per il fatto che, come è stato notato, suffragati da un dibattito di vasto respiro, procedente dagli assunti di Stanford Friedman alle prese di posizione di Todorov:

1 Nelle citazioni mi attengo a questa edizione [= L].

2 Tra i contributi più avvertiti dedicati al rapporto che ricorre tra scrittura della migrazione e problematiche identitarie di confine nella produzione narrativa italiana, si veda Camilotti 2012.

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-8 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

> Caratterizzare la soggettività in senso monocromatico significa negare i processi che l'hanno plasmata e che non smettono di trasformarla, ignorandone il carattere posizionale, situato […]. Ciascuna soggettività si colloca tra più appartenenze, anche tra loro contraddittorie, e lo stesso si dica per le società, che nascono dallo scambio e che sopravvivono in virtù di esso. (Camilotti 2012, 20)

Sono coordinate, codeste, che giocano sul duplice binario dei concetti di *heimlich* e *unheimlich*, ovvero nel discrimine di quei termini cui ricorse Sigmund Freud per definire, ed effettivamente per antonimia, un campo concettuale di così ardua enunciazione come l'afferente al perturbante. Lo studioso, che era partito dall'analisi di casi singoli per poi compulsare molti vocabolari,[3] prima di attingere direttamente a lessici via via latini, greci, inglesi, francesi, spagnoli, italiani e portoghesi, aveva precisato, rifacendosi al *Wörterbuch der Deutschen Sprachen* (Lipsia 1860) di Daniel Sanders: «La parola tedesca *unheimlich* [perturbante] è evidentemente l'antitesi di *heimlich* [da *Heim*, casa], *heimisch* [patrio, nativo], e quindi familiare, abituale, ed è ovvio dedurre che se qualcosa suscita spavento è proprio perché *non* è noto e familiare» (Freud 1999, 271).

Avviene, così, che si colgano appieno i domini del domestico, del familiare e del patrio giovandosi di una negazione prefissale che, ribaltandone il segno, aiuti a illuminarli semanticamente grazie ai concetti di ignoto, di insolito, di altro – riprova di come la dialettica tra sinonimi e contrari sia determinante nella produzione del senso; e ciò in termini affini a quanto ha luogo nel processo incessante che elabora l'identità rispetto all'alterità.

Il profilo di Paris supporta con incisività singolare alcuni tra gli snodi problematici più significativi cui si è accennato, poiché il rilievo che riveste sta nel rivelarsi personaggio e, nel contempo, sua icona. Lei che, in qualità di marescialla degli alpini, ha preso parte in prima persona alla 'missione italiana di pace' in Afghanistan e che, una volta rimasta vittima di un attacco terroristico suicida, si è vista costretta ad abbandonare un mandato in cui aveva riposto ogni aspettativa esistenziale per subire una serie di interventi chirurgici invasivi, nella speranza di venire reintegrata nel proprio ruolo. Lesa nel corpo, come nella psiche,[4] sebbene ancora confidente in un nuovo ingaggio che, tuttavia, date le condizioni oggettive

3 Mentre puntualizzava l'andirivieni analitico adottato nel suo saggio, la cui stesura finale risale al 1919, Freud, infatti, aveva sottolineato la circolarità ermeneutica che permeava la propria indagine: «Voglio far notare ancora che questa ricerca in realtà ha preso le mosse da una serie di casi singoli, e soltanto in seguito è stata confermata dalle testimonianze dell'uso linguistico. La mia esposizione seguirà però il cammino inverso» (Freud 1999, 170-1).

4 Sui molti aspetti non solo storici e giuridici ma anche antropologici e culturali che le violenze della storia hanno comminato nei secoli alle donne si confrontino i vari contributi compresi in Filippini, Plebani, Scattigno 2002.

in cui versa, pare poco probabile, ecco che Manuela è stata dimessa in stampelle dall'ospedale militare in attesa di ulteriori accertamenti.

Una volta congedata d'ufficio, allorché alla vigilia di Natale fa ritorno in famiglia nella località d'origine, Ladispoli, ella esibisce tutti i requisiti di uno status per eccellenza limbale. La sua sagoma, infatti, resta sospesa tra due geografie antinomiche, la negletta, equivalente a quella di partenza e d'arrivo, ossia la collimante con la 'madrepatria' italiana, e quella invece d'elezione, sebbene oramai interdetta, designata dall'afghana, straniera e agognata. Così, sia i luoghi che le esistenze abbozzano un tracciato che sembra segnato dal chiasmo, se la simmetria del nesso ricorrente tra luogo natale e terra straniera si interseca con l'asimmetria alterna dei destini di coloro che li abitano.

Si tenga presente, nondimeno, che il romanzo, nutrito com'è di più livelli di senso, supporta una lettura plurale della condizione enucleata. Invero, il testo tende a coglierla non solo come un fattore afferente a un singolo personaggio implicato nelle vicende, o a un insieme di figure tra loro correlate, bensì in quanto status rinviante a ben altro, ovvero a parametri evocanti la condizione umana medesima: 'limbo', insomma, da recepire in allegoria anche quale vincolo o patto in grado di determinare i rapporti tra gli individui, deliberandone i destini.[5]

La cena della Vigilia che la madre di Manuela, Cinzia Colella, allestisce nello spazio domestico, ospiti anche alcuni chiassosi zii e cugini, vorrebbe configurarsi come una dimensione ideale di 'festa' – lei che, per fare fronte alle necessità familiari, si sottopone quotidianamente a massacranti turni di lavoro in un non-luogo del non-cibo per eccellenza, quale può essere un anonimo autogrill. La donna, infatti, intende vivere questo spaziotempo così paradigmatico nei termini più tradizionali, laddove l'accezione religiosa della ricorrenza, ispirata all'attesa di una nascita, riletta in quanto ri-nascita e salvezza per tutto il genere umano, va a sovrapporsi a una trascrizione invece del tutto pagana, offerta per l'appunto da una tavola imbandita, fattasi simbolo comunitario di condivisione di cibi e di affetti. 'Festa', insomma, in occasione della quale la rediviva rimpatriata, scampata alla morte per una di quelle fatalità quasi indecifrabili, una volta attorniata dal caloroso affetto dei familiari, avrebbe modo di esperire la normalità 'festiva' per rientrare 'nei ranghi', pianificando così un *nostos* assimilabile altresì all'elaborazione terapeutica, quindi salvifica, dei propri limiti.

Né va sottaciuto che l'idea del 'ritorno' non può non andare commisurata a immagini di identità, per un verso, e di alterità, per un altro, come alle loro mutue specularità e permute. Sono concetti, codesti, di rilevanza peculiare che hanno trovato una disamina illuminante nelle parole intro-

5 Alle valenze sottese a detto termine, anche in riferimento alla fattura sinergica dei personaggi e al concetto metanarrativo di 'divergenza', ho riservato un contributo, cui rinvio: Crotti 2015.

duttive riservate da Italo Calvino all'*Anabasi* di Senofonte nella edizione BUR del 1978,[6] tra i cui assunti si provvedeva ad attualizzare il 'classico' grazie alla lettura di altra memorialistica novecentesca, avente ad oggetto in particolare la ritirata di Russia degli alpini italiani.

Così, una volta menzionata la produzione di Mario Rigoni Stern, Nuto Revelli e Cristoforo M. Negri, ecco che Calvino conclude il saggio in termini che esprimono in modi eccellenti anche il nesso cui si è fatto riferimento, frapponendo una relativistica quanto incisiva enigmaticità tra le nozioni di 'incivilito' e di 'barbaro':

> L'esercito degli Elleni che serpeggia tra le gole delle montagne e i guadi, tra continue imboscate e saccheggi, non distinguendo più fin dove è vittima e fin dove è oppressore, circondato anche nella freddezza dei massacri dalla suprema ostilità dell'indifferenza e del caso, ispira un'angoscia simbolica che forse possiamo intendere soltanto noi. (Calvino 1991, 28)

Si scorra la lista delle vivande della cena natalizia in casa Colella, conforme peraltro a un tipico menu di magro, come il tempo dell'attesa e della veglia reclama: antipasti il salmone selvaggio, i funghi sott'olio, i carciofini, emblema della terra nera di Ladispoli, l'insalata russa, gli involtini di acciughe col cappero, il pâté di fegato d'oca, il capitone. Consapevole di quanta fatica eventi di tale tenore richiedano (solitamente alle donne), a Manuela «quell'insolita abbondanza […] dice che sua madre ha passato il giorno in cucina, a prepararli, e che lei è l'unica persona al mondo per la quale lo ha fatto» (L, 9):

> È tutto gustoso, ma le lascia in bocca un sapore amaro, di sale, di spreco. Spilluzzica senza appetito le linguine con le vongole, la cernia coi capperi, i carciofi, si rassegna alla rituale fetta di panettone. (L, 9)

Retrogusto amaro e salino che uguaglia la risposta fisiologica delle sue papille, allertate a registrare quegli stessi sapori come 'saperi' altri. L'associarli alla nozione di spreco non può che evidenziare la loro insignificanza rispetto al senso da attribuire alla contingenza – spreco alimentare, quindi, in quanto segnale della dissipazione allegorica che sta subendo la sua missione esistenziale. Intermittenze di tutt'altro tenore, infatti, invadono la memoria gustativa del personaggio, ossia «l'odore nauseante di carne bruciata» (L, 13), il cui ricordo atroce, invadendo il territorio non più neutro dei sensi, innesca interferenze sospette.

La risposta formulata dalla sorella di Manuela, Vanessa, pronta a recepire anche con i sensi il malessere profondo dell'altra, è speculare al proprio,

6 Il saggio confluì in seguito nella silloge postuma: Calvino 1991, 23-8.

anche se opposto, ossia bulimico: «il che l'ha spinta a mangiare troppo, rimpinzandosi per placare l'ansia, e ora lo stomaco le brucia, come se avesse ingoiato un riccio di mare con tutte le spine» (L, 11); cosicché il gusto salino che assimila le loro esperienze è reso ancor più caustico nel secondo caso dall'associazione con l'immagine 'perforante' del frutto di mare.[7]

L'istantanea che Vanessa scatta alla sorella durante quella cena, allorché ne avverte la totale estraneità, palesata da un'apatia allarmante e drammatica, non potrebbe essere più epifanica. Invero, il fotogramma corrisponde a uno sguardo fulmineo quanto icastico che non si limita a procedere in linea retta, indirizzandosi dall'obiettivo al suo oggetto, ma avanza a raggiera, dal soggetto visualizzato allo scenario che lo circonda. Eccolo convertirsi in un fattore di rivelazione e, nel contempo, di autorivelazione, sia per colei che osserva come per la focalizzata: «La ragazza coi capelli rasati a capotavola, rannicchiata nella seggiola troppo grande, li guarda e si guarda intorno spaesata, come se fosse un'estranea, capitata per caso in quell'appartamento la vigilia di Natale» (L, 11).

Il punto di vista adottato è conforme, allora, a una tipologia di visione 'aperta' e acronica – modalità rappresentativa che non può non essere connessa a un vero e proprio metodo d'analisi.

