OLTREOCEANO

Rivista sulle migrazioni

La rivista, organo di diffusione di Oltreoceano - Centro Internazionale Letterature Migranti - CILM, accoglie studi di carattere letterario, linguistico e culturale sulle comunità migranti d'oltreoceano – friulane in particolare –, approfondendo i legami simbolici, linguistici e storici che uniscono realtà diverse e analizzando connessioni con altre lingue minoritarie e le loro poetiche migranti.

OLTREOCEANO

FONDATORE E DIRETTORE RESPONSABILE
Silvana Serafin

CONDIRETTORI
Anna Pia De Luca, Alessandra Ferraro, Carla Marcato,
Antonella Riem Natale, Piera Rizzolatti

COMITATO SCIENTIFICO
Daniela Ciani Forza, Anna Pia De Luca, Alessandra Ferraro,
Renata Londero, Carla Marcato, Susanna Regazzoni,
Antonella Riem Natale, Piera Rizzolatti, Federica Rocco,
Silvana Serafin

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Federica Rocco, Eleonora Sensidoni

DIREZIONE E REDAZIONE
Dipartimento di Lingue e Letterature
Germaniche e Romanze
Università degli Studi di Udine
Via Mantica, 3 - 33100 UDINE
Tel. 0432-556750

La collaborazione è subordinata all'invito della Direzione

La pubblicazione degli articoli è soggetta a valutazione positiva di referees anonimi individuati tra studiosi qualificati nei rispettivi settori.

Iscrizione al Tribunale di Udine
n. 31 del 04/07/2006

04/2010

ISSN 1972-4527

OLTREOCEANO 04

L'ALIMENTAZIONE COME PATRIMONIO CULTURALE DELL'EMIGRAZIONE NELLE AMERICHE

A CURA DI SILVANA SERAFIN E CARLA MARCATO

FORUM

Oltreoceano - Centro Internazionale Letterature Migranti - CILM

La rivista è pubblicata con il sostegno di:

CIRF - Centro Interdipartimentale di Ricerca
sulla cultura e la lingua del Friuli - L.R. 15/96

FONDAZIONE CRUP

Università degli studi di Udine
Dipartimento di Lingue e Letterature Germaniche e Romanze

Disegno di copertina
Marco Toffanin

Impaginazione
Grafikesse, Tricesimo (Ud)

Stampa
Lithostampa, Pasian di Prato (Ud)

© Dipartimento di Lingue e Letterature Germaniche
e Romanze dell'Università di Udine
Via Mantica, 3 – 33100 Udine

© **FORUM** 2010
Editrice Universitaria Udinese srl
Via Palladio, 8 – 33100 Udine
Tel. 0432 26001 / Fax 0432 296756
www.forumeditrice.it

INDICE

Editoriale

Silvana Serafin
Tutti a tavola! ..... pag. 9

Dall'Europa alle Americhe e viceversa

Carla Marcato
Parole migranti nel lessico dell'alimentazione ..... » 19

Gian Paolo Gri
Il valore simbolico del cibo. Dalle etnoscienze all'antropologia delle migrazioni ..... » 27

Alessandro Sensidoni e Biagio Calcavecchia
L'insospettabile e straordinaria ricchezza alimentare generata dall'incontro tra le civiltà europea e latinoamericana ..... » 35

Eddy Bortolussi
Essere friulani nelle Americhe ..... » 45

María del Carmen Símon Palmer
El impacto del Nuevo Mundo en los fogones españoles ..... » 51

Canada

Alessandra Ferraro
Il cibo nelle Relations *di Marie de l'Incarnation* ..... » 67

Anna Pia De Luca
«Aglio, la pianta più eloquente, con la grazia di un giglio»: odori e sapori nella letteratura etnica canadese ..... » 79

Deborah Saidero
Cibo e piacere nell'immaginario femminile canadese: Tenor of Love *di Mary Di Michele* ..... » 91

Stati Uniti

Sebastiano Martelli
Cibo e lutto nella letteratura dell'emigrazione ..... » 103

Daniela Ciani Forza
«Nespresso! What else?». Appunti sulla storia migratoria della cucina italiana negli USA ..... » 119

Ispano-America

Nicola Bottiglieri
Quattro pasti al giorno. I salesiani nella Terra del Fuoco ..... » 131

Camilla Cattarulla
Cibo e donna nell'Argentina migratoria: dall'ecletticismo al mosaico culturale nazionale ..... » 143

Ilaria Magnani
Se il crogiuolo diventa un tegame… ..... » 151

Susanna Regazzoni
Il ricettario e la costruzione americana ..... » 161

Maria Gabriella Dionisi
Espaguetis, ravioles y la rueda de tereré ..... » 171

Adriana Cristina Crolla
Incidencia de la matriz italiana y la tradición operada por las mujeres en la cultura culinaria de la Pampa Gringa ..... » 185

Eleonora Sensidoni
Tradiciones culinarias criollas como herencia de la emigración ..... » 199

Mara Donat
Sapori meticci in Messico: elementi gastronomici nella comunità veneta di Chipilo ..... » 209

Trinidad Barrera
Entre cocinas anda el juego: escritores/as mexicanos/as al fogón ..... » 221

Giuseppe Bellini
Función de la comida y la bebida en Neruda y Asturias ..... » 229

Rocío Oviedo
El manjar como adjetivo. Márquez y el preludio de lo real maravilloso en la prensa ..... » 243

Rosa Maria Grillo
Mangiare la foglia: metafore del cibo nella letteratura femminile d'emigrazione .. » 253

Federica Rocco
Nutrire… il ricordo ..... » 265

Amanda Salvioni
*Una poetica della convivialità: l'*asado *come leitmotiv nella narrativa di Juan José Saer* ..... » 275

Diego Símini
Alimenti e bevande, metafore identitarie e solidali nell'opera di Mauricio Rosencof ..... » 287

Brasile

Antonella Cancellier
La 'lingua' dell'emigrante: paradigma identitario e metafora del pensare (con alcune note sulla poesia in veneto nel Rio Grande do Sul) ..... » 299

Breve antologia poetica

María Teresa Andruetto
Palabras en la boca ..... » 311

Biagio D'Angelo
Poesie ..... » 315

Maria Luisa Daniele Toffanin
L'infanzia e il suo nutrimento ..... » 319

Gli autori ..... » 323

TUTTI A TAVOLA!

Silvana Serafin*

Il quarto numero della presente rivista è quest'anno dedicato al rapporto tra cibo ed emigrazione, in un ambito ben circoscritto, ovvero le Americhe, che a partire dalla seconda metà del XIX secolo sono state travolte dall''alluvione' europea, prodotta da una massa impressionante di emigranti, essi con la valigia carica di sogni hanno cercato di dare nuove motivazioni alle loro povere esistenze.

L'argomento è stato ampiamente dibattuto nel congresso internazionale organizzato dal Centro internazionale sulle letterature migranti 'Oltreoceano - CILM', di cui la rivista è organo di diffusione, in collaborazione con la cattedra di Lingua e letterature ispano-americane dell'Università di Udine, nei giorni 8-9 ottobre 2009. L'importanza dei relatori provenienti da vari atenei italiani (Milano, Cassino, Roma Tre, Salento, Salerno, Venezia Ca' Foscari, Macerata) e stranieri (Santa Fè, Salta, Madrid - Università Complutense), da prestigiose realtà come EcorNaturasì SpA di Verona, il CSIC di Madrid, la Real Academia de la Cocina Española, sono state una garanzia di successo per un congresso che ha stimolato 'appetiti' molteplici. Non è stato trascurato nemmeno quello poetico-musicale, grazie all'intervento del poeta argentino Eduardo Ceballos, del cantautore Rubén Jesús Pérez, del ballerino gaucho Fabio Pérez e della cantante e addottoranda dell'Università di Udine, Eleonora Sensidoni.

Oltre alle relazioni qui raccolte, figurano ulteriori studi necessari a arricchire il quadro generale sulla letteratura migrante, ben connotata nella sua specificità per la capacità di collegare i molteplici spazi della realtà quotidiana, individuati da una prospettiva periferica nel tentativo di decifrare la cultura delle minoranze.

Tra le sue tematiche ricorrenti si evidenziano lo spazio fisico, l'amarezza e angoscia del viaggio/esilio/emigrazione, la difesa dell'identità linguistico-culturale, ma anche la ricerca d'inserimento all'interno di una realtà che ogni gior-

* Università di Udine.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

no diviene più propria. Il modo migliore per iniziare un dialogo è quando ci si siede a tavola, davanti a un piatto rassicurante della propria tradizione culinaria e a un buon bicchiere di vino: ogni resistenza scompare e l'animo si predispone ad accogliere l'altro, allentando diffidenze e pregiudizi. Davanti a un bicchiere di vino, scrive Daniel De Monte, le parole «antes vacías/ se derraman lentamente/ intentando su figura tenue de poesía», i sogni si liberano come «palomas en las manos» e gli attimi «se llenan de estrellas» (19). Persino il problema della lingua non è più tale: nella convivialità del banchetto si affina la volontà di comprendere, proprio come ben descrive Syria Poletti nel romanzo emblematico dell'emigrazione friulana, *Gente conmigo*:

> [...] La reunión era ruidosa. Los varios dialectos de la península parecían a cada rato violentando ese castellano que en Buenos Aires se presta a todo abuso.
> Fluía así un particular lenguaje, colorido y bullicioso, que en cada uno era distinto y que todos entendían, ayudados por la buena voluntad y el vino. Porque vino hubo en abundancia, y alegría también sostenida por alusiones picarescas. Esa alegría que los sanos llaman sana (92).

Non è un caso se all'interno della storia della letteratura molte opere contengono sin dal titolo un riferimento diretto a tutto ciò che ruota intorno al cibo, come è possibile verificare dalle diverse storie della letteratura ispano-americana. Sfogliando, ad esempio, la *Nueva historia de la literatura hispanoamericana* di Giuseppe Bellini, *La historia de la literatura hispanoamericana* di Trinidad Barrera e la *Historia y crítica de la literatura hispanoamericana* di Cedomil Goic, tutte relative al XX secolo, è possibile evidenziare titoli che riguardano la cucina in generale – *La cocina de la escritura* di Rosario Ferré, *Risas y emociones de la cocina judía* di Ana María Shua – o ad utensili di cucina – *Olla común* di Bruno Serrano, *La sartén por el mango* di autori vari.

Vi sono poi titoli connessi alla sete: *Sed* di Jorge Icaza Coronel, *Mala sed* di Samuel Eichelbaum, *Sed de lo perdido* di Eliseo Diego, *Con la sed en los labios* di Guido H. Calaibi, e alle bevande. Tra tutte emerge l'acqua: *Agua* di José María Arguedas, *Agua abajo* di Marta Brunet, *Al filo del agua* di Agustín Yáñez, *El espejo de agua* di Vicente Huidobro, *Agua final* di Óscar Hahn, *Agua quemada* di Carlos Fuentes, *Agua encantada* di Rodolfo Usigli, *Agua de arroz* di Enrique Lihn, *Con agua en la piel* di Francisco Massiani, *Aguas aéreas* di Nestor Perlongher, *Aguas arriba* di Fernando Silva, *Las aguas del mundo* di Samuel Eichelbaum, *Agua que no has de beber* di Antonio Cisneros, *Los pies sobre el agua* di Augusto Roa Bastos. Collegato all'acqua vi è il ghiaccio: *La barca de hielo* di Eduardo Mallea.

Seguono il vino: *Mejor que el vino* di Manuel Rojas, *De arena y vino* di Daniel De Monte; l'acquavite *Aguardiente de caña* di Luisa Josefina Hernández; il

succo d'arancia: *Jugo de naranja* di Carmen Villoro, il *mate*: *Mate cocido* di Diana Bellessi.

Per quanto riguarda i contenitori, figurano calici e vasellame in genere: *La botella verde* di Amanda Berenguer, *Cien botellas en una pared* di Ena Lucía Portela, *Cálices vacíos* di Delmira Agustini, *España, aparta de mí este cáliz* di César Vallejo*, La copa de sangre. Poemas en prosa* di Pablo Neruda, *La greda vasija* di Alberto Rubio.

In riferimento al cibo, abbonda il pane: *Contigo pan y cebolla* di Héctor Quinterno, *Este pan exigido II* di Marsal Carlos Villagra, *Las vértebras del Pan* di Eloy Fariña Núñez, *Nuestro pan* di Enrique Gil Gilbert, *Pan amargo* di Carlos Mauricio Pacheco, *El pan de la locura* di Carlos Gorostiza, *Pan de los muertos* di Enrique Labrador Ruiz, *El pan dormido* di José Soler Puig. Infine *Pan* e *El pan duro* sono i titoli di due riviste.

Altri termini rientrano in casi sporadici come *Huevo del nogal* di Edgar O'Hara, *Huevos del Plata* (rivista uruguayana), *Cine o sardina* di Guillermo Cabrera Infante, *Ensalada criolla* di Enrique de María, mentre la carne, per l'implicito valore simbolico, è ampiamente usata come è possibile verificare dalle seguenti opere: *Elegía de la carne* di Astudillo Rubén, *La carne de René* di Virgilio Piñera, *La carne (o Teresa)* di José Joaquín Gamboa, *La carne contigua* di Ernesto Mejía Sánchez, *Carne de Dios* di Jaime García Terrés, *Carne de perro* di Pedro Juan Gutiérrez, *Carne de quimera* di Enrique Labrador Ruiz, *La carne estremecida* di José Alcántara Almánzar, *El carnero* di Juan Rodríguez Freyle, *El vivo al Pollo* di Antón Arrufat. È presente anche la gelatina: *Gelatina* di Mario Levrero.

Molteplici sono i riferimenti alla frutta: *Frutos* di Carlos Maggi, *Los frutos ácidos* di Alfonso Hernández Catá, *Los frutos caídos* di Luisa Josefina Hernández, *Frutos de mi tierra* di Tomás Carrasquilla, *El imperio del banano* di Kepner y Soothill, *Las uvas y el viento* di Pablo Neruda, *Las peras del olmo* di Octavio Paz.

Lo stesso dicasi per il termine orto: *Los Huertos* di Gabriel Casaccia, *Huerto cerrado* e *Huerto de mi amada* di Alfredo Bryce Echenique, *El huerto de la epopeya* di Andrés Eloy Blanco, *Huerto de los olivos* di Giovanna Pollaiolo, *Huerto de odio* di Teresa Lamas. Sugli ortaggi – primi fra tutti il carciofo e la cipolla – e per la frutta anche se non vi è un richiamo diretto nel titolo, rimando in particolar modo alle *Odas Elementales, Nuevas Odas Elementales*, *Tercer libro de las Odas* di Pablo Neruda e in genere all'intera sua opera.

Tra i dolci, hanno il sopravvento il miele: *La miel de abejorro* di Andrés Morris, *La señora de Miel* di Fanny Buitrago, *La miel silvestre* di Horacio Quiroga, e la caramella: *Caramelo verde* di Fernando Ampuero, *Caramelo* di Sandra Cisneros.

Il sale caratterizza i romanzi *La mujer de sal* di María Elena Gertner, *El*

espejo de Lida Sal di Miguel Ángel Asturias e il libro di saggi *Estatuas de sal. Cuentistas cubanas contemporáneas* scritto da Mirta Yáñez in collaborazione con Marilyn Bobes.

È presente poi l'intero ciclo di produzione che va dalla semina – *Viaje a la semilla* di Alejo Carpentier, *La semilla estéril* di José Zacarías Tallet (il medesimo titolo è utilizzato anche da Pedro Jorge Vera), *Semillas para un niño* di Octavio Paz, *Siembra y vendimia* di Ismael Urdaneta, *Sembrador* di Heric Campos Cervera –, alla coltivazione delle piante. Tra quelle più diffuse figura il caffè: *La borra del café* di Mario Benedetti, *El Café de Euterpe* di Aurelio Ferretti, *Cuentos y leyendas del cafetal* di Antonio Olivier Frau, *Cuentos del cafetal* e *La flor del café* di Franklin Domínguez, *El café de nadie* di Arqueles Vela, *Dios en el cafetín* di Sebastián Salazar Bondy, *Café nostalgia* di Zoé Valdés, *Café Concert* di Javier Vázconez.

Poco frequentato, sorprendentemente data la sua importanza religiosa oltre che nutrizionale, è il mais: *Hombres de maíz* di Miguel Ángel Asturias *La fragrancia de una planta de maíz* di Martín Prieto, *Silencio pollos pelones, ya les van a echar su maíz* di Emilio Carballido in cui è evidente la connotazione negativa ed ironica che il termine assume. Il riferimento al grano, o meglio alle spighe di grano, si trova nell'antologia *La espiga amotinada* e nel romanzo *Espigas maduras* di Franklin Domínguez. Per quanto riguarda la polenta, nonostante sia diffusa la sua presenza all'interno di racconti e di romanzi particolarmente legati all'emigrazione italiana, ho trovato un solo testo: *El mundo no es de polenta* di Alicia Steimberg.

Limitati sono i riferimenti al riso – *Polvo de arroz* di Sergio Galindo –, all'olivo – *Olivos de eternidad* di Vicente Gerbasi –, alla vite – *Viña: tres comedias en traje de baño* di Sergio Vodanovich – e alla vendemmia ad essa collegata – *Vendimia del juglar* di Marco Antonio Montes de Oca e il citato *Siembra y vendimia* di Ismael Urdaneta –, al fico – *Como higuera en un campo de golf* di Antonio Cisneros –, all'arancio – *De naranjo y flores* di Diego Marini e di Placido (s. n.), *El naranjo o los círculos del tiempo* di Carlos Fuentes, *El naranjal ardiente* di Augusto Roa Bastos –, al cocomero – *Sandía yvyguy* di Julio Correa –, al limone – *El limonero real* di Augusto Roa Bastos e di Juan José Saer.

Incredibilmente assente, almeno nei titoli, è la patata, presente però in maniera diffusa in molti testi.

Infine, vi sono interi romanzi costruiti sulle ricette e sui banchetti: *Afrodita* di Isabel Allende, *Como agua para chocolate* di Laura Esquivel, da cui è stato tratto l'omonimo film. Ulteriore pellicola dedicata al cioccolato è *Fresa y chocolate* del regista Alea Tomás Gutiérrez la cui sceneggiatura si basa, come è noto, sul racconto *El lobo, el bosque y el hombre nuevo* del cubano Senel Paz.

Tra i banchetti: *El banquete de Severo Arcángelo* di Leopoldo Marechal,

Viaje alrededor de una mesa – saggio di Julio Cortázar –, *Claude Lévi-Strauss o el nuevo festín de Esopo* di Octavio Paz e la poesia *El gran mantel* tratta da *Estravagario* di Pablo Neruda. Infine, ricordo *Come, este es mi cuerpo* di Esther Andradi, una vera e propria storia della cultura occidentale in trenta testi di cucina.

Non è trascurato nemmeno il concetto di voracità: *Devorar de hombres* di Fragoso S. Lima, *Devórame otra vez* di Luis Rafael Sánchez, *Con esta boca, en este mundo* di Olga Orozco, *Gargantas irritadas* di Rick Taylor, *Y como tierra* di Magdalena Mondragón, *Para comerte mejor* di Eduardo Gudiño Kieffer e il racconto *Pantagruela* di Jorge Dávila Vázquez.

Tale varietà di titoli, davvero curiosa, che trova riscontro anche in altre letterature, ha innescato il desiderio di verificare quali di queste opere rientrino nel ristretto filone della letteratura migrante e in che modo il tema culinario sia presente in testi che ne fanno riferimento non solo nel titolo, ma anche al loro interno.

I molteplici studi raccolti propongono, pertanto, un percorso articolato secondo prospettive differenziate:

– aspetti della scienza degli alimenti: rivisitazione delle ricette tradizionali – ad esempio, emblematico è il rientro nelle Americhe della polenta come valorizzazione dell'autoctono mais reinterpretato dalla cultura friulana e veneta – e del settore enologico ed enogastronomico in generale;
– prospettiva letteraria in cui si evidenziano il valore simbolico del cibo e della sua spinta verso l'integrazione sociale – da qui il ruolo fondamentale della donna in grado di attuare la comunicazione attraverso il recupero e il mantenimento di antiche tradizioni legate alla cucina –, la ricerca dell'identità nazionale, il rapporto localismo-globalismo, il significato di 'origine' – ossia del viaggio inteso come ricerca del cibo in grado di risolvere la dialettica tra perdita e conquista – e le influenze esercitate dalle espressioni letterarie in italiano rispondenti a modelli delle letterature americane;
– aspetti antropologici e sociologici: autocoscienza etnica, integrazione degli italiani, cibo come valvola di sfogo per compensare l'insoddisfazione del vivere-al-di-fuori;
– aspetti linguistici relativi all'arte culinaria: in questo settore rientrano il rilevamento dei tipi dialettali, vitalità, conservazione, innovazione, sviluppo della terminologia italiana relazionata al cibo che ha dato vita all''italiano gastronomico', ovvero a quel vocabolario piuttosto fornito di parole italiane di diffusione internazionale, ricco di varianti e di adeguamenti;
– aspetti folcloristici ed etnografici legati all'alimentazione: letteratura orale, musica, canti, danze, religiosità popolare, usi e tradizioni.

Ciò apre al dialogo interculturale all'interno di un generale sistema di valo-

ri sempre più omologante. La razionalità e l'*ethos* impliciti nel confronto dialogico stimolano la lotta per la conquista dei propri diritti, compreso quello di realizzare il sogno più ambizioso: vivere in un mondo globale senza perdere la propria specificità. In particolare, grazie all'originale condizione di 'colonia dell'impero europeo' nella quale convivono molteplici apporti culturali, le Americhe si sono imposte sin dall'inizio come laboratorio d'incontri e di situazioni in grado di anticipare le problematiche che hanno animato il dibattito culturale del XX secolo e continuano a tutt'oggi.

In esso inevitabile è il riferimento alla funzione simbolica e reale del cibo, in grado di fornire una via d'uscita da situazioni di marginalità, rafforzando la sopravvivenza di culture e stimolando una pacifica convivenza nel rispetto dell'altro-da-sé. L'utopico banchetto universale sognato da Pablo Neruda potrebbe davvero realizzarsi all'insegna di una reale fratellanza dei popoli, dove tutti possano sedersi a tavola e mangiare in compagnia, perché «Comer solos es muy amargo/ pero no comer es profundo,/ es hueco, es verde, tiene espinas/ como una cadena de anzuelos/ que cae desde el corazón/ y que te clava por adentro» (58). Da qui l'accorata esortazione «[…] pongamos los largos manteles,/ la sal en los lagos del mundo,/ panaderías planetarias,/ mesas con fresas en la nieve,/ y un plato como la luna/ en donde todos almorcemos» (58), che nasce dal cuore e dalla fantasia di un poeta il cui sogno si focalizza sulla «justicia del almuerzo» (58).

La riflessione sul rapporto cibo-migrazioni offre, pertanto, un percorso di lettura originale proprio per la sua interdisciplinarietà e di sicuro interesse per tutto il territorio italiano e in particolare per la Regione Friuli Venezia Giulia in contatto costante e fruttuoso con le comunità di origine friulana sparse nelle Americhe – Argentina *in primis* –. Inoltre, i molteplici studi qui raccolti hanno portato in superficie elementi tematici e morfologici necessari alla costruzione di un quadro sistematico complessivo della letteratura migrante, rafforzando l'impianto metodologico e teorico ancora incompleto negli attuali studi di settore. Non è casuale il collegamento donna ed emigrante in quanto le due categorie di persone vivono nella liminarità, sulla soglia tra essere-nel-sociale o stare nel sub-sociale.

Entrambi trovano nella cucina un ambiente ricettivo e tranquillizzante anche se i problemi incombono. Se poi le due situazioni convivono in un unico soggetto – la donna –, la cucina si trasforma almeno per qualche ora, nello spazio proprio, in quella famosa stanza tutta per sé auspicata da Virginia Woolf, dove dare libero sfogo alla creatività, inventando profumi, dipingendo piatti colorati, rielaborando con le antiche ricette, tradizioni, storie e pensieri che vengono affidati dapprima alle pagine di un diario, ricavato magari dagli involucri di carta con cui vengono avvolti i cibi. Soltanto in un secondo momento i

ricordi daranno vita a poesie, a racconti e a romanzi che, in funzione del valore simbolico della letteratura, trasformano spezzoni di esistenza individuale in tematiche collettive. Tale tipologia di scrittura frammentaria, resistente alle lusinghe della globalizzazione, caratterizza in fondo l'attuale narrativa latinoamericana – e non solo – al femminile, testimonianza di una realtà complessa, ricca di sfaccettature. Il suo obiettivo principale è rivendicare la propria autonomia nei confronti dei consolidati canoni estetici di derivazione patriarcale, sovente invertiti con sottile umorismo o ironizzati con efficacia o analizzati con sarcasmo.

Dalla medesima situazione di marginalità, l'emigrante lancia un grido disperato per riappropriarsi delle proprie origini, considerate sempre e comunque, anche a distanza di anni e di generazioni, fonte di energia vitale. Se l'approccio scritturiale è segnato dalla malinconica nostalgia per la patria lontana, cui fanno da contrappeso la volontà di riscatto e di integrazione, condotta a volte con rabbiosa ostinazione, altre volte ancora con amarezza e disincanto, non mancano situazioni esilaranti che strappano al lettore sonore risate liberatorie. Sono descrizioni soggettive, dove l'emigrante, proprio come la donna, ritrova se stesso e il concetto di collettività. Entrambi rivelano la necessità d'inserirsi nella storia del paese e di apportare soluzioni alternative per una migliore vita sociale. Poco importa se non è la società di provenienza, ma l'America, «[…] un sueño audaz, venturoso: una ilusión de opulencia, de libertad ancha y vital», come scrive Syria Poletti ("A largo plazo": 118), la terra cioè dove inventarsi un futuro di speranza costruito sul potere dei sogni e della razionalità. Ed è proprio nel tempo ambivalente della letteratura, che l'esperienza individuale diviene universale. Il sé e l'altro si fondono in un *unicum* totalizzante, in cui sguardi molteplici e frammentari s'intersecano, si confrontano, si spiegano dialetticamente sino a tracciare i contorni ontologici di un essere-in-situazione.

Bibliografia citata

Bellini, Giuseppe. *Nueva historia de la literatura hispanoamericana.* Madrid: Castalia. 1997.

De Monte, Daniel. "Debes saber". *De arena y vino*. Menoma: Ediciones culturales de Mendoza. 1994: 19.

Goic, Cedomil. *Historia y crítica de la literatura hispanoamericana*. Barcelona: Editorial Crítica. 1988.

La historia de la literatura hispanoamericana. III. Siglo XX. Ed. Trinidad Barrera. Madrid: Cátedra. 2008.

Neruda, Pablo. "El gran mantel". *Stravagario*. Ed. Giuseppe Bellini. Milano: Edizioni Accademia. 1963: 56-59.

Poletti, Syria. *Gente conmigo*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1967[5].

———. "A largo plazo". *Historias en rojo*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1978: 109-133.

DALL'EUROPA ALLE AMERICHE E VICEVERSA

PAROLE MIGRANTI NEL LESSICO DELL'ALIMENTAZIONE

Carla Marcato*

La dizione 'parole migranti' allude ai prestiti linguistici che sono il normale riflesso, a livello lessicale, dei contatti tra lingue e culture, e che possono essere diretti o mediati, variamente adattati o non adattati[1].

Se ci si sofferma – come in questo caso – sui rapporti tra Americhe e Italia si possono richiamare voci di lingue amerinde che sono 'migrate' in area linguistica italiana attraverso spagnolo e anche portoghese a partire dall'epoca colombiana a seguito delle scoperte di piante e prodotti vari. Vien da pensare a *cioccolata* che dipende dallo spagnolo *chocolate*, a *mais*, a *patata*, a *tomato*, parola estranea all'italiano standard che si rintraccia in alcune aree italoromanze come il genovese *tumate*, il sardo meridionale *tomata*, il piemontese *tomatica* che si collegano allo spagnolo *tomate* e al catalano *tomatiga*. Parole dalla storia molto complessa che si ricostruisce non senza fatica attraverso le oscillanti testimonianze dei resoconti e della letteratura di viaggio[2], e non è facile neanche ricostruire la storia del referente che si diffonde lentamente e con vario grado di accettazione; talvolta si tratta di parole e cose di ritorno come nel caso di zucchero e caffè[3].

Un'altra situazione di incontro culturale e linguistico tra Americhe e Italia, con la conseguente migrazione di parole, specialmente nella terminologia del-

* Università di Udine.

[1] Per esempio nel portoghese del Brasile sono prestiti adattati: *espaguete*, *nhoque*; sono adattati in modo anomalo: *anholotti*, *fungho*; non adattati: *spaghetti*, *bresaola* (Baccin 145).

[2] Richiamo ad esempio il saggio di Manzelli su cacao e cioccolata.

[3] A proposito di caffè si può ricordare che è considerato prodotto americano, benché sia stato introdotto dagli Europei nel Nuovo Mondo dove si è ben acclimatato. Vi sono poi prodotti del caffè che hanno un andamento di andare e venire come quello che chiamiamo *caffè americano*, il caffè espresso allungato con acqua calda che richiama quello consumato in Nord America, e ora possiamo trovare nella lista di bevande della catena Starbucks: *Americano* 'a coffee made with two shots of espresso and hot water' (Marcato 1069).

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

l'alimentazione, è l'esperienza dell'emigrazione italiana a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, particolarmente intensa in una prima fase tra la seconda metà del XIX secolo e gli inizi del XX secolo e in una seconda fase tra il 1950 e il 1960. Sotto il profilo linguistico è rilevante considerare che tra gli elementi caratterizzanti specialmente la prima grande ondata migratoria vi è la condizione linguistica di partenza dell'emigrante tipico quasi sempre dialettofono, o parlante esclusivamente la lingua locale, con scarsa o nulla istruzione e scarsa o nulla italofonia. Ciò significa che il complesso degli italianismi migranti comprende dialettalismi ma significa anche che nelle comunità di origine italiana, rimaste omogenee e coese, che conservano la lingua del paese d'origine come lingua comunitaria, si usa appunto il dialetto (basti richiamare il caso del trevigiano di Chipilo in Messico). All'origine di formazioni ibride dovute all'incontro tra lingua d'origine e inglese o spagnolo o portoghese spesso vi è il dialetto.

In questi ultimi decenni, la diffusione e la fortuna di parole del cibo nelle Americhe (ma anche in altri paesi europei ed extraeuropei) sono connesse al prodotto *made in Italy*. La presenza dell'italiano nel lessico dell'alimentazione è aumentata notevolmente da quando il 'cibo italiano' è diventato una moda, è apprezzato anche per le sue caratteristiche 'mediterranee' nonché per la facilità delle preparazioni e degli abbinamenti, per la possibilità di adattamento al gusto.

Gli italianismi in ambito alimentare mostrano vie di penetrazione diverse: dagli emigranti, alla ristorazione, alla commercializzazione, ma anche all'imitazione dei prodotti che non di rado producono pseudoitalianismi (basti pensare al *regianito*, un formaggio simile al parmigiano prodotto in Argentina). Menu di ristoranti, ricettari, trasmissioni televisive, e così via, contribuiscono a una sempre più diffusa presenza di termini provenienti dall'Italia.

Per quanto riguarda il capitolo delle parole che migrano con il migrare degli italiani, che qui ci interessa in particolare, l'emigrante tipo era, come già detto, specialmente o prevalentemente dialettofono, e in merito a ciò va ricordato che:

> Tra le poche cose che l'emigrante portava con sé, una era la più preziosa e la più vana: il proprio dialetto. Preziosa perché costituiva un fortissimo legame con quanti condividevano la sua sorte, vana, se veniva isolato, a contatto soltanto con parlanti una lingua diversa, misteriosa, incomprensibile, che a fatica svelava lentamente i suoi segreti, limitati ad un abbozzo di comunicazione essenziale (Cortelazzo 172).

E Luigi Capuana fa dire ai suoi 'americani' di Rábbato:

> Le masserie le chiamano ferme come se potessero scappare; e se non vi fossero i nostri paesani con ci capirebbe nessuno perché parlano una lingua ingresa che pare se la masticano coi denti mentre il linguaggio siggiliano è tanto spiccio che sarebbe meglio parlassino siggiliano (Capuana 114).

Ignazio Silone nel suo romanzo *Il seme sotto la neve* scrive che Giustino, un abruzzese emigrato negli Stati Uniti, si rende conto di essere veramente all'estero una volta che si trasferisce a vivere in casa di piemontesi «per la prima volta egli si sentì dunque all'estero [...] in una famiglia della cui lingua non capiva che qualche rara parola» (507). Questo per ricordare che il contributo 'italiano' in fatto di termini alimentari risente inevitabilmente della dialettalità, un contributo cospicuo che lascia tracce ovunque.

Gli emigranti incontrano situazioni molto diverse, dalla grande città alle vaste terre disabitate da dissodare dove la vita è caratterizzata dall'isolamento. Così i veneti che arrivano nel Rio Grande do Sul nei primi tempi devono adattarsi a un'alimentazione di necessità,

> [...] diversa sia da quelle delle contrade di origine che dalle successive e attuali. Si mangiavano *tégbe de mato* ('fagiolini di foresta'), condite con il succo di erbe acidule (definite *pan de cuc*); si facevano brodi di pappagallo o scimmia; interi banchetti nuziali a base di pignoni (pinoli delle araucarie). Proprio queste diversità e difficoltà nell'alimentazione fecero rimpiangere a molti la polenta lasciata in Italia, di cui perlomeno si conoscevano bene il sapore e gli effetti. Di fatto però l'abbondanza di selvaggina, la disponibilità di carni e frutti selvatici migliorarono sensibilmente le condizioni alimentari che caratterizzavano le zone di partenza (Perco 373).

Dopo la prima fase dell'insediamento, con la coltivazione del grano, del mais, della vite ecc. i veneti trasferitisi in Brasile riprendono abitudini alimentari come la polenta (tra le poche cose personali che portavano appresso nell'emigrare vi era la *caliera*, il paiolo per la polenta).

Nella diffusione di cibi e prodotti alimentari, innovazione e conservazione e sentimento della tradizione si intrecciano e si sovrappongono al problema dell'origine dell'autenticità dei prodotti e dei piatti, così è interessante richiamare la testimonianza di una tradizione che può risultare inventata, come l'*asado* tra i piemontesi in Argentina inteso come cibo abituale della propria cucina.

> In certi casi, come tra i piemontesi in Argentina, è il tipico piatto della tradizione locale – l'*asado* – ad essere portato come esempio di uno dei cibi abituali della propria cucina.
> – Mangiavate all'italiana? – si chiedeva ad esempio a uno dei tanti piemontesi giunti in Argentina nel secondo dopoguerra.
> – Sì – rispondeva l'interlocutore – sempre all'italiana.
> – Lei ha mantenuto le tradizioni? – si domandava ancora.
> – Sì, sì! – era la risposta. – Mangiavamo l'*asado*, che quello lo faceva mia nuora (Corti 714).

Ma non bisogna dimenticare che le parole del cibo possono riferirsi a preparazioni abbastanza distanti dalla tradizione della terra d'origine perché il sapere del cibo è frutto di combinazioni, di incroci, di adattamenti ai gusti.

Capita poi che l'italianità di un elemento che appartiene all'ambito dell'alimentazione sia dato dalla 'parola' mentre il 'referente' ha subito variazioni tali da non essere più riconoscibile. Non è nemmeno raro il caso in cui l'italianità della parola non è che un'invenzione, anche occasionale, come avviene spesso da parte di ristoratori che in tal modo danno 'autenticità' al proprio 'ristorante italiano' aggiungendo un menu scritto in italiano e, in Nord America, almeno i camerieri che parlano italiano, la pasta fresca *homemade* e l'invito «Mangia!» che spesso accompagna le pubblicità.

Le parole che sono migrate con gli emigranti nel corso della lunga storia di questa emigrazione sono molto numerose e in certa misura intercettano parole entrate attraverso la via della ristorazione, anche alta ristorazione. Non potendo e non volendo fare un catalogo di prestiti italiani e italoromanzi (ma la schedatura è cospicua), si richiamano alcuni motivi di classificazione.

La differenza tra un canale e l'altro di introduzione del prestito in certi casi si può intuire attraverso la forma della parola, si può citare in area nord americana 'pasta (e) fagioli' rispetto a *pasta fazool*, forma entrata anche nella celebre canzone *That's Amore*[4] insieme alla *pizza pie*; tale forma *pasta fazool* ha evidentemente un tramite dialettale diversamente dal tipo standard *pasta (e) fagioli*; lo stesso si può dire per *menestrùn* in America Latina e di tramite genovese rispetto a *minestrone*, è presente anche la variante *minestrùn* che si configura come un incrocio con l'italiano *minestrone*. Un tramite dialettale obbligato perché manca un corrispondente in italiano ha, per esempio, la *ciambotta* o *giambotta*, voce di area meridionale, comune nei ristoranti di Philadelphia, Chicago, New York[5], ma in uso anche nelle famiglie di origine meridionale, e indica sia un misto di pesci per fare la zuppa che un misto di verdure da cuocere insieme (in senso figurato 'mescolanza di più cose, gran confusione')[6]; un piatto di area settentrionale è *cioppino*, portato dai pescatori liguri nella loro migra-

[4] Celebre canzone del 1952, incisa da Dean Martin, nella quale si ripetono i segmenti «When the moon hits your eye like a big pizza pie That's amore», «When the stars make you drool just like a pasta fazool That's amore».

[5] Nel menu del ristorante 'Sfizzio' di Philadelphia si trova «Ciambotta. Grilled Italian sausage, sautéed peppers, and onions on Italian bread»; «Giambotta homemade meatballs and sausage sautéed with onions, peppers, garlic, white wine and served with polenta», ristorante 'Caro Mio' di Chicago; «Giambotta, sautéed summer vegetables (eggplant, tomato, roasted peppers, zucchini) in garlic and oil», 'Bistango' (New York); nel ristorante 'Savore' (New York) il piatto 'Gamberi' consiste in «Shrimp with ciambotta of vegetables and thyme».

[6] In calabrese settentrionale *ciambròtta* 'miscuglio di cose liquide o brodose', all'origine vi è il francese (dialettale) *chabrot* 'miscuglio di vino e di brodo' (Battisti e Alessio s.v.).

zione nella costa del Pacifico, ormai assai noto e ben diffuso negli Stati Uniti, *scungilli* voce nota in tutta l'*East coast* è parola di origine napoletana, si riferisce a un tipo di mollusco (il calcinello), oppure la *muffuletta* (anche *muffaletta* e altre varianti), voce tipica di New Orleans come nome di un tipo di sandwich, viene dal siciliano *muffuletta* 'pane soffice e spugnoso; focaccia', a Palermo 'focaccia ripiena di sugna, ricotta e milza di bue, preparata tradizionalmente a Ferragosto'; *pesceto* (e varianti) in Argentina per 'polpa di carne' è parola di origine genovese (*pesceto*, con lo stesso significato); *codeguín* [kodegín] registrato in Argentina viene dalla voce *codeghìn* dei dialetti settentrionali, *risi e bisi*, *osocol* ecc. sono di provenienza veneta e si registrano in Brasile come in altri paesi (Meo Zilio 51, 53).

Altre volte non è la forma quanto il significato a consentire di intravedere l'area linguistica di partenza: per esempio *mostachól* in Sud America come designazione di 'tipo di pasta simile ai maccheroni, ma più piccola' richiama il genovese *mostacioli* 'pasta corta' che prende il nome da 'mosto', e voci come *mostacciuolo* 'pasta nuziale con farina e mosto' (sec. XVI, Battisti e Alessio s.v.), *mostacciolo* 'tradizionale dolcetto natalizio a forma romboidale, tipico di molte regioni italiane, con uva passa, canditi, fichi secchi e mandorle pestate, anche ricoperto di cioccolata e glassa', un tempo nella preparazione entrava anche il 'mosto' rimasto nel nome.

La migrazione può avvenire in senso inverso. Si registrano infatti americanismi portati dagli emigranti di ritorno, *pinosi* (emiliano, Val di Taro), *pinozzi*, *pinozza* (in siciliano) 'semi di arachidi' o noccioline americane, da *peanuts* (Cortelazzo e Marcato s.v.). Il ligure *lasâu* 'carne affumicata preparata allo spiedo, all'aperto, in occasioni di particolari ricorrenze, di feste popolari', deriva da *asado* 'arrosto' con agglutinazione dell'articolo e caduta di *-d-* (Toso 91).

Vi sono momenti diversi nella migrazione di parole, alcune si sono insediate nelle tradizioni americane sin dall'inizio, dapprima come parole della cucina etnica poi uscite dalla stretta cerchia degli emigranti – specie negli ambienti urbani – sono entrate nei vocabolari delle lingue ufficiali, fino a diventare – com'è per 'pizza' – parola e cibo internazionale, con una quantità incredibile di realizzazione (e proprio per questa sua versatilità così fortunato) e per contro prodotto tipico, geograficamente circoscritto (la vera 'pizza' napoletana). Oggi le parole italiane del cibo che si ritrovano nei ricettari, nei menu dei ristoranti ecc. non si contano. Spesso si nota – almeno nei menu – una certa trascuratezza nella resa dell'italiano e frequenti formazioni ibride[7], si veda in proposito la testimonianza che segue:

[7] Cfr. su ciò anche Bertini Malgarini 1231-1250.

> Allora si parlava piemontese. In casa si parlava piemontese […] Dopo abbiamo aperto un ristorante. Bisognava parlare americano […]. Allora ho messo su un ristorante. È venuto un cuoco: toscano. Io non sapevo niente di cucina. Si è aperto un bel ristorante che dopo è venuto uno dei migliori della Florida: l'ho chiamato San Remo. Tutto il mangiare era americano e italiano. Italiano e piemontese (Corti 718).

La testimonianza è del titolare di un locale aperto negli Stati Uniti alla fine degli anni Quaranta e Corti sottolinea l'intreccio fra tradizioni etniche e regionali della cucina italiana e gli usi del nuovo paese, un «sincretismo alimentare» e più in generale una «ibridazione culturale» che «non caratterizza solo la veicolazione di cibi e bevande da parte degli emigranti, ma distingue l'esperienza dell'emigrazione nel suo complesso» (718). Ma al di là delle parole della ristorazione, della commercializzazione dei prodotti, va considerato quell'uso familiare o comunitario che fa del cibo un elemento affettivo e identitario e che si esprime con parole abituali. Così friulani che si ritrovano per festeggiare non dimenticano di inserire nel menu del *picnic*, la 'polenta', il 'musetto' con la *brovada* (una scelta orientata verso il folclore del cibo), i veneti in Brasile si incontrano per la *sagra*, la grande festa che si organizza in occasione del santo patrono, con l'albero della *cucagna*, le giostre, il tiro al bersaglio che «si contendono con gli spacci dei dolci (dove si vendono bomboloni, torte, *fugasse*, *grostoli*, *biscoti*) la preferenza del pubblico» (Piazza Ribeiro 482). Molti calabresi emigrati in Nord America nelle loro case si ingegnano a fare *soppressata* e *capocollo* (o *capicollo*), e si potrebbe continuare con le varie comunità italiane all'estero le cui abitazioni hanno l'orto, se è possibile. Raccontava un giovane di Toronto, figlio di italiani, che da piccolo credeva che più pomodori si producevano più si era italiani. Ma le esperienze sono tante e diverse, così c'è la signora calabrese che per il Thanksgiving si adatta preparando *lasagna* e *u cappone chicken* prima di accogliere il *turchì* (turkey) un sincretismo gastronomico, una ibridazione culturale ma anche una ristrutturazione del proprio sistema alimentare, un procedimento che associa «almeno tre variabili: la cucina del territorio d'origine, quella del paese di nascita e quella dello Stato ospite» (Capatti e Montanari 248).

Quanto all'italiano gastronomico, in parte trasmesso negli ultimi decenni attraverso l'importazione o l'imitazione del *made in Italy* in fatto di cibo, si tratta di parole che si riferiscono per la maggior parte a tipi di pasta, salumi, formaggi e preparazioni varie. Tra i più recenti italianismi che hanno letteralmente 'invaso' vi è certamente il *tiramisù*, di preparazione e diffusione recente anche in Italia (i vocabolari la datano al 1980), che all'estero può avere un'aria vagamente orientaleggiante tant'è che spesso si trova nella versione grafica *Tira Misu*, quasi fosse un nipponismo. Altre voci hanno subito una reinterpretazio-

ne paretimologica e così *antipasto* è diventato un più trasparente *antipasta*. Una parola come *scampi*, che in Italia indica una varietà di crostacei, ha subìto un cambiamento di significato e indica una preparazione per carne e pesce con una salsa al burro, vino bianco, aglio, limone, interpretato perciò come nome della salsa e in tal modo normalmente usato, di qui pietanze come *Chicken scampi*. Ci sono ancora le parole e anche le cose che sono italiane per modo di dire come il celebre 'spaghetti con *meatballs*', la preparazione *all'alfredo*, il pollo *scarpariello*, lo *stromboli*… ma con casi come questi si apre un altro capitolo di questa italianità gastronomica.

Bibliografia citata

Baccin, Paola Giustina. "Italianismi in Brasile". *La lingua italiana*, 1 (2005): 145-153.

Battisti, Carlo e Alessio, Giovanni. *Dizionario etimologico italiano*. Firenze: Barbera. 1950-1956.

Bertini Malgarini, Patrizia. "'Thursday: pasticco di lasange verdi': contatti linguistici e gastronomici italo-australiani nel Victoria". *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*. Ed. Domenico Silvestri, Antonietta Marra e Immacolata Pinto. Napoli: Università degli studi di Napoli 'L'orientale'. 2002: 1231-1269.

Capatti, Alberto e Montanari, Massimo. *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma-Bari: Laterza. 1999.

Capuana, Luigi. *Gli 'americani' di Ràbbato*. Milano-Palermo-Napoli: Sandron. 1912.

Cortelazzo, Manlio. "Dialetto e letteratura d'oltremare". *La cultura popolare nel Bellunese*. Ed. Daniela Perco. Verona: Cariverona. 1995: 172-192.

Cortelazzo, Manlio e Marcato, Carla. *I dialetti italiani. Dizionario etimologico*. Torino: Utet. 1998.

Corti, Paola. "Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria". *Storia d'Italia. Annali 13. L'alimentazione*. Ed. Alberto Capatti et al. Torino: Einaudi. 1998: 683-719.

La cultura popolare nel Bellunese. Ed. Daniela Perco. Verona: Cariverona. 1995.

L'età delle scoperte geografiche nei suoi riflessi linguistici in Italia. Firenze: Accademia della Crusca. 1994.

Manzelli, Gianguido. "Dal *cacao* alla *cioccolata*: storia di americanismi problematici". *L'età delle scoperte geografiche nei suoi riflessi linguistici in Italia*. Firenze: Accademia della Crusca. 1994: 335-372.

Marcato, Carla. "Sul caffè. Prestiti tra italiano e angloamericano". *Studi linguistici in onore di Roberto Gusmani*. Ed. Raffaella Bombi et al. Alessandria: Edizioni dell'Orso. 2006: 1065-1070.

Meo Zilio, Giovanni. "Settanta italianismi gastronomici nello spagnolo d'America". *Lingua nostra*, 26 (1965): 48-54.

Perco, Daniela. "Fonti orali ed emigrazione". *Un altro Veneto.* Ed. Emilio Franzina. Abano Terme: Francisci. 1983: 360-386.

Piazza Ribeiro, Cleodes. "Aspetti della cultura dell'immigrazione italo-veneta nel Rio Grande do Sul: usi, costumi, tradizioni". *Presenza, cultura, lingua e tradizioni dei Veneti nel mondo. Parte I. America Latina*. Ed. Giovanni Meo Zilio. Venezia: Regione Veneto - CISVE. 1987: 473-486.

Presenza, cultura, lingua e tradizioni dei Veneti nel mondo. Parte I. America Latina. Ed. Giovanni Meo Zilio. Venezia: Regione Veneto - CISVE. 1987.

Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici. Ed. Domenico Silvestri, Antonietta Marra e Immacolata Pinto. Napoli: Università degli studi di Napoli 'L'orientale'. 2002.

Silone, Ignazio. *Il seme sotto la neve*. Milano: Mondadori. 1950.

Studi linguistici in onore di Roberto Gusmani. Ed. Raffaella Bombi et al. Alessandria: Edizioni dell'Orso. 2006

Toso, Fiorenzo. *Gli ispanismi nei dialetti liguri.* Alessandria: Edizioni dell'Orso. 1993.

IL VALORE SIMBOLICO DEL CIBO. DALLE ETNOSCIENZE ALL'ANTROPOLOGIA DELLE MIGRAZIONI

Gian Paolo Gri*

Nanetto Pipetta, monello sfortunato perché partorito in luna calante, girovagando senza fortuna e a pancia vuota per le calli di Venezia, sogna l'America e canta:

> Evviva la Mérica
> Ze grande cucagna,
> Se beve e se magna
> E ligeri se stà… (Bernardi 32)

Farà di tutto per andarci, ci andrà e vi troverà una morte prematura.

Quelli di Nane non sono versi isolati. Sta ricantando uno dei più antichi miti contadini (Cocchiara); due, anzi (anche quello della 'leggera') e fa eco a tanti altri canti di emigrazione, come questo raccolto nel 1962 da Roberto Leydi a San Benedetto Po (Mantova):

> […] i è tant premrus pra andrà sul 'mericàn
> che per quaranta franc i vendeva i let
> ass e paiun e po'anca i cavalèt;
> cara la me gent che bela cucagna,
> quei che va in America g'ha un toco de campagna,
> lur la so giurnada i la guadagna asè:
> quater sinc franc a ricogliere il cafè (Savona e Straniero 37).

I canti popolari sono una straordinaria forma di espressione collettiva dei sentimenti. Per questa loro funzione, viaggiano, generazione dopo generazione, in accordo con i testi narrativi e con le pratiche rituali.

Ci sono valori simbolici del cibo banali e banalizzati (i cibi ridotti a stereotipo: *maccaroni* gli italiani, *crucchi* i tedeschi, *frogs* i francesi; *crautìns* quelli di

* Università di Udine.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

Sauris per quelli di Ampezzo e *brovadârs* quelli di Ampezzo per quelli di Sauris; feroci antropofagi i *bulgari*-indios che i primi coloni veneti e friulani incontrano in Brasile), e ci sono valori complessi. C'è una identificazione collettiva nei cibi che resta in superficie, e ci sono invece forme di identità, che trovano espressione attraverso l'alimentazione, profonde e complesse.

Muovo da una citazione – datata (1968) ma classica, per la sua parte – che si colloca bene nel contesto di questo convegno. È la frase di chiusura del *Breve trattato di etnologia culinaria* che Claude Lévi-Strauss inserì nella parte VII de *L'Origine des manières de table*. Dopo *Il crudo e il cotto* del 1964 e *Dal miele alle ceneri* del 1967, *Le origini delle buone maniere a tavola* (così il titolo nella traduzione italiana del 1971) è il terzo volume delle *Mythologiques*.

Come è chiaro dai titoli, l'alimentazione vi ha un posto centrale; ma siamo al polo estremo rispetto a quello rappresentato dalla materialità del nutrirsi: oggetto di indagine è il cibo smaterializzato al massimo grado; è la traduzione dei sistemi alimentari in costruzione mitica: nei miti delle culture 'native' del Nord, Centro e Sud America e nella loro combinazione con le mitologie e le cosmologie delle culture sopraggiunte (come la 'cuccagna' dei contadini europei, proiettata infine nelle Americhe).

I miti non sono sospesi in aria. Quel *Breve trattato* resta emblematico per ogni progetto di ricerca che voglia affrontare la densità antropologica che caratterizza in ogni cultura l'ambito dell'alimentazione (dal cibo presente nei riti di passaggio e 'della prima volta' alla 'cucina del dono' e della reciprocità, dalle connessioni con i rituali terapeutici al rapporto dell'alimentazione con il culto dei defunti) e rappresenta bene la scommessa degli antropologi, secondo cui proprio nella ripetitività dei comportamenti si rivelano gli strati più profondi, in termini di strutture cognitive portanti, delle culture e della cultura. È la cultura materiale che apre all'interpretazione dei miti.

Il *Breve trattato* chiude così: «Si può così sperare di scoprire, per ogni caso particolare, come la cucina di una società costituisca un linguaggio nel quale questa società traduce inconsciamente la propria struttura o addirittura rivela, sempre senza saperlo, le proprie contraddizioni» (Lévi-Strauss 444).

Desidero sottolineare due aspetti della citazione: l'insistenza sulla dimensione dell'«inconsciamente» e del «senza saperlo» (entro la quale si collocano i processi di traduzione della «propria struttura» e delle «proprie contraddizioni»: della propria identità, in altre parole); l'indicazione di un metodo per «sperare di scoprire» il «come», fondato sull'equiparazione linguaggio-alimentazione.

Come per i valori simbolici del cibo (che possono essere banalizzati negli stereotipi o tradotti invece in mirabili architetture rituali e cosmologiche: penso, ad esempio, alla *chicchera* di cioccolato nella cultura maya, nelle sue connessioni con i riti matrimoniali e i riti sacrificali, per cui non si va più con lo

stesso spirito a bere la cioccolata nel bar Caucig, qui di fianco, dopo aver letto il saggio sulla chicchera di Dennis Tedlock), così anche per l'analogia alimentazione/linguaggio. Dire che la cucina è un atto di comunicazione è affermare un'ovvietà; altra cosa è assumere l'analogia con la lingua in maniera sostanziale, affrontando la diversità dei sistemi alimentari, i problemi della traducibilità reciproca, il gioco dei prestiti e le dinamiche di trasformazione, con lo stesso rigore con cui queste questioni sono state affrontate in ambito linguistico. Le *Mythologiques* restano esemplari; discutibili, ma esemplari.

Se «l'alimento è un oggetto sensoriale totale» (Le Breton), altrettanto totale lo è sul piano simbolico. Proprio nel *Breve trattato di etnologia culinaria* viene affrontata, ad esempio, la questione di una combinatoria più complessa rispetto alla semplice contrapposizione del crudo e del cotto. Per essere introdotti nella ricchezza comunicativa del linguaggio culinario, basterebbe l'articolazione indotta già dal gioco delle tripartizioni: il crudo, il cotto e il putrido; l'arrostito, il bollito e l'affumicato. Non si tratta di un semplice esercizio intellettuale (anche se questo si dà: ma non è l'esercizio intellettuale inventato a tavolino dall'antropologo; è quello sviluppatosi generazione dopo generazione all'interno delle culture e che proprio nei miti e nei riti ha la sua espressione più alta); di più: è un linguaggio che ha come unità minime della combinatoria non solo gli alimenti – che prima di essere tali sono piante e animali da conoscere, nominare, selezionare, classificare… –, ma anche gli utensili, le tecniche, le concatenazioni operazionali che permettono e regolano acquisizione, conservazione, trattamento, consumo degli alimenti. E, a fondamento, sta la capacità di cogliere e sviluppare connessioni strutturali. Come in quel saggio che non a caso muove dalla fisiologia implicita (dall'etnofisiologia) dei miti Tupi, che equiparano digestione e cottura, per cui le tecniche (culturali) del cucinare possiedono le stesse funzioni mediatrici, a livello fisiologico (di 'natura'), della digestione nel sospendere temporaneamente, per trarne vantaggio, l'ineluttabile processo di degrado dal crudo al putrefatto. Ma anche il contrario. Come nei miti americani, anche nella tradizione mitica a cui attingevano ancora un secolo fa i nostri emigranti (nella tradizione classica, voglio dire) proprio dal putrefatto si produce l'eccellenza: il miele delle api che si generano dalle carogne degli animali, la seta dei bachi che germinano dalla putrefazione dei letamai. E non è dalle antiche cosmologie dei pastori eurasiatici, fondate sulla meditazione relativa ai processi che governano la trasformazione del latte, che si producono anche 'il formaggio e i vermi' del Menocchio nostro compaesano (Ginzburg) e della cultura popolare trasmigrata con l'emigrazione verso le Americhe? Alto e basso in cucina e a tavola si incrociano. *Il sapore del mondo* di David Le Breton lega il capitolo intitolato "Dal gusto in bocca al gusto di vivere" a quello dedicato a "La cucina del disgusto"; al centro dei simbolismi stanno non a caso le

evitazioni, i digiuni e i tabù alimentari; a fondamento del sogno di Cucagna sta la fame, a dare senso al Carnevale è la Quaresima.

L'antropologia dell'alimentazione ha imparato. Ha sviluppato la sua ricerca proprio a partire da qui, dalla lezione dei miti americani (non solo mais e patate sono venuti dalle Americhe, dunque; abbiamo importato anche potenti lezioni cognitive): dalla constatazione che la pratica culinaria di ogni gruppo umano si organizza all'interno di strutture formali che a loro volta organizzano in maniera analoga le opposizioni di ordine tecnologico, sociologico, cosmologico.

Non si dà penetrazione dei sistemi simbolici del cibo se alla base non c'è un sistematico buon lavoro di ricerca sulle etnoscienze: sulle etnobotaniche, sulle etnozoologie, sulle etnomedicine. Il *Breve trattato di etnologia culinaria* non ci sarebbe se non ci fossero stati prima, per dirne una, i dialoghi lunghi e replicati di Lydia Cabrera con i suoi informatori afrocubani e afrobrasiliani: pagine e pagine dedicate al trattamento simbolico-rituale dello *Zea mais*, ad esempio, in singolare contrapposizione con le semplificazioni identitarie del folklore culinario e della 'retorica della polenta' che abbiamo avuto modo di ascoltare anche nei saluti d'apertura di questo convegno, da parte di alcuni rappresentanti di associazioni dell'emigrazione friulana. E non ci sarebbero *Decifrare il pasto* di Mary Douglas, oppure l'analisi degli schemi simbolici di commestibilità realizzata da Marshall Shalins, con la gerarchia dei modelli di pasto nella società americana, che – rovesciando i modelli della società contadina europea tradizionale, quella di provenienza dei *colonos* – colloca al primo posto il simbolismo virile della carne di manzo esposta alla fiamma mentre impone una versione aggiornata del tabù dell'incesto e dell'orrore per l'antropofagia, negandosi il consumo della carne di cane, di gatto, di cavallo, trasformati da animali in 'umani', in persone di casa.

Culture native, culture afroamericane, culture delle ultime ondate migratorie. Al centro dell'antropologia dell'alimentazione stanno proprio le questioni relative ai rivestimenti simbolici che si producono quando culture diverse si intrecciano, si combinano e, per restare nel campo delle metafore culinarie, si impastano.

Per tornare all'inizio. L'anno passato il nostro Centro Internazionale sul Plurilinguismo si è fatto promotore e ha realizzato l'edizione italiana (finalmente, dopo 80 anni) della *Vita e storia di Nanetto Pipetta nassuo in Italia e vegnudo in Merica per catare la cucagna*, scritto nel 1924-1925 in veneto-brasiliano da Aquiles Bernardi (fra' Paulino de Caxias). Già nel titolo, la trasfigurazione narrativa delle avventure di quel monello fra le rive dell'Adriatico e i territori della colonizzazione veneta nel Rio Grande do Sul è posto sotto l'ombrello mitico-alimentare della secolare Cucagna contadina. Deformata da quella lente mitica è

l'immagine del Nuovo Mondo che il ragazzo sogna nel suo primo viaggio in treno ed è poi l'impatto alimentare del 'poro toso capità in Merica'.

C'è l'incontro sorprendente con l'abbondanza 'cucagnesca' della natura di laggiù – la patata dolce e i pinoli dalle dimensioni spropositate –, ma c'è anche l'altrettanto fascinoso re-incontro, dominato dallo stesso sogno d'abbondanza, con i sapori di casa: «fetone de polenta con tochetto de salame rostìo» (ma mica una o due; tante e tante, a volontà, da *sbregarse la pansa*, a risarcimento mitico di una secolare carenza di farine) (Bernardi 63).

Questo 'pendolare' memorativo e immaginifico fra i cibi di là e i cibi di qua è una cifra costante nella riproposta narrativa delle esperienze di migrazione. Come affrontare la questione con un rigore storico-etnografico che si avvicini almeno un poco al rigore della ricerca sulle etnoscienze native?

In questi ultimi anni la ricerca antropologica sui contesti migratori sta facendo un opportuno e fecondo percorso alla rovescia. Comincia a ripensare il fenomeno storico dell'emigrazione europea alla luce delle esperienze maturate calandosi, con attenzione al dettaglio etnografico e utilizzando soprattutto gli strumenti delle storie di vita e dell'osservazione partecipante, all'interno dei fenomeni contemporanei di immigrazione, invece, che hanno investito il nostro mondo. L'esperienza di oggi illumina quella di ieri, anche in tema di rappresentazioni mitiche connesse al vivere migrante e al rapporto che si viene a creare fra strutture simboliche legate all'alimentazione e al suo rapporto con le strutture economiche e produttive.

Uno dei capisaldi metodologici della nuova 'antropologia della migrazione' è centrato sulla figura del 'transmigrante': «[…] un individuo radicato nel nuovo paese ma che conserva legami multipli non solo con la terra nativa, ma con altri paesi o porzioni di paese nella diaspora migratoria di cui è parte» (Sacchi e Viazzo 15). La consapevolezza che i migranti sono dei 'transmigranti' ha comportato la spinta verso ricerche sempre più multisituate: il qui e il là, insieme e a confronto (a partire dai 'due Roseto' di Carla Bianco); il movimento di persone, di oggetti, di alimenti, di immaginari, da seguire nell'interezza di itinerari che non sono mai soltanto né uni- né bi-direzionali.

Anche la colonizzazione veneta (veneto-trentino-friulana) del Rio Grande do Sul – il contesto del *Ninetto Pipetta* – è stata recentemente studiata così e se ne possono leggere i frutti anche in termini di simbolismo alimentare. È stato studiato (mi riferisco in particolare al lavoro di lungo periodo – 1780-1910 – sviluppato da Andrea Zannini e Daniele Gazzi e dall'*équipe* più specificamente etnografica guidata da Daniela Perco) in termini comparativi il contesto economico-culturale del mondo contadino. Il confronto sistematico fra il vivere (pratico e simbolico) nelle Alpi e Prealpi nordorientali e il vivere nuovo nelle Americhe, permette loro di delineare con maggior chiarezza il gioco che stori-

camente si è venuto a creare anche fra sistemi alimentari reali e sue proiezioni simboliche, rituali, mitiche.

'Mondi alla rovescia', per dirla in termini da Paese di Cucagna. Lo sforzo immane di riprodurre oltreoceano il sistema colturale/culturale di partenza ha obbligato a processi di adattamento spesso sottovalutati. Come l'inversione delle stagioni, ad esempio (basti pensare solo all'incidenza sul rapporto fra il simbolismo rituale del cibo e il calendario!), oppure l'uso della pratica 'primitiva e selvaggia' del taglia-e-brucia nella prima fase della colonizzazione, rispetto alle tecniche di rotazione e alla pratica raffinata ma da 'agricoltura di miseria', dei terrazzamenti prealpini; o, ancora, l'insediamento sparso (quanto valore nuovo per il consumo comunitario dei pasti festivi e rituali!), oppure l'allevamento senza stabulazione (e il *filò*?).

Da un lato l'avventura di Nanetto Pipetta, che fissa definitivamente l'immaginario di una dipendenza alimentare da patate e pinoli di proporzioni spropositate, regalati dalla natura e da strappare a scimmie, fiere e *bulgari* ripensati come orchi e *salvans* del folklore alpino; dall'altro, in quel 'mondo alla rovescia', riuscire a portare a tavola un tipo di alimentazione che ricalcasse sostanzialmente quello della terra di origine, di Seren e di Arsiè, ma senza più l'incubo della fame.

Qui e là, un dato comune e resistente nella cultura contadina (fin che è rimasta tale): l'alimentazione come indicatore fondamentale del successo migratorio, della qualità della vita, della ricomposizione comunitaria, della pacificazione della memoria. La fotografia che a fine Ottocento i Bof spediscono da Caxias do Sul ai parenti rimasti nel Feltrino, traduce esattamente il secolare sogno contadino della Cucagna, della sovrabbondanza carnevalesca. Il cibo esiste come simbolo da ostentare: ceste che grondano frutta, grappoli d'uva lunghi mezzo braccio, maiali in libertà, gonfi di granturco… I miti, si sa (anche i miti tradotti in fotografia), non utilizzano i verbi coniugati all'indicativo; usano il congiuntivo e il condizionale; raccontano il mondo non com'è, ma come dovrebbe essere, come sarebbe bello che fosse. Opera allo stesso modo anche la cucina festiva e rituale, quando si colora delle nostalgie del 'transmigrante'.

Bibliografia citata

Bernardi, Aquiles (fra' Paulino de Caxias). *Vita e storia de Nanetto Pipetta nassuo in Italia e vegnudo in Mérica per catare la cucagna*. Ed. Fiorenzo Toso. Genova-Udine: Le Mani - Centro Internazionale sul Plurilinguismo. 2008.

Bianco, Carla. *The Two Rosetos*. Bloomington: Indiana University Press. 1974.

Cabrera, Lydia. *Piante e magia. Religione, medicina e folclore delle culture afrocubane.* Milano: Rizzoli. 1984.

Cocchiara, Giuseppe. *Il paese di Cuccagna e altri studi di folklore.* Torino: Boringhieri. 1956.
Douglas, Mary, "Decifrare il pasto". *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*. Bologna: Il Mulino. 1985: 125-140.
Etnografie. Testi oggetti immagini. Ed. Setrag Manoukian. Roma: Meltemi. 2003.
Ginzburg, Carlo. *Il formaggio e i vermi. Il cosmo di un mugnaio del '500.* Torino: Einaudi. 1979.
Le Breton, David. *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*. Milano: Raffaello Cortina Editore. 2007.
———. "Dal gusto in bocca al gusto di vivere: una degustazione del mondo". *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*. Milano: Raffaello Cortina Editore. 2007: 349-416.
———. "La cucina del disgusto". *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*. Milano: Raffaello Cortina Editore. 2007: 417-460.
Lévi-Strauss, Claude. "Breve trattato di etnologia culinaria". *Le origini delle buone maniere a tavola.* Milano: Il Saggiatore. 1971: 422-445.
Sacchi, Paola e Viazzo, Pierpaolo. *Più di un Sud. Studi antropologici sull'immigrazione a Torino*. Milano: Franco Angeli. 2003.
Sahlins, Marshall. *Cultura e utilità. Il fondamento simbolico dell'attività pratica.* Milano: Bompiani. 1982.
Savona, Virgilio e Straniero, Michele. *Canti dell'emigrazione.* Milano: Garzanti. 1976.
Tedlock, Dennis. "Come bere cioccolata da un teschio durante un banchetto di nozze". *Etnografie. Testi oggetti immagini.* Ed. Setrag Manoukian. Roma: Meltemi. 2003: 173-210.
Zannini, Andrea e Gazzi, Daniele. *Contadini, emigranti, 'colonos'. Tra le Prealpi venete e il Brasile meridionale: storia e demografia, 1780-1910*. Treviso: Fondazione Benetton - Edizioni Canova. 2003.

L'INSOSPETTABILE E STRAORDINARIA RICCHEZZA ALIMENTARE GENERATA DALL'INCONTRO TRA LE CIVILTÀ EUROPEA E LATINOAMERICANA

Alessandro Sensidoni* e Biagio Calcavecchia**

Viviamo ormai nel terzo millennio ed appare evidente il parziale fallimento di quanti credevano e prevedevano un'alimentazione del futuro basata su concentrati e pillole energetiche. Le tendenze concretamente riscontrate e riscontrabili riguardano piuttosto un'evoluzione di un'alimentazione tradizionale riconducibile soprattutto ad abitudini salutistiche in cui regna il desiderio della genuinità e del benessere. La dieta degli astronauti NASA prevede anche 'parmigiano reggiano' e 'prosciutto italiano'. Attraverso alcune attuali ricerche nel settore dell'analisi sensoriale, un importante contributo sperimentale riguarda il corretto uso semantico dei descrittori – tipico, genuino, tradizionale, etc. – quale fondamentale requisito per il raggiungimento di un sufficiente livello di soddisfazione da parte del consumatore:

> Il gusto, come ogni aspetto della cultura umana, è un prodotto della storia e si modifica nel tempo, così come è diverso nello spazio. Scelte, esclusioni, preferenze (non solo in campo gastronomico) caratterizzano gli individui, i popoli, le regioni del mondo; inoltre, esse sono cambiate nel corso dei secoli (Capatti e Montanari 9).

L'evoluzione delle tecnologie alimentari

Quando si parla di qualità degli alimenti si finisce troppo spesso con definizioni derivanti da tentativi più o meno riusciti per esprimere quel complesso sistema di elementi oggettivi e soggettivi che riguardano questo concetto. La ricerca della qualità totale porta a delle proposte che generalmente comportano la soddisfazione di caratteristiche igienico-sanitarie, senza mai considerare che questa è piuttosto una condizione di minima e non di massima.

* Università di Udine.
** Responsabile Assicurazione Qualità, EcorNaturasì SpA.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

La qualità di un prodotto alimentare è una proprietà complessa, costituita da tutte quelle caratteristiche idonee a soddisfare le aspettative del consumatore, all'interno della quale si possono distinguere più aspetti: nutrizionale, igienico-sanitario, commerciale, tecnologico, etc. Ma non ultima, e con valenze sicuramente fondamentali che determina l'accettabilità del prodotto alimentare, è la qualità sensoriale.

L'evoluzione storica delle tecnologie alimentari ha imposto come obiettivo fondamentale della ricerca e dell'innovazione, il miglioramento della qualità dei prodotti, da un lato minimizzando gli effetti negativi dei trattamenti di trasformazione o di conservazione, dall'altro salvaguardando i contenuti nutrizionali, salutistici e sensoriali, sempre nel rispetto di una realistica valutazione economica, dei processi e dei prodotti.

L'elemento realmente innovativo nella tecnologia alimentare degli anni Novanta è senza dubbio la presa di coscienza che la qualità è il risultato di una strategia che ha nella prevenzione e nei sistemi di predizione – ad esempio, modelli empirici o teorici di sviluppo microbico, di reazioni chimiche, di processi fisici – i suoi presupposti. Questo ha portato a superare la convinzione insita nella mentalità industriale del recente passato, secondo la quale l'esigenza di raggiungere un determinato obiettivo tecnologico doveva prevalere su qualunque considerazione riguardante gli effetti negativi del trattamento sull'alimento. La riduzione del danno termico, di quello meccanico, delle contaminazioni chimiche e biologiche sono stati i principali obiettivi dell'innovazione tecnologica nel settore alimentare di questi ultimi decenni, prima adottando quelle strategie comprese sinteticamente nel concetto di *Mild Technologies* – letteralmente tecnologie delicate, soffici –, poi sviluppando la filosofia dell'autocertificazione e dei 'sistemi della qualità', fatta propria da organismi sovranazionali quale l'Unione Europea, con i criteri delle 'azioni combinate', del metodo HACCP (*Hazard Analisys Critical Control Point*) e delle Norme UNI EN ISO 9000 per la produzione dei 'manuali della qualità' e la 'certificazione'.

Naturalmente, anche per i prodotti alimentari si è verificata una notevole evoluzione. Infatti il consumatore stesso sta dimostrando una vigorosa e coerente sensibilità per la qualità salutistica, il contenuto nutrizionale bilanciato degli alimenti, capace di rispondere in modo appropriato e moderno alle nuove abitudini alimentari. Non soltanto quindi una generica attribuzione di qualità ed una garanzia totale, ma anche una grande attenzione a tutti gli aspetti sensoriali quali aspetto e colore, sapore, aroma e consistenza. Inoltre recentemente, con l'allarme 'diossina', o 'mucca pazza' o con residui impropri in bevande ad altissima diffusione, abbiamo assistito ad episodi sull'orlo dell'isterismo collettivo e stiamo vivendo momenti di crisi dove solo un'appropriata po-

litica comunitaria scientifica e di prevenzione attuabile in modo efficace solo attraverso personale competente e responsabilizzato – come i laureati in Scienze e tecnologie alimentari – potrà fornire risposte soddisfacenti e sicuramente tranquillizzanti. Tutto ciò conferma il delicato equilibrio tra produzione e consumo di alimenti come fattore strategico e di valenza sociale, oltre che economica, che è proprio di questo settore.

Il gusto e l'aroma di un alimento sono considerati tra i più importanti attributi qualitativi che determinano l'accettabilità e quindi il successo di un prodotto. Le interazioni tra la struttura e le componenti aromatiche che sono presenti nella matrice alimentare sono correlate alla percezione di un aroma, che è legata alle leggi chimico-fisiche della ripartizione delle componenti volatili tra l'alimento – fase liquida e solida – e l'ambiente – fase vapore. Tale fenomeno risulta fortemente influenzato dalle caratteristiche chimiche dei componenti, fisiche e fisico-chimiche, alla consistenza e quindi alle proprietà reologiche. Alcune tematiche specifiche:

- aspetti teorici della ripartizione delle sostanze volatili dell'aroma;
- metodiche di analisi strumentale;
- impiego delle tecniche sensoriali nella valutazione delle caratteristiche aromatiche;
- caratterizzazione fisica e reologica di alimenti.

L'influenza delle caratteristiche strutturali di un alimento e quindi reologiche – come la consistenza o la viscosità – vengono pertanto ad essere messe in relazione con la mobilità delle molecole d'acqua e di tutti quei componenti 'minori' che influenzano le caratteristiche sensoriali: gusto, profumo, colore, croccantezza, morbidezza, etc.

Requisiti del prodotto alimentare

Un alimento in quanto tale deve nutrire. L'alimento deve essere genuino, igienico e conservabile. Per assicurare queste caratteristiche bisogna effettuare dei trattamenti che però non permettono di considerare l'alimento genuino; per questo motivo si parla di genuinità legale, non naturale. Poiché risulta praticamente impossibile per il consumatore, poter accertare questi requisiti, si interpone all'interfaccia la necessità di una garanzia: la normativa. È inutile qui ricordare l'importanza essenziale della contemporanea azione del controllo, della vigilanza e dell'attività ispettiva in genere.

Ritenuti come condizione di minima questi aspetti, altro vastissimo ed attuale argomento è costituito dai 'prodotti tipici', che sono definiti e caratterizzati sia dall'indicazione dell'origine della materia prima, sia dalle tecnologie

appropriate che vengono utilizzate. La garanzia della tipicità può essere assicurata con un insieme di strumenti coordinati tra di loro, che trovano il naturale fulcro nei 'consorzi di tutela' e dei 'produttori', ma che prevedono come promotori anche enti pubblici regionali. La garanzia della tipicità, per essere credibile da parte del consumatore peraltro sempre più attento, esige serietà e trasparenza, ma anche supporto da parte di istituti di ricerca, come le università, che assicurano lo studio indispensabile per caratterizzare e standardizzare. Questo ultimo termine non dovrebbe ingenerare confusione e quindi timori; deve invece essere usato nell'accezione giusta di innalzamento dello standard medio qualitativo da un lato, ma anche di rispetto della pluralità delle caratteristiche presenti nelle diverse realtà produttive contenute nel territorio facente parte della zona delimitata.

Le più recenti tendenze nel settore alimentare, al fine di perseguire i migliori risultati, possono essere schematizzate come segue:
- innovazione tecnologica;
- innovazione nell'organizzazione;
- filosofia fornitore-cliente;
- costi della qualità.

A livello dell'organizzazione della produzione, gli strumenti operativi possono essere così riassunti:
- equilibrio tra le differenti attività svolte in azienda in un'ottica di miglioramento della qualità;
- coordinamento delle attività;
- chiarimento dei ruoli attivi di tutte le funzioni aziendali nel raggiungimento degli obiettivi;
- gestione del miglioramento della qualità anche in chiave economica.

Deve essere sottolineato il fatto che le suddette linee guida, dopo un opportuno adattamento alle diverse realtà, sono svincolate dalle dimensioni aziendali.

Non di solo pane…

Non esistono oggetti, azioni, manufatti dell'uomo senza simboli, più o meno espliciti.

Riferendosi al 'cibo', alla sua centralità nella vita dell'uomo, scopriamo che da una sua necessità fisiologica primaria, in tutte le culture e in tutti gli ambienti, si passa ad un complesso sistema sotteso tra l'approvvigionamento, la preparazione, fino al consumo.

La posizione centrale dello studio di un alimento, dimostra e rende espli-

cito l'interesse multidisciplinare come strumento d'indagine alle innumerevoli sfaccettature.

La richiesta di conoscenze, la varietà e vastità dei quesiti che un ricercatore si pone, sono un presupposto articolato che porta a concepire una metodologia di approccio nel mondo degli alimenti.

Dalla scienza 'del fare' – tecnologia – che studia l'aspetto materialistico della preparazione del cibo, si attraversano campi come l'antropologia e la nutrizione, per arrivare all'analisi sensoriale che si interessa di un aspetto fisiologico-psicologico-culturale più intellettuale, intriso di valori estetici legati al consumo, un equilibrio tra necessità e piacere.

Contro la globalizzazione, l'idea globale della dignità della persona

Controllare, distribuire, trasformare e conservare materie prime, lega il settore alimentare all'agricoltura, allevamento e pesca. Quindi il rapporto tra le attività umane e il destino dell'ambiente e della natura, potrebbe sembrare irrimediabilmente compromesso. Ma in virtù dell'intelligenza e della cultura tecnica e scientifica, l'umanità è in grado di raccogliere la sfida e imparare in fretta a governare i limiti dello sviluppo. L'incontro epocale tra i due mondi al tempo di Cristoforo Colombo, ha comportato una rivoluzione senza precedenti con la scoperta di risorse alimentari in grado di determinare nuove abitudini, un nuovo modo di nutrirsi ed apprezzare il cibo, di condividere e rendere accessibile ad un vastissimo mercato di consumatori la meravigliosa biodiversità e la straordinaria ricchezza di sapori, odori, colori e benefiche proprietà capaci di nutrire ed in un certo senso, di 'guarire' le pene della fame. Non governando i limiti dello sviluppo, si arriva inevitabilmente allo sfruttamento, sia delle persone, che della terra stessa. In secoli – a volte millenni – di coltivazione di piante 'utili', gli ibridi, più produttivi, hanno sostituito le varietà e gli ecotipi a lungo selezionati dalle popolazioni.

Dopo l'ambito familiare, poi artigianale, la trasformazione degli alimenti è divenuta industria.

La produzione in serie, costringe inevitabilmente a standardizzare in senso di 'omologare' la qualità. Nasce una nuova attitudine richiesta alla produzione primaria: la 'macchinabilità' intesa come qualità tecnologica alla trasformazione.

La disponibilità di cibo è essenziale per assicurare un adeguato apporto nutrizionale e garantire la piena efficienza fisica. Esso condiziona quindi la piena espressione del potenziale umano, genetico e mentale. Storicamente popolazioni insediate in aree favorevoli per la produzione di alimenti, e che hanno

sviluppato buone capacità per conservarli, hanno espresso società più solide ed in grado di affermarsi più facilmente in caso di conflitto.

I rituali del cibo

Oltre ai bisogni fisiologici il cibo assolve anche una funzione 'sociale' e per questo motivo i momenti più importati di una persona o di una società sono celebrati seduti attorno ad una tavola imbandita: banchetti nuziali, colazioni di lavoro, persino importanti trattative internazionali sono facilitate dalla condivisione di un buon pasto accompagnato da un eccellente vino. L'offerta di cibo equivale a un'offerta di amichevole accoglienza, a un gesto d'affetto o addirittura d'amore come nel caso del bimbo allattato al seno o nella celebrazione eucaristica. In determinati casi il cibo rappresenta anche il mezzo per ostentare uno *status symbol*: mangiare carne era un privilegio dell'alta società mentre pasta e fagioli era 'la carne dei poveri'. Insomma il cibo nelle sue varie forme può rispondere bene alla scala dei bisogni proposta dallo psicologo Maslow in quanto può soddisfare i bisogni fisiologici, di sicurezza e di socializzazione.

Il cibo in alcuni casi diventa un elemento distintivo, espressione dell'identità e della cultura di un popolo. Ne sono esempi gli alimenti il cui uso è circoscritto ad una specifica popolazione come i cibi *kosher* che contraddistinguono il popolo ebraico, il consumo di *cuy* da parte di indios ecuadoregni negli USA, il bere frequente di *mate* per argentini e brasiliani, il masticare foglie di 'coca' per gli indios che vivono ad alta quota sulle Ande, ecc.

In altri casi, alimenti caratteristici di un popolo sono diventati patrimonio condiviso come per esempio pasta, vino, salumi, gelato, caffè espresso, tiramisù che sono diventati classici internazionali grazie all'intraprendenza d'italiani espatriati che anziché consumarli in ambito privato o circoscritto, li hanno trasformati in elemento base del loro *business*. Aprendo ristoranti, pizzerie, gelaterie hanno reso famosa l'Italia nel mondo e hanno contribuito all'attuale successo del *Made in Italy*.

Dopo Cristoforo Colombo

Il patrimonio alimentare di un popolo può arricchirsi quando le società s'incontrano. Per esempio molti alimenti a noi familiari ci sono giunti solo dopo la scoperta dell'America da parte di Cristoforo Colombo nel 1492. Pomodoro, peperoni, patate, mais, fagioli, cacao sono alcuni esempi di questo straordinario arricchimento.

In alcuni casi però l'insufficiente attenzione agli aspetti culturali ha creato gravi problemi. La 'pellagra', una grave malattia endemica soprattutto tra la popolazione del Nord-Est d'Italia che si alimentava prevalentemente con polenta, di cui per molti decenni si è cercato la causa, era dovuta alla presenza di un fattore antinutrizionale nel mais. Una maggior attenzione e rispetto verso le popolazioni dell'America Latina avrebbe consentito di evitare questo problema perché si sarebbe notato che esse non manifestavano la pellagra in quanto eliminavano questo fattore antinutrizionale con un trattamento alcalino del mais prima del consumo: la cottura in acqua di calce, nota alle popolazioni andine come *nixtamal*, delle cariossidi di mais, trasforma e completa questo alimento dal punto di vista nutrizionale.

Per motivi simili ma diametralmente opposti, nell'epoca della colonizzazione europea degli Stati latinoamericani occidentali, la coltivazione della *quinoa* – *Chenopodium quinoa*, il cosiddetto 'grano delle Ande'– è stata sostituita col frumento tranne che a quote superiori ai tremila metri, dove il frumento non cresce. Da alcuni anni la *quinoa*, il cereale senza glutine, è apprezzato per essere tollerato da coloro che soffrono di celiachia, la grave intolleranza e allergia alle proteine del frumento, oltre che per il suo rilevante potere nutrizionale e la FAO punta a valorizzarlo e diffonderne la coltivazione.

D'altra parte l'appropriazione e la rielaborazione hanno permesso di valorizzare alcuni prodotti come per esempio i semi del cacao. Le fave di cacao – *Theobroma cacao*, letteralmente 'cibo degli dei' – che erano usate solo come moneta di scambio o per preparare una bevanda energetica speziata, in Europa sono usate per ottenere molti prodotti golosi, di grande successo: cioccolato, cacao e derivati.

Per strane vicissitudini internazionali, il cacao, originario dell'America Latina, è oggi coltivato soprattutto in Africa – Costa d'Avorio – mentre il maggior produttore mondiale di caffè – *Coffea arabica*, genere di piante degli altopiani dell'Etiopia – è il Brasile. Ciononostante le migliori qualità di cacao e caffè si producono ancora nei paesi d'origine a testimonianza che la cultura della coltivazione e trasformazione, maturata con l'esperienza, ha radici profonde che non può essere facilmente traslata se non dai reali detentori di questo patrimonio.

L'apertura verso nuove culture con un atteggiamento di rispettosa attenzione, la reale condivisone del patrimonio culturale originario e la prudente rielaborazione creativa sono fondamentali per una positiva interazione ed un arricchimento reciproco. Alcuni alimenti che riteniamo nostro patrimonio nazionale ed in cui ci riconosciamo profondamente, come spaghetti al pomodoro, pizza, gelato, polenta di mais, certamente non esisterebbero se non ci fosse stato uno scambio tra civiltà da cui abbiamo attinto alcuni prodotti che abbiamo

ricambiato con prodotti ottenuti con la loro rielaborazione in occasione degli spostamenti migratori o con l'attività d'esportazione del *Made in Italy*.

Interesse per il territorio

Da alcuni anni assistiamo alla riscoperta di 'prodotti alimentari tipici', con intenti e finalità diverse, anche se un filo comune collega le numerose iniziative: nel patrimonio culturale di un popolo, l'alimento rappresenta uno specchio multiforme e composito, proponendosi come sintesi mediata tra la storia delle genti, il territorio e la cultura in senso lato.

Se chiaramente le ricadute sull'interesse economico legato al turismo e alle attività produttive, rappresentano il motore che stimola tali ricerche, d'altro canto ci troviamo di fronte ad un'opportunità di ricerca scientifica di notevole importanza. In fondo, la ricerca dei sapori e degli odori della nostra infanzia, potrebbe generare nuovi alimenti che, pur nel solco della tradizione, siano in grado di interpretare e soddisfare pienamente le esigenze dell'uomo del domani.

Conclusione: la potenza evocativa del cibo. Siamo ciò che abbiamo assaggiato da bambini

Recentissimi studi rivelano che gli odori sono elementi di rievocazione psicologica per l'uomo, superiori ad altri stimoli, come quelli visivi o sonori (Yeshurun et al. 2009). Quando si pensa che l'odore del pane è casa, non si esagera; si deve solo traslare nel significato su base semantica di 'pane', il 'cibo buono' in generale. Ciò che un soggetto sottoposto allo stress dell'emigrazione sente più forte è proprio l'allontanamento dall'ambiente fisico e psicologico del suo *status* di normalità. Il cibo, con la preparazione, il consumo, la conservazione, diventa un 'bagaglio' rifugio, un insostituibile compagno e strumento di consolazione e aggregazione.

Le abitudini alimentari ci segnano in modo importante. Vogliamo concludere il nostro contributo con un brano che ci fa riflettere e ci stimola nella ricerca futura.

> […] In *Conversazione in Sicilia*, pubblicato nel 1941, Elio Vittorini ricorda come un diverso rapporto con i luoghi d'origine, una nuova consapevolezza, passino in maniera decisiva attraverso la riscoperta dei cibi e della ritualità alimentare dell'infanzia. L'universo perduto viene lentamente recuperato attraverso il cibo. Silvestro che, dopo una lunga assenza, ritorna nella sua Sicilia racconta: «Avevo comprato a Villa San Giovanni qualcosa da mangiare, pane e formaggio, e mangiavo sul ponte, pa-

ne, aria cruda, formaggio, con gusto e appetito perché riconoscevo antichi sapori delle mie montagne, e persino odori, mandrie di capre, fumo d'assenzio, in quel formaggio» (Vittorini 1941). Le sensazioni e il piacere alimentari danno a Silvestro garanzia di conoscenza. Quando la madre gli prepara l'aringa arrostita, egli riconosce l'odore della cucina dell'infanzia. Attraverso i riferimenti che la madre fa delle aringhe d'inverno, dei peperoni d'estate, delle lenticchie cucinate con cipolle, dei pomodori secchi e lardo e rosmarino, delle fave con i cardi, delle chiocciole, della cicoria selvatica, Silvestro riconosce il mondo d'origine e se ne riappropria. Il cibo è un elemento primario per scatenare la comparsa dei ricordi. Vittorini dà al cibo una valenza sociale e politica (si sofferma sulla fame dei contadini); all'atto del mangiare il valore di rito, alla preparazione degli alimenti il valore di una creazione fantastica. Se ne la *Recherche*, a partire dal sapore della *madeleine*, Proust abbandona il presente per recuperare il passato, Vittorini vive contemporaneamente, con i riferimenti gastronomici, nel passato e nel presente, in un 'mondo due volte reale' (Bevilacqua, De Clementi, Franzina 575-597).

Bibliografia citata

Bevilacqua, Paolo, De Clementi, Andreina e Franzina, Emilio. *Storia dell'emigrazione italiana*. Roma: Donzelli Editore. 2001.

Capatti, Alberto e Montanari, Massimo. *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma: Editori Laterza (Storia e Società). 1999.

Maslow, Abraham Harold. *Motivation and Personality*. New York: Harper. 1954.

Vittorini, Elio. *Conversazione in Sicilia*. Torino: Einaudi. 1976.

Yeshurun, Yaara et al. "The Privileged Brain Representation of First Olfactory Associations". *Current Biology*, 19 (2009): 1-6.

ESSERE FRIULANI NELLE AMERICHE

Eddy Bortolussi*

Friuli nel Mondo, fondato il 20 giugno 1953 nel salone del Parlamento del Castello di Udine, è stato in Italia il primo Ente che si è 'occupato' di emigrazione e 'preoccupato' di mantenere vive le radici culturali, con le tante comunità friulane che già avevano dato origine ai cosiddetti *Fogolârs*, i sodalizi che i friulani avevano creato in varie parti del mondo ma in modo particolare nell'America Latina e nell'America del Nord. In Friuli, qualcuno ricorda ancora che al XXVI Congresso della Filologica, tenutosi il 16 settembre 1951 a Gradisca d'Isonzo, il giornalista Chino Ermacora, ideatore e promotore della nascita di Friuli nel Mondo, disse che si doveva creare *un puint* (un ponte) tra i friulani in Patria e quelli che si trovano *di là de Grande aghe* (Oltreoceano), *par mantignî vivis lis lidrîs* (per mantener vive le radici).

Nei primi anni Cinquanta, Chino Ermacora aveva visitato e conosciuto pressoché tutti i *Fogolârs* dell'Argentina e dell'America del Nord. E di ogni visita, a comunità o a semplici famiglie friulane, scrisse splendidi servizi (talvolta descrivendo attentamente anche il menù 'alla furlana' che gli veniva preparato), che poi raccolse nel volume *Nostalgia di Focolare*. «Ad Olivos – scrisse ad esempio Chino Ermacora, parlando dei friulani residenti in Argentina –, negli orticelli delle case dei Pagani non manca *l'ardielut*, trapiantato all'ombra dei limoni […]» (74). E poi ancora:

> […] come in tutte le case dei friulani, mi viene servito il vino spremuto dai proprietari, i quali ci tengono a sottolineare l'origine […]. Se l'avessi messa in dubbio, mi sarei veduto calare nello scantinato, dove i lardi e gli insaccati tengono compagnia alle bottiglie addormentate sul fianco […] Ed anche il maiale lavorato in casa. «Purcit di famee, ch'al viodi…» sorridono le donne (74).

* Poeta, attore, giornalista friulano.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

Questo in Argentina. Ma a Chicago, negli Stati Uniti, intorno alla tavola di Giovanni Roman (Roman è un cognome caratteristico di Pofabro, in comune di Frisanco), Ermacora beve il vino…

> […] fatto da me (è Roman che parla) nella mia Farm, dove vivo di preferenza, curando i pomodori, i peperoni, l'insalata, libero dai contratti e dai lavori di terrazzo che mi assorbono da oltre trent'anni in città. Si trova – precisava ancora Roman – a 55 miglia da Chicago, un vero paradiso… Faccio venir l'uva dalla California, la pigio, la faccio fermentare, travaso il vino, senza contare che dalle vinacce… 'o fâs sgnapa…' Come in Friuli! (132).

Questo, Giacomo Roman a Chicago. In Canada, invece, a poche miglia da Hamilton, Ermacora scopre i casari di Jutizzo e Pozzo di Codroipo (che producono non proprio il formaggio Montasio ma il *Furlano Cheese*) e un certo Giuseppe Castellan, sempre di Pozzo di Codroipo, che aveva realizzato addirittura uno stabilimento per «l'introduzione del salame alla friulana» (142), dove operavano ben 40 operai.

In occasione di queste visite, Chino Ermacora (che era anche un grande accademico della cucina italiana) si era reso conto che le radici di questi friulani d'Oltreoceano andavano conservate e salvate. Ma per far questo, bisognava creare qualcosa che tenesse legati, quei friulani d'Oltreoceano, al Friuli e alle sue tradizioni: quelle della piccola, lontana Patria friulana… E da buon accademico e grande giornalista – ricordiamo che Chino Ermacora (già fondatore della celebre 'rivista friulana d'arte e di cultura' *La Panarie*) in quel tempo era anche caporedattore de *Il Gazzettino* di Udine – pensò subito ad un giornale: un giornale da divulgare periodicamente ai friulani nel mondo. Lo fece, lo intitolò appunto *Friuli nel Mondo* (come si sarebbe poi chiamato l'Ente) ed il primo numero fece la sua comparsa e venne spedito ai primi friulani nel mondo, nel novembre-dicembre 1952.

È il caso di ricordare, a questo punto, che già nel primo numero di *Friuli nel Mondo*, Chino Ermacora chiamò a collaborare, al suo periodico, il fior fiore della cultura friulana di quel momento: scrittori e poeti come padre David Maria Turoldo, ad esempio, che descrisse con grande e sentita commozione "La polenta d'oro della mia infanzia", e la grande poetessa e studiosa di tradizioni friulane, Novella Cantarutti (che abbiamo perso purtroppo proprio lo scorso mese di settembre), che descrisse, nella splendida varietà friulana di Navarons, paese materno, in quel di Meduno, "La lienda dai furlans pal mont".

Sfogliando negli anni le pagine di *Friuli nel Mondo*, ci è capitato spesso di imbatterci in servizi (o anche soltanto in fotografie con semplici didascalie) che esaltano l'attaccamento ed il forte legame dei friulani del mondo alla cucina tradizionale friulana. Una quindicina d'anni fa, ad esempio, le donne del *Fogolâr*

Furlan di Caracas fecero parlare della loro prelibatissima polenta persino il 'mensile multi culturale di attualità italiana in Venezuela', *Incontri*, che così scrisse:

> Più che di gastronomia, quando parliamo di polenta con un friulano, stiamo parlando di un simbolo, addirittura di una maniera di vita. In tutte le regioni alpine si fa e si mangia la polenta, ma solo con i friulani, l'elaborazione della polenta assurge a un rito, perché insieme con il Fogolâr, è un simbolo della regione e della famiglia ("Venezuela – Quando si parla di polenta": 9).

In una foto con didascalia, pubblicata su *Friuli nel Mondo* nell'ottobre del 1996 e intitolata "La polente cul nono", si legge:

> Fare la polenta non è mai stata una cosa facile. Ne sanno qualcosa anche i nipoti di Romano Pascolo, originario di Venzone, ma residente a Toronto, Canada, e socio della locale Famee Furlane. Durante un picnic, fatto nel mese di agosto, hanno voluto provare a cimentarsi, ma a quanto pare hanno ancora bisogno di parecchio esercizio e di ulteriori insegnamenti da parte di nonno Romano (14).

E il redattore di *Friuli nel Mondo* conclude in marilenghe: «Insome, a àn bisugne… di mangjâ polente!» (14). Se le donne friulane di Caracas sapevano 'elaborare una polenta da rito', non erano da meno i loro mariti, che sempre nella sede del *Fogolâr*, come indica una foto (pubblicata anche questa nell'ottobre del 1996), sapevano insaccare magistralmente «saporite salsicce, gustosi cotechini e profumati salami» (14).

Una foto del febbraio 1994 ci porta invece a Washington, Stati Uniti, dove un certo Mario Zancan (Zancan è un cognome caratteristico di Travesio), già presidente del sodalizio, si fa fotografare accanto ad un simbolico *fogolâr*, ma con alle spalle «une biele stangje di musets e luianiis!» (14). Sempre dagli Stati Uniti, nel dicembre del 1995, Aldo De Marco inviò una bella foto da Iowa, accompagnandola con questo scritto:

> Sono un abbonato al vostro giornale da diversi anni e lo leggo molto volentieri, perché mi porta, qui in America, una parte della mia terra. Sono ancora legato alle tradizioni del mio paese, Fanna, e quando gli impegni me lo permettono, cerco di coltivarle anche qui, assieme ai miei cognati, Gigi e Giovanni. La foto che allego alla presente, mi ritrae assieme a loro, mentre stiamo preparando *li' lujaniis*. Sono venute ottime e il loro sapore ci ha portato indietro nel tempo… (*Friuli nel Mondo*, dicembre 1995: 15).

Anche l'uva e il vino, fanno ovviamente la loro parte e la loro comparsa, tra i friulani del mondo. A Niagara, Canada, proprio vicino alle celebri cascate, la

famiglia Ziraldo, originaria di Fagagna, è nota per aver creato la prima cantina di vino canadese e per aver vinto con il suo 'vino gelato' il primo premio ad una esposizione mondiale dei vini a Parigi.

Restando sempre in Canada, scopriamo che nell'Ontario, presso il *Fogolâr Furlan* di Sudbury, dove si trovano le celebri miniere di nichel, la tradizione salumiera friulana – come si legge in un servizio pubblicato su *Friuli nel Mondo* (luglio 1998) – è più viva che mai. È, anzi, una iniziativa che viene portata avanti ormai da un quarto di secolo, anche se a dire il vero – si legge ancora – i friulani si trovano a Sudbury fin dai primi del Novecento. Come dire – insomma – che a Sudbury «si à simpri purcitât… dai prins dal '900 in ca!» (14). La foto con *I purcitârs di Sudbury*, risulta inviata dal presidente del locale *Fogolâr Furlan*, Vittorio Centis, originario di San Vito al Tagliamento: un friulano così attaccato alle sue origini, che è riuscito, nonostante il freddo invernale, pressoché continuo di Sudbury, a creare davanti alla sua casa una splendida pergola di uva fragola, con viti importate, ovviamente, da San Vito al Tagliamento.

Da ultimo, ritorniamo di nuovo in Argentina. E più precisamente a Mar del Plata, dove il locale *Fogolâr Furlan*, presieduto dal dinamico Franco Irno Burelli, ha da poco ultimato la seconda edizione della Settimana della Friulanità. Una manifestazione che quest'anno si è articolata con l'inaugurazione di una prima mostra dei pittori di origine friulana (provenienti anche da altri *Fogolârs* dell'Argentina), con una serie di conferenze sulla cultura friulana (di cui ricordiamo in particolare la conferenza "Figli e nipoti, la trasmissione culturale", a cura del prof. Pablo Della Savia, professore presso l'Università di Mar del Plata, nonché segretario del *Fogolâr*), la costituzione dell'Udinese Club di Mar del Plata ed infine le cosiddette 'cene culturali', l'ultima delle quali ha visto come protagonista proprio *il muset*, uno dei più amati piatti della nostra terra. E poi un brindisi finale alla Madre Tierra a base di grappa alla ruta. «Porca miseria! – ha gridato qualcuno a Mar del Plata, domenica 16 agosto scorso – vi rendete conto fino a che punto siamo Friulani?».

Bibliografia citata

Cantarutti, Novella. "La lienda dai furlans pal mont". *Friuli nel Mondo*, 1 (novembre-dicembre 1952): 11.
Ermacora, Chino. *Nostalgia di Focolare*. Udine: Doretti Editore. 1957.
Turoldo, David Maria. "La polenta d'oro della mia infanzia". *Friuli nel Mondo*, 1 (novembre-dicembre 1952): 3.
"Venezuela – Quando si parla di polenta". Estratto da rivista: *Incontri*, Caracas. Pubblicato su: *Friuli nel Mondo*, 528 (settembre 1998): 9.

Fotografie

"Carnevale a Washington". Foto. *Friuli nel Mondo*, 473 (febbraio 1994): 14.
"Stâz Unîz: la lujanie di Aldo!". Foto con scritto. *Friuli nel Mondo*, 495 (dicembre 1995): 15.
"La polente cul nono". Foto. *Friuli nel Mondo*, 505 (ottobre 1996): 14.
"Purcitârs di… Caracas!". Foto. *Friuli nel Mondo*, 505 (ottobre 1996): 14.
"I purcitârs di Sudbury". Foto con scritto. *Friuli nel Mondo*, 526 (luglio 1998): 14.

EL IMPACTO DEL NUEVO MUNDO EN LOS FOGONES ESPAÑOLES

María del Carmen Simón Palmer*

Los comentarios de los cronistas acerca de los productos alimenticios que se encontraron a su llegada al Nuevo Mundo son sobradamente conocidos y han sido estudiados desde los más diversos ángulos. Para poder establecer un juicio, si no exacto al menos aproximado, de lo que supuso su incorporación a la dieta española y cómo se efectuó, es preciso conocer cómo era ésta en los siglos XVI y XVII en los distintos ámbitos de la sociedad española.

Hay un hecho diferenciador de otros países europeos y es la fusión en España de las técnicas y recetas de tres culturas: cristiana, árabe y judía en la cocina castellana.

La influencia de la cocina árabe en la medieval europea ha dejado constancia tanto en los productos empleados como en el modo de tratarlos. El catalán *Libre de sent sovi*, escrito posiblemente a principios del siglo XIV muestra su huella en las recetas de fideos, naranjas amargas, pescado en escabeche, salsas como la llamada 'alidem', asados de gallina y cordero o postres como rosquillas, turrones, mantecados, almojabanas, etc.

Pero también la cocina judía influyó más de lo que se piensa en nuestra gastronomía. Al no poder mezclar ningún producto lácteo con carne, el queso lo elaboraban con cuajo vegetal, de ahí que en la península pervivan muchos hechos a partir de la flor del cardo. La religión fue importante por sus normas en el consumo y confección de alimentos de estas minorías, y las autoridades de la Iglesia católica vigilaron la ortodoxia de los conversos precisamente en este punto.

En la cocina cristiana del siglo XVI lo más significativo es la diferencia que marca el estatuto social. No tiene nada en común la alimentación de los campesinos con la de aquellos que viven en las ciudades.

* CSIC, Consejo Superior de Investigaciones Científicas - Madrid.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

Los moralistas de entonces trataron de hacer ver las virtudes de la vida campestre, y así, Fray Antonio de Guevara en su *Menosprecio de Corte y alabanza de aldea* considera unos privilegiados a los aldeanos porque no tienen gastos 'extravagantes':

> El que mora en el aldea toma también muy gran gusto en gozar la brasa de las cepas, en calentarse a la llama de los manojos, en hazer una tinada dellos, en comer de las uvas tempranas, en hazer arrope para casa, en colgar uvas para el invierno, en echar orujo a las palomas, en hazer una aguapié para los moços, en guardar una tinaja aparte, en añejar alguna cuba de añejo, en presentar un cuero al amigo, en vender muy bien una cuba, en bever de su propia bodega, y sobre todo en no echar mano a la bolsa para embiar por vino a la taberna (60-69).

En este momento de la historia de la España coexisten el hambre, que lleva a comportamientos no muy ortodoxos, como veremos, y los fastuosos banquetes de los poderosos, reflejados en el *Libro de cocina* del cocinero real, Francisco Martínez Montiño. Al tiempo surgen una serie de obras cuyos protagonistas toman el nombre precisamente del oficio que tenían los mozos que ayudaban en las cocinas de las grandes mansiones a limpiar y desplumar las aves: 'pícaros'. Entre ellas están el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán, la *Vida de Jerónimo de Pasamonte*, *La pícara Justina* de López de Úbeda, el *Lazarillo* o *El Buscón*, como ejemplos de la desesperación por comer. Frente a esta carencia de alimentos y a estos personajes hambrientos, la literatura de la época nos muestra la otra cara de la moneda en los tratados culinarios, y también la novela cortesana, que hace continua referencia a la costumbre de celebrar banquetes a semejanza de los principescos, imitados con entusiasmo por los súbditos nobles.

El testimonio literario más expresivo de la gastronomía del siglo XVI es *La Lozana andaluza* de Francisco Delicado, publicada en 1528, donde se presenta a la protagonista con referencias culinarias y en toda la narración se alude a la comida, de modo que los favores eróticos son recompensados con invitaciones a comer o con el suministro de víveres. Muchos de los platos que se mencionan son de origen árabe con lo que el autor indica la condición de conversa de la protagonista (178).

Es digna de destacar la caracterización racial, social y religiosa de los personajes a través de las referencias gastronómicas; es decir, por aquello que consumen.

El Quijote es un ejemplo claro que se atiene a las normas de su tiempo y muestra indirectamente el origen de los personajes por sus alimentos y la condición social a través de lo que comen. Sancho, como hombre del pueblo, satisface su estómago con su comida habitual: pan con queso y cebolla, propia de

los villanos, a los que se descubre como tales por su olor. Así, cuando Dulcinea es hechizada, don Quijote se lamenta porque: «Cuando llegué a subir a Dulcinea sobre su acarea (según tu dices, que a mi me pareció borrica) me dio un olor de ajos crudos que me encalabrinó y me atosigó el alma» (II, 10). En otra ocasión aconseja a Sancho: «no comas ajos ni cebollas porque no saquen por el olor tu villanería» (II, 56).

En el plano artístico no es casualidad que en esta época aparezcan los mejores bodegones de la pintura española: los cuadros de Sánchez Cotán, y unos años después los de Velázquez, en los que los objetos humildes y cotidianos reflejan la espiritualidad y las hortalizas, pichones y aves parecen recomendar la dieta vegetariana, quizás con la intención de que la falta de provisiones se interpretase como algo positivo, en lugar de asociarlos al hambre. En el aspecto religioso recordemos que una de las vías de la mística: la 'purgatíva', se fundamentaba en la renuncia de las cosas terrenas, y especialmente del alimento, como una de las formas de alcanzar la unión con Dios.

De acuerdo con la preceptiva médica de la época en el Real Alcázar hay un consumo elevado de carne, con preferencia del carnero, seguido por la caza y las aves y todo aderezado con tocino y pernil. El dulce siempre está presente.

La recepción de los alimentos americanos en la literatura del Siglo de Oro español

En España el acceso de las clases humildes a muchas de las plantas americanas supuso una auténtica democratización de la comida y sirvió para aliviar el hambre, favoreciendo el aumento demográfico especialmente gracias a la patata y el maíz.

Los reyes, por su situación privilegiada, pueden consumir unos alimentos prohibitivos para sus súbditos; al Alcázar llegan los envíos desde el Nuevo Mundo y se reparten a otras Cortes europeas como regalo.

Vamos a seguir la adaptación de las especies americanas que primero se incorporaron a la dieta española y la diferente valoración que se hizo de ellas a través de su presencia en épocas tempranas en textos literarios españoles. Así sucede con las patatas, el pavo, el cacao, el tomate o el pimiento, citados por los autores más diversos del Siglo de Oro, desde místicos como Santa Teresa o San Juan de la Cruz en su correspondencia, a dramaturgos como Lope de Vega o Tirso de Molina[1].

El 'maíz' ya se planta en Castilla según atestigua Colón en su tercer viaje a América y junto con la patata se difunde pronto en Europa: hay noticia del cul-

[1] Las citas teatrales que se ofrecen están extraídas de TESO.

tivo de maíz en Portugal de 1520. Como era de esperar este producto humilde no ocupa la atención de los escritores de la época y tan sólo hemos hallado al maíz citado dos veces en la obra de Calderón de la Barca, *La Aurora de Copacabana*, una de ellas con el significado de dulce al tomarse como «tortillas de maíz» (202).

Ya en 1739, será el ilustrado Feijoo quien ponga la nota práctica al animar a reconvertir aquellos terrenos con cepas que no producen buenos vinos y cultivar en ellos frutos comestibles como maíz, centeno, cebada, arroz, garbanzos, etc. (479).

Hay además un enriquecimiento lingüístico del castellano con la incorporación de términos hasta entonces desconocidos, a veces derivados del nahuatl como chocolate, tomate, cacao o aguacate. Las confusiones aparecen cuando para denominar los alimentos nuevos se los compara con otros existentes en la península y eso sucede con la 'patata' (Galeote 102-118).

Hay que distinguir dos términos distintos para dos productos diferentes: La 'batata' o boniato la trae Colón de su primer viaje, es muy aceptada y pronto se aclimata en el sur peninsular, en la costa de Málaga, donde se llama 'patata de Málaga', a diferencia de la 'papa' que conservó su nombre de papa o patata dado por los indios peruanos a la conocida solanácea y que se halló casi cinco décadas después que la batata, a raíz de la conquista de los Andes donde era la base de la alimentación.

Santa Teresa de Jesús en su carta de 26 enero de 1577, dirigida a la M. María de San José, agradece el envío desde Sevilla de: «patatas, que vinieron a un tiempo que tengo harto mala gana de comer, y muy buenas llegaron» (818) y de nuevo le escribe desde Ávila, el 19 de diciembre del mismo año: «La suya recibí, y con ella las patatas y el pipote y siete limones. Todo vino muy bueno, mas cuesta tanto el traer, que no hay para qué me envíe vuestra reverencia más cosa ninguna, que es conciencia» (855).

La diferencia entre patata y batata está en el gusto y el modo de cocinarlas, pero hasta el siglo XVIII, el término patata designaba a la batata, especialmente en las citas literarias, por las cualidades que le atribuyen al hacer comparaciones. Es 'tierna': «Que tu le verás más tierno/ que una cocida patata» (Lope. *La esclava*: 9), «Tierna como una patata,/ más colorada que rosa» (Lope. *El galán*: 189-215); 'dulce': «Más dulce que una cocida patata» (Lope. *Querer*: 9) y 'fea' para Matos Fragoso: «Son tus dos manos patatas/ es tu boca como espuerta» (*El yerro*: 51). Y así se cocinaban, según Lope de Vega:

Flora más bella que natas,
y que guindas y pernil,
que truchas con peregil,
y en vino assadas patatas (*El hijo*: 102).

La llegada del 'tomate' a Europa fué temprana, poco después de la conquista de México, y desde España debió llegar a Italia (1554) en donde, según Pier Andrea Mattioli, del jardín botánico de Padua se come con aceite, sal y pimienta (Nuez 20).

Parece que su sabor fue menos aceptado que el del pimiento y el padre Bernabé Cobo nos dice:

> [...] no se comen crudos, sino que se echan en los guisados y son de buen gusto por un agrillo que tienen apetitoso. De los tomates hortenses, (sembrados y cultivados) hacen los españoles conserva en almíbar y se tiene por muy regalada (356).

En 1607, Francisco Hernández anticipa la receta de lo que será el gazpacho, unido al aceite y vinagre: «Se hace de ellos (tomates) molidos y mezclados con chilli, una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos y estimula el apetito» (699-700).

Los viajeros que visitan la península, como Jouvin en 1672, revelan el choque cultural que supone una cocina con raíces islámicas a la que se ha incorporado elementos americanos:

> Hicimos una merienda de tomates, que es una especie de fruto hecho en forma de manzana roja, que crece en una planta de cerca de un pie de alta y que tiene un sabor tan fuerte que los españoles se sirven de ella como especia en sus salsas o hacen con ella ensaladas (603).

No se encuentran referencias en los recetarios del siglo XVII, destinados a personas cultas, porque de acuerdo con la teoría clásica de lo humores el tomate se considera entre los alimentos fríos y no les es apropiado. Eso explica el que un personaje de la obra de Juan Bautista Diamante, *Más encanto es la hermosura*, justifique sus temblores por el frío de los tomates. La mala fama aumenta con la epidemia de peste que padece la Península, a la que alude Moreto en *De fuera vendrá*:

> Y el exemplo te he dar,
> que en los tomates contemplo,
> y de passo has de notar,
> que te hablo con un exemplo,
> como soy tan exemplar.
> Por la peste se prohibieron,
> nadie a ochavo los queria;
> y quando faltar los vieron,
> tanto el deseo crecia,
> que a real de a ocho valieron (92).

El contrapunto del labrador vegetariano es el caballero, falto de agilidad por su mala alimentación, en la comedia de Agustín Moreto:

Hartase un labrador, de regla falto,
de ajos, migas, pepinos, y tomates,
y brinca treinta pies de solo vn salto:
tiembla vn señor de aquestos disparates,
y solo por templança dà a su muela
pollas, capones, y agua de canela;
y si passa vn arroyo algo arrojado,
del salto a casa và desvencijado (*Antíoco*: 179).

Lope elogia su belleza: «Más lindo que un tomo de Cicerón/más que un tomate en sazón» (*La octava*: 163).

En cuanto al modo de guisarlos son escasas las noticias y únicamente aparece acompañando al estofado de liebre en *No hay deuda que no se pague y convidado de piedra*, de Antonio Zamora, ya en el siglo XVIII (299).

La primera noticia de los *pimientos* nos la da Colón que alude al 'axi', el 15 enero 1493: «También hay mucho axi, que es su pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana» (118).

Entre sus virtudes está la de despertar el apetito y ayudar a la digestión. Son numerosas las alusiones literarias a su picor y color. Con sentido de abrasador lo utiliza Diamante, en *Santa María Magdalena de Pazzi*, porque quema la boca por su ardor (138) y lo mismo Moreto: «Darla à comer vn pimiento/con que se abrase la boca» (*Industrias*: 233) o en *El Licenciado vidriera*:

No lo vès? vèn à la mesa,
mira aqueste pipian,
que el pimiento bermexea
como carrillos de lego (191).

Lope en *La buena guarda* lo emplea con intención erótica:

No hay cofia, o cabello suelto
que no me lleve tras si,
que vive un pimiento en mí,
en esta sotana envuelto (206).

Las virtudes del pimiento se describen así en este cuento anónimo:

De la hortaliza del huerto,
Era, según imagino

Un colorado pimiento,
Planta que su malogrado
Tuvo en el mayor aprecio.
¡Ay pimiento quemador,
Le decía por requiebro,
Colorado estáis agora,
Y nacisteis verdinegro!
Natura os vistió de grana,
color grave, alegre y bueno:
A los ojos os venís,
y entráis por ellos al cuerpo […]
(*El huerto…*: 597)

Productos americanos para pudientes

Hemos visto cómo los doctores desaconsejaban las verduras en las comidas de los caballeros. De ahí que los productos americanos más cotizados durante bastantes años fueran el pavo y el cacao que sí aparecen pronto en los recetarios de cocina de la época, como el de Ruperto de Nola y en el de Hernández de Maceras, dirigidos a un tipo de lectores selecto.

Tenemos ejemplos literarios y lingüísticos que citan al *pavo* ya en el siglo XVII como algo habitual y deseado, pero son escasas las alusiones concretas al modo de cocinarlo.

Esta es la salsa que aconsejaba para acompañarlo, en 1529, Ruperto de Nola:

> Especias de salsa de pavo
> Canela quatro onças: clavos una onça: gingibre una onça: açafran lo que bastare para teñir bien la salsa: sea bien molido y cernido: algunos añaden granos de parayso (XV).

En 1642 la que se acompaña al pavo que se sirve al monarca lleva: canela, azafrán, clavo, nuez y pimienta (Simón. *La cocina*: 47).

Ya en el siglo XVII aparece en algunas piezas de teatro y se comprueba el aprecio de que gozaba por las alusiones a las gamberradas estudiantiles para robarlo del horno de las pastelerías, donde los asaban (Rojas 232), colocados allí entre papeles (Lope. *Amar*: 159), aunque también se cocinaban ya en pepitoria: «Yo soñaba en una fuente/de pepitoria de pavo» (*Santa Rosa*: 74).

Y es interesante comprobar que una expresión actual utilizada para significar la importancia de algo, aparece ya en la obra de Antonio Zamora: «Pues digo ¿Es moco de pabo/un quarto cada mañana?» (*El hechizado*: 102).

El cocinero real, Francisco Martínez Montiño, en 1611, explica cómo se

'aparan' o trinchan, pero sólo da una receta de 'empanada de menudos de pavo' en su *Arte de cozina*:

> Una empanada de menudos de pavos
> Tomarás un menudo de pavo, que son los alones, el pescuezo, los pies, y la molleja, luego desollarás los pescuezos, y harás un relleno con higadillos de los mismos pavos, o de aves, friendo un poco de tocino, y cebolla, y los higadillos, y echales un poco de hierbabuena, y luego echa quatro huevos crudos, y rebuelvelo sobre la lumbre hasta que esté bien seco: luego sácalo al tablero, y pícalo muy bien, y echale un poquito de pan rallado, y ponle dos huevos crudos, sazónalo con todas especias, y agrio de limón, y sal: y con este relleno hincharás la morcilla del pescuezo¸luego tomarás los alones, y los pelarás en agua, y les cortarás las puntas, y cuezanse asi enteros, y cortarás el pescuezo por medio, y cuezase todo junto con la mollera, los pies, y la mollera con un poco de agua, sal, y tocino; y después de cocido lo sacarás que se enfrie, y harás una masa dulce, como de empanada Inglesa, y empanado con ella, echando unas lonjas de tocino debaxo, y sazonado de sal, y especias, y pon otras lonjas de tocino encima, y cierra tu empanada, y cuezase.
> Y advierte, que para cada empanada son menester dos menudos con sus dos morcillas de los pescuezos; y si no hubiese pavos, se puede hacer de gansos, aunque no son tan buenas, y si fuere en dia de carne, podrás hacer el relleno con carne, en lugar de los higadillos (Martínez 355-356).

Sin duda el producto de más rápida aceptación fue el *cacao* porque reunía las condiciones de energético, alimenticio y no embriagador. La primera mención breve la hace Colón y lo que más llamó la atención a los cronistas fue su uso al tiempo como moneda de cambio en las Indias.

Una de las decisiones más importantes para el incremento del consumo del cacao fue la idea que tuvieron los primeros españoles en el continente americano de añadirle azúcar para aproximar su sabor amargo a los gustos agridulces europeos. El azúcar, la canela y la vainilla sustituyeron a otras especias y al chile, lo que contribuyó a la rápida propagación del nuevo producto. Durante el siglo XVI el cacao llegado a España iba a parar al Alcázar donde se guardaba en el guardajoyas, prueba evidente de su valor, y a las casas de los nobles, que marcaban, también así, la diferencia social. El monarca lo regalaba a sus hijos en el extranjero, a otros reyes y al Papa.

Jerónimo de Barrionuevo en sus *Avisos* informa de las 24.000 libras de chocolate enviadas de regalo por el duque de Alburquerque para los Consejeros y Monarcas y de cómo se le perdonan los derechos que debía abonar: «Y también chocolate en polvo, mezclado con ámbar y otros olores preciosísimos de grande valor» (Barrionuevo II, 24-127).

Esta bebida, costosa de preparar y privativa de los poderosos, va a ponerse de moda, de forma que ya en la segunda mitad del siglo XVII es habitual en

España y se ofrece de merienda como 'agasajo' a las visitas. La historia de la gastronomía francesa reconoce que fue la infanta María Teresa, casada con Luis XIV, quien lo introdujo en su Corte, a través de su cocinera privada, conocida como 'la Molina'.

Y va a aparecer con frecuencia en los escenarios españoles dejando noticias de su procedencia. Los personajes de Moreto lo citan repetidamente, así en *No puede ser*, nos informa de que llega desde Oaxaca y de que las jícaras en que se toma son de Michoacán, de que en Madrid ya se 'usa' como el tabaco, pero aún es 'precioso agasajo' porque la visita responde al tomarlo: «Cuerpo de Dios, que bien hecho!/ cierto que parece caldo/de empanada de figón» (25-34). Es excelente para curar enfermedades: «Es cosa rica,/ y su mas hidalgo apodo/ es, que es un sánalo todo,/ y no le ay en la Botica» y al batirlo hasta producir espuma el criado exclama: «Pues puede nadie dudar/ que ésta es bebida del Cielo?/ Vengan jícaras que ya/ está la espuma saltando» (Moreto. *Santa Rosa*: 77).

En Calderón, Chocolate es el nombre del gracioso de una obra, que al entrar en el cuarto de una dama, se excusa así: «No te espante,/ que por la mañana puede/ entrar qualquier Chocolate» (*Gustos y disgustos*: 422*).*

Proporciona fuerza y energía, según Matos Fragoso: «Desta costumbre ratera/ se originó el chocolate,/ que es por el jugo, y la fuerça/ el coco de las beuida» (*El hijo*: 5).

Parece que las mujeres demostraban una especial afición a esta bebida con el consiguiente riesgo para la economía familiar, y así prevenía Tirso de Molina:

[…]
Pues puede nadie dudar
que ésta es bebida del Cielo?
y lo que este siglo teme,
en caxas de chocolate,
que para que desesperen
los Piramos en bellón
(conforme de allá me aduierten)
el diablo inuentó a Guaxaca.
Guatemalas, y Campeches:
pues después, que se conocen
en nuestra nación, se beben
en tres Gicaras, tres Damas,
cien escudos en dos meses… (*Amazonas*: 201)

En una carta de 26 de diciembre del 1626, Góngora encarga a Cristóbal de Heredia que suplique al canónigo Pereira «dándole mi besamanos me haga merced de socorrerme con algún chocolate de lo que su merced prepara» (Góngora 185).

Llega a tal su popularidad que en 1640 se publica en Segovia un curioso *Pa-*

negirico al Chocolate escrito por el capitán Castro de Torres donde quedan patentes sus virtudes:

> Del chocolate digo. ¡Oh poderoso
> nombre! que cuando en mis orejas suenas,
> del vientre el mar sosiegas proceloso,
> y las regiones cóncavas atruenas [...]
> Cuando vienen del Sur los galeones
> Y tormenta deshecha los combate,
> Cuando los amenazan los Tritones
> Y como á güevos los revuelve y bate,
> Ricos al mar arrojan los cajones
> De plata y oro; sólo el chocolate
> De conservarle todo el mundo trata:
> Perezca el oro, húndase la plata (24).

La afición a esta bebida llevó pronto al fraude:

> Predicó en San Gil al Consejo Real un fraile descalzo y dijo había llegado á sus pies un penitente que mezclaba el chocolate con tierra de difuntos, que lo engrasaba mucho y hacía muy bueno, y que con esto lo vendía á subido precio (Barrionuevo III, 395).

Y las autoridades religiosas tuvieron que intervenir ante su utilización durante las horas de ayuno eclesiástico. León Pinelo en 1636 reconoce que esta pasta traída de las Indias ha sido:

> Tan bien recibida, que ya se usa por regalo común en muchas ciudades, i más que en todas en esta Corte, que en usarla quiere competir con los lugares de su invención i origen (10).

Su éxito llevó a plantear pronto la posibilidad de que rompiera el ayuno si se tomaba en las horas prohibidas y a responder a aquellos que defendían en esas horas su consumo: «El ayuno eclesiástico es una voluntaria abstinencia de comida según el orden de la Iglesia o la costumbre recibida» (25). Añade que los ingredientes que lleva son infinitos y el modo de hacerlo varía porque unos lo cuecen con azúcar hasta que hierve y lo beben muy caliente y la espolvorean con canela. Otros echan mucho maíz tostado, en su condición de comestible, orejones, pimienta de Chiapas, vainillas o cardamomo y lo beben tres veces al día. Opina que debe prohibirse puesto que el objeto de la Iglesia al establecer el ayuno fue el que el hombre padeciese sed y hambre, que reprimiese el ardor y fuerza de la carne y su sensualidad.

Juan de Palafox y Mendoza en sus *Cartas Pastorales*, Méjico 1640-1653, advierte:

> El comer y beber en las iglesias, bien se ve que es indecencia, y por San Pablo no solamente prohibida, sino justamente reprendida a los de Corinto, y así se guarde el edicto de que no se coma y se beba en las iglesias, ni sacristías, ni chocolate, ya sean seglares, ya eclesiásticos o regulares, con pena de veinte pesos al que lo contraviniere, o consintiere; pero beber un vaso de agua con necesidad, bien se puede tolerar (II: 181).

En 1665 Francisco Santos ironiza sobre la figura del 'ayunador':

> [...] ayunador al que su criada le prepara el chocolate sácale una jícara de cosa de un cuartillo y el ayunador echa dentro un bizcocho de buen tamaño, diciendo entre sí: Parva materia es, no puede quebrantar el ayuno (334).

La consulta de los textos de dramaturgos como Lope, Calderón o Rojas ofrece una visión que nos aproxima a lo que debió de ser la realidad del momento. Ellos, como personajes bien situados socialmente y con relaciones en Palacio, conocen y consumen los alimentos más cotizados del Nuevo Mundo, lo que explica el mayor número de citas del pavo o el chocolate frente a su práctica ignorancia del maíz o el tomate. El teatro muestra, del mismo modo que los recetarios de cocina, el largo camino que quedaba por recorrer a unos productos que hoy son la base de nuestra dieta mediterránea.

Bibliografía citada

Barrionuevo, Jerónimo. *Avisos.* Ed. Antonio Paz y Melia. Madrid: Imp. Tello. 1892.

Calderón de la Barca, Pedro. *La Aurora de Copacabana*, *Qvarta parte de Comedias.* Madrid: Por Bernardo de Hervada. 1674.

———. *Gustos y disgustos son no mas que imaginación. Verdadera quinta parte de las Comedias.* Madrid: Francisco Sanz. 1682.

Castro de Torres. *Panegirico al Chocolate*. Sevilla: Imp. De E. Rasco. 1887.

Cobo, Bernabé. *Historia del Nuevo Mundo*. Publicada por primera vez por Marcos Jiménez de la Espada. Sevilla: Imp. de E. Rasco. 1890.

Colón, Cristóbal. *Textos y documentos completos*. Madrid: Alianza. 1982.

Delicado, Francisco. *Retrato de la Lozana andaluza*. Ed. Claude Allaigre. Madrid: Cátedra. 1985.

Diamante, Juan Bautista. *Más encanto es la hermosura. Comedias*. Madrid: Por Andrés García de la Iglesia. 1670.

———. *Santa Magdalena de Pazzi. Comedias*. Madrid: Por Andrés García de la Iglesia. 1670.

"El huerto de la viuda. Cuento". *Romancero General o Colección de romances castellanos anteriores al siglo XVIII*. Ed. Agustín Durán. Madrid: Rivadeneira. 1851: 597.

Feijoo, Benito Jerónimo. "Discurso XII. Honra y provecho de la agricultura". *Theatro crítico universal o discursos varios...* VIII. Madrid: Por Pedro Marín. 1779: 479.

Galeote, Manuel. "Terminología botánica indígena en el vocabulario castellanomexicano (1555) de Fray Alonso de Molina". *Forma y Función*, 15 (2002): 102-118.

Góngora, Luis de. *Epistolario*. Ed. Antonio Carreira. Lausanne: Sociedad Suiza de Estudios Hispánicos. 1999.

Guevara, Antonio. *Menosprecio de Corte y alabanza de aldea.* Buenos Aires: Espasa Calpe Argentina. 1947.

Hernández, Francisco. *Historia de las plantas de Nueva España.* Edición dirigida por Isaac Ochoterena. III. México: Universidad Nacional de México. 1946.

Hernández de Maceras, Domingo. *Libro del arte de cozina.* Ed. Santiago Gómez Laguna. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca. 1999.

Jouvin, Antoine. *El viaje de España y Portugal. Viajes de extranjeros por España y Portugal*. II. Siglo XVII. Recopilación, traducción, prólogo y notas de José García Mercadal. Madrid: Aguilar. 1952-1962.

León Pinelo, Antonio de. *Question moral. Si el chocolate quebranta el ayuno Eclesiástico…* Madrid: Viuda de Iuan Gonçalez. 1636.

Libre de Sent Sovi. Ed. Rodolf Grewe. Barcelona: Editorial Barcino. 1979.

Martínez Montiño, Francisco. *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería.* Barcelona: Imprenta de María Ángela Martí viuda. 1763.

Matos Fragoso, Juan de. *El yerro del entendido. Primera parte de las Comedias*. Madrid: Por Iulián de Paredes. 1658.

———. *El hijo de la piedra.* Madrid: Por Iulián de Paredes. 1658.

Moreto, Agustín. *De fuera vendrá. Primera parte de las Comedias*. Madrid: Por Diego Díaz de la Carrera. 1654.

———. *Antioco y Seleuco. Primera parte de las Comedias.* Madrid: Por Diego Díaz de la Carrera. 1654.

———. *Industrias contra finezas*. *Segunda parte de las Comedias.* Valencia: En la Imprenta de Benito Macé. 1676.

———. *El licenciado vidriera*. *Segunda parte de las Comedias*. Valencia: En la Imprenta de Benito Macé. 1676.

———. *Santa Rosa del Perú. Segunda parte de las Comedias*. Valencia: En la Imprenta de Benito Macé. 1676.

———. *No puede ser*. *Segunda parte de las Comedias.* Valencia: En la Imprenta de Benito Macé. 1676.

Nola, Ruperto de. *Libro de guisados manjares y potajes intitulado libro de cozina.* Logroño: Miguel de Eguía. 1529.

Nuez, Fernando. *El cultivo del tomate.* Madrid: Mundi Prensa. 1995.

Palafox y Mendoza, Juan. *Cartas Pastorales 1640-53*. *Tratado Mejicanos de Palafox*. Ed. Francisco Sánchez Castañer. Madrid: Atlas. 1968.

Rojas, Zorrilla. *Lo que quería ver el marqués de Villena. Segunda parte de las Comedias.* Madrid: Imprenta Francisco Martínez. 1645.

Santos, Francisco. *Las tarascas de Madrid*. Ed. Milagros Navarro Pérez. Madrid: Instituto de Estudios Madrileños. 1976.

Simón Palmer, María del Carmen. *La cocina de Palacio 1561-1931*. Madrid: Castalia. 1997.

Tellez, Fr. Gabriel. *Palabras y plumas. Doze comedias nuevas de… Tirso de Molina*. Valencia: En casa de Pedro Patricio Mey. 1631.

———. *Amazonas en Indias. Quarta parte de las Comedias*. Madrid: Por María de Quiñones. 1635.

Teresa de Jesús, Santa. *Obras completas*. BAE 212. Transcripción, introducciones y notas de Efrén de la Madre de Dios y Otger Steggink. Madrid: La Editorial Católica. 1997.

TESO. *Teatro español del Siglo de Oro.* Base de datos de texto completo. Directora Comité Editorial Carmen Simón Palmer. Cambridge: Chadwyck-Healey ProQuest. 1997. 1 CD-Rom.

Vega, Lope de. *La esclava de su galán*. *Parte veintecinco, perfeta, y verdadera, de las comedias.* Çaragoça: Por la Viuda de Pedro Verges. A costa de Roberto Devport. 1647.

———. *El galán Castrucho.* Madrid: Por Miguel Serrano de Vargas. 1614.

———. *Querer la propia desdicha. Parte 25 de las Comedias.* Zaragoza: Imp. Pedro Verges. 1647.
———. *El hijo de los leones. Parte diecinueve y la meior parte de las comedias*. Madrid: Por Iuan Gonçalez. 1624.
———. *La octava maravilla*. *Decima parte de las comedias…* Madrid: Por la viuda de Alonso Martín de Balboa. 1618.
———. *La buena guarda. 15ª parte de las Comedias*. Madrid: Viuda Alonso Martín. 1621.
———. *Amar sin saber a quién. 22 parte perfeta.* Madrid: Viuda de Iuan Gonçález. 1635.
Zamora, Antonio. *No hay deuda que no se pague y convidado de piedra.* Madrid: Por Joaquín Sánchez. 1744.
———. *El hechizado por fuerza.* Madrid: Por Joaquín Sánchez. 1744.

CANADA

IL CIBO NELLE *RELATIONS* DI MARIE DE L'INCARNATION

Alessandra Ferraro*

Uno studio organico delle modalità di nutrirsi delle tribù amerindie e degli Europei nel contesto della Nouvelle-France non è ancora stato condotto in maniera esaustiva. Eppure una tale indagine sugli scambi e sull'interazione tra due sistemi nel campo del cibo permetterebbe di mettere in luce non soltanto pratiche quotidiane, ma anche interpretazioni simboliche e assiologiche dei diversi alimenti, preparati secondo veri e propri rituali, e del loro valore in ambito religioso. All'interno di questo filone è interessante focalizzare l'attenzione su Marie de l'Incarnation, orsolina, autrice di scritti mistici, che nel 1631, dopo la morte del marito, lascia il figlio per entrare in convento nella città natale di Tours e poi, nel 1639, lo abbandona definitivamente per recarsi in Nouvelle-France. Nella città di Québec fonda il primo convento e seminario dove vivono e vengono educate insieme giovani francesi e amerindie. Influente personalità della colonia, nonostante svolga la sua attività missionaria confinata nel chiostro conformemente alle indicazioni controriformistiche, verrà in seguito considerata come una delle fondatrici della Nouvelle-France e, nel 1980, proclamata beata da Giovanni Paolo II insieme alla vergine irochese Thekakwita. L'opera di Marie composta da circa tredicimila missive (delle quali sono pervenute a noi solo poco più di trecento), da numerose opere didattiche e da due *Relazioni* autobiografiche, costituisce una testimonianza eccezionale dell'interazione che ebbe luogo nel Nuovo Mondo tra Europei e Amerindi e documenta un percorso interiore che l'ha accreditata come mistica.

È soprattutto sulla base del confronto tra la *Relation* redatta in Francia nel 1633 (Marie de l'Incarnation. *Écrits…* I: 134-343), anno in cui pronunciò i voti, e la *Relation* composta in Nouvelle-France nel 1654 (Marie de l'Incarnation. *Écrits…* II: 129-476), che mi propongo di ripercorrere l'evoluzione del rapporto dell'Orsolina rispetto al cibo. Marie aveva acconsentito a scrivere la pri-

* Università di Udine.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

ma *Relation* solo su ordine del direttore spirituale, il gesuita Paul De La Haye, dopo l'approvazione della superiora e a condizione che fosse accompagnata da un elenco dei peccati, in seguito distrutta dal confessore. Su di essa aveva inoltre imposto il segreto. Così facendo la religiosa rispondeva ai precetti-cardine di umiltà e modestia, ineludibili per un cristiano. Lo scritto, secondo gli obiettivi propri del genere che stava sviluppandosi con la Controriforma, le viene richiesto per testimoniare dell'esemplarità e dell'eccezionalità del suo percorso[1]. Padre De la Haye ingiungeva all'Orsolina, che stava attraversando un periodo tormentoso, «de lui écrire la conduite de Dieu sur moi dès mon enfance, et enfin tout ce qui s'était passé dans le cours des grâces qu'il avait plu à la divine majesté me faire» (Marie de l'Incarnation. *Écrits…* II: 298). Le regole del genere esigevano che il soggetto descrivesse la sua coscienza in modo da permettere al confessore di comprendere appieno le profondità dell'esperienza mistica. Marie si trova di fronte a una contraddizione che è costitutiva della scrittura mistica, perennemente in bilico tra la necessità di attestare la viltà, la pochezza del soggetto che si rappresenta e il bisogno di rendere conto dell'imperscrutabile favore divino di cui esso gode. Il testo mette così in scena un *io* che si trova di fronte ad un'aporia: non gli viene riconosciuto né statuto sociale – Marie non può aspirare al ruolo di autore – né il ruolo di attore della scrittura – la scrittura è opera dello Spirito Santo (Albert. "L'écriture…"). Eppure si impone a Marie de l'Incarnation di testimoniare l'eccezionalità del suo percorso. Come presentare la propria vita interiore ed esteriore al proprio direttore di coscienza mettendo in luce la singolarità della propria storia senza cadere nel peccato di orgoglio? È questo il dilemma con cui doveva essersi misurata la suora nel 1633 durante la redazione della *Relation*, sebbene padre La Haye la ritenesse unicamente una mediatrice del divino poiché la scrittura era dettata dallo Spirito Santo.