È stata la scrittrice stessa, d'altro canto, che ha tenuto a precisare in un passo della «Premessa» che introduce il visitatore/lettore nelle 'sale' del suo *Il museo del mondo*:

> Nel mio museo non c'è biglietto d'ingresso. Le opere non saranno esposte in ordine cronologico. Non ho mai creduto che il tempo sia una strada a senso unico, da percorrere in una sola direzione. Esso può essere reversibile. Inoltre dalle deviazioni e dagli andirivieni si impara molto, talvolta più che da una linea retta. […] La mia selezione rispecchia solo ciò che sono oggi, e non ciò che ero o che sarò domani. Siamo fluidi e mutevoli, tutto ci cambia, e il senso del percorso è nel mutamento stesso. (Mazzucco 2014, 4)

Sono le 'deviazioni' e gli 'andirivieni', pertanto, a mappare e a depistare i percorsi interpretativi esperiti.

Fatto sta che la sagoma visiva del personaggio Manuela, una volta issata a capotavola, ovvero nella posizione più rappresentativa del desco festivo, come una specie di stendardo 'fuori posto', assurge, e per antonomasia, a vessillo di un 'fuori luogo' incongruente quanto molesto.

Il microevento destinato a suscitare maggiore sgomento nella reduce, mandandola definitivamente in tilt, collima con ciò che equivarrebbe all'ac-

7 Per una disamina accorta delle relazioni ricorrenti tra tema del cibo e istanze del personaggio, si veda Accorsi 2005.

me della gioia conviviale, vale a dire il botto finale provocato dal tappo della canonica bottiglia di spumante:

> Perché più il botto è rumoroso, più porta fortuna. […] Manuela sobbalza e diventa pallida come uno strofinaccio. Una vampa di luce le abbaglia la vista, un boato lacerante le assorda le orecchie. Il cuore comincia a batterle all'impazzata, la fronte si copre di sudore. Le gambe tremano e cedono. Vacilla in avanti, agitando le braccia per non cadere, e fa volar via dal tavolo il vaso di cristallo, che s'infrange sul pavimento, con uno schianto, scagliandole sui jeans e sulla camicia un tumulto d'acqua, petali e fiori. (L, 11)

Ed è lo sguardo 'nudo' poiché incapace di dissimulare, del piccolo Jonathan, un nipote che assiste alla performance tra l'esterrefatto e l'atterrito, che ce ne restituisce la visione più probante – lui che «fissa la strana ragazza pallida come un cadavere, che ansima con gli occhi sbarrati, a bocca aperta» (L, 13).

Per interpretare nei modi più consoni un frammento di tale tenore è opportuno leggerlo sullo sfondo di un altro brindisi avvenuto in precedenza: circostanza descritta all'altezza del terzo «Homework» (L, 119-48), ossia nell'ambito di una delle otto porzioni testuali, alternate a quattordici «Live» e a un «Rewind», cui è demandato l'ufficio di stilare quei 'compiti per casa' che, appunto grazie alla scrittura, dovrebbero soccorrere Manuela nella elaborazione della grave forma di sindrome del reduce che la prostra. Rappresenta, infatti, una delle cifre più perspicue del fitto tessuto discorsivo di Mazzucco, dove corrispondenze palesi si alternano e si giustappongono a nessi più riposti, il dato che ogni singolo passo narrativo venga posto in relazione ad altri, contribuendo così a tracciare una costellazione decifrabile appieno tramite la mappatura di citazioni e di riprese multiple.

Il brindisi cui mi sto riferendo avviene dopo che il plotone, comandato dalla marescialla Paris, ha fronteggiato con successo per sette giorni consecutivi un pesante attacco di razzi nemici. Ed è il giovane caporale Lorenzo Zandonà, soprannominato Chiodo, destinato in seguito a perire nell'attentato terroristico, a reclamare un brindisi di festeggiamento, allorché il capitano Paggiarin manifesta il proprio apprezzamento per la freddezza e la disciplina dimostrate dal Pegaso nel frangente:

> Ma la birra era finita e brindammo con l'ultima bottiglia di cocacola a san Hesco Bastion, san Beretta e san Lince. Il maresciallo non fuma, non beve, non scopa, brindiamo anche a santa Paris, propose Jodice. Stavamo brindando alla mia presunta virtù quando cadde una granata vicino al parco macchine. Dio non è d'accordo, rise Jodice, baciando la medaglietta di padre Pio che portava al collo, il maresciallo non è santa, i peccati suoi ce li ha pure lei. (L, 147-8)

I due brindisi, pur vantando alcune affinità, si diversificano in modi eloquenti; ed è questa loro affinità discordante a renderli degni di attenzione. Il primo, se diamo retta all'ordine cronologico della fabula, sebbene narrato in seguito, viene compiuto con una delle bibite universalmente note come consumistiche: una coca-cola. Bevanda ordinaria che, tuttavia, una volta calata in quello scenario estremo di azzardo, concorre a elevare il tenore della contingenza, conferendole un senso talmente essenziale nella sua sobria frugalità da assolutizzarla. L'altro brindisi, invece, che fruirebbe di tutti i crismi della legittimità e dell'autenticità, per merito delle condizioni in cui si effettua – circostanze dettate dalla festività natalizia, dal contesto affettivo familiare e anche dal dato che si stappi una canonica bottiglia di spumante – non solo non supporta quei requisiti ma assurge altresì a frangente durante il quale ha luogo una vera e propria implosione della identità del personaggio. Insomma, le bollicine della coca-cola hanno la meglio su quelle alcoliche dello spumante, dal momento che la loro effervescenza analcolica rimanda a un'esperienza esistenziale vissuta fondatamente.

Che il frangente natalizio sappia suggerire alcune delle coordinate più sintomatiche delle istanze del femminile e, assieme, delle dinamiche identitarie poste in campo ha ottenuto una conferma probante in una precedente prova di Mazzucco, il romanzo *Lei così amata*, edito presso Rizzoli nel 2000, il cui primo capitolo della parte prima, dal titolo «Una Mercedes bianca», ha privilegiato convenientemente lo spazio natalizio, eleggendolo a scenario altamente rappresentativo; a patto, però, che la circostanza venisse snaturata intenzionalmente per convertirsi in un ricevimento pomposo – messinscena prestigiosa che, nella svizzera Bocken, sullo sfondo dello scintillio invernale delle acque del lago di Zurigo, l'abbiente famiglia della ventitreenne Annemarie Schwarzenbach si prefigge di ostentare, tramutandola in una riprova eclatante di potenza economica, autorevolezza sociale e reputazione intellettuale.

Renée, matriarca e regista dello sfarzoso allestimento, nonché madre di Annemarie, sarebbe animata dall'intento di stupire i propri ospiti tramandando l'immagine di una famiglia 'modello', dimorante in una splendida villa 'modello', ubicata in un parco 'modello' che si affaccia su uno dei più 'perfetti' paesaggi svizzeri («Perché va tutto bene, tutto deve sembrare perfetto. Ci invidiano e ci ammirano e noi siamo per il mondo un esempio e un modello – una famiglia meravigliosa», Mazzucco 2012a, 39). Peccato che la figlia, in fuga da tutto ciò, trovi quell'artefatta 'perfezione' semplicemente terrificante.

Sarà in questa occorrenza iniziatica, inappuntabile sotto ogni punto di vista, persino nello sfoggio del rito di regali lussuosi e nel menu, se agli ospiti illustri, tra i quali brilla anche qualche testa europea coronata, viene ammannita la tradizionalissima oca ripiena di mele (Mazzucco 2012a, 36), che la giovane donna avrà modo di prendere atto della distanza insanabile

che si frappone tra i modelli parentali e la legittimità delle proprie aspirazioni intellettuali ed esistenziali.

Ritornando al romanzo in oggetto, c'è da rilevare che un altro episodio soccorre alla interpretazione della cena natalizia in casa Paris. Mi riferisco al pranzo, del tutto alternativo rispetto al precedente, che l'infermiera rumena Teodora Gogean, seconda moglie del padre defunto di Manuela, Tiberio Paris, nonché madre di Traian, ha cucinato per lei, adornando la tavola di candele rosse «per rendere più natalizia la tavola» (L, 24). Vediamone il menu, che spicca in modi contrastivi ove accostato a quello della vigilia precedente in casa Colella: «Teodora depone sul tavolo la zuppiera fumante, da cui si spande un pungente odore di fegato, rognoni e grasso di maiale» (L, 26).

Da quella zuppiera dell'immigrata, insomma, esalano effluvi che dicono di un Est Europa povero e grezzo, i cui aromi non potrebbero apparire più discosti da quelli che fuoriescono da una 'italiana'. Ecco che le fragranze e i sapori tipici della cucina di una rumena non si limitano a esternare una prassi alternativa di cucinare/interpretare una festività, essendo 'emanazioni' che narrano di un'alterità gastronomica che veicola identità alternative. Sono proprio codeste difformità culturali e lontananze geografiche, una volta decifrate nella loro portata sia reale che simbolica, a favorirne la leggibilità, rendendole mutuamente eloquenti.

Costituisce un dato di fatto che gli ingredienti della cucina di una dell'Est presentino affinità sospette con alcuni lati del carattere e dello stile espressivo della 'straniera', qualificati da tratti culturali e da fattori contestuali peculiari; come aveva già avuto modo di osservare lo stesso Tiberio Paris, il marito conteso da due donne molto 'lontane', sia caratterialmente che etnicamente, il quale: «diceva che Teodora parlava troppo, e soprattutto parlava senza censurarsi, scabra come una pomice e affilata come un rasoio. Diceva che era mancanza di educazione, o educazione comunista, qualcosa del genere» (L, 25).

Le modalità comunicative proprie dello stile di Teodora, prive di formule di mediazione, contrassegnate da modi stringati ed espressioni taglienti, pertanto, appaiono speculari all'asprezza franca degli ingredienti che ribollono in quella sua zuppiera fumante – a riprova delle corrispondenze ravvisabili tra linguaggio letterario e cibo, qualora inteso anche in quanto 'nutrimento' allegoricamente connotato.

Accorsi, da parte sua, una delle studiose che hanno saputo cogliere con maggiore acume i nessi pattuibili tra il campo tematico del cibo e le sue derive simboliche, notava:

> Come tanti sono i pranzi letterari, tante sono le cucine letterarie, dove si cucinano i cibi, dove li si mangia, dove si vive. Tante sono le memorie, le immagini legate al cibo che riempiono le pagine della letteratura e le stanze dell'immaginazione. E tante sono le dispense, i luoghi dove il

> cibo si conserva, si ammucchia, segno di ricchezza e garanzia di sopravvivenza, ma anche luogo della fantasia, della rappresentazione, della memoria e dell'immagine del futuro. (Accorsi 2007, 13)

Ebbene, sarà nel corso del pranzo di Natale imbandito da Teodora che Manuela avrà modo di recuperare sul filo della memoria lo scenario di un altro convito, il cui rilievo risulta determinante per la ricomposizione della identità in bilico della figura – mi sto riferendo al vissuto dell'esperienza del pranzo natalizio risalente all'anno precedente, allorché ella si trovava impegnata nella missione afghana.