Similmente ad altri testi analoghi della stessa epoca, la *Relation* costituisce l'occasione per Marie de l'Incarnation di attestare il suo percorso come esemplare di un itinerario verso la santità. I modelli a cui si ispira sono le vite delle sante medievali che all'epoca costituivano i fondi delle biblioteche dei conven-

[1] Con la Controriforma viene introdotta allora la figura del direttore spirituale che solo può autorizzare digiuni e penitenze e il cui ruolo è quello di ridurre nell'alveo della chiesa e di sorvegliare fenomeni che altrimenti potevano sfuggire alla sua sorveglianza. Come per le altre mistiche e religiose, in Europa e nelle missioni, la scrittura è sempre autorizzata da un'autorità maschile. Analogamente ad altre personalità di religiose continentali o coloniali, non riconosciute come soggetti autonomi, le donne che intraprendono una via mistica o che comunque vogliono contraddistinguersi con un itinerario biografico esemplare, devono avere un *imprimatur* da un'*auctoritas* ecclesiastica maschile (cfr. Bilinkoff; Cloud).

ti, ma è pure influenzata dal *Libro de la Vida* autobiografico di Santa Teresa, vero e proprio *best seller* nella Francia di quegli anni. Nel racconto, così, l'Orsolina intreccia in un racconto parallelo l'itinerario mistico con la storia della sua vocazione e della vita religiosa. Ritroviamo, pertanto, descritte le tappe proprie delle agiografie, della vocazione precoce, di episodi premonitori di un destino singolare, del matrimonio contro la volontà, degli ostacoli frapposti dalla famiglia alla vita monastica. Si tratta di *topoi* che mirano ad attestare la conformità del proprio itinerario con quelli di sante o beate dei secoli precedenti. La capacità di Marie di sopportare il dolore e le sofferenze, di cui il corpo porta le tracce, è segno palese di elezione divina. Influenzata da un'antropologia dualistica nella quale alla viltà del corpo si contrappone la purezza dell'anima, si sofferma quindi in dettaglio sulle umiliazioni inflitte al corpo attraverso pratiche diverse, sottoponendolo a digiuni strettissimi. Si mortifica con diversi tipi di cilici e catene, dorme su assi di legno; fa ingerire al corpo dell'assenzio perché non prenda gusto alla carne, gli concede solo il sonno necessario a non farlo morire perché vuole che continui a soffrire, ritenendo perso per lei ogni giorno passato senza sofferenza:

> Je ne laissais pas de me servir d'une discipline de chaînes, mais ce n'était rien en comparaison de la douleur des orties. Je mangeais de l'absinthe avec la viande, et, hors le repas, j'en tenais longtemps dans la bouche, et après en avoir bien goûté l'amertume, je la mangeais […] Je prenais fort peu repos à cause des diverses affaires du logis, mais cela ne me donnait aucune incommodité, et je ne fus jamais malade, mais je sentais une nouvelle vigueur s'augmenter en moi pour faire toujours davantage et l'Esprit me poussait sans cesse à embrasser de nouvelles mortifications. J'eusse estimé le jour perdu pour moi, lequel se fût passé sans souffrir (*Écrits…* I: 172).

Altre mortificazioni consistono nel cibarsi dei resti del cibo dei malati che soccorre senza provare alcun disgusto (*Écrits…* I: 181) ed anche nell'alimentarsi, se non della carne putrefatta di una cancrena, atto vietatole dal confessore, dell'odore della stessa. Marie scrive di essersi dovuta accontentare di «boire seulement l'odeur» della piaga (183). La scelta del verbo *boire*, bere, applicata in modo inconsueto all'odore è significativa poiché mette l'accento sull'ingestione di un elemento volatile, sottolineando come il corpo tragga nutrimento proprio da esso. L'azione porta miracolosamente alla guarigione del malato. Il corpo le è talmente insopportabile che lo tollera a fatica: «mon corps m'était tellement à charge que je ne le portais qu'à regret» (198) e il culmine della mal sopportazione coincide con il momento dei pasti: «Lorsque je prenais ma réfection corporelle, il me venait fortement dans l'esprit d'aller chercher quelques sujets de mortification» (174). Marie disdegna il cibo e lo sostituisce

con l'ingestione di alimenti infetti o immondi; di un tal genere di esercizi Marie si proclama «insatiable» (181), utilizzando una metafora che mostra come il sistema dei valori sia rovesciato e che l'unico appetito che la futura religiosa nutre è di quanto nega o mortifica il corpo.

Malattie e macerazioni volontarie, spesso un'astensione totale dal cibo, che nel caso delle donne prende di solito la forma del digiuno abbastanza prolungato (anche di alcuni anni, secondo gli agiografi), sono prerogativa dei percorsi verso la santità. Come in altre opere di misticismo contemporanee, che si ispirano all'esempio di Santa Teresa, il solo cibo che nutra è l'ostia; al centro della vita spirituale dell'Orsolina è quindi l'Eucarestia:

> Cela me causait une faim continuelle de communier sans cesse, s'il m'eût été possible, parce que j'expérimentais, que c'est là où l'on jouit vraiment de Dieu. Quelquefois, après cinq ou six heures après avoir communié, et vaqué à beaucoup d'affaires des plus distrayantes du monde, et parlé sans cesse, y étant nécessitée, je sentais si fort cette liaison intérieure, qu'il me fallait faire violence pour prendre ma réfection (*Écrits…* I: 215).

Utilizzando un termine concreto come *faim*, ancora una volta Marie testimonia che il sistema di valori è invertito e che il bisogno corporale è rivolto ad un oggetto simbolico, l'ostia, mentre il cibo quotidiano viene fisicamente rifiutato, tanto che è costretta a forzarsi («Il fallait me faire violence») per ingerirlo. Il ricorso a metafore riferite alla rete semantica del cibo è ravvisabile nelle descrizioni del percorso verso l'unione mistica di Marie con Dio, soggetto principe della *Relation*. L'unico cibo che porta nutrimento è quello divino: «cela me nourrissait», scrive la religiosa dopo aver descritto il suo dialogo con l'Onnipotente (*Écrits…* I: 199). Il cibo materiale è invece ignorato o sostituito con deiezioni immonde, come si evince da un'analisi lessicale della *Relation* che mostra la totale assenza di termini attinenti alla sfera degli alimenti quotidiani.

La religiosa scrive che durante lo stato d'orazione le vengono in mente passaggi delle Sacre Scritture che costituiscono un vero e proprio nutrimento per l'anima, «toutes sortes de viandes spirituelles pour la nourriture des âmes» (302-303). Significativo è l'utilizzo della locuzione *viandes spirituelles* laddove *viande* in francese è la carne di cui si ciba, in opposizione a *chair* che è la carne del corpo. La rete semantica relativa al cibo è qui utilizzata, secondo un ribaltamento dei piani, per riferirsi alla sfera dell'anima che è nutrita dal Verbo divino (206; 208).

Lo schema a cui risponde il racconto autobiografico di Marie non differisce da quello di molte sante del passato che avevano scelto una postura anoressica nei confronti del mondo nella quale il piacere deriva da una mortificazione dei bisogni e da un'assolutizzazione del desiderio nella ricerca di una purezza as-

soluta (cfr. Albert. *Le sang…*; Brown). Come sappiamo, le donne che volevano qualificarsi dal punto di vista spirituale dovevano manifestare un rifiuto o un odio del corpo tanto radicali che andavano incontro a morti precoci causate dalle privazioni. Per le sante medievali l'anoressia diventa la dimostrazione dell'autonomia di una religiosità femminile che vuole affermarsi contro le strutture patriarcali e le *élite* clericali; costituisce una sfera che sfugge all'inizio al controllo sociale e ecclesiastico e che diventa sempre più un sintomo sospetto, indice di eresia o di un influsso demoniaco da reprimere. Della *holy anorexia*, la santa anoressia descritta da Rudolph Bell, nella *Relation* sono reperibili molti tratti: lo stupefacente iperattivismo a fronte di quantità di cibo e di riposo ridottissime, il rifiuto del matrimonio e della maternità (Maître 83-124). Pur amando moltissimo il figlio, Marie racconta che fin dalla nascita non l'ha mai accarezzato per prepararlo al distacco che aveva preventivato fin da allora:

> Et m'étonnais comme il m'avait en si grande affection, vu qu'ayant dès son enfance résolu de le quitter pour obéir Dieu, je ne lui avais fait aucune caresse comme l'on fait aux enfants, quoique je l'aimasse beaucoup. À dessein de le détacher de moi, lorsqu'il serait en âge de le laisser (*Écrits…* I: 281).

Il rifiuto della maternità, qualificato al suo tempo come eroico, mostra che Marie intendeva abbracciare un percorso esemplare, il solo che le avrebbe permesso di affermarsi come soggetto, aggirando le consuetudini sociali.

Numerosi passi testimoniano che l'ambizione individuale emerge prepotente, sebbene la religiosa sia profondamente convinta che il suo itinerario dipenda da un disegno divino. In un supplemento allo scritto autobiografico, l'Orsolina racconta, ad esempio, che terminata la *Relation*, aveva conosciuto un periodo di quiete dei tormenti interiori – di «apaisement» scrive –, ma che si era dovuta misurare con una nuova difficoltà: «Je fus tentée d'orgueil, la pensée me venait de quitter l'ouvrage dont l'obéissance m'avait chargée et d'aller dire à notre Révérende Mère que Dieu voulait autre chose de moi, sans m'amuser à de si petites choses» (*Écrits…* I: 328-329). Tale manifestazione di orgoglio, pur descritta nella volontà di confessare le debolezze e le viltà della peccatrice, evidenzia ancora una volta come il testo mistico resti in bilico tra l'affermazione dell'orgoglio dell'eletto e la consapevolezza della bassezza e della viltà del peccatore. Ma permette anche di ascoltare la voce di un soggetto che filtra da dietro il velo e dalla clausura: la voce di una suora che non ritiene sufficiente occupare la carica di *sous-maîtresse du noviciat*, responsabile dell'educazione delle novizie, ma che è consapevole di essere chiamata a grandi imprese, anche se, forse, non si immaginava di diventare la prima missionaria francese nelle colonie.

Nella seconda *Relation* di Marie de l'Incarnation, scritta nel 1654, quindi più di vent'anni dopo la prima, è possibile percepire l'abbozzo di un mutamento nella rappresentazione del soggetto nelle sue relazioni con il mondo e davanti a Dio, paradigmatico di un cambiamento del modo di sentire che prelude al secolo successivo. Le due *Relations* hanno molti elementi in comune dal momento che Marie ha seguito l'ordine cronologico. Ma, al di là della simmetria dei racconti e dell'identità del soggetto, le preoccupazioni dell'autore e i destinatari sono diversi. Mentre la memoria del 1633 è un resoconto complementare alla confessione rivolta al proprio direttore di coscienza, la relazione del 1654 è una comunicazione intima rivolta al figlio, dietro sua pressante richiesta, quale risarcimento da parte della madre per esser stato abbandonato in giovane età e senza sostegno. È ancora una volta il confessore di Marie, il gesuita padre Lallemant, che la autorizza e insieme la obbliga a esaudire la richiesta di Dom Claude diventato benedettino in Francia. A tal compito l'Orsolina si piega con difficoltà esigendo dal figlio il segreto.

Quando redige questa seconda autobiografia Marie ha cinquantacinque anni e la sua missione si è ormai realizzata a Québec dove conta tra i personaggi più influenti della colonia giocando un ruolo capitale all'interno del convento da lei fondato; il racconto del periodo francese della sua vita è lontano. Ma non è la lontananza cronologica a sancire la differenza tra i due testi: Marie in qualità di narratore ulteriore nel 1654 non deve più provare l'eccezionalità della sua personalità e del suo percorso interiore, ma giustificare davanti al figlio le ragioni di un abbandono inserendole in un più ampio disegno divino.

Il rapporto alla corporeità e al cibo è mutato sensibilmente. Se analizziamo la rappresentazione del cibo nel testo, vediamo che la religiosa riassume in pochi paragrafi, con stile anodino, le privazioni della gioventù, soggetto a cui nella prima *Relation* aveva dedicato largo spazio:

> Elle […] charge [le corps] de haires, de cilices et de chaînes, le fait coucher sur le bois, et pour linceul, un cilice; elle le fait passer partie des nuits à <se> discipliner sanglamment; elle lui fait manger de l'absinthe, de peur qu'il prenne goût aux viandes; elle ne lui permet de sommeil que le peu qu'il en faut pour ne le pas laisser mourir parce qu'elle veut qu'il souffre. Avec ces pénitences, les autres actions domestiques et les travaux de tracas, elle lui <fait> panser des plaies puantes et <l'assujetit> de s'en approcher si près qu'il en reçoive le sentiment […] Elle ne lui donne aucun repos, mais de continuelles inventions à le faire souffrir (*Écrits…* II: 211).

Nel momento dell'enumerazione delle penitenze, la narrazione condotta alla prima persona in tutta la *Relation* cede il passo al racconto alla terza persona provocando un singolare effetto di estraniazione. Marie si riferisce allora a

se stessa utilizzando la terza persona del singolare, *elle*, rendendo ancor più efficace la contrapposizione tra il ruolo attivo del soggetto dell'azione e la passività del corpo, ridotto ad oggetto dei patimenti inflitti. Da quest'agone esce vincitrice la volontà indefessa di Marie che sopraffa la materia corporale. Degli anni successivi non sottolinea il digiuno come mortificazione autoimposta, ma come conseguenza indotta dagli stati di estasi o di rapimento:

> Mon esprit était toujours hors de moi-même; mon corps devenait comme une squelette. Mon supérieur m'ayant enquis de mon état intérieur eut quelques craintes que cette abstraction actuelle continue ne me causât la mort, vu sa longue durée: ce qui l'obligeait de me commander de faire tous mes efforts pour m'en distraire (*Écrits…* II: 312-313).

In preda alle visioni apostoliche che le prefigurano l'avventura canadese, la religiosa non riesce a distogliersene neppure durante la refezione:

> Les parties du Canada étaient ma demeure et mon pays, mon esprit étant tellement hors de moi et abstrait du lieu où [était] mon corps, qui pâtissait cependant beaucoup par cette abstraction, que même en prenant ma réfection c'étaient les mêmes fonctions et courses dans le pays des Sauvages pour y travailler à leur conversion et aider les ouvriers de l'Évangile (*Écrits…* II: 316-317).

Di fronte alla visione delle croci infinite e all'abbandono interno da parte di Dio che le si prefigurava una volta giunta in Canada, Marie de l'Incarnation resta per tre giorni in uno stato secondo dove lo spirito è *abstrait* e *aliéné* da tutto:

> Il m'arriva une chose, qui me dura trois jours, avant mon départ. Notre-Seigneur occupa fortement mon esprit durant ces trois jours, en sorte qu'à peine pouvais-je jour et nuit, ni dormir ni manger, ni faire aucune fonction de mon esprit, tant il était abstrait et aliéné de tout (*Écrits…* II: 348).

Corpo e spirito sembrano compiere qui due percorsi disgiunti. L'oblio della corporeità durante le *transe* mistiche conduce ad una condizione di estraniazione; invertendo il meccanismo descritto nella prima *Relation*, non è più il digiuno a consentire l'accesso alla santità, ma è il rapporto con Dio a rendere insignificante, marginale la dimensione materiale.

I resoconti mistici sono poi attraversati dalla metafora del 'nutrimento' divino per l'anima costituito dal dialogo col Santo Spirito, analogamente a quanto succede in altri testi mistici come, ad esempio, negli scritti di San Juan de la Cruz. Di fatto, Marie non deve più testimoniare davanti ad un confessore delle mortificazioni imposte sulla via dell'ascesi, ma convincere il figlio che entrambi sono strumento e oggetto della Provvidenza divina:

> Vous avez donc beaucoup gagné en me perdant, et mon abandonnement vous a été utile: et moi pareillement ayant quitté en vous ce que j'avais de cher et d'unique dans le monde; et en un mot, vous ayant volontairement perdu, je me suis trouvée avec vous dans le sein de ce Dieu tout aimable, par la vocation sainte que vous et moi avons suivie, et par laquelle selon la promesse de notre Seigneur nous sommes récompensez au centuple dès cette vie, sans parler des récompenses éternelles que nous espérons dans le ciel (*Correspondance*: 527).

È questa la strategia apologetica che l'autrice adotta nel redigere la sua autobiografia dove racconta al figlio degli anni della vocazione canadese, del viaggio e dell'insediamento nella colonia.

Concepisce così un vero e proprio progetto autobiografico, che la conduce da una posizione privilegiata dal punto di vista temporale a reinterpretare la storia della sua vita includendovi tanto l'itinerario mistico che l'avventura umana. Durante la redazione scrive una lettera al figlio (datata 26 ottobre 1653) nella quale evoca il progetto:

> Dans le dessein que j'ai commencé pour vous, je parle de toutes mes aventures: c'est-à-dire non seulement de ce qui s'est passé dans l'intérieur, mais encore de l'histoire extérieure, savoir des états où j'ai passé dans le siècle et dans la religion, des providences et conduites de Dieu sur moi, de mes actions, de mes emplois, comme je vous ai élevé, et généralement je fais un sommaire par lequel vous pourrez entièrement me connaître, car je parle des choses simplement et comme elles sont (*Correspondance*: 516).

Nella *Relation* del 1654, il cibo riacquista la sua funzione quotidiana, ad esempio nel momento in cui viene condiviso con il vescovo di Tours, prima della partenza per il Canada (*Écrits…* II: 350); oppure quando non può essere ingerito per le pessime condizioni della traversata oceanica (358, 368). La sua mancanza in una colonia dove la sussistenza dipendeva quasi esclusivamente dalla madrepatria e che rischiava la carestia senza i rifornimenti dalla Francia (424) è motivo di grande inquietudine per Marie de l'Incarnation, che è responsabile del convento e deve sfamare consorelle e seminariste, soprattutto dopo l'incendio che l'aveva raso al suolo. Così scrive in un frammento del *Supplément* alla *Relazione* del 1654:

> Nous n'avons eu que très peu d'aumônes, dont une partie nous a servi à nous vêtir et l'autre à acheter un peu de grain. […] Ce n'est pas de notre revenu ordinaire, car il n'est pas capable de nous entretenir en un pays comme celui-ci, où il faut faire des frais immenses, et où l'on souffre de pertes continuelles (*Écrits…* II: 494).

La condivisione del cibo all'interno del convento con le seminariste uroni e irochesi, completamente a carico delle Orsoline, e l'offerta dei pasti agli Ame-

rindi diventa un modo per avvicinarli alla fede, compito precipuo dei nuovi apostoli in Nouvelle-France (*Écrits…* II: 430-431). Ogni sessione di catechismo, aperta alle allieve esterne, è seguita da un rinfresco, spiega l'Orsolina a una nobile francese sua corrispondente in una lettera datata 3 settembre 1640; le piccole possono portare a casa i resti del pasto (*Correspondance*: 97). Queste strategie pratiche e l'attenzione delle suore verso gli usi e costumi locali attirano gli Amerindi al convento. Come scrive Marie de l'Incarnation a una consorella di Tours nel 1640, le Orsoline tengono a rispettare le usanze locali – come quella di offrire sempre del cibo durante le visite – cardine delle regole della *politesse*, della buona educazione per gli Amerindi:

> Les Capitaines règlent leurs visites comme les personnes de qualité font en France: Il y a cette différence qu'on ne fait point de festins à nos parloirs de France, mais l'on en fait en celui ci. On leur sert de bons plats de Sagamité de farine d'Inde et de pois qui passent entre eux pour un grand régal: Car se serait une chose honteuse d'envoyer un Sauvage sans lui présenter à manger (*Correspondance*: 123).

Le suore adattano, dunque, agli usi locali il cerimoniale delle visite poiché è capitale convincere gli Uroni ad affidar loro le figlie. Il cibo riacquista, così, in Nouvelle-France il suo valore funzionale e questo si riflette nel testo della seconda *Relation*, scritta dopo quindici anni di soggiorno nella colonia.

Diversamente dalle mistiche medievali, Marie ha realizzato la sua missione in un ambito terreno fondando un ordine e dirigendo un seminario, catechizzando amerindie e francesi. L'interiorità mistica rimane acquisita nel suo percorso e al suo racconto viene dedicato ampio spazio nella seconda *Relation*, ma sembra indebolirsi l'influenza del modello agiografico che aveva ispirato lo scritto del 1633. Secondo l'esempio offerto da Santa Teresa di Avila, la contemplazione si intreccia qui con l'azione. A contatto con il Nuovo Mondo i compiti affidati portano l'Orsolina a considerare il cibo un mezzo per portare a termine con successo la sua missione: per nutrirsi bisogna combattere al quotidiano ed è necessario nutrirsi e dar nutrimento per poter evangelizzare[2]. Per rispondere ai disegni della Provvidenza bisogna essere anche in grado di procurarsi cibo e di offrirne.

[2] Di questo mutamento si trova traccia nella agiografia composta dal figlio di Marie de l'Incarnation che, ricostituendo con diverse testimonianze il momento della sua morte, riporta una rivelazione che la madre avrebbe fatto a una consorella prima di morire riguardo al suo rapporto con il cibo: «Quand je vins au Canada, dit-elle à sa Supérieure, Dieu me fit connaître que son bon plaisir était que j'y vécusse à l'apostolique, et que je mangeasse, ainsi qu'il est dit dans l'Évangile, de tout ce que l'on me présenterait de viandes communes, et qu'en tout le reste j'évitasse la singularité» (Martin 732).

Sebbene la visione di Marie continui a essere saldamente fondata sulla prospettiva dualista che ritiene l'anima superiore al corpo, è però indubbio che, conformemente a quanto sta accadendo nel suo secolo e al contatto con la realtà apostolica del Nuovo Mondo, la seconda *Relation* testimonia la secolarizzazione della prospettiva di una donna che è sì mistica ma la cui azione è intimamente connessa con il mondo reale. Nella seconda *Relation* il percorso mistico sembra autonomo, 'astratto', nel senso di separato ed estraniante, ripete più volte Marie de l'Incarnation, slegato rispetto alla corporeità, quasi si fosse affievolita la convinzione che la mortificazione del corpo sia tappa necessaria per raggiungere la perfezione dell'anima.

Al racconto dell'*être intérieur*, dell'interiorità, al colloquio dell'anima con Dio, alla narrazione dell'unione mistica viene consacrato uno spazio indipendente che coincide con il luogo della scrittura, territorio privilegiato dove il soggetto può raccontare come ha esperito e esperimentato il suo rapporto con Dio al di fuori di un quadro istituzionalizzato e gerarchizzato. È in tal modo che, come abbiamo mostrato focalizzando l'attenzione sull'evoluzione della rappresentazione del cibo nelle due *Relations*, paradossalmente, è proprio il racconto mistico, spazio della rappresentazione di dilemmi, dubbi e contraddizioni del soggetto che scrive, a diventare il genere dove si realizza quella «désacralisation de l'espace du dedans» (Gusdorf 988) che apre la strada alla moderna autobiografia, espressione di un soggetto la cui sensibilità sta mutando.

Bibliografia citata

Albert, Jean-Pierre. *Le Sang et le ciel. Les saintes mystiques dans le monde chrétien*. Paris: Aubier. 1997.

———. "L'écriture des mystiques: affirmation ou effacement du sujet?". *Scritture di donne. Uno sguardo europeo*. Ed. Anna Iuso. Arezzo: Protagon. 1999: 23-32.

Bell, Rudolph. *Holy Anorexia*. Chicago and London: The University of Chicago Press. 1985. Trad. it. *La santa anoressia. Digiuno e misticismo dal Medioevo ad oggi*. Bari: Laterza. 1987.

Bilinkoff, Jodi. *Related Lives: Confessors and Their Female Penitents, 1450-1750*. Ithaca NY: Cornell University Press. 2005.

Brown, Peter. *The Body and Society: Men, Women, and Sexual Renunciation in Early Christianity*. New York: Columbia University Press. 1988.

Cloud, Christine. *Embodied Authority in the Spiritual Autobiographies of Four Early Modern Women from Spain and Mexico*. Dissertation Ph. D. Advisor Maureen Ahern. Ohio State University: Spanish and Portuguese. 2006.

Gusdorf, Georges. "De l'autobiographie initiatique à l'autobiographie genre littéraire". *Revue d'Histoire Littéraire de la France*, LXXV (nov.-déc. 1975), 6: 957-994.

Maître, Jacques. *Anorexies religieuses, anorexie mentale. Essai de psychanalyse sociohistorique. De Marie de l'Incarnation à Simone Weil*. Paris: Cerf. 2000.

Marie de l'Incarnation. *Écrits spirituels et historiques*. I-IV. Ed. dom Claude Jamet. Paris-Québec: Desclée De Brouwer - L'Action sociale. 1929-1939.

———. *Correspondance* (1634-1677). Ed. dom Guy Oury. Sablé-sur-Sarthe: Solesmes. Abbaye Saint-Pierre. 1971.

Martin, Claude. *La Vie de la vénérable Mère Marie de l'Incarnation: première supérieure des Ursulines de la Nouvelle France, tirée de ses lettres et de ses écrits*. Paris: Loüis Billaine. 1677. Ristampa. Ed. dom Guy Oury. Sablé-sur-Sarthe: Solesmes. Abbaye Saint-Pierre. 1971.

San Juan de la Cruz. *Cántico Espiritual y Poesía Completa*. Eds. Paola Elia e María Jesús Mancho. Barcelona: Crítica.

Santa Teresa de Jesús. *Libro de la Vida*. Ed. Otger Steggink. Madrid: Castalia. 1986.

———. *Las moradas del castillo interior*. Ed. Damaso Chicharro. Madrid: Biblioteca nueva. 1999.

Scritture di donne. Uno sguardo europeo. Ed. Anna Iuso. Arezzo: Protagon. 1999.

«AGLIO, LA PIANTA PIÙ ELOQUENTE, CON LA GRAZIA DI UN GIGLIO»: ODORI E SAPORI NELLA LETTERATURA ETNICA CANADESE

Anna Pia De Luca*

Molti studi antropologici hanno da tempo evidenziato le relazioni esistenti tra le pratiche e i rituali legati al cibo, anche in relazione ai concetti di diaspora e di assimilazione connessi all'esperienza immigratoria, specialmente nell'esaminare e interpretare le memorie culinarie transculturali (Waxman 366). Come afferma Nicholson, un noto critico letterario, esistere è un'attività di trasformazione quotidiana; una formazione e trasformazione continua, un'autocreazione che si compie attraverso il cibo (37). La famosa scrittrice canadese Margaret Atwood, sostiene che prima ancora di parlare impariamo a mangiare, dunque la necessità di nutrirsi precede la consapevolezza dell'appartenenza a un genere sessuale, un'etnia, una nazionalità e un linguaggio specifico (*The CanLit Foodbook*: 2).

La letteratura ha sempre assegnato una funzione significativa e di grande interesse all'alimentazione e a tutti i valori, sia umani che sociali, che il gesto di consumare un pasto possono generare. Il cibo, infatti, oltre alla mansione fondamentale di dare nutrimento al corpo, può assumere un'infinità di significati. Nella letteratura d'immigrazione, il cibo viene accomunato all'identità culturale ed etnica della famiglia e alle esperienze transculturali nel nuovo mondo, trasformandosi così in piatti di cultura che sprigionano profumi di riti, valori, credenze e memorie storiche della propria comunità d'origine. In fondo il potere del piatto cucinato è quello di stimolare il nostro olfatto e il sistema libidico del cervello umano, quel sistema di strutture interconnesse sotto la corteccia cerebrale dove vengono immagazzinati i ricordi e regolate le emozioni. Non a caso, l'importante legame esistente tra il cibo e la memoria passa attraverso diversi stimoli sensoriali quali il profumo, il gusto, l'emozione, il ricordo. Inoltre, attraverso la trasformazione letteraria dei ricordi, si assiste a una rielaborazione dell'evoluzione identitaria sia dell'autore che dei suoi personaggi mediante un

* Università di Udine.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

percorso a ritroso che comprende l'esperienza del cibo e il suo simbolismo nella propria memoria familiare e culturale.

Come esempi nella letteratura etnica canadese ho scelto di iniziare con due memorie romanzate, *Pigtails n' Breadfruit: the Rituals of Slave Food* di Austin Clarke, scrittore di colore originario di Barbados, povera e bellissima isola dei Caraibi, spesso contrapposta a Toronto tanto ricca, riservata e d'inverno freddissima, e *Diamond Grill* di Fred Wah, scrittore nato in Canada, ma con origini etniche ibride: cinese, scozzese, irlandese e svedese. Nella scrittura autobiografica post-coloniale i vari racconti di questi autori, basati su memorie culinarie, offrono un significato culturale del cibo come polisemia perifrastica e stratagemma metaforico. Nel mediare la memoria, questa metafora fornisce un'ipotesi interpretativa delle varie esplorazioni che gli autori compiono nel loro ambiente culturale e il loro successivo posizionamento come soggetti. Il linguaggio culinario diventa sinonimo di elaborazione e patrimonio identitario della cultura etnica di origine dello scrittore, linguaggio e patrimonio che permettono al lettore e allo scrittore stesso di andare oltre il mero concetto di cibo 'esotico', per arrivare alla visione più ampia e complessa di affiliazione e di autoaffermazione.

Austin Clarke, nel presentare le sue ricette caraibiche, riflette sul fenomeno storico-sociale della schiavitù. In questi racconti, il cibo funziona come costante collegamento alla storia di Barbados, mettendo in evidenza il modo nel quale sia la schiavitù che il periodo di colonizzazione siano stati cruciali nel modellare la creatività culinaria. Lo scrittore si serve di una tecnica poetica per strutturare le proprie memorie attorno ad immagini di cibo, attraverso le quali evoca simultaneamente la sua infanzia e la storia del passato coloniale dell'isola. Clarke descrive sedici ricette gastronomiche, che ironicamente chiama *Bajan hotcuisine* – sostanzialmente menù –, create durante questo periodo e che sono state tramandate alle famiglie di Barbados attraverso forme di oralità intrecciate a memorie storiche e famigliari. Come afferma Clarke, la gente di Barbados ha sempre saputo che il loro era *slave food*, cibo degli schiavi, preparato con gli scarti o con gli avanzi di carne lasciati dai proprietari delle piantagioni anziché *soul food*, termine usato dagli americani di colore, spiegando nel gergo di Barbados che, «We was eating it before the 1960s, when Amurcans discovered that they was no longer 'coloured' or 'Negro', but black and beautiful and interested *in* African culture» (60). In questo modo lo scrittore riesce anche ad attaccare la critica sviluppatasi attorno al nazionalismo culturale di colore negli Stati Uniti.

Nelle memorie biografiche di Fred Wah, invece, il perno narrativo e metaforico della narrazione è il ristorante cinese 'Diamond Grill', aperto dal padre dell'autore nel 1950 a Nelson nella British Columbia. Da questo spazio vi-

tale, dove la famiglia lavora e partecipa alla crescita della società canadese, Wah trasforma il cibo in canale metaforico al fine di esplorare, attraverso la memoria, la propria ansia e sofferenza nei confronti della sua identità ibrida. Il dolore e la rabbia che emergono da questi racconti frammentari si evidenziano spesso nei riferimenti ossessivi alla molteplicità delle sue origini etniche. Il ristorante serve come piattaforma di soglie diverse: il davanti e il retro dell'ambiente, separati da porte, contengono anche diverse identità. Emblematiche le parole iniziali di Wah, mentre si affretta a portare in cucina l'ordinazione di un cliente, «I pick up an order and turn, back through the doors, whap! My foot registers more than its own imprint, starts to read the stain of memory» (1).

La lingua e la cultura cinesi nel retro del ristorante creano un tangibile parallelo all'atmosfera bianca e anglosassone del davanti. I racconti, infatti, esprimono la sua percezione di emarginazione identitaria, ma allo stesso tempo la sua capacità di negoziare e capire la propria etnicità. Nel preparare il *mixed grill* o grigliata mista, Wah ricostruisce la sua variegata identità culturale. Aggiunge, mescola, incorpora e cucina ingredienti diversi così da poter letteralmente amalgamare il tutto per ottenere, nella percezione di sé, l'autostima necessaria ad accettare e a difendere la sua nuova identità multirazziale e transculturale.

Anche nella produzione letteraria italo-canadese troviamo le stesse metafore del cibo collegate a sensi di dislocamento e di emarginazione. Il primo romanzo, *The Lion's Mouth*, della scrittrice canadese Caterina Edwards, di origine istriano-veneta, è un racconto metanarrativo in cui Bianca, la protagonista, è impegnata nella decifrazione ed interpretazione dei complessi eventi del proprio passato. Con l'obiettivo di far emergere le componenti culturali delle due tradizioni etniche cui appartiene, la protagonista del romanzo racconta l'evoluzione temporale della sua personalità in relazione al rapporto con il Canada e con l'Italia. Questi due luoghi geografici costituiscono due mondi antitetici che lacerano l'animo della donna, la quale non riesce a trovare la giusta collocazione in nessuno dei due. Fin dal prologo del romanzo si avverte la conflittualità che la protagonista vive e tenta di risolvere: l'immagine dell'orto in cui convivono erbacce e verdure commestibili è una chiara metafora del suo stato d'animo. «I have spent the morning gardening, uprooting thistles and chickweed from the zucchini and lettuce plants» (9). Quando la protagonista si sforza, infatti, di estirpare dal suo orto queste erbacce, molto comuni in Canada, ella tenta, inconsciamente, di delimitare e separare i due mondi che coesistono nel suo animo.

In un racconto a cornice, il lettore viaggia assieme a Bianca attraverso le praterie canadesi e le calli veneziane mentre la protagonista descrive il senso di solitudine e di non appartenenza che hanno segnato la sua vita da immigrante. Il

suo malessere viene metaforicamente descritto in termini legati al cibo. Nei tentativi di rievocare la storia del cugino Marco, suo alter-ego veneziano, Bianca scopre l'Italia ma ha difficoltà nell'accettare pienamente il mondo italiano, come si vede ad esempio nelle immagini che collegano il semplice atto di bere un tè ai dolori di stomaco: «Marco let the tea-dipped biscuit dissolve in his mouth, savouring the almond-flavoured sweetness. Swallowing was more difficult. His stomach had erected a barrier halfway down his throat. For aid, he took a mouthful of tea. It was warm to his mouth, but when it hit his stomach, it revealed itself as burning hot» (124). Il biscotto dolce dal sapore di mandorle inzuppato nel tè viene inghiottito con difficoltà in quanto il suo stomaco aveva eretto una barriera a metà della gola. Ma anche il liquido caldo, sorseggiato per alleviare il dolore, metaforicamente diventa rovente come se Bianca volesse altresì far capire il suo rifiuto della società veneziana. Nello stesso modo, la sua scoperta del Canada avviene solo tramite l'amico Jack, uomo forte e sicuro, di origine ucraina, il quale la spinge ad entrare in contatto fisico con gli spazi freddi e silenziosi delle praterie che la circondano e che nel suo processo di crescita vengono ad assumere un nuovo significato. Tuttavia, anche il mondo di Jack è rifiutato: il giorno in cui egli la conduce in un cimitero per la commemorazione della morte dei propri genitori – che prevede la condivisione, con famigliari ucraini, del pane commemorativo pasquale, *Pomana*, consumato sulla tomba dei defunti – Bianca afferma che «I could not be joined to him by words in an alien tongue, tied by unknown gestures and ritual clothes» (51). Alla fine, per lei, le parole di una lingua aliena e i gesti di rituali sconosciuti non potevano costituire un legame tra i due.

Nella letteratura italo-canadese le donne usano immagini alimentari per diverse ragioni: per descrivere i comportamenti personali e sociali, i problemi psicologici, la povertà, l'etnia, ma anche per il ruolo domestico che collega il cibo al nutrimento della famiglia. La psicologa Kim Chernin, nel suo saggio dedicato ai disordini alimentari, sostiene che il cibo diventa il mezzo attraverso il quale le donne esprimono meglio le loro preoccupazioni. Le figlie apprendono dalla madre i valori femminili, in particolare quelli relativi alla preparazione e presentazione del cibo. Tuttavia tipiche dell'identità femminile sono le ossessioni collegate ai disturbi quali l'anoressia o la bulimia, rivelatori di una regressione o di una incapacità a separarsi dal grembo materno (xi).

Interessante a questo riguardo è il concetto della costruzione del corpo femminile all'interno del proprio gruppo immigratorio che viene affrontato in *Black Madonna* di Frank Paci. Nel romanzo la protagonista Maria rifiuta il cibo che la madre Assunta, memore della miseria patita nell'infanzia, la sprona a mangiare in segno d'amore. Assunta considera il rifiuto di Maria un rigetto personale, mentre per la figlia è un mezzo per affermare la propria autonomia nei confronti del dominio materno.

L'ossessione per la magrezza, che la farebbe essere accettata nel contesto canadese, finisce per smembrare Maria, la quale si allontana sia dalla madre che dall'ambiente italiano. Diventata anoressica, deteriorati i rapporti con i genitori, con il figlio e con il marito, essa alla fine perde il controllo del proprio corpo e della propria identità italo-canadese. Dunque, come sostiene Enoch Padolsky, nel romanzo di Paci, il cibo rappresenta una lotta tra due spazi culturali, quello italiano e quello canadese, nonché un mezzo per capire il pericolo mentale e fisico che questa donna affronta negli sconfinamenti e scontri culturali (48). La sua malsana scissione tra mente e corpo viene sanata solo quando Assunta muore e Maria, in preda ai rimorsi, apre il baule del corredo che la madre conservava in camera, indossa il suo vestito smilzo nero e, prima di coricarsi sul letto materno, accende le candele del piccolo santuario sistemate sul trumò. Una volta dinanzi allo specchio, però, guardandosi, riconosce, con stupore, nei propri tratti quelli della madre nella foto che la ritrae giovane, magrissima e vestita di nero.

La fotografia e il cibo diventano oggetto di riflessione anche nella poesia *Ladies of the Caravelle* della collezione *Daughters for Sale* di Gianna Patriarca dove le vecchie fotografie in bianco e nero ritraggono giovani donne in posa per il fotografo prima della loro partenza per il Canada. Ogni foto rivela una storia diversa collegata ad eventi fondamentali della vita di paese nel vecchio mondo: amori, matrimoni, nascite e decessi. Nel Centro Caravelle a Toronto, dove spesso si radunano i paesani anziani per scambiare due chiacchiere condite da «*biscotti e ciambelle*»[1] fatti in casa, le signore raccontano, accompagnando ogni discorso con una canzone in dialetto (*Daughters…*: 62-63). Nella poesia le posizioni statiche e scomode delle giovani e silenziose figure femminili immortalate nelle foto vengono accostate alle animate signore anziane, spronate ed eccitate dal loro stesso raccontare, mentre offrono i loro doni culinari e musicali a chi ha tempo per ascoltare. Durante questi incontri il 'dolce' diventa sia memoria che la commemorazione della vita passata di quelle donne per le quali ogni scambio di cibo diventa celebrazione e sopravvivenza culturale, ma anche visione di una storia alternativa perché al femminile.

In altre poesie, Patriarca suggerisce tra le righe che la preparazione degli alimenti all'interno della sfera privata femminile riproduce metafore di abnegazione e, al contempo, giudizi riguardanti i ruoli e gli spazi femminili che simultaneamente echeggiano e sfidano le congetture patriarcali. La poesia d'apertura del compendio *Italian Women and Other Tragedies*, dal titolo "Italian Women",

[1] Nel testo, le traduzioni delle poesie tra caporali, in tondo, se non specificate diversamente, sono di chi scrive, quelle tra caporali in corsivo, sono delle autrici.

espone l'impressionante sottomissione in cui vivevano molte donne immigrate: spesso attorniate dalla noncuranza familiare, l'unico scopo delle donne italiane era quello di «dare vita» ad altri, respirando l'aria «avanzata», e parlando unicamente quando «voci più profonde/ si sono addormentate». La voce narrante, che osserva e scruta, si fa carico della voce collettiva femminile, mentre le donne «avvolgono le loro anime/ attorno ai figli/ e servono il proprio cuore/ in un pasto al quale non partecipano/ mai» (9).

Nella poesia "My Birth", l'io lirico racconta come la nascita della poetessa abbia deluso «la dozzina di parenti che aspettavano in cucina», i quali auspicavano l'arrivo di un primogenito maschio. La madre è l'unica che la accoglie con gioia, mentre il padre «per settimane/ si ubriacava di vino rosso/ piangendo la perdita della/ sua immortalità» (10). In "Life is a Glass of Wine", invece, il vino diventa fonte di celebrazione, mentre l'io narrante riempie i bicchieri che la madre «aveva salvato nel baule/ che attraversò l'Atlantico» per brindare alla nuova vita. Un ascoltatore attento può udire il 'canto' dei bicchieri come se fosse «il suono dei grilli/ nella calura della notte» (26) di tanti anni prima.

Nel dramma teatrale di Francesca Schembri *Tutti a Tavola*, la cucina della famiglia Zicca, con al centro il tavolo coperto da una tovaglia ricamata, protetta a sua volta da una plastica trasparente, diventa il luogo dove si consuma, oltre alla pasta e fagioli assieme ai *burdanti*[2], anche il (melo)dramma culturale tra due generazioni di italo-canadesi. Qui Schembri riproduce fedelmente il linguaggio ibrido, quel misto di inglese e di italiano dialettale tipico delle famiglie immigrate in Canada. I genitori italiani e i loro figli canadesi si scontrano verbalmente in una cacofonia di inglese, italiano e dialetto che sottolinea il ruolo della lingua nell'identità etnica e, nella sua autenticità, diviene un elemento di comicità. Al rifiuto di sedersi a tavola della figlia minore Venerina, che vuol uscire per festeggiare il compleanno d'un amico, il padre Pepè si rivolge alla moglie: «Quali go outi; tu devi dire a tua figlia queste stestuale paroli… che se non si mette a tavola ora stesso lu burday ce lo faccio assaggiare io». E quando Venerina, considerata dai famigliari una *mangiacchecca 'nglisa*, ribatte «I said I'm not eating; I'm going out. Don't you understand?», il padre replica in modo che sembra umoristico ma che rivela la tragica incomprensione tra generazioni. «Che ti sei messa in capa? …di farti il giro come quello che *delivera la gingirella*? Sbagliata sei! Chistu non è un *otellu* che entri e esci quando ti pare, *missi Valli.* Forse *forghetti* che a quest'ora in casa Zicca si mangia? …*you stendi*? *Assettiti*» (116).

[2] Il termine *burdanti* deriva dall'inglese *boarders*, cioè inquilini, spesso immigranti, che vengono tenuti in pensione presso le famiglie italiane.

L'incomprensione intergenerazionale è presente anche nella poesia "Mimosa" di Mary di Michele. Il poema si presenta diviso in tre parti, ognuna delle quali getta luce sulle altre e si basa su di una serie di monologhi che oppongo due sorelle – Marta e Lucia – cui si aggiunge l'anziano padre immigrato in età già adulta. In una sorta di dialogo/monologo si mettono in discussione i valori famigliari affettivi e il sentimento ambivalente delle due sorelle verso un mondo patriarcale dal quale esse, in modi diversi, cercano di sfuggire. Per il padre, l'unico paradiso rimane l'orto/giardino nel quale egli si reca ad assaporare nostalgicamente una bibita ascoltando opere italiane:

Una musica sentimentale viene succhiata su
dallo stereo del seminterrato
come una bibita dolce
attraverso una cannuccia.
Lui ascolta un tenore italiano che canta Mimosa
e assapora il suo esilio
con una nostalgia effervescente,
mentre la bibita frizza in un bicchiere vicino a lui (Ed. Loriggio 132).

La poesia offre un'interessante visione alternativa dello spazio del giardino/orto, luogo tipico degli immigranti italiani, da loro amorevolmente curato nei sobborghi delle città, e che si trasforma in spazio eterotopico nel quale si esegue e si mantiene l'autenticità etnica:

Nel prato ben curato c'è un sentiero di piastrelle rotte
che conduce ad un orto, recintato e coltivato con cura,
un vivaio di melanzane viola scuro, cui mature passioni
tengono vicine alla sicurezze della terra,
l'aglio, la pianta più eloquente,
con la grazia di un giglio,
caccia fuori una lunga lingua verde, dai ciuffi dei bianchi germogli.
Zucchine, pomodori, peperoni, teneri piselli e prezzemolo italiano
regalati dalla stagione (Ed. Loriggio 132)[3].

Vi sono anche delle poesie della di Michele che rivelano i molteplici modi in cui la donna sperimenta, attraverso il cibo, sentimenti contraddittori quali la soddisfazione o la negazione. Mangiare diviene così fonte di piacere, ma anche di pericolo, manifestazione di potere o segno di debolezza. In particolare, le poesie contenenti delle ricette aggiungono un nuovo sapore simbolico al significato finale del testo, quasi fossero dei ponti che permettono al lettore di ri-

[3] Titolo dell'originale inglese: *Mimosa and Other Poems*, traduzione di Cristina Trevisan.

flettere, come in uno specchio, le motivazioni del discorso incastonato e incluso nel testo, in cui è evidente l'allusione al rapporto tra una molteplicità di relazioni e la cornice narrativa esterna. Ne è un esempio il poema "The Dragons of Sullivan Street", nel quale la voce narrante si sofferma a considerare il passare del tempo nella casa di Sullivan Street, mentre crescono, all'interno del suo matrimonio, la freddezza, lo sconforto, il distacco. La sensibilità del marito è paragonata a quella di un'iguana, e il suo corpo a quello di un dinosauro in lotta con i draghi che sputano fuoco sulle vene calcificate dall'indifferenza nel quartiere cinese dove essi vivono. Come un intermezzo appare la ricetta:

> La ratatouille sobbolle sul fornello
> mentre preparo il riso
> che faccio saltare nel burro, aggiungo acqua
> e faccio bollire, alla Libanese,
> come mi ha insegnato Jamelie.
> Il libro di cucina sul tavolo è aperto
> su una spossata ricetta della vita
> chiamata matrimonio,
> che nessuno dei due sa apprezzare pienamente (*Necessary…*: 58).

Le immagini della ricetta contestualizzata, collegate alla vivacità dei verbi 'saltare' e 'bollire' nella preparazione del riso, si contrappongono alla spossatezza percepita nel matrimonio, in cui si manifesta l'immobilità che imprigiona ogni volontà di cambiamento.

Nella cultura italo-canadese, il cibo è il perno dell'unità famigliare. La preparazione degli alimenti fornisce non solo lo scenario per un ritrovo della famiglia e la continuazione delle sue tradizioni, ma serve anche come stimolo per evocare gli affetti e i ricordi. Nel fedele mantenimento delle ricette tradizionali e delle tecniche di preparazione, generalmente tramandate di madre in figlia, il cibo esprime eredità e sentimento amorevole. Emblematica in questo senso è la poesia dedicata alla madre, "The Earth: In Memory of Dirce, My Mother" di Dôre Michelut. Il poema descrive minuziosamente la preparazione del coniglio in umido con la polenta, mezzo attraverso il quale la scrittrice riesce a mediare il dolore della perdita e l'amore stesso:

> Tutta la notte, ho marinato la carne
> per togliere il sapore selvatico che spesso
> hanno i conigli.
> Poi l'ho cucinato: prima rosolandolo bene
> per asciugarlo; poi ho aggiunto aglio,
> rosmarino, sale, pepe e tre bicchieri pieni
> di buon vino bianco.

Ho invitato gli amici.
E mentre facevo la *polenta*, raccontai
loro la storia di te e del coniglio.
Poi abbiamo festeggiato (Michelut 80).

In questo caso la polenta si trasforma in una finestra aperta sulle dinamiche psicologiche della vita famigliare e sulle sue interazioni dolorose.

I ricordi possono anche essere felici come nella poesia "Di cosa sanno le mani di mia madre" di Carmine Starnino, poeta di Montreal:

Proprio adesso ovviamente è di aglio. Ne sta tritando
un po' per la pasta con le alici di stasera, il piatto
preferito di mio padre. La salsa ne richiede tre spicchi
e tre filetti di acciuga, schiacciati con una forchetta,
il tutto messo insieme a soffriggere nell'olio per circa
due minuti. Ma dopo cena – dopo aver sfregato
il tegame sporco e ripulito i piatti unti,
dopo aver sciacquato le macchie di vino dai bicchieri
e asciugato le macchioline di grasso dalla superficie del forno –
prendi le sue mani, arrossate dalle scottature
dell'acqua bollente, portatele al viso, respira profondamente,
e da qualche parte, tra le nocche rossastre delle dita,
[…]
c'è il profumo della sua anima nel posto disseccato dove sta[4].

Il ricordo della preparazione del piatto preferito del padre qui si trasforma in simbolo dell'amore e del sacrificio materno per la famiglia.

A conclusione, aggiungo alcuni frammenti di versi scritti in friulano, italiano e inglese dell'inno celebrativo, dedicato alla cucina internazionale, di Marisa De Franceschi, poetessa e cuoca affermata, che diffonde, in modo umoristico, la sua transculturalità gastronomica, linguistica e artistica.

International Cuisine / Cucina internazionale
(Immigration and Integration / Immigrazione e integrazione)

PART I
Polente e Frico
Musèt e Bruàde
Cartùfulas, Craùt e Cúeste di Purcit

[4] Titolo dell'originale inglese: *What My Mother's Hands Smell Like*, traduzione di Elettra Bedon.

Salàm cul Asêt, Spec di Sauris, Scuete Affumicade
Radricc cul Ardièll
[…]

PART II
Parmigiano, Prosciutto, Pappardelle
Pizza, Pasta con Ragù, con Sugo di Pomodoro
Pasta e Fagioli, Pasta Puttanesca
Peperonata
Panettone
[…]

PART III
Sweet and Sour Chicken
Eggrolls
Hallacas, Empanadas
Sopa de Mariscos
Gyros, Falafel. Couscous, Tabbouleh
[…]

PART IV
Hot Dogs, Hamburgers, Hash Browns
Cheeseburgers, Cheddar Cheese
Bacon and Eggs
Sirloin, T-Bone, Porterhouse, Filet Mignon
French Fries
[…]

* * *
A mi plasê dut
Me gusta todo
I love it all
(De Franceschi 150-2)

Come abbiamo visto, le associazioni metaforiche che collegano le pietanze con l'amore e il nutrimento affettivo abbondano in molte pagine della letteratura etnica in Canada, espressione di un legame profondo tra generazioni di immigranti. Inoltre, ogni evento a tavola diventa un appiglio per 'celebrare', e ogni cucina un palcoscenico dove a volte si recita sia l'amore che l'inafferrabile risentimento per la famiglia d'origine.

Bibliografia citata

Atwood, Margaret. *The CanLit Foodbook*. Don Mills: Totem. 1987.
Chernin, Kim. *The Hungry Self: Women Eating, and Identity*. New York: Times Books. 1985.
Clarke, Austin. *Pig Tails 'n Breadfruit. A Culinary Memoir*. New York: New Press. 2000.
De Franceschi, Marisa. *Random Thoughts. Writing Beyond History*. Eds. Licia Canton, Delia De Santis e Venera Fazio. Montreal: Cusmano. 2006.
Di Michele, Mary. *Necessary Sugar*. Ottawa: Oberon Press. 1983.
———. *Mimosa and Other Poems. L'altra storia: antologia della letteratura italo-canadese*. Ed. Francesco Loriggio. Vibo Valentia: Monteleone. 1998: 131-155.
Dynamics of Cultural Exchange. Ed. Licia Canton. Montreal: Cusmano. 2002.
F.G. Paci: Essays on His Works. Ed. Joseph Pivato. Toronto: Guernica. 2003.
Edwards, Caterina. *The Lion's Mouth*. Edmonton: NeWest Press. 1982.
Michelut, Dôre. *Ouroboros: The Book That Ate Me.* Laval: Éditions Trois. 1990.
Nicholson, Mervyn. "Food and Power: Homer, Carroll, Atwood, and Others". *Mosaic*, 20 (1987): 37-55.
Padolsky, Enoch. "The Old Country in Your Blood: Italy and Canada in Frank Paci's *Black Madonna* and Margaret Atwood's *Lady Oracle*". *F.G. Paci: Essays on His Works*. Ed. Joseph Pivato. Toronto: Guernica. 2003: 37-58.
Patriarca, Gianna. *Italian Women and Other Tragedies.* Toronto: Guernica. 1994.
———. *Daughters for Sale*. Toronto: Guernica. 1997.
Schembri, Francesca. "Tutti a Tavola". *Dynamics of Cultural Exchange.* Ed. Licia Canton. Montreal: Cusmano. 2002: 115-125.
Wah, Fred. *Diamond Grill*. Edmonton: NeWest. 1996.
Waxman, Barbara Frey. "Food Memories: What They Are, Why They Are Popular, and Why They Belong in the Literature Classroom". *College English*, 70 (2008): 365-366.

Sitografia

Starnino, Carmine. "Di cosa sanno le mani di mia madre". http://www.bibliosofia.net/CANADIAN.html

CIBO E PIACERE NELL'IMMAGINARIO FEMMINILE: *TENOR OF LOVE* DI MARY DI MICHELE

Deborah Saidero*

Come recita un noto detto latino '*Venerem sine Libero et Cerere frigere*', vi è un intimo legame tra cibo, vino e amore, triade che, dall'antichità[1] fino ai nostri giorni, rappresenta il nodo essenziale delle gioie concesse all'essere umano. Dal mito biblico del paradiso edenico e del peccato originale, fino agli odierni messaggi pubblicitari che inscenano sensuali bagni nel latte o nella cioccolata, il connubio tra cibo e piacere – sessuale e creativo – è uno dei principali tropi letterari e culturali del mondo occidentale[2].

Nell'ambito di questa tradizione prettamente patriarcale, la donna è spesso esclusa dal godimento di questi piaceri, pur essendo lei a concederli, attraverso il suo corpo e il suo ruolo di madre, moglie, amante e cuoca che amorevolmente prepara e offre il cibo agli altri. Nell'immaginario collettivo si sono sviluppate una serie di associazioni stereotipate tra donna e cibo, tra corpo femminile e nutrimento – di cibo e di eros –, che hanno contribuito a decretare la passività femminile nella costruzione dicotomica del piacere in termini di opposizioni binarie tra mangiare/essere mangiate, desiderare/essere desiderate, creare/essere create, nutrire/essere nutrite[3].

La ricerca d'identità e di autenticità femminile, presente in una miriade di testi contemporanei scritti dalle donne, mira pertanto a riappropriarsi del valore figurativo del nutrimento al fine di sovvertire i convenzionali legami tra ci-

* Università di Udine.

[1] Nei simposi greci, il consumo di cibi e vini unito al godimento ludico del canto, della musica e del conversare, è inevitabile preludio alla libido.

[2] Per una panoramica sul rapporto millenario tra cibo e cultura nell'arte, nella letteratura e nella religione si veda il volume *Il cibo e le donne…* Ulteriori riferimenti bibliografici sul tema trovano riscontro in Kiell.

[3] Per approfondimenti sul ruolo del cibo nella letteratura femminile, si veda, per esempio, Sceats e i saggi raccolti in *Scenes of the Apple…*

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

bo, sessualità e creazione artistica. Il risultato è di riassegnare legittimità alla donna, sia come essere desiderante, sia come creatrice.

Nel romanzo *Tenor of Love*, la scrittrice italo-canadese Mary Di Michele ricostruisce la vita del famoso tenore Enrico Caruso attraverso le relazioni amorose con tre diverse donne – con le sorelle Giacchetti in Italia, agli albori della carriera, e con la giovane moglie americana, quando è ormai all'apice del successo. In tutti e tre i casi, viene fatto largo uso del valore metonimico del cibo per raffigurare il desiderio sessuale, sia come tappa fondamentale nell'emancipazione femminile, sia come strumento di dominio da parte dell'uomo. Nell'*incipit* del romanzo, ad esempio, la descrizione del primo incontro – nel luglio del 1897 – tra la quasi diciassettenne Rina Giacchetti e il giovane e squattrinato Rico, è dominata da sensazioni olfattive, gustative, visive e tattili legate al cibo. Nelle percezioni di Rina, l'odore di Rico è quello dell'olio da cucina e di olive siciliane speziate con aglio e peperoncino mescolato ad una «murky music composed of musk and wood» (10); la sua voce corposa le ricorda il sapore e la dolce voluminosità della panna montata, tanto da farle percepire «a fluttering in my knickers as if a moth, asleep for sixteen years, had suddenly burst through its cocoon and was beating its wings against my bottom» (11). Che questo sia, secondo l'epigrafe dantesca, l'inizio della 'vita nova' di Rina come donna desiderante, viene poi metaforicamente esplicitato attraverso l'immagine dei carciofi. Quelle «thorny green roses» (10) che Rina compera al mercato per la madre, alla vista del giovane Caruso le cadono dalle mani rotolando come teste, libere, esangui, «as if from the clean execution of the guillotine» (10). Nonostante i suoi tentativi di raccoglierli nella gonna i fiori proibiti le cadono di nuovo, obbligandola ad esporsi a Rico che, percependo i carciofi come «golden apples» (59), gode nel fissare il pizzo della sottana (11). A livello simbolico, la duplice associazione del carciofo con la mela e con una rosa dalla corona spinosa – celando il proprio cuore al centro, invece di ostentarne la bellezza (10) – evoca gli ideali femminili antitetici della peccatrice e della santa. Questi stessi ideali sono decostruiti da Di Michele in tutto il romanzo, come altrove nella sua produzione poetica. Pur essendo desiderosa di condividere le 'voglie' della madre per il carciofo – che, con parole di Rina, «is not a mistress, but a wife swathed in a chastity belt» (10) –, con l'inaspettato arrivo del tenore, la fanciulla annusa per la prima volta «the smell of eating in bed, not the invalid's, but the lover's» (10). Immediato è l'abbandono a fantasie carnali per «the *napoletano*» (11) dalla voce d'angelo (19), che si identifica nel tanto atteso futuro marito (22). Quando passeggia sulla spiaggia ligure, e le onde spumose «lick my feet, and then suck at my toes» (22), ella prova ad immaginarsi il sapore di «a man's mouth, a man's tongue» (22), mentre, di notte, sognando l'amato, si tocca accidentalmente, illudendosi che la pelle di lui sia un'estensione della

propria ed, accarezzandosi il ventre rotondo e liscio, entra «in a territory both familiar and strange» (26), in quel territorio inesplorato del proprio corpo e del proprio desiderio erotico.

La ricerca di identità e di piacere da parte di Rina si scontra, dunque, con gli ideali femminili dominanti di fine Ottocento – in parte, sopravvivono anche ai giorni nostri. Da un lato, vi è il modello quasi sacro offerto dalla figura della madre, perfetta nutrice capace di frenare i propri istinti sessuali attraverso un ascetico digiuno cristiano – ogni mattina, per esempio, si concede la colazione solo dopo essere stata a messa, aver pregato e preso la comunione (17). Dall'altro lato, vi è la figura della sorella Ada, bellissima *femme fatale*, la quale si diletta a divorare gli uomini che la adorano come l'ingenuo Enrico, il cui appetito è – secondo Rina – di gran lunga superiore a quello di tutti gli altri commensali (24).

Nonostante sia sposata e abbia un figlio, Ada rifiuta categoricamente questi ruoli convenzionali e si atteggia a diva di successo il cui desiderio di fama e indipendenza è commisurabile agli appetiti sessuali. Sfoggiando un atteggiamento altezzoso e sprezzante nei confronti del «*tenorino*» infatuato (35), al ristorante, per esempio, Ada studia attentamente il menù, ordinando il piatto più costoso, ossia il vitello al Marsala, seguito dal dessert (12). Il suo desiderio carnale, simboleggiato dalla scelta della pietanza a base di carne, si contrappone alla scelta semplice di Rina che, come la madre, ordina spaghetti alla marinara. La donna sessualmente matura e vogliosa che non nega il suo corpo si contrappone alla giovane vergine che è sì curiosa di scoprire la propria sessualità, ma solo all'interno delle convenzioni sociali del matrimonio. Rina non nega di voler essere simile alla madre, come dimostra peraltro la sua dedizione nell'apprendere l'arte di 'fare i tortellini' – curiosamente le sembrano i sederini dei neonati, piuttosto che l'ombelico di Venere (24). Ciò conferma il privilegio che ella accorda al ruolo procreativo sia sul piano del puro godimento sessuale che su quello artistico e creativo. A differenza della rivale, Ada, che vive per l'arte, Rina, infatti, non desidera una carriera musicale, ma considera la musica semplicemente come «the *zabaione*, the sweet and frothy dessert in life's feast», dove «the first and primary course was always the family; a husband and children was what I planned for» (20).

Eppure, l'infatuazione giovanile e platonica di Rina per Rico segna non solo lo sbocciare del suo desiderio sessuale, ma anche la sua iniziazione artistica. Lamentandosi di non conoscere il linguaggio dell'amore, se non tramite i versi composti dagli uomini per descrivere le donne, Rina tenta di crearne uno nuovo, compiacendosi di essere riuscita a imitare Dante nel tessere metafore – «The rose may be Dante's, but the fern, the fern is mine» (26).

In modo analogo, la delusione amorosa di Rina che, ironicamente, ha per-

duto Rico per aver voluto preservare la propria illibatezza fino alle nozze (52), la fa avvicinare alla musica, quella «cheap form of catharsis» (60). Di fatto, essa diventa la sua vita (65), trasformandola in una cantante lirica di discreto successo e permettendole di ottenere la propria indipendenza economica. Quest'ultima condizione è negata alla sorella adultera la quale, secondo le leggi dell'epoca, non può nemmeno ottenere il divorzio dal marito per sposare Enrico, suo nuovo compagno, alla nascita del loro primogenito.

Attraverso l'opposizione dicotomica tra le due sorelle e le loro relazioni con Caruso, Di Michele mette in atto una decostruzione parodica degli stereotipi femminili che imprigionano il piacere femminile nei ruoli di nutrice casta da un lato, e di nutrimento erotico dall'altro. In questo schema decostruttivo, i riferimenti ricorrenti alla religione cattolica – impersonata in modo esemplare dalla madre – contribuiscono a sovvertire il mito biblico della creazione e del peccato originale. La condanna di Eva per aver porto la mela ad Adamo, ha alimentato l'ideale della donna come mera corporeità, inducendola a provare vergogna per il proprio corpo. La graduale riscoperta da parte di Rina della propria sessualità, che rappresenta una tappa fondamentale nel processo di emancipazione femminile, trova il suo apice nel momento, quasi archetipico, della finta comunione, che Rina e Rico condividono durante il loro primo pic-nic. Qui pane e vino, i simboli sacri del rituale religioso, vengono ironicamente consumati come preludio all'accoppiamento. Di fatto, l'accoppiamento non avviene in quest'occasione, perché Rina, provando vergogna per il proprio sangue mestruale, trattiene la sua passione. È significativo notare come la duplice percezione del sesso – atto sacro e peccato – sia compresente. Per Rina, infatti, i primi baci che si scambiano hanno il sapore mistico ed estatico dell'ostia sacra, ma anche l'irruenza di un grosso serpente, «as if to kiss meant to eat – or to be eaten» (30)[4].

L'intento parodico dell'autrice è chiaramente quello di sovvertire entrambe queste visioni falsate dell'amore: l'amore romantico incarnato dal celestiale sentimento platonico di Dante per Beatrice, idealizzato ancor di più da Rina, e l'amore istintuale, carnale, divoratore che è proprio sia del giovane Enrico sia di Ada. Quest'ultimo ha conseguenze emozionali devastanti per entrambi, in quanto li pone apertamente in conflitto con le convenzioni sociali, rendendoli pericolosamente trasgressivi. Raccontando il triangolo amoroso tra Rina, Rico

[4] L'opposizione tra sacralità e peccato, che richiama il dualismo tra l'amore fisico e l'amore spirituale, tra piacere del corpo e piacere dell'anima, è abilmente e ironicamente decostruita attraverso rimandi biblici contrastanti. Il simbolismo del serpente, assieme alla constatazione che «We might have been Eve and Adam» (28) nel giardino dell'Eden, è, per esempio, controbilanciata dal simbolismo del vino e del sangue mestruale che rimandano al sacrificio di Cristo.

ed Ada, Di Michele denuncia il peso delle convenzioni socioculturali, e, nello specifico, di quelle italiane – dallo stilnovismo fino agli inizi del Novecento –, che soffocano l'eros femminile ed ostacolano rapporti autentici e privi di idealizzazioni tra i sessi.

L'ideale dantesco dell'amore come una sorta di nutrimento dell'animo, capace di indirizzare alla beatitudine e alla salvezza eterna, si rivela particolarmente dannoso, in quanto perpetua la scissione tra corpo e anima e, dunque, tra «lust» e «pure love» (73): la separazione del desiderio passionale dall'amore puro imprigiona la donna nel ruolo di angelica nutrice. Inizialmente, Rina accetta tale ruolo, illudendosi di poter riconquistare Rico e portare la loro relazione su un piano più alto, dove le tentazioni della carne possano essere represse e ci si cibi solo «di briciole» (73). Il suo desiderio di cibo/sesso si affievolisce tanto che «the food, all the pasta and roasted meat, had made me drowsy» (81). Regredendo quasi allo stadio di «*bambina*» (82), ella accetta di essere per Rico solo «an angel», con la rassegnata consapevolezza che Ada è la sua «goddess» (84), la dea senza cui non può vivere.

La nutrice casta tenta, con forza, di reprimere i propri istinti passionali, non solo offrendo il seno al piccolo Fofò, il figlio di Rico e di Ada, sostituendosi alla sorella come madre surrogata (107), ma anche proiettando il suo desiderio di fare l'amore con Rico sul palcoscenico, immaginando di duettare un amplesso fittizio mentre recita nella *Carmen* (105). Paradossalmente, però, la scelta di intraprendere la carriera di cantante lirica per avvicinarsi a Rico e condividere, come angeli asessuati nel firmamento (68), la musica delle sfere celesti, la porta nella direzione opposta.

Da qui, la trasgressione erotica con un altro uomo, uno dei tanti insignificanti corteggiatori che, durante la *tournée* in Cile, si infilano con forza nel suo camerino, tentando di sedurre con fiori, cioccolatini e champagne (125) la «debole» e «affamata» nutrice-vergine. La trasgressione di Rina, pur essendo un singolo, breve momento di debolezza della carne, viene punita in modo quasi biblico e con maggiore rigore rispetto alle numerose trasgressioni dell'adultera Ada. Rico la tratta con freddo distacco, mentre la sua famiglia la giudica ora «as a Carmen, a gypsy harlot» (132). Tale perdita di innocenza, tale caduta peccaminosa che ricorda quella di Eva, le permetterà di superare la dicotomia nutrice/nutrimento e di godere di una nuova libertà. Significative sono le seguenti parole: «if I was a fallen woman, at least that made me a free one. It made it easier to make decisions… I was now a woman in every way. I was no longer afraid to leave home» (132-133).

Nella seconda parte del romanzo, che narra le vicende newyorkesi di Caruso, Di Michele sfrutta nuovamente il valore simbolico del cibo non solo per legit-

timare la libido femminile, ma anche per articolare il desiderio della donna etnica alla conquista di una propria identità culturale. La dislocazione spaziale dall'Italia al nuovo continente permette, infatti, all'autrice di introdurre la prospettiva di Bibi, l'aspirante cantante italo-americana che lavora come dama di compagnia presso la casa dell'avvocato americano Park Benjamin: ella ricorre alle sue passioni per il cibo come strategia di resistenza contro l'indottrinamento patriarcale e di riappropriazione del suo retaggio italiano.

Dato che la presenza del connazionale Caruso le fa riscoprire il piacere di parlare l'italiano e di cantare l'opera, Bibi cerca inutilmente di ammaliare il famoso tenore cucinandogli piatti tipici della tradizione mediterranea, ed in particolare napoletana. Lei stessa spiega che: «Italian folk wisdom says that if you cook like a man's mother, he begins to see you as his wife» (234). In occasione della prima visita di Enrico, Bibi prepara un sontuoso pranzo con i piatti preferiti dal cantante: antipasto di prosciutto e melone, spaghetti al pomodoro, spezzatino di vitello con lenticchie e piselli, melanzane fritte insaporite con aglio, pane contadino con olive speziate e paste napoletane farcite con ricotta e uvetta (215).

L'abbondanza del cibo è strettamente correlata tanto all'aspetto fisico della donna, descritta come «a petite woman in her thirties, buxom and bubbly» (198), quanto ai suoi desideri sessuali. I commensali maschili considerano questi 'appetiti' alquanto esagerati e inopportuni, come si evince dalla risposta lapidaria di Park alla vista del dolce: «Don't you think we've eaten enough?» (217). Lo stesso Caruso non cede ai tentativi di seduzione dell'effervescente Bibi, poiché considera il piacere dell'esuberante Bibi per il cibo, per il sesso e per il bel canto come una pericolosa trasgressione dell'ideale femminile che ha in mente. Dopo la delusione del rapporto con Ada, Enrico, uomo ormai maturo e di successo, conosce bene la pericolosità della donna divoratrice, che nutre l'eros, ma è incapace di offrire la protezione e la tenerezza affettiva della nutrice. Egli si guarda bene, pertanto, dal farsi divorare dalla voluttuosità femminile, ripiegando invece sulla tranquillità e sulla sicurezza offerte dalla donna nutrice. Egli continua a frequentare le cene conviviali, organizzate da Bibi, solo per conquistare Dorotea, la giovane figlia di Park. La ragazzina magra, di buone maniere, tutt'altro che sofisticata e lasciva, ha appetiti dormienti, poiché come ella stessa afferma: «I was a comatose patient – not a princess – asleep in my father's house. Or worse, trapped in the cloistered space of the kitchen where it was perpetually morning and my father would be demanding perfectly cooked eggs» (191).

Sebbene svolga il ruolo di nutrice nel chiostro paterno, a Dorotea, come alle suore del Convento del Sacro Cuore dove ha studiato, è negato il godimento del cibo. Spetta, infatti, solo al padre-padrone, definito dalla figlia un tiran-

nico faraone egizio e *Master* dickensiano (198), trovare piacere nel cibo, godere nel bere un buon cognac dopo cena e imporre i propri gusti alla figlia. Quando, poi, insiste ripetutamente nel volere la bistecca, disdegnando le pietanze a base di agnello in salsa di menta, di riso e fagiolini che la figlia gli prepara (197), egli le usurpa anche il ruolo di nutrice.

Come nell'aria rossiniana posta in epigrafe, Dorotea – moderna Cenerentola che sogna di incontrare il suo principe – accetta ingenuamente le attenzioni del re-tenore per liberarsi dall'oppressivo potere patriarcale; ma la sua favola americana non ha un lieto fine. La sua ricerca di indipendenza e di autenticità non viene, infatti, soddisfatta dal matrimonio con Caruso: l'unione si rivela essere, per certi versi, oppressiva e alienante quanto la vita col padre.

Diversamente dalle descrizioni degli incontri amorosi di Rina, caratterizzati da abbondanti metafore culinarie, nei rapporti tra Dorotea e Caruso emerge l'assenza di riferimenti al cibo: ciò esplicita il fallimento della ricerca di un'identità sessuale autentica e soddisfacente da parte di Dorotea. Cibo e piacere sono, invece, presentati come prerogative del mondo maschile: è Caruso ad odorare di liquirizia, ad identificare l'anguria come il frutto migliore (223), a richiamare la pratica venatoria, poiché in Italia «it takes a lot of birds to season spaghetti sauce» (245), a giocare coi doppi sensi. Un esempio lo offre la seguente osservazione: nel suo dialetto, *ice-cream* si legge «i ce creame», ossia «here we create ourselves» (223), riaffermando così il suo ruolo di creatore/artista. Per mano sua, la cenerentola Dorotea diventa Doro, principessina dalla chioma dorata, moglie ubbidiente, passiva e umile che brilla di luce riflessa, madre tenera e nutrice servizievole, ma mai prima donna come Ada. Nonostante lei soddisfi il palato del marito imparando a fare il vero espresso napoletano (270), la sua libido viene repressa e il suo desiderio di pane è nuovamente ridotto all'ostia della comunione (247), preparandosi ad essere «good like the Madonna herself» (273).

Allo stesso modo di Rina, Dorotea sembra rassegnarsi, dunque, al ruolo passivo di nutrice, condannata a rinunciare al proprio piacere per essere apprezzata da Caruso. La loro rassegnata rinuncia è, tuttavia, solo un apparente fallimento della *quest* identitaria. Infatti, pur dedicando il romanzo al leggendario Tenore d'Amore, Di Michele non fa di Caruso l'eroe assoluto. Sono, invece, proprio Rina e Dorotea le vere protagoniste della vicenda: essendo poste come le voci narranti del romanzo, sono loro a raccontare, in prima persona, la propria storia e quella del grande tenore, a ripercorrere il desiderio di emancipazione sessuale, traendo piacere dalla creazione delle metafore culinarie, a godere dell'atto della creazione testuale che è anche ri-creazione di se stesse.

A differenza di Ada e di Bibi, la trasgressione 'creativa' che Di Michele concede a Rina e Dorotea, permette a quest'ultime di riscattarsi e di superare la

scissione tra l'essere nutrice o l'essere nutrimento, accettando entrambi i ruoli come aspetti complementari dell'identità femminile. Doro, come Rina, nutre, ma è, al contempo, nutrita da Caruso, non tanto sessualmente, quanto intellettualmente. È attraverso lui che ella si affaccia al mondo dell'opera scoprendo ruoli femminili alternativi; che impara a superare l'impenetrabile mistero del proprio volto e a riconoscere nello specchio il corpo di una donna «capable of seeing well» e «worth being seen» (194). Abbandonata la sua fanciullesca timidezza, Doro impara, inoltre, ad avere fiducia in se stessa (274), sia come donna sia come aspirante scrittrice (271): da qui la coscienza che il suo destino sarà di diventare la biografa del grande maestro, colei che potrà «record the small details, the intimate gestures of his last moments» (299).

Nell'adottare la prospettiva femminile per ricostruire la vita di Caruso, Di Michele restituisce alle due donne la dignità di prime donne loro preclusa nell'epoca in cui vissero e rivaluta il ruolo significativo che entrambe hanno svolto per Enrico, non solo come nutrici caste/madri amorevoli/amanti tenere, ma anche come nutrimento artistico e spirituale, e come ispirazione e accompagnamento musicale. Come Ada che funge da maestra di canto al giovane tenorino, anche Rina e Doro aiutano il grande Caruso a perfezionare il proprio canto e a potenziare la voce in momenti importanti della sua carriera (67, 255). La narrazione al femminile ridimensiona, inoltre, il mito di Caruso, svelando l'uomo, con le debolezze e con le false illusioni nei confronti delle donne e dell'amore, con appetiti e con delusioni, con il piacere di 'divorare' le donne e con l'orrore d'essere divorato come un dessert (175), con il desiderio di sedurre giocando a fare il pagliaccio (255) e con il dolore nello scoprire improvvisamente d'essere stato tradito e trasformato nel *pagliaccio* Caino non solo sul palco (175).

Di Michele, come si evince anche dai numerosi riferimenti musicali, letterari ed ecfrastici, concepisce il testo come una sorta di banchetto, un moderno simposio dove voci femminili partecipano ad un'alchemica fusione di piaceri, dove le metaforiche associazioni tra cibo, eros e creatività sono rivisitate e riappropriate. In tal modo, l'atto cannibalistico e sovversivamente erotico dello scrivere, diviene uno strumento femminile di liberazione, un nuovo ricettario di ribellione, capace di estasiare ed eccitare, di dare piacere ed appagamento, di nutrire e di divorare. Nel banchetto carnevalesco del testo, la donna-scrittrice crea una nuova espressione del desiderio, un linguaggio che, nel liberare la sua voce, le fornisce un piacere sublime, che è al contempo erotico e spirituale appagando ogni appetito. Nell'unire i processi complementari del cucinare/scrivere e del mangiare/leggere, Di Michele invita a condividere, a gustare e a godere dei piaceri offerti dal suo orgiastico banchetto.

Bibliografia citata

Di Michele, Mary. *Tenor of Love*. New York: Touchstone. 2005.

Kiell, Norman. *Food and Drink in Literature: A Selectively Annotated Bibliography*. Lanham: Scarecrow Press. 1995.

Muzzarelli, Maria Giuseppina e Re, Lucia. *Il cibo e le donne nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari.* Bologna: Clueb. 2006.

Sceats, Sarah. *Food, Consumption and the Body in Contemporary Women's Fiction*. Cambridge: Cambridge University Press. 2000.

Scenes of the Apple: Food and the Female Body in Nineteenth- and Twentieth-Century Women's Writing. Eds. Tamar Heller, Patricia Moran. Albany: SUNY Press. 2003.

STATI UNITI

CIBO E LUTTO NELLA LETTERATURA DELL'EMIGRAZIONE

Sebastiano Martelli*

Il cibo, come è noto, è alla confluenza di una catena non solo di processi naturali, storico-economici, geografici, ma anche culturali. Il paragone con il linguaggio, che da Lévy-Strauss in poi è diventato paradigma critico ormai acquisito, si fonda sui valori simbolici di cui entrambi i sistemi sono portatori: «esattamente come il linguaggio, la cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell'identità del gruppo»; costituisce «uno straordinario veicolo di auto-rappresentazione e di comunicazione» (*Il mondo…*: VII); non solo è strumento di identità culturale e di autorappresentazione, ma anche di contatto e di scambio con culture diverse (Montanari. *Il cibo…*: 153).

Tutti questi indicatori acquistano un ruolo moltiplicatore nella condizione dell'emigrato[1], in cui il cibo è peculiare strumento di riconoscimento e rafforzamento di legami e identità comunitarie (Valeri 358), un «potente elemento evocativo» di differenza etnica e di rifiuto generazionali (Cinotto 44).

Se è vero che il cibo nelle rappresentazioni letterarie può assumere diverse funzioni – realistiche o mimetiche, narrative, connotative, semantiche[2] – ancor più ne assume nelle scritture dell'emigrazione in cui la tassonomia di valori antropologico-culturali e simbolici collegati al cibo ha un investimento di largo e distintivo spettro.

Nel primo tempo della letteratura italiana dell'emigrazione, a partire dagli anni Ottanta dell'Ottocento, ma con significative repliche anche in quella dei decenni successivi, prevalgono una percezione e una rappresentazione segnate dal paradigma del lutto: emigrazione come lacerazione, viaggio verso l'ignoto,

* Università di Salerno.

[1] Cfr. Bevilacqua 520-555; Corti. *Il cibo dell'emigrante*: 363-378 ed *Emigrazione e consuetudini…*: 683-719.

[2] Cfr. Biasin, Van Den Bossche.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

rischio di perdersi (disgrazia, malattia, morte), shock linguistico-culturale, nostalgia, impossibilità dell'integrazione, perdita dell'identità. Una rappresentazione che, insieme a pagine di forte valenza letteraria e comunque significative, ha anche accumulato stereotipi di lunga durata che si sono sovrapposti al reale vissuto di milioni di emigrati. Queste rappresentazioni, spesso segnate dalla letteratura tardo romantica, sottopongono il vissuto storico ed esistenziale degli emigranti ad una serie di manipolazioni veicolate da una semiotica che cumula indicatori letterari, politico-sociali e ideologici[3].

Il paradigma luttuoso ha una sua matrice importante anche nella dimensione antropologico-culturale in cui l'emigrazione viene vissuta dal mondo contadino protagonista dell'esodo di massa otto-novecentesco. Come riferisce Ernesto De Martino in *Morte e pianto rituale*, nelle comunità contadine meridionali l'emigrazione veniva vissuta come «equivalente critico della morte» (78), evento che scatena situazioni di lutto; con l'emigrazione si consuma un distacco traumatico dalla comunità familiare e da quella del villaggio, cesura e strappo nel flusso degli affetti e dei referenti culturali. Il viaggio è verso l'ignoto, verso una terra senza confini, crocevia di lacerazioni destoricizzanti e, quindi, luttuose. Nell'universo folklorico con i suoi paradigmatici referenti simbolico-religiosi e rituali il viaggio ed il ponte sono elementi metaforici centrali della dialettica vita/morte; la «crisi della presenza» provocata nei familiari dalla morte del congiunto potrà essere superata solo quando attraverso i molteplici eventi rituali e simbolici si sarà creato il «ponte»[4], quel cordone ombelicale che collega il morto ai viventi colpiti dal lutto.

Per il nostro discorso, particolarmente significativa appare la narrativa italoamericana degli anni Trenta-Quaranta, quella rappresentata da scrittori di seconda generazione che ormai hanno scelto definitivamente la lingua inglese e l'ingresso nel mare aperto dell'americanizzazione, ma continuano a fare i conti con il vissuto e l'esperienza dell'emigrazione di massa all'origine di sentimenti contrastanti, vivendo «una forte contraddizione psicologica, una specie di lunga crisi d'identità», di scissione permanente tra due universi reali e simbolici (Durante. *Italoamericana*: 686). Ovviamente con soluzioni assai diverse. Si pensi ai due più noti scrittori di questa generazione, Di Donato e Fante: il primo quasi ancora fermo sulla soglia dell'americanizzazione, tra contrasto, rifiuto e «presa d'atto della catastrofe della cultura» dei padri; il secondo che invece rea-

[3] Martelli. *Letteratura contaminata…*; *Dal vecchio mondo al sogno americano…*; *L'acqua confine del mondo…*; *Rappresentazioni letterarie…*; *La scrittura dell'emigrazione*.
[4] Lombardi Satriani e Meligrana; Teti. *Il paese e l'ombra* e *Luoghi, culti, memorie dell'acqua*. Per una disamina di queste stratificazioni antropologiche nella letteratura dell'emigrazione cfr. Martelli. "L'acqua confine del mondo…".

lizza «un parricidio rituale» (Durante. *L'Odissea di un Wop*: 139), traghettando l'etnicità biologica in «una costruzione simbolica della propria identità» affidata alla scrittura narrativa, un'«autorealizzazione creativa», «un'opera di *autofiction*» (Marazzi. *Swearing in…*: 32).

Se è vero che nella letteratura italoamericana, come quella di Di Donato e Fante, l'eredità italiana non può essere ricercata nella lingua e nella letteratura della tradizione alta – di cui non vi è traccia[5] – ma nelle stratificazioni antropologiche delle culture popolari dialettali dei contesti familiari e sociali americani, proviamo allora a verificare come proprio nei romanzi dei due scrittori tali eredità culturali sono presenti e come vengono rappresentate, ovviamente in riferimento alla premessa qui fatta circa il paradigma del lutto.

Christ in concrete di Pietro Di Donato esce in America nel 1939 e in traduzione italiana nel 1941 con il titolo *Cristo fra i muratori*. Il romanzo – di cui solo la prima parte è occupata dalla figura di Geremia, emigrato dall'Abruzzo in America nei primi anni del Novecento, che muore tragicamente sul cantiere di un palazzo in costruzione – in realtà è la *tranche de vie* del giovane figlio Paolino – che assorbe un consistente *background* autobiografico dell'autore – il quale, morto il padre quando ha appena dodici anni, è costretto a farsi carico della miseria della sua famiglia, la madre e sette tra fratelli e sorelle, andando ben presto a lavorare nei cantieri, anche lui muratore come il padre; una *tranche de vie* che è soprattutto una lunga, sofferta elaborazione del lutto che il giovane protagonista vive scisso tra la difesa della famiglia italoamericana e il rifiuto del cattolicesimo personificato dalla figura della madre, tra la solidarietà della comunità etnica di appartenenza che via via diventa anche coscienza di classe e il rifiuto del sogno americano schiacciato dal Moloch del capitalismo[6].

Nel capitolo finale del romanzo Paolino, in preda al furore causato dallo sfruttamento cui è sottoposto sul cantiere e dall'angoscia per la morte del padre, durante uno scontro verbale duro con sua madre, spezza il crocifisso. A tale azione lei reagisce picchiandolo e facendo sanguinare il suo volto; poi, sconvolta, ha un attacco apoplettico e muore dopo aver perdonato e chiesto perdono al figlio.

Con questo finale Di Donato compie un «matricidio rituale» – in John Fante è invece un «parricidio rituale» – a significare una condizione tipica degli scrittori di seconda generazione, un «sentimento di odio-amore e di scissione

[5] Gorlier 176-178 e anche Marazzi. *Misteri di Little Italy*: 47-66; *Mazze e calze…*: 11-21.

[6] Sulle atipicità ideologiche del romanzo (un *mix* di cattolicesimo e operaismo marxista) e letterarie nel quadro della narrativa italoamericana cfr. Gardaphé. "Introduction"; Barolini; "Pietro Di Donato. A Tribute".

dell'io, attratto simultaneamente da pulsioni di ritorno alla tradizione e di fuga verso l'emancipazione»; una «presa d'atto della fatale catastrofe di una cultura, e della necessità di aggiornare i propri modelli» (Durante. *Italoamericana*: 686), nel caso di Di Donato guardando alle utopie socialiste e anarchiche che attraversano il mondo italoamericano del primo Novecento, il tempo di Giovannitti, di Sacco e Vanzetti; nel caso di Fante invece con una adesione ai modelli dell'americanizzazione attraverso un confronto-scontro con il retaggio familiare etnico italoamericano, che nella reinvenzione letteraria filtrata attraverso la lingua e i modelli culturali americani consegue originalità, nuovi orizzonti e diritto di collocazione all'interno della cultura egemone del Nuovo Mondo.

In *Cristo fra i muratori* la lunga elaborazione del lutto ha un momento culminante nella festa che la famiglia celebra nella stessa casa del morto in occasione del matrimonio del fratello della vedova Nunziatina, che nell'incidente in cui era morto Geremia aveva perso una gamba. Secondo gli antropologi la festa «costituisce un istituto culturale di fondamentale importanza nella cultura folklorica» (Lombardi Satriani XVII). Nel romanzo di Di Donato la festa, come già detto, si svolge proprio nella casa ancora a lutto, trasformatasi per l'occasione in «un pittoresco vulcano» (*Cristo fra i muratori*: 282), tra agitarsi di donne, intente ai preparativi, vociare di bambini, commenti degli uomini. Poi inizia il rito del pranzo nuziale in cui le portate sono anche stazioni di un percorso rituale e simbolico che può consentire proprio attraverso la festa del cibo di rinsaldare i vincoli della comunità di appartenenza e nello stesso tempo di uscire dal cono d'ombra del lutto:

> Nicoletta e Nunziatina – la sposa e la vedova – servirono gli antipasti mentre i paesani prendevano posto. Olive verdi e amare della Sicilia, olive dolci di Spagna, salami e mortadelle, uova farcite, cetrioli sottaceto, peperoni lunghi aguzzi… La tavolata si formò per affinità elettive. […] La zuppa era densa di cardi finocchi carciofi annegati nel parmigiano e tagliatelle che si scioglievano in bocca come burro […] Poi […] comparvero grasse anguille guarnite d'aglio e prezzemolo. Tenera e bianca era la loro carne, e galleggiava in succo di limone. Al disopra della tavola, i fiaschi giravano senza posa di mano in mano, e un denso vino nero innaffiava le vivande.
> «Occhio al fiasco, Susanna! Bada che si rovescia!»
> «Avete inzuppato la tovaglia…!»
> «Niente di male… Porta buono…»
> Le anguille erano appena sparite, che davanti ad occhi lucidi di piacere apparvero piatti di cervella e di funghi dorati. La Lucia pizzicò un rognoncino, se lo portò alla bocca con un: «Ti voglio bene assaie», e lo masticò chiudendo gli occhi, beata.
> Zuppiere di insalata: mani che si affondavano avide nel cibo. Fuori, nella strada, è gennaio, ma nella casa di Geremia parenti ed amici siedono a tavola gomito a gomito sotto le lampade a gas, e sorridono nella tranquilla beatitudine del pasto. Tovaglie insanguinate di vino e sporche d'olio, di sale, di peperoni: confusione di piat-

> ti, fiaschi e cucchiai. Gli uomini allentano le cinghie e sospirano soddisfatti, le donne si slacciano il busto. I sensi parlano attraverso occhi contenti e buon odore di carne, parole esaltano l'eccellenza di cibi e bevande.
> Dalla cucina, la voce di Alfredo il Napolitano salì ad annunciare al mondo: «Vino e amore, vino e amore nun se mmore, nun se mmore!» (269-270).

Per la elaborazione del lutto nella società tradizionale, in particolare contadina dell'area meridionale, il consòlo o *consuolo* rappresentava un momento non evitabile di unità e solidarietà per la comunità; questa «prestazione alimentare» era «uno dei meccanismi tipici attraverso i quali le tabuizzazioni relative alla condizione di lutto vengono rimosse»; inoltre essa «assume gli aspetti di collettivizzazione del gruppo familiare e degli offerenti, investiti dalla disgregazione della morte e contemporaneamente realizza il rapporto fra i superstiti e il morto» (Di Nola 158-159).

Dunque il banchetto nuziale è anche un banchetto funebre, «epilogo del periodo di lutto […] testimonianza di un'ultima definitiva interiorizzazione ideale del morto e come ristabilimento del diritto dei vivi» (De Martino 229). Nel romanzo di Di Donato la festa con i suoi rituali, compreso quello finale, è anche una prova corale di un superamento della «crisi della presenza» seguita alla morte del capofamiglia. Ma la festa concentra anche altri significati e valori simbolici; essa «libera dalla fame sia in senso reale […] sia in senso metaforico (si attuano rituali, più o meno complessi, di compensazione, che riscattano, a livello simbolico, dall'insicurezza e dalla precarietà esistenziale sperimentate sul piano della realtà quotidiana)» (Lombardi Satriani XVII):

> Nunziatina e Nicoletta levarono dal forno la porchetta.
> Mastro Fausto fiutò l'aria, lanciò un'occhiata in cucina, si fregò il ventre con la mano, e cantò: «Madre santa, sento 'o profumo d' 'o mio amore!». Tracannò un bicchiere e corse in cucina. Al disopra delle spalle di Nunziatina, contemplò l'arrosto di un bel bruno succoso e fece un eloquente segno di croce baciandosi le dita ad ogni mossa. La porchetta riposava in un morbido letto di tartufi e patate, il dorso e i fianchi tempestati di chiodi di garofano e rivestiti di spezie, le occhiaie imbottite di fichi, e dalla carne calda fumante saliva un profumo denso che prendeva alla gola. Quando Nunziatina e Nicoletta la sollevarono, quelli della cucina sospirarono estasiati. A Fausto toccò guidarne l'ingresso trionfale. «Qui a me… via!». E, battendo un paiolo con un mestolo, aprì la processione, cantando con slancio la marcia trionfale dell'*Aida*.
> Tutti applaudirono battendo le forchette contro i bicchieri e i cucchiai contro i piatti, pestando i piedi sul pavimento e le mani sulla tavola, tarr-ump! tarr-ump! da rompere i timpani. Quando la porchetta fu approdata al centro della tavola, Fausto domandò la parola (271).

La festa continua: vengono intonate canzoni ovviamente appartenenti al *background* culturale degli immigrati, *Santa Lucia*, *Funiculì Funiculà*, *Ohi, Marì*,

l'*Orfanella*, *Chitarra mia* e ritornelli di canzoni di «altre terre e di tempi lontani», accompagnati da chitarra e fisarmonica, mentre continua l'inesauribile avvicendarsi di «vivande, vino e vino, grossi pani freschi cotti in casa». Lo sposo

> […] affondò nella porchetta un coltellaccio, e, sotto l'involucro bruno come un frutto candito, mise in luce la polpa succosa della carne […] Il ripieno era fatto di pignoli, fegatini, fichi, formaggio e peperoni, e i paesani ripulirono avidi le ossa e ne succhiarono il midollo […] Tre forchettate di carne, e giù vino […].
> Lumache cotte in sugo di pomidoro, prezzemolo, aglio, sale, olio, peperoni forti e basilico; un profumo denso che ravvivava l'appetito. E quando montagne di gusci crebbero sui piatti e sul pavimento, i vassoi furono portati via e sostituiti da ciotole di insalata amara e da teglie fumanti di gamberi, di molluschi duri e molli, di granchi e di mitili neri (272-273).

Il rito della festa pur tra i fumi delle ricche libagioni non cancella nei commensali la consapevolezza che esso è anche la celebrazione del rafforzamento dei legami e della solidarietà della comunità:

> Ah, fratello, ah, sorella, questa è vita… vita fra gente del nostro sangue, che gode delle nostre gioie e vive i nostri tormenti (273).

Un rito che in un crescendo si va trasformando in un carnevalesco (bachtiniano) ribaltamento del tempo ordinario, una momentanea sospensione della condizione subalterna della comunità italoamericana, a conferma di quanto affermato dagli antropologi, soprattutto da studiosi del Mezzogiorno, che nel 'mangiare insieme' nei luoghi dell'emigrazione confluiscono «diverse concezioni delle culture tradizionali: quella carnevalesca della convivialità che avvicina le persone, annulla le distanze, allontana la paura e quella sacrale della 'comunione' che si realizza attraverso la convivialità e la ritualità alimentari» (Teti. *Emigrazione…*: 590).

In questo trionfo del cibo si condensano anche altri elementi rituali e simbolici: la memoria e nostalgia del mondo delle origini – mondo di privazioni alimentari – è qui trasformata nel sogno contadino carnevalesco dell'Abbondanza e della Cuccagna (Camporesi. *Il paese della fame*): negare il «paese della fame» per affermare il «paese della Cuccagna» (Teti. *Il paese e l'ombra*: 47); un rituale che offre un palcoscenico a quella 'invenzione' della cucina 'italiana' degli italomericani assemblando la cucina della festa e quella appartenente alle classi superiori del paese d'origine (Sorbini 37) e che vuole essere anche una celebrazione dell'uscita della comunità italoamericana dal bisogno, «l'ostentazione dell'abbondanza diventava di per se stessa un aspetto significante del rituale» (Cinotto 80).

Lo scatenarsi finale del ballo della tarantella che coinvolge molti nel «ritmo

vorticoso della danza» sembra sfociare in una mimesi di rito pagano ed orgiastico, come a cancellare le forze oscure che imprigionano nello sfruttamento e nel lutto la comunità italoamericana:

> «Avanti…»
> Salti calci piroette, carne d'uomo temprata dal lavoro contro morbide anche di donna.
> Strum strum strum… Gira!
> «Cambiare dama… Avanti! Uuuuh!»
> Tang-etí-ring-e-tang! La Lucia si fa avanti e strappa Nicoletta da Scorzadarancio. È più agile, lui. Tang-etí-ring-e-tang! Ehi! Tarantella! Ehi! Tarantella!
> Piroetta sulle anche che dondolano, gira e oscilla sul tronco, spingiti avanti, rotea sui talloni battendo con gioia le natiche, balza in avanti, gira ancora, poi piégati e buttati indietro battendo i piedi nel fantastico ritmo dalla tarantella.
> Tarantella, Tarantella (280-281).

Mentre gli uomini che restano seduti ai tavoli si intrattengono con frammenti di storia e di vita della patria d'origine, il ballo diventa sempre più coinvolgente, palesando lo «stretto rapporto dialettico» fra cibo, lutto e riso presente nel folclore europeo (Camporesi. *Alimentazione folclore società*: 37-38) ma anche il legame fra cibo, spiritualità religiosa, insita nella festa, e sensualità, eredità anche questa della cultura antropologica mediterranea degli emigrati italiani (Beranger; Mangieri DiCarlo; Ortoleva; Amfitheatrof):

> Lallarallà! Tarantella! Più in fretta, più in fretta. Ed ora Paolino si alza festoso e prende per mano sua madre. Tarantella, madre e figlio, tarantella. E i paesani intorno, con le mani ai fianchi. Avanti, Paolì! Più in fretta, Nunziatina!
> Il pavimento trema, i muri ballano. È la tarantella.
> «Ehi, Concetti', guarda dove tiene le mani Gabutti…! Tarantella!»
> La Regina e il Maestro avanzano verso il centro della stanza. Paolo e Nunziatina indietreggiano e uniscono le mani a quelle di zi' Luigi e Nasone. Avanti, saltate, ballate, turgidi seni di donna. Pestate, pestate, solide gambe nelle calze ruvide. È la tarantella.
> Più in fretta, tamburo. Più in fretta, chitarra. Più in fretta, fisarmonica.
> Pigiàti, esaltati dal vino e dal calore, vorticanti sempre più in fretta volano i ballerini. Più forte, più forte. […]
> Dagli sotto. Con più slancio. Con più gioia. Follemente. Avanti ancora. Nel tumulto eccitante del salotto, una realtà sola esiste, ormai: la tarantella, che impazza, che rimbomba senza fine scuotendo la casa popolare […] finché l'uragano raggiunge il suo vertice e, di colpo, si spegne (281-282).

Sono queste pagine – insieme a quelle di straordinaria efficacia drammaturgica in cui è narrata la morte di Geremia come un Cristo murato nel cemento – ad esaltare alcune peculiari originalità letterarie e linguistiche del romanzo:

una scrittura che è il risultato di una ibridazione di realismo, naturalismo, impressionismo ed espressionismo[7], di variegati elementi e codici culturali; una «riscrittura» della tradizione reale e del patrimonio culturale delle origini, della sua memoria e della sua identità fino ai confini della «alterità» (Murolo 223); una riscrittura in più passaggi sincopata, fatta di ritmo e di eccessi, «polifonica plurilingue, che distorce e ricostruisce l'inglese» tanto da poterla «ascrivere al modernismo più sperimentalista» (Polezzi 152-153).

Anche in John Fante centrale è l'universo familiare: il mondo italoamericano, e in specie il microcosmo familiare, «è la fonte privilegiata della sua scrittura», ma vista attraverso lo «specchio deformante di quell'altro se stesso che è Arturo Bandini», personaggio che si reincarna nei suoi romanzi degli anni Trenta-Quaranta: «una grande invenzione letteraria che consente a Fante di dirsi e negarsi nello stesso tempo, di compiacersi e di odiarsi, in una parola di rappresentare compiutamente il dilemma costitutivo della propria condizione di figlio d'immigrati» (Durante. *Uno dei «big boys»*: XII).

Il microcosmo familiare rappresentato è dominato dalla ingombrante figura paterna e attraversato da conflitti generazionali, da una divaricazione sempre più forte tra genitori immigrati, che hanno portato con sé il carico delle loro radici etniche, e i figli che le rifiutano per ricercare una necessaria americanizzazione. In Fante questo processo assume una complessità di grande originalità e modernità[8], riversandosi anche nel tempo e nel vissuto degli ulteriori passaggi generazionali, tra la seconda e la terza generazione degli italoamericani.

Nei romanzi di Fante anche il cibo è ovviamente collegato alla memoria della sua famiglia italoamericana; il cibo è la cartina di tornasole del contrasto – ad esempio in *Il mio cane Stupido* noto anche con il titolo *A Ovest di Roma* (*West of Rome*) – tra il protagonista Nick Molise segnato dal suo *background* della famiglia italoamericana e la moglie americana Harriet e ancor più i figli: un contrasto che via via diventa una distanza incolmabile alimentata proprio dalle stratificazioni antropologico-culturali italoamericane che il protagonista si porta dentro.

Siamo ormai negli anni Sessanta e lo scrittore può recuperare il *background* etnico, compresi i valori simbolici legati al cibo e messi in discussione dalla seconda generazione, cui egli stesso appartiene che, in contrasto con la prima generazione degli emigrati e sollecitata da una rapida assimilazione, considerava le abitudini alimentari della propria famiglia come «espressioni di una cultura inferiore», «sintomi e sinonimi di ignoranza, arretratezza e povertà» (Cinotto 44-45).

La perdita della ritualità familiare del cibo che egli avverte è vissuta come

[7] Cfr. Napolitano.
[8] Cfr. Paoletti, Ricci.

una perdita non solo del suo mondo d'origine ma anche della parte di sé legata a quel mondo; quindi un lutto in cui confluisce contestualmente l'altro lutto, quello per la morte della famiglia americana; l'amore coniugale ormai inaridito, i figli sempre più distanti, immersi nella loro totale americanizzazione:

> Accendemmo le candele e ci sedemmo al funerale, con la bara di lasagne fra noi. Era un lutto senza lacrime, nessun sentimento fu espresso. Avevamo bisogno l'uno dell'altra in quel momento, e restavamo coraggiosamente in silenzio. C'era qualcosa di eroico in Harriet, un valore tragico mentre beveva avidamente il vino gelato e non si vergognava di sorridere. Riempì il bicchiere e bevve di nuovo, e io pensai che beveva troppo in fretta, con troppa spavalderia.
> Mi guardò e disse: «Bevi troppo in fretta».
> Le lasagne erano scotte, la salsa si era indurita ai lati. L'insalata era floscia, le zucchine troppo bollite erano spappolate. Giocherellavo con il cibo e studiavo mia moglie. La sua faccia era più tonda, a forma di luna piena, perché era cinque chili sovrappeso ed era a dieta. Ma quella sera mangiava con abbandono, con rapide forchettate, e faceva rumore quando masticava. Non era quello il momento di essere critico e lasciai andare.
> «Devi proprio fare tutto quel rumore quando mangi?» domandò.
> Improvvisamente mi sentii insultato e ferito e la guardai freddamente. Chi era quella donna? Oltre a essere mia moglie, che ne sapevo di lei dopo venticinque anni di matrimonio? Quanto di lei, e quanto poco di me era stato trasmesso ai nostri ingrati figli? A parte Tina avevano tutti ereditato i suoi occhi, la sua struttura ossea, i suoi denti. Perché non erano bassi e tarchiati come il loro padre? Perché assomigliavano a commessi di negozio e non a muratori? Dov'era la rozzezza contadina di mio padre e l'innocenza di mia madre, i caldi occhi marroni italiani? Perché non parlavano con le mani, invece di lasciarle penzolare morte lungo i loro fianchi durante la conversazione? Dov'era la devozione e l'obbedienza italiana al padre, l'amore solidale per la terra e per la casa?
> Tutto, tutto era andato perso. Quelli non erano figli miei. Erano solo quattro spermatozoi ai quali era stata tesa un'imboscata in qualche oscura tuba di Falloppio. Erano i suoi figli, scaturiti da un ceppo inglese e tedesco arrivato in California dal New Hampshire e dalla Germania. Protestanti, persino. Uno strano gruppo, a dir poco. […] Niente di tutto questo fra i miei progenitori. Venivano dalla campagna italiana piena di sole, contadini onesti timorati di Dio. Mia madre si chiamava Maria Martini e mio padre Nicola Molise. Gente semplice, senza complicazioni (Fante. *Il cane Stupido*: 1026-1027).

Nel mondo perduto delle sue origini c'era il 'senso di sacralità' che accompagnava l'atto del mangiare; il 'mangiare insieme' aveva il significato 'sacrale' della 'comunione', del vivere insieme e dell'appartenenza, che si realizzano attraverso la convivialità e la ritualità alimentari[9]. Ed invece al suo richiamo per

[9] Cfr. Montanari. *Convivio*.

invitare i figli a tavola e vivere appunto quella 'comunione' sacrale della convivialità e ritualità familiare intorno al cibo essi rispondono che preferiscono andare in spiaggia: «"Non potete farlo – gridai – È tutto pronto". Si allontanarono nell'oscurità e giù per la strada verso i cancelli della spiaggia» (Fante 1025).

Altrettanto estranea alla 'comunione' familiare delle origini etniche del protagonista è la convivialità che egli si appresta a vivere insieme alla moglie Harriet; è una convivialità luttuosa; e non è solo il lutto per il mondo perduto, ma anche per una paternità che non può confrontarsi con quella del padre, che quel mondo racchiudeva e personificava con la forza e il carisma di un gigante. Sono proprio gli odori e i sapori del cibo il veicolo primario per il riaffiorare della memoria di quel mondo perduto:

> Stappai il vino e girai l'insalata ormai molle mentre Harriet levava le lasagne dal forno e le tagliava a quadrati. Le cosparse di pecorino e io avvertii un soffio del passato, la lontana cucina della mia infanzia, con mio padre allegro per il vino che girava anche lui l'insalata in quel tempo remoto. Era un ricordo straziante, inquietante, un flashback che mi fece quasi piangere, e la mia anima ne fu soffocata, perché non avevo mai voluto diventare padre, e invece eccomi, padre quattro volte (1024-1025).

Figura centrale di quello che forse è il più bel romanzo di Fante, *The Brotherhood of the Grape* (*La confraternita dell'uva*), è il padre: una figura ingombrante, dura come le pietre che usa per il suo lavoro di muratore, donnaiolo, ubriacone, violento; eroe/antieroe dell'epopea italoamericana della prima generazione, cui si contrappone la figura della madre «vestale dell'ordine domestico» (Durante. *L'Odissea di un Wop*: 137), «un angelo testardo, pertinace» (Fante. *La confraternita…*: 1167), piegata ai valori familiari e religiosi, destinata a sopportare le tante irregolarità del marito e a tenere insieme la famiglia con strategie domestiche, di cui proprio il cibo è parte non secondaria:

> *La cucina*: il vero regno di mia madre, l'antro caldo della strega buona sprofondato nella terra desolata della solitudine, con pentole piene di dolci intingoli che ribollivano sul fuoco, una caverna d'erbe magiche, rosmarino e timo e salvia e origano, balsami di loto che recavano sanità ai lunatici, pace ai tormentati, letizia ai disperati. Un piccolo mondo venti-per-venti: l'altare erano i fornelli, il cerchio magico una tovaglia a quadretti dove i figli si nutrivano, quei vecchi bambini richiamati ai propri inizi, col sapore del latte di mamma che ancora ne pervadeva i ricordi, e il suo profumo nelle narici, gli occhi luccicanti, e il mondo cattivo che si perdeva in lontananza mentre la vecchia madre-strega proteggeva la sua covata dai lupi di fuori (1173-1174).

Dunque la tavola è il «luogo classico della continua commedia fantiana», è «tanto il parlatorio, talvolta il ring, della famiglia e delle sue feroci, melodram-

matiche litigate, quanto il ricettacolo delle certezze, il rifugio ricolmo della piccola, ma indispensabile santità della madre, che dispensa piatti sopraffini come fossero benedizioni» (Paoletti 172, 175).

Non è casuale che proprio nel racconto della malattia e della morte del padre si ripropongano le stratificazioni antropologico-culturali che accostano i rituali del lutto e del cibo. Mentre in ospedale si stanno consumando le ultime ore di vita del padre, la madre raccoglie intorno al tavolo i figli, ormai lontani e immersi nel loro vissuto americano; una sorta di rituale preparazione all'evento luttuoso – «non è mica una festa: è un momento solenne», dice Henry al fratello –: «aveva apparecchiato un posto a capotavola per suo marito: era una specie di omaggio, ma quell'assenza pesava nell'aria»; poi, dopo essere uscita sulla veranda volgendo lo sguardo lungo il viale per vedere se fosse in arrivo il figlio «capriccioso» ritardatario: «"Mangiamo" – annunciò» (Fante. *La confraternita…*: 1271).

Il Nick Molise di questo romanzo – come il Geremia di *Cristo fra i muratori* – racchiude «il ritratto più cospicuo della prima generazione italoamericana, quel mondo di uomini di incontenibile, eroica virilità» (Durante. *Uno dei «big boys»*: XXVI); ma vi è una diversità notevole tra Fante e Di Donato: Fante è uscito dal cerchio chiuso della comunità italoamericana, ha la consapevolezza della inevitabilità e necessità della integrazione. Emblematiche di tutto questo sono proprio le pagine sulla morte del padre, momento culminante durante il quale ritorna il tema del lutto collegato al cibo, che diventa dirompente, occasione di emersione della impossibilità di accettare quel mondo arcaico decontestualizzato:

> Arrivammo a casa di mia madre, che era ormai un luogo di morte e di lutto, con le auto dei congiunti parcheggiate sui due lati della strada, i vecchi amici di mio padre che gironzolavano in veranda bevendo vino dai bicchieri buoni di cristallo della mamma, contrariati e infastiditi per via delle grida delle loro mogli all'interno. Gli italiani amavano i propri cari da vivi, ma talvolta quand'erano morti li amavano ancora di più, specialmente queste donne di famiglia che s'erano radunate in ogni stanza della casa e sciamavano appresso a mia madre in gramaglie come formiche nere attorno alla loro regina, singhiozzando, sgranando i loro rosari, dondolando il capo, abbracciando la vedova inconsolabile, accrescendo la sua pena e intossicandosi a loro volta per la pena che quella emanava. […] Non potemmo fermarci là. Indietreggiando fino alla cucina, vedemmo la tavola imbandita, col salame, il formaggio, vino e frutta, il tutto preparato in vista di ore di dolore da sfogare: una cosa difficile da sopportare, troppo assurda (Fante. *La confraternita…*: 1298).

E nello stesso tempo non può accettare le pratiche americane esperite nella *Funeral House* con i trattamenti riservati al corpo del defunto e in particolare al viso che diventa altro, una vera e propria maschera:

> Il *padre* ritornò in sacrestia mentre gli addetti delle pompe funebri aprivano la bara, e mia madre guidò la fila dei congiunti a fianco della salma. Sollevò il velo e baciò il marito sulla fronte. Quindi gli allacciò il rosario bianco alle dita irrigidite. Virgil la portò via mentre piangeva piano. A uno a uno sfilammo accanto alla bara, guardando papà, i bambini erano stupefatti, terrorizzati, affascinati, gli altri piangevano in silenzio.
> Io non piansi. Provavo rabbia, nausea. Dio buono, che gli avevano fatto a quel povero vecchio! Che cosa avevano fatto a quella magnifica faccia abruzzese scavata nella roccia, a quei lineamenti di sofferenza e di fatica, a quella bocca risoluta, alla linea furba delle sopracciglia, alle rughe di trionfo e di sconfitta? Tutto rimosso, rimosso… e al loro posto un viso liscio, senza rughe, trattato con l'ovatta, con le guance rosate. Una vergogna, un'oscenità. Mi punse una perfidia da scrittore. Pensai: quello non è il mio vecchio, quello non è il vecchio Nick, quello è Groucho Marx, e prima lo seppelliamo, meglio è (1303).

Ma dicevamo della dilemmaticità di questo vissuto antropologico-culturale italoamericano rappresentato da Fante che alterna un dentro/fuori che segna anche la cifra della originalità e modernità della sua narrativa. Il romanzo si chiude con il ritorno a casa della madre dopo la cerimonia funebre e la tumulazione al cimitero: la madre sale sulla macchina del figlio e dopo aver rivolto un ultimo pensiero al marito – ricordato le modalità della sua morte e confessato di essere «felice» perché non ha sofferto – rivolta al figlio dice di andare a casa dove ha preparato «una bella cenetta» per «tutta la famiglia» (Fante 1306). Sono le ultime parole del romanzo, con le quali si ripropone l'endiadi cibo/lutto a confermare il valore sacrale della convivialità e ritualità alimentare per la elaborazione del lutto e il superamento della «crisi della presenza» generata dalla morte del congiunto.

Un relitto arcaico della cultura dell'emigrazione trapiantato in terra americana che Fante in questo caso non rifiuta e che forse può suggerire qualcosa agli uomini della civiltà moderna, una civiltà, la nostra – come scrive Ernesto De Martino nella sua opera postuma, *La fine del mondo* – priva di un «discorso protetto» (percorsi mitico-simbolici e rituali) che vive il «crollo dell'orizzonte culturale comunitario» e l'assenza di «un orizzonte di evocazioni e di intime risonanze culturali […] di tutto ciò che in noi era memoria e consapevolezza della memoria, continuità e senso della continuità, radicamento profondo e autoriconoscimento in queste radici» (Cherchi. *Ernesto De Martino*: 289).

Bibliografia citata

Amfitheatrof, Erik. *Sinatra, Scorsese, Di Maggio e tutti gli altri*. Vicenza: Neri Pozza. 2004.
Barolini, Helen. "Di Donato Pietro". *The Italian American Experience: An Encyclopedia*. Ed. Salvatore J. LaGumina. New York-London: Garland Publishing. 2000: 182-183.
Beranger, Jean F. "L'identità italoamericana: la maschera della differenza religiosa nei romanzi di John Fante e Pietro Di Donato". *Altreitalie*, XI (1994): 5-27.
Bevilacqua, Piero. "Emigrazione transoceanica e mutamenti dell'alimentazione contadina calabrese fra Otto e Novecento". *Quaderni storici*, 47 (agosto 1981), II: 520-555.
Biasin, Gian Paolo. *I sapori della modernità. Appunti su cibo e romanzo*. Bologna: Il Mulino. 1991.
Camporesi, Piero. *Alimentazione folclore società.* Parma: Pratiche Editrice. 1980.
———. *Il paese della fame*. Bologna: Il Mulino. 1985.
Cherchi, Placido e Cherchi, Maria. *Ernesto De Martino. Dalla crisi della presenza alla comunità umana*. Napoli: Liguori. 1987.
Cinotto, Simone. *Una famiglia che mangia insieme. Cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York, 1920-1940*. Torino: Otto editore. 2001.
———. "La cucina diasporica: il cibo come segno d'identità culturale". *Storia d'Italia.* Annali 24. *Migrazioni*. Eds. Paola Corti e Matteo Sanfilippo. Torino: Einaudi. 2009: 653-672.
Corti, Paola. "Il cibo dell'emigrante". *Il Risorgimento*, 2 (1992): 363-378.
———. "Emigrazione e consuetudini alimentari. L'esperienza di una catena migratoria". *Storia d'Italia*. Annali 13. *L'alimentazione*. Torino: Einaudi. 2001: 683-719.
De Martino, Ernesto. *Morte e pianto rituale.* Torino: Boringhieri. 1975.
———. *La fine del mondo. Contributo all'analisi delle apocalissi culturali*. Ed. Clara Gallini. Torino: Einaudi. 1977.
Di Donato, Pietro. *Cristo fra i muratori*. Milano: Bompiani. 1941.
———. *Christ in Concrete*. New York: Signet Classics. 1993.
Di Nola, Alfonso M. *La morte trionfata. Antropologia del lutto*. Roma: Newton Compton. 1995.
Durante, Francesco. "L'Odissea di un Wop: John Fante". *Il sogno italo-americano*. Ed. Sebastiano Martelli. Napoli: Cuen. 1998: 133-142.
———. *Uno dei «big boys»*. Fante, John. *Romanzi e racconti*. Ed. Francesco Durante. Milano: Mondadori. 2003: IX-XXXI.
———. *Italoamericana. Storia e letteratura degli italiani negli Stati Uniti 1880-1943*. II. Milano: Mondadori. 2005.
Fante, John. *Romanzi e racconti*. Ed. Francesco Durante. Milano: Mondadori. 2003.
———. "La confraternita dell'uva". Fante, John. *Romanzi e racconti*. Ed. Francesco Durante. Milano: Mondadori. 2003: 1109-1306.
———. "Il mio cane Stupido". Fante, John. *Romanzi e racconti*. Ed. Francesco Durante. Milano: Mondadori. 2003: 965-1108.
Gardaphé, Fred L. "Introduction". Di Donato, Pietro. *Christ in Concrete*. New York: Signet Classics. 1993: 56-65.
———. *Leaving Little Italy: Essaying Italian American Culture*. New York: SUNY Press. 2004.
Gorlier, Claudio. "La letteratura nella seconda lingua della diaspora". *Itinera. Paradigmi delle migrazioni italiane*. Ed. Maddalena Tirabassi. Torino: Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli. 2005: 176-178.
I riti del fuoco e dell'acqua. Nel folklore religioso, nel lavoro e nella tradizione orale. Eds. Assunta Achilli e Davide Bertolini. Roma: Edup. 2004.
Il sogno italo-americano. Ed. Sebastiano Martelli. Napoli: Cuen. 1998.
Itinera. Paradigmi delle migrazioni italiane. Ed. Maddalena Tirabassi. Torino: Edizioni della Fondazione Giovanni Agnelli. 2005.
Lévi-Strauss, Claude. *Il crudo e il cotto*. Milano: Il Saggiatore. 1966.

———. *Dal miele alle ceneri*. Milano: Il Saggiatore. 1970.
———. *Le origini delle buone maniere a tavola*. Milano: Il Saggiatore. 1971.
Lombardi Satriani, Luigi Maria. "Prefazione". Teti Vito. *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*. Rimini-Firenze: Guaraldi. 1976: XI-XVIII.
Lombardi Satriani, Luigi Maria e Meligrana, Mariano. *Il ponte di San Giacomo. L'ideologia della morte nella società contadina del Sud*. Milano: Rizzoli. 1982.
Mangieri DiCarlo, Denise. "Il ruolo della festa italiana negli Stati Uniti". *Altreitalie*, 11 (1994): 28-40.
Marazzi, Martino. *Misteri di Little Italy. Storia e testi della letteratura italoamericana*. Milano: Franco Angeli. 2001.
———. "*Swearing in*: il senso della cittadinanza nella letteratura di John Fante". *Quaderni del '900*, VI (2006): 31-40.
———. "Mazze e calze. Fante, Scorsese e il feticcio dell'etnicità italiana". *John Fante Back Home*. Ed. Paolo Graziano. Ortona: Menabò. 2008: 11-21.
Martelli, Sebastiano. *Letteratura contaminata. Storie parole immagini tra Ottocento e Novecento*. Salerno: Laveglia. 1994.
———. "Dal vecchio mondo al sogno americano. Realtà e immaginario dell'emigrazione nella letteratura italiana". *Storia dell'emigrazione italiana*. I. *Partenze.* Eds. Piero Bevilacqua, Andreina De Clementi, Emilio Franzina. Roma: Donzelli. 2001: 433-487.
———. "L'acqua confine del mondo. La traversata dell'oceano nella letteratura italiana dell'emigrazione tra Ottocento e Novecento". *I riti del fuoco e dell'acqua. Nel folklore religioso, nel lavoro e nella tradizione orale*. Eds. Assunta Achilli e Davide Bertolini. Roma: Edup. 2004: 339-376.
———. "Rappresentazioni letterarie dell'emigrazione transoceanica tra Ottocento e Novecento". *Appunti di viaggio. L'emigrazione tra attualità e memoria*. Eds. Ornella De Rosa e Donato Verrastro. Bologna: Il Mulino. 2007: 217-254.
———. "La scrittura dell'emigrazione". *Italiani e stranieri nella tradizione letteraria*. Atti del Convegno di Montepulciano (8-10 ottobre 2007). Roma: Salerno Editrice. 2009: 283-340.
Montanari, Massimo. *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*. Roma-Bari: Laterza. 1989.
———. "Introduzione". *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*. Ed. Massimo Montanari. Roma-Bari: Laterza. 2002: VII-XII.
———. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza. 2004.
Murolo, Luigi. "«Rievocare il passato». Pietro Di Donato e i registri della memoria". *Nei paesi dell'utopia. Identità e luoghi della letteratura abruzzese all'estero*. Ed. Vito Moretti. Roma: Bulzoni. 1997: 205-223.
Napolitano, Louise. *An American Story: Pietro Di Donato's Christ in Concrete*. New York: Peter Lang. 1995.
Nei paesi dell'utopia. Identità e luoghi della letteratura abruzzese all'estero. Ed. Vito Moretti. Roma: Bulzoni. 1997.
Ortoleva, Peppino. "La tradizione e l'abbondanza. Riflessioni sulla cucina degli italiani d'America". *Altreitalie*, 7 (1992): 31-52.
Paoletti, Gianni. *John Fante. Storie di un italoamericano*. Foligno: Editoriale Umbra. 2005.
Pietro Di Donato. A Tribute. Voices in Italian Americana, 2 (Fall 1991), 2.
Polezzi, Loredana. "Lingua, identità e storia in *Christ in Concrete* di Pietro Di Donato". *La storia nella scrittura diasporica*. Ed. Franca Sinopoli. Roma: Bulzoni. 2009: 137-161.
Ricci, Elena. "I romanzi di John Fante". *Nei paesi dell'utopia. Identità e luoghi della letteratura abruzzese all'estero*. Ed. Vito Moretti. Roma: Bulzoni. 1997: 185-204.
Soavi sapori della cultura italiana. Atti del XIII Congresso dell'A.I.P.I. (Verona-Soave, 27-29 agosto 1998). Eds. Bart Van den Bossche, Michael Bastiaensen, Corinna Salvadori Lonergan. Firenze: Franco Cesati Editore. 2000.

Sorbini, Alberto. *Processi di acculturazione alimentare ed emigrazione italiana in America fra Otto e Novecento*. Eds. Davide Paolini, Tullio Seppilli, Alberto Sorbini. *Migrazioni e culture alimentari.* Foligno: Editoriale Umbra. 2002.

Storia dell'acqua. Mondi materiali e universi simbolici. Ed. Vito Teti. Roma: Donzelli. 2003.

Teti, Vito. *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*. Rimini-Firenze: Guaraldi. 1976.

———. *Il paese e l'ombra*. Cosenza: Edizioni Periferia. 1989.

———. "Emigrazione, alimentazione, culture popolari". *Storia dell'emigrazione italiana*. I. *Partenze.* Eds. Piero Bevilacqua, Andreina De Clementi, Emilio Franzina. Roma: Donzelli. 2001: 575-597.

———. "Luoghi, culti, memorie dell'acqua". *Storia dell'acqua. Mondi materiali e universi simbolici*. Ed. Vito Teti. Roma: Donzelli. 2003: 3-24.

The Italian American Experience: An Encyclopedia. Ed. Salvatore J. LaGumina. New York-London: Garland Publishing. 2000.

Valeri, Renée. "Alimentazione". *Enciclopedia*. I. Torino: Einaudi. 1977: 344-361.

Van Den Bossche, Bart. "Il cibo nella narrativa del Novecento: appunti per una tipologia". *Soavi sapori della cultura italiana*. Atti del XIII Congresso dell'AIPI (Verona-Soave, 27-29 agosto 1998). Eds. Bart Van den Bossche, Michael Bastiaensen e Corinna Salvadori Lonergan. Firenze: Franco Cesati Editore. 2000: 483-495.

«*N*ESPRESSO! WHAT ELSE?» APPUNTI SULLA STORIA MIGRATORIA DELLA CUCINA ITALIANA NEGLI USA

Daniela Ciani Forza*

Whiskey vs caffè

L'accattivante sorriso di George Clooney e il gigante della Nestlé hanno trasformato la mitica tazzina di caffè, orgoglio italiano, in prodotto internazionale non più sorseggiato al bar, sua sede privilegiata e luogo d'incontri e chiacchiere, ma esportato in qualche grande albergo chissà dove, fra signorine che commentano in inglese e che, proprio come il caffè in cialda, sono sempre asetticamente perfette.

L''espresso' non ci appartiene più: quell'aroma, frutto di miscele e di torrefazioni elaborate localmente – che al palato risulta ora troppo aspro, ora troppo aromatico, ora 'pessimo' e ora 'squisito' – è diventato globale: come la Coca-Cola è buono, ma prevedibile, sempre identico. Ha perduto quel valore di ospitalità, di amicizia e solidarietà, o anche di semplice formalità, che aveva suggerito a Jason Wurtsbaugh l'osservazione che nella cultura italiana: «Coffee is the focal point of a meeting, a warming beverage to represent warmth between people» (s.p.).

E, pur se il bel Clooney in Italia è ormai considerato di casa, questa interferenza nei nostri gusti e abitudini ci fa riflettere. Si è lui, di fatto, inserito nei costumi italiani, o è il nostro stile di vita che si è appiattito su anonimi *clichés* internazionali di largo consumo? La domanda si giustifica non solo indagando sulla complessità dei rapporti fra 'cultura globale' e 'culture locali', ma sull'identità stessa della cultura italiana attraverso la sua storia di confronti migratori.

La ritualità del desco e della tradizione culinaria hanno a lungo definito l'appartenenza etnica delle nostre comunità all'estero, caratterizzandone stile di vita e comportamenti etici. Non possiamo dimenticare, proprio a proposito del

* Università di Venezia 'Ca' Foscari'.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

rito del caffè, la scena d'apertura di *The Godfather* di Mario Puzo, quando Bonasera chiede a Don Vito Corleone giustizia per l'oltraggio subito da sua figlia:

> I believe in America. America has made my fortune. And I raised my daughter in the American fashion. I gave her freedom, but – I taught her never to dishonor her family. She found a boyfriend; not an Italian. […] Two months ago, he took her for a drive, with another boyfriend. They made her drink whiskey. And then they tried to take advantage of her. She resisted. She kept her honor. So they beat her, like an animal. […] She was the light of my life – beautiful girl. Now she will never be beautiful again. Sorry… – I went to the police, like a good American. These two boys were brought to trial. The judge sentenced them to three years in prison – suspended sentence. Suspended sentence! They went free that very day! I stood in the courtroom like a fool. And those two bastards, they smiled at me. Then I said to my wife, «for justice, we must go to Don Corleone» (29-30).

L'immediata risposta di Don Vito rivela sentita disapprovazione per le scelte che hanno portato Bonasera ad allontanarsi dai codici del clan, rimarcando, fra l'altro, il fatto di non aver da anni ricevuto un invito per un caffè, nonostante i rapporti che legavano lui e la moglie alla figliola stessa:

> We've known each other many years, but this is the first time you came to me for counsel, for help. I can't remember the last time that you invited me to your house for a cup of coffee, even though my wife is godmother to your only child. But let's be frank here: you never wanted my friendship. And uh, you were afraid to be in my debt. […] I understand. You found paradise in America, had a good trade, made a good living. The police protected you; and there were courts of law. And you didn't need a friend of me. But uh, now you come to me and you say – «Don Corleone give me justice». But you don't ask with respect. You don't offer friendship. You don't even think to call me Godfather (30).

La scena contrappone due scelte di vita: da un lato il desiderio di emancipazione e di assimilazione nel contesto americano, dall'altro l'inflessibilità delle ragioni di fedeltà alla consorteria di provenienza. Alla disperazione vissuta come tradimento del 'sogno americano' – il *whiskey*, l'onore infranto, l'indifferenza della giustizia nonostante l'onerosa scelta di comportarsi '*like a good American*' –, si contrappone il rimprovero/rimorso per aver disdegnato i consigli d''amicizia'. Per Don Vito, il 'padrino', l'invito a prendere un caffè avrebbe ricomposto un ordine e rinnovato il significato di lealtà e di solidarietà.

Senza volere circoscrivere la nostra visione all'ambito severo dei costumi mafiosi, che già troppo hanno distorto l'immagine della cultura italiana all'estero, è significativo come in questo frammento l'opposizione fra 'codici d'appartenenza' e 'americanità' si traduca in termini di una ritualità legata al cibo e al desco – alla convivialità e al suo valore simbolico. *Whiskey vs* caffè. Perdizione *vs* amicizia.

Tradizione culinaria e identità

L'associazione fra identità nostrale e tradizione culinaria si pone come importante interpretazione della storia stessa dell'immigrazione italiana negli Stati Uniti, dibattuta fra questioni di assimilazione e di osservanza della propria eredità culturale. Nel suo libro *Una famiglia che mangia insieme: cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York, 1920-1940*, Simone Cinotto ben evidenzia la stretta relazione esistente fra la ritualità e l'importanza legate al cibo – e alla sua preparazione – e il processo di assimilazione dell'emigrante nel nuovo paese: un itinerario che dai ghetti dell'emarginazione (o anche, tristemente, delle cosche), conduce, nel tempo, al riconoscimento della propria specificità etnica. Seguendo gli studi sull'etnicità di Eric Hobsbawn e Terence Ranger e di Werner Sollors, Cibotto identifica nel simbolismo del cibo quel processo di definizione identitaria, e di ricontestualizzazione, delle comunità migratorie negli Stati Uniti.

La cura del cibo, l'amore per le riunioni della festa, tipiche della tradizione popolare italiana – meridionale in particolare –, sono riconducibili all'esigenza di affermazione della propria storia, che, per essere (soprattutto in terra straniera) sempre 'negoziabile' fra un passato di tradizioni così remote e un presente così 'multiculturale', è continuamente esposta al pericolo di alienazione.

Nella traiettoria della cultura migratoria italiana, racconti e narrazioni legate al cibo – alla tavola e alla cucina – segnano la persistenza di un legame con i luoghi delle proprie origini. La 'famiglia', i parenti, i 'paesani', ricreavano e confermavano la 'loro storia' la domenica a pranzo. Questi rituali domestici imprimevano un senso di appartenenza e di affermazione etnica che veniva trasmessa ai figli 'americani', per poi costituirsi come punto di riferimento su cui poggiare la comprensione della nuova realtà, ridefinirsi in seno ad essa, per estendere il proprio concetto di identità ad una coscienza di continuità relazionale.

Negli anni del grande esodo fra il 1880 e il 1915, le comunità italiane negli Stati Uniti vivevano perlopiù raccolte in spazi ben definiti, generalmente adiacenti alle industrie o ai cantieri edili presso i quali prestavano la loro manodopera. Secondo la definizione di David Ley, per esempio, la East Harlem, era un vero e proprio 'villaggio urbano', abitato per l'80% da italiani, che a loro volta si raccoglievano in settori distinti fra immigrati di origine calabrese, siciliana, campana, abruzzese etc., ricreando dei microuniversi caratterizzati dal perpetuarsi in terra straniera di usi, costumi e tradizioni 'locali'.

Nell'emarginazione dalla comunità americana, si riviveva lo spirito 'paesano', si condividevano i simboli della propria cultura, si allevavano i figli, si parlavano i dialetti della terra d'origine. Benché quartiere miserrimo agli occhi dei

newyorkesi, esso rappresentava la certezza di appartenere ad 'una grande famiglia', con cui condividere speranze e frustrazioni, che 'gli altri' non potevano comprendere – né interessavano loro.

Certamente il cibo e la cucina furono tra i fattori più incisivi del mantenimento di questo senso di 'appartenenza' e di identità nella megalopoli 'straniera' «fashioning», come nota Cibotto, «the coreography and rhythm of its streets, in terms of smell, sounds, colours, names, signs» ("The Taste of Place…": 146). I *food stores* costituivano un punto di riferimento della cultura locale e un punto di aggregazione per gli abitanti del quartiere, che vi si ritrovavano attratti da sensazioni domestiche.

Non solo. Queste abitudini permettevano ulteriori contatti con la comunità circostante. Soprattutto per le donne 'andare a fare la spesa' – insieme alle altre attività connesse alla preparazione dei pasti per la famiglia e per i conoscenti – era l'unico modo per acquisire familiarità con l'ambiente e per socializzare con le altre donne. La condivisione delle proprie esperienze di 'emigranti', permetteva di uscire dalla segregazione domestica e di solitudine che, altrimenti avrebbero segnato per sempre la loro esistenza lontano da 'casa'. Quest'esperienza cementava il nucleo familiare – e il loro ruolo nel suo interno – e, contemporaneamente, apriva ad una maggiore coscienza della propria condizione migratoria. Lo *shopping* rappresentava il contatto con l'esterno, un primo passo verso la familiarità con i nomi dei cibi in inglese, l'incentivo ad ampliare l'orizzonte della propria esperienza, come ben indica, fra gli altri, lo studio di Robert Whitney Peebles sui *Covello Papers*[1].

Cibo, metafora di un'evoluzione storica

Il cibo diviene ben presto metafora dell'evoluzione che trasforma i nostri emigranti da *WoP*, a italo-americani, ad americani, ad *American-Italians*, come ben

[1] Leonard Covello (1887-1982) nacque ad Avigliano (PZ), da dove emigrò a New York nel 1896. Fu un insegnante e promotore culturale della comunità italiana di East Harlem, dedicandosi attivamente all'educazione dei figli degli immigranti (prima italiani, ma poi anche portoricani) e promuovendo progetti che li aiutassero ad inserirsi nella cultura americana senza prevaricazioni sulla loro educazione familiare. Fondò la 'Casa Italiana Educational Bureau' e fu membro attivo di organizzazioni come la 'Italy-America Society' e la 'Order of Sons of Italy'. Fra le sue opere ricordiamo l'autobiografia *The Heart is a Teacher*, numerosi interventi su giornali, e, di grandissimo rilievo, segnaliamo una collezione di documenti – contributi, lettere, interviste, fotografie – sul mondo italo-americano di East Harlem, (*Covello Papers*), conservata presso il 'Balch Institute for Ethnic Studies of the Historical Society of Pennsylvania'. Nel 1972 Covello ritornò in Italia, invitato in Sicilia da Danilo Dolci.

rappresenta Helen Barolini, quando è alla figura di Umbertina che, nell'omonimo romanzo, la scrittrice attribuisce l'affermazione della famiglia nel contesto americano, allorché fu lei che, iniziando con il vendere 'panini' ai muratori, compagni del marito, diede avvio ad un *business* economico che avrebbe condotto ad una nuova storia *italo-americana* per la sua discendenza.

Dall'*enclave* familiare – che, attraverso il cibo e la sua preparazione ri-conduceva a 'casa' – al *neighbourhood* che aveva 'adottato' l'intera famiglia, si definisce così una continuità storica, in lotta costante contro il pericolo di emarginazione, e, soprattutto, di regressione verso forme di micro-auto-ghettizzazione.

> When I was young, many people assumed I was Italian: I sported a big head of long curly hair. I had a father who wore gold chains and pinky rings. Relatives and friends came and went day and night. […] They were the ones whose families spoke Italian at home, whose fathers made wine, whose grandmothers lived in the house and rolled dough on legendary boards. […] These were all the markings of being Italian (Schenone 33).

The Lost Ravioli Recipes of Hoboken. A Search for Food and Family[2] di Laura Schenone è caratterizzato da un impianto autobiografico non troppo originale, anche se, a differenza di molta letteratura italo-americana, non si basa su 'memorie', né su racconti di marginalizzazione etnico-culturale o linguistica, ma osserva il percorso che conduce un''americana' di origini italiane a riscoprire «a family history» (17) per conservarla nel futuro, trasmettendola ai suoi figlioli. La conferma giunge da essi puntuale: «We need to have a tradition. We need to have history» (257) – anche quella rappresentata dalla cucina delle *great-grandmothers*.

L'autrice, già di terza generazione americana (ora residente in un elegante quartiere della buona borghesia nell'*upstate* New Jersey), con i parenti ormai sparsi per tutto il continente e difficilmente contattabili, ripercorre la storia della famiglia e le varie fasi che condussero i 'paesani' ad uscire dall'isolamento per integrarsi, prima, nel sistema americano e ritrovare, infine, le proprie radici in una storia 'altra' da quella *WASP*, ma che si rappresenti 'americana' nella sua complessità, e sia scevra da afflati nostalgici o mitici.

[2] Il riferimento ad Hoboken nel titolo non conduce solamente ad una collocazione spaziale della storia, ma ad un suo preciso riferimento storico e sociale. Hoboken è una cittadina industriale nel New Jersey, situata sul fiume Hudson, proprio di fronte a New York, dove ad inizio secolo abitavano molti immigranti italiani, impiegati nelle fabbriche circostanti. Man mano che accedevano ad un maggior prestigio economico e sociale, essi si trasferivano poi in aree residenziali più eleganti, rimpiazzati dalle nuove comunità di *outsiders* immigrate dal Sud America, Cuba, Ecuador, Polonia, Irlanda.

Leit motif del racconto è il desiderio di Laura Schenone di riprodurre una «authentic old family recipe» (14) – la stessa che veniva riproposta nelle vecchie riunioni familiari – non 'americanizzata'. Ha dei figlioli, una vita agiata, tempo libero, e, quando può, non vuole ricorrere al *canned* o *frozen food*. È colta, raffinata, conosce esattamente i termini della sua identità americana di matrice mediterranea da parte di padre, ma già 'multietnica' da parte di madre. Una 'americana', dunque, secondo le definizioni più equilibrate delle teorie post-etniche[3].

La ricerca della ricetta dei 'ravioli alla genovese' ripercorre i segni dell'immigrazione che vede coinvolte generazioni diverse. Il suo ritrovamento assume la funzione metaforica della storia migratoria, sua personale e della famiglia, del processo di affermazione in seno all'americanità e, della successiva definizione etnica implicita nella ricetta di famiglia. Nell'arco del tempo quei 'ravioli', una volta simbolo di orgoglio domestico hanno subito delle trasformazioni, assunto valori differenti. «Most Italians see food as part of their cultural heritage» (39), ma è un'eredità che, dimentica del gusto e della convivialità originale, sottolinea una 'diversità'sociale, come testimonia Schinone ricordando i giorni della sua infanzia:

> There was a time when producing great holiday food was an emblem of a mother's skill, her love and generosity. What great labors women once put forth so that everyone could enjoy a feast and the mundane austerity of ordinary life would be broken by jubilation. […] when I was a child, my parents used to throw an enormous Christmas party, filling our house with family, friends and wonderful food. We played instruments and sang songs. We ate and drank and stayed up late with aunts, uncles, cousins and grandparents (8-9).

Ma nell'America della mobilità, del *take your own chances*, dell'incalzare dell'efficienza e della fretta, questo stile di vita ben presto si spezza, i legami si smorzano, con il risultato che, fra contrasti e disaccordi: «Where there was once a huge extended family, now there was none. My parents lived on their own island with no bridges to the past – only their present and future, which was us and whatever progeny we'd bring forth» e «[…] our holiday cooking was never quite right, never quite the same again» (9-10).

Il rito culinario perde il suo significato… e i ravioli sono ora «[…] store-bought (some cheese and some meat)» e si integrano ad una cucina «mid-to-la-

[3] Nell'estesissimo panorama bibliografico di studi sulle questioni post-etniche, rimando in particolare ai lavori, ormai divenuti classici sull'argomento, di Werner Sollors, David A. Hollinger, Edward Said, John C. Rowe.

te-century American […] internationalized with quiche lorraine, humanized by recipes from friends […] and immortalized by Italian-American spaghetti-and-meatball Sunday dinners» (14). La ritualità del cibo esce dall'ambito della 'famiglia' e del 'quartiere', conquista i supermercati, per rientrarvi, nei migliori dei casi, come segno di distinzione e di 'gusto'.