Non sembri fortuito, d'altro canto, questo riandare a ritroso del ricordo; tanto è vero che esso si manifesta mentre il personaggio si trova *hospes* nella casa di una 'straniera', peraltro rifiutata recisamente dalla madre,[8] non già presso la propria dimora. In altri termini, è come se Manuela avesse l'opportunità di comprendere più compiutamente le varie implicazioni del rito mentre versa in una condizione che Michail Bachtin definirebbe di 'extralocalità':

> Il Natale scorso Manuela lo aveva festeggiato sotto la tensostruttura, mentre il vento faceva vorticare la polvere che si posava sul telone, sulle mimetiche, sulla pelle, come una carezza abrasiva. Una tavolata di quasi duecento persone, con un generale del RC-West venuto da Herat, un colonnello della TFS di Farah, il comandante del 10° reggimento e quello della brigata afghana dell'ANA vicina di casa, un rappresentante del PRT americano e l'inviato di una televisione privata. (L, 25-6)

Giunta solamente da pochi giorni in Afghanistan e seduta al tavolo della truppa, non già in quello dei generali, dei colonnelli e dei comandanti, in occasione del pranzo di Natale, Manuela aveva avuto l'opportunità di vivere per la prima volta l'esperienza di una comunità festosa e solidale, riunita attorno a un desco che ben poco aveva a che fare con la tradizione culinaria prescritta dalla ricorrenza. Infatti «Il caporalmaggiore capo cuoco aveva fatto del suo meglio per farli sentire a casa. L'odore di aglio, pomodoro e peperoncino pizzicava le narici. Ma non c'era vino e nemmeno il caffè, perché i rifornimenti arrivavano a singhiozzo» (L, 26). Un pranzo natalizio all'insegna di spaghetti al pomodoro, molto frugale, insomma, condito degli inevitabili scherzi goliardici – come prova quella mosca che

8 Infatti: «Sua madre non l'ha mai perdonata, Teodora. Dice che la Gogean è un'arrivista, spietata e avida come tutta la gente dell'est che si era rovesciata a ondate progressive nelle palazzine di Ladispoli, e aveva preso in affitto a prezzi esorbitanti le seconde case dei romani, vuote da quando andavano in villeggiatura in Sardegna o a Sharm. Prima i polacchi, poi i russi, poi gli albanesi, infine gli ucraini e i rumeni. Avevano rovinato il mercato immobiliare. Rovinato l'ambiente. Rovinato anche le famiglie» (L, 27-8).

passa dalla bocca di Jodice agli spaghetti di Zandonà («Questa no, sono vegetariano, aveva detto Jodice, sfilandosi dalla bocca una mosca morta. L'aveva deposta sugli spaghetti di Zandonà che, distratto, l'aveva mangiata, tra le risate asinine degli altri soldati», L, 26).

Ebbene sotto la tensostruttura afghana, precaria sotto ogni punto di vista, la militare Manuela aveva avuto l'opportunità di esperire una 'pagina' natalizia archetipica, vivendola come rinascita e, assieme, in quanto agnizione identitaria. Avviene, allora, che quel rifugio estremo, così lontano da 'casa', ubicato in un territorio sia geografico che mentale ostile e per antonomasia liminare, rimandi in allegoria ad altre 'capanne' e 'stalle', anch'esse parimenti in balia di sabbia, di polvere e delle violenze della storia:

> Era stato un allegro e goliardico pranzo di Natale. In quel buco alla fine del mondo, con la sua tribù. Con la speranza di essere laggiù per fare qualcosa. Ripensandoci nel salotto di Teodora, è stato il Natale più bello della sua vita. Non potrà mai più essercene un altro così. Questo forse significa avere il futuro dietro le spalle. (L, 26)

Si accennava al concetto di 'extralocalità'. Ebbene, la narrazione di quel Natale afghano potrebbe anche andare letta come una sorta di traslitterazione esemplare di ciò che Bachtin asseriva in un suo contributo tardo, dal titolo «Risposta a una domanda della redazione del 'Novyj mir'», pubblicato sulla rivista *Novyj mir* nel 1970, contestando recisamente il determinismo sociologico di certa critica, incline a ricondurre l'opera al suo tempo immediato:

> C'è l'idea molto tenace, ma unilaterale e quindi falsa, che per meglio comprendere un'altrui cultura ci si deve, per così dire, trasferire in essa e, dimenticata la propria, guardare il mondo con gli occhi di questa cultura altrui. […] Certo, una certa immedesimazione nella cultura altrui, la possibilità di guardare il mondo coi suoi occhi è un momento necessario del processo della sua comprensione; ma se la comprensione si esaurisse in questo solo momento, essa sarebbe una semplice duplicazione e non porterebbe in sé nulla di nuovo e di arricchente. La *comprensione creativa* non rinuncia a sé, al proprio posto nel tempo, alla propria cultura e non dimentica nulla. (Bachtin 1988, 347; corsivo dell'Autore)

Per poi sostenere, elevando il criterio dialogico a fulcro di un'ermeneutica focalizzata sulla dialettica sussistente tra 'io' e 'altro':

> Di grande momento per la comprensione è l'*extralocalità* del comprendente, il suo trovarsi fuori nel tempo, nello spazio, nella cultura rispetto a ciò che egli vuole creativamente comprendere. L'uomo non può

> veramente vedere e interpretare nel suo complesso neppure il proprio aspetto esteriore e non c'è specchio e fotografia che lo possa aiutare; il suo vero aspetto esteriore lo possono vedere e capire soltanto gli altri, grazie alla loro extralocalità spaziale e grazie al fatto di essere *altri*. (Bachtin 1988, 347-8; corsivo dell'Autore)

La extralocalità del 'comprendente', che nel caso del romanzo di Mazzucco presenta molti tratti in comune con la figura femminile, è data dal suo situarsi in un'alterità foriera di senso – questo poiché Manuela intende cimentarsi nella 'intelligenza' dell'altro senza obliterare la propria identità culturale e, nel contempo, il proprio punto di vista di donna.

Insomma, la triade formata dal 'comprendente', dal lettore e dal personaggio, pur afferenti a livelli diversi, riconducibili a fattori che concernono per un verso i modelli culturali, per un altro la ricezione e per un altro ancora le voci della narrazione, condividono un criterio dialogico affine; dal momento che, nota ancora Bachtin, «tutto ciò che è interiore non è autosufficiente, è rivolto in fuori, è dialogizzato, ogni esperienza interiore viene trovarsi sul confine, s'incontra con altre, e in questo incontro pieno di tensione sta tutta la sua sostanza» (Bachtin 1988, 324).

Indicazione che corrisponde anche a ciò che la scrittrice, prendendo posizione circa il legame 'libero' che passa tra autore e opera, ha asserito in un'intervista rilasciata in occasione della proiezione del film tratto dal romanzo, andata in onda su RaiUno il 2 dicembre 2015 nella impeccabile interpretazione di Kasia Smutniak e per la regia di Lucio Pellegrini: «Una storia ti appartiene mentre la scrivi, è una cosa talmente intima e personale, ma nel momento in cui la fai nascere puoi solo metterla nelle mani degli altri» (in Fumarola 2015).

L'avvicendarsi discorde che qualifica quelle tavole natalizie, nelle loro disparità via via italiane, rumene o afghane, non può non contribuire a cadenzare anche gli andirivieni della narrazione. D'altronde sono proprio le voci impari che risuonano attorno a quei deschi a veicolare messaggi la cui gittata allegorica, persino legittimata da 'portate' disparate, sa dare vita a un allestimento eloquentemente rappresentativo.

Bibliografia

Accorsi, Maria Grazia (2005). *Personaggi letterari a tavola e in cucina. Dal giovane Werther a Sal Paradiso*. Palermo: Sellerio.

Accorsi, Maria Grazia (2007). *Frittate d'autore*. Palermo: Sellerio.

Bachtin, Michail (1988). *L'autore e l'eroe. Teoria letteraria e scienze umane*. A cura di C. Strada Janovič. Torino: Einaudi.

Calvino, Italo (1991). *Perché leggere i classici*. Milano: Mondadori.

Camilotti, Silvia (2012). *Ripensare la letteratura e l'identità. La narrativa italiana di Gabriella Ghermandi e Jarmila Očkayová*. Bologna: Bononia University Press.

Crotti, Ilaria (2015). «Tra divergenza e destino. Nel *Limbo* afghano-italiano di Melania G. Mazzucco» [online]. Camilotti, Silvia; Crotti, Ilaria; Ricorda, Ricciarda (a cura di), *Leggere la lontananza. Immagini dell'altro nella letteratura di viaggio della contemporaneità*. DOI 10.14277/6969-053-2/DIA-4-9. Venezia: Edizioni Ca' Foscari, 135-53.

Filippini, Nadia Maria; Plebani, Tiziana; Scattigno, Anna (a cura di) (2002). *Corpi e storia. Donne e uomini dal mondo antico all'età contemporanea*. Roma: Viella.

Freud, Sigmund (1999). «Il perturbante». *Saggi sull'arte, la letteratura e il linguaggio*. Torino: Bollati Boringhieri, 267-309.

Fumarola, Silvia (2015). «*Limbo*. 'Le donne guardano avanti è questo il senso della vita'». *La Repubblica*, 2 dicembre.

Mazzucco, Melania Gaia [2000] (2012a). *Lei così amata*. Con una nuova prefazione dell'autrice. Torino: Einaudi.

Mazzucco, Melania Gaia (2012b). *Limbo*. Torino: Einaudi.

Mazzucco, Melania Gaia (2014). *Il museo del mondo*. Torino: Einaudi.

Tavola rotonda

Beniamino Mirisola
(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

Come fase conclusiva del Convegno, il 30 ottobre 2015 ha avuto luogo una tavola rotonda, da me moderata, che ha visto confrontarsi tre nomi di primo piano nell'ambito della narrativa italiana contemporanea: Melania Gaia Mazzucco, Tiziano Scarpa e Antonio Scurati.

Pur appartenendo alla stessa generazione, i tre scrittori hanno sempre seguito percorsi creativi sensibilmente diversi quanto a ispirazione, stile e soggetti trattati.

Figlia d'arte, il padre Roberto era autore di testi teatrali, Melania Gaia Mazzucco esordisce nel 1992 con il racconto *Seval* (accolto in «Nuovi Argomenti»); e nel 1996 pubblica per Baldini & Castoldi il suo primo romanzo, *Il bacio della Medusa*. Nel 2003, il suo quarto romanzo, *Vita* (pubblicato da Rizzoli), vince il Premio Strega. Il libro successivo, *Un giorno perfetto* (Einaudi, 2005), viene trasposto cinematograficamente nel 2009 da Ferzan Özpetek. Anche il suo nono romanzo, *Limbo* (Einaudi, 2012), diventa un film, nel 2015, per la regia di Lucio Pellegrini. La sua ultima opera è *Io sono con te* (Einaudi, 2016). Come ha osservato Alberto Asor Rosa, «i romanzi di Melania Mazzucco sono sempre qualcosa di diverso dalla loro trama. Sono la vita stessa» (Asor Rosa 2012).