Da *Italian Food* ad *American Food*

Un altro interessante studio di Simone Cinotto illustra l'evoluzione nell'interpretazione dell'arte culinaria italiana negli Stati Uniti nel passaggio da cucina popolare a cucina di ampio consumo, così come Schenone l'interpreta nel suo *The Lost Ravioli Recipes*. Nel saggio intitolato "'Now That's Italian!' Representations of Italian Food in American Popular Magazines, 1950-2000", il critico offre una documentazione di come nella seconda metà del secolo scorso la voga dell'*Italian Cuisine* avesse raggiunto apici stravaganti[4], esportando il suo prestigio a un'esposizione mediatica senza precedenti «for its taste, appearance, nutritional and gastronomic value, convenience and price» (sito web), ma anche stimolandone il processo di 'americanizzazione'.

Dagli anni Cinquanta l'*Italian food* si riscattò dalla ghettizzazione del cattivo olezzo di soffritto e di aglio che inondava le *Little Italies* di prima generazione[5], divenendo sinonimo di affermazione nutrizionale ed… economica: da simbolo di una cultura plebea e marginale a oggetto di assimilazione. Perse le sue prerogative 'indigene' e si americanizzò, conquistando il grande mercato!

E la pizza, le lasagne, il tiramisù… il caffè furono assimilati dai costumi della *middle-class* americana e dalla folta schiera di esperti culinari che presero a inondare i programmi televisivi di cucine etniche, o dai ristoratori che affidavano marchi locali alla grande distribuzione multinazionale.

> […] magazines provided readers with much advice about making pizza at home. The target of articles, recipe columns, and ads were women imagined as constantly seeking out new, simple, but intriguing cooking ways to please their husbands and children. Mass-marketed products were there to satisfy feminine urges for self-gratification. In alternative to the frozen products, shoppers could buy in any super-

[4] Lo studio di Cinotto indica che nel periodo 1950-2000 *The Readers' Guide to Periodical Literature* riporta ben 635 voci di '*Italian Cooking*' fra articoli, ricette pubblicate e segnalazioni di ristoranti (sito web).

[5] Vogliamo solo ricordare il titolo di un prestigioso studio di Carol Helstosky sull'immigrazione italiana negli Stati Uniti ed i suoi risvolti politico-economici, che porta il sintomatico titolo di *Garlic and Oil. Food and Politics in Italy*.

> market a 'packaged pizza-mix containing the flour mixture, yeast and pizza sauce with cheese either in it or in another envelope' (Cinotto. "Now That's Italian"…

Soltanto negli anni Settanta una nuova coscienza critica più rispettosa delle 'diversità' e, soprattutto, più attenta alla libera espressione individuale, portò ad un desiderio di maggior originalità e creatività anche nell'arte culinaria. Ciò che, attraverso i vari movimenti civili dell'epoca, risultò in un processo di affermazione etnica, si realizzò anche a livello quotidiano e domestico:

> Surely there came a specific moment in my life when I was especially weary of food fads, fast meals, and the sense of my own disposability. I wanted something enduring – a recipe of my own that did not come from a cookbook or a culinary expert on a television show, a recipe that did not come from the newspaper or my mother's Betty Crocker Golden Treasury collection. […] Desire for an inner life where advertising could not reach. […] I had left where I came from and climbed the American ladder to a new place (Schenone 12-13).

Schenone, 'americana' a tutti gli effetti, dopo avere lasciato Hoboken «a gritty port perched on the edge of the Hudson River» (14), ghetto di immigrati, per stabilirsi in un quartiere residenziale con marito e due figli, comincia a riflettere su ciò a cui non avrebbe mai pensato di porre attenzione: «the importance in food, its brightness in human history» (13). I *Christmas ravioli* della bisnonna Adalgiza – la cui ricetta si è perduta assieme al vecchio senso di 'famiglia' – si ergono più che mai a simbolo di una identità disperatamente ricercata per non perdere la propria specificità etnica all'interno del nuovo contesto storico-sociale.

Nella speranza di riappropriarsi della ricetta – della sua stessa storia – lei cerca di individuare i parenti le cui tracce si sperdono nella vasta geografia degli *States*, assorbiti dall'anonimato di città sconosciute e di storie anodine. Quando finalmente riesce a comunicare con Adele, una lontana cugina residente nello stato di Washington, figlia della prozia Tessie – «who kept the ravioli culture going all her life» (18) – e custode della ricetta, riceve ulteriore conferma di quell'«American ladder» dove «past did not exist» (13). Linda, la figlia di Adele – e, dunque, erede a sua volta della tradizione – le confessa che «I didn't cook many Genoese dishes. Italian cooking takes a long time, you know. […] We were in America, so we wanted to be American» (19). Tuttavia, le offre la ricetta da lei utilizzata per i ravioli, che prepara ormai (malvolentieri) e rigorosamente 'solo a Natale'.

Laura rimane stupefatta; la ricetta indica i seguenti ingredienti: «veal, beef, spinach, eggs, parmigiano cheese» e… «cream cheese – the Philadelphia kind!» (19). «Cream cheese à la Kraft Foods, megaindustrial producer of

Cheez Whiz and Rice Krispies – icon of convenience – food culture of America!», reagisce incredula: «This cannot be right. No, this cannot be right at all. Surely this is an Americanized substitution. But substitution for what?» (19-20). Essa comprende che, arrivate in America, Adalgiza e Tessie: «[…] suddenly realize the'd better speed up and take shortcuts like American cooks. Perhaps they were seeking their own American dream of liberation from the kitchen» (91).

A lei stessa, scrittrice e giornalista, ormai liberatasi dal timore dello stereotipo dell'italiano *WOP* tutto famiglia e 'cucina' – e, tristemente, …'altro'–, emancipatasi anche dalla cultura dell'assimilazione forzata – via *fast food* –, riserva la responsabilità e il piacere di costruire, e di conoscere, 'dialogando' con la storia e ricreando il senso delle origini.

Dopo aver faticosamente perseguito il segreto di «[…] this piece of family history – this sacred dish – this ravioli and no other» (17), Laura non può che approdare a Genova, dove, camminando fra le viuzze attorno al porto, «[…] simply letting myself be shaken by the vibration of roots that went beneath the surface» (47), osserva:

> The story begins at Genoa's port, with its ancient layers, its grittiness, its eye toward the Mediterrenean Sea. Here we cross paths with Greek, ancient Roman, and Arab worlds during much earlier eras of globalization. Olives, wine, and wheat traveled along these water routes. Migration began and ended. But it was not until the Romans were long gone that great power arose here. During the Middle Ages, a time of glory, Genoa became a rich maritime empire. Yes, Adalgiza's ravioli comes from this place of trade routes and water, with access not only to rest of Italy but also to Europe, Asia, and the Arab world too (47)

e… agli Stati Uniti.

Se il primo risultato di questo anelito che la spinge a riapproppriarsi delle proprie radici, contenute nel segreto dell'atavica ricetta di Adalgiza, si presenta come dei «crooked little dumplings […] a little too thick, too filled… some broke», ugualmente: «when forks are finally raised to lips, my husband and sons fall into a kind of trance, swooning over the softness of the handmade pasta, the many flavors of braised meats cooked with onion, carrot, mushroom, herbs, wine, pignoli, and the faint medieval scent of nutmeg» (8). Viene, pertanto, ricreato il senso di appartenenza e di continuità, profondamente apprezzati dalla sua 'famiglia' americana. D'altra parte il cibo, come sintetizza Anne Goldmann, «works to maintain cultural specificity in the face of assimilative pressures» (72). E non può essere altrimenti: *what else?*

Bibliografia citata

America and the Mediterranean: Proceedings of the Sixteenth Biennal International Conference of AISNA. Eds. Massimo Bacigalupo e Pierangelo Castagneto. Torino: Otto. 2003.

Barolini, Helen. *Umbertina*. New York: Seaview Books. 1979.

Cinotto, Simone. *Una famiglia che mangia insieme. Cibo ed etnicità nella comunità italoamericana di New York, 1920-1940.* Torino: Otto Editore. 2001.

———. "The Taste of Place: Food in the Narratives of 'America' and 'Italy' by Italian Immigrants of New York, 1920-1950". *America and the Mediterranean: Proceedings of the Sixteenth Biennal AISNA International Conference.* Eds. Massimo Bacigalupo e Pierangelo Castagneto. Torino: Otto. 2003: 145-154.

———. "'Now That's Italian!': Representations of Italian Food in American Popular Magazines, 1950-2000". *www.italianacademy.columbia.edu/publications/…/paper_sp04_Cinotto.pdf*

Covello, Leonard. *The Heart is the Teacher.* New York: McGraw-Hill Book Company. Inc. 1958.

De/Colonizing the Subject: The Politics of Gender in Women's Autobiography. Eds. Julia Watson e Sidonie Smith. Minneapolis: University of Minnesota Press. 1992.

Goldmann, Anne. "'Yam What I Yam': Cooking, Culture and Colonialism". *De/Colonizing the Subject: The Politics of Gender in Women's Autobiography.* Eds. Julia Watson e Sidonie Smith. Minneapolis: University of Minnesota Press. 1992: 170-182.

Helstosky, Carol. *Garlic and Oil. Food and Politics in Italy.* Oxford: Berg Press. 2004.

Hobsbawn, Eric e Ranger, Terence. *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press. 1983.

Ley, David. *A Social Geography of the City.* Cambridge: M.I.T. Press. 1960.

Puzo, Mario. *The Fortunate Pilgrim*. New York: Random House. 1964.

———. *The Godfather.* New York: G.P. Putnam Sons. 1969.

Schenone, Laura. *The Lost Ravioli Recipes of Hoboken. A Search for Food and Family.* New York, London: W.W. Norton & Company. 2008.

Sollors, Werner. *The Invention of Ethnicity*. Oxford: Oxford University Press. 1989.

Whitney Peebles, Robert. *Leonard Covell: a Study of an Immigrant's Contribution to New York City.* New York: Arno Press Inc. 1978.

Wurtsbaugh, Jason. *The Myth and Ritual of Coffee in Mario Puzo's 'The Fortunate Pilgrim'*. mhtml:file//C:\Documents and Settings\Asus\Documenti\CIBO LETTERATURA\Th

ISPANO-AMERICA

QUATTRO PASTI AL GIORNO
I SALESIANI NELLA TERRA DEL FUOCO

Nicola Bottiglieri*

Se vogliamo indicare una data, segnare un punto di non ritorno dopo il quale inizia in modo irreversibile quel processo che porta alla scomparsa degli indios della Terra del Fuoco, questa data non può che essere il 1845, anno in cui Charles Darwin pubblica il famoso *The Voyage of the Beagle* che racconta il suo viaggio iniziato il 27 dicembre 1831 e terminato il 2 ottobre 1836. Nel capitolo IX, quando riporta l'episodio dell'incontro con gli indios avvenuto nei pressi dell'Isola degli Stati il 17 dicembre 1832, nelle vicinanze di Capo Horn, Darwin sembra riscrivere senza innocenza le pagine del *Diario* di Colombo:

> Quando sbarcammo, il gruppo di indios sembrava piuttosto allarmato ma continuava a parlare e gesticolare con grande rapidità. Era senza dubbio lo spettacolo più curioso ed interessante che avessi mai visto; non avrei mai pensato quanto fosse grande la differenza fra l'uomo civile e quello selvaggio. Essa è maggiore fra un animale selvatico e uno domestico, perché nell'uomo vi è una maggiore possibilità di miglioramento. […] Il loro unico indumento consiste in un mantello fatto di pelle di guanaco, col pelo verso l'esterno e che portano gettato semplicemente sulle spalle, lasciando spesso scoperta la persona. La loro pelle è di colore rosso rame sporco. […] Il loro aspetto era abietto e la loro espressione diffidente, stupita e spaventata. Dopo aver donato loro un po' di panno rosso, che si avvolsero immediatamente intorno al collo, diventarono buoni amici. […] Il linguaggio di questa gente si può chiamare appena articolato. Il capitano Cook lo ha paragonato ai suoni aspri, gutturali e metallici emessi da un uomo che si raschia la gola (255-256).

Più avanti dirà che gli indios fuegini sono cannibali, uccidono gli anziani, non hanno legami familiari né capacità intellettive, perciò sono sempre in preda ad istinti bestiali, fuggono la civiltà, sono selvaggi allo stato puro. Per Darwin, insomma, l'umanità che abita la Terra del Fuoco e l'arcipelago Wolla-

* Università di Cassino.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

ston, dove si trova Capo Horn, sono un esempio straordinario di uomini degradati, vicini al mondo animale.

Il successo del libro dovuto alle sue doti di scrittore e alle osservazioni scientifiche sulla natura in esso contenute, diffusero in Inghilterra e in Europa, ma anche nello stesso continente americano, questa immagine spregevole degli indios fuegini, definitiva causa della loro estinzione. Nel volgere di un secolo, infatti, di questo piccolo popolo, che nelle inospitali propaggini meridionali del continente aveva sviluppato una modalità di sopravvivenza assolutamente inedita, resteranno pochissimi individui, oggigiorno completamente estinti. Insieme alle persone, però, è sparita anche la loro sorprendente cultura della quale ci restano solo effimeri documenti quali foto e filmati d'epoca, memorie di viaggiatori, scritti di missionari, oggetti conservati nei musei.

In seguito, altri viaggiatori smentiranno le pesanti osservazioni riportate nel libro di Darwin, fra essi l'esploratore italiano Giacomo Bove, dimostrando che i giudizi del giovane scienziato erano derivati da valutazioni frettolose, oltre che da una reale incapacità a capire quello che i suoi occhi andavano vedendo.

> Si era con una certa titubanza che la mattina del 18 luglio entrai a piene vele nel gran fiordo degli agaiesi (Fiordo Bridges), per i quali specialmente Darwin scrisse le sue terribili note sui fuegini. L'opinione di quell'elevato ingegno, di quel profondo osservatore, potevano su di me più che le parole di Ococco, ed il mio animo preparavasi ad assistere a chi sa quali orribili scene di antropofagia, ed uccisioni e cattivi trattamenti di poveri vecchi di quella famosa tribù. Ma strana coincidenza! al mio giungere alcuni prigionieri di guerra erano rilasciati liberi, e due tra le più vecchie della tribù, ricingevano il serto del matrimonio. E l'antropofagia ed i cattivi trattamenti di Darwin? (Bove 140).

Smentite più documentate verranno da quanti vissero a lungo con essi, come i missionari protestanti e cattolici che approfondiranno di molto la loro conoscenza. È il caso di Thomas Bridge, il primo europeo a vivere sul canale Beagle, il quale redigerà un vocabolario della lingua *yamana* di oltre 25.000 parole. Ma non furono solo i giudizi devastanti di Darwin a procurare la rapida decadenza di quei popoli. Ad accelerare l'estinzione contribuì la profonda modificazione dell'economia nella Terra del Fuoco e nella Patagonia meridionale.

Infatti, nel 1870, nella *estancia* San Gregorio, l'allevatore Mario Marius importerà dalle isole Malvinas 500 pecore della razza spagnola Merinos incrociata con l'inglese Leicester. Il successo di questa iniziativa, potenziata nel 1882 dallo spagnolo José Menéndez (il fondatore della vita economica della Terra del Fuoco, per questo definito il 're pastore'), con l'introduzione del cane pastore e la recinzione dei territori da pascolo, portò gli indios, soprattutto quelli dell'etnia *ona*, a interrompere il loro millenario nomadismo. I cani, i recinti, le ar-

mi da fuoco distrussero il *guanaco*, fonte alimentare dei nativi, che si dedicarono a cacciare le pecore, più facili da catturare.

Se all'invasione degli ovini si aggiunge quella dei cacciatori di pelle e dei cercatori d'oro, ma soprattutto la massiccia emigrazione inglese, spagnola, italiana e croata, attratta dai miraggi della cassa piena di ricchezze – come veniva definito il sud del Sud del mondo –, si intende come nell'ultima decade del secolo XIX gli indios *onas*, *yamana*, e *alacalufes* (i nomadi del mare) siano oramai dei sopravvissuti e da più parti vengano trattati come intrusi negli stessi territori d'origine.

Civilizar y cristianizar

Anche l'azione dei salesiani iniziò con un viaggio, seppure di natura onirica. Mi riferisco al sogno che ebbe don Bosco nel 1872, in cui la Patagonia gli apparve come

> [...] una immensa pianura tutta incolta, nella quale non si scorgevano né colline né monti. Ma nelle estremità lontanissime la profilavano tutte scabrose montagne. Vidi in essa turbe di uomini che la percorrevano. Erano quasi nudi, di un'altezza e statura straordinaria, di un aspetto feroce, con i capelli ispidi e lunghi, di colore abbronzato e nerognolo, e solo vestiti di larghi mantelli di pelli di animali, che loro scendevano dalle spalle. Avevano per armi una specie di lunga lancia e la fionda (Zerbino 130).

Due anni dopo, nel 1875, inizia la pastorale salesiana rivolta agli emigranti italiani di Buenos Aires. Tuttavia lo zelo apostolico di arrivare fino ai confini del mondo porta don Bosco ad avere un nuovo sogno, ancora più dettagliato, a San Benigno Canavese il 30 Agosto del 1883. In questa vera e propria visione profetica, il santo percorre in treno da Cartagena, in Colombia, fino a Punta Arenas, in Cile, tutta l'America meridionale, vedendo il presente ed il futuro dei territori attraversati, descrivendo le ricchezze del sottosuolo, auspicando la fondazione di città, nonché la trasformazione dei 'selvaggi' in uomini 'civili', attraverso l'istruzione, la religione, il lavoro[1].

Qualche anno più tardi, nel 1887, si recheranno a Punta Arenas quattro piemontesi, «sconosciuti da tutti e con un piccolo bagaglio». Essi sono i padri

[1] Il *Secondo sogno missionario: attraverso l'America* è una vera e propria profezia sul futuro della parte meridionale del continente americano. Per la sua ampiezza, precisione geografica e spirito utopico rimane uno dei più conosciuti e divulgati nelle missioni salesiane dell'America Latina. Nell'antologia dei sogni curata da Zerbino è possibile leggerlo quasi per intero: 196-206.

Giuseppe Fagnano ed Antonio Ferrero, il chierico Fortunato Griffa ed il catechista fratello Giuseppe Audiso. I quali

> [...] non avendo casa propria, dovettero prendere alloggio in un pubblico albergo per alcuni giorni, finché non ebbero comperata una casa, pagando ad alto prezzo il meschino alimento che veniva loro dato e la incomoda e fredda stanza. Appena sbarcati, furono tosto a far visita al signor Governatore civile locale, certo Sampayo, che li ricevette cortesemente (Borgatello. *Patagonia*: 10).

I missionari piemontesi inizieranno il loro apostolato fondando una scuola per i figli degli emigranti, ma si rendono conto che se vogliono obbedire al mandato di don Bosco devono raggiungere gli indios nei territori più nascosti. Per questo Giuseppe Fagnano penserà alla creazione di una vera e propria *reducción*, un luogo dove potessero vivere lontano dagli *estancieros*, evitando il contatto con l'uomo bianco. Così nasce nel 1888 la Missione San Rafael dell'isola Dawson (Cile), una estensione di ottanta o novantamila ettari, con quaranta o cinquanta milioni d'alberi d'alto fusto e pascoli capaci di alimentare diecimila pecore e quattromila vacche. Nonostante la sua ricchezza, essa chiuderà la sua attività nel 1911, semplicemente per mancanza di indios, fuggiti o morti di tristezza o di malattie epidemiche. Una seconda missione sarà fondata a Río Grande (Argentina) nel 1893, la Misión de la Candelaria, la cui attività, anche se in modi diversi, dura fino ai nostri giorni.

Questi centri cercheranno di 'civilizzare' gli indios soprattutto *alacalufes* e *onas* al riparo delle angherie degli *estancieros* e dei cercatori d'oro, ma non delle epidemie che favoriti dal contatto continuo con gli uomini bianchi continueranno a decimare in modo crudele la popolazione nativa. Nelle due missioni non saranno presenti gli *yamanas*, sia perché occupavano un territorio molto più a sud dello stretto di Magellano – oltre il canale Beagle –, sia perché i pastori protestanti avevano già impiantato le loro missioni nei pressi dell'isola Navarino.

Indios della Terra del Fuoco

Gli indios della Terra del Fuoco erano divisi in tre gruppi e ognuno di essi parlava una lingua diversa: gli *onas* vivevano nell'isola della Terra del Fuoco; gli *alacalufes* sulle numerosissime isole e coste frastagliate che si affacciano sull'oceano Pacifico e gli *yamanas* dal canale Beagle, all'isola di Navarino fino all'arcipelago delle Wollaston e Capo Horn. Non più di diecimila persone che, per sopravvivere in condizioni così estreme, avevano rinunciato ad ogni tentativo di modifica dell'ambiente naturale adattandosi ad esso, anzi, divenendone par-

te integrante. Vivevano nudi, sfidando la pioggia e la neve cospargendosi il corpo con grasso di foca. Poiché si spostavano molto non avevano utensili, come pentole o bicchieri, bevevano direttamente l'acqua piovana dalle pozzanghere, non conoscevano né vino, né bevande fermentate. Unica, costante ossessione era quella di portare sempre con sé, anche sulle canoe, un fuoco acceso su uno strato di sabbia bagnata, in modo da riscaldare il corpo nudo dai rigori del freddo e poter accendere un grosso falò appena giunti a terra per asciugarsi dopo essersi immersi nelle fredde acque dell'oceano. Gli *onas*, cacciatori di terra, uccidevano il *guanaco*, gli *alacalufes* e gli *yamanas*, nomadi del mare, vivevano cacciando pesci, foche, balene, pinguini, uccelli marini ma sopratutto raccogliendo conchiglie di cui abbondano le spiagge. Le loro povere competenze tecnologiche permettevano solo la costruzione dell'arco, delle capanne in cui dormire e della canoa.

Non conoscendo l'agricoltura, non avevano città né case in muratura, né sedie, tavoli o letti, né utensili come pentole o piatti e nemmeno scrittura, ma conoscevano semplici nozioni di musica. Non avevano orari fissi per consumare i prodotti della caccia o della pesca. Mangiavano dove capitava, seduti intorno al fuoco acceso nella capanna o all'esterno, tagliando la carne con coltelli di pietra o ricavati dai cerchi di ferro delle botti arrivati sulle spiagge dopo i naufragi delle navi, bevendo il grasso sciolto sul fuoco in ampie conchiglie, abbrustolendo appena la carne o il pesce gettato direttamente sulla brace. Dentro una capanna senza porta dormivano per terra, tutti insieme, intorno al fuoco, con un cane per cuscino. I gusci delle conchiglie accumulati davanti alla capanna, oltre ad un incavo nel terreno, restano le uniche tracce durature della permanenza in un luogo. Pertanto gli archeologi fanno riferimento a queste tracce per costruire i percorsi stagionali del nomadismo.

Gustare il beneficio della cristiana civiltà

Per far 'gustare il beneficio della cristiana civiltà', i sacerdoti cercheranno di distruggere con grande rigore le abitudini, i costumi ed i comportamenti millenari dei nativi, insomma quella che veniva chiamata 'la selvatichezza dei poveri indi'.

Innanzitutto imporranno di non vivere più nella natura bensì nelle case della missione Dawson e di sostituire la ricerca itinerante di cibo in canoa o a piedi con il lavoro manuale nei laboratori, di sostituire la carne cruda delle foche con il pane, le minestre, le zuppe e di dimenticare i festosi banchetti con le carni putrefatte delle balene trovate sulla spiaggia – durante i quali si riunivano tutti membri della tribù – a favore della carne bovina, degli ortaggi, dei tuberi,

delle patate, della frutta, delle marmellate importate direttamente dall'Italia. Queste furono le tappe di un mutamento che nella storia dell'umanità è durato millenni, ma che i salesiani vollero realizzare nel giro di venti anni.

L'azione missionaria si sviluppò quindi attraverso una strategia di smantellamento della cultura d'origine in tutte le sue forme, scegliendo la donazione del cibo – che veniva offerto come ricompensa gratuita e generosa a quanti rinunciavano alla vita selvaggia – come asse principale di questo rovesciamento. Il nomadismo era determinato dalla ricerca del nutrimento attraverso la caccia, la pesca e la raccolta di frutti di terra e di mare; nella missione, invece, il cibo verrà elargito in abbondanza ben quattro volte al giorno. L'indio, pertanto, non riterrà più necessario andare in giro a cacciare o pescare, e nemmeno cospargersi il corpo con grasso di foca, visto che gli indumenti regalati dai missionari renderanno superflua questa pratica, così come abitare in case di mattoni implicherà la rinuncia alla pratica di accendere grandi falò per riscaldarsi in ogni momento della giornata.

Tuttavia tutto il progetto di 'evangelizzazione e civilizzazione' aveva senso solo se gli indios finivano per abitare in modo continuato nella missione, recandosi tutti i giorni nei laboratori di falegnameria gli uomini e in quelli della filatura le donne, allevando le pecore, coltivando i campi, imparando a leggere lo spagnolo e a frequentare i riti religiosi.

Monsignor Fagnano dichiarerà così i suoi intenti:

> [...] perocché colà viene assicurata l'opera benefica e civilizzatrice dei poveri Fueghini, i quali dedicandosi ivi all'agricoltura ed alla pastorizia, lasciano quella vita nomade che frustra ogni fatica del Missionario (1891).

Un nuovo corpo per una nuova vita

Il rovesciamento dei valori culturali implicava un diverso modo di pensare ed una diversa collocazione del proprio corpo nello spazio e nel tempo, ma soprattutto un diverso uso delle proprie membra. A cominciare dalla bocca. Anzi, possiamo dire senza ironia che il progetto di evangelizzazione dei salesiani passava proprio attraverso la bocca. Gli indios impararono a suonare strumenti a fiato, a recitare preghiere ad alta voce, a leggere e parlare in spagnolo, a tacere secondo orari stabiliti, ma soprattutto a mangiare cose sconosciute, molte delle quali venivano da Punta Arenas, quando non addirittura dall'Italia.

Dopo l'educazione della bocca seguiva quella delle mani, impiegate in lavori ripetitivi con le macchine per fabbricare oggetti, infine quella dei piedi, che

dovevano imparare a stare fermi a lungo in uno stesso luogo. Anche lo sguardo del nomade, aperto agli orizzonti dell'oceano e della pianura stepposa della Patagonia, subiva un nuovo apprendistato: ora veniva addomesticato per gli spazi chiusi, come la venerazione delle immagini sacre, la lettura e perfino la visione della lanterna magica, antenata del cinema, che procurava negli indios una soggezione ancor più accentuata, di fronte alla capacità dei salesiani di evocare dal nulla immagini sacre e profane[2]. L'udito ora non ascoltava più i rumori della natura nella quale viveva, ma veniva allenato ad ascoltare le squillanti note della banda musicale della missione, i rumori violenti delle armi, degli strumenti da lavoro, i canti religiosi, i diversi accenti della lingua spagnola, dell'italiano e dell'inglese parlati dai visitatori, costringendolo a dimenticare i monotoni inni rituali del *Cheajus*, la segreta cerimonia di iniziazione dei maschi.

Vita nomade contro vita sedentaria, dunque, caccia contro allevamento del bestiame, raccoglitori di prodotti contro agricoltori, produzione in proprio contro organizzazione del commercio perché i prodotti degli indios venivano anche venduti a Punta Arenas. Ma soprattutto un immenso spaesamento, perché i fondi per le missioni venivano raccolti a Torino. E sull'esistenza di questo mondo remoto gli indios ne avevano conferma attraverso i nomi di questi lontani benefattori piemontesi ed italiani che essi ricevevano quando venivano battezzati.

[2] Il padre Maggiorino Borgatello, ideatore della proiezione con la lanterna magica, avvenuta la sera del 5 aprile 1891, così racconta quell'episodio poi divenuto celebre. Infatti l'immensa distanza culturale fra chi proiettava le immagini e chi le riceveva determinò negli indios una reazione fuori del comune. «*Lanterna più che magica*. La sera della prima domenica volli rallegrarli con uno spettacolo nuovissimo per loro. Avevo portato meco da Punta Arenas una lanterna magica con molte proiezioni luminose, ed un organino. Non ci voleva altro! Ridevano, saltavano, ballavano, sgambettavano per l'allegrezza; erano tutti in visibilio! La loro gioia era al colmo, la loro curiosità era messa alla prova. Le figurine a colori erano belle e varianti, alcune religiose ed altre umoristiche. Che piacere al succedersi repentino di nuovi personaggi! Quante esclamazioni!… quante interrogazioni!… Ad ogni gruppo io ne faceva loro breve spiegazione; ma al comparire di un Ecce Homo non ebbi il tempo di parlare; un grido unanime di giubilo scoppiò all'istante: Iesùs…Iesùs…el Salvador! Scena commoventissima! Era un pubblico atto di grazie, di riconoscenza, di amore che questo povero popolo fino a ieri di selvaggi, offriva a quel Dio da poco imparato a conoscere. Oh! Come il buon Gesù l'avrà accolto! Quale commozione pel suo Cuore adorabile! Tutta la serata fu bella e piacque assai a questa povera gente. Si era avvisato che l'indomani nella nuova chiesina si sarebbe celebrato una solenne funzione. Non ci mancò un indio; tutti vollero essere presenti dal principio alla fine» (Borgatello 104).

Le ore dei pasti

Abbiamo detto che due modelli culturali si scontravano, per così dire, nella bocca degli indios; oramai dovevano imparare a mangiare ad orari stabiliti dal regolamento e non più secondo i ritmi dettati dalla fame, a utilizzare utensili come forchette, cucchiai, bicchieri, piatti. Infine dovettero abituarsi a nuovi sapori come il caffè, lo zucchero, il tabacco, il vino o la carne d'allevamento come il pollo, che rifiutavano perché beccava escrementi.

La distribuzione del cibo nell'arco della giornata tendeva dunque ad ordinare il tempo individuale, a radicare gli indios nella missione, ad inculcare un rapporto di causa ed effetto fra cibo e lavoro.

> Existían cuatro comidas centrales, el desayuno, el almuerzo, la merienda y la cena. La primera cantidad de alimentos se repartía a las 8 de la mañana. Las hermanas de la congregación de María Auxiliadora eran las encargadas de distribuir la ración entre las mujeres indígenas. Estas acudían a su llamado portando sus utensilios tradicionales, y en sus cestas carcaban el pan, y dulces, especialmente para los más pequeños. La ración de desayuno comportaba también la existencia de una bebida caliente. La segunda cantidad de alimentos se repartía a las 12 del día. Las religiosas eran las responsables de repartir, ya sea y dependiendo de los víveres existents, los fideos, el arroz, la harina, los porotos y las papas. Y los religiosos eran los encargados de repartir la carne. El almuerzo se estructuraba a partir de la combinación de varios ingredientes, los que, elaborados acompañaban la carne. La cocción de todos los ingredientes, incluyéndose la carne, daba como resultado, una especie de guiso o puchero. La tercera cantidad de alimentos, a las cuatro de la tarde. Un elemento central de aquella comida era la ingesta de la bebida caliente y además azucarada, sobre todo para los pequeños. Los adultos bebían café o bien té elaborado con plantas arbustivas u otras hierbas. […] La cuarta y última cantidad de alimentos, a las 7 de la tarde, era la cena, la que se componía de los mismos alimentos del almuerzo (Odone Correa 109-110).

Ora i bisogni del corpo dovevano ubbidire ad un ritmo non più dettato dalla natura, ma da un regolamento che non era stato scritto da loro e a cui sottostavano tutti i membri della Missione.

Il palato e l'olfatto degli indiani

Ma cosa amavano mangiare gli indios? Una risposta a questa domanda può venire solo leggendo le testimonianze dei missionari. Ecco il racconto del Prefetto apostolico Giuseppe Fagnano del 5 novembre 1887, che riguarda una famiglia *ona*:

> Il capitano Paolo Ferri di Varazze mi portò dalla Terra del Fuoco una famiglia, la madre con tre ragazzetti, due maschi e una femmina. Il padre fu ucciso, a quanto pare, da qualche cercatore d'oro. Appartengono alla razza degli Ona, il cui idioma nessuno qui intende, ed io solamente ne conosco alcune parole che potei raccogliere in un dizionarietto nella mia passata escursione. L'accolsi con tutta carità, mi toccò lavarli da capo a piedi e ripulirli interamente; insegnai alla madre a lavarsi, diedi a tutti di che vestirsi decentemente, ma non erano contenti se non con la loro pelle di guanaco ed accanto al loro povero fuoco. Non mangiano né pane, né minestra, ma solo carne [...]. Volli invitarli a mangiare nel nostro refettorio perché vedessero come facciamo noi, ed essi ridevano saporitamente: se loro offrivamo minestra, sputavano nel piatto in segno di disgusto. Toccano tutto con meraviglia, piatti, bicchieri, bottiglie ecc. e ridono (Borgatello. *Patagonia*: 32).

Un altro episodio rivelatore del gusto è quello legato al giovane indio José Aldobrandini che fu portato in Italia a Genova nel 1892, in occasione del IV centenario della scoperta dell'America e fu poi presentato al papa. Di lui Borgatello ebbe a dire:

> Mi ricordo che essendo abituato a non mangiare altro che carne cruda, non voleva saperne di mangiare altri cibi. Quando gli si presentò la minestra, la prima cucchiaiata che accostò alla bocca provocò il vomito e sputò nel piatto. Poco a poco si abituò, ma con molta fatica, finché riuscì a mangiare quanto mangiavamo noi. Ragazzo molto intelligente, imparò presto a leggere, scrivere, far conti e suonare con molta maestria uno strumento di musica e scrivere sotto dettato le note musicali per suonare. Moriva a soli 16 anni di una bella e santa morte e fu pianto da quanti lo conoscevano (*Fiori magellanici*: 66).

Più esplicito è il seguente racconto:

> In chiesa poi, ogniqualvolta gli indiani si recavano per le sacre funzioni, vi lasciano un fetore tale che bisognava aprire porte e finestre per tutto il giorno e lavare il pavimento; ma con tutto ciò non si otteneva mai di fare scomparire interamente l'odore, perché penetrava nelle tavole del pavimento e delle pareti [...]. L'olio di ricino, che è tanto disgustoso per i fanciulli europei, i quali lo mirano con orrore, invece è preso con piacere dai fanciulli indiani che lo bevono a centellini per sentirne bene il sapore, e ne berrebbero bottiglie intere, se loro si desse licenza. Tutto ciò che è olio o grasso molto piace agli indiani. Si direbbe che molte cose, delle quali gli europei sentono cattivo gusto e odore pessimo, piacciono invece agli indiani; come per esempio le carni putrefatte della balena, delle foche e dei pinguini; le uova fradicie e col pulcino, ecc. Di simili stranezze se ne vedono ogni momento. Ma poco a poco, colla pazienza del missionario che li istruisce, quei poveretti si vanno dirozzando, finché divengono civilizzati e ben educati (*Patagonia*: 250).

Infine vale la pena riportare un altro episodio illuminante sulle differenze radicali di gusto fra europei e indios della Terra del Fuoco:

> Un giorno mi toccò tagliare i capelli a una vecchia india (recentemente venuta alla Missione dai Canali) che li aveva intricatissimi e popolati in modo straordinario, come mai vidi in tutta la mia vita. Era un vero formicolio, tanto che si accalcavano gli uni sigli altri a due, a tre, a quattro [...]. La donna, stando seduta per terra, mi fece cenno che io depositassi i capelli tagliati sulle sue ginocchia, dove aveva steso un fazzoletto per raccoglierli. Ora mentre io gettavo quella matassa nel luogo indicato, essa, insieme ad un suo nipote di circa otto anni facevano a gara che ne mangiasse di più!... Finito di tagliare i capelli, la donna avvolse questi nel fazzoletto per portarseli con sé, poiché non aveva terminato di mangiare gli animaletti, e, alzatasi da sedere, andava cercando diligentemente per terra quelli che vi erano caduti inavvertitamente e se li portava alla bocca!... Un'altra volta chiesi ad un giovanetto intento a cibarsene se gli piacessero, egli mi rispose di sì, e che erano molto buoni, *ólic*; e, domandando io che sapore avessero, mi rispose che erano dolci!... *mâcen*! Costui era un indio *Ona* (*Patagonia*: 108).

Cambiare il gusto delle persone significava violentare abitudini millenarie, le quali erano il risultato di una costruzione culturale stratificata attraverso i secoli. Perciò nella missione gradire o rifiutare un sapore poteva significare accettazione o rifiuto degli invasori. Rifiuto o accettazione della propria cultura. Senza trascurare il fatto che a volte gli alimenti dei bianchi usati senza equilibrio o parsimonia, come è il caso dell'alcool e del tabacco, finivano per essere dannosi. Tanto che viene da chiedersi se il loro uso reiterato e compulsivo non fosse una forma di suicidio.

Perché abbiamo voluto recuperare questa pagina di una 'storia marginale' e oramai quasi dimenticata nella cultura italiana? Perché per la prima volta in modo sistematico una regione, il Piemonte, attraverso l'ordine religioso nato al suo interno, i salesiani, si trova ad avere un contatto permanente con gli indios americani. Questo non era successo con gli indiani del Nord America e nemmeno con gli indios latinoamericani, se si eccettua il caso di alcuni gesuiti o francescani che nei secoli della Colonia evangelizzarono indios all'interno del loro Ordine. Un caso unico, quindi, o meglio una pagina trascurata della storia d'Italia, che invece meriterebbe una più attenta diffusione.

In secondo luogo questa presenza italiana a sud del Sud del mondo ebbe una ripercussione in patria, attraverso la lettura mensile del Bollettino salesiano, le fotografie ed i film del padre De Agostini, oltre ai libri, alle campagne di sottoscrizione per sostenere i costi delle missioni ed alla occasionale presenza degli indios stessi in Italia. Fra essi vale la pena ricordare il caso del giovane indio Ceferino Lamuncurá che studiò e morì in Italia e venne beatificato nel 2007. Egli rappresenta il punto più alto del tentativo di creare una 'storia comune' fra l'Italia e la Patagonia che andasse oltre le semplici dinamiche dell'e-

migrazione. Attraverso la sua figura i cattolici italiani ed europei partecipano direttamente del dramma della scomparsa degli indios e del tentativo di legare la storia della Patagonia alla cattolicità europea.

Infine, non è da trascurare l'impatto che le notizie relative agli indios della Terra del Fuoco ebbero sul romanzo d'avventura. È evidente che Emilio Salgari nel suo romanzo *La stella dell'Araucania*, ambientato proprio a Punta Arenas, attinse direttamente oltre che ad autori come Darwin e Bove – del resto espressamente citati – anche ai racconti e alle relazioni pubblicate nel Bollettino salesiano, diffuso nelle chiese del Piemonte e nelle librerie della capitale. Quelle notizie relative a popoli praticamente sconosciuti non potevano non destare la curiosità del nostro più grande scrittore di romanzi d'avventura, che in molte sue opere costruisce la sua geografia immaginaria proprio nei paesi evangelizzati dai missionari salesiani.

Bibliografia citata

Borgatello, Maggiorino. *Patagonia Meridionale e Terra del Fuoco. Memorie di un missionario nel cinquantenario delle Missioni salesiane*. Torino: SEI 1929.

———. *Fiori magellanici.* Torino: SEI 1924.

Bove, Giacomo. *Patagonia - Terra del Fuoco.* Rapporto del tenente Giacomo Bove al Comitato Centrale per le Esplorazioni Antartiche. Genova: Tipografia Regio Istituto Sordo-Muti. 1883.

Darwin, Charles. *The Voyage of the Beagle*. London: John Murray. 1845. Trad. *Viaggio di un naturalista intorno al mondo*. Firenze: Giunti. 2002.

Fagnano, Giuseppe. "Visita all'isola Dawson: un nuovo gruppo d'Indii battezzati". *Bollettino Salesiano*, 4 (1891): 32. La sezione storica del Bollettino è consultabile on-line sul sito: www.sdb.org/BS

I sogni di Don Bosco. Ed. Pietro Zerbino. Torino: Elledici. 1987[4].

Odone Correa, María Carolina. "En la isla misional, la inmensidad es total". *Operosità missionaria e immaginario patagonico*. Ed. Nicola Bottiglieri. Cassino: Edizioni Università di Cassino. 2009: 93-115.

Operosità missionaria e immaginario patagonico. Ed. Nicola Bottiglieri. Cassino: Edizioni Università di Cassino. 2009.

CIBO E DONNA NELL'ARGENTINA MIGRATORIA: DALL'ECLETTICISMO AL MOSAICO CULTURALE NAZIONALE

Camilla Cattarulla*

La storia delle donne e quella dell'alimentazione e della cucina sono, per gli studi storici, una scoperta relativamente recente. Si tratta, infatti, di un interesse che risale agli anni Settanta del secolo scorso e che, nella sua evoluzione, ha via via conferito autonomia di analisi ad entrambe le aree di ricerca, aspetto che non ha impedito loro di incontrarsi in indagini che, tenendo conto dello spazio e del ruolo della donna nella sfera pubblica e privata, così come del cibo in quanto veicolo culturale e indicatore dell'identità di un popolo, danno vita a una fitta rete di codici, riti e rapporti sociali, simbolici e ideologici[1].

Tradizionalmente alla donna si attribuisce il ruolo di svolgere il processo di circolazione e radicamento dei modelli alimentari. In questo senso, soprattutto in presenza di una società a forte componente migratoria, è diventato un luogo comune parlare di cibo e memoria, con la donna nel ruolo di intermediaria fra due o più culture in contatto. Il cibo è un elemento sempre in viaggio e come tale accompagna qualunque fenomeno migratorio determinando cambiamenti negli usi alimentari sia nelle collettività di partenza sia in quelle di arrivo. In un tale processo, il cibo mantiene un legame con la società di appartenenza e allo stesso tempo costruisce una nuova identità: è un prodotto transculturato che crea e 'alimenta' nuovi spazi della vita culturale quotidiana a tutti i livelli sociali, entrando a far parte anche di quell'immaginario collettivo che definisce una comunità nazionale. Così si può definire il caso argentino da una prospettiva contemporanea, ed effettivamente è sufficiente visionare un menù di un qualsiasi ristorante di Buenos Aires per rendersi conto di quante e quali tradizioni culinarie include, e con quali cambiamenti rispetto alla ricetta originaria. E il fenomeno è in continua evoluzione adesso che la società argentina sta vivendo un'altra ondata migratoria proveniente dai paesi limitrofi. In questo senso non è facile affermare l'esistenza di una cucina tipicamente argentina, per-

* Università di Roma Tre.

[1] Per un approfondimento sul tema cfr. *Il cibo e la donna nella cultura e nella storia*.

ché le influenze provenienti dall'esterno sono profonde e incidono sull'elaborazione dell'identità nazionale. Come ricorda Ducrot, la gastronomia argentina «siempre dependió de los aportes extranjeros, tanto durante la Colonia y el siglo XIX como durante la presente centuria» (99). Oltretutto, rispetto al cibo va segnalata anche la carenza documentale, perlomeno fino all'inizio del XX secolo, periodo per il quale si dispone solo di pennellate, ricordi di famiglia o di viaggio, note contabili, menù di banchetti o brevi descrizioni in cronache o in testi letterari[2].

Di questo fenomeno voglio estrapolare due momenti segnati dal ruolo della donna intellettuale in rapporto alla cultura culinaria. Il primo si colloca cronologicamente alla fine del XIX secolo quando la alluvione immigratoria europea ed extraeuropea sta diventando un problema per quella parte dell'intellettualità argentina (liberale e *criolla*) che vede minacciato il futuro del paese dalle caratteristiche socio-culturali dell'immigrato (soprattutto italiano e spagnolo), i cui costumi culturali, idee politiche e lingue si infiltrano e corrompono la società argentina formando una nuova tipologia nazionale. In ciò il cibo occupa uno spazio importante essendo, appunto, un segno di identità, di appartenenza a un gruppo socio-culturale, nonché pregno di valori simbolici tanto da superare l'idea di gastronomia.

A questo orizzonte concettuale appartiene il ricettario *Cocina ecléctica* compilato nel 1890 da Juana Manuela Gorriti, che chiama a raccolta intellettuali sue conoscenti (c'è solo un uomo) di Europa, America Latina e Stati Uniti, a testimonianza della rete culturale transnazionale che la scrittrice era riuscita a instaurare in più di cinquanta anni di attività professionale[3].

Nel volume confluiscono piatti di diversa provenienza, incluso migratorie, che, nell'insieme, delineano l'idea di una cultura 'transnazionale' (Cattarulla) e di una donna che esce dallo spazio domestico per partecipare al progetto di costruzione dell'identità nazionale. In effetti Gorriti fa parte di un gruppo di scrittrici[4] la cui attività intellettuale e letteraria sente la necessità di instaurare un legame con le popolazioni native, il mondo europeo, le diverse classi sociali e le etnie, in un vincolo in cui, in nome dell'eterogeneità, sono coinvolti tutti gli ambiti culturali.

È in questo progetto transnazionale che si inserisce il ricettario. La stessa parola *ecléctica* rinvia alla giustapposizione di elementi di diversa provenienza e

[2] Alcuni di questi testi si trovano in Silveira, di cui si veda anche la bibliografia finale.
[3] Sulla traiettoria culturale di Juana Manuela Gorriti cfr., tra gli altri, *El ajuar de la patria…* Rinvio anche al saggio di Susanna Regazzoni in questo stesso volume.
[4] Fra queste Rosa Guerra, Eduarda Mansilla de García, Juana Manso, Mercedes Rosas de Rivera.

molto probabilmente è stata ispirata dallo stile architettonico dell'ecletticismo, in voga a Buenos Aires negli ultimi decenni del XIX secolo. Nel ricettario, infatti, convogliano influenze della cucina europea (inglese, francese, tedesca, spagnola), ma anche tradizioni culinarie indigene o proprie degli immigranti (come i *Maccarones a la calabresa*, della cuoca napoletana Catalina Pardini e la *Ensalada polonesa* di María Waleiski, al cui titolo è aggiunta l'espressione *Recuerdos de la patria*); o ancora ricette importate nel proprio paese a seguito di una esperienza migratoria, come i *Camarones a la panameña* presentati da María Jiménez, immigrata con i fratelli a Panamá[5]. Con tutto ciò, il testo di Gorriti, pur senza avvalorare l'idea di 'cibo del territorio', secondo la tendenza tipica di un'epoca di consolidamento dell'identità nazionale, costruisce una mappa culinaria che esprime le diverse anime culturali della nazione argentina e i costumi di una classe alta e borghese che non disdegna il cibo 'povero'. In effetti, come segnala Massimo Montanari,

> […] la cultura aristocratica e borghese, mentre costruisce invalicabili barriere comportamentali – e in primo luogo alimentari – fra classi dominanti e classi dominate, non esclude affatto una convergenza quotidiana di gusti e di abitudini. […] proprio la contaminazione *reale* fra le due culture rende in qualche modo indispensabile la costruzione di barriere ideologiche, di simboli di differenza e separazione (43-44, corsivo nel testo).

Pertanto, sempre seguendo l'analisi di Montanari, la classe alta e borghese apporta semplici cambiamenti a costumi culinari tradizionalmente riconoscibili come appartenenti alla classe bassa per modificare quell'immagine e contemporaneamente «renderla compatibile con l'area sociale del privilegio»[6] (44). È così che, per esempio, il sistema culinario di derivazione migratoria italiana (regionale e locale, così come regionale e locale era l'identità degli immigranti italiani alla fine del XIX secolo) comincia a far parte del sistema culinario nazionale argentino, con differenze secondo la zona, perché ovviamente il caso di

[5] Cfr., rispettivamente, Gorriti 195-196; 212; 172-174.

[6] L'idea del cibo come indicatore socio-culturale che si è conservato vivo nel tempo e che contemporaneamente ha scalato i gradini sociali, si trova nel ricettario di Gorriti nella presentazione di piatti tipici della cucina locale. Il *Pastel de frejoles (porotos)*, proposto dalla cilena Amelia López de Soruco, viene descritto come quel «benéfico cereal que cual el maíz para el gaucho, y la quinua para el indio, es el alimento del guaso, y casi su único sustento, regala también a la mesa del rico platos exquisitos» (89). E anche il *mate* è presentato come una bevanda molto in voga presso la classe alta, sebbene adesso un po' in disuso: «Aunque los días de esplendor hayan pasado para esta deliciosa bebida, y no recorra ya los salones de nuestra alta vida en docenas de lujosos recipientes colocados en mancerinas de plata, siempre el mate es y será el favorito en los retretes, recámaras y dormitorios» (305).

Buenos Aires e di città come Córdoba o Rosario, dove il flusso migratorio è stato più importante, è diverso, ad esempio, dal nordest argentino dove la presenza indigena continuava a imporre i propri costumi.

Il sistema culinario migratorio da un lato viene assimilato con cambiamenti, e dall'altro si istituzionalizza attraverso ricettari diretti alle classi alte e borghesi, quale è *Cocina ecléctica*. Possiamo così concludere che «non è vero che la cultura [culinaria] delle classi subalterne e l'oralità che la esprimeva sono irrimediabilmente perdute. L'una e l'altra sono state trasmesse dai testi scritti e dalla cultura dominante» (Montanari 48). Allo stesso tempo, è possibile affermare che la classe borghese, nel momento in cui assimila il cibo dell'immigrante, lo 'transcultura' determinando un prodotto nuovo che comincia a far parte di un orizzonte nazionale comune. Non a caso nel ricettario di Gorriti ci sono piatti di derivazione migratoria (come le polpette), senza segnalarli come tali, a indicare un processo di assimilazione quanto meno in atto[7].

Tali considerazioni rinviano a quelle di Arjun Appadurai, il quale, analizzando il caso indiano, indica come i libri di cucina creano comunità nazionali o, per meglio dire, giocano un ruolo importante nella costruzione dell'identità, sempre e quando includano ricette provenienti da tutte le regioni di una nazione. È appunto il caso di *Cocina ecléctica*, che testimonia l'esistenza di una comunità nazionale in cui le abitudini culinarie sono il frutto degli apporti delle tante collettività etniche, sociali, razziali presenti nel paese e, in particolare, dove il contributo immigratorio europeo ed extraeuropeo comincia a lasciare le proprie tracce. In effetti, varie ricette sembrano includere un sottotesto migratorio e nostalgico, aspetto in linea con le osservazioni di Appadurai, ossia che «[i] libri di cucina parrebbero appartenere alla letteratura dell'esilio, della nostalgia e della perdita» (19). Inoltre, bisogna segnalare che in *Cocina ecléctica* ci troviamo di fronte a piatti costruiti come aneddoti, aspetto che permette alla ricetta di uscire dalla tradizione culinaria famigliare, e, proprio perché consegnata in una forma narrativa, che svolge il ruolo di fissare nella memoria l'episodio da cui è scaturita, entrare in quella nazionale e così rendere possibile la costruzione (e il mantenimento) di un patrimonio culturale[8].

Se *Cocina ecléctica* costruisce un'identità culturale transculturata di donne

[7] Non ho potuto purtroppo prendere visione di un altro ricettario, *La perfecta Cocinera Argentina* (1894) che, secondo Vidal Bussi (18), segnerebbe l'inizio dell'accettazione da parte delle classi medie e alte delle ricette europee arrivate con gli immigranti.

[8] Josefina Iriarte e Claudia Torre (56) considerano *Cocina ecléctica* pregno anche di un patriottismo che dà luogo a due serie possibili di ricette: quelle che le autrici definiscono *épicas* o *heroicas*, corrispondenti al periodo della lotta per l'indipendenza e alle guerre civili; e quelle della *ficción doméstica* o dell'eroe *domesticado* che rinviano al consolidamento della nazione.

della classe alta senza evocare esplicitamente l'identità *criolla*, e senza disprezzare il cibo dell'immigrante come faceva la maggioranza della borghesia, soprattutto se si trattava di piatti italiani o spagnoli (è noto, ad esempio, il rifiuto dell'aglio, mentre segno di *status* era la cucina francese con alcuni elementi inglesi)[9], alla fine del XX secolo i romanzi di scrittrici di discendenza migratoria presentano una cultura nazionale che in ambito culinario definisce un'identità plurima cosciente di essere frutto di diversi apporti. Nei cento anni trascorsi dalla pubblicazione di *Cocina ecléctica* la società argentina ha lungamente riflettuto sul ruolo conflittuale delle comunità immigranti nella formazione dell'identità nazionale, passando per varie tappe tutte segnate da prospettive letterarie e teorizzazioni che quasi mai hanno considerato il ruolo della donna come agente attivo. In particolare, a partire dagli anni Ottanta del XX secolo si va consolidando la teoria del pluralismo culturale che, analizzando i modelli matrimoniali e constatando una scarsa mobilità sociale nei gruppi migratori, definisce la società argentina come il prodotto di tante autonomie culturali. Si può ipotizzare che questa formulazione (di scuola nordamericana, che si oppone a quella della fusione culturale elaborata da Gino Germani)[10] con il suo successo abbia anche contribuito ad una ulteriore tendenza della letteratura a tema migratorio: quella che, utilizzando soprattutto la forma autobiografica o pseudoautobiografica, cerca le proprie radici nel tentativo di recuperare la memoria dell'orizzonte famigliare dell'autore. Un recupero che è allo stesso tempo riunione con luoghi, tempi, tradizioni, situazioni, persone che rinviano a una 'dimensione locale' dell'identità il cui spazio di appartenenza privilegiato è il paesello natio, metaforizzazione della presenza di tante patrie culturali disseminate in terra argentina. Questa nuova linea della letteratura a tema migratorio può essere stata determinata anche da fattori 'extraletterari', come il *golpe* militare del 1976 i cui effetti di crisi politica ed economica hanno provocato negli anni della dittatura un continuo esodo verso i paesi d'origine della famiglia, prevalentemente europei. Di fatto, «[s]i disegnava così un tragitto leggibile, certo, come partenza e allontanamento, ma anche come ipotetico viaggio di ritorno, evento di cui probabilmente si era favoleggiato in una tappa della storia familiare. Era facile allora entrare nei panni di un 'nonno' che faceva ritorno alla propria terra» (Cattarulla e Magnani 12-13).

Altro fattore che può giustificare il recupero del passato famigliare è il nuovo ruolo svolto nel panorama internazionale da paesi tradizionalmente di emigrazione, come Spagna e Italia, aspetto che contribuisce a rivalutare una discendenza migratoria fino ad allora messa a tacere. Così come l'interesse per la storia

[9] In ogni caso, vale la pena ricordare che il cibo dell'immigrante rompe il rigido schema culturale della cucina *criolla*, le fornisce varietà. Cfr. Vidal Bussi.
[10] Sul pluralismo culturale cfr. Baily. Sulla teoria della fusione cfr. Germani.

quotidiana, per la microstoria, può aver favorito narrazioni in cui il bagaglio di aneddoti e di ricordi famigliari diventa materiale indispensabile per una rivisitazione della propria identità e una riflessione sul mosaico culturale nazionale.

In questo contesto il ruolo dell'oralità è fondamentale sia nella struttura narrativa (con la presenza di un testo costruito a partire dal ricordo di uno o più personaggi), sia nella genesi del romanzo per i debiti che gli autori riconoscono ai ricordi famigliari: «È proprio dalla lucida assunzione di questo insieme di tradizioni che la narrativa migratoria comincia a connotarsi al femminile, perché memoria, aneddoto, racconto sono quasi sempre un fardello che le donne hanno conservato/elargito ai posteri» (Cattarulla e Magnani 14). E nella connotazione femminile la figura della donna, in particolare dell'antenata immigrata, si eleva a una centralità che in precedenza le era sconosciuta, diventa una figura mitica.

Date tali premesse, ovviamente l'elemento del cibo non può mancare nella narrativa argentina a tema migratorio degli ultimi decenni. Nella ricostruzione degli avvenimenti del passato e nella descrizione del presente, il cibo si intreccia con problematiche identitarie nel momento in cui, per esempio, serve per rispondere a domande individuali (e collettive) sulla propria identità di donna nella quale, inoltre, coesistono e si giustappongono identità culturali diverse. È il caso, ad esempio, del romanzo di Alicia Steimberg *Cuando digo Magdalena* (1992), in cui la protagonista ricorda la preparazione della composta di prugne legandola alle molteplici identità di chi appartiene alla comunità ebreo-russa immigrata in Argentina:

> Al rato de mirar las fotos empecé […] a pensar que no estaba mal tener un pasado con pogroms en Rusia, un conventillo en Buenos Aires y un viejo periódico escrito en idish, usado para envolver un frasco de dulce de ciruelas que la bisabuela me mandaba de regalo (23).

Nella citazione, il riferimento al «viejo periódico escrito en idish» introduce un altro elemento che spesso accompagna il tema del cibo: la lingua d'origine (in questo caso l'yiddish). Nel romanzo di Steimberg, cibo e yiddish, entrambi rifiutati, rappresentano, proprio nel rifiuto, il segnale di un'integrazione dietro la quale si nasconde la cultura d'origine che continua a coesistere con la nuova:

> Como el idish me sonaba duro y desagradable me negué sistemáticamente a aprenderlo; era un idioma lleno de misterios, que podía revelar lo que yo realmente era. Desde muy temprano se me exigió que ocultara o disfrazara lo que yo 'realmente' era, y que fingiera ser algo que, curiosamente, también era. […] Lo terrible fue que me enteré de que había borscht[11] para el almuerzo por una conversación que mi pa-

[11] Il *borsch* è una specie di bollito con barbabietole, cibo tipico degli ebrei-russi immigrati in Argentina. Sui rapporti fra cibo e lingua dell'immigrante cfr. Magnani.

> dre tuvo con la dueña de la chacra, en idish. Y yo entendí. No hacía falta saber mucho. Se acercaba la hora del almuerzo, y repitieron la palabra borscht suficientes veces como para que no me quedara ninguna duda. Todavía oigo el tono entusiasmado de papá exclamando: '¡Borscht!'
> – ¿Y realmente no te gustó?
> – No tengo el más remoto recuerdo de haber visto siquiera ese borscht. Habré hecho un escándalo tal que ni siquiera me lo mostraron. Seguramente me dieron papas fritas (61-62).

L'equazione è lineare: *borscht* = cultura immigrante ebreo-russa; patate fritte = cultura nazionale argentina, a indicare un conflitto identitario non risolto perlomeno in ambito famigliare. E se per la protagonista del romanzo di Steimberg (rappresentante della seconda generazione) l'yiddish è una lingua 'sgradevole', alla *babuela* de *El libro de los recuerdos* (1994) di Ana María Shua è il castigliano a suscitare la stessa sensazione, fino a considerarlo «brutal, inexpresivo y sobre todo inaxcesible» con tutti i problemi che seguono per indicare il fegato al macellaio (Shua 28).

Ancora di conflitti famigliari in relazione al cibo si parla nel romanzo di Gladys Onega *Cuando el tiempo era otro* (1999), in cui il tipico minestrone galiziano (dove secondo la narratrice si concentra tutta la nostalgia dell'immigrante), ricco di lardo, patate, ceci, prosciutto e cavolo, si scontra con la carne alla brace condita solo con sale grosso. In questo caso l'equazione è più complessa perché non soltanto il minestrone rappresenta la cultura immigrante galiziana e la carne la cultura nazionale argentina, ma anche perché l'*asado* si carica di un attributo di civiltà *versus* la barbarie del minestrone, così come lo intende il personaggio della zia Dídica, l'argentina le cui usanze gastronomiche si oppongono a quelle della madre galiziana della protagonista (Onega 46-47). Qui ci troviamo di fronte alla dicotomia sarmientina civiltà/barbarie che tanto ha segnato la formulazione dell'identità nazionale argentina. Ma si tratta di un'opposizione riconducibile a considerazioni più generali sul valore simbolico di determinati cibi. Come ricorda ancora Massimo Montanari, la carne alla brace si colloca dalla parte della Natura (serve solo il fuoco), mentre il minestrone si colloca dalla parte della Cultura perché è necessaria una pentola ed è un piatto più elaborato. In una prospettiva di genere, insomma, la carne alla brace è un'operazione dell'uomo e il minestrone della donna. Ma un determinato cibo può elevarsi anche a simbolo di una società fino a costituirsi in un fattore dell'identità nazionale come nel caso dell'*asado* argentino[12]. Per questo il conflitto culinario in ambito famigliare raccontato da Gladys Onega, in realtà manifesta l'opposizione di una cultura nazionale verso un'altra straniera che la

[12] Sui valori simbolici dell'*asado* rinvio al saggio di Amanda Salvioni in questo stesso volume.

minaccia, con la donna (argentina, o che comunque si sente tale) che si appropria dell'*asado* tradizionalmente dell'uomo.

Nella letteratura contemporanea argentina a tema migratorio il cibo indica la riaffermazione delle radici locali, l'autoreferenza culturale e simbolica e, allo stesso tempo, nuove frontiere. Questa tendenza si scontra con l'affermazione di processi di omogeneizzazione culturale (nel caso dell'opposizione patate fritte / *borscht*), e con processi di assimilazione che minacciano l'identità nazionale (come nel caso dell'opposizione minestrone galiziano / *asado* argentino). Ma si relaziona anche con il tema dell'integrazione dell'immigrante rinviando a questioni generazionali: una prima generazione che fatica ad assimilarsi, una seconda che rifiuta i padri immigranti e una terza che accetta la propria molteplice origine culturale recuperando la memoria dei nonni.

Bibliografia citata

Appadurai, Arjun. "How to make a National cuisine: cookbooks in Contemporary India". *Comparative Study of Society and History*, 30 (1982), 1: 3-24.

Baily, Samuel. "Patrones de residencia de los italianos en Buenos Aires y Nueva York". *Estudios migratorios latinoamericanos*, VI (1985), 19: 8-47.

Cattarulla, Camilla. "*Cocina ecléctica* di Juana Manuela Gorriti: un progetto 'transnazionale'". *Donne d'America*. Ed. Cristina Giorcelli. Palermo: ila palma. 2003: 87-97.

Cattarulla, Camilla e Magnani, Ilaria. *L'azzardo e la pazienza. Donne emigrate nella narrativa argentina*. Troina: Città Aperta. 2004.

Donne d'America. Ed. Cristina Giorcelli. Palermo: Ila Palma. 2003.

Ducrot, Victor Ego. *Los sabores de la patria. Las intrigas de la historia argentina contadas desde la mesa y la cocina*. Buenos Aires: Grupo Editorial Norma. 1998.

El ajuar de la patria. Ensayos críticos sobre Juana Manuela Gorriti. Ed. Cristina Iglesia. Buenos Aires: Feminaria. 1993.

Germani, Gino. "Asimilación de los inmigrantes en el medio urbano. Notas metodológicas". *Revista latinoamericana de Sociología*, 1 (julio de 1965), 2: 158-165.

Gorriti, Juana Manuela. *Cocina ecléctica*. Buenos Aires: Aguilar. 1999.

Il cibo e la donna nella cultura e nella storia. Prospettive interdisciplinari. Eds. Maria Muzzarelli e Lucia Re. Bologna: Clueb. 2005.

Iriarte, Josefina e Torre, Claudia. "La mesa está servida". *El ajuar de la patria. Ensayos críticos sobre Juana Manuela Gorriti*. Ed. Cristina Iglesia. Buenos Aires: Feminaria. 1993: 45-61.

Magnani, Ilaria. "Il desco e la lingua". *Il ricordo e l'immagine. Vecchia e nuova identità italiana in Argentina*. Ed. Ilaria Magnani. Santa Maria Capua Vetere: Edizioni Spartaco. 2007: 87-101.

Montanari, Massimo. *Il cibo come cultura*. Milano-Bari: Laterza. 2004.

Onega, Gladys. *Cuando el tiempo era otro*. Buenos Aires: Mondadori. 1999.

Shua, Ana María. *El libro de los recuerdos*. Buenos Aires: Emecé. 2007.

Silveira, Mario J. *Cocina y Comidas en el Río de la Plata*. Neuquén: educo. 2005.

Steimberg, Alicia. *Cuando digo Magdalena*. Buenos Aires: Planeta. 1992.

Vidal Bussi, Fernando. "La rebelión del ajo. Aportes culinarios de los inmigrantes". *Todo es historia*, 380 (marzo de 1991): 9-22.

SE IL CROGIUOLO DIVENTA UN TEGAME…

Ilaria Magnani*

«Contar historias es parte de la necesidad humana, como comer» (Amiano) asserisce Isabel Allende in una recente intervista, riproponendo il vincolo tra due esigenze primarie, l'alimentazione e la comunicazione che, paludate di vesti culturali, meglio si definiscono come cucina e letteratura. Il legame che le unisce si fonda sulla necessità, ma si rinsalda nella funzione di stimolo, spiegazione, testimonianza che le due attività umane operano l'una nei confronti dell'altra, e allora cercare nella letteratura attestazioni del sapere culinario di un popolo e di un'epoca consente di gettare uno sguardo sulla cultura che ha espresso, di penetrarne l'immaginario, di comprenderne meccanismi sociali, desideri ed aspettative, a maggior ragione se, come suggerisce Eco, consideriamo che «la funzione epistemologica degli asserti romanzeschi è che possono essere usati come *cartina di tornasole* per l'irrefutabilità di ogni altro asserto. Sono il solo criterio che possediamo per definire cosa sia la verità» (43).

Ecco allora che dalla giustapposizione di tante cartine di tornasole culinarie cercherò di ricostruire una verità socioculturale rioplatense come si distilla dai molteplici momenti di contatto che l'hanno caratterizzata.

Sobrio, *gourmet* e affamato

Glossando Brillat-Savarin – *Physiologie du goût* (1825) – e Grimod de La Reynière – *Almanach des gourmands* (1803) –, Vázquez Montalbán ricorda che il gusto, abbinando nutrizione e piacere, favorisce la sopravvivenza umana, ma soprattutto finisce con l'essere una filosofia sulla vita e sul mondo (*Contro i gourmet*: 7). I primi teorici del gusto affermano il concetto di raffinatezza gastronomica ed i *gourmet*, i suoi sempre più numerosi adepti, fanno della sotti-

* Università di Cassino.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

gliezza gustativa una sofisticata disciplina cui asservire gli altri sensi. Vocabolo e concetti ci appaiono d'assoluta attualità e frutto dell'esasperato edonismo contemporaneo che ha fatto della gastronomia, al di là dell'affermazione identitaria, il trofeo e l'indice di un acquisito status sociale. L'attività dei dotti francesi risale però alla fine del XVIII secolo e all'inizio del successivo, quando la borghesia transalpina si apprestava ad assumere la direzione del Paese. In epoca posteriore, ma in un'analoga fase di transizione, l'Argentina si dibatte in una dialettica alimentare che se si differenzia nei modelli – assai lontani dal concetto di *gourmet* – coincide nel valore simbolico attribuito al codice alimentare. Essa è stretta tra la nostalgia per l'austerità dei primi anni dell'indipendenza e la vivacità intellettuale che apre alle tradizioni altre. Questa seconda e minoritaria posizione è espressa dall'eclettismo culinario di respiro internazionale della poliedrica Juana Manuela Gorriti con il suo ricettario, *Cocina ecléctica* (1890), che l'autrice indica, ironicamente, come un modo per emendarsi dall'eccessiva adesione alle lettere, ma che contemporaneamente valorizza il ruolo femminile e apre alle donne gli spazi della cultura e dell'editoria:

> Ávida de otras regiones, arrojéme a los libros [...] sin pensar que esos ínclitos genios [sus autores] fueron tales, porque [...] tuvieron [...] a su lado, mujeres hacendosas y abnegadas que los mimaron, y fortificaron su mente con suculentos bocados, fruto de la ciencia más conveniente a la mujer. Mis amigas, a quienes, arrepentida, me confesaba, no admitieron mi mea culpa, sino a condición de hacerlo público en un libro. Y, tan buenas y misericordiosas, como bellas, hanme dado para ello preciosos materiales, enriqueciéndolos más, todavía, con la gracia encantadora de su palabra.

L'autrice chiama a partecipare al progetto donne colte che come lei hanno esperienza di nazioni diverse, delle quali portano la testimonianza con ricette scritte in prima persona come stralci di un'autobiografia in cui i ricordi si articolano con i saperi culinari. Il risultato è il quadro di un mondo intimo e al contempo aperto, che sa congiungere tradizione e curiosità internazionale ed offrire una proposta identitaria autenticamente latinoamericana, ma arricchita dal confronto europeo. Si tratta di un progetto al femminile che, come tutte le attività intraprese dalla Gorriti, va ben oltre il ristretto ambito domestico per assumere la rilevanza del programma politico-culturale porto con levità e ironia tutte muliebri.

All'opposto, nelle memorie di alcuni intellettuali della generazione del 1880, e a dispetto del loro raffinato cosmopolitismo, si rintraccia il rimpianto di sapori antichi e costumi frugali che, per essere ormai scomparsi, sono reputati tanto più puri e vagheggiati come autenticamente nazionali. Nel ricostruire la Buenos Aires perduta, José A. Wilde ricorda i *bodegones*, i ristoranti che offri-

vano pietanze *a uso del país*, il cui menu proponeva un limitato elenco di piatti tradizionali, in molti casi di evidente filiazione ispanica. Vi si trovavano «sopa, puchero, carbonada con zapallo, asado, guisos de carnero, porotos [sic], de mondongo, albóndigas, bacalao, ensalada de lechuga y poca cosa más; postre, orejones, carne de membrillo, pasas y nueces, queso (siempre del país)» (Wilde 154). Le memorie di Lucio Mansilla indulgono, invece, sulla vita familiare, dalla quale recupera il ricordo di luculliani pasti e preparazioni diverse, in cui alla preponderante tradizione peninsulare si accosta il più *criollo asado*:

> [...] la comida comenzaba con sopa (solía haber entremés de aceituna, sardinas y salchichón) de pan tostado o no, o de fideos o de arroz a la valenciana. Pescado [...] casi siempre. [...] Si no había pescado fresco había bacalao. Seguía el asado, de vaca o de cordero, y la ensalada de lechuga o de escarola o de papas o de pepinos, [...] guiso de garbanzos o de porotos, y con más frecuencia de lentejas [...] con huevos escalfados a veces, o albóndigas o locro o sesos, o molleja asada o guisada [...] patitas de cordero o de chancho o mondongo o humita o pastel de choclo (cosa-papa).
> El postre eran fritos de papas con huevos y harina, polvoreados con azúcar sólida, o tortilla ídem con acelga – cosa inocente –, o dulces diversos que se compraban en las casas especializadas del barrio (sito web).

La virata verso il nazionalismo gastronomico e nostalgico non rappresenta un astratto ripiegamento, ma il disagio di fronte alla «irrupción internacional» (Mansilla: sito web) subita dalla società argentina, il ricordo di quando «se comía moderadamente. Los tiempos eran duros. Mal no» (*ibidem*) costituisce un simbolico arroccamento alimentare a difesa di un'identità che si stava modificando. In vetta all'irruzione si pone l'immigrazione europea, che a fine Ottocento si era fatta massiccia. Delle componenti maggioritarie, quella spagnola è, per la comune ascendenza, portatrice di cultura e tradizioni prossime mentre quella italiana è ignota e stupefacente, distante ed antitetica rispetto alla cultura alta che era conosciuta, apprezzata ed attesa nella società argentina. Per capire i meccanismi difensivi messi in atto – di cui oggi rintracciamo tanti esempi nella nostra società – occorre ricordare che è il dato numerico più che la distanza culturale ad innescarli. Mansilla rievoca con bonario affetto l'affittuario del negozio paterno e le sue leccornie: «Este San Pío era italiano, casado, muy bonachón y cariñoso. Sus quesos de Goya, y particularmente sus chorizos fritos, [...] tenían fama» (*ibidem*). Il tono è paternalista e accondiscendente, indifferente alla diversità d'abitudini, pur giudicate con severità dal padre dell'autore che, per esempio, proibisce ai figli i *chorizos fritos* perché «"Son muy pesados", argüía mi padre, que era higienista» (*ibidem*). Dello straniero è apprezzata la correttezza mentre la scarsa istruzione, lungi dall'essere causa di

scandalo, è motivo di rassicurazione e certezza di non veder minacciata la propria condizione sociale:

> San Pío [...] era muy puntual en el pago de su alquiler, con el que siempre acompañaba un queso de Goya fresco. No sabía leer ni escribir, ni hablaba italiano, ni español, ni genovés, ni dialecto itálico alguno, sino una media lengua suya propia; y a fuerza de oírse llamar San Pío, por sobrenombre, llegó a olvidarse de su verdadero patronímico, y hasta del de pila (sito web).

Spagnoli e italiani sono, all'epoca, orfani di una moderna borghesia nazionale, che non ha ancora saputo soppiantare l'aristocrazia, trasformare il proprio nascente dominio economico in potere politico e sostituire i valori simbolici della nobiltà con i propri. I saperi gastronomici partecipano di un identico meccanismo d'affermazione di classe, tanto più significativo se guardato su scala europea, dove la borghesia francese è in grado di proporre ricettari che assorbono la sperimentazione delle cucine della nobiltà, mentre Spagna e Italia si mostrano come un mosaico di gastronomie regionali (Vázquez Montalbán. *Contro i gourmet*: 7). In Italia occorre, infatti, attendere il 1891 per assistere alla diffusione di massa del ricettario di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, primo tentativo di amalgamare le tradizioni locali in una cucina nazionale, corrispettivo culturale e simbolico del processo d'unificazione del costituendo Stato italiano.

Gli emigrati italiani, privi d'identità nazionale – e di patrocinio –, si presentano in ordine sparso all'appuntamento con la nuova terra, senza una lingua né una tradizione veramente comuni. Dall'incontro di questo mosaico con la realtà argentina si avvia un processo di contaminazione culturale e linguistica: rientra nella prima la tradizione culinaria multiforme, si richiama alla seconda l'assai più indagato *cocoliche*.

L'immigrante porta con sé l'atavica indigenza, la secolare penuria e il sogno, di medioevale memoria, di un paese di bengodi tutto commestibile in cui saziare la sua fame (Capatti, Montanari 56). L'Argentina risponde efficacemente allo stereotipo consentendo l'accesso a quegli alimenti proteici, 'da signori', prima proibiti, usati in abbondanza non solo per risarcirsi delle privazioni passate, ma per consacrare il nuovo status sociale[1]. Come considera, polemicamente, un *criollo* sposato con un'italiana, «la gente de acá no sabe lo que es

[1] La procedura di arricchimento attuata dall'immigrante mostra lo stesso procedimento che caratterizza la creazione dei cibi festivi, la cui eccezionalità si fonda appunto sull'abbondanza: «[...] il meccanismo è semplice. Si prende un cibo di tutti i giorni, lo si arricchisce di ingredienti speciali, se ne modifica il sapore. La magia è fatta: il cibo quotidiano è diventato il cibo della festa» (Montanari. *Il riposo*: 9).

bueno. Como con los tallarines, ¿viste? Muchos piensan que echándole queso y más queso le van a encontrar gusto» (Svampa 146). Anche con questa valenza simbolica, l'immigrato riproduce gli ingredienti tradizionali – come nel caso d'insaccati, formaggi, pani o focacce – e battezza quel referente ignoto con il nome della terra d'origine, spesso ricorrendo al termine dialettale (fainá, bondiola), l'unico di cui dispone. E dal momento che «il consumo di cibo in definitiva costituisce anche una pratica per costruire, comunicare (ed eventualmente trasgredire) regole sociali, gerarchie, legami» (Guigoni 14) il codice della comunanza, della nostalgia e della solidarietà, nella famiglia come nel rapporto tra conterranei, si fonda appunto sulla condivisione del cibo. Ancora sul cibo si basa la salvaguardia dell'identità originaria e la negoziazione di quella, ibrida, che darà accesso al mondo argentino. Soprattutto nei pranzi domenicali, la tradizione alimentare d'origine è ineludibile: «el *parmigiano* […] solía acompañar el *risotto ai funghi* que Doña Parente, con religiosa puntualidad, preparaba dos domingos por mes» (Svampa 144). Tuttavia, al di fuori dei momenti consacrati alla famiglia, la mediazione è un procedimento altrettanto inevitabile: «Ella cocinaría para él *spaghetti alla bolognese* y él le enseñaría a hacer chimichurri y a sazonar la carne vacuna que harían al horno» (158). Analogamente l'ignoranza culinaria appare come una lacuna da colmare, così accade che di fronte al «duro pedazo de carne frita que le habían servido» (129) l'ospite argentino pensa che «'Sin falta' […] 'a estos italianos hay que regalarles una plancha para hacer bifes'» (*ibidem*).

Sono cibi autoctoni, spesso regionali, quelli che accompagnano i rapporti tra connazionali, dall'allegria conviviale ai momenti nodali dell'esistenza; è infatti con il dono di povere prelibatezze – «dos panes redondos, salame, aceitunas, nueces y un gran trozo de queso con brillos de aceite» e «diminutas manzanas rojas de mazapán» (Gambaro 41) – che un giovane meridionale corteggia una ragazza di ascendenza toscana e le fa conoscere le proprie tradizioni.

L'alimento dell'origine e degli affetti familiari è anche un'insuperabile panacea come il «caldo gallego quitadoiriño das penas» (Onega 47) che con «su tibieza y su sabor fuerte y penetrante curaba las nanas del Eliseo y de los primos» (*ibidem*), una minestra servita «en cantidades como para borrar todo recuerdo de la escasez de los cucharones medidos de […] mi abuela Carmen» (*ibidem*). Ma «esa fuente nutricia de cuerpo y alma» (*ibidem*) è anche motivo di dispute nutrizionali e scontri culturali perché «mi madre censuraba tamaño alimento que ella consideraba primitivo y malsano» (*ibidem*). Nel caso degli italiani, lo scontro di tradizioni ha avuto il suo fulcro alimentare negli odori pungenti e persistenti di aglio e cipolla, il cui sentore ricadeva come uno stigma sull'intera collettività[2].

[2] L'idiosincrasia nei confronti dell'aglio non si limita all'Argentina, ma già in Italia, nel X secolo, si hanno attestazioni di come esso fosse rifuggito e avversato, soprattutto perché era

***Asado*, *puchero*, *carbonada* e…**

Testimonia il carattere composito di Buenos Aires la varietà di proposte gastronomiche d'ogni provenienza, offerte da sempre con la noncuranza che deriva dalla lunga consuetudine con queste tradizioni, senza la spocchia del ristorante alla moda[3]. Mosaico di culture come di usi alimentari diversi, la nazione rioplatense assomma varietà ma non sembra elaborare una tradizione propria, come sente affermare Pepe Carvalho in una sofisticata cena per *gourmet*: «Hay comida argentina excelente, el asado, por ejemplo, las empanadas. Pero no hay una cocina argentina que merezca ese nombre. Hay que distinguir entre comida y cocina» (Vázquez Montalbán. *Quinteto*: 445). E i commensali continuano:

> Una cosa es la patria y otra la comida. Los sabores más entrañables son los de la memoria, ligados a la educación del comer, y por eso nos gusta el asado y la cocina de nuestras madres o abuelas. Pero es cierto que la cocina argentina no puede competir con otras culturas gastronómicas nacionales. Díganme el plato más sofisticado que hemos producido: ¡el matambre! Y lo más criollo que podemos presentar: la carbonada. Como diría Borges: ¡qué miseria! (445).

La riconosciuta autorevolezza gastronomica di Vázquez Montalbán impone di prestare attenzione all'asserto e al panorama alimentare argentino tracciato in *Quinteto de Buenos Aires*, dove la riflessione culinaria sembra essere lo strumento d'analisi privilegiato per effettuare l'indagine come per penetrare l'universo *porteño* e nazionale, di cui offre un acuto affresco politico. I piatti, elaborati o ricchi di risonanze regionali, che Carvalho cucina a Buenos Aires rappresentano la sua patria personale, il rifugio in cui trovare riparo. Inoltre, anche per lui, come per ogni emigrante, i cibi dell'infanzia hanno l'aroma delle certezze. Succede allora che in un pasto di corregionali «Se sienta y come, cada vez más golosamente, más a sus anchas, como si los sabores le permitieran volver a casa» (196).

Gli avvenimenti significativi dell'indagine, però, i momenti di contatto tra l'investigatore e gli attori dei fatti sono incorniciati in altrettanti *asados*, intesi

considerato «un *segno* di povertà, da cui i signori ostentavano distacco» (Montanari. *Il riposo*: 25). Tali implicazioni indicano, come sottolinea Montanari, che «il gusto si disegna secondo confini sociali precisi» (27).

[3] Un ricco esempio d'ibridazione culinaria, nel campo della panificazione, viene offerto da Vanni Blengino che dopo aver descritto la sorprendente quantità e varietà d'innovative proposte gastronomiche delle panetterie e pasticcerie bonaerensi e le loro «sperimentazioni spregiudicate» (101) commenta: «l'Argentina allora è stata sicuramente un paese che nella gastronomia ha anticipato i tempi, diffondendo prodotti di élite tipicamente italiani, spagnoli, tedeschi, francesi o di altra provenienza a livello di massa» (*ibidem*).

non solo come cibo o sua elaborazione, ma più propriamente come rito ed evento sociale. In ognuna delle circostanze esaminate, il festino carneo si presenta come una liturgia che palesa la labile frontiera tra la cultura e la bestialità (Vázquez Montalbán. *Gourmet*: 1-2): se il cattivo selvaggio, ravvisato dall'autore sotto le spoglie dell'uomo civilizzato, si astiene, ormai, dal consumare avidamente la sua preda cruda, non ricorre tuttavia alle succulente preparazioni che assicurano all'alimentazione umana il crisma della civiltà. Tra l'immagine consegnata da Vázquez Montalbán della «morosa dedicación de los comensales a saciarse de proteinas, el mismo entusiasmo en los adultos que en los niños, [mientras] ni siquiera las mujeres disimulaban como en Europa su voracidad a la hora de comer animales muertos» (*Quinteto*: 155), e gli indios descritti da Saer, in attesa della loro porzione di cibo intorno a «las parrillas [donde], para un observador imparcial, estaban asándose los restos carnosos de un animal desconocido» (56), ma umano, gli autori suggeriscono una limitata distanza. I due scrittori pongono la cultura alimentare argentina nel segno di un'essenzialità primordiale che assume senza camuffamenti il carico di violenza presente nell'esistenza umana. L'*asado* è allora l'emblema della vita in territori aperti e sconfinati, dell'autonomia dai condizionamenti in contrapposizione con i tempi scanditi dalla ciclicità agricola, della barbarie *gaucha* progressivamente emarginata dall'agricoltura immigratoria. Questa contraddizione tutta nazionale s'inserisce in una concatenazione di opposti che, transitando per le antinomie carneo/vegetale, caccia/agricoltura, foresta/*ager*, arrostito/bollito che caratterizzarono la storia europea (Montanari. *La fame e l'abbondanza*: 7-23) ci conduce fino alla primigenia antitesi tra Caino e Abele, introducendoci nella dinamica universale e irrisolvibile che oppone economie e saperi alimentari diversi. Se l'*asado* si pone insomma, in Argentina, come un progetto di vita e la memoria di un passato glorioso, e mitizzato perché concluso, nei piatti tipici menzionati da Vázquez Montalbán si rintracciano anche i saperi di altre epoche e culture. La *carbonada* è la soluzione culinaria autoctona di una civiltà che da cacciatrice diventa contadina e dove l'uomo si trasforma in onnivoro. Rappresenta, assieme a *puchero* e *cocido*, la variante locale della *olla podrida* spagnola, del *pot-au-feu* francese o dell'italico bollito. Nel suo abbinamento di dolce e salato, di carne, verdura e frutta, la *carbonada* non è solo uno dei contati esempi di cucina regionale – con reminiscenze precolombiane e coloniali – a diffusione nazionale, ma il simbolo della convivenza e della contaminazione migratoria foggiato da Armando Discépolo in *Babilonia* (1925) e come tale la perfetta rappresentazione dell'Argentina multietnica[4].

[4] Come Discépolo fa dire al cuoco Piccione «Vivimo en una ensalada fantásteca. […] estamo a la tierra de la carbonada: salado, picante, agrio, dulce, amargo, veleno, explosivo… to-

Sul sostrato autoctono e ispanico si stratificano le tradizioni alimentari migratorie minoritarie e quelle di massa: la cucina ebraica ashkenazita con il *gefilte fish* cucinato dalla *bobe*, come ricorda Perla Suez (18); e le preparazioni d'origine italiana e spagnola. Dalla vastità platense coniugata con le componenti migratorie – portatrici di frammentarietà regionale – si sviluppa una cucina composita che difficilmente esprime piatti propri, ma che accoglie e rielabora le molteplici tradizioni in un riadattamento comune che oltrepassa i confini della collettività originaria. Può allora accadere che in una festa galiziana accanto all'immancabile *asado* «Se com[a]n empanadas como aperitivo y rodajas de chorizo español hecho por un carnicero italiano» (Vázquez Montalbán. *Quinteto*: 192).

«La herencia de la inmigración italiana se mezcló con la cocina criolla y la española, produciendo platos que eran desconocidos en los lugares de origen» afferma Sarlo, ma di tale rinnovamento erano ignari gli attori stessi. E se all'abbondante lessico gastronomico italiano e/o dialettale presente nello spagnolo rioplatense fanno riscontro pietanze che non hanno corrispettivo nella penisola, spesso, rimossa ogni memoria storica, esse sono anche percepite come autenticamente argentine. Basta osservare come nel recente romanzo di Ariel Magnus ambientato nella collettività cinese bonaerense, preparazioni e nomi tipicamente italiani diventano la cifra dell'argentinità. Il contesto è fornito dal forzato inserimento di un giovane *porteño* nella comunità cinese della capitale ed il primo pasto offre lo spunto a osservazioni e riflessioni:

> Por suerte la comida china está de moda y todos entretanto nos damos maña con los palitos porque tenedor y cuchillo ni me ofrecieron, tampoco una familia argentina le ofrecería a un chino recién llegado unos palitos para que comiera los ñoquis (Magnus 40).

E ancora, nel dialogo tra due cinesi immigrate a Buenos Aires i fraintendimenti linguistici definiscono le tipicità alimentari nazionali:

> – ¿Alguna vez probaste el mate?
> – ¿Lo que se unta sobre las galletitas?
> – No, eso es el paté.
> – ¿Paté no es el café con leche?
> – No, eso es café late (Magnus 49).

do e bueno: ¡a la cacerola! ¡Te lo sancóchano todo e te lo sírveno! ¡Coma, coma o revienta! Ladrones, víttimas, artistas, comerciantes, ignorantes, profesores, serpientes, pajaritos… son uguale: ¡a la olla!… Te lo báteno un poco y te lo brindano. "¡Trágalo, trágalo o revienta!" ¡Jesú, qué Babilonia!» (Lafforgue 374).

Nel primo caso si vede come *los ñoquis* siano presentati quale epitome dell'alimentazione nazionale, nel secondo sorprende che una bevanda tanto banale e di diffusione sovranazionale trovi la sua esatta denominazione nel termine italianizzante, *café late*. L'evoluzione linguistica e gastronomica argentina rivelano un analogo rapporto con l'immigrazione italiana: Scalabrini Ortiz (33) affermava che di essa restavano solo poche tracce lessicali, tutte di scarso prestigio; la tradizione gastronomica ha rimosso il portato italiano. In entrambi i casi non si è percepito il processo di ibridazione avvenuto, eppure si potrebbe ricorrere all'espressione oraziana, «Graecia capta ferum victorem coepit» (Epist. II,1,156), per descrivere un meccanismo sfuggito alla generalità della popolazione, ma dai risultati ricchi e indiscutibili.

L'immigrazione italiana è ormai preistoria, gli immigrati in Argentina oggi sono altri. Provengono dai paesi limitrofi o di lontano, da Cina e Corea. Ora come allora il timore e le differenze inducono a guardare con sospetto a queste presenze, si riavvia un rapporto in cui non mancano i fraintendimenti ed i preconcetti come rileva ancora una volta Magnus: «Mi sensación en todo caso es que evitaban como a propósito lo que comemos los argentinos y lo que comemos los argentinos cuando salimos a comer lo que se supone que comen los chinos» (45). Eppure, con un gusto del paradosso che ci riporta alla massima oraziana, l'autore non narra l'integrazione della collettività cinese nella società argentina, ma quella di un argentino nell'universo cinese bonaerense.

Nel passato come nel presente, la cifra platense è l'acclimatazione delle tradizioni altre. Nello specifico della cucina italiana, invece, è interessante notare come essa sia oggi assurta da stigma a raffinatezza; Sarlo evidenzia infatti che «las celebridades de la cocina y la comida italiana se convirtier[o]n en capítulos de una disciplina exigente», mentre l'asserzione di Vázquez Montalbán «un restaurante italiano con pretensiones de pertenecer a la mejor raza de restaurantes italianos, los de Nueva York» (*Quinteto*: 278), ne sancisce la deterritorializzazione, a coronamento di un'espropriazione segnata dalla squisitezza e dall'elitismo.

Bibliografia citata

Amiano, Daniel. "Contar es una necesidad humana". *La Nación*, 23 de agosto de 2009 (http://www.lanacion.com.ar/nota.asp?nota_id=1165742&origen=premium ultima consultazione 6 dicembre 2009).

Artusi, Pellegrino. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Milano: Rizzoli. 2000.

Blengino, Vanni. *Ommi! L'America…* Reggio Emilia: Diabasis. 2007.

Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto ovvero meditazioni di gastronomia trascendente*. Milano: Rizzoli. 1985.

Capatti, Alberto e Montanari, Massimo. *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Bari: Laterza. 1999.
Discépolo, Armando. "Babilonia". *Teatro rioplatense (1886-1930)*. Eds. Jorge Lafforgue e David Viñas. Caracas: Biblioteca Ayacucho. 1977: 365-398.
Eco, Umberto. "La realtà della finzione. Il vero e il falso in letteratura". *La Repubblica*, 30 giugno 2009: 42-43.
Gambaro, Griselda. *El mar que nos trajo*. Buenos Aires: Norma. 2001.
Gorriti, Juana Manuela. *Cocina ecléctica* (http://www.bibliotecasvirtuales.com/biblioteca/Librodecocina/RecetasdeJuanaManuelaGorriti/cocinaeclectica.asp ultima consultazione 6 dicembre 2009).
Grimod de La Reynière, Alexandre-Balthazar. *Almanacco dei buongustai*. Milano: Serra e Riva. 1981.
Guigoni, Alessandra. "Introduzione à la carte". *Foodscapes. Stili mode e culture del cibo oggi*. Ed. Alessandra Guigoni. Monza: Polimetrica. 2009: 13-26.
Magnus, Ariel. *Un chino en bicicleta*. Buenos Aires: Norma. 2007.
Mansilla, Lucio V. *Mis memorias* [1904] (http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/00360552100025051869079/index.htm ultima consultazione 6 dicembre 2009).
Montanari, Massimo. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Bari: Laterza. 1993.
———. *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*. Bari: Laterza. 2009.
Onega, Gladys. *Cuando el tiempo era otro. Una historia de infancia en la pampa gringa*. Buenos Aires: Mondadori. 1999.
Orazio Flacco. *Orazio. Tutte le poesie*. Ed. Paolo Fedeli. Trad. Carlo Carena. Torino: Einaudi. 2009.
Saer, Juan José. *El entenado*. Barcelona: Destino. 1988.
Sarlo, Beatriz. "Un equívoco spaghetti al uso nostro". *Clarín*, 11 de febrero de 2007 (http://www.clarin.com/diario/2007/02/11/sociedad/s-01361448.htm ultima consultazione 6 dicembre 2009).
Scalabrini Ortiz, Raúl. *El hombre que está solo y espera*. Buenos Aires: Editorial Riconquista. 1941[7].
Suez, Perla. *Letargo*. Norma: Buenos Aires. 2000.
Svampa, Maristella. *Los reinos perdidos*. Buenos Aires: Sudamericana. 2005.
Teatro rioplatense (1886-1930). Ed. Jorge Lafforgue e David Viñas. Caracas: Biblioteca Ayacucho. 1977.
Vázquez Montalbán, Manuel. *Contro i gourmet*. Milano: Frassinelli. 2005.
———. *Quinteto de Buenos Aires*. Barcelona: Planeta. 2005.
Wilde, José A. *Buenos Aires desde 70 años atrás (1818-1880)*. Buenos Aires: Eudeba. 1960.

IL RICETTARIO E LA COSTRUZIONE AMERICANA

Susanna Regazzoni*

> Otra vez, á ese libro de manjares esquisitos, envio para los que están lejos, algo que les lleva aquel perfume, que haría exclamar al poeta: «Dichosos los que nunca vieron el humo de las fiestas del extrangero, y que solo asistieron á los festines del hogar». En todas partes se encuentra lo necesario para la confección de este plato, siempre exquisito, pero esencialmente sabroso, á la hora del lunch ó de la cena. Necesita solamente, pero de manera indispensable, manos de mujer, para darle ese punto, que, en tal clase de platos, los más entendidos cocineros desconocen (Riglos de Orbegoso. "Lomito criollo": 304).

Il valore simbolico del cibo è costantemente messo in rilievo, attraverso modalità diverse, dalla letteratura contemporanea, come si può cogliere, ad esempio, nelle avventure di Pepe Carvalho, protagonista della fortunata serie di Vázquez Montalbán, o nella celebre *Afrodita* di Isabel Allende, o in *Como agua para chocolate* di Laura Esquivel. Non solo. La grande scrittrice messicana Rosario Castellanos, in *Album de familia* (1975), racconta l'importanza del cucinare per stimolare la riflessione sulla scrittura, allo stesso modo della portoricana Rosario Ferré la quale afferma: «Escribir y cocinar a menudo se me confunden» (153). In sintesi, ciò riporta all'antico pensiero di Sor Juana Inés de la Cruz che, già alla fine del Seicento, nella celeberrima *Respuesta*, scriveva che se Aristotele avesse cucinato, avrebbe scritto di più (40).

Meno frequentemente il secolo XIX collega la metafora culinaria alla letteratura, benché una felice eccezione sia data da *Cocina ecléctica* di Juana Manuela Gorriti (1818-1892), la scrittrice argentina la cui esistenza straordinaria si trasforma in oggetto letterario in numerosi romanzi del secolo XX. Cito, ad esempio, la biografia romanzata di Martha Mercader, *Juanamanuela mucha mujer* (1980) e quella più recente di Félix Luna, *Juana Manuela Gorriti* del

* Università di Venezia 'Ca' Foscari'.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

2001; entrambe offrono l'immagine di un'autrice versatile: prima romanziera argentina, anticipatrice del genere fantastico rioplatense ed antesignana di quello indianista, cultrice del genere biografico, importante interlocutrice epistolare con le personalità fondanti la cultura americana del XIX secolo. Divisa tra Perù, Bolivia, Cile e Argentina, nel 1890 – vale a dire due anni prima della sua morte – ella pubblica a Buenos Aires *Cocina ecléctica* (Regazzoni. "Transgresiones…"), basato sul materiale raccolto nell'arco di decenni. Nell'opera è evidente il contrasto tra l'esistenza vissuta fuori dagli schemi dell'epoca e il suo 'fare letterario', apparentemente inserito nel canone del tempo. A questo proposito, Amelia Rojo scrive: «Esta distancia no resuelta entre el 'ser' y el 'parecer' de su posicionamiento se repite en *Cocina ecléctica*, libro que construye el pretexto justo para el abordaje comparativo entre textos y autoras de momentos históricos diferentes, en espacios culturales también diversos» (235).

Il volume presenta 250 ricette, spedite alla Gorriti da amiche e da conoscenti situati nei più diversi luoghi del Sudamerica. La maggior parte dei testi giunge da paesi che, in modo diverso, hanno fatto parte della sua esistenza e in epoche differenti l'hanno accolta nei numerosi esili politici, tappe imprescindibili della sua traiettoria vitale: Argentina, Bolivia e Perù – tra le località più presenti –, ma anche Spagna, Cile, Uruguay, Messico, Colombia. Inoltre, vi sono alcune ricette inviate da Parigi – «Sopa de camarones» (160) di Mercedes Ortiz –, da New York – Carolina Krause, «Lengua de vaca a la húngara» (302) –, da Dublino – «Budin a la Parnell» di Margarita Patrik (312) –, dal Belgio e dalla Germania. A mio parere, l'idea di una simile operazione editoriale non si deve al modello statunitense, come afferma Nina M. Scott (311), ma alla tradizione di ricettari spagnoli di autori che presentano una tradizione consacrata (cfr. Simón Palmer).

Tra gli autori figura un uomo: Uncino Ponce de Sandoval che, da Buenos Aires, invia la ricetta del «Chicha de garbanzos», un liquido derivato dalla fermentazione dei fagioli, modestamente presentato come «[…] una bebida tan refrescante como nutritiva. Que ofrezco á este libro como uno de los mejores dones que lo han favorecido» (344). Gli si affiancano due religiose, Sor María del Socorro (Nazarenas de Lima) che presenta «Tomates a la abadesa» e Sor Carmen de la Portilla (Monja de Jesús María de Lima) la quale scrive, oltre alla ricetta di «Ensalada de remolachas», quella di «El chocolate». Quest'ultima è la riconferma della passione che accomuna Europa e America 'prese per la gola': non a caso si presenta la ricetta come il miglior contributo del libro. Significative sono le seguenti parole:

> En todo el mundo es conocido y saboreado con delicia, este alimento de suyo tan rico y sustancioso. No sólo tiene aficionados, sino fanáticos, que no comprenden la

vida sin el chocolate. Y lo toman como desayuno, como almuerzo y como cena. De las mil y una manera de confeccionarlo, la empleada en nuestro convento, ha dado á esta bebida un mérito tradicional (346).

Le autrici dei pezzi che costituiscono il ricettario appartengono ad ambiti molto diversi. Ci sono solo tre cuoche: la 'negrita Encarnación' (*Cocinera salteña*) che propone «Sollito Mojarra» (178), Brígida Acosta (*Cocinera de gastrónomos* – Buenos Aires) la quale presenta «Fritura de tripas gordas», e Melchora Martin (*Cocinera de un gastrónomo* – Buenos Aires) che offre «Riñoncitos a la radical». Le tre ricette, senza dubbio le più brevi ed essenziali, si limitano a fornire pure indicazioni per l'esecuzione del piatto, come è possibile verificare a proposito di «Riñoncitos a la radical»:

Se corta á lo largo de dos mitades, el riñon de ternera, y después al través, en tajadas muy delgadas, que se ponen con mantequilla, á freir en una cacerola, sazonándolos con sal y pimienta. Ya fritos, se les añade una taza de caldo que lleve desleida una cucharada de harina, medio vaso de vino blanco y un poco de perejil picado. Se les deja cocer un cuarto de hora y se sirven con zumo de limóm (269).

Numerosi sono i contributi di scrittrici, amiche e allieve di Gorriti, alla composizione di *Cocina ecléctica*, a cui si devono i testi più complessi. Fra di esse, oltre alla peruviana Teresa de Fanning e alla boliviana Adela Zamudio, figurano le più famose peruviane Clorinda Matto de Turner e Mercedes Cabello de Carbonera. Specialmente le ultime due fanno parte della ristretta cerchia di Juana Manuela Gorriti, animatrici di salotti letterari – le celebri *Veladas Literarias*, organizzate in casa della narratrice argentina –, dove si 'laureano' in poesia. In particolare, Mercedes Cabello de Carbonera – il cui contributo a *Cocina ecléctica* si concretizza nel numero maggiore di ricette – offre ricordi e racconti che si intrecciano con l'esistenza dell'amica Gorriti. Ad esempio, in «Ensalada de Paltas», ella ricorda:

La compiladora de estas eclécticas recetas, ha gustado muchas veces este riquísimo plato, preparado por mí, allá en los días felices que pasamos juntas, habitando en aquel poético pueblecito, escondido como el nido de una ave, entre bosques de naranjos y limoneros, donde no teníamos mas trabajo que tender la mano para cosechar las frutas más esquisitas (289).

Più avanti, l'incipit di «Helado de sangría», riconduce alle famose *tradiciones*:

Con el encanto misterioso que, segun antiguas crónicas, encierra esta sencilla confección, diz que madame Scarron – después la célebre marquesa de Maintenon – curó á su marido de la embriaguez. El paralítico, para distraerse, en su inmovilidad, dió en beber, y diariamente se embriagaba.

> Maldita la gracia que hacía esto á una dama, desde ya, tan acicalada como madame Scarron. Pero que hacer. Necesario era contemporizar con aquella naturaleza humana en el pobre infirme que á ratos se aburría. Madame Scarron sabía cuánto gustaba á su marido la sangría congelada, y queriendo darse cuenta de que era bien servido, la confeccionaba ella misma (339).

Effettivamente, l'aneddoto legato alla storia e alla tradizione locale viene ripreso e riproposto in un'altra ricetta; si tratta di «Conejo a la bella monjita», proposta da Nievas O. de Romero di Buenos Aires, il cui inizio fa riferimento proprio a Ricardo Palma:

> María Serrano, la célebre monja, heroina de una leyenda de Palma, fué durante su vida el encanto de Chuquisaca. Para la docta capital, cuanto decía la monja era gracioso, espiritualísimo. En cuanto á lo que hacía, ¡oh! Era recibido bajo de palio. Porque – ¡figuráos! – la bella Serrano, que sabía, por Brantome, la manera de atraer á la gente, confeccionaba riquísimos platos, que en fuentes sobredoradas, bajo guirnaldas de flores, enviaba á sus amigos. Todo cuanto de aquellas lindas manos salía: pasteles, guisos y dulces, era de un sabor tan esquisito, que cuando se quería encarecer lo agradable de un bocado, decíase que era á la Serrano. Mas la pícara monjita guardábase el secreto de sus brujerías culinarias; y ántes que dar una receta, habría dado el brillante que abotonaba al cuello, su hábito negro de Mónica. Dándole mil vueltas estratéjicas, y suplicándole por la memoria de Alvear, pudo mi madre obtener dos primores de cocina y repostería con que, á mi vez, he regalado el paladar de muchos golosos, y que, ahora, yo ofrezco á este filantrópico libro (280).

Anche i parenti sono chiamati a partecipare all'impresa; speciale importanza riveste il contributo della figlia, Edelmira Belzu de Córdoba la quale, dalla capitale della Bolivia – La Paz – le invia la ricetta di «Humintas», testo che collega il cibo all'identità americana in forma inequivocabile:

> De los cereales usados en la alimentación humana, ninguno tiene tantas y tan excelentes aplicaciones, en todos los países de la América meridional, como el maiz. Sus Mazorcas, verdes todavía, y el grano lleno de una leche azucarada, llámanse choclos, y con ellos se hacen las confecciones más esquisitas. Ora al natural, cocido, entero, en agua, y una cucharada de azúcar, para aumentar la dulzura del grano; ora molido y transformado en diversas pastas, desde la borona, pan del pueblo en Vizcaya, hasta el delicado pastel limeño y la riquísima huminta de que voy a ocuparme (188).

Una americanità costituita dall'intersecarsi di cibo, geografia, storia e ricordi personali, presente non solo nel ricettario – in molte ricette vi è addirittura l'indicazione toponomastica –, ma in tutta la produzione narrativa della scrittrice. Molteplici sono gli esempi: da «Estofado Arequipeño» (245) di Beatriz Lloza di Arequipa, a «Carapulca a la Valle de Chacaltana» (247) di Josefina del

Valle de Chacaltana (Buenos Aires) dove si legge: «En Lima se usa para este esquisisto plato de nuestra cocina nacional, como lo dice la receta anterior, la papa seca; pero como en Buenos Aires se carece de este ingrediente, súplelo la castaña que le dá casi el mismo sabor» (248). Quest'ultima è la responsabile anche di «Tamal limeño» (187). Ulteriori esempi li offrono «Chupe Limeño» (250) di Mercedes C. de Irigoyen, «Cazuela Mejicana» (252) di Eduvijes Sánchez de Corpancho di Lima, «Camarones a la panameña» (258) di María Jiménez (Lima). Nell'elenco è da includere anche Carmen Gorriti di Montes la quale presenta «Olla o puchero limeño» con le seguenti parole: «Este plato, con diferencia en el nombre, es en todos los países, de nuestra raza, la base de la comida; indispensabile en el menú cotidiano, y, olla, puchero o boullie, el patriarca de la mesa de la familia» (243).

Il cibo come elemento legato al passato, ai ricordi e alla nostalgia della famiglia ristretta e della famiglia grande – quella della patria – è evidente nel testo di Cristina Sagasta de Eguia di Buenos Aires «Sandwichs a la pitina», il cui inizio è: «Cuán bellos eran aquellos días, en que Pitina, niña todavía, pero grandemente imbuida en achaques de cocina, preparaba con sus manecitas diminuita, allá en la grande cocina de nuestra casa, en el pueblo de San Martin, este riquísimo plato para esperar á su bella mamá u á su amado papá, que habían almorzado en Buenos Aires…» (271).

Di fondamentale importanza è la carne nella formazione dell'identità argentina, per cui non poteva certo mancarne, come ben evidenzia la ricetta del «Churrasco» (301), proposta da Mercedes Torino de Pardo di Buenos Aires. Significative sono le seguenti parole:

> Mas de una vez he sonreido, oyendo dar este nombre á retazos de carne á medio asar en la plancha ó en la parrilla, y servidos sangrientos horripilantes. El verdadero churrasco, bocado esquisito para el paladar, nutritivo para los estómagos débiles y de calidades maravillosas para los niños en dentición, hélo aquí, cual hasta hoy lo saborean con fruición sus inventores, los que poseen el secreto de la preparación de la carne: los gauchos (301-302).

Tessere la rete

Le donne che partecipano a questa rete sono molto diverse tra loro, ulteriore segno – come scrive Trinidad Barrera – di eclettismo: oltre alle numerose componenti della famiglia Gorriti, vi sono semplici cuoche, umili indigene, aristocratiche signore… Si tratta per la maggior parte di persone anonime, con poca familiarità con la scrittura: tutte si attengono alle indicazioni essenziali relative al piatto suggerito e si esprimono grazie all'invito della compilatrice. Accanto

ad esse, figurano poi note scrittrici, la cui maggiore capacità letteraria va oltre i confini della presentazione del piatto, mai una semplice elencazione di componenti e di indicazioni. In questi casi, la ricetta è accompagnata da un aneddoto ben articolato tanto da essere un piccolo racconto.

Attraverso la stesura del ricettario, la scrittrice argentina ricostruisce la storia del suo paese, il cui tracciato è fissato da piccole storie individuali che vanno di pari passo con le ricette: le amiche le affidano il compito di rappresentarle. Trinidad Barrera a questo proposito osserva:

> [...] lo escrito por las mujeres circulaba en periódicos femeninos o en revistas semanales y sus novelas o cuentos se acercaban con frecuencia a representaciones de la esfera del hogar, lo que les proporcionó nuevas formas de aprendisaje. A través de esta intra – historia doméstica se daba cabida desde la moda o los cosméticos (a lo que añadiremos la cocina), a especulaciones filosóficas y científicas (170).

Il ruolo di organizzatrice, assunto da Gorriti in questa operazione, è di grande importanza: ella amalgama, per quanto possibile, voci e linguaggi provenienti da luoghi e da stili diversi, riscattando dal probabile oblio un patrimonio americano di genere femminile. Puntuale è il giudizio di Barrera in proposito: «La escritora hace propios estos saberes aunque denoten estilos y lenguajes diferentes y refleja las diferencias de clase y prestigio social, sometiéndolas a un estatuto de igualdad. Saberes que resultan una propriedad irreductible pero que, al mismo tiempo, alcanzan una homogeneidad discursiva de la mano de su compiladora» (168).

Dunque, persone/donne – amiche, parenti, vecchie conoscenze, antiche domestiche –, unite da un legame d'affetto, partecipano all'organizzazione del testo che le legittima in quanto riporta i loro nomi. Tutte assieme costituiscono una rete – la forma più antica e ancora attuale del fare politica delle donne –, per riuscire a modificare la realtà nella direzione più idonea a rispettare questa particolare componente sociale e storica.

Le firmatarie delle ricette compongono, inoltre, una sorta di autobiografia e biografia della Gorriti attraverso una ri-scrittura del loro e del suo mondo di ricordi: un microcosmo comune che viene potenziato, moltiplicato e ampliato. Quando Juana Manuela Gorriti invita le amiche e le conoscenti alla scrittura, affinché la aiutino ad individuare, a recuperare rimembranze e testimonianze del passato, è cosciente di non avere molto tempo a disposizione da vivere e, perciò, essa avverte ancor più prepotente la necessità di riandare al passato e di riordinarne i fili.

In questa operazione, la scrittrice ha bisogno del soccorso della memoria delle altre donne per rinforzare non solo i poteri dell'evocazione, ma anche dell'immaginazione. L'ossessione di fissare gli avvenimenti del passato, la porta ad

accogliere il contributo delle 'altre' poiché, come ha saputo dimostrare anche in ulteriori occasioni, è convinta che la memoria «es de muchos». Infatti, insieme, le diverse 'autrici' creano un gesto differente, presentando un'altra forma di sapere in grado di metterle in relazione senza gerarchie. Ciò anticipa l'attuale ricupero di una dimensione culturale tesa a raccogliere qualsiasi forma marginale e poco riconosciuta del sapere delle donne. Nel "Prólogo al lector" la scrittrice manifesta una posizione ambivalente nel dichiarare:

> El hogar es el santuario doméstico, su ara es el fogon; su sacerdotisa y guardian natural, la mujer. Ella, solo ella, sabe inventar cosas exquisistas, que hacen de la mesa un encanto, y que dictaron á Brontome el consejo dado á la princesa, que le preguntaba cómo haría para sugetar á su esposo al lado suyo: – Asidlo por la boca, Yo, ¡ay! nunca pensé en tamaña verdad. Avida de otras regiones, arrojéme á los libros, y viví en Homero, en Plutarco, en Virgilio, y en toda esa pléyade de la antigüedad, y después en Corneille, Racine; y más tarde, aún en Chateaubriand, Hugo, Lamartine, sin pensar que esos ínclitos genios fueron tales, porque – excepción hecha del primero – tuvieron todos, á su lado, mujeres hacendosas y abnegadas que los mimaron, y fortificaron su mente con suculentos bocados, fruto de la ciencia más conveniente á la mujer. Mis amigas, á quienes, arrepentida, me confesaba, no admitieron mi mea culpa, sino á condición de hacerlo público en un libro.Y, tan buenas y misericordiosas, como bellas, hanme dado para ello preciosos materiales, enriqueciéndolos más todavía, con la gracia encantadora de su palabra (1).

Ancora una volta, com'è abitudine di questa 'dama de la pluma', si assiste ad un elegante esercizio di retorica nel quale, da un lato, la scrivente aderisce all'antica necessità della donna di piacere e di attirare a sé l'uomo con le arti culinarie e, dall'altro, suggerisce di non sentirsi rinchiusa all'interno della tradizione 'femminile', perché la passione per i libri fa valicare ogni recinto. Il risultato ottenuto è dato da un difficile equilibrio tra l'adesione e, al tempo stesso, la proposta alternativa al modello canonico femminile (Regazzoni. "Tú que me miras…"). Infatti, evidenzia Amelia Royo: «La escritura bordea los límites de lo decible al configurar un personaje que es la imagen viva del renunciamiento, no obstante la fusión de novelar-cocinar trasunta la opción por una práctica escritutaria similar a la que atribuimos a Rosario Castellanos» (235).

Da qui, avere una voce nel secolo XIX, afferma Josefina Iriarte, dà la possibilità di accesso alla letteratura: «Tener voz en el siglo XIX daba acceso a la 'letra', el gesto de hacerlo a través de recetas de cocina abre en 1890 un camino impredecible. En el presente, escrituras con voz muy propia y asumidamente disidente de la tradición androcéntrica, retornan a la cocina para enfatizar la matronimia» (235).

L'interesse del libro, in questa sede, non risiede, com'è naturale, nel semplice elenco delle ricette, alcune dai nomi molto suggestivi come «Sopa teóloga»

(155), «Mentiritas de cordero» (268) o nella lineare enumerazione degli ingredienti e delle modalità di cottura, quasi sempre molto veloci, bensì nelle osservazioni, nei rari aneddoti che le accompagnano come avviene in «Hallazgo de Elenita», scritta da Elenita Verduga, nipote della curatrice, dove si offrono importanti suggerimenti relativi alla chiarezza, modalità imprescindibile in questo tipo di discorso:

> Si esquisitas son las anteriores recetas ofrecidas al libro de mi tia, con igual ó mayor razon, puedo decir que lo es el postre cuya receta he robado del bolsillo de mi hermano, que, contentísimo, la llevaba de obsequio al cocinero del Tigre-Hotel, obtenida de no sé que gourmet vienés, y traducida del aleman. De la traducción de mi hermano, estilo algo extraño para un libro de cocina, hize yo otra, rebajando lo inflado de la frase, en favor de la claridad, tan necesaria en esta clase de documentos (327).

Anche nella ricetta dei «Pastelitos de Ayuno» di Agueda Álvarez di Lima, sono interessanti le osservazioni relative alle nuove regole in materia religiosa e al precetto del digiuno prima della comunione, come si coglie sin dal suo inizio:

> Aunque la Santidad ilustradísima de Leon XIII ha levantado de nuestra conciencia un terrible peso al suprimir de los Mandamientos de la Iglesia, el más difícil de observar, tiene tal fuerza el poder de la costumbre, que siempre echaremos de menos el tiempo en que, atravesando las penosas horas de la forma, aguardábamos el santo advenimiento de la colación nocturna, que, á pesar del precepto, cuyo espíritu es – mortificación –, el buen gusto, sin quebrantarlo, sabia transformar en deliciosa cenita, compuesta de ensaladas y pastelitos delicadísimos, como el que contiene la siguiente receta (200).

Il maggior pregio del volume sta nell'iniziativa *tout court*. Si tratta di un'operazione trasgressiva in quanto, attraverso una modalità squisitamente femminile, la scrittrice si inserisce nel discorso politico assegnato agli uomini, da una posizione scritturale periferica – il ricettario di cucina, per l'appunto – partecipando alla costruzione culturale dell'americanità. Ciò conduce, inoltre, alla formazione di una coscienza e di una dignità continentali che contrastano e sovvertono il tradizionale concetto di barbarie, assegnato all'America dal suo patriarca per eccellenza, Sarmiento.

La scelta dell'argentina Juana Manuela Gorriti – la medesima operazione editoriale viene attuata dalla spagnola Emilia Pardo Bazán la quale, negli stessi anni, scrive *La cocina española antigua* e, contemporaneamente, *La cocina española moderna* (1913) imprimendo un'accelerazione alla pubblicazione de *La cocina ecléctica* di Gorriti – costituisce un gesto di rottura e di sfida all'egemonia patriarcale e contemporaneamente permette di avanzare nel difficile

cammino dello sviluppo dell'ideologia femminista, femminile o semplicemente di donna. Il testo in questione, anticipa, infatti, la moda presente in molte scrittrici contemporanee – a cui si è già alluso in precedenza –, che intendono partecipare al dibattito politico dal periferico spazio domestico della cucina, attraverso generi minori – diaristica, epistolari, letteratura infantile e di viaggio o ricettari come in questo caso. L'originalità e l'importanza della Gorriti risiedono nel fatto che la scrittrice non parla in prima persona, bensì si fa tramite di altre voci femminili.

Non esistono molti studi relativi al testo in esame: oltre a quello di Camilla Cattarulla "Cocina ecléctica di Juana Manuela Gorriti: un progetto transnazionale" (2003), di sicuro interesse, tra i più recenti, è "La iniciación femenina: Juana Manuela Gorriti en la cocina" di Trinidad Barrera, inserito nel volume dedicato a Silvana Serafin, *Mujeres en el umbral* (2006). Fin dall'inizio dell'analisi del testo, l'autrice mette in rilievo l'importanza dell'affermazione americana quale motivo fondante non solo *La cocina ecléctica*, ma l'intera produzione della Gorriti. La sua opera, infatti, si può interpretare come un contributo alla costituzione verticale di un ideale americanista che, con parole di Trinidad Barrera, «[…] se hace eco del ideal bolivariano bajo visos gastronómicos y establece de entrada un ecumenismo pantagruélico no muy usual» (164).

La medesima opzione si ritrova anche nei suoi libri di viaggi, in quanto essa attua un percorso inverso rispetto a quello abituale per gli intellettuali dell'epoca (Regazzoni. "Viajeras…"), ovvero attraversa le Americhe, sempre da sud a nord, senza mai dirigersi verso l'Europa. Inoltre, la scelta di inserire *Cocina ecléctica* nel III volume dell'opera completa, accanto a *Perfiles* – al suo interno sono raccolti i ritratti narrativi dei grandi personaggi della politica, del mondo militare, della cultura che hanno contribuito a fissare la storia del continente –, si può leggere come una operazione voluta e non certo casuale. La volontà di rinforzare l'americanità del ricettario, s'insinua con prepotenza nel profumo e nel sapore dei piatti tipici di una terra amata da una scrittrice profondamente americana, come ben dimostrano tutte le sue espressioni letterarie.

Bibliografia citata

Aguirre Lavayen, Joaquín. *En las nieves del Ande*. Santa Cruz de la Sierra: Amigos del libro. 1991.

Barrera, Trinidad. "La iniciación femenina: Juana Manuela Gorriti en la Cocina". *Mujeres en el umbral*. Eds. Emilia Perassi e Susanna Regazzoni. Sevilla: Renacimiento. 2006: 161-172.

Cattarulla, Camilla. "*Cocina ecléctica* di Juana Manuela Gorriti: un progetto transnazionale". *Donne d'America*. Ed. Cristina Giorcelli. Palermo: ila palma. 2003: 87-97.

Ferré, Rosario. "La cocina de la escritura". *Sitio a Eros*. Mexico: J. Mortiz. 1980: 13-33.
Gorriti, Juana Manuela. *Cocina ecléctica*. *Obras Completas*. III. Salta: Fundación del Banco del Noreste Coop. Ltdo. 1994: 151-350.
———. *Obras Completas*. III. Salta: Fundación del Banco del Noreste Coop. Ltdo. 1994.
Irriarte, Joefina e Torre, Claudia. "La mesa está servida". *El ajuar de la patria. Ensayos críticos sobre Juana Manuela Gorriti*. Ed. Cristina Iglesias. Buenos Aires: Feminaria Editora. 1993: 45-61.
La Cruz, Juana Inés (de). *Respuesta a sor Filotea*. Málaga: Miguel Gómez Ediciones. 2007.
Mujeres en el umbral. Eds. Emilia Perassi e Susanna Regazzoni. Sevilla: Renacimiento. 2006.
Regazzoni, Susanna. "Juana Manuela Gorriti: notas sobre la disolución del Exotismo". *Il linguaggio romantico*. Atti del III Congresso sul romanticismo spagnolo e ispanoamericano (12-14 aprile 1984). Ed. Ermanno Caldera. Genova: La Quercia. 1984: 101-106.
———. "Azione e pensiero in due scrittrici latinoamericane dell'800: la Condesa de Merlin e Juana Manuela Gorriti". *Lo spazio della scrittura. Letterature comparate al femminile*. Eds. Ilaria Crotti e Ricciarda Ricordi. Padova: Il Poligrafo. 2004: 73-91.
———. "Tú que me miras, yo que te cuento (sobre Juana Manuela Gorriti y Gertrudis Gómez de Avellaneda)". *Revolución y Cultura*, 4 (2006): 8-11.
———. "Transgresiones y conformismos en la construcción de la heroína en el siglo XIX hispanoamericano". *Rassegna Iberistica*, 85 (2007): 17-29.
———. "Viajeras al (en el) Nuevo Mundo". *Rassegna Iberistica*, 87 (2008): 3-19.
Riglos de Orbegoso, Rosa M. "Lomito criollo". Gorriti, Juana Manuela. *Cocina ecléctica*. *Obras Completas*. III. Salta: Fundación del Banco del Noreste Coop. Ltdo. 1994: 304-305.
Royo, Amelia. "Siglo XIX: Escrituras de la historia del salón a la cocina". *Juanamanuela mucho papel*. Ed. Amelia Royo. Salta: Ediciones Del Robledal. 1999: 151-240.
Scott, Nina M. "Juana Manuela Gorriti Cocina Ecléctica". *Hispania*, 75 (may 1992), 2: 310-314.
Simón Palmer, María del Carmen. *Bibliografía de la gastronomía española*. *Notas para su realización*. Madrid: Velázquez. 1977.
———. *La cocina de palacio* (*1561-1931*). Madrid: Castalia. 1997.
———. *Bibliografía de la alimentación en España*. Madrid: Ediciones Trea. 2003.

ESPAGUETIS, RAVIOLES Y LA RUEDA DE TERERÉ

Maria Gabriella Dionisi*

> ¿Qué somos […] étnicamente hablando? Nada y todo. Si quisiéramos hacer una receta, podríamos proponer la siguiente: ponga seis partes de indígena, mayoritariamente guaraníes de la región central. […] Agregue dos partes de andaluz y extremeño, y algo de vasco. Ponga una pizca de inglés, alemán, italiano y alguno otro moro o judío. […] No se impaciente y espere el paso de un par de siglos para echar otra parte de italianos y alemanes, […] pero no crea que ha concluido porque antes de sacar el pastel del horno tendrá que agregar, con idéntica largueza, japoneses, chinos y coreanos (Vera 80).

La citazione, tratta da un saggio del più caustico tra gli autori contemporanei del Paraguay, ci permette di entrare senza preamboli nell'argomento di cui tratteremo nel corso del lavoro. Infatti, Helio Vera ricorre proprio ad una ricetta per elencare gli ingredienti e le relative proporzioni di quel *Cóctel importado* che è il paraguayano odierno, per passare poi a realizzare «una decidida incursión en el terreno de la gastronomía folklórica» (81), segnata dalla progressiva sovrapposizione di culture straniere. Difatti, chiarisce nel paragrafo successivo, intitolato "Tallarines y hamburguesas", se agli inglesi si deve l'introduzione dell'usanza di bere il the, agli orientali il consumo del riso, ai tedeschi il gusto della birra, agli statunitensi gli hamburger e la coca-cola, agli italiani va tutto il merito dell'affermazione de

> […] las pastas, por sobre todas las cosas, con su batería de ñoquis, lasagnas, pizzas, capelletis y los tallarines de los sábados. [Además, a ellos] se debe en gran parte la substitución de la cultura culinaria del maíz por la de la harina (84).

Secondo tale nota, l'apporto italiano alla trasformazione delle abitudini alimentari sembra essere non di poco conto, se naturalmente lo interpretiamo se-

* Università della Tuscia - Viterbo.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

condo la nostra idea di una dieta mediterranea fondata sulla pastasciutta. Ma si può parlare di vera sostituzione?

Per arrivare ad una risposta esaustiva non possiamo prescindere dal ricordare alcuni elementi distintivi della realtà di cui ci stiamo occupando, quali la marcata presenza della cultura guaraní, determinati eventi storici, la netta differenza tra realtà urbana e realtà contadina.

Riguardo al primo fattore, è ampiamente conosciuto il ruolo avuto dai Gesuiti nella riduzione a una vita stanziale delle tribù semi-nomadi dei figli della *Tierra sin mal* e della conseguente organizzazione della realtà comunitaria, basata sulla capacità di auto-sostentamento alimentare delle Missioni. È da ritenere, però, che ciò non comportò un cambiamento delle loro abitudini nutrizionali, se nel 1742, Ludovico Antonio Muratori affermava:

> […] il frumento e i legumi […] rendono un buon raccolto, ma qui è specialmente in uso il mais, ossia il grano turco […] Questo è il pane più ordinario degli Indiani […] ma vi è un altro pane (se pur pane si può chiamare) che si forma di certe radici a guisa di ravanelli appellate *aipy* e *manioca* [che] ridotte in pezzette, […] vengono seccate al fuoco, e se ne fa una farina, cocendo la quale formano delle focacce delle quali si servono nei viaggi e quando vanno in guerra (52).

Tale difesa della purezza della cucina indigena non era certo imputabile a quel senso di sacralità di cui godeva il mais nelle civiltà mesoamericane, quanto piuttosto, come rileva Carlos Villagra Marsal, all'alto «grado de virtuosidad» raggiunto dalla «gastronomía entre [los guaraníes que], a diferencia de la mayoría de las colectividades neolíticas, [utilizaban sea] el asado [que] el hervido» (48-53), il che permetteva loro di realizzare, con uno stesso alimento di base, diverse pietanze. Essi conoscevano ben otto modi di preparazione dei cibi, sia naturale che mediatizzata – tra queste la cottura sotto la cenere calda e quella a vapore, la tostatura, la frittura, l'affumicatura –; contavano sull'uso di ventidue tipi diversi di *ají picante* e sulla acquisizione di tecniche e prodotti provenienti dalla cultura incaica assimilati già prima dell'arrivo dei colonizzatori europei. Pertanto, gli indigeni, seppur 'civilizzati', proseguirono nel tradizionale consumo ed elaborazione del mais, della manioca, integrati con carne e pesce.

Una simile resistenza al mutamento ebbe i suoi vantaggi soprattutto dopo l'espulsione dei Padri dal territorio. Infatti, con una cultura gastronomica così radicata e con la profusione di prodotti tanto generosamente offerti dalla natura, al dittatore Gaspar Rodríguez de Francia non dovette sembrare azzardato pensare alla possibilità di un regime economico di tipo autarchico, che gli garantiva l'isolamento internazionale necessario per esercitare il suo incontrastato dominio sulla popolazione.

Non stupisce, quindi, se nel descrivere il suo viaggio nella zona, realizzato

tra il 1844 e il 1847, Alfred Demersay si soffermi sulla quasi esclusiva presenza di manioca e arance nella dieta dei paraguayani, con conseguenze evidenti anche sul loro carattere, poiché, a suo avviso, tale alimentazione li aveva trasformati in individui «rassegnati, dolci, pazienti, flemmatici, buoni [e di] tempra dolce ed effeminata»[1], ossia nei soggetti ideali per piegarsi a qualsiasi regime dittatoriale.

Un primo cambiamento arrivò con Carlos Antonio López eletto presidente nel 1844, e con il suo successore, il figlio Francisco Solano. Con il proposito di dare una netta accelerazione allo sviluppo economico, essi incentivarono l'ingresso a quanti volessero sfruttare la maggiore ricchezza del paese: la terra.

Da tale programma nacque l'idea di creare nel 1855 la colonia francese Nueva Burdeos, che ben presto si rivelò un totale fallimento, giacché degli otto/novecento contadini attesi ne arrivarono solo ottantasei[2], che peraltro non riuscirono a portare avanti alcun tipo di sperimentazione agricola indirizzata alla coltivazione di nuovi prodotti.

Pertanto, nel raccontare la sua esperienza in quello che definisce il paese «più singolare di tutta quanta l'America», Paolo Mantegazza nelle sue *Lettere Mediche*, pubblicate tra il 1858 e il 1859, indica ancora nella «manioca e [nel] maiz […] li alimenti amilacei più diffusi […]. La prima è il pane, la carne e il tutto dei paraguayani» poiché a suo dire, «il frumento e la frutta dell'Europa temperata god[evano] di poca salute nel Paraguay» (276).

Sarà solo con la fine, nel 1870, della guerra contro la Triplice Alleanza che il nuovo governo sosterrà un più organico programma di immigrazione promulgando nel 1881 una legge a favore di quanti volessero fondare colonie.

Come era avvenuto negli anni Cinquanta-Sessanta, durante i quali la partecipazione italiana allo sviluppo dell'area aveva contato soprattutto sulla presenza di singoli soggetti, alcuni dei quali di grande eccellenza[3], nell'immediato dopoguerra si assiste all'arrivo alla spicciolata non solo di agricoltori ma anche di

> […] vari provetti commercianti ed industriali[4], medici, ingegneri, agrimensori, farmacisti ed altri professionisti che, per le migliori condizioni economiche e sociali

[1] Il testo a cui ci riferiamo fu pubblicato a puntate sulle pagine de *Il Giro del Mondo. Giornale di viaggi, geografia e costumi*, edito a Milano a partire dal 1863. Esso è solo una parte del libro *Storia fisica economica e politica del Paraguay e degli Stabilimenti dei Gesuiti*, dello stesso autore.

[2] Per maggiori informazioni cfr. Capdevila e Rodríguez Alcalá.

[3] Tra cui l'architetto Alessandro Ravizza e lo scultore Andrea Antonini a cui si deve la progettazione e la realizzazione non solo di edifici privati ma anche delle più importanti opere pubbliche di Asunción.

[4] Secondo alcuni studi gli italiani erano titolari del 30% delle imprese di costruzione. Inol-

> della repubblica, trovarono nella capitale e negli altri centri facile e remunerativo l'esercizio professionale ed alti impieghi governativi (Gazzaniga 439).

E se risulta difficile il computo esatto del loro numero, per le enormi discrepanze rilevabili tra i vari rapporti consolari e i dati statistici ufficiali, pare certo però che il picco massimo di immigrazione fosse stato raggiunto nel biennio 1889-1890, tanto da divenire la comunità straniera più numerosa nel Paese.

Sulla scia di tali successi si colloca l'iniziativa di Francesco Morra che acquista a ridosso della città lotti di terreno per dar vita a un ambizioso progetto urbanistico, 'Villa Morra' appunto, destinato prevalentemente ad italiani e perfettamente dotato di servizi di trasporto, scuole, e piscina pubblica, ampollosamente definita da Domingo Faustino Sarmiento «las Termas de Caracalla». A questo seguirà il programma portato avanti nel 1898 da Giuseppe De Stefano Paternò di costituire una colonia siciliana, nelle vicinanze di Asunción.

Ubicata a «meno di 12 ore di piacevolissimo viaggio [lungo il] gran Rio Paraguay, navigando con i grandi e veloci vapori che vi trovano acqua a sufficienza durante tutto l'anno» (192), come scriverà con una certa enfasi Guido Boggiani qualche mese dopo, la colonia Trinacria non ebbe però vita facile. La campagna diffamatoria scatenata su alcune riviste italiane e argentine contro il suo promotore mise ben presto in discussione l'intera operazione.

La necessità di difendersi da tutte le accuse lo indusse a dare alle stampe nel 1899 una relazione nella quale descrive ogni aspetto della storia della colonia e ciò ci permette di conoscere, insieme alle varie fasi della sua evoluzione, le norme che la regolamentavano tra cui quelle relative alla distribuzione dei viveri.

In essa, infatti, si legge: «ordinai a ciascuno di darsi mezzo chilo di carne per giorno, un quarto di pasta di farina di granone, venti gallette» (De Stefano Paternò 27).

L'informazione viene ribadita in un rapporto fatto dall'allora direttore dell'ufficio d'immigrazione e colonizzazione, in cui si fa esplicito riferimento alla quantità di scorte regolarmente disponibili nei magazzini («500 sacchi di gallette, 500 di mais, 100 di vermicelli e 100 di piselli») e alla quota assegnata ad ogni colono. Di tali provviste,

> […] ogni individuo riceve giornalmente $^1/_4$ di chilo di farina di maiz, 25 gallette i lavoratori e 18 le donne e i fanciulli, come pure $^1/_4$ di chilo di carne per ogni persona in ogni uno dei due pasti, che hanno luogo alle 10 a.m. e alle 7 p.m; due volte per settimana si dà loro $^1/_4$ di vermicelli (De Stefano Paternò 39-40).

tre aprirono fiorenti attività per la fabbricazione e commercializzazione di scarpe e abiti, oltre ad avere il monopolio delle farmacie.

Simili dati ci portano a riflettere sul significato concreto e su quello simbolico di quel mezzo chilo settimanale di vermicelli che, pur non fondamentale per una buona alimentazione, non viene dimenticato nel momento in cui si stabiliscono i consumi pro-capite.

Infatti, se valutiamo l'apporto calorico della dieta proposta, ci rendiamo conto che non solo il valore nutrizionale del mais è uguale a quello del grano, ma che grazie al mezzo chilo di carne al giorno, il valore energetico complessivo era di gran lunga superiore a quello garantito a un italiano medio nello stesso periodo, pur appartenente alla «classe degli agiati», in cui De Stefano Paternò dice poter includere i suoi coloni.

È da ritenere, allora, che la fornitura dei vermicelli, con la sua potenzialità evocativa di terre lontane, mirava a soddisfare, piuttosto che un bisogno reale, una necessità ideale di continuità con le proprie radici, con la propria cultura, soddisfatta al momento del pranzo durante il quale si poteva riattraversare con la mente l'oceano e ritrovarsi tra gli affetti lasciati in patria. Una forma, in breve, di benessere dello spirito, prima che di nutrimento del corpo.

Tale esigenza 'transferale' doveva essere già stata recepita da alcuni connazionali, se nel 1884 l'azienda Pecci-Quaranta aveva avviato un impianto semi-industriale per la produzione di *fideos*, di certo facilitato dalla contestuale installazione del *Molino Nacional* per la macinazione del grano importato dall'Argentina e che nel 1897 arrivò a produrre circa 14.000 chili di farina al giorno (Gaylord Warren 27).

Il progressivo ampliamento della comunità italiana e la sua prevalente concentrazione nella capitale, stimolò nel 1909 l'apertura della *Panadería, Fideería, Galletinería* della famiglia Pappalardo e la creazione di società di importazione[5] e di vendita di prodotti italiani che assicuravano la reperibilità di tutti gli ingredienti per preparare una vera pietanza nostrana, o meglio un completo e ricco pranzo nazionale.

Come si legge nel volantino pubblicitario della ditta 'Canotti Cavazzoni, Billi y Cía.', operante ad Asunción dal 1906, la casa offriva il

> più variato ed esteso assortimento in vini, liquori, olii, conserve alimentari, formaggi, caffé e generi alimentari in generale. Primeggiano gli articoli italiani delle migliori marche come i liquori vermouth e tutti i prodotti Campari: i vermouth e spumanti Gancia; i formaggi parmigiani; le paste alimentari Buitoni; l'olio Sasso; i prodotti della Distilleria Stock S.A. di Trieste; i prodotti Arrigoni; eccetera (Aliprandi e Martini 41).

[5] Il primo trattato commerciale tra Italia e Paraguay è del 1853.

E l'impresa doveva avere avuto un vero successo se più avanti, nello stesso stampato viene affermato, con evidente orgoglio, che questa era divenuta nei suoi trentatré anni di attività,

> […] un'attivissima e proficua divulgatrice dei migliori prodotti dell'industria italiana dati i suoi vasti mezzi dovuti alla perfetta organizzazione commerciale e alla reputazione mai smentita di cui gode presso la vastissima clientela (41).

Divulgatrice di prodotti e vastissima clientela, queste le definizioni chiave per comprendere la portata del fenomeno, che sembra coinvolgere non solo acquirenti italiani. La costante presenza sul mercato di alimenti tipici salvaguardava di fatto per gli italiani la continuità con la tradizione culinaria delle varie regioni di provenienza, e si proponeva, allo stesso tempo, come alternativa accessibile all'intera cittadinanza capitolina – ormai composta da una molteplicità di nazionalità – che fino a quel momento aveva contato unicamente sul caratteristico *Mercado Central.* Questo, operante dal 1786, e definito da uno dei tanti viaggiatori stranieri «uno dei più impressionanti spettacoli di esotismo che si possano immaginare» (Fraccaroli 48), era una originale

> […] feria de genuino ambiente indígena [in cui arrivavano su carretti e muli] naranjas, manioca, sandías, miel, aves, aguacate y piñas jugosas [y] al exquisito chipá caliente súmanse los pastelillos de manioca, dorados y sabrosos […] el chicharrón trenzado, las tortas de maíz, las ristras de butifarra, la blanca y harinosa mandioca, que hace las veces de pan (Zubizarreta 63).

Si afferma in tal modo un doppio canale di commercializzazione largamente accettato: il *negocio*, il locale elegante per la vendita, e il *mercado*, spiazzo aperto comunitario in cui era sovrano il mondo rurale, espressione quotidiana della cultura indigena, regno de *las placeras* con il loro posto fisso in uno degli angoli della piazza, e de *las burreras*, le venditrici ambulanti che, vestite con il tradizionale *typoi*, «girano per le strade […] montate sulle pazienti bestie fra cesti e gabbie e sacchi [mentre] fumano l'inevitabile enorme sigaro nero» (Fraccaroli 190).