All'interno della vasta produzione di Mazzucco, il testo nel quale possiamo trovare maggiori attinenze con l'argomento del nostro convegno è senz'altro *Limbo*. Come già evidenziato da Ilaria Crotti nel suo saggio «Il Natale altrui. La mensa natalizia come verifica identitaria in *Limbo* di Melania G. Mazzucco», in questo romanzo la ritualità dei pasti consumati in famiglia – e in quel particolare genere di nucleo familiare rappresentato dal plotone di cui faceva parte protagonista, Manuela Paris – è intimamente legata all'identità stessa di Manuela che vive sentimenti contrastanti, fino alla chiara percezione di un'alterità irriducibile nei confronti della famiglia d'origine, di un divario che si è fatto incolmabile dopo l'esperienza della guerra in Afghanistan.

Parlando del suo romanzo e leggendone alcune pagine, Mazzucco ha raccontato, in occasione della tavola rotonda, alcuni aneddoti personali che hanno fatto da contrappunto alla lettura stessa. Riporto di seguito alcuni brani in cui appare particolarmente significativo il riferimento alla presenza e alla dimensione rituale e identitaria dei pasti e del cibo.

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-9 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

> Durante la cena della vigilia di Natale,
>
> Manuela sgranocchia un mozzico di torrone bianco duro come cemento e lo fissa stranita. Non ha ascoltato. Vorrebbe essere da tutt'altra parte. Non si sentiva di vedere nessuno, si era raccomandata di tenere segreto il suo ritorno, ma sua madre non ha mantenuto i patti e si è ritrovata costretta a una cena di famiglia affollata, rumorosa, stancante come una marcia con zaino affardellato. (Mazzucco 2012, 10)

La sua chiusura al dialogo è netta. Del resto, la conversazione che si tiene a quella tavola le appare del tutto futile:

> La gente parla solo per dare fiato alla lingua, e lei non ha più voglia di perdere tempo con le sciocchezze. Si è sottoposta a una terapia di disintossicazione dalle cose superflue. Mese dopo mese, le cose importanti si sono rivelate sempre meno. Alla fine sono rimaste solo la salute, la libertà, la vita. (Mazzucco 2012, 10)

Il confronto impietoso tra la sovrabbondante inconsistenza dei pasti consumati in famiglia e quelli, poveri e improvvisati, ma carichi di significato e di impatto emotivo, consumati sul fronte afgano ritorna in altri luoghi del romanzo:

> Dal freezer riesumano un malloppo di hamburger surgelati, i filetti di nasello e una scatola di pisellini primavera. Cavolo! Si ricorda tardivamente Vanessa, ho promesso a mamma che andavamo a fare la spesa! Scongelano gli hamburger nel forno a microonde. Sciogliendosi, si riducono a un mucchietto evanescente di rimasugli bovini, senza consistenza, senza sapore. Manuela dice che si mangiava meglio alla mensa della FOB di Bala Bayak. Del resto, non ha diritto di lamentarsi perché lei non sa cucinare. In caserma c'è sempre qualcuno ai fornelli per te. È uno dei vantaggi della vita militare. (Mazzucco 2012, 151)

Poche pagine prima, un *flashback* ci aveva fatto intravedere e respirare l'atmosfera conviviale di uno di quei pasti consumati al fronte:

> Per giorni rimanemmo isolati, nemmeno i rifornimenti – che arrivavano solo dal cielo – potevano raggiungerci. La cucina della mensa chiuse. Mangiammo le razioni precotte, cracker, ravioli al sugo e medaglioni insapori di carne bovina. Io quando stavo in Libano, raccontava Jodice, non ne potevo più di quella chiavica delle razioni K e mi sono mangiato una medusa. Col cuoco, l'abbiamo messa in pentola e bollita per un'ora, come fosse un polpo. Poi ce la siamo mangiata, a tocchetti, con lo zucchero. Ha un buon sapore, come la gelatina. Non ci fu tempo di

> commentare la ricetta, perché risuonò il lugubre ululato della sirena. La FOB era stata attaccata. (Mazzucco 2012, 146)

La consapevolezza della propria trasformazione, di un rinnovamento radicale dei valori e delle priorità, è ben espressa in queste parole della protagonista:

> E più l'Afghanistan mi respingeva, più cercava di schiacciarmi e annientarmi come un insetto, più cominciavo ad amarlo, quel paese nudo, così essenziale, in cui anche un chiodo è importante. (Mazzucco 2012, 148)

Di tutt'altro tenore e stile sono i riferimenti al cibo che riscontriamo nell'opera di Tiziano Scarpa. Proprio come Melania Mazzucco, lo scrittore veneziano pubblica il suo primo romanzo nel 1996 (*Occhi sulla graticola*, Einaudi) e, come la collega romana, qualche anno più tardi si aggiudicherà il Premio Strega (con *Stabat Mater*, Einaudi, 2008). Nella proteiforme produzione di Scarpa, compaiono anche saggi, traduzioni, poesie, testi teatrali, sceneggiature e una singolare quanto affascinante guida turistica dal titolo *Venezia è un pesce* (Feltrinelli, 2000). È proprio in quest'ultima opera, di cui l'autore ha letto qualche brano durante la tavola rotonda, che il cibo – o meglio, il senso del gusto – assume il ruolo di coprotagonista e, al tempo stesso, di sapiente cicerone che accompagna il lettore e lo inizia ai misteri della città.

In *Venezia è un pesce*, Ronald de Rooy nota «il filo rosso del contatto corporeo, sensuale che tutti, turisti e abitanti, intrattengono con la città» (De Rooy 2010, 125). A dominare sarebbero dunque le connotazioni sensoriali e corporee, su cui del resto è impostata la struttura stessa del volume; i primi capitoli, infatti, mostrano questi titoli: «Piedi», «Gambe», «Cuore», «Mani», «Volto», «Orecchie», «Bocca», «Naso», «Occhi». Osserva ancora de Rooy:

> In ogni capitoletto, cambia l'angolazione, cambia la parte del corpo che subisce il contatto con la città, e così cambia anche la nostra percezione sensoriale di lei. Infatti, l'impostazione non si limita ad essere una interessante divisione tematica. Con essa Scarpa suggerisce anche una profonda, totale deformazione dei sensi che ha luogo nel contatto con la città. (De Rooy 2010, 126)

In questo modo, «Scarpa/Venezia riattiva e riprogramma i lettori durante la loro (ri)scoperta della città» (De Rooy 2010, 126).

Aprendo il libro, all'inizio del capitolo «Bocca» leggiamo:

> Di mattina vai a fare colazione alle Zattere, la riva meridionale della città. Oppure di fronte, sulla riva della Giudecca, al di là del canale.

> Alle Zattere ci torni di pomeriggio a prendere il sole e un gelato. Il gianduiotto suona torinese, ma si mangia a Venezia: è un lingotto di gelato al gianduia affogato in un bicchiere di panna montata. (Scarpa 2000)[1]

E, fin qui, la descrizione appare canonica per una guida turistica; ma, solo poche righe più sotto, ecco mutare il passo:

> Se vuoi guadagnarti i sapori di Venezia, devi essere capace di morderne anche i bocconi di alfabeto, arrotolare i suoni sulla lingua, masticare un po' del suo dialetto. (Scarpa 2000)

E prosegue:

> Prova a mimetizzarti da veneziana, o meglio da veneta della terraferma, perché di sicuro non riuscirai a pronunciare perfettamente la frase che ti sto per suggerire. Quando sei a Rialto, da una o dall'altra parte del ponte, chiedi in giro: *capo, ghe xé un bàcaro qua vissìn*? ("truovasi una bettola nel circondario, messere?"). (Scarpa 2000; corsivo dell'Autore)

Nelle vetrinette di questi *bàcari* troviamo:

> mezze uova sode, rotolini di acciughe, zampe di granchio, olive all'ascolana, arancini di riso, polpettine, saltimbocca di carne in umido, nervetti, sardelle fritte, *masanéte*, *folpi*, baccalà mantecato, cipolle, coppa di toro, prosciutto di cervo, quadratini di mortadella condita, parallelepipedi di gorgonzola. Naturalmente vanno innaffiati con un'*ombra*, un bicchiere di vino che una volta si spillava direttamente dalla botte dietro il banco. (Scarpa 2000; corsivo dell'Autore)

E ancora, tornando al controcanto linguistico, ecco una

> divagazione fonetica. Visto che ti ho già fatto assaggiare il loro nome, anche questa volta devo descriverti il metodo di masticazione di questo suono. *Bìgolo* è il singolare, ma quella *l* non si sente, la punta della lingua resta giù, proprio non si alza a toccare gli alveoli dei denti superiori, come in una *l* normale. Semmai è la parte posteriore della lingua che si inarca accennando il sottile fantasma di una *e*: 'bigo$^{(e)}$o', bisogna pur separare le due *o* siamesi. Al plurale queste sottigliezze scompaiono, perché le vocali sono diverse, la *l* si scrive, bìgoli, ma proprio non si pronuncia: 'bìgoi'. (Scarpa 2000; corsivo dell'Autore)

1 Le citazioni sono tratte dall'edizione digitale pubblicata da Feltrinelli.

Tra i tanti passi del libro che andrebbero segnalati, ne riporto uno in cui l'occhio attento di Scarpa e il suo gusto per il paradosso danno vita a un'immagine indimenticabile:

> A Dorsoduro, scendendo dal ponte del Vinante, si tocca comodamente l'intonaco sopra l'imboccatura del sottoportico. Ci hanno appiccicato gomme da masticare di tutti i gusti e colori, gomme del Ponte sul ponte delle Gomme: vecchie cicche alla liquirizia mineralizzate, giallastre e tabaccose, accanto a fluorescenti gemme rosa shocking alla fragola e mente piperite verdissime, černobyliose, in un mosaico di caucciù indurito. Nell'estate del 1993 mi sono preso la briga di contarle una prima volta, erano 897. Quattro anni dopo sono diventate 3128. Questa imponente opera musiva astratta, manifattura – o meglio – ganasciofattura collettiva di mastri masticatori mosaicisti, andrebbe vincolata dalla Soprintendenza ai monumenti. (Scarpa 2000)

La terza voce che ha animato la nostra tavola rotonda è stata quella di Antonio Scurati. Ricercatore in Cinema, Fotografia, Televisione, Scurati insegna attualmente alla IULM e scrive su alcune testate giornalistiche di tiratura nazionale. Il suo esordio letterario risale al 2002, quando pubblica per Bompiani il romanzo *Il rumore sordo della battaglia*. Per la stessa casa editrice escono i suoi romanzi successivi: *Il sopravvissuto* (2005), vincitore del Premio Campiello; *Una storia romantica* (2007); *Il bambino che sognava la fine del mondo* (2009); *La seconda mezzanotte* (2011); *Il padre infedele* (2013); *Il tempo migliore della nostra vita* (2015).

Il padre infedele, narrato in prima persona da uno chef all'apice della carriera, è un testo paradigmatico sulla valenza socio-culturale che hanno assunto il cibo e, soprattutto, chi lo prepara nell'Italia degli ultimi anni. A questo proposito, Michele Lauro parla di «una nuova generazione di artisti nell'epoca del divismo minore di massa», e non esita a definire quella in atto una «nuova rivoluzione antropologica: macché politica, macché cultura, brindiamo alla leadership della gastronomia» (Lauro 2014).

Incentrato sull'esperienza della paternità vissuta per la prima volta dopo i quarant'anni, il romanzo offre anche uno spaccato icastico e, a tratti, spietato su questa nuova religione del cibo e sui suoi inevitabili risvolti grotteschi. Propongo quindi una selezione di brani, alcuni dei quali sono stati letti dallo stesso autore, che non richiedono ulteriori commenti, data la loro immediata evidenza:

> Avevo appena conseguito una sudata laurea in filosofia discutendo una tesi immane sulla morte dell'arte in Hegel e, nemmeno un istante dopo, avevo già tratto le conseguenze di quella tesi decidendo di dedicarmi all'arte culinaria. […] Ma non ero stato il solo a giungere a quelle conclusioni: in tutta Europa, proprio in quegli anni, la filosofia, la pittura

e la letteratura stavano cedendo il posto alla gastronomia. Ben presto, ovunque ci si fosse voltati, ci sarebbe stato qualcuno che affettava un salame proclamando: «Io faccio cultura!». Soltanto alcuni anni prima sarebbe apparso impossibile che fra Platone e l'uovo in camicia, sebbene tartufato, fosse il secondo ad assumere la leadership culturale. Eppure sarebbe andata così. Nel giro di poco tempo, il supremo piacere intellettuale si sarebbe genuflesso davanti al flan di cardi e il piacere sensoriale si sarebbe cerebralizzato in speculazioni infinite. Ancora qualche anno e ci saremmo scoperti più poveri dei nostri padri, ma nemmeno questo avrebbe invertito la tendenza. Oltre le vetrine dei ristoranti, il popolo avrebbe continuato a ingozzarsi di cibo spazzatura e a sognare le tartare di coniglio invece della rivoluzione.

Insomma, a ben guardare, preferendo la gastronomia alla filosofia, io mi ero limitato a nuotare nella corrente di fine millennio. (Scurati 2013)[2]

Giulia e io ci conoscemmo nel settembre del 2004 a "Cheese. Le forme del latte", la più grande kermesse al mondo dedicata ai formaggi. […] Il nostro incontro avvenne nel corso di una delle tante presentazioni di libri che si svolgevano nel caffè letterario, tra forme di gorgonzola erborinato e affettatrici d'insaccati pregiati, nel cortile riattato di una ex casa colonica.

Io prendevo parte a un dibattito intitolato, con spiccata ironia ma con scarsa autoironia, "Quando la bufala è una cosa seria". (Scurati 2013)

Gravava su di noi, piuttosto, un'infecondità ambientale: il fatto è che non si diviene padri e madri finché si trascorrono le proprie serate a scegliere tra centinaia di varietà di formaggi. (Scurati 2013)

Stanotte il bar è aperto. Abbiamo degli ospiti d'onore: il gruppo delle quarantenni in carriera che ogni venerdì sera occupa il tavolo 12.

Prima di cedere alle loro lusinghe le ho osservate per mesi, queste donne in tailleur perfetti, sedute alla tavola circolare nel mezzo della sala a vociare di uomini. Le ho ammirate e temute ogni volta che, abbandonato l'antro vaporoso della cucina, verso le dieci sbrigavo il mio giro di cortesia tra i tavoli, ricevendo ogni volta l'invito ad accomodarmi. […]

«Lo chef, il maschio alfa al nostro tavolo, che emozione!» ha esclamato non appena mi sono seduto la mia prediletta, portandosi entrambe le mani sul punto del torace dove un tempo deve aver albergato il suo cuore. (Scurati 2013)

Affidammo la pupetta ai nonni materni e prenotammo un tavolo al nuovo ristorante che Moreno Cedroni aveva aperto nell'hotel di lusso della

2 Le citazioni sono tratte dall'edizione digitale pubblicata da Bompiani nel 2013.

> Maison Moschino in viale Monte Grappa. Fui io a proporre di andare lì, sedotto dalle sirene della fusione tra *food* e *fashion* e dal miraggio sempre più remoto della mia prima stella. […]
>
> Un attimo dopo aver messo piede nel locale, mi ero già pentito. Prezzi stellari, ambiente siderale, atmosfera mortuaria. Ci accolse un maître con il fisico da fantino, un cardigan beige all'ultima moda e l'aria di non avere mai ingerito cibo in vita sua. Ci suggerì di ordinare un menù da otto portate che seguiva il filo conduttore di un viaggio floreale, un'incantevole narrazione di sapori che partiva dagli aromi più delicati per aprirsi alle fragranze più dense. Il profumo avrebbe dominato su tutto, ci istruì rivolgendosi a Giulia che, in quanto femmina, secondo lui era dalla parte dei fiori. Non avevamo nulla da temere, ci rassicurò. Non saremmo usciti satolli, avremmo imparato a cenare con il naso. (Scurati 2013; corsivo dell'Autore)

> Il pasto era stato trasformato in evento. Il cibo si era staccato da noi e ci si era messo contro. L'atto sovrano del mangiare e del bere era stato confinato ai ricordi d'infanzia. (Scurati 2013)

> Rispetto al tema del nutrimento, io e mia figlia infante eravamo compagni. Io di mestiere faccio il cuoco, do da mangiare alla gente cibi sopraffini, ma il mio rapporto con essi è di tipo professionale. Niente di essenziale mi lega all'atto del nutrire, il cibo per me è cultura, sforzo, tensione, terreno sottratto metro su metro alla natura, non butta latte il mio seno. Questo implica che io, il padre, per quanti sforzi facessi, sarei sempre rimasto a una distanza piccola ma abissale da tutte loro, le madri. (Scurati 2013)

Dai severi silenzi di Manuela Paris, convertita al culto dell'essenzialità durante la guerra in Afghanistan, al *maître* anoressico che insegna a cenare con il naso in un pretenzioso ristorante milanese convertito al *food design*, il passo non è breve. Se poi imbocchiamo una calle della Venezia di Scarpa, con le sue immagini vivide e i suoni che diventano alimenti e gli alimenti che diventano suoni, il percorso si allunga e la visuale si estende su uno scenario composito, frastagliato e sempre in fermento; a riprova di quanto il tema del cibo sia ancora indissolubilmente legato a quello dell'identità – individuale e collettiva – e la letteratura sia sempre più lo strumento privilegiato per condurre l'indagine.

Bibliografia

Asor Rosa, Alberto (2012). «Ritratto di soldato signora dalla provincia italiana all'Afghanistan. Il romanzo di una ragazza in prima linea». *La Repubblica*, 27 marzo.

De Rooy, Ronald (2010). «La Venezia deformata di Tiziano Scarpa». De Rooy, Ronald; Mirisola, Beniamino; Paci, Viva (a cura di), *Romanzi di (de)formazione (1988-2010)*. Firenze: Franco Cesati Editore, 123-30.

Lauro, Michele (2014). *Antonio Scurati. "Il padre infedele"* [online]. URL `http://www.panorama.it/cultura/libri/antonio-scurati-padre-infedele-recensione/` (2017-07-28).

Mazzucco, Melania Gaia (2012). *Limbo*. Torino: Einaudi.

Scarpa, Tiziano (2000). *Venezia è un pesce. Una guida*. Milano: Feltrinelli.

Scurati, Antonio (2013). *Il padre infedele*. Milano: Bompiani.

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

Con il pretesto del cibo…

Paola Daniela Giovanelli
(Università di Bologna, Italia)

Ampia sala della trattoria Il Falcone, noto ritrovo della Roma anni trenta. Atmosfera calda e familiare. Sera. A un grande tavolo sulla sinistra siede un folto gruppo di giovani allegri e schiamazzanti. A un altro, verso il proscenio, un signore di mezza età con lunga barba e monocolo sta scribacchiando qualcosa su una serie di foglietti che via via mette in tasca. Su un lungo bancone da bar, alle spalle dei tavoli, sono in mostra varie bottiglie di vino pregiato e una botticella di legno antico molto graziosa. Sulla destra, in fondo, un tavolo è occupato da un uomo e una donna di età matura, imbronciati e silenziosi; un altro, lì accanto, da una coppia di giovani amici. Al centro, verso il proscenio, un signore piuttosto pingue e dall'aria serafica, mordicchiando una pipa spenta, legge un libro in attesa del cameriere. Qualche altro tavolo già apparecchiato è pronto ad accogliere nuovi eventuali avventori.

Da una porta sulla destra, che conduce alle cucine, entra il cameriere Filippo: efficiente e compassato, si accinge a prendere le ordinazioni ai vari tavoli. Raggiunge in fretta quello dei giovani rumorosi.

FILIPPO Signori, vi prego! Scoppiano forse i fagioli da far tanto baccano? Ci sono altre persone, qui.

Ottenuto il silenzio:

Questa sera abbiamo degli ottimi primi: gnocchi alla romana, pappardelle col sugo di coniglio, vermicelli alla crema di zucchine, pancetta e pinoli o alla puttanesca, pastasciutta col ragù, maccheroni alla siciliana con il pomodoro fresco e le melanzane fritte…

UNO DEI GIOVANOTTI Ma no, che gnocchi, pappardelle, vermicelli, pastasciutta e maccheroni! (*Rivolgendosi agli amici*) Ve l'avevo detto che non saremmo dovuti venire in questa trattoria-museo: è evidente che qui impera l'assurda religione gastronomica italiana che produce solo fiacchezza, scetticismo, inattività nostalgica e dove tutto manifesta

Italianistica 8
DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-10 | Submission 2017-09-11
ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6
© 2017 | Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

tradizione e quotidianismo mediocrista, buono per pancioni borghesi e panciafichisti.

UN ALTRO (*urlando*) Vogliamo cibi snelli e leggeri, cibi agili che risveglino la poesia in tutte le membra e la nostra inesausta sete di creatività: le nostre idee devono sprizzare fuori dal cervello come il mosto dalla spina di un tino. Potremmo cominciare con un Antipasto intuitivo, che ne dite?, e proseguire con un Brodo solare, un Tuttoriso e un'Aerovivanda.

Consensi generali.

Filippo, nell'attesa ci porti una polibibita.

FILIPPO Una polibibita?

LO STESSO GIOVANE (*insofferente*) Ma sì, quello che voi passatisti chiamate cocktail.

FILIPPO Bene, signori (*fa per andarsene e raggiungere il tavolo della coppia silenziosa*).

ALTRO GIOVANOTTO (*richiamandolo*) Filippo, senta un po'. Chieda al cuoco di prepararci anche un Pollofiat, naturalmente servito su piatti gialli, verdi e blu. No, ripensandoci: meglio un carneplastico. Ma fatto come dio comanda! Qui c'è Fillia che l'ha ideato e che giudicherà meglio di ogni altro.

Mentre il cameriere, visibilmente perplesso, si allontana, ai compagni di tavolata:

Dobbiamo cercare di far capire a tutti che è arrivato il momento di rovesciare le abitudini mortifere del pranzo borghese, rituale, sempre uguale a se stesso. Sono stati geniali, no?, Corra e Settimelli, a rendere, nei tre brevissimi atti di *Passatismo* (questa sì che è sintesi!), l'angoscia del tempo che passa veloce sul ritmo lento-passivo di una vita senza vita, senza azione e senza fantasia: sembra che da quando si nasce a quando si muore digerire bene sia il solo imperativo categorico!