Così non solo era possibile trovare i profumi e i gusti della terra lontana nei grandi *almacenes* gestiti da italiani, o nelle case degli immigrati lucani, siciliani, genovesi ma anche sulle tavole imbandite del sabato e della domenica delle *acomodadas* famiglie paraguayane, e ancor più negli esercizi pubblici di ristorazione.

Difatti, se nel 1910 la 'Pensión italiana' era apprezzata per la cucina della proprietaria, già da alcuni anni ritrovi come il 'Polo Norte'[6] e 'Il Belvedere' era-

[6] La famiglia Pecci era proprietaria anche di una fabbrica di liquori, ghiaccio e pasta.

no divenuti luoghi di incontro di tutta la buona società di Asunción. Qui, come accade al protagonista del romanzo di José Rodríguez Alcalá, *Ignacia. La hija del suburbio*, scritto e pubblicato del 1906, trovavano rifugio ogni sera i giovani e annoiati rampolli della nascente borghesia, che tra pettegolezzi e chiacchiere stanche potevano mangiare nella *rotisería*[7] – come con un chiaro italianismo veniva indicata la sala adibita alla consumazione di pietanze veloci –, ascoltare musica e ballare:

> […] a las cinco salía de la oficina […] y por costumbre se encaminaba al Polo Norte. Allí había siempre unos cuantos jóvenes y allí estaba él aguardando a que pasaran las horas […] Por allí desfilaba media ciudad y algunos pasaban cuatro o cinco veces, pasaban toda la tarde, como mariposas que giran en torno a la luz… Para alternar la monotonía de esas horas mortales era necesario ir al Belvedere (62).

E ancor più avanti, negli anni Trenta, una «exquisita cocina italiana» era offerta agli ospiti dell'‘Hotel Italia' o nelle vetture-ristorante del ‘Ferrocarril Central del Paraguay'[8] «donde se servía con cubiertos de plata, mozos de smoking con guantes de blanco servil» (Rivarola Matto 54), fermo restando che negli scompartimenti di seconda classe i viaggiatori si intrattenevano in

> […] un amical intercambio de viandas: mandi'o mimói[9], contra galletta sa'i, chicharõ[10] contra cecina asada, queso fresco contra mazamorra, o maní pisado con almendra de coco, maíz y azúcar (55),

mentre ad ogni stazione le venditrici ambulanti offrivano a gran voce le loro *chipitas* dorate a cui nessuno, paraguayani dell'interno e immigrati capitolini, sapeva resistere.

Tale integrazione tra le due culture alimentari verrà ribadita durante il periodo *stronista*, allorché l'instabilità economica e l'aumento del tasso di emigrazione/esilio portano il paese a concentrarsi nuovamente sul prodotto interno, a cui viene assegnato un valore anche simbolico di identità nazionale, da non sottovalutare nel momento in cui ingloba come proprio il patrimonio gastronomico degli immigrati italiani giunti nei decenni precedenti. Allora risulta naturale leggere, nella introduzione di un ricettario ormai classico della cucina paraguayana, realizzato nel 1971 dalla fondatrice del primo *Instituto de ar-*

[7] Forma paraguayana del più comune *rosticería*.
[8] La famiglia Caggiano rilevò l'albergo nel 1926 e ottenne poi l'appalto per il servizio di ristorazione delle Ferrovie statali (Aliprandi e Martini 46).
[9] Manioca bollita.
[10] Cotenna fritta.

te culinario aperto nel 1964, e prima cuoca ad avere una rubrica televisiva e una sezione su varie riviste,

> [...] nuestra cocina, como nuestra raza, proviene de dos vertientes duras y ascéticas; la castellana y la guaraní y es su fiel reflejo. Es por eso quizá, que para el gusto paraguayo el locro humeante sobre el inmaculado mantel blanco, el reconfortante so'o iosopy, el chipá fragante y la miel morena con el queso paraguay, sean, entre otros, la suma del refinamiento gastronómico. [Por lo tanto si] figuran en este libro recetas internacionales que no son paraguayas en sí, [su] forma de preparación 'a la paraguaya', durante muchos años, les ha dado ya casi carta de ciudadanía (Velilla de Aquino 3-4).

Difatti, accanto alle più tipiche ricette di *sopas*, *dulces y postres* realizzate con la manioca e l'intramontabile mais, trovano spazio italianissime «recetas internacionales» come *ñoquis*, *tallarines*, *canelones*, la *milanesa* e l'immancabile pizza, ma naturalmente preparati «a la paraguaya».

Risolta con tale eleganza la piccola guerra per la conquista della tavola, risulta difficile accettare la tendenza affermatasi negli ultimi anni di sottolineare marcatamente la distinzione tra le due cucine. Anche se oggi ad Asunción solo due esercizi sui ventitré attivi si presentano come ristoranti italiani, e il numero di *Fideerías* produttrici quasi unicamente per il mercato nazionale (dodici ad Asunción e quattro nel resto del Paese) ci indurrebbe a pensare che sia stato totalmente annullato il senso dell'esotico dinanzi ad un piatto di tagliatelle alla bolognese, la più diffusa rivista specializzata della nazione, *CocinaRica*, ha cominciato a proporre in una rubrica separata non solo le più elaborate, ma anche le più comuni ricette nostrane largamente presenti sulle tavole paraguayane. Fidando forse sul grande *appeal* di cui gode in tutto il mondo l'*Italian style*, la rivista ha puntato certo su tali elementi per aumentare le vendite e ha trovato in uno *chef* piemontese, Adriano Pastrone, radicato in Paraguay da circa trent'anni, il sostenitore più acceso della nostra arte culinaria. Nelle cucine della Federazione italiana cuochi paraguayani, o sulle pagine di *CocinaRica*, nei saloni della Dante Alighieri come nello stadio comunale della remota cittadina di Emboscada, animando la *Gran comilona de fraternidad ítalo-emboscadeña*, è oggi il divulgatore più conosciuto dei nostri piatti regionali, da lui proposti non solo come prodotto 'di lusso' nelle cene di gala della nostra ambasciata ad Asunción, ma in alcuni casi anche come valida alternativa per superare le difficoltà economiche delle classi meno agiate, a cui suggeriva solo qualche anno fa la preparazione di una nutriente e poco costosa pasta all'uovo per garantire, soprattutto ai bambini, una sana ed equilibrata alimentazione (*Abc*).

Se questi sono i dati socio-economici della questione, non ci resta che verificare se ci sono stati in tutti questi anni narratori o poeti di un certo spessore

che abbiano in modo più o meno marcato fatto ricorso alla rappresentazione del 'rito' della tavola per sottolineare il rapporto tra emigrazione e cibo.

Si scopre così che non solo il numero degli autori di chiare origini italiane – tra cui Gabriel Casaccia – è molto ridotto[11], ma anche che essi si sono totalmente identificati nella realtà del paese, escludendo dal loro universo creativo la narrazione dell'emigrazione dei padri come momento di sradicamento e di rimpianto per la terra perduta, tanto ricorrente, ad esempio, nella vicina Argentina.

Così, i personaggi che popolano le loro pagine, anche quando vengono caratterizzati come «bello ejemplar […] de estirpe leonardiana» (Roa Bastos 70), sono prototipi fedeli di un mondo in cui tutto il nostro patrimonio culturale (compreso quello alimentare) laddove è presente, si è completamente miscelato con quello autoctono.

Ne consegue, allora, che due autrici, da me sollecitate a scrivere un testo in cui fosse presente un qualsiasi elemento della gastronomia italiana, nel rispondere al tema proposto, hanno scelto uno stesso soggetto identificativo: la pasta.

Utilizzando generi diversi – il racconto breve e la poesia – Milia Gayoso nel suo *Cayetano* e Renée Ferrer in *Almuerzo dominical* hanno individuato in questo prodotto quello maggiormente in uso in una qualsiasi famiglia 'asunceña', pur non direttamente legata da vincoli di sangue con l'Italia.

Nei due lavori, il dato rappresentativo della preparazione di un fumante piatto di ravioli o di *tallarines* è seguito immediatamente da quello sensoriale che mette in moto il flusso dei ricordi. Ma se in *Almuerzo…* il delicato affresco di alcune ore vissute nello spazio sacro della cucina in cui, tra attrezzi e utensili, sembrano rinsaldarsi tutti i vincoli interpersonali, e la recitazione cadenzata delle fasi della quasi magica creazione di tanti squisiti «almohadoncitos diminutos» non rivelano alcun nesso con l'emigrazione, in *Cayetano* si parte dalla capacità evocativa della cottura dei più comuni *fideos* per aprire la narrazione e descrivere con pochi tratti la storia tutta italiana della partenza per il Nuovo Mondo del vecchio nonno:

> Media cucharada de sal gruesa y un chorrito de aceite. El agua hirviente recibe a los largos fideos que caen parados, para luego ir acomodándose en el fondo de la cacerola. Hay que revolver para que no se peguen, decía el nono Cayetano [que] había llegado de Italia […] después de la Segunda Guerra Mundial. [Aquí] trabajó incansablemente para cuidar de su familia [y] cuando pudo juntar un poco de dinero para su pasaje a Europa, fue allá a buscar a su madre, hospicio por hospicio.

[11] Tra queste Noemi Ferrari de Nagy; María Luisa Bosio; Lucy Mendonça de Spinzi; Lucía Scoscería de Cañellas.

In entrambi i casi, però, istruzioni precise su quantità e qualità, tempi di elaborazione della sfoglia, del ripieno, della cottura, influenzate da una personale dimensione affettiva, mirano a ricordare regole profondamente assimilate, impercettibili eppure indelebili, anche per chi non ha materialmente attraversato l'oceano.

Pertanto, non si meravigli il visitatore appena giunto ad Asunción, invitato a partecipare a una riunione familiare in un qualsiasi giorno feriale o a condividere un ricco buffet domenicale nell'esclusivo 'Club Centenario' se, dopo l'immancabile *rueda de tereré*[12] – questa sì vera espressione della tradizione autoctona che nessuna immissione esterna è riuscita a scalfire –, e prima dell'imprescindibile *asadito*, si vedrà servire una intera «batería de ñoquis, lasagnas, pizzas, capelletis y tallarines». Sarà solo la prima occasione per scoprire come lo spazio geografico che separa Italia e Paraguay e il tempo trascorso dall'arrivo dei primi immigrati con il loro bagaglio di gusti e sapori diversi non sono altro che delle semplici convenzioni risolte nel momento comunitario della cerimonia della tavola.

Almuerzo Dominical

Renée Ferrer

Para Gabriella Dionisi

…y
aquellas mañanas de domingo
cuando el sol
se filtraba a goterones
sobre los mosaicos lilas del patiecito:
lila la sombra del naranjo
y lila
el perfume a jazmín
impregnando con su lluvia blanca
el aljibe dormido bajo la glorieta.

[12] "Es sólo nuestro el hábito de sorber, mediante el agua fría, las verdes sustancias de la yerba mate; […] el tereré en grupo no se toma a cualquier hora, sino en los intervalos matutinos […] jamás a media tarde, al ocaso o en la noche" (Villagra Marsal 44-46).

El buen humor
corretea en las barandas:
mi padre
con su sonrisa de dientes de leche,
y ella
ceñida por el delantal virtuoso.

El cuchillo castiga los tomates,
los ajos, las cebollas,
los locotes;
al rato arremete la cuchara
agregando a la salsa
tres hojas de laurel,
mientras el palo de amasar
deja la pasta delgadita y traslúcida,
doblada y vuelta a doblar
como un pañuelo,
espolvoreado y suave.

Dos manchones de harina
la reciben partida
y presta a reposar hasta más tarde.
Entre tanto
se pican las acelgas,
los sesos sonrosados y esponjosos
y un cubito de amor,
fiel aderezo.

Sobre la hornalla se esparcen
las volutas sabrosas del vapor,
ruborizando las mejillas
maternales.
En tanto se cocina el relleno,
bosteza la masa
y la salsa se espesa en la sartén.

Papá se prepara una cañita
con hielo y soda
hasta el borde del vaso:

su risa le contagia a la mañana
un sol interno que nos acaricia.
La dicha nos agobia
y asaltamos con gritos
la precaria paz de la cocina.

Una vez concluido el tercer paso,
mi madre silenciosa estira la masa:
la de abajo primero,
nos explica,
y después,
con esmero extiende encima
una capa del relleno claro.
Me gustaba probarlo con un dedo
a escondida de sus ojos buenos.

Nos convocan sus labios,
y nosotras,
diligentes soldados,
tomando la otra sábana de harina
cubrimos
aquel connubio de especias
y verdura
con los dedos atentos.
Cumplida esta misión
nos replegamos
esperando otro toque de clarín.

Con una regla larguísima
mi padre
va marcando
meticulosamente una cuadrícula
en la masa extendida
sobre las tablas de la mesa verde.

Embelezados seguimos
con deleite la formación
de los cuadritos gordos.
El queso se ha rallado muy temprano
y los panes entibian la panera.

En el agua que bulle
se entreveran
aquellos almohadoncitos diminutos
entre burbujas de espuma,
sal y aceite.

De pronto los jilgueros
cantan juntos:
A lavarse las manos,
pequeñuelos.
Sus voces saltitean jubilosas
entre que rocían la pasta
con el tuco espeso.
A la mesa,
gorjean nuevamente,
y en el centro del mantel a cuadros
los ravioles humean a la espera.

Asunción 2009

Bibliografia citata

Abc digital del 18 ottobre 2008. http://archivo.abc.com.py
Aliprandi, Ermenegildo e Martini, Virgilio. *Italiani in Paraguay.* Buenos Aires: Talleres gráficos. 1939.
Boggiani, Guido. "La nuova colonia siciliana 'Trinacria' nel Paraguay". *L'illustrazione italiana*, (1899): 192-196.
Capdevila, Luc e Rodríguez Alcalá, Guido. *Nueva Burdeos. Colonización francesa en Paraguay.* Asunción: Embajada de Francia. 2005.
Demersay, Alfredo. "Viaggio nel Paraguay". *Il Giro del Mondo. Giornale di viaggi, geografia e costumi*, (1864): 342-368.
De Stefano Paternó, Giuseppe. *Relazione sulla colonizzazione nel Paraguay.* Catania: Tip. Guttemberg. 1899.
Ferrer, Renée. *Almuerzo dominical.* Testo inedito di seguito riportato.
Fraccaroli, Arnaldo. *Splendori e ombre del Paraguay.* Milano-Roma: Treves-Treccani-Tumminelli. 1932.
Gayoso, Milia. *Cayetano.* http://miliagayosomanzur.blogspot.com
Gazzaniga, Ettore. "Il Paraguay e l'emigrazione italiana". *Emigrazione e Colonie. Raccolta di Rapporti dei R.R. Agenti diplomatici e consolari.* Roma: Tip. Dell'Unione. 1909: 403-448.
Mantegazza, Paolo. *Sulla America Meridionale. Lettere Mediche*. Milano: Tip. e Lib. di Giuseppe Chiusi. 1858.

Muratori, Ludovico Antonio. *Il Cristianesimo felice nelle missioni dei padri della Compagnia di Gesú nel Paraguai*. Palermo: Sellerio. 1985.
Rivarola Matto, José María. *La Belle epoque y otra bodas.* Asunción: El Lector. 2006.
Rodríguez Alcalá, José. *Ignacia. La hija del suburbio*. Asunción: Edición Conmemorativa. 1983.
Velilla de Aquino, Josefina. *Tembi'u paraguai. Comida paraguaya.* Asunción: Servilibro. 2007.
Vera, Helio. *En busca del hueso perdido. (Tratado de paraguayología).* Asunción: Servilibro. 2007.
Villagra Marsal, Carlos. *Papeles de última altura.* Asunción: Editorial Don Bosco. 1991.
Warren, Harris Gaylord. *Paraguay: Revoluciones y Finanzas.* Asunción: Servilibro. 2008.
Zubizarreta, Carlos. *Acuarelas paraguayas.* Buenos Aires-México: Espasa Calpe Argentina. 1940.

INCIDENCIA DE LA MATRIZ ITALIANA Y LA TRADICIÓN OPERADA POR LAS MUJERES EN LA CULTURA CULINARIA DE LA PAMPA GRINGA

Adriana Cristina Crolla*

El antropólogo español Luis Díaz Viana (2008) señala una diferencia entre la 'memoria' como la capacidad o facultad de recordar, y el 'recuerdo', imagen del pasado que se articula con otras concepciones relacionadas con la cultura. Hay una Gran Cultura, o cultura de los monumentos, de los grandes hombres y de los relatos canónicos que se inscriben en el gran discurso de la Historia. Pero hay otra cultura, denominada 'popular', que deriva de la capacidad del hombre de crear y transmitir signos, más vinculada a la oralidad, organizada a través de diferentes formas de 'lectura' y de reelaboraciones que configuran una memoria continuada del pasado, donde las sucesivas generaciones descubren una colectividad reconocible, plural, basada en la intercambiabilidad de roles. En esta línea no se manifiestan diferencias de valor entre los emisores ya que todos participan como coautores, jugando alternativamente los roles y definiendo un tipo de 'lector legión'. Pero es la permanente acción reconstructiva y de actualización de los recuerdos lo que garantiza la continuidad de la identidad de un pueblo. Una memoria común donde no sólo el pasado sino también el futuro ocupan su lugar y donde el 'pasado del futuro' es el desafío que interpela a los intelectuales y habitantes de ese colectivo que con su voluntad de registro, garantizan su preservación.

De allí la importancia de elaborar, tanto desde la praxis, como desde la ética intelectual, 'archivos' de la memoria cultural a partir de la recopilación, sistematización, puesta en valor y registro, otorgando a lo que emerge de la acción común, un valor cultural digno de ser archivable. Valor que proviene de una negociación y de una convención colectiva, siempre renovada, entre los expertos, las instituciones y la sociedad.

* Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe - Argentina.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

La matriz italiana en la conformación cultural 'gringa'

Una de las cuestiones que hoy nos interpela es el estudio de la incidencia de la matriz italiana en la configuración de la idiosincrasia santafesina, manifestada a través de una positiva valencia identitaria[1] (Crolla). El proceso aluvional inmigratorio en Argentina asumió en la segunda mitad del siglo XIX perfiles particulares en la Pampa santafesina o Litoral, colindante con el Paraná, el Salado y en su límite oeste con la Provincia de Córdoba, donde la inmigración italiana fue masiva. Territorio que pasó a ser reconocido como 'Pampa Gringa', apelativo sancionado por el escritor Alcides Greca en su novela homónima de 1936. En esta experiencia colonizadora, caracterizada por el impacto de las políticas estatales en la distribución de la tierra en forma de 'colonias' y el trazado de una impresionante red de vías férreas y de caminos que hicieron cambiar sustancialmente las fluencias en las comunicaciones y las regulaciones económicas, culturales y sociales de la región y del país, los italianos tuvieron un lugar destacado.

Pero es ésta una memoria todavía no estudiada ni contada en toda su rica diversidad y que el presente deja leer como falta. A este archivo, en relación con las mujeres y las prácticas culinarias de nuestra localidad, entendido como un libro escrito con sabores y experiencias personales, comunitarias e históricas, nos referiremos a continuación.

Un archivo escrito con sabores. Incidencia de la mujer en la conservación y transmisión de la tradición culinaria

La alimentación está estrechamente enlazada con la identidad cultural y la memoria de un pueblo. La carta de un restaurante, así como los recuerdos de los almuerzos familiares y los relatos de comidas resumen nuestras experiencias personales, familiares e las históricas, a la manera de un libro escrito con sabores.

[1] Entendemos que la presencia de la italianidad operó como un masivo sistema de resignificación que aportó, a partir del proceso histórico de ocupación del espacio pampeano, factores culturales que contribuyeron a conformar la actual sociedad. Indagando en la esforzada migración del extranjero italiano por la pampa, que se va haciendo gringa a su paso, es posible detectar aquellos códigos sémicos que constituyen el eje matricial de la italianidad basada en valores sustancialmente positivos: idea primordial y aglutinante de *familia*, valorativa concepción del *trabajo*, marcada tendencia al *gregarismo* endogámico y al mantenimiento y transmisión de las tradiciones de origen, valor nucleante de la *maternidad*, respeto a los manes, a la *identidad lingüística*, marcado *espíritu estoico* y vocación para el *canto*.

En este sentido, *Sull'Oceano* de Edmondo De Amicis, se presenta como un registro interesante del real proceso migratorio hacia América del Sur en el que la comida mucho tuvo que ver. Durante el trayecto, un migrante veneto le confiesa al protagonista narrador, alter ego del mismo escritor: «Mi emigro per magnar» (De Amicis 291). El hambre era una realidad lacerante en el campesino italiano y el gobierno de la reciente unificación se iba en promesas siempre incumplidas y abstracciones cívico-políticas.

> E giusto io pensavo, mentre egli mi diceva che dopo una giornata di fatiche non trovava sulla tavola che una zuppa di brodo di cipolle e che la notte si svegliava per l'appetito, ma non si *aresegava* a mangiare per non scemare il pane ai figliuoli, che già l'avevano scarso, pensavo a che cosa m'avrebbero servito tutte le altre ragioni che mi s'affacciavano alla mente di necessità storiche, di sacrifizio del presente all'avvenire e di dignità nazionale… E mi parlò delle miserie che si vedeva intorno, delle storie compassionevoli che sentiva a prua… Ce n'eran di quelli che non avivan più mangiato un pezzo di carne da anni, che da anni non portavan piú camicia fuor che i giorni di festa, che non avevan mai posato le ossa sopra un letto, e pure avevan sempre lavorato con l'arco della schiena… e che ogni giorno mettevano da parte in una sacca un poco di galletta, per avere qualcosa da rodere a terra e non dover chieder l'elemosina quando non avessero trovato lavoro nei primi giorni (De Amicis: 291-293).

La llegada a América y en particular a la Argentina fue para muchos la oportunidad de acceso a una comida regular y a una dieta variada y rica en proteínas[2]. La facilidad de acceso al alimento, como una transposición de la milenaria utopía del País de Cucaña, es visible en las cartas que un inmigrante piamontés, Giorgio Racca envía en 1893, desde Rafaela, para convencer a sus padres de venir a la Argentina:

> Querido padre y madre, escuchen a su hijo y vengan que aquí vivirán mucho más tranquilos. Usted padre sólo tendrá que arar y sembrar el grano; usted, querida madre, tendrá sólo que hacer de comer para la familia, atender el gallinero, podrán tenerme a voluntad, habrá de comer todos los días, mientras que allá no se sabe si habrá de comer ni el día de la 'Maddalena'. Les aseguro padre y madre que cuando estén aquí estarán muy contentos. Así tendrán todas las mañanas el café con leche,

[2] Citamos a Teti porque nos parecen interesantes sus apreciaciones sobre este aspecto: «Nel l937 Amerigo Ruggiero, attento osservatore dell'emigrazione in America, segnala la grande diversità, dal punto di vista fisico, della statura, dell'aspetto, tra i giovani italo-americani, che si alimentavano ormai con burro, latte, carne e cibi tipici della cucina italiana, e i loro genitori che erano cresciuti in Italia. Egli presta attenzione all'impatto con un'alimentazione di natura prevalentemente proteica dei luoghi d'immigrazione» (575-597).

> carne a voluntad, menos trabajo… Aquí encontrarán vuestra casa. Tengo ya hasta plantadas las cebollas y el ajo, con la idea de que vengan a consumirlas (Carta del 20 de mayo de 1893. *Los Racca*: 13)[3].

Lucia Grandis de Racca responde al pedido del hijo y viene finalmente a radicarse, sin dejar de sufrir por ello. A la hija que quedó en Volvera, Piemonte, le cuenta:

> Cara figlia… ora ti faccio sapere delle notizie della merica io non mi piace in quanto al lavoro, non è più da lavorare tanto come nel itaglia e mangiamo melio ma la carne non è buona chome nel italia io non mi piace noi abbiamo più di 60 polaie quì viè anche il male nella galline come lì e vi sono delle familie che ne avevano più di due cento essono morti quasi tutti. Io non mi piace perche non possiamo andare tutti a Messa bisogna che sta due a casa per guardare le bestie esciamo lontano 2 legue… (Carta del 10 de agosto de 1900. *Los Racca*: 23).

La carne de vaca que no gusta a Lucía demuestra que el inmigrante europeo no se adaptó inmediatamente a su ingesta porque en su dieta de origen este tipo de carne era casi inexistente. Pero además porque en las colonias la carne de vaca costaba más que las aves que los colonos producían en cantidad, y los cerdos que faenaban en sus propios campos.

Ha sido demostrado que la dieta del gaucho estaba fundamentalmente basada en la carne vacuna asada y en la no ingesta de hortalizas, pan y leche. Y que raramente condimentaba sus comidas con sal (Gori 58). Pero en el rancho de los colonos fue importante la variedad de ingredientes. Guillermo Wilken, un sagaz observador de las costumbres inmigrantes, declaraba en su informe de 1873 sobre la vida en las colonias:

> Desde luego el colono es aseado y se da buen trato. Su comida, de que he participado en mis excursiones, es abundante, bien sazonada y suculenta, preparada y servida con aseo. Por lo regular se compone de una buena sopa, puchero en que por supuesto abundan las legumbres y verduras, asado, queso, manteca, huevos y buen vino carlón como para restaurar las fuerzas de hombres avezados en las rudas y afanosas tareas de la agricultura (cit. por Gori 60).

[3] Agradecemos al Sr. Florencio Racca las copias de los originales de parte del epistolario de su familia que recientemente nos hiciera llegar. Citamos en italiano las que poseemos en su lengua original y en la traducción de Griselda Balari, las incluidas en el libro citado en la bibliografía. Las citas en italiano se transcriben reproduciendo exactamente la ortografía y puntuación de los originales.

Hay un elemento que la cantidad de vacas a disposición hará entrar rápidamente en la cultura culinaria de los recién llegados: la leche vacuna. Lo que constituirá un complemento importante en la nutrición y un recurso de la economía doméstica por la variedad de sus derivados.

En la ciudad de Santa Fe se registra recién en 1859 el inicio de fabricación y consumo de manteca por parte de inmigrantes suizos. Fabricación que rápidamente se propaga en los ranchos de los colonos junto a la práctica de desnatar y batir la crema con destino al comercio y al consumo familiar. La leche se impone de tal manera que un plato importado desde el Piemonte como es la *bagnacauda* (y que hoy en día se reedita para celebrar fiestas de la colectividad durante el invierno) sufrió un proceso de aclimatación, pasando a ocupar uno de sus derivados, la crema de leche, el lugar que en Italia tenía el aceite de oliva.

En la novela *Puro gringo* (2005) de Julio Zanetta tenemos una descripción precisa de la gastronomía gringa y de la importancia de la mujer en el desarrollo de una cultura culinaria original, en tanto 'traductora cultural' de las prácticas importadas de su tierra de origen y reconfiguradas a la luz de las posibilidades o determinaciones de la nueva tierra.

Es el año 1889 cuando una pareja de jóvenes inmigrantes piamonteses, Giorgio y Caterina, llegan al interior de la pampa gringa y son recibidos por una familia de colonos que les da hospitalidad y trabajo antes de que se adentren en la soledad de la pampa inhabitada, en busca de la parcela que les ha sido otorgada. Francesca, la dueña de casa prepara la cena y ayudada por sus hijos, tiende la mesa. Cena que según describe el narrador está compuesta por una «sabrosa sopa de arroz, seguida de un suculento puchero de gallina, compuesto de papas, calabazas, zapallitos, batatas, cebollas, tomates, aderezado con mayonesa casera, ajo picado típico 'aioli' piamontés, todo producido por ellos mismos en la chacra, por medio del sembrado de la huerta y la cría de corral» (69). A la mañana siguiente, es la misma anfitriona la que ayudada por Caterina sirve a todos «[…] el desayuno, en grandes tazones de loza blanca, donde humea el rico café con leche, y sobre la mesa se disponen los panes, grandes, pesados, que han sido horneados el día anterior. Cortando los mismos en gruesas rebanadas, son untadas con manteca o bien con los dulces, elaborados por Francesca con ayuda de las niñas» (70).

Lo que llama la atención de los recién llegados son los salames (o chorizo en grasa) que el colono Juan dispone sobre la mesa, cortados en gruesas rodajas. Su fina manufactura se refleja en el color rojo intenso de la carne donde resaltan los dados blancos de la grasa y la condimentación justa con los granos de pimienta. Las fetas son colocadas sobre una gruesa tabla de madera mientras Juan promete enseñar a Giorgio los secretos de su elaboración.

Francesca por su parte enseña a Caterina a ordeñar la vaca y a elaborar la

manteca, el 'tuma' (cuajo), el queso, el dulce de leche y algunos postres. La amistad que surge entre las dos mujeres, dice el narrador, pone a prueba el temple femenino tan necesario en esas soledades campestres. Temple que la mujer debe no sólo conservar sino acrecentar para hacer que la vida en la chacra sea menos dura y el sacrificio del trabajo más llevadero.

Más adelante las dos mujeres se dedican a la elaboración conjunta del pan que preparan con una masa hecha de abundante harina, agua, grasa y sal. Mientras los hombres se encargan de encender el fuego y calentar el 'horno de barro' situado siempre en la galería exterior, a pocos pasos de la cocina, Francesca verifica que la temperatura interior se mantenga estable y permanece atenta a la cocción de las sucesivas tandas de panes. Los primeros, dorados y humeantes, a los que Caterina prolijamente ordena sobre una tabla, inundan el aire de un incomparable aroma que hace surgir en Giorgio el recuerdo de la casa lejana. Las mujeres, luego del pan, aprovechan el calor del horno para hornear tortas y budines, decisión celebrada por todos (81).

El componente femenino de la comunidad inmigrante ha sido desde siempre responsable de la manufactura del pan. La forma de cocción que privilegiaron los colonos fue la del horno a leña, tanto en la cocina de hierro dispuesta en la cocina interior como en el horno construido en el patio exterior. Y por ende el horno de barro fue infaltable en toda casa de colonos. Raramente se incorporó un tipo de cocción muy difundido entre los nativos (y en Latinoamérica en general) basado en la fritura, ni la cocción de la masa a las brasas o sobre la parrilla, al modo en que se cocina la carne en el 'asado criollo'. Por ello, no encontramos registro en la dieta de los colonos de la cocción de un tipo de masa en forma de planchas redondas como platos, que elaborada también con harina, grasa y agua, los criollos (en especial litoraleños) solían usar como pan y que frita en grasa animal se conoce como 'torta frita'. Producto que suele hacer las delicias todavía hoy de las tardes de lluvia invernales como acompañamiento del mate.

Antes de que la explotación de la tierra por acción de la mano de trabajo inmigrante, produjese el paso de una economía agropecuaria a una extensivamente cerealera y que la harina de trigo pasara a constituir la base gastronómica por excelencia de la cocina local, la presencia de harina de trigo era escasa y lo usual fue el pan 'negro', confeccionado con otras semillas como el centeno, la cebada y el salvado[4]. Existía también la harina de la mandioca, pero en es-

[4] Lo mismo ocurría en Italia, tal como lo había explicado Teti en un texto precedente de 1976 y en el consultado para el presente trabajo: «Senza addentrarci in considerazioni di tipo nutrizionale, la carne e il pane bianco (ma anche il pesce fresco, la pasta industriale, spesso lo zucchero, il vino) costituiscono alimenti dei ceti benestanti, sono segni di distinzione

pecial como influencia guaranítica (provincias del noreste litoral). De esta misma matriz cultural proviene la costumbre, ampliamente difundida en Argentina, Chile y Uruguay y que los inmigrantes inmediatamente adoptaron por sus innegables propiedades nutrientes y alimenticias, de 'cebar mate'. Mate que sin embargo no acompañaron con torta frita (como los nativos) sino con pan de trigo y dulces caseros elaborados por las mujeres con frutos en muchos casos desconocidos en estas latitudes. Frutos provenientes de las semillas que millares de italianos trajeron entre sus escasas pertenencias, como tesoros de los huertos y jardines de su *paese* natal.

La fuerte relación de la etnia italiana con el pan es constatable en la cantidad de inmigrantes de ese origen que se dedicaron a su producción y comercialización dejando su huellas en nombres de productos y panaderías: Canale, Terrabusi, Capri, Vizzolini, Rossolini (por nombrar algunos que afloran espontáneos en mi memoria culinaria). En cuanto a la importancia de la mujer en su manufactura y organización de la economía doméstica, lo constatamos en una reciente entrevista que realizamos a un antiguo poblador de la Colonia Grutly: Don Eleuterio Perazzi. Nieto e hijo de los primeros pobladores llegados de Italia, hoy, con 87 años, Eleuterio nos recordaba vivamente que su nonna Otero, venía todas las semanas, recorriendo sola los quince kilómetros que separaban Grutly de la colonia Rivadavia, con su largo vestido negro y en un carro duro sin resortes, para preparar el pan que la familia del hijo iba a consumir durante la semana. Tarea que repetía en la casa del otro hijo, pero no en la de las dos hijas, encargadas ellas mismas de elaborarlo.

María Teresa de Elvides, descendiente de italianos radicados en San Jorge, es la encargada de contarnos cómo las mujeres inmigrantes, a raíz de las grandes distancias que separaban la casa de los campos de cultivo, inventaron una práctica para alimentar a sus hombres que se llamó 'Marenda', costumbre que resiste viva en la memoria y léxico de la colectividad de los descendientes y que Chela Testa, recordada Presidente de la Sociedad Italiana de esa localidad, junto a otras mujeres, hicieron revivir (y en una oportunidad la disfrutamos) en 2006 y 2007.

> Tiempos ha, cuando el trabajo del campo era todo manual y se necesitaban muchas personas para levantar las cosechas, los hombres iban al campo y las mujeres y ni-

sociale. In Calabria il pane di grano è chiamato, non a caso, *pane de gnura*, pane di signora. I lavoratori agricoli hanno accesso al pane bianco, come alla carne, soltanto in occasioni eccezionali, talvolta sul letto di morte, come attesta il modo di dire *È a pane jancu*, è stato messo a pane bianco, con il quale si indicava una persona gravemente ammalata o all'agonia» (Teti: 575-597).

ños quedaban en el hogar. Los hombres trabajaban fuerte y había que llevarles un refuerzo de comida. Ese refuerzo era la *Marenda*. Generalmente, los trabajadores hacían una señal, era tal vez cuando la vuelta del trabajo estaba más cerca de la casa. Entonces los chicos ya tenían el sulky preparado con el caballo más manso, las mujeres habían puesto en un cesto (nuestro *Cavañin*) salames, quesos, el infaltable dulce de membrillo, los bizcochos que una vez eran *Bagase* otra vez *Canastrelli* o *Torchet* y el pan. Por supuesto no faltaba el buen vino fresco, puesto en el pozo desde la mañana, agua fresca y algo caliente, mate cocido o café para beber al final con los dulces.
Luego, estas meriendas pasaron a ser una comida habitual de media tarde, o después de las carneadas, cuando venían visitas o simplemente en cualquier ocasión. Y ahora, como solemos decir, toda ocasión es buena para una *Marenda*.

En la 'Marenda', aparece el uso difundido de la ingesta de dulce de membrillo[5], planta que junto a la infaltable palmera (de la que se usaban las ramas caídas como escobas), el kaki, el níspero o nispolo, el duraznero, el higo y las ciruelas, no faltaba en las casas de las colonias. Y con estos frutos las mujeres se acostumbraron a preparar dulces en reemplazo de los de frutas secas (avellanas, nueces, castañas) que se hacían en Italia. Tampoco faltaron en los huertos en las casas 'chorizo o italianizantes' que los *muratori* italianos hicieron populares, definiendo la estética arquitectónica de nuestras ciudades desde las últimas décadas del S. XIX. Estos huertos, se extendían después de la parte privada o gran cocina que cerraba una extensa galería, y son visibles todavía en algunas pocas casas que perviven sin modificaciones en las principales ciudades de la Pampa Gringa: Santa Fe, Rosario, Esperanza y Rafaela. También en Córdoba y en muchas de las colonias. En estas angostas pero profundas construcciones (8.66 mts de ancho por 50 de fondo) la entrada era franqueada por dos salas principales y un zaguán-pasillo central que desembocaba en una galería a donde daban las habitaciones. La galería era cerrada por los servicios, en especial la cocina, y a partir de allí comenzaba un frondoso huerto con el infaltable gallinero al final.

La costumbre del huerto y la 'parra'[6] con su infaltable vid, todavía se mantuvo en las casas más pequeñas y cuadradas, conocidas con el mote de 'pero-

[5] Según las entrevistadas, el dulce de membrillo fue muy consumido pues era barato y se vendía en latas. Pero la existencia además de plantas en los huertos de las casas de los gringos, hizo también muy popular la cultura de la *cotognata*.

[6] Rosita Airaldo: Mi papá lo primero que hizo puso una parra porque la costumbre…
M. Teresa Biagioni: Era tradicional tener parra en Italia, ¿no?
R: Claro. Teníamos una parra grande y todos los años la podaba, la curaba…
MT: ¿Y hacía vino también?
R: No. Por el sólo hecho de tener una parra, ver la uva ahí que colgaba…

nistas' por haber sido fomentadas gracias a créditos estatales otorgados por ese gobierno. A fines de los años 40, el acelerado proceso de industrialización y urbanismo generado por las políticas del gobierno peronista, potencia el éxodo de los jóvenes gringos hacia la ciudad y se produce un lento despoblamiento y decadencia de las pujantes colonias de otrora. En las casas de esas décadas, fue infaltable la pequeña huerta y el gallinero. Costumbre que reeditaron también los millares de italianos llegados durante esa tercera y definitiva oleada inmigratoria producida durante los años 40 y 50. Conformada en especial por inmigrantes provenientes del Lazio, Abruzzo, Sicilia y Calabria, su radicación fue eminentemente ciudadana y con su llegada se diseñaron barrios enteros de fuerte impronta gringa.

La conformación aluvional de la sociedad argentina y la confluencia de variedades y tradiciones provenientes de las distintas regiones italianas generó una cocina ecléctica donde hijos y descendientes aprendieron a reconocer no sólo las variantes sino sus consecuentes manipulaciones. Y a muchos emigrados, Argentina les dio la oportunidad de tomar contacto con platos regionales, desconocidos previamente. Tal fue el encuentro extrañado de Vanni Blengino (193) con el más italiano de los platos: la *pizza*, el que descubrió una vez radicado en Buenos Aires.

Norma Toniutti, hija de friulano y de calabresa (unión que en Italia, afirma, hubiera sido impensable y que la abuela friulana nunca aceptó) menciona la diferente cocina que cada uno de sus padres le dejó en herencia. Pero en particular recuerda el esfuerzo que la madre calabresa hacía para darle a la polenta, inexistente en su dieta de origen, la consistencia y el gusto que el esposo exigía. Así como para encontrar los condimentos que dejaran satisfecho su delicado paladar friulano.

Ada Concaro, chef de primer nivel, relata las relaciones de la gastronomía con la economía, la política, la tolerancia social y la ecología. En cada casa y en cada elaboración argentina, explica, las mujeres realizaron adaptaciones a las recetas de origen al no contar con todos los ingredientes y debido a factores de distancia, tiempo y contacto con otras tradiciones. Factores que posibilitaron lentas transformaciones, aunque las mujeres siempre se las arreglaron para que los sabores y colores primarios, siguieran presentes:

> La inmigración masiva de los italianos a fines del siglo XIX y principios del XX hizo que los gustos peninsulares sumaran nuevos platos a la comida casera. Por supuesto, la carne era la base de la alimentación. Pero en las casas de clase media, cocinaban las mujeres. En mi hogar, mi madre y mis tías, de origen italiano, se ocupaban de todo lo relacionado con la comida. Había personal de servicio, pero no se les confiaba la cocina. Tenía abuelos y abuelas que procedían de distintas regiones: la Toscana, el Veneto, la Liguria. Por otro lado, muchos inmigrantes de Italia, si no

la mayoría, procedían de Nápoles, Calabria, Puglia, Sicilia y los sabores de lo que se comía eran más bien intensos, picantes. Las salsas de tomate, por ejemplo, eran muy condimentadas, se les agregaban salchichas, tocino. Piense que hay platos que se llaman a la 'arrabbiata', en los que el uso de especias fuertes es el sello principal. Y la palabra 'arrabbiata', ya de por sí, indica violencia. El hecho de que ese tipo de platos muy sabrosos se sirviera con frecuencia en los hogares de inmigrantes hacía que muchos identificaran la comida italiana con lo picante, cierta rusticidad, lo fuerte y agreste, y que se desconociera el refinamiento de matices y la delicadeza del resto de la cocina regional italiana, tal vez menos popular. Que no se malinterprete: no quiero decir que en el sur de Italia no haya una comida muy sutil, porque el Meridione ofrece platos muy sofisticados y ha heredado el legado de varias civilizaciones culinarias como la normanda, la árabe y la judía. Mi abuelo, que venía del Norte pero era un enamorado de Nápoles, hacía comidas del Sur con un equilibrio de sabores admirable. Las pastas ocupaban un lugar muy importante entre los italianos. Se cocinaba mucho la pasta seca. Y, por supuesto, para las ocasiones especiales estaban las pastas rellenas, de preparación compleja, como los ravioles, que llevaban espinaca y sesos picados, los capelletti, los canelones.

Rosita Airaldo, quien llegó a la Argentina siendo una niña de seis años a mitad de la década del 30, recuerda y compara ambas cocinas:

Yo me acuerdo en aquel entonces cuando yo era chica había mucha miseria y todo lo que comíamos lo cosechábamos nosotros. De desayuno, tomábamos la leche que mi mamá ordeñaba de la cabra. Mi papá estaba acá en Argentina. Y después al almuerzo siempre comíamos minestrón, polenta… Abundante y cosechado porque allá, en invierno caía mucha nieve y nosotros teníamos un desván y arriba teníamos castañas, nueces, este, garbanzos, porotos, harina de maíz… Se equilibraba, por ejemplo, nos acostumbramos a las costumbres de acá, porque acá había más abundancia, había más de todo, bueno, aunque mi papá hacía no muchos años que estaba acá, pero vivíamos mejor, teníamos luz eléctrica, este, comíamos mejor, pero equilibrábamos las comidas, mi mamá no podía dejar las costumbres, por ejemplo, le gustaba hacer el minestrón. De vez en cuando, la polenta, la extrañaba muchísimo pero también se adaptó a las costumbres de acá.

La familia de Rosita se afincó en Humberto Primo, hoy capital provincial de la Fiesta de la Bagnacauda que se reedita cada mes de agosto y de la que llegan a participar hasta 3.000 comensales. Plato muy en uso en su tierra pero que allá «se hacía más simple» y no se acompañaba con cuadraditos de polenta, ravioles o pollo, como es hoy habitual en las fiestas conmemorativas, reflejo de la lenta fusión de tradiciones.

R: Cuando mi madre, las mujeres iban a trabajar en la huerta, trabajaban como los hombres y con los bueyes, yo me acuerdo mi mamá iba adelante y llevaba los bueyes y mi abuelo con el arado de esos arados de mano, por detrás. Y a medida que

iban a la casa iban juntando las verduras. Cardos, rabanitos, apio y le ponían ajo y lo que no faltaba nunca eran anchoas, rabanitos, apio…

Con respecto a las pastas que hacía la 'mamma', infaltables eran los ñoquis y tallarines. «Los tallarines directamente teníamos siempre; los hacía para la semana para hacer secar para poner en el minestrón». Lo que se acompañaba con finos trozos de tocino de chancho y carne de pollo.

Teníamos gallinas, pollos. Y de vez en cuando, una vez al año, para Navidad, compraba mi mamá un pedazo de carne y hacía el puchero. Pero ella le decía el 'bullit', hervido y nos parecía un manjar.

Renata Moro, llegada algunos años después y radicada en la ciudad de Paraná, nos envió este relato[7]:

En año 1948, el año de nuestra llegada, nuestras posibilidades economica eran nula. El sueldo que cobraba mi marido trabajando lo ahorrabamos empecinado a 'progresar'. Destinabamos 3.00 pesos diario para las comidas. La carne, no de primera calidad costaba en ese entonces 0,90 el Kg. Un paquete de manteca de 100 gr. meno de un peso. Recuerdo que, como viviamos solos, no teníamos parientes cercanos y menos todavia amigos, no recibiamos influencías de el medio ambiente local con respecto a los alimentos. Por precío y rapidez nos volcabamos a comer carne y papas cocinada tipo estofadito.
En el año 1952, sin ayuda de nadie, ya teniamo edificada la casa donde yo vivo actualmente en condiciones de vivir, por supuesto sin pisos, sin reboques, sin instalaciónes cloacales y electricas. Entramos a vivir en ella con algo de apuro para mi comodidad ya que estaba embarazada.
Como veras Adriana fueron años de sacrificios increibles. Con respecto a las comidas seguiamos con nuestras costumbres italianas. Comiamos posiblemente más carne, se conseguia pocas verduras no existian todas las variedades de verduras que se consiguen ahora y era mucho más cara.
Muy lentamente nos adaptamos a comer asado. Para nuestro gusto la carne era muy dura si bién muy sabrosa. Nos sorprendía la gran cantidad de carne, chorisos, hechuras que comia cada persona.
Perdimos casí enseguida la costumbre de servir tantos platos variados en las fiestas (cosa que sigue vigente en Italia). Resultaba más comodo y economico y muy rico comer carne.
Los platos que no dejamos de comer son: la pasta asciutta, i gnocchi, la polenta, gli agnolotti, i cappelletti e il riso.

[7] Hemos preferido, como en los demás testimonios, no normalizar los textos y citarlos tal como fueran producidos. Ya que consideramos que estos documentos, en una y otra lengua, muestran la interferencia permanente que se produce entre las dos lenguas, pero también la riqueza expresiva del habla de los inmigrados.

Siempre se dijo que la Argentina es un crisol de razas. Y que ese crisol actuó en hábitos muy acendrados e íntimos. Pocos tan íntimos y al mismo tiempo tan colectivos, como la cocina. El tiempo, la creatividad y la oportunidad fueron dando origen lentamente a las mezclas. Pero los sabores de la tierra de origen, quizá como una forma de la nostalgia y de defensa contra todo lo que era difícil de aceptar por extraño y por nuevo, fueron, cuando fue posible, celosamente custodiados y preservados por sus mujeres. Y en especial por las italianas.

El arte culinario tuvo también su incidencia en el vocabulario argentino. Así vocablos de origen dialectal como *pizza*, *fainá*, *pasta*, *minestrone*, *bussecca*, entraron y se incorporaron adquiriendo rápida carta de ciudadanía. El lunfardo porteño conservó 'manyar'; 'buseca' (barriga); 'bocatto di cardinali' (algo apetecible); 'ragú' (hambre); 'formayo' (queso) (Vidal Buzzi 25-26). En el español rioplatense, las huellas lingüísticas de la memoria inmigratoria reverberan en el piemontés 'tajarin'; la meridional fugasa; pastafrola; chupín, minestrón, pansoti, pesto, pandulce, mondongo, casata (postre siciliano convertido en helado). Y también en los quesos y fiambres que mantienen los nombres peninsulares: ricota, musarela, fontina, parmesano, salame, mortadela, codeguín, salchicha.

Pero en la pampa gringa hay un corte de carne llamado *costeleta*, tan popular y extendido que podría llegar a pensarse a la costeleta tan «eterna como el agua y el aire» (parafraseando a Borges cuando tuvo que describir en un poema la mítica fundación de su Buenos Aires). Por lo que resulta sorprendente cuando se constata que ningún diccionario del español, ni siquiera el de argentinismos, registra el término.

Tomamos entonces el nombre de la 'costeleta' (segura derivación de la *cotoletta* italiana) como nuestro más importante vestigio sonoro de la operación de traducción cultural realizada por millares de 'gringas' en la lenta maceración de la lengua y la cocina local. Operación a través de la cual se llegó a consolidar y a dar nombre a nuestra más genuina 'gringuidad'.

Bibliografía citada

Blengino, Vanni. *La Babele nella 'Pampa'. L'emigrante italiano nell'immaginario argentino*. Reggio Emilia: Diabasis. 2005.

Borges, Jorge Luis. "Fundación mítica de Buenos Aires". *Cuaderno San Martín* (1929). *Obras Completas*. Buenos Aires: Emecé Editores. 1974: 81.

Chiodi, Sabrina et alt. "El buen comer de los argentinos. Aportes de la gastronomía italiana". *Gastronomía y turismo. Historias detrás de las recetas.* Ed. Regina Schlúter. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 2004: 53-66.

Concaro, Ada. "Entrevista en Diario *La Nacion*". *ADN Cultura*, sábado 13 de junio de 2009: 5.

Crolla, Adriana. "Viajes de 'indentidad/es es-trábicas' en la memoria escrituraria italo-argentina". *Ecos italianos en Argentina. Emigraciones reales e intelectuales*. Ed. Silvana Serafin. Pasian di Prato (Ud): Campanotto editore. 2009: 21-36.

———. "En busca del término gringo. Precisiones caracterológicas en Argentina". www.fhuc.unl.edu.ar/portalgringo.

De Amicis, Edmondo. *Sull'oceano*. Milano: F.lli. Treves ed. 1889.

Díaz Viana, Luis. *Narración y memoria. Anotaciones para una antropología de la catástrofe.* Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia. 2008.

Ecos italianos en Argentina. Emigraciones reales e intelectuales. Ed. Silvana Serafin. Pasian di Prato (Ud): Campanotto editore. 2009.

Gastronomía y turismo. Historias detrás de las recetas. Ed. Regina Schlúter. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 2004.

Gori, Gastón. *La pampa sin gaucho*. Buenos Aires: Ed. Raigal. 1952.

'Los Racca': de puño y letra. Eds. Florencio Racca e Griselda Balari. Centro de Estudios e Investigaciones Históricas de Rafaela, n. 10. Rafaela. 2004.

Ruggiero, Amerigo. *Italiani in America*. Milano: F.lli Treves. 1937. Citado por Teti, Vito. "Emigrazione, alimentazione, culture popolari". Eds. Bevilacqua, Piero; Clementi, Andreina; Franzina, Emilio. *Storia dell'emigrazione italiana*. Roma: Donzelli editore. 2001: 575-597. Consultado en sitio web: nuke.vitoteti.it/LinkClick.aspx?link=92&tabid=56… (fecha de la consulta: domingo 2 agosto 2009).

Teti, Vito. *Il pane, la beffa e la festa. Alimentazione e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*. Rimini-Firenze: Guaraldi. 1976.

Vidal Bussi, Fernando. "De pizzas y ravioles". *Lo Mejor de Todo es historia, 3. Los Grandes Cambios.* Luna, Félix (director). Buenos Aires: Taurus. Diciembre de 1992: 370-377.

Wilken, Guillermo. *Las Colonias. Informe sobre el estado actual de las colonias de la República Argentina*. Buenos Aires: sin datos editoriales. 1873. Ed. especial. n. del ejemplar 4272.

Zanetta, Julio. *Puro Gringo*. Rosario-Santa Fe: Imprenta Amalevi. 2004.

TRADICIONES CULINARIAS CRIOLLAS COMO HERENCIA DE LA EMIGRACIÓN

Eleonora Sensidoni*

La comida criolla en la tradición. El ejemplo de Salta[1]

La alimentación es uno de los grandes temas que nos sale al paso del siglo, nos desafía con sus múltiples aspectos, nos sorprende con su renovada estética y nos hace sufrir con los datos que revelan sus carencias. Está claro que, desde los orígenes de la humanidad, la alimentación ha sido un problema, tanto para obtenerla como por los superávit de la misma. En los albores del siglo XXI la realidad indica cómo las citadas carencias alcanzan cifras que abruman – para millones de seres humanos, los alimentos son la expresión cotidiana de lo inaccesible –. Si la comida es básica en nuestras relaciones sociales, lo es, incluso, en nuestra capacidad productiva, en nuestra manera de interpretar el mundo y en nuestra cultura. En una modesta mesa o en un banquete los platos ofrecen un colorido mapa en el que la distribución de la riqueza se ve, se huele y se consume. No obstante, no podemos olvidar a los campesinos – que viven en contacto con la problemática del clima, del suelo, de las semillas, del transporte y de los costes del mercado – ni a los intermediarios que nos hacen llegar los alimentos. Pese a eso, la gastronomía se convierte en un atractivo turístico de primer orden cuando en una ciudad se aúnan diversidad cultural, técnica culinaria y creatividad. Somos conscientes de que las ciudades con un mayor desarrollo avanzan por los senderos reales y potenciales que incrementan la calidad de vida de sus habitantes.

Dentro de este complejo marco socio-cultural haré referencia a la cocina del noroeste argentino – y por consiguiente a la cultura que en un sentido amplio incluye también a la literatura – y específicamente a las de la zona andina urbana y rural de la provincia de Salta, donde aún hoy se conservan algunas tradiciones culinarias que se transmiten de generación a generación.

* Università di Udine.

[1] Ciudad del noroeste argentino que se conoce también con el nombre Salta La Linda.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

A tal propósito es imprescindible mencionar a Juana Manuela Gorriti[2], una salteña nacida en el seno de una emblemática familia protagonista de las decisiones políticas de su pueblo, a la que se considera el primer exponente de la tradición culinaria criolla. La autora elabora su 'cocina ecléctica' combinando los ingredientes naturales con la experiencia cultural acumulada[3]. Aparecen la flora y la fauna en sus comidas e ideas, como su famosa 'sopa teóloga'. En sus preparados están las montañas y el mar, escondidos tras los ingredientes que ingresan a la alquimia cotidiana de producir alimentos. Un desfile de sabores y aromas se convoca en una interminable gama de alimentos que producen sabores nuevos, cada uno en su región y en su tiempo, reflejando el mundo circundante. Juana Manuela Gorriti, con su obra rescata el valor de las tradiciones a través de la literatura.

En esta misma línea se coloca otra mujer del noroeste argentino, aunque menos ilustre a nivel internacional, María Adela Agudo[4]. Toda su obra poética y ensayística está completamente agotada. En *Cuadernos de cultura Santiago del Estero*, editados por la Municipalidad de Santiago del Estero, se recogen poemas inéditos – entre ellos, los sonetos que Isabel Lizárraga de Agudo, madre de la poetisa entrega –, y otras composiciones recogidas de sus 'cuadernos', que ofrece un rico material para los investigadores.

La obra de María Adela Agudo, que tiene en la actualidad una trascenden-

[2] Juana Manuela Gorriti (Salta 1818 - Buenos Aires 1892) fue una mujer culta, estudiosa, literata y autora de la primera novela argentina, *La quena* (1845), junto a la que destaca su posterior *La cocina ecléctica* (1890). Pero Gorriti no se dio a conocer sólo por su producción escrita, sino también por las peripecias de su vida y su notoria afición de ser cocinera. Analía Efrón en su libro, *Juana Gorriti. Una biografía íntima* (1998), cuenta la historia de su vida a través de continuas referencias a su obra, mientras que Hebe Beatriz Molina, en *La narrativa dialógica de Juana Manuela Gorriti* (1999), analiza su estilo literario.

[3] Martha Mercader, en *Juanamanuela mucha mujer* (1980), y la profesora Amelia Royo, en *Juanamanuela, Mucho papel* (1999), coinciden en que Juana Manuela Gorriti fue una mujer que impactó en la sociedad de su tiempo y que sigue viva en la memoria de la gente.

[4] María Adela Agudo (Santiago del Estero 1912 - Tucumán 1952) participa en la actividad literaria de Salta a partir de 1945. Delia Mirtha Blanco, también poetisa, le dedica un reportaje publicado en el diario *La Provincia* el 8 de febrero que ha quedado como testimonio imprescindible de las ideas estéticas que sostenía María Adela Agudo, como línea divisoria entre su poética anterior y reforzadas en la posterior a la fecha indicada. Preceptora nacional, Maestra normal nacional y Profesora de Letras, ella ejerció como maestra de grado y de la enseñanza media en los colegios de Santiago y Tucumán. Publicó sus poemas en periódicos como *La pluma joven* (La Banda, 1934); *Picada*, órgano del magisterio santiagueño, dirigido por Domingo A. Bravo; *Vertical* dirigido por Horacio G. Rava; *Cosmorama* y *Tierra Nativa*; *Clarín*, y otros periódicos de Salta. Fundó en La Banda (Santiago del Estero) la importante revista literaria *Zizayán* – que en quechua significa 'renacer', florecer.

cia nacional y americana, se difunde al exterior en 1984, gracias a la 'Fundación Argentina para la poesía'. Esta institución – de la cual es presidente Nicolás Alberto Dodero y secretario Carlos Alberto Débole, presidente por aquel entonces de la Sociedad Argentina de Escritores – incluye, en la serie *Poesía Argentina Contemporánea* (I, Parte Novena), una selección de poemas complementada con una Bibliografía actualizada y juicios críticos[5].

La primera renovación sustancial en la poesía del noroeste argentino – por lo que concierne la temática, el lenguaje, la estructura y los personajes – la tenemos en *Canto al hombre del bosque* (1940) de María Adela Agudo, donde sobresalen la superación de la poesía tradicional y la nueva imagen que los elementos de vanguardia logran crear. La poesía telúrica ha madurado con un cambio de enfoque: interesan ahora la tierra desde el ancestro, la sublimación de una realidad dolida, la conciencia en marcha que aún no alivia el dolor de una raza y la revelación nostálgica. La escritora define los rasgos del hombre del noroeste argentino y lo integra en el plano de las creaciones que superan su propio límite. Hay una búsqueda permanente del hombre quien, en pocos años, cuando aún no existía el concepto de 'globalización', encuentra las respuestas en la exaltación de las tradiciones y de las costumbres de los pueblos con la recuperación de las leyendas populares, esenciales para conservar la identidad originaria.

La guitarra absorta – título de un libro de poemas que no alcanza la publicación – la poeta ahonda en el sentir santiagueño a través de la poesía y la danza. La coreografía, por lo tanto, expresa la pasión y el alborozo del hombre o los sentimientos polares que van del júbilo a la extremada melancolía. Mujeres de música, hombres en la carrera del canto, miman o entonan sus soledades, la ausencia, el recuerdo, el amor. María Adela Agudo, en una entrevista con Delia Mirtha Blanco, reconoce que «[…] la poesía santiagueña es diafanidad, sonoridad, luz, ardimiento. Mis próximos poemas tendrán las actitudes de la danza, la onda, el giro, de la zamba o el movimiento vertiginoso de la chacarera» (Taralli 5). El siguiente soneto, titulado "Soledad", lo confirma:

Estoy danzando alrededor del día
en un césped de júbilo sonante,
mujer sin cuerpo, mito alucinante

[5] La preparación de esa compilación estuvo a cargo de: Stella Bernasconi, Alfonso Nassif y Ricardo Dino Taralli. Como dato ilustrativo, citamos el índice de los autores incluidos en el volumen: María Adela Agudo, Antonio Aliberti, Vicente Barbieri, Julio Cortázar, Mario Jorge de Lellis, Raúl Galán, Jorge Vocos Lescano, Jorge Enrique Ramponi y Roberto Themis Speroni.

que visita la tierra de armonía.
Y no soy tuya, soy la fantasía
del tobillo más leve y más flotante
que vuela al aire lúcido y brillante
con la imagen fatal de la alegría.
Bailo inmóvil y siento presurosa
que bajan por mi brazo los maizales
de la lluvia infinitiva y vaporosa,
que corren las canciones a raudales
besando la llanura cadenciosa
que por mí, gira llena de zorzales (Taralli 6).

Así, el patrimonio literario/artístico, al mismo modo del patrimonio culinario, se caracteriza por ser 'proteico', ya que constituye la materia prima de los seres vivos. Su constante cambio de formas, debido a la interacción de diferentes factores, lo vuelve ambiguo. Ejecutar una canción o fijar los rasgos de un manjar del siglo XVI, que perdura en la actualidad, constituye un serio problema. De la misma manera, establecer la singularidad de un tema/plato tradicional, es una empresa sin solución.

Estos aspectos en la práctica culinaria plantean, a la hora de seleccionarla como objeto de estudio, un abanico de posibilidades teóricas, que abarcan, entre otras, disciplinas como la Antropología, la Dietética, la Historia, la Literatura, la Semiótica, etc. La dificultad se agudiza aún más cuando nos proponemos relacionar la culinaria con los conceptos de protección y difusión como podemos observar a continuación en el caso de Maria Teresa Corradini de Barbera.

La importancia de la recuperación e interpretación de recetas de viejos cuadernos. El ejemplo de Maria Teresa Corradini de Barbera

Es sabido que las mujeres son las responsables y transmisoras de los conocimientos culinarios comunicados de forma oral de madres a hijas. Esta situación comienza a cambiar en Argentina a finales del siglo XIX, donde encontramos cuadernos de cocina de familias de clase media en los que los saberes quedaban impresos para futuras generaciones. Aunque muchas de estas recetas son imposibles de reproducir – debido a la forma en que están escritas y a la desaparición de algunos de sus ingredientes –, son importantes aportaciones para el estudio y la investigación sobre la cocina argentina.

Al cambiar el papel de la mujer en la sociedad del siglo XX, las recetas pasaron a formar parte de los libros, la televisión, las revistas e internet. Actualmente los grandes cocineros son de sexo masculino y su autoridad en el tema

queda patente en las transmisiones mediáticas, que los entroducen de lleno en el mundo de la investigación de los alimentos. Algunos de ellos, pese a la realidad de los hechos, se consideran los descubridores de sus creaciones, mientras que, por la mayoría de las veces, las recetas remontan a la tradición no sólo local. En efecto, todas las tradiciones se adaptan al incorporar, en muchos casos por necesitad o por gusto, ingredientes de otras culturas; así la cocina europea no podría concebirse hoy en día sin el tomate, las papas, el chocolate y otros productos americanos.

Pensemos, por ejemplo, en los grandes cocineros que se basan en la cocina tradicional. ¿Qué medidas podríamos considerar con respecto al patrimonio culinario argentino? Para dar respuestas, es necesario investigar, conocer, difundir. Las nuevas generaciones de cocineros tienen que aprender, recuperar las recetas familiares de viejos cuadernos o libros, para que su cocina se parezca un poco a la de los argentinos: ellos deben reconocerse en ella para afirmar su propia identidad. Hay en circulación mucho material sobre la cocina tradicional de intelectuales muy conocidos en todo el orbe, porque este arte despierta siempre un interés insospechable en escritores comprometidos y actuales como Isabel Allende o del pasado como el polifacético artista e inventor Leonardo Da Vinci[6].

Además de los viejos recetarios, me parece de suma importancia para los nuevos cocineros efectuar una búsqueda en los autóctonos libros de cocina para comprender la evolución y las incorporaciones que se producen a lo largo de los años; en ellos se puede también constatar lo que persiste, lo que cambia, lo que pertenece a una determinada cultura. En estos viejos recetarios, y en algunos libros de cocina que se editaron en la primera mitad del siglo XX, destacan las nuevas tendencias en la alimentación de las clases medias y altas de Argentina.

Analizando los índices de esos libros, podemos averiguar la presencia o no de recetas tradicionales y, sobre todo, la incorporación de la cocina inglesa,

[6] *Afrodita* (1997) de Isabel Allende, es el resultado de una introspección que penetra en un análisis de la relación entre la comida y la sensualidad, del pecado de 'gula' y de la lujuria; *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci. La afición desconocida de un genio* de Jonathan Routh, además de la reproducción del llamado *Codex Romanoff*, es una simpática adaptación de ficción de dicha libreta, descubierta en 1981. Aquí el artista anota deliciosas recetas con comentarios acerca de los buenos modales en la mesa y dibuja bocetos de sus originales inventos para facilitar la vida del cocinero y del comensal. No es muy conocido que el más grande de los genios universales fue maestro de banquetes en la Corte de Ludovico durante más de treinta años y jefe de cocina de la taberna de *Los tres caracoles*. Hay hasta diseños de Da Vinci para el plegado de servilletas. Algunos «[…] eran muy elaborados, con las servilletas dobladas en forma de pájaros, flores y palacios» (50).

francesa e italiana, tras los distintos períodos que marcan el fenómeno de la inmigración. No olvidemos que entre 1870 y 1930 se produjo una oleada masiva de inmigrantes, en particular italianos. Entre 1948 y 1952, en cambio, la inmigración fue menor, pero el saldo migratorio y sus consecuencias en la transformación social, cultural y étnica de la ciudad y del país fueron evidentes. Italianos y españoles y, en menor escala, otras colectividades – franceses, alemanes, árabes, judíos, centroeuropeos – se encargaron poner su sello especialmente en el lenguaje, las costumbres, los gestos, el arte y la cocina sobre todo de los porteños y de la región pampeana. Como ocurrió con los inmigrantes, la aceptación de sus aportaciones culinarias por parte de los nativos, de cualquier clase social, tomó su tiempo. Jorge Luis Borges recuerda que hacia 1910 las familias criollas no conocían ni consumían las pastas rellenas; en una entrevista comentaba que por esos años fue invitado a comer «[…] un plato muy rico, que eran como almohadoncitos que tenían pollo adentro […]. Yo no sabía el nombre, nadie los conocía. Y ahora los ravioles son un plato nacional de Buenos Aires, los domingos» (Alberti 126).

El intercambio culinario se traduce en la diversidad cultural y en el conflicto social. En su elaboración material y simbólica, aparece la marca de la diversidad y la diferencia, pero también de las desigualdades socioeconómicas que señalan procesos de distinción social. Este intercambio culinario entre nativos e inmigrantes, y entre inmigrantes de distintos orígenes, ocupó los espacios públicos y privados y transformó el consumo cotidiano y festivo. Las recetas regionales italianas con sus pastas, salsas, aceites y lácteos fueron adaptadas y servidas por cocineras, cocineros y camareros en los establecimientos públicos, pero también en las casas particulares. Las hornillas y ollas de los *conventillos*[7] se convirtieron en los primeros instrumentos para el reconocimiento, negociación e integración del patrón alimentario local. Allí se produjo el final del 'archipiélago culinario' de los grandes contingentes migratorios cuya transformación acabará estructurando, hacia mediados del siglo XX, las características principales del menú de los porteños. Desde entonces, los platos integrados a la mesa cotidiana remiten a versiones locales de diversas elaboraciones procedentes de las cocinas regionales italianas junto con la omnipresente carne vacuna (mejorada por la introducción de nuevas razas), a cuyo consumo sucumbieron todos, la continuidad de algunos manjares españoles y la inclusión de alguna receta de origen francés. En cualquier caso son inevitables los cambios en la gramática culinaria: yuxtaposiciones, fusiones y mezclas en las recetas, nue-

[7] Casa grande con varias habitaciones o viviendas pequeñas en las que convivían hacinadas personas de extracción humilde.

vas modalidades en el cocinar y condimentar, otros tiempos de cocción – que incluyen el emblemático asado –; los ingredientes se transformarán, se omitirán o se sustituirán con productos locales o de otras procedencias, aunque se respetará la generosa copiosidad en los platos provenientes de la tradición criolla. La memoria del gusto se altera ya que los sabores, aromas y texturas, pese a ser similares, ya no serán iguales a los originales.

A partir de 1930 y con mayor relevancia en las décadas de los cuarenta y cincuenta, la migración interna formada por los compatriotas provenientes de diversas provincias, especialmente del noroeste y del centro, llevó y reinsertó en Buenos Aires algunos productos tradicionales. Estas elaboraciones y memorias culinarias de las regiones andinas, formaron parte de la comida festiva o de ciertos rituales de legitimación de la identidad nacional como las celebraciones patrias. En estas ocasiones se llevaba a cabo el consumo, en las casas o en restaurantes adjetivados como 'regionales', de ciertos platos 'criollos' que incluían empanadas, humitas, locros, tamales, carbonadas y dulces de cayote y cuaresmillo. Las receteas se enriquecen en las manos de inmigrantes cocineros que cruzan el océano y, si se mezclan con la poesía escrita por ellos, nos damos cuenta de que hemos encontrado un tesoro.