Continuano a parlare tra loro. Nel frattempo Filippo ha raggiunto la coppia silenziosa.

FILIPPO Buonasera, signori. Questa sera abbiamo degli ottimi primi: gnocchi alla romana, pappardelle col sugo di coniglio, vermicelli alla crema di zucchine, pancetta e pinoli o alla puttanesca, pastasciutta col ragù, maccheroni alla siciliana con il pomodoro fresco e le melanzane fritte…

ROSA Ah! No, i maccheroni con le melanzane, no!!! (*scoppia in pianto*).

PEPPINO Che ti succede, Rosa? Non capisco: i maccheroni con le melanzane ti sono sempre piaciuti tantissimo, almeno fino a quattro mesi fa quando li abbiamo gustati, veramente deliziosi, a casa di nostra nuora, ricordi?…

ROSA (*cercando di dominarsi, ma continuando a piangere a dirotto*) No, no, non è niente. È che non ho tanta fame…

PEPPINO Non mi sembra un motivo per piangere come una fontana. Anch'io ho lo stomaco chiuso, Rosa. Sei cambiata, Rosa. Sei diventata una scatoletta con la molla spirale dentro. Sono mesi che non ti curi di me come hai fatto sempre, non mi saluti più dal balcone quando la mattina vado al negozio. Sai, quei piccoli gesti, quelle premure, che però sono tanto importanti perché fanno la serenità di una famiglia.

FILIPPO (*imbarazzato*) Bene, signori. Ci pensate e ripasso fra un po' (*si allontana discretamente*).

PEPPINO Non mi spiego il motivo di un tale cambiamento in te, a meno che…

ROSA A meno che? (*lentamente si ricompone*)

PEPPINO A meno che nella tua vita non ci sia un altro uomo…

ROSA (*reagendo con violenza*) Cosa??? Come puoi avere dubbi su di me dopo trent'anni di matrimonio e dopo che abbiamo tirato su tre figli, tre figli, dico. Te lo sei dimenticato che abbiamo fatto tre figli insieme?

PEPPINO Eppure quel ragionier Ianniello, il nostro vicino di casa (*si altera via via sempre più*), sono mesi che non perde occasione per salire da noi, riempirti di complimenti e portarti ogni volta un pensierino. Perché magari una volta hai detto che ti piacciono le albicocche, ti porta le prime albicocche; hai detto che ti piacciono i fichi d'India, ti porta i primi fichi d'India e i polipetti, il torrone, l'uovo di Pasqua, la cassata… (*esasperato*) Si ricorda del tuo compleanno, si ricorda perfino quando è il nostro anniversario di matrimonio, dico il **nostro** anniversario. Non se ne può proprio più (*infuriato, fremente*). Io, io… lo strangolerei con le mie stesse mani.

ROSA (*decisa*) Adesso basta, Peppino! La tua gelosia assurda non ha limiti. Appena senti nominare il ragionier Ianniello ti vengono gli stingini. Lui è solo affabile e gentile. Tu, invece, sempre più scorbutico e maleducato. L'altro giorno non hai neppure toccato gli ziti con il ragù che porto in tavola ogni domenica – perché senza il ragù non mi sembrerebbe domenica – per festeggiare il giorno di riposo tutti assieme con i figli, la zia Memè, il nonno, lo zio… Che cosa più di una tavola apparecchiata a festa, può dare il senso di una festa? Ci metto due giorni, sai, e tutto il mio amore per preparare quel piatto perché il ragù va fatto come dio comanda: deve essere tirato allo spasimo e peppiare lentamente per quattro o cinque ore e non si può mai perderlo di vista. Sono nominata in tutta Napoli per il mio ragù. Perché

non hai neppure guardato il piatto? Eppure sai quanto ci tengo. Tu no: un muso lungo così.

PEPPINO (*irritato*, *beffardo*) Perché seduto accanto a te c'era il ragionier Ianniello, con quella faccia di sedano fritto, con quel sorriso da sformato di cavolfiore, con quegli ammiccamenti da stoccafisso in umido che ci si potrebbe fare un minestrone e… e buttarlo giù dalla finestra. (*Alzando progressivamente il tono*) Cosa credi. Anche a me, sai, piacerebbe godermi la domenica in santa pace, tutti attorno a uno stesso tavolo a mangiare e chiacchierare se-re-na-men-te.

ROSA Abbassa la voce, Peppino. Ci stanno ascoltando tutti. Guarda quei giovanotti.

UNO DEI GIOVANOTTI Sentite? È inutile affrontare una vita avventurosa, cercare l'ebbrezza del pericolo, se si finisce comunque, sempre, per tornare al solito, immortale desco grigio-verdognolo e ripetere all'infinito gli stessi gesti, gli stessi sapori. Vi ricordate quella sintesi che Corra e Settimelli hanno intitolato *Il pranzo di Sempronio*? Una successione di primo, secondo, frutta, caffè a scandire le varie età dell'essere umano. Come se il senso di un'intera vita fosse condensato in un unico, ininterrotto pasto. Proviamo a invertire l'ordine abitudinario dei cibi, dico io, a cominciare dalla fine o dalla metà. Rompiamo la monotonia: prepariamo un piatto di riso zuccherato, per esempio, plasmiamo la fusione del dattero con l'acciuga, sinfonizziamo le nostre tavole con piatti di ogni forma e colore!

ALTRO GIOVANOTTO Simultaneità, sinestesia! Si deve poter vivere l'atto del gustare come una forma d'arte, un'opera d'arte, allo stesso modo con il quale si gusta la letteratura, il teatro, la pittura, la musica, l'architettura. (*Sempre più ispirato*) Sorprendere il palato con una cucina rivoluzionaria capace di attivare tutti i sensi: vista, udito, olfatto, tatto, gusto. Riempire le nostre tavole di profumi, sapori, rumori, musica per nuove armonie degustative e spirituali. Bocconi simultanei, che contengano dieci, venti sapori da scoprire in pochi attimi, ecco la soluzione: con la stessa funzione analogica immensificante che le immagini hanno nella letteratura. Mangiare deve diventare la poesia del corpo!

FILIPPO (*rientrando in sala e rivolgendosi al tavolo dei giovani*) Il cuoco fa sapere che non ha mai sentito nominare questo carneplastico. Se lor signori volessero dirmi in cosa consiste…

UN GIOVANOTTO (*spazientito*) Che cos'è? Semplicissimo! Una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita, ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Lo si dispone verticalmente nel centro del piatto, sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo e lo si incorona alla fine con abbondante miele. Una delizia!

IL SIGNORE COL MONOCOLO (*che ha seguito la conversazione, si intromette*) Una delizia? Una vera porcheria: immangiabile (*nauseato*). Con quel nome, poi! appunto per quella analogia che tanto amate, con la plastica… Se esiste qualcosa che non è poesia è appunto il vostro carneplastico che neppure dal punto di vista estetico può consolare…

Urla di protesta dal tavolo dei giovanotti, mentre Filippo si dirige in cucina.

Le vostre invenzioni culinarie – cucinarie, come dite voi – sono solo un pretesto per stupire, come, del resto, tanti altri vostri manifesti e proclami. Ma più che mai in questo caso, come atto di pura provocazione, sarebbe stato meglio limitarsi al solo livello teorico senza la pretesa di entrare davvero in cucina.

Ancora strepito dal tavolo dei giovanotti.

Sapete cos'è vera poesia? Vera arte dell'uomo da che mondo è mondo? L'accoppiamento del caffè con il latte, del formaggio con le pere, della polenta con gli uccelli, del melone col prosciutto e col prosciutto i fichi (ho il sospetto che i Romani abbiano fatto la guerra ai Cartaginesi solo per poter mettere le mani sui loro squisiti, splendidi fichi, alla lettera, vero 'frutto della vittoria'). E cosa c'è di più sorprendente del matrimonio fra seppie e piselli? È l'amalgama fra due mondi che non possono avere nessuna cognizione l'uno dell'altro: le une abitano le profondità marine; gli altri, chiusi nel baccello, vivono nelle profondità della terra. Eppure compiono un lunghissimo cammino per arrivare a trovarsi insieme dentro un tegame che li accoglierà in un solo, unico abbraccio. Questi incontri magici e misteriosi sono le vere forme d'arte che un giorno qualcuno, dopo chissà quanti esperimenti, è riuscito a creare. Un tentativo che finora non si è raggiunto con gli asparagi e l'immortalità dell'anima, ma confido che prima o poi…

IL SIGNORE CHE LEGGE (*sollevando lo sguardo dal libro, serio*) No, caro signore, non ci speri. E non perché si ritiene che gli uni appartengano al mondo vegetale e l'altra al mondo delle idee; che anzi hanno in comune la stessa genesi ontologica.

Pausa. Gli altri avventori smettono di chiacchierare fra loro per ascoltare ciò che dice il Signore che legge.

Quando l'immensità si coagula (*stringe il pugno, guardandosi la mano*), quando la verità si aggrinza in una palandrana, io… tu… in una tirchia e rattrappita persona, quando la giusta ira si appesantisce in una pancia… nella mia per esempio… Quando l'essere si parzializza, in un sacco, in una lercia trippa… allora… è allora che l'io si determina con la sua brava mònade in coppa, come il cappero sull'acciuga arrotolata sulla fetta di limone sulla costoletta alla viennese… Allora,

è allora, proprio in quel preciso momento, che spunta fuori quello sparagone d'un io… pimpante… eretto… impennacchiato di attributi di ogni maniera… paonazzo, e pennuto, e teso, e turgido… come un tacchino. O come… Lurido, pidocchioso, fottuto turgore della certezza e della realtà biologica cresciuto dalla sconfinata e indeterminata lucentezza dell'anima eterna (*pensoso, si rimette a leggere. Tutti lo fissano in silenzio*).

Breve pausa. Dalla cucina rientra Filippo portando un vassoio con i bicchieri dei cocktails. Si dirige verso il tavolo dei giovani turbolenti e inizia a distribuire la polibibita.

FILIPPO (*sussiegoso*) Signori, il cuoco mi prega di comunicarvi che non è possibile fare arrivare in tavola il carneplastico. Una volta inserito il ripieno delle undici verdure, la polpetta di carne, nonostante la forma cilindrica richiesta, è miseramente capitombolata sul piatto. Mancavano del resto, in cucina, le sfere dorate di pollo sulle quali appoggiare l'anello di salsiccia che avrebbe creato una base sicura. Ha provato a sostituirle con dischi futuristi di filetto rimasti in dispensa dal mese scorso quando ci onorò qui il signor Marinetti, sicuro che non vi sareste mai accorti dell'insignificante variazione, ma non ha funzionato. Insomma: adesso l'aspetto del carneplastico è quello di un pugile messo KO. E confesso a lor signori che sulla sua gradevolezza al palato confidiamo ancor meno. In ogni caso il cuoco dice che ha una dignità da difendere e si rifiuta categoricamente al tocco finale dell'abbondante miele.

Dal gruppo dei giovani sale un concerto dodecafonico di voci di protesta.

UN GIOVANE Ma dove siamo capitati?!
UN ALTRO Insomma, Filippo, cosa offre questo luogo? Possiamo avere almeno un agnello arrosto in salsa di leone?
UN ALTRO Delle ruotelle tempiste di carciofo?
UN ALTRO Avrete sicuramente il famoso Porcoeccitato ideato da Fillia…
UN ALTRO ... Il notissimo Equatore+Polo Nord inventato da Prampolini!...
UN ALTRO … Una vivanda simultanea di carne di cammello…
UN ALTRO … Una sinfonia del bosco…
UN ALTRO … Una torpediniera di capodanno…
FILIPPO Mi dispiace, signori: tutti questi piatti sono andati a ruba la settimana scorsa quando è stata qui la Brigata degli Indiavolati (c'erano i signori Trilussa, Folgore, Depero, Toddi, Bontempelli e Gino Gori, il più solenne mangiatore che abbia mai visto, col dovuto rispetto). Una giornata campale: hanno preteso di abolire tutti i tavoli e di mangiare seduti su seggiole disposte in fila indiana. Dicevo: di quei piatti è stata

fatta tabula rasa, se posso permettermi, e non è stato più possibile ripreparlarli perché il cuoco, stremato, ha chiesto sei giorni di riposo: oggi non sono nel menu.

UN GIOVANE Palatolista, si dice palatolista, non menu!

FILIPPO (*accondiscendente*) Bene, signore: non sono nella palatolista. Se vogliamo passare al secondo, potrei proporre timballo di piccione, trippa col sugo, cosciotto di castrato in casseruola, tacchino in umido con patate, zucchini con l'aragosta… Ah, dimenticavo: questa sera abbiamo anche un pollo superbo.

IL SIGNORE COL MONOCOLO (*interviene*) Filippo, scusa la curiosità. Come fate gli zucchini con l'aragosta?

FILIPPO È molto semplice, signore. Per sei persone si prendono sei zucchini, si mondano e si tagliano in fettoline di un centimetro di spessore per lunghezza; si fanno bollire, poi si mettono in una salvietta e s'appendono per farli sgocciolare. Mentre sgocciolano, si fanno cuocere tre aragoste, si spaccano a metà per lunghezza e, preparata una salsa maionese, si servono in tavola su piatti d'argento.

IL SIGNORE COL MONOCOLO E gli zucchini?

FILIPPO Restano a sgocciolare, signore.

IL SIGNORE COL MONOCOLO Deve essere un piatto molto gustoso… Ma ripensandoci… Hai detto tacchino in umido con patate?

FILIPPO Sissignore.

IL SIGNORE COL MONOCOLO (*rapito*) Tacchino in umido con patate! Quali immense conquiste dell'umanità! Se non fossero esistiti uomini intuitivi, intraprendenti e coraggiosi che hanno introdotto in Europa il tacchino, oggi non potrebbe essere sulle nostre tavole e avremmo perso una magnifica occasione per festeggiare il Natale. Ma ci pensate? Una schiera di gesuiti (questo dice la Storia: doveva essere il Sei o il Settecento), arrivando da dove? Non sappiamo – forse dopo una traversata oceanica, forse a piedi, passando in fila indiana fra le gole dei monti, affrontando nubifragi, tempeste e mille altre drammatiche peripezie – una schiera di gesuiti attende le ombre della notte per attraversare clandestinamente il confine francese dove la bestia, proprio nel momento decisivo del controllo doganale, avrà cominciato a starnazzare («Glu Glu»), col rischio di mandare a monte le tante ardite manovre fin qui compiute, ma anche di morire soffocato dalle solide mani di chi lo trattiene sotto la tonaca. Fortunatamente i gesuiti la sfangano anche questa volta e la faccenda finisce bene. E così ora possiamo gustare al ristorante e nelle nostre case la splendida carne di tacchino con le patate, anche queste introdotte dalla Francia da quel genio incompreso che risponde al nome di Alessandro Volta, incompreso soprattutto da sua moglie, che da Parigi si aspetta di ricevere in regalo gioielli o una pelliccia di visone e si vede invece esibire trionfalmente una patata: «Potevi portare anche qualche ci-

polla» – l'accoglie acida e glaciale. Alessandro Volta, l'inventore degli gnocchi di patate e della pila, che non sapresti dire quale conquista sia stata più utile al consorzio umano.

Breve pausa.

Bene, Filippo, facciamo tacchino in umido con patate.

FILIPPO Suggerirei un contorno di melanzane al funghetto o fagioli all'uccelletto. Ma possiamo servire anche spinaci al burro, sformato di fagiolini, sformato di funghi, funghi fritti, pasticcio di carciofo.

IL SIGNORE COL MONOCOLO Buona idea: fagioli all'uccelletto.

FILIPPO (*scrivendo l'ordinazione sul taccuino*) Da bere?

IL SIGNORE COL MONOCOLO Una bottiglia d'acqua.

FILIPPO Bene, signore (*si dirige in cucina*).

Un minuto dopo dalla cucina entra in sala un bel pollo florido e impettito, che si dirige con passo marziale verso un tavolo libero, si siede, si accomoda al collo un grande tovagliolo bianco, prende il menu e inizia a leggerlo. Tutti lo guardano esterrefatti.

IL SIGNORE COL MONOCOLO (*a Filippo, che sta rientrando*) E quello chi è?

FILIPPO L'avevo detto, signore, che questa sera a cena avremmo avuto anche un pollo superbo. È uno dei nostri *habitués* più affezionati ed esigenti.

IL SIGNORE COL MONOCOLO (*sorridendo*) Certo, il nostro difetto è sempre quello di non prendere mai in considerazione un'eventuale ulteriore ipotesi al di là di quella più ovvia e immediata e neppure di prevedere la possibilità che le frasi di circostanza possano avere delle impensate risorse segrete. Ricordo che una volta – ero molto giovane e molto timido – decisi di mangiarmi in un sol giorno tutto il mio patrimonio deponendo ogni mio avere nelle mani di un salumiere che mi diede in cambio un panino e quattro stupende fette di prosciutto. Andai ai giardini pubblici, mi sedetti su una panchina all'ombra accanto a un giovanotto immerso nella lettura del giornale, e lentamente, con l'acquolina in bocca, iniziai a stendere sul panino, fetta dopo fetta, la meravigliosa abbondanza di quel prosciutto. Stavo per addentarlo quando mi ricordai la buona educazione e chiesi al giovane sconosciuto: «Vuol favorire?». «Grazie», rispose lui afferrando il mio panino e facendone un sol boccone (*al ricordo, una smorfia di dolorosa sorpresa si disegna sul viso del Signore col monocolo*).

FILIPPO (*con aria contrita*) Certo, signore, son disgrazie. (*Dopo una breve pausa riflessiva*) Avrebbe potuto rimediare cogliendo qualche altra fetta dall'albero del prosciutto.

IL SIGNORE COL MONOCOLO L'albero del prosciutto? Che dici, Filippo! So che a modo tuo sei un filosofo – non per nulla ti chiamano Socrate – ma

non immaginavo che fossi anche un pericoloso visionario. La natura non produce alberi di prosciutto, che io sappia.

FILIPPO (*solennemente didattico*) La natura, signore, è piena di misteri. Il poco che sappiamo deriva dal fatto che essa ci ha mostrato che si regola in un certo modo, ma nulla vieta che possa anche regolarsi diversamente. Quando lo facesse, tutto quel che farebbe ci sembrerebbe logico e naturale, anche se fosse l'opposto delle cose che ora ci sembrano logiche e naturali. A proposito, l'acqua: naturale o minerale?

IL SIGNORE COL MONOCOLO (*ancora riflettendo su quanto ha detto Filippo, automaticamente*) Minerale, naturale.

Filippo un po' confuso si dirige in cucina.

Nell'attesa che Filippo rientri, per non lasciare nel pubblico che ha pagato l'impressione di un vuoto di scena, la conversazione si sposta presso il tavolo dei due amici che chiameremo Giorgio e Andrea. In realtà si chiamano Alfredo e Sanzio, ma l'autore non intende rinunciare ad esprimere la propria creatività.

GIORGIO E allora: ti sei proprio innamorato?

ANDREA Ti farò restare di mascabà: quella ragazza mi è entrata nel cuore come la goccia che fa traboccare il bicchiere.

GIORGIO Adesso anche sentimentale e romantico! Dai, parlami di lei. Dimmi tuttotuttotutto.

ANDREA Beh, l'ho incontrata a un *vernissage* futurista. A me i quadri futuristi fanno girare la testa e a volte anche qualcos'altro, ma quel giorno non avevo niente da fare e per di più ero un po' triste. Eufemia mi aveva lasciato da una settimana, lo sai, e nonostante non fosse uno schianto di ragazza, che anzi, ogni volta che la guardavo mi faceva venire in mente un mostacciolo de Subbiaco, dopo tanto tempo mi ero affezionato a lei.

GIORGIO Sì, sì, vai avanti.

ANDREA Beh, insomma, mi stavo aggirando fra *La città che sale* di Boccioni e *Dinamismo di un'automobile* di Russolo che stai sempre col dubbio che li abbiano attaccati alla rovescia, quando, dietro di me, una ragazza sospira: «Quale tremendo lutto per l'arte e la poesia avere perso la luce di un tramonto, la carezza dell'acqua, il respiro del vento!». Mi volto e resto folgorato. Non ci crederai: una bellezza intima e calda, timida e pure come sospinta dal fuoco di un ideale irraggiungibile. Quel fuoco mi ha bruciato in un attimo. E ora sono felice e totalmente smarrito. La vedo in continuazione e dappertutto, di giorno e di notte: nel cielo, nelle nuvole, nelle stelle, in una frittata, nelle costolette d'agnello, nei filetti di sogliola e perfino nella salsa tonnata e nel caffè. (*Pausa, intenso*) Voglio dividere la mia vita con lei, Giorgio!

GIORGIO Attenzione, Andrea! Non vorrei tu pijjassi li scesci pe ffascioli come dice il poeta e finissi per subire una tremenda delusione.

ANDREA È impossibile. Se tu la vedessi! Una pagnottella ripiena, ma slanciata come una giovane vitella, un incedere leggero a *vol-au-vent*, faccino frizzante quanto un moscatello, occhi pistacchio, sguardo di lepre, pelle d'albicocca, sorriso che ti evoca una torta di fragola e panna, voce sensuale e velata come se la pellicola di una mandorla o la tenue buccia di un fagioletto le fosse andata a star di casa nella glottide e soprattutto (*incantato, sospira alzando gli occhi al cielo*) je scrocchieno le zinne com'e ffrappe. Promettente, ti dico, come l'acquolina che ti sale in bocca quando il cameriere sta per spolverare sul tuo piatto una cascata di scaglie di tartufo.

GIORGIO Vedo che sei cotto, stracotto e spolpato e che è impossibile farti ragionare. Ma – non so perché – qualcosa mi dice che hai conservato l'appetito. Vediamo cosa offre stasera il Falcone.

Si immergono entrambi nella lettura del menu.

FILIPPO (*rientrando dalla cucina, si dirige verso il tavolo del Signore col monocolo, reggendo il piatto del tacchino in umido con patate*) Ecco qua, signore. Buon appetito!

IL SIGNORE COL MONOCOLO Grazie, Socrate. Avevo ordinato anche i fagioli all'uccelletto.

FILIPPO Glieli ho già portati, signore. E l'uccelletto li ha graditi moltissimo (*deferente, si allontana lasciando basito il Signore col monocolo. Raggiunge il tavolo del Signore che legge*).

IL SIGNORE CHE LEGGE Filippo, dammi un consiglio, tu che sei un filosofo: ho necessità di tenere ben fermo il coperchio delle inquietudini, delle angosce, dei desideri che ribollono incomposti nel pentolone della mia anima. E pure se sono persuaso che è il buon cibo a conferire alla vita il suo tono malioso, a promuovere il circolo degli umori, a debellare quel gran nemico dell'Uggia, questa sera ammetterlo m'increscе un carciofetto. La depressione fisica, morale, intellettuale è frutto di avitaminosi dello spirito, come la pellagra, lo scorbuto, il beri-beri lo sono del corpo. Pensavo perciò a un semplice minestrone di fagioli, verze e carote per abbassare un po' il livello del mio egoismo o egotismo…

FILIPPO Ottima idea, signore, se non stiamo parlando di fagioli stoici, di verze accademiche, di carote peripatetiche, nemici tanto dell'anima che dell'intestino, tanto dello spirito che dei rognoni. L'egoismo è il prepotere dell'io fagico: interessa la nostra peristalsi, il nostro io gastro-enterico. Bisogna tenerlo sotto controllo. Consiglierei di aggiungere anche un'abbondante porzione di spinaci.

IL SIGNORE CHE LEGGE Benissimo. Segui liberamente l'ispirazione della tua fantasia.

In quel momento entra un nuovo cliente e prende posto a uno dei tavoli liberi. Poco dopo lo raggiunge Filippo.

FILIPPO (*affabile, sorridente*) Buonasera, signore. Ben ritrovato. È un bel po' che non la vediamo qui al Falcone.

IL NUOVO CLIENTE Caro Filippo, torno ora da Parigi dove indecifrabili spezzatini alla risciacquatura di piatti, inqualificabili intrugli alla margarina confezionati in serie come pezzi di ricambio hanno sconfortato il mio stomaco e mi hanno immerso in una grigia malinconia alimentare. Ma non c'è niente da fare: la natura del francese è impressionista e così la sua pittura e impressionistica la sua cucina: vacue e stomachevoli. Il mio sistema digerente è ancora molto provato e avrebbe necessità di un segnale di pace significativo: ho bisogno di riconciliarmi con la felicità di un piatto italiano.

FILIPPO Capisco, signore. Alla cucina italiana tutti, prima o poi, devono fatalmente ritornare. (*Meditativo*) È per l'uomo ciò che la Terra era per Anteo: restituisce le forze e dissolve qualunque dissidio fra l'errante figlio di mamma e la nostra grande maestra Natura.

IL NUOVO CLIENTE Sublime verità: la cucina italiana è la più logica e umana di tutte. Se fosse lecito prendere l'alimentazione come criterio di civiltà, noi italiani avremmo ancora il diritto di considerare la Germania e l'Inghilterra come le considerava Tacito.

FILIPPO (*assentendo*) Per stimolare lo stomaco e soprattutto la fantasia potrei proporle non tanto un cibo, quanto un dolce, magnifico ispiratore per sua stessa natura di ogni alto sentire.

IL NUOVO CLIENTE Non sempre, non sempre, Filippo. Ho letto di una certa signora che ha fatto fuori il marito diabetico propinandogli dosi via via crescenti di zucchero, l'ingrediente femminile per antonomasia.

FILIPPO Eh, caro signore, da che mondo è mondo, la cura quotidiana dell'alimentazione è sempre stata nelle mani delle donne che, sperimentando e manipolando i cibi, hanno 'aggiustato', diciamo così, i destini di molte persone. Nel ristretto spazio della cucina, nel quale sono state per secoli confinate, e grazie alla loro profonda conoscenza delle proprietà dei cibi, appunto dei cibi si sono servite per curare malattie o riaccendere il desiderio sessuale o ancora, lavorando per così dire in proprio, avvelenare consorti divenuti ormai troppo ingombranti.

IL NUOVO CLIENTE C'è di peggio. In fondo l'operato clandestino delle donne, prive di ogni diritto e libertà d'azione, era quasi una forma di legittima difesa. Più grave e scandaloso è il caso – recentemente pare accertato – del filosofo Cartesio, morto dopo aver ingerito un'ostia avvelenata somministratagli dal cappellano dell'ambasciata di Francia, un monaco agostiniano. Ma ci pensi? Il corpo di Cristo utilizzato da un uomo di chiesa per dare la morte. Quanto di più raccapricciante…

FILIPPO (*turbato*) Un vero caso di atonia o astenia etica, se mi è lecito precisare… Ma noi qui cercavamo una soluzione filosofico-gastronomica per risvegliare tanto i succhi gastrici quanto l'ispirazione poetica, entrambi, negli ultimi tempi, mi par di capire, un po' mortificati e repressi, ma pur sempre pronti a ritrovare tono. E pensavo a un dolce.

IL NUOVO CLIENTE Hai ragione, Filippo. Assaporare un dolce comporta un'inclinazione naturale alla fantasia e ai rapimenti poetici. Per sua stessa natura, il giungere in tavola alla fine di un pranzo, dopo che la necessità della fame è spenta, ridesta la poesia…

FILIPPO (*lirico*) E quindi uscimmo a riveder le stelle…

IL NUOVO CLIENTE … Fa dimenticare quel che di necessario e dunque di cupo e di mortale è nell'operazione del nutrirsi, ci riconcilia con la parte divina della vita e fa rifiorire in noi il riso.

IL SIGNORE COL MONOCOLO (*inserendosi nella conversazione*) Ho sempre pensato che la capacità di ridere nascesse dalle profondità divine dell'uomo. Filippo, porta un dolce anche a me. Ma non il ciambellone: l'ultima volta si è dovuta usare la fiamma ossidrica per cavarne una fetta e ci sarebbero voluti denti d'acciaio per mangiarla.

FILIPPO Capirà, signore: purtroppo sono le direttive di regime e dobbiamo adeguarci. Tutto deve avere proporzioni degne della grandezza della nazione e del suo eroico spirito di iniziativa. Ha sentito la notizia di quel contadino che ha vinto il primo premio dal Ministero dell'Agricoltura per avere coltivato nel suo campo un gigantesco cavolo di ventidue chili e di quell'altro che ha 'allevato' una colossale zucca di cinquanta chili?

IL SIGNORE COL MONOCOLO Ho sentito, ho sentito… Notizie strombazzate dai giornali come mitici record dell'umanità. E dopo i cavoli e le zucche passeranno alla Storia le melanzane e le rape…

Filippo, pensieroso, torna alle cucine.

IL SIGNORE CHE LEGGE (*austero, sostenuto*) Alla Storia passerà il cetriolo, caro signore, simbolo e immagine perfetta della totale assenza di capacità critica dell'uomo d'oggi verso tutto ciò che viene sgrondolato di balcone dal nostro ineffabile Poffarbacco, il Capataz, il super-maschio vessillifero dei radiosi destini imperiali della spaghettifera patria co' 'a pommarola in coppa. (*Breve pausa*) In assoluta mancanza di idee, si accatta la prima idea grulla, la prima idea-cetriolo di passaggio e si dice ih la bella, ih la santa idea donata dal gran cervello del kuce! Introitata, incorporata, consustanziata, la diviene pezzo e provincia dell'anima, anzi l'anima intera diviene: ché altro da succiar non ha l'anima grulla, se non quella giuggiola. Introitata la prima, il gioco è fatto: il Cetriolo è travestito, 'sublimato' in Cetriolo-Patria, in Cetriolo-Santità della Famiglia, in Cetriolo-Incolumità della Stirpe, in

Cetriolo-Croce Rossa, in Cetriolo-Regia Marina, in Cetriolo-Balilla, in Cetriolo-Poppolo, in Cetriolo-I nostri meravigliosi alpini, in Cetriolo-Poveri ragazzi!, in Cetriolo-Inghilterra deve scontare i suoi delitti, in Cetriolo-Destini Immortali d'Italia…

Rientra Filippo con i piatti ordinati dal Signore che legge.

FILIPPO Ecco qui, signore, il suo minestrone di fagioli, verze e carote e una bella porzione di spinaci (*mentre appoggia i piatti sul tavolo, un batuffolo di spinaci strizzati esorbita dal piatto sul candore della tovaglia bianca).* Sono desolato, signore. Mi scusi.

IL SIGNORE CHE LEGGE (*sorridendo*) Eh, Filippo, grazie della citazione! Non immaginavo fossi un mio lettore. Finirà che, prima o poi, farò di te un personaggio.

FILIPPO Impossibile, signore, ho avuto l'onore di essere già stato impegnato in una commedia del signor Pirandello.

IL SIGNORE CHE LEGGE Quand'è così, lasciami al mio minestrone ché già sono predisposto a manicare e ho le salive a'denti (*inizia a mangiare*).

Filippo si inchina e si allontana.

Nel frattempo uno dei giovani ha lasciato la tavola per avvicinarsi al bancone da bar, dove la vecchia botticella occupa la scena, altezzosa come una prima donna dei tempi andati. Il giovane, incuriosito, la tocca dapprima quasi con timore, poi ne accarezza a lungo le armoniose pareti di legno, scoprendo in basso la chiavetta che serve a far scaturire chissà quale paradisiaco nettare. È tentato di girarla, ma si trattiene; gli amici, divertiti, gli fanno cenni di incoraggiamento. Finalmente si decide, proprio mentre rientra Filippo che sorprende la manovra.

FILIPPO (*urlando*) Nooo, non la tocchi!!!

Troppo tardi. Sprigionato dalla botticella, un vortice improvviso invade la sala calamitando rapidissimamente scena e persone che vengono aspirate e trascinate al suo interno dove in un baleno spariscono, mentre un intensissimo, accecante bagliore bianco si diffonde ovunque.

Lungo momento d'attesa.

Avvolta nella luce, entra cauta da sinistra, impalpabile ombra, una figura maschile. Dopo un attimo di esitazione, attraversa lentamente la scena, guardandosi attorno come può, senza riuscire a distinguere i contorni di una qualche forma o immagine. Solo quando il chiarore, dopo qualche minuto, comincia ad attenuarsi, si intravede sul fondo una grande parete bianca che assume via via la parvenza di una candida, irreale tovaglia, quasi un tacito invito a nuovi banchetti. Filippo inizia allora ad apparecchiarla con i gesti attenti e misurati di una cerimonia familiare e antica,

distribuendo tovaglioli e stoviglie per invisibili commensali futuri, mentre la luce si abbassa progressivamente e con molta lentezza cala la tela.

Si ringrazia per la gentile partecipazione:
Gioachino Belli
Achille Campanile
Eduardo De Filippo
Carlo Emilio Gadda
Corrado Govoni
Silvana Grasso
Filippo Tommaso Marinetti e la banda dei suoi
Luigi Pirandello
Carlo Porta
Alberto Savinio
e… il pollo superbo.

Il testo è stato recitato, il 29 ottobre 2015, da Paola Daniela Giovanelli e Laura Grossi.

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