En Mendoza tuve la suerte de conocer a Maria Teresa Corradini, cocinera/escritora de origen italiano, que vive allí desde hace mucho tiempo[8] y que despertó la curiosidad del escritor Antonio Di Benedetto quien, en su novela *Sombras, nada más*, se refiere a cierto restaurante italiano – el de Teresa, a la que llama Ingrazia. La describe de manera eficaz: «La señora Ingrazia escribe poesía con mucho sacrificio y con depurado amor a las tradiciones del lugar de origen. […] Sacando provecho de las pausas de ese trajín, teclea versos» (49). La entrevisté y más de una vez la visité en el restaurante para tomar un café y charlar un poco con ella. La historia de su vida es apasionante y conmovedora. Su carrera de estudios no fue muy larga, no fue a la universidad, pero siempre le fascinó la literatura. Confiesa: «Yo no quería ser cocinera. Me fotografiaba con anteojos, con libros cerca, un poco aristocrática» (Corradini 8). Algunos even-

[8] María Teresa Corradini de Barbera nace en Roma en 1934. A los tres años, se traslada con su familia al pueblo de sus padres, Civitanova Marche. En 1948, a los trece años, llega a Argentina con cientos de emigrantes, en el barco de Santa Cruz. Se casa en Mendoza, en 1954, con Francesco Barbera. Tienen siete hijos. En 1949 compran la pensión Marín; allí la 'nonna' Fernanda, la madre de Teresa, instala el primer restaurante, que en honor a su tierra se llama 'La Marchigiana'. María Teresa publica *Poesía de un atardecer* (1971); *Siempre juntos* (con su hijo Joaquín), poemas y relatos (1990), libro que tiene una versión en italiano titulada *Era un cielo tenero e infinito* (1991); *A través del cristal* (1997), relatos; *Oro de otoño* (1999), cartas y poesías; *50 años de gastronomía. Historia, anécdotas y recetas* (2000) y *Aromas de vida* (2007).

tos dramáticos, como el alejarse de su tierra cuando era niña y perder a un hijo en 1989, le hicieron desentrañar su mundo interior. De vez en cuando vuelve a Italia, y cada vez que regresa, la inunda una maravillosa sensación de plenitud. Cuenta que no se queda más de una semana y a la hora de volver a Argentina siente perder su espacio interior y siempre se pregunta: ¿Quién soy yo?, ¿Qué somos los emigrantes? Cuando vuelve a su familia, a su cocina, a su trabajo y a sus amigos se asombra de ser feliz con sólo pisar las veredas y se pregunta: ¿Estoy cortada por la mitad?, ¿Será como amar a dos madres?

Parece lógico, pues, enlazar las palabras de Teresa con las de Syria Poletti que relaciona el escribir sobre su experiencia de emigrante con dos motivos:

> […] Creo que todo nació de dos fuentes concéntricas: la soledad a la que parece condenada la mujer lúcida y el drama del apego a la gente, a los que padecen sufrimientos. Me era necesario asumir la voz de las unas y de los otros. Sin embargo, todo eso se fue plasmando dentro y a través del ritmo narrativo, porque me gusta narrar, porque necesito contar, porque relatar es esencialmente oficio de mujer (Poletti 162).

El dolor es una fuerza muy fuerte y el escribir es un instrumento que ayuda a vivir. Aunque los recuerdos de su infancia reconducen a la terrible época de la segunda guerra mundial, Maria Teresa conserva bellos recuerdos de su niñez, debidos a un inmenso amor por la vida:

> Con el pasar del tiempo
> vuelve el milagro de la infancia a nuestra mente
> rescatando los momentos más felices,
> las miradas cariñosas, los diálogos interrumpidos.
>
> Descubrimos cuánto nos amaban.
> A veces ni prestábamos atención a tantos momentos
> que hoy volvemos a ver maravillosos
> y que nos alientan a crecer (Corradini 16).

La pasión por el arte de cocinar se la transmite su madre Fernanda. Su familia conoce el verdadero valor de la comida, como lo conocen todos los que vivieron una guerra y sufrieron la pobreza. Cocinar para la familia y para los clientes es para ella un gesto de amor, y el amor es sin duda el ingrediente más importante y no falta nunca. En el libro *50 años de gastronomía*, Maria Teresa, con la ayuda de su hijo Fernando, reúne las recetas para que queden escritas. Quiere que permanezcan en el tiempo y que, mediante la venta de las mismas, ella pueda colaborar con una organizazión con fines sociales. Con este libro entrega a sus lectores sus memorias y sus recetas de cocina, con relatos llenos de

vida, de reflexión y aprendizaje, y con platos y preparaciones exquisitas, que actualizan la invalorable tradición de la cocina italiana. Es una importante aportación porque, con los pocos medios que tenía su familia, supo crear un imperio. Abrió otros restaurantes y gracias a ella y a su cuidadoso trabajo la tradición culinaria italiana está representada con fidelidad e dignidad.

Conclusiones

La presencia de un grupo étnico o de una colectividad no garantiza el triunfo público de su cocina, ni su contribución a la gastronomía urbana; existe un grado de autonomía entre lo que puede comerse en privado y en público, a causa de la crítica de la población emigrante o el prejuicio y la discriminación hacia los nuevos habitantes. El espacio abierto por los nuevos estudios sobre el tema de la alimentación como patrimonio cultural de las Américas permite sumar argumentos y constatar que las estrategias, para favorecer la visibilidad y la integración de las comunidades emigrantes en ciudades como Buenos Aires, no pueden establecerse solamente a partir de la difusión de sus aportaciones culturales, en las que están incluidas la tradiciones culinarias y gastronómicas.

Las posibilidades que ofrece el campo cultural son relevantes, pero limitadas y habría que reflexionar respecto al trabajo por realizar en el campo político, social y económico. La visibilidad y la ponderación cultural son importantes, pero no suficientes, como observa Sergio Caggiano en su libro sobre la inmigración boliviana. La crisis del año 2001 mostró impiadosamente el rostro de la desigualdad y sus consecuencias alimenticias desplegadas en torno a la pobreza, la discriminación, la fragmentación, la exclusión y la ruptura del lazo social: no fueron las diversas tradiciones culinarias, sino los ingresos y el acceso a los mercados masivos de alimentos, los que condicionaron las elecciones alimenticias para el menú cotidiano[9].

El diálogo continúa e investigadores, productores, cocineros, funcionarios, empresarios y restauradores piensan en el presente y en el futuro de las cocinas regionales, sin olvidar que los objetivos últimos de estos encuentros se basan en el respeto y en la preservación de la diversidad biológica y cultural de los países andinos, en el incremento de la suficiencia y de la calidad alimenticia con la recuperación actualizada de productos y prácticas culinarias tradicionales preservadas de la lógica agro-industrial, y en la mejora del estado nutricional de las

[9] Cfr. Patricia Aguirre, quien profundiza el tema de la globalización de los alimentos en Argentina.

poblaciones de Latinoamérica y los usos sociales de los alimentos a través del desarrollo de políticas y acciones de seguridad y soberanía alimenticias fundadas en el derecho de los pueblos a una alimentación nutritiva y culturalmente adecuada. Gracias a la literatura, y a su valor simbólico, se pueden relatar historias vividas y crear un diálogo, mostrar algunos detalles que pueden pasar desapercibidos y reflexionar juntos.

Bibliografía citada

Aguirre, Patricia. *Estrategia de consumo. Qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Ciepp/Miño y Dávila. 2005.

Alberti, Blas. *Conversaciones con Alicia Moreau de Justo y Jorge Luis Borges*. Buenos Aires: Ediciones del Mar Dulce. 1985.

Allende, Isabel. *Afrodita. Racconti, ricette e altri afrodisiaci*. Milano: Feltrinelli (Universale Economica). 2000.

Caggiano, Sergio. *Lo que no entra en el crisol. Inmigración boliviana, comunicación intercultural y procesos identitarios*. Buenos Aires: Prometeo. 2005.

Corradini de Barbera, Maria Teresa. *Aromas de vida*. Mendoza: Caviar Bleu. 2007.

Di Benedetto, Antonio. *Sombras, nada más*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora. 2008.

Efrón, Analía. *Juana Gorriti. Una biografía íntima*. Buenos Aires: Sudamericana. 1998.

Gorriti, Juana Manuela. *La cocina ecléctica*. Buenos Aires: Félix Lajouane Editor. 1890.

Mercader, Martha. *Juanamanuela mucha mujer*. Buenos Aires: Sudamericana. 1980.

Poletti, Syria. *Taller de imaginería*. Buenos Aires: Editorial Losada S.A. 1977.

Routh, Jonathan. *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci. La afición desconocida de un genio*. Buenos Aires: Temas de hoy. 1987.

Royo, Amelia. *Juanamanuela, mucho papel: algunas lecturas criticas de textos de Juana Manuela Gorriti*. Salta: Ediciones del Robledal. 1999.

Taralli, Ricardo Dino. *María Adela Agudo en la ciudad de Salta*. Salta: Instituto Cultural Andino. 1998.

Vannini, Marco. *La mistica delle grandi religioni*. Milano: Mondadori. 2004.

SAPORI METICCI IN MESSICO: ELEMENTI GASTRONOMICI NELLA CUMUNITÀ VENETA DI CHIPILO

Mara Donat*

Chipilo è il nome di un piccolo paese a 12 chilometri dalla città di Puebla, nello stato di Puebla, in Messico. Non è chiara l'etimologia del nome *nahuatl* – lingua autoctona messicana parlata dagli aztechi –, *Chipiloc*, da cui deriva[1]. Senza dubbio l'area che il paese comprende era abitata in maggioranza dalla popolazione indigena nel XIX secolo, quando vi si insediarono i coloni italiani. Essi provenivano dalle Prealpi venete, comprese fra le province di Treviso e Belluno, quasi integralmente originari del paese di Segusino e solo in minor numero dei paesi limitrofi, quali Feltre, Quero, Valdobbiadene e altri.

I veneti giunsero a Chipilo nell'ottobre del 1882. A differenza delle altre colonie, quella di Fernández Leal presentava caratteristiche fondamentali di coesione culturale e linguistica: ciò permise nel tempo di conservare le tradizioni del paese di origine, perdute nelle altre realtà[2]. La chiusura della comunità durante lunghi anni, se da un lato ha prodotto una certa intolleranza verso l'inte-

* Universidad Nacional Autónoma de México.

[1] Augustín Zago Bronca, autore del libro sulla storia e la cultura di Chipilo, scrive: «Entrambi i nomi [Chipilo e Tenamaxtla] provengono dalla lingua *náhuatl*, correntemente parlata nell'altipiano messicano fin dall'inizio della dominazione degli Aztechi. Suppongo che i nomi Chipíloc e Tenamaxtla si possano far risalire al regno di Cholula, alleato fedele e importante degli Aztechi, la cui cultura e civiltà, d'origine tolteca, raggiunse un grande sviluppo». Segue una riflessione sull'etimologia di Chipilo (Zago Bronca 75-76). Sulla storia generale dell'emigrazione italiana vedasi l'opera *Storia dell'emigrazione italiana.*

[2] Cfr. Zago Bronca (63-79). Nel 1882 in Messico erano state fondate le seguenti colonie di italiani, provenienti dal Nord: Manuel González (Huatusco, stato di Veracruz; 107 famiglie, 647 persone), Porfirio Díaz (Barreto, stato di Morelos; 155 famiglie, 601 persone), Carlos Pacheco (Mazatepec, stato di Puebla; 100 famiglie, 480 persone); La Aldana (Città del Messico; 27 famiglie, 137 persone), Diez Gutiérrez (Ciudad del maíz, stato di San Luís Potosí; 99 famiglie, 410 persone), Fernández Leal (Chipilo, stato di Puebla; 38 famiglie, 424 persone). Sulla particolarità etnico-linguistico-culturale di Chipilo cfr. p. 73. Al riguardo vedasi anche gli studi di Sartor e Ursini e di MacKay.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

grazione etnico-linguistico-culturale, d'altro canto ha permesso di mantenere intatte le tradizioni. Eppure l'integrazione e la multiculturalità sono inevitabili in realtà come quella di Chipilo (Zago Bronca 143-251). Ne dà testimonianza il racconto *Una storia da raccontare: Xochitl*, in cui la protagonista, figlia di un indigeno della zona di Chipilo e di una donna veneta, narra nel dialetto imparato dalla madre e nella comunità chipilegna la propria esperienza di condivisione di due culture lontane e diverse, eppure conciliabili (Zago Bronca 277-287).

Notevole è la contaminazione linguistica nell'espressione orale del dialetto veneto con lo spagnolo, producendo una lingua assolutamente autentica che testimonia un vissuto interculturale: nella realtà quotidiana, si ascoltano continuamente parole in spagnolo all'interno di frasi formulate nel dialetto chipilegno.

Sarebbero molti gli elementi culturali da approfondire, ma qui ci soffermiamo sulla cultura culinaria di Chipilo, individuandone gli aspetti tradizionali, eppure contaminati dal contatto con la tradizione messicana. Al pari della lingua, la cucina e le abitudini culinarie di un popolo ne definiscono tratti culturali fondamentali, tanto che l'esperienza di emigrazione manifesta sempre un disagio nell'assimilazione sia dell'idioma sia della cucina dei luoghi di arrivo. A tal punto che proprio lingua e cucina sono i primi aspetti culturali conservati dai gruppi di immigrati i quali, aggregandosi, costituiscono le comunità straniere nei territori di emigrazione. Queste comunità permettono di trapiantare le tradizioni culinarie del luogo di origine nel nuovo paese[3]. Paradossalmente, il corpo dell'emigrante si irrobustisce e si rinforza molto, proprio grazie alla migliore alimentazione. Eppure, la nostalgia rimane un sentimento inevitabile, come evidenziano sia Teti[4],

[3] Lo osserva Vito Teti che, nel suo studio sul rapporto tra emigrazione e alimentazione, mettendo in evidenza il sentimento di 'conservatorismo culturale' e di 'nostalgia alimentare' che accompagna ogni persona emigrante, spiega: «Le comunità d'immigrati italiani nelle Americhe – l'analisi andrebbe effettuata nelle specifiche situazioni – nonostante le modifiche ricordate, si sentono, inizialmente, estranee alle nuove abitudini del luogo d'arrivo e tendono a trapiantare le pratiche del mondo d'origine. La conservazione delle consuetudini e delle ritualità alimentari è possibile grazie a una serie di reticoli familiari e comunitari e a quel sistema di 'bordo' che è stato descritto da numerosi studiosi dell'emigrazione italiana nelle città americane. […] La cucina del luogo d'origine che viene 'ricostruita' nei luoghi d'immigrazione e che costituisce spesso una vera e propria 'barriera' nei confronti delle pratiche esterne è garantita dai costanti e intensi contatti che le diverse organizzazioni stabiliscono con i circuiti commerciali degli alimentari italiani» (586-587).

[4] «La nostalgia non è riducibile ad un autentico rimpianto di un 'buon tempo alimentare' perduto. Essa si configura come sentimento e necessità di coloro che partono. È memoria di pratiche alimentari, di saperi culinari, di tempi, sapori, odori, ritualità e convivialità. Ciò che si fugge è il regime di penuria e di privazione, ciò che si rimpiange è la cucina festiva, aromatica, dai mille sapori, profumi e colori, l'universo di legami e di affetti a cui essa rinvia» (Teti 588).

sia la letteratura e il cinema che offrono un'interessante testimonianza del rimpianto culinario e delle tradizioni trapiantate – e inevitabilmente modificate – nel paese di emigrazione[5]. Come sopra accennato, nonostante lo sforzo di rendere salde tali tradizioni[6], il contatto con nuovi usi e costumi ha finito per modificare modi di vita individuali e collettivi.

La conservazione culinaria di Chipilo è un esempio di quanto analizzato finora. Già nel toccante prologo al suo libro sulla comunità veneta, José Augustín Zago Bronca ricorda l'integrazione culturale tra la cultura veneta e quella messicana, nella lingua e negli aspetti sociali, religiosi e culturali. In particolare, riferendosi alla cucina, anticipa il meticciato che qui ci interessa, quando rievoca le feste a Chipilo. L'autore racconta:

> Viste a distanza di tempo, me ne rendo conto ora, le feste di allora erano una miscela di tradizioni. Allo stesso modo in cui la birra messicana aveva spiazzato radicalmente il gusto per il vino d'Italia, così si intercalavano i *moles poblanos* col pollo all'italiana; le *chalupas* con le frittelle e i crostoni: le *memelas* e *tlatloyos* con la polenta; i *pozoles* con il minestrone; le *tortillas*, *molotes* e *tamales* con la *boia* e con i *suji* (27-28).

Allo stesso modo le tradizioni natalizie, di capodanno e pasquali italiane si mescolavano con quelle messicane, come *las posadas*, *las charreadas*, *los jaripeos* e le lotte di galli[7].

[5] Per la letteratura Teti cita autori italiani come Corrado Alvaro, Carmine Abate, Edmondo de Amicis, Saverio Montalto, Francesco Perri; Franz Kafka con l'opera *America*; i registi americani di origine italiana Martin Scorsese, Francis F. Coppola, Brian De Palma e Stanley Tucci con *Big Night* (584-586 e 588-591, 593).

[6] Scrive ancora il Teti: «La nostalgia e la memoria finiscono con il diventare elementi di trasformazione. Conservare in un ambiente diverso da quello di origine, a contatto con nuove disponibilità e abitudini, comporta di fatto innovare e creare. Comporta un continuo lavorio di ridefinizione sia nei confronti delle abitudini con cui sono entrati in contatto nel nuovo mondo sia rispetto a quelle del mondo di origine, che, peraltro, non sono rimaste stabili, ma hanno conosciuto profonde modifiche» (594).

[7] Citiamo per intero la nota del traduttore per i termini in spagnolo della tradizione messicana: «I cibi messicani citati sono: *mole poblano*, una specie di salsa scura fatta con diversi tipi di peperoncino, mandorle, cioccolata, arachidi, pepe, banana ed altre spezie, accompagnata con carne di tacchino. *Chalupas*, *memelas*, *tlatoyos*: sono diverse specie di pane di mais fatte fritte e condite con salsa piccante. *Pozole*: brodo di manzo con chicchi di mais interi e cotti, accompagnato con carne di maiale e peperoncino piccante in polvere. *Molote*: impanata fritta e ripiena di carne o verdure o salse diverse, si serve sempre con salsa piccante e panna. *Tamal*: specie di polenta avvolta in foglie di mais e fatta al vapore, si fa dolce oppure si accompagna con *mole* o e salse rosse o verdi piccanti. Le feste messicane citate sono: *Posada*: novena di Natale dove si chiede, cantando al di fuori di una casa, ospitalità per Gesù, Maria e Giuseppe. Entrati in casa si recita il rosario e, subito dopo, si fa la cena

Prima di stabilire le trasformazioni della cucina veneta di Chipilo, è necessario prendere in considerazione la cucina originale veneta di Segusino. Facendo riferimento allo studio della messicana Gazano Fulgencio, tra i primi piatti troviamo: brodo, minestre, paste, risotti e gnocchi, come in tutta Italia. Sono tipiche le salse, le guarnizioni o il modo di cucinare. Per esempio fra le paste citiamo i 'bigoli', pasta fatta in casa, di diverse misure, condita con salsa di acciughe, olio d'oliva e cipolla; tra i risotti quello con gli asparagi o con la zucca. Tra i prodotti vegetali tipici ricordiamo: il radicchio, i fagiolini, gli asparagi, la zucca, il cavolo, le patate, i pomodori, l'orzo. Tra le carni troviamo: il maiale, il cinghiale, il pollo, la gallina, l'anatra e le lumache, il musetto, la salsiccia – tra cui la famosa 'longanega' preparata con pepe, chiodi di garofano e cannella –, la sopressata; seguono i derivati del latte, come burro e formaggi freschi. Non manca il pesce, tra cui il favorito baccalà, ma pure frutti di mare, granchi e sardine.

Il piatto tipico più antico è sicuramente la polenta, servita fredda o calda, alla brace o al forno, con carne, pesce, verdure e formaggi oppure dolce. Naturalmente non mancano i vini tipici della zona. Tra i dolci, oltre al natalizio italiano pandoro e alla pinza, troviamo frittelle, crostoli e altre paste fritte, come i 'galani' e i 'zaleti'; il 'presniz' è una tipica focaccia preparata con farina di grano 00, burro, latte, succo di limone, uova e sale, il cui ripieno consiste di noci, mandorle, nocciole, pignoli, uva passa al rum e glassa di zucchero (Gazano Fulgencio 60-68)[8].

La cucina segusinese trapiantata a Chipilo spesso mantiene integralmente le proprie ricette, sia pure con piccole modifiche e sostituzioni, grazie al fatto che le carni e molti degli ingredienti della cucina veneta si trovano anche in Messico. Allo stesso tempo, sempre di più con il passare degli anni, i chipilegni si aprono piacevolmente alla cucina *poblana*, una delle più famose cucine regionali del territorio messicano[9]. In generale, si mantiene l'originale nome dei piatti segusinesi; l'elaborazione delle ricette è fedele o molto simile alla tradizione, così come vengono preparati gli stessi piatti in occasione di festività religiose o

e si offrono dei piccoli regali (caramelle, arachidi, frutta secca); i bambini poi rompono la pignatta appesa al filo, brandendo un lungo bastone, con la speranza di aver scelto quella giusta (analogo al gioco popolare italiano). *Charreadas e jaripeos*: sono feste molto simili tra loro, nelle quali partecipano i *charros* (uomini che indossano il tradizionale costume messicano), assomigliano ai rodei dei *cowboy* americani, soltanto molto più colorite e con un 'protocollo' molto speciale» (Zago Borda. N.d.T. 28).

[8] Per la cucina veneta è bene consultare il libro di Valli.

[9] Per la cucina messicana in edizioni italiane si possono consultare soprattutto i testi di Villa Fuerte, Miguelasquez, Pandoni e Zago. Per i piatti messicani vedasi www.wikipedia.com in spagnolo.

sociali. Zago Bronca raccoglie un repertorio culinario di Chipilo in cui spiccano soprattutto l'ingrediente del mais, che permette una comparazione tra la polenta segusinese e chipilegna, le *tortillas* e i *tamales* messicani. Nell'introduzione della versione italiana del ricettario, il curatore Gian Luigi Secco osserva:

> Base dell'alimentazione messicana dell'Altipiano è il mais, utilizzato in ogni possibile modo e forma, in modo culturalmente assai più provato che da noi, che pure passiamo per polentoni; sicuramente gli emigrati italiani non devono aver faticato molto a rispettare le *tortillas* pur continuando a cuocere la polenta gialla nel paiolo e a tagliarla col filo: i sapori sono pressoché identici (254).

Di conseguenza anche i sughi, in qualche modo, si possono comparare con il *mole* – la salsa tipica messicana e di Puebla in particolare –, pur essendo a mio avviso gli ingredienti abbastanza diversi. Per quanto riguarda il cioccolato e alcune spezie, oltre al piccantissimo *chile*, il peperone piccolo, tipicamente messicano, Secco ammette:

> Tra el *tòcio* segusinese e il *mole poblano* ci sono molti punti in comune, fondamentalmente la metodologia del soffriggere le erbe aromatiche (che taluni addirittura quasi tostano in mancanza di olio), di dar sostanza al composto con la carne e di lasciar raddensare l'intingolo. Poi, gli uni vi tuffano la più umida polenta nostrana a tocchetti e gli altri se ne riempiono i dischi sottili, piegandoli quasi a formare un cucchiaio con cui raccolgono la salsa. Semmai discriminante è il maggior o minor uso di *chili* ossia di peperoni di cui nel Pueblano, come in tutto il Messico, esistono infinite qualità di ogni genere e grado… di contenuto piccante (Zago Bronca 255).

Tutte le ricette riportate, invitanti e ricche di ingredienti, sono sicuramente meno elaborate di quelle *poblane*, che richiedono tempi generalmente più lunghi come per l'intera cucina messicana. Lungo è l'elenco dei piatti tipici di provenienza segusinese e di tradizione *chipilegna* come è possibile constatare da quanto riportato: 'la poenta', polenta classica; 'stracara o boia', polentina farcita; 'suji o polentina dolza', polentina dolce; 'radici in salata', radicchio di campo in insalata; 'menestra de tripe', minestra di trippe di gallina; 'tocio de pit *talian*', stufato di pollo con patate al rosso; 'carne in tecia', carne in umido, generalmente di maiale; 'conicio sofegà', coniglio soffocato; 'bacalà veneziàn', baccalà veneziano; 's'cios co ai', lumache con l'aglio; 'tocio de uvi co lugànega', sugo di uova e salsiccia; 'composta', cavolo cappuccio o verza affogato nella casseruola, cucinato con salamino piccante o braciole tagliate a piccoli pezzi; 'uvi in masaneta', uova in umido. Tra i dolci, oltre agli italianissimi crostoli e frittelle, cui corrispondono i *buñuelos* in Messico, il dolce tipico di Chipilo è il 'Dolz de lat *maria*', dolce al latte 'Maria', servito freddo e preparato con latte,

uova, zucchero, farina di fecola, cannella o cacao e uva passa (Zago Bronca 256-263).

In base alle informazioni raccolte da Gazano Fulgencio nella sua tesina mi è possibile tracciare un quadro reale della situazione, arricchito soprattutto dalle interviste da me realizzate a Chipilo nei giorni 12 e 13 agosto del 2009. Tutte le testimonianze raccolte sono state espresse in dialetto veneto, contaminato da qualche parola in spagnolo che caparbiamente si intrufola nel parlato di ogni *chipilegno*, generando così un linguaggio ricco e interessante per accenti e per lessico. Non essendo competente nella complessa trascrizione del dialetto veneto di Chipilo, preferisco riportare le informazioni in italiano in questa sede. Resta l'audio delle interviste registrate a testimonianza dell'interessante parlata di Chipilo.

Oggi le ricette sono difficilmente elaborate in casa come nel periodo della nascita di Chipilo; ciò si deve alla mancanza di tempo, comune a tutta la popolazione che vive nelle località sviluppate, per cui le famiglie messicane acquistano direttamente con facilità le diverse specialità nei centri commerciali dei luoghi dove vivono. I prodotti come la 'longanega' e le salsicce vengono venduti nei negozi rinomati del paese, come 'La nave d'Italia', ubicata nella strada principale e 'La monina', mentre i piatti tipici italiani e veneti sono preparati nei ristorantini. A Chipilo non si consuma più la carne di cinghiale, dato che questo animale non vive nella zona; al contrario, come si evince dalle ricette, sono molto diffuse le carni – maiale, pollame, coniglio – e il pesce, accompagnati da verdure ed erbe aromatiche, tipiche anche di Segusino. Per mezzo dell'ingente sviluppo dell'allevamento bovino – privilegiato rispetto alla agricoltura data la scarsa fertilità dei terreni –, si affermano a poco a poco, anche a livello industriale, la produzione e il consumo del latte e dei suoi derivati, soprattutto burro e formaggi freschi. Segusino era basato più sull'agricoltura che sull'allevamento; quindi i latticini sono un elemento nuovo nel consumo alimentare di Chipilo.

Senza dilungarci troppo sulla produzione dei formaggi, raccogliamo la testimonianza di Manolo Zago Precoma, titolare di un piccolo ristorante e produttore artigianale di latticini per tradizione familiare. Anche i suoi figli, specializzati in altre professioni, collaborano alla produzione dei formaggi, venduti al pubblico in un negozietto adiacente al ristorantino. Essi producono soprattutto un formaggio fresco, 'formaj fresc', fatto con lo scolo che piace ai messicani, simile al bellunese 'scheck' e al messicano *queso panela*. In casa Zago lo preparano unicamente con il latte e un po' di sale. Il *panela* messicano, invece, è preparato anche con fecola di patate e latte in polvere, per cui il formaggio naturale di Chipilo è molto apprezzato. Zago spiega che il 'scheck' si ottiene nel modo seguente: si fa bollire il latte a 37°, si toglie il caglio, si fa ri-

posare per un'ora, si mette del sale; dallo scolo si fa la ricotta e si estrae il 'scheck'. Nonostante a Chipilo si possa trovare latte, sia prodotto familiarmente sia in maniera industriale, Manolo lo compra ad Atlixco – località nei pressi di Chipilo –, poiché si tratta di un latte certificato. Oltre al formaggio fresco e alla ricotta, la famiglia produce anche il provolone, il burro, la panna, e un formaggio asciutto, cotto e pressato, tipo *manchego*.

La polenta si continua a cucinare, grazie alla grande quantità di mais messicano. Con molto entusiasmo, Daniel Galeazzi, attualmente titolare di un negozietto di alimentari a conduzione familiare – cui partecipano anche le figlie –, racconta di come la polenta veniva preparata quotidianamente e di come era tenera, al punto che, appena fatta, si tagliava con il filo. La parte restante si tostava e si mangiava con il caffelatte o con il caffè. Ricorda anche la polenta dolce o 'suji', da consumare con il latte a colazione. Augustín Galeazzi Mioni descrive, con altrettanto entusiasmo e orgoglio, la polenta di dodici chili che preparava sua madre per ben nove figli. Con un certo rammarico ammette che oggi la polenta si prepara in fretta nella pentola a pressione e solo in occasioni di festa, mentre un tempo, quando lui era bambino, si preparava con il mestolo sul fuoco a legna, proprio come nelle Prealpi di Segusino, quindi si tagliava con il filo; le fettine rimaste venivano abbrustolite sul carbone e poi mangiate con zucchero e caffè.

Se tutti i segusini conoscono la polenta, i chipilegni da sempre consumano le *tortillas de maíz*, il *pozole* e i *chiles rellenos* – peperoni ripieni –, alimenti della cucina messicana adattati al gusto italiano. Della tradizione *poblana*, ovvero della città e dello stato di Puebla, i chipilegni gustano piatti come il *mole poblano*, *chiles en nogada*, *chalupas*, *carne o pollo en adobo*, *pipian rojo*, *mole de olla* e i *chilaquiles*. Elemento innovativo e proprio dell'usanza veneta, invece è il consumo delle radici, conosciute in Messico come *diente de león*. Augustín Galeazzi Mioni li ricorda preparati con lardo di maiale, fritti con 'ceola' – cipolla – e 'oio bon' – l'olio d'oliva importato dall'Italia. Di contro, si sta perdendo la tradizione vinicola, per la mancanza di viti nella zona – peraltro scarse in tutto il Messico – dovuta a motivazioni geografiche e climatiche, oltre che agronomiche. Al posto del vino si consumano acqua, bibite, birra e, invece della grappa, il *tequila*.

Dalle testimonianze, sia casalinghe che dei ristoratori, il meticciato è la caratteristica evidente della cucina di Chipilo. I piatti veneti e messicani convivono e si completano uno con l'altro; in alcuni casi si mescolano anche gli ingredienti delle due tradizioni. José Augustín Zago Bronca ricorda la buona alimentazione nella sua famiglia, grazie anche alla produzione dei campi, dell'orto e dell'allevamento degli animali da cortile. In particolare, egli evidenzia le combinazioni delle tradizioni veneta e messicana: la polenta e le *tortillas* sono

entrambe preparate con il mais. Generalmente le donne venete le acquistavano al mercato dalle donne indigene e da esse imparavano a prepararle. La polenta accompagnava piatti tipici veneti, come il 'pit talian', pollo preparato con uva passa, olive e olio 'bon' – ovvero olio d'oliva –, o il coniglio con funghi, o i gamberetti secchi perché quelli freschi erano introvabili. La farina si macinava al mulino, riservando l'uso del *metate* – pietra con la quale le donne indigene spaccavano i chicchi di mais – agli ortaggi.

Zago Bronca ricorda con nostalgia le festività in cui si gustavano i piatti messicani, in particolare il giorno di S. Antonio quando le indigene preparavano il *mole*, usato anche oggi con *tlacoyos* e *tortillas*, sempre in occasioni festive. A Pasqua si consumavano per tutta la settimana le uova sode, dipinte in precedenza secondo un'antica usanza veneta, mentre a Natale si preparavano i crostoli. In occasione della festa dell'Indipendenza, celebrata con corse di cavalli e kermesse di fuochi artificiali, primeggiavano i piatti messicani come le *tostadas*, le *chalupe*, il *pozole*, e dolci come l'*atole* e i *tamales*.

Confermano questi dati le donne con una grande esperienza domestica, direttamente coinvolte in cucina, come nel caso di Elena Orlansino Gardella, detta 'Ieia', che con i suoi 96 anni è la più anziana di Chipilo. Di padre piemontese, ingegnere stradale e ferroviario, e di madre veneta chipilegna, ella è sorella di Umberto, poeta e autore dell'inno cittadino. L'anziana 'Ieia' ricorda con un sorriso la festa del suo matrimonio durato 57 anni: alla cerimonia in chiesa, semplice e umile per pochi intimi, era seguita una colazione a base di pane dolce e cioccolato prima di partire per il viaggio di nozze in treno a Veracruz e giungere in barca sino all'isola Sacrificio. Nel ripensare al passato, alla 'Ieia' sono venuti in mente altri elementi culturali della sua vita, come il rosario da lei recitato tre volte al giorno in dialetto e in latino, i giochi da giovinetta nei fossi – dove pescava animaletti – le bambole di pezza, le feste nella sua famiglia *bohemienne*, i canti e le canzoni.

A proposito dei piatti maggiormente preparati, ella ripropone soprattutto la polenta, la 'menestra de fasui' – minestra di fagioli –, i piatti di carne e di pesce la cui elaborazione risente della duplice influenza, italiana e messicana, perché sua madre, viaggiando attraverso la Repubblica, gli stati di Oaxaca e di Puebla, aveva imparato a cucinare i piatti messicani. Così si preparavano indifferentemente per le grandi feste il pollo veneto, 'pit', soffritto con le patate a cui veniva aggiunta la salsa di *mole*, ricca di spezie e di *chile* piccante e il piatto messicano *barbacoa*, ovvero carne di manzo o di agnello cotta con *chile ancho* al cartoccio e con sugo.

Confermano questo meticciato culinario ulteriori testimonianze di donne vissute a Chipilo come Consuelo Reynoso de Orlansino, originaria di Puebla, moglie del citato Umberto Orlansino, la quale imparò a mangiare la polenta

preparata alla legna dalla suocera di origine veneta-chipilegna. Insieme al 'suji', la polenta dolce, tanto amata dai bambini, si mangiavano le *tortillas* e i *tlacoyos* messicani, comprati nelle *tortillerías.* Le abitudini di famiglia prevedevano diversi piatti italiani come spaghetti, fagioli, ortaggi dell'orto, pollo, pesce, maiale raramente e coniglio. A volte – ma non tutti i giorni – mangiavano il *mole* tipicamente *poblano*, i *chiles en nogada*, ovvero peperoni ripieni di carne di noci e di spezie, propri dei mesi di agosto e di settembre secondo la tradizione nazionale messicana. Raramente in famiglia si mangiava l'anatra all'arancia.

Interessante l'esperienza dell'anziana signora Amelia Precoma Piloni, la quale preparava il cibo per le grandi feste da salone, lavorando per non meno di quattro giorni: ha contato cinquemilacinquecento *barbacoa* e *mixotes* in trent'otto anni di attività. Questi piatti erano accompagnati da fagioli, da crema di zucchine e patate, poi da pane, formaggi e insaccati. Quasi sempre il giorno dopo la grande festa 'gli avanzi', il cosiddetto *recalentado*, venivano serviti ad altre trecento persone, fino a esaurimento.

Alle sopra citate testimonianze familiari e casalinghe, che ribadiscono il carattere meticcio dei piatti chipilegni, si aggiungono le riflessioni di Manolo Zago Precoma, cuoco familiare, e di Leonardo Stefanoni Mazzocco, giovane chef professionale e gestore del ristorante italo-messicano di Chipilo. Il primo prepara le ricette italiane nel modo più autentico possibile: pasta e lasagne fatte in casa con una macchinetta regalatagli da una familiare rimasta a Segusino, il risotto, la carni e il formaggio per il ristorante. Inevitabile il meticciato, in quanto gli ingredienti a disposizione non sempre sono i medesimi di quelli italiani. Da qui, l'inserimento del *chile* e l'adozione del basilico e del rosmarino, in origine usati esclusivamente nei rituali indigeni. Manolo Zago ricorda anche una certa interferenza delle due culture culinarie nei dolci tipici preparati in casa, in famiglia, come lo zucchero cristallino cotto con il burro, il dolce di latte con fecola di mais, il cocco messicano con cui si preparava la 'cocada', gelato fresco ottenuto con latte, ghiaccio e zucchero; i tradizionali 'crostui', le 'fritole', i 'suji' – polenta acquosa con latte e zucchero –, la pinza preparata con la farina di mais e la grande novità messicana, il cioccolato. Ugualmente, Daniel Galeazzi ricorda la pinza che si mangiava tutto l'anno, non solo per l'epifania come nel Veneto, preparata con farina di mais, latte, 'uvi' – uova –, zucchero, 'manteca' – burro –, lievito Royal. Tutte le persone intervistate hanno memoria dei crostoli e delle frittelle da consumarsi durante le festività dell'anno e non solo a Carnevale.

Completamente in accordo con Zago, lo chef professionale Leonardo Stefanoni Mazzocco, dal canto suo, riconosce negli ingredienti la variante principale del meticciato che caratterizza la gastronomia di Chipilo. Non solo i fagioli del Nord Italia sono stati sostituiti dai fagioli neri messicani – con cui si prepa-

ra la famosa 'menestre de fasui' con pancetta, patata, sedano e i rigatoni –, ma anche il coniglio alle erbe o all'aceto è il risultato di una fusione. Pertanto, il tradizionale aceto di vino è stato sostituito dall'aceto di mela e l'origano, l'alloro e il timo sono stati integrati con il piccante *chile jalapeño*; i 'fettuccini al mole', invenzione del nostro chef, abbinano alla pasta italiana il tipico *mole poblano* – salsa con pollo – e il formaggio; la polenta a fette arrostite funge da contorno in alcuni piatti.

Lo chef Stefanoni puntualizza, confermando quanto evidenziato in precedenza, che i 'radici' preparati con la pancetta non erano un piatto messicano, poiché considerati erba di campo poco apprezzata. Per quanto riguarda il radicchio trevisano, egli afferma essere coltivato in famiglia, rosso e verde o importato, mentre i 's'cios', – lumache – si trovano in Messico e si preparano all'aglio secondo la ricetta tradizionale. Nel suo ristorante, nel buffet del sabato e della domenica, egli propone, inoltre, il tipico 'pit talian' insieme ai piatti messicani come i *borrego al romero* – l'agnello al rosmarino – e a piatti internazionali come il tacchino ripieno di frutta. A Natale e a Pasqua prepara di solito lasagne, pasta, zampa di maiale e *adobado*, ovvero carne al forno con *chile* ed erbe aromatiche. Secondo Stefanoni non è esattamente possibile stabilire un nesso fra la cucina di origine veneta e la cucina *poblana* e messicana. Sebbene la farina di mais sia un ingrediente comune, l'elaborazione delle ricette per preparare le *tortillas* o i *tamales* è completamente diversa rispetto alla polenta. Quest'ultima va fatta bollire a fuoco lento mescolando finché si ispessisce, mentre le *tortillas* si preparano come una pasta di acqua calce e mais e poi si formano le sottili schiacciatine rotonde. La pasta dei *tamales* è farcita di carne e di *chile* e si cuoce al vapore avvolta nella foglia di mais. Per quanto riguarda il 'tocio' – il sugo –, si fa un soffritto secondo la tradizione veneta, mentre la salsa del mole si prepara con ingredienti contrastanti come il cioccolato, le spezie e il *chile* piccante. Certamente il gusto di determinati piatti è abbastanza simile e gli ingredienti di ogni ricetta si prestano ad alcune interessanti contaminazioni, ma soprattutto i piatti delle due diverse tradizioni antiche coesistono e si completano per il piacere del palato.

Concludendo, possiamo affermare che la gastronomia a Chipilo è un grande esempio di una cultura antica che si tramanda di generazione in generazione e che si mantiene viva proprio grazie alle fusioni con l'altra cultura. Più che una minaccia, quest'ultima arricchisce di nuovi sapori e di nuove scoperte la cucina originale, rafforzando le possibilità di un incontro rispettoso della diversità. Se da un lato la memoria garantisce la continuità culturale in terra messicana, il meticciato, anche culinario, offre nella sua spontaneità ed efficacia una possibile convivenza all'interno di un ambiente in continua trasformazione. Ben vengano, dunque, i ricettari che, al di là del loro aspetto letterario, so-

no espressione di nuova sintesi culturale che privilegia la differenza a Chipilo, in Messico, come altrove, in ogni microcosmo di questo mondo globale, la ricchezza della tradizione locale finisce per imporsi, nonostante tutto.

Bibliografia citata

Donat, Mara. Interviste, file audio zvr.
Gazano Fulgencio, Gabriela. *Chipilo: historia, tradiciones y gastronomía*. Tesina para obtener el título de cocinero profesional. México DF. 2002.
MacKay, Carolyn J. *Il dialetto veneto di Segusino e Chipilo*. Segusino: Comune di Segusino. 2002.
Miguelasquez, Juan P. *Cucinare il Messico*. Milano: Giunti Demetra. 2001.
Pandoni, Anna e Zago, Fabio. *Chili! Ricette facili per cucinare i migliori piatti messicani*. Bellaria (Rimini): De Vecchi Editore. 2009.
Sartor, Mario e Ursini, Flavia. *Cent'anni di emigrazione: una comunità veneta sugli altipiani del Messico*. Cornuda (TV): Grafiche Antiga. 1983.
Storia dell'emigrazione italiana. Ed. Piero Bevilacqua et al. Roma: Donzelli Editore. 2001.
Teti, Vito. "Emigrazione, alimentazione, culture popolari". *Storia dell'emigrazione italiana*. Eds. Piero Bevilacqua et al. Roma: Donzelli Editore. 2001: 586-594.
Valli, Emilia. *La cucina del Veneto in oltre 600 ricette tradizionali*. Roma: Newton Compton. 2008.
Villafuerte, Martha. *La cucina messicana*. Ed. Alessandra Maldolesi. Firenze: Le lettere. 2006.
Zago Bronca, Jesé Augustin. *Grandi e grosi da Chipilo*. Segusino: Comune di Segusino. 2004.

Sitografia

www.wikipedia.com

ENTRE COCINAS ANDA EL JUEGO: ESCRITORES/AS MEXICANOS/AS AL FOGÓN

Trinidad Barrera*

Los libros de receta no hacen a los
buenos cocineros, sino solo la
continua práctica del fogón.
(Reyes. "Discurso…": 325)

Sobre la importancia y relación de la escritura y el saber con la cocina y la práctica de los fogones tenemos testimonios muy diversos que se remontan a mujeres en cuyos conventos no sólo se rezaba o estudiaba sino que se ejercía la práctica culinaria. Sin salir de México, por elegir sólo un país hispanoamericano, vamos a encontrarnos con algunos escritores/as, entre muchos, que privilegian el espacio culinario como metáfora.

Ya Sor Juana Inés de la Cruz, en su famosa "Carta a Sor Filotea", arguyó lo siguiente:

> Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialdades, que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa; pero, señora, *¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.* Y prosiguiendo en mi modo de cogitaciones, digo que esto es tan continuo en mí, que no necesito de libros; y en una ocasión que, por un grave accidente de estómago, me prohibieron los médicos el estudio, pasé así algunos días, y luego les propuse que era menos dañoso el concedérmelos, porque eran tan fuertes

* Universidad de Sevilla.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

> y vehementes mis cogitaciones, que consumían más espíritus en un cuarto de hora que el estudio de los libros en cuatro días; y así se redujeron a concederme que leyese (790-791).

En una preciosa edición del recetario hallado en un manuscrito del siglo XVIII y atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz, *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*, Angelo Morino enhebra algunas hipótesis que avalan la atribución del librito de cocina a la extraordinaria poetisa del México colonial. Para probar que este librito fue escrito efectivamente por Sor Juana, Morino desecha recurrir a las dispersas alusiones al dulce de nueces, al chocolate rallado, a la leche y la miel, imágenes de la infancia que sazonan la obra poética de Juana Inés. Prefiere bucear, en cambio, en la «filosofías de cocina» que reivindicó la monja en su *Respuesta a Sor Filotea* – seudónimo que escondía al obispo de Puebla Manuel Fernández de Santa Cruz, quien la había amonestado en una carta – para defender su derecho (y el de todas las mujeres, estén o no en un convento) a la educación, al estudio y, en fin, al legítimo amor por la sabiduría, que es el filosofar. Sin embargo, las recetas del librito de cocina atribuido a Sor Juana no son productos de la «filosofía de cocina» de la que ella hablaba, sino ejemplos concretos de una práctica cotidiana, un puente entre la cocina y la biblioteca: los dos ámbitos en los que brilló su talento.

El *Libro de cocina* es una recopilación de recetas del convento de San Jerónimo que apareció en 1979. El papel en el que está escrito es del siglo XVIII, pero no se han logrado despejar las dudas sobre la autoría. En sus reediciones aún lleva la leyenda «selección y trascripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz». Dejando aparte si eran de la factura de Sor Juana o de sus hermanas de convento, lo cierto es que la alusión a la cocina en su *Respuesta* da cumplida cuenta de las interrelaciones cocina/saber y cómo el cocinar no es incompatible con el pensar. Dicho de otro modo, la dedicación a este oficio[1] no era la misma en el momento desde el que escribía Sor Juana o desde el que reflexionaban otras escritoras mexicanas.

Me refiero a Rosario Castellanos, cuyo espacio de trabajo, la cocina, es el ámbito donde la esposa abnegada debe desplegar su saber para conseguir el aplauso del marido. Dicha práctica, asar un trozo de carne roja, se convierte en el relato *Lección de cocina* en improvisado puente con otros espacios pasados y futuros de la voz hablante, el de la escritora que a medida que cocina una carne roja, nos hace cómplices secretos de su pensar, de su forma de ver la vida,

[1] Hoy día dignificadísimo gracias a las *estrellas michelín* de las guías gastronómicas y a que los grandes cocineros son estrellas mediáticas como cualquier escritor de fama.

de su intimidad. El sujeto interpela a su oyente y, como si se tratara de una lección pública de cocina, marca los pasos:

> Abro el compartimento del refrigerador que anuncia carnes y extraigo un paquete irreconocible bajo su capa de hielo. Lo disuelvo en agua caliente y se me revela el título sin el cual no habría identificado jamás su contenido: carne especial para asar (838).

La carne, la cocción de la misma, se convierte en metáfora de su vida sexual: cocina y marido aparecen ligados en su monólogo. Al reivindicar la cocina, es decir, tanto el espacio físico como el acto en sí de cocinar, inicia un viaje de autodescubrimiento y apropiación del placer en una doble dirección. La Castellanos no parece cómoda en ese papel y, poco a poco, el espacio físico de la cocina se convierte en espacio de reflexión sobre su vida privada y pública, sobre el sentido de la misma, adquiriendo el asado de la carne el valor de un mero trabajo mecánico que la lleva a otras cuestiones, por eso la carne se quema. La Castellanos y antes Sor Juana, están utilizando espacio y función, cocina/cocinar como pretexto persuasorio donde la condición femenina de quienes hablan la obligan a tener, al menos, rudimentales conocimientos de esta práctica, pero sólo la utilizan como metáfora de otro objeto, el desarrollo intelectual pleno de sus respectivos seres.

Su condición de mujer, dice Castellanos, no sólo implica las responsabilidades y las tareas de una criada sin sueldo, sino también el deber de contribuir al sostenimiento del hogar. ¿Reivindicación de derechos y espacios? No, literalmente placeres de la mesa, de la carne y de la creación, tres niveles que aparecen aquí superpuestos y que acercan sus reflexiones a presupuestos feministas. Servicio, obediencia, canon tradicional que desembocan en espacio 'adecuado' de reflexión, la cocina, metáfora-enlace para evocar otro espacio, el de la creación (curiosamente hoy se habla de 'cocina creativa') que confiere la libertad al sujeto frente a la atadura que significa el guisar diario.

Lección de cocina está narrado en primera persona, en forma de monólogo interior de la protagonista con claros tintes autobiográficos. La protagonista ni sabe ni le gusta cocinar, durante el tiempo que dura el asado de la carne rememora el pasado inmediato, su luna de miel, a través del rojo de la carne y las quemaduras solares de su estancia en Acapulco y también lanza el vuelo de su imaginación a un hipotético futuro. La metamorfosis de la carne, de cruda a cocida, se convierte en metáfora de una trayectoria vital de la juventud a la muerte, pasando por la vejez, en el siguiente juego de palabras: «Bajo el breve diluvio de pimienta la carne parece haber encanecido. Desvanezco este signo de vejez frotando como si quisiera traspasar la superficie e impregnar el espesor con las esencias» (840).

Además de la «filosofía de cocina» de Castellanos, por utilizar el término de la monja, también ella acude, como posiblemente la otra, a un recetario de cocina, Biblia del oficio, que constata en su relato en frases como ésta: «Abro un libro al azar y leo 'La cena de don Quijote'. Muy literario pero muy insatisfactorio. Porque don Quijote no tenía fama de gourmet sino de despistado… 'Pajaritos de centro de cara'… 'Bigos a la rumana'» (837).

Va enfadándose cada vez más con los términos culinarios y confiesa su abierta ignorancia ante ellos al tiempo que va sintiéndose desubicada en ese espacio: «con el delantal que usurpo para hacer un simulacro de eficiencia» (837).

El recetario de cocina tiene su lugar como ámbito discursivo en el espacio doméstico culinario y se considera una ayuda para ejercer adecuadamente dicha actividad, especialmente para aquellas personas que no están duchas en la materia. Eso en lo que se refiere a su uso, en lo referente a su escritura entran en juego otros factores tal como la transmisión de un saber, normalmente heredado, al que cada autor o autora da su toque personal (Barrera 161-172).

Todo el relato de la Castellanos está cargado de ironía sobre la función e identidad de la mujer en la sociedad patriarcal que utiliza el objeto a cocinar, la carne, y la función misma, el asado, como símbolo indiscutible de su metamorfosis de lo que se espera de ella, que sea esposa y ama de casa abnegada, que se achicharre en su función, sin rechistar.

Sin salir de México nos vamos a un reconocido y reputado escritor mexicano, el humanista Alfonso Reyes quien, en 1953, publicó un curiosísimo libro, *Memorias de cocina y bodega.* Como su propio título indica es una especie de guía de gourmet, un peculiar libro de memorias sobre el arte de comer y beber que había dejado una incipiente muestra en su *Minuta*, pieza y juego literario en torno a una cena. Y es que los placeres gastronómicos nunca fueron ajenos al escritor mexicano, incluso cuenta en el prólogo su intención de crear un club gastronómico, 'La cucaña'.

El libro está formado por un Proemio y XVII Descansos, así llama a los diversos capítulos como si fueran reposos reflexivos gastronómicos entre comidas. En realidad es un libro inclasificable que igual habla de productos gastronómicos madrileños, de tiendas de comestibles como del origen de la patata y su introducción en España y Europa, así como de la internacionalización de la cocina. En otras ocasiones da recetas culinarias (como el «Guajolote en mole poblano», 131) o cita ejemplos tomados de la literatura española o universal o incluso proporciona direcciones y comentarios sobre restaurantes conocidos. Todo tiene cabida en este libro que se convierte así en una improvisada enciclopedia de cocina y bodega que delata a su autor como un excelente gourmet. El Descanso XV trae la evocación de Italia y dice:

> Otra vez en una trattoria de Florencia, no lejos de la casa de Dante, acompañado de los hermanos Elgero… paseamos después por los Cascini y ahora departíamos frente a unos vasos de Neviolo o Barolo donde uno de los varones sopeaba negligentemente sus grissini… y eran los deleites del *antipasto*, entre los multiplicados elogios de los vinos latinos (144-145).

Aunque ya en el Descanso IV, rememorando lugares franceses de comida internacional, dice: «Italia, sus pastas, escalopas, *zabaglione* y mortadela, el Gorgonzola, el Chianti de rubí, el Asti de oro mediterráneo (Poccardi, Ferrari)» (54). Actualmente existe Le Bistro Roman Poccardi, situado en el Boulevard des Italiens, en París.

Sus memorias están concentradas especialmente en la gastronomía hispanoamericana y brasileña, a la que dedica varios descansos, a la española, preferentemente, y detenidamente también a la francesa. Algunos que otros comentarios sobre el resto de Europa ejemplifican su cosmopolitismo gastronómico y sobre todo, como diría Oliverio Girondo, su eclecticismo en esta faceta, capaz de digerir por igual una feijoada brasileña que una 'fondue de fromage' suiza. Comida y también bebida, pues, a los caldos dedica muy sabrosos comentarios. En realidad, la geografía de sus preferencias va trazando el mapa de su trayectoria vital: México, su país natal al que dedica el descanso XIII y otros muchos comentarios a lo largo del libro o España, país igualmente importante para él. Su presencia en Madrid (1914-1924), quizás su periodo más fructífero desde el punto de vista creativo, le llevó al conocimiento de Juan Ramón Jiménez, Azorín, Valle-Inclán, Gómez de la Serna. La huella de España fue honda en su escritura, "Cartones de Madrid", "Horas de Burgos" y otras piezas que componen *Las vísperas de España*. España inspirará igualmente *Retratos reales e imaginarios, Simpatías y diferencias*, además de sus reflexiones sobre la literatura española, etc.

Francia es el otro gran lugar de referencia que frecuentó entre 1913 y 1914 y, sobre todo, a partir de 1924 y 1927. Su condición de diplomático le permitió codearse con la alta sociedad intelectual, de allí surgió la inspiración para *El cazador* y sin lugar a dudas muchas de las páginas de estas memorias. Le siguen en importancia dos países americanos a los que estuvo vinculado también por sus cargos oficiales, Argentina y Brasil – Descansos IX y X – donde fue embajador de su país entre 1927 y 1939, y sus viajes a Uruguay, a Chile. Estos lugares le proporcionan sabrosos comentarios, frutos de su experiencia personal, cuajado de anécdotas pues el estilo de Reyes es en esta ocasión especialmente divagatorio.

Tal o cual platillo le produce un cúmulo de evocaciones, aclaraciones que permiten afirmar, como arguye James Willis Robb, que nuestro don Alfonso se

revela como «un epicúreo literario comparable con un Brillant-Savarin, un Albert Thibaudet, con el Alphonse Daudet de los *Paisajes gastronómicos*» (100). Brasil tiene especial importancia en estas memorias, como lo tuvo en la creación ensayística, con títulos como *Salutación al Brasil* y *Brasil en una castaña*; y también influyó en su poesía y narraciones. Igualmente ocurrió con Argentina (*Palabras sobre la nación argentina*), especialmente el escenario bonaerense, haciendo tanto de Río de Janeiro como de Buenos Aires una encrucijada cultural.

Evidentemente, su marcada inclinación gastronómica no se limita a este librito y a su *Minuta* toda su prosa está salpicada de metáforas culinarias y así enseñar una lengua se parecerá a la práctica culinaria, no a la receta previa; de ahí la cita que encabezaba este trabajo. *Memorias de cocina y bodega* es uno de sus libros finales, escrito en México, donde transcurrieron los últimos años de su vida y cuando una dolencia cardiaca atenazaba su salud. Coincide en el tiempo con la redacción de sus memorias, *Parentalia. Primer libro de recuerdos* (1958), del que entendemos este librito constituye un apéndice consagrado a los placeres de la buena mesa. Estas memorias que tratamos aquí, se nota que están redactadas con sumo placer, que rebozan orgullo por la cocina de su país, México, y que cualquier motivo es bueno para salpimentar sus comentarios de anécdotas de aquí y de allá como su reflexión sobre el chocolate que inicia el Descanso XII y al que está dedicado íntegramente. Aquí el puente entre América y España es motivo de jugosa historieta sobre qué es verdaderamente el chocolate, tan diferente en su preparación a ambos lados del Atlántico. Todo ese capítulo se convierte en una sabrosa fuente de información sobre ese alimento que, remontándose a Moctezuma, adereza con datos sacados de los cronistas: «En Europa el chocolate corría de tierra en tierra, cambiando de fórmula y de sabor a modo de una lengua que se va esparciendo en dialectos» (Reyes 123-124). No se olvide que, para Reyes, la cocina «es una de las cosas más característica de nuestra tierra» (126).

Alfonso Reyes aúna gustar y gozar, camina por el tiempo, desde la época precolombina o la Edad Media europea hasta su momento presente, y por el espacio, de Europa a América y viceversa y de Norte a Sur, en ambos continentes, para recorrer caprichosamente unos placeres, la mayoría frutos de su experiencia personal, dado sus cargos diplomáticos. Él ensarta argumentos que están filtrados por anécdotas propias y ajenas, por sus impresiones personales, sus gustos y su experiencia, haciendo ver, como Sor Juana o como Rosario Castellanos, que la cocina no está reñida con otras tareas del ser humano y que el legado cultural entre ambos continentes no se remite a un único registro cultural, pues como diría Carpentier por las mismas fechas, los contextos culinarios deben tomarse muy en cuenta.

Bibliografía citada

Barrera López, Trinidad. "La iniciación femenina: Juana Manuela Gorriti en la cocina". *Mujeres en el umbral*. Eds. Emilia Perassi e Susana Regazzoni. Sevilla: Editorial Renacimiento. 2006: 161-172.

Carpentier, Alejo. "Problemática de la actual novela latinoamericana". *Tientos y diferencias*. Montevideo: Arca. 1967: 7-43.

Castellanos, Rosario. "Lección de cocina". *Álbum de familia. Obras*. I. Narrativa. México: FCE. 1996: 837-847.

———. *Obras*. I. Narrativa. México: FCE. 1996.

De la Cruz, Sor Juana Inés. *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*. Ed. Angelo Morino. Bogotá: Grupo Editorial Norma. 2001.

———. *Obras selectas.* Barcelona: Noguer. 1979.

———. "Carta a Sor Filotea". *Obras selectas.* Barcelona: Noguer. 1979: 769-808.

Girondo, Oliverio. *Obras*. Buenos Aires: Losada. 1990.

Morino, Angelo. *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz.* Bogotá: Grupo Editorial Norma. 2001.

Reyes, Alfonso. *Memorias de cocina y bodega.* México: Tezontle. 1953.

———. *El cazador*. *Obras Completas.* III. México: FCE. 1956: 82-216.

———. *Las vísperas de España*. *Obras Completas.* II. México: FCE. 1956: 36-267.

———. *Retratos reales e imaginarios. Obras Completas.* III. México: FCE. 1956: 402-495.

———. *Simpatías y diferencias*. *Obras Completas.* IV. México: FCE. 1956: 10-480.

———. *Minuta*. *Obras Completas.* X, México: FCE. 1959: 363-383.

———. "Palabras sobre la nación argentina". *Norte y Sur. Obras Completas.* IX. México: FCE. 1959: 28-41.

———. "Salutación al Brasil" y "El Brasil en una castaña". *Norte y Sur*. *Obras Completas.* IX. México: FCE. 1959: 183-196.

———. "Discurso por la lengua". *Tentativas y orientaciones*. *Obras Completas.* XI. México: FCE. 1960: 312-327.

———. *Tentativas y orientaciones. Obras Completas.* XI. México: FCE. 1960: 156-332.

———. *Parentalia. Primer libro de recuerdos. Obras Completas.* XXIV. México: FCE. 1990: 357-490.

Robb, James Willis. *El estilo de Alfonso Reyes.* México: FCE. 1965.

FUNCIÓN DE LA COMIDA Y LA BEBIDA EN NERUDA Y ASTURIAS

Giuseppe Bellini*

El tema del papel desarrollado en la literatura hispanoamericana por la comida es ciertamente de gran interés y recorrerlo a través de toda la producción literaria, partiendo de las crónicas, tarea inmensa, ofrecería motivo para muchas consideraciones.

El contacto de los descubridores y los conquistadores europeos con el mundo americano, primeros migrantes, si queremos incluírlos en esta categoría, fue frecuentemente dramático por lo que se refiere sobre todo a la comida. Los cronistas de Indias nos informan abundantemente sobre ello, en particular por lo que se refiere al sur de América, donde el hambre fue corriente, y acuciante entre los primeros descubridores y conquistadores.

Es significativo lo que escribe Francisco de Jerez, a propósito de las primeras empresas de Pizarro al descubrimiento del reino de los Incas, entre los años 1524 y 1526, cuando llegaron a comer hasta «cuero de vaca curtido que llevaban para zurrones de la bomba, y cocido, lo repartieron» (Jerez 63). No menos impresionante es la relación de Pedro Cieza de León acerca de algunos soldados de Juan de Vadillo que, movidos por el hambre a 'robar lo que pudiesen', acaban por comer de una olla en la que los indígenas cocían carne, que luego se dieron cuenta era carne humana, de lo que tuvieron asco, «mas a la fin se pasó, y volvieron hartos al real, de donde primero habían salido muertos de hambre» (Cieza 116).

Más suerte tuvieron Diego Almagro y su gente, según refiere Agustín de Zárate, cuando regresaron precipitadamente al Cuzco de su expedición a Chile, pues encontraron los caballos que a la ida habían quedado atrás, con sus dueños, congelados, y comieron de la carne de los animales (587). El mismo Valdivia denuncia la carencia de comida de los dos primeros años de su estancia en Chile (43). Por otra parte Ercilla, en la *Araucana*, refiere del hambre terri-

* Università di Milano.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

ble que sus soldados sufrieron durante la expedición al extremo sur del mismo país (II: c. XXXV).

En el norte del continente el impacto de los conquistadores tuvo mejor suerte. Cortés encontró en México un imperio bien organizado, hasta con sus mercados, que le llamaron la atención ("Segunda carta"), pero así no fue por Álvar Núñez Cabeza de Vaca, en su aventura americana a la Florida y las tierras bañadas por el Misisipi, como denuncia en sus *Naufragios*, ni tiempo después les fue mejor a los que participaron en la expedición de Juan de Oñate, como refiere uno de los protagonistas, Gaspar Pérez de Villagrá, en su *Historia de Nuevo México*.

La comida abundante conlleva la alabanza a la fertilidad de la tierra. Empieza en México, a raíz de su estancia, el franciscano Toribio de Benavente, 'Motolinía' ("Tratado III"). Al otro lado del continente Cieza de León ensalzará la productividad de la tierra peruana, poniendo en guardia también acerca de la fácil riqueza, peligro para la salvación del alma, no solamente, sino de la economía de España (284-285). En Chile será, a pesar de todo, el desafortunado Valdivia quien celebre la excelencia de esa tierra, invitando a sus compatriotas a establecerse de manera estable en ella, puesto que en su opinión no hay tierra mejor (43).

La épica americana, sucesiva a *La Araucana* de Ercilla, al contrario de la crónica, está llena, diría por contraste, de imprevista abundancia de comida: mesas extraordinariamente ricas en manjares, magníficos banquetes al aire libre, ricos en viandas de toda especie, como los de las escenas campestres propias de la sociedad renacentista, inmortaladas por la pintura italiana. Valga el que en la *Elegía XIV*, canto I, de las *Elegías de Varones Ilustres de Indias*, describe Juan de Castellanos; o Juan de Miramontes y Zuázola, en el Canto IV de sus *Armas Antárticas*, donde celebra la fertilidad de la tierra, que, «sin necesidad de cultivalla», «da cazas y de frutas bastimento» (75): dentro de un paisaje maravilloso tiene lugar un extraordinario banquete, donde los manjares son productos del monte y del valle peruanos. De la misma manera, en el norte del continente, se había hecho intérprete de esta deseada abundancia, en medio de la guerra del hambre, Gaspar Pérez de Villagrá, en el Canto XIV de su *Historia de Nuevo México*.

Existen, pues, en la literatura hispanoamericana, una serie de antecedentes que explican como la comida llega a ser medio para expresar la decepción o el contento, la miseria por su falta o escasez, o bien la riqueza, por su abundancia.

Esto dicho, mi atención se dirige ahora especialmente a dos grandes escritores del siglo XX: el chileno Pablo Neruda y el guatemalteco Miguel Ángel Asturias, a su manera ellos también migrantes, por razones políticas, pero desde América a otros continentes, que añoran los productos de su tierra o bien celebran la novedad encontrada en el extranjero, pero empleando en muchas ocasiones la comida

y la bebida también como arma de denuncia política y humana. Distinto y vario es, pues, el significado de la comida, y la bebida, en dichos escritores. En el caso de Neruda, significa ante todo evocación de la dura experiencia de su juventud, la del estudiante pobre en la capital, Santiago. A distancia de años todavía el poeta sentirá viva la herida del hambre que sufrió en la pensión de la calle Maruri. En el primer libro del *Memorial de Isla Negra*, que publica en 1964, en el poema "La pensión de la calle Maruri" evoca su situación de prisionero del hambre cuando, por único sustento en la noche, cena una miserable sopa de fideos:

Soy prisionero con la puerta abierta,
con el mundo abierto,
soy estudiante triste perdido en el crepúsculo,
y subo hacia la sopa de fideos
y bajo hasta la cama y hasta el día siguiente (1050).

Como es evidente, la comida aquí asume un significado completamente negativo, indica pobreza, hambre, monotonía de una repetición ritual pobre, conclusión de un día negro destinado a repetirse con monotonía, pasaje obligado hacia el siguiente, falto también de mejores perspectivas.

Ya en *Crepusculario*, de 1923 (en edición definitiva 1932), Neruda dedicaba una larga serie de poemas a *Los crepúsculos de Maruri*, declarando su desolación frente a la maravilla del ocaso: «Mi alma es un carrousel vacío en el crepúsculo» (62), confesaba en el poema "Mi alma", y en el que comienza con los versos «Aquí estoy con mi pobre cuerpo frente al crepúsculo» declaraba su desazón material y, por contraste, su embelesamiento ante el resplandor de la puesta del sol, que diariamente contemplaba desde el balcón de su pobre pensión:

Yo no sé por qué estoy aquí, ni cuando vine
ni por qué la luz roja del sol lo llena todo:
me basta con sentir frente a mi cuerpo triste
la inmensidad de un cielo de luz teñido de oro,

la inmensa rojedad de un sol que ya no existe,
el inmenso cadáver de una tierra ya muerta,
y frente a las astrales luminarias que tiñen el cielo,
la inmensidad de mi alma bajo la tarde inmensa (62).

Años después expresará el poeta su sorpresa frente al hecho de que nadie adivinó nunca qué significaban los crepúsculos de Maruri, y lo revelará en sus memorias, *Confieso que he vivido*, denunciando la tiránica condición del hambre en la pensión de la calle Maruri 513, situación destinada a continuar en la

sucesiva pensión, a pesar de la ayuda de algunas piadosas señoras, que de vez en cuando le proporcionaban «alguna papa o cebolla misericordiosas» (44-45).

Durante la experiencia en Asia, Neruda debía constatar la miserable condición del hombre, dominado por ese «día de los desventurados, el día pálido» asomándose «con un desgarrador olor frío, con sus fuerzas en gris», que goteaban el alba «por todas partes», «naufragio en el vacío, con un alrededor de llanto» "Débil del alba": (172), convencido ya de la condición desamparada del hombre, asediado por la muerte ("Sólo la muerte"), y que años después, en "Religión en el Este", del *Memorial de Isla Negra*, consideraría totalmente abandonado por los dioses y el Dios cristiano.

Debido a todas estas experiencias negativas, acaso, se deba la abundancia celebrativa, años después, de elementos propios de la comida en la sucesiva poesía nerudiana, sobre todo en los libros de las *Odas*. Es el desahogo de quien ve en los productos de la tierra, y el mar, una suerte de paraíso terrenal destinado a derrotar el hambre de la pobre gente. Por eso no son productos elaborados los que canta Neruda, sino sencillos, al alcance de todos, desde el apio y el vino – a los que en "Apogeo del apio" y "Estatuto del vino" de la segunda *Residencia en la tierrra* dedicaba ya sus versos –, hasta la castaña, «como un violín que acaba de nacer en la altura» ("Oda a una castaña en el suelo". *Odas elementales*: 37-39), la papa americana, «tesoro interminable / de los pueblos» ("Oda a la papa". *Nuevas odas elementales*: 305-308), la sandía «fruta del árbol de la sed», «ballena verde del verano», en cuya abundancia «se deshacen rubíes», «corazón de brasa roja» que se convierte «en el agua / de una gota» ("Oda a la sandía". *Navegaciones y regresos*: 787-789), y la cebolla, oda ya célebre ésta, donde el producto vulgar se transforma en transparencia, cebolla definida «luminosa redoma», «clara como un planeta», destinada a satisfacer el hambre de la pobre gente, única que hace llorar sin dolor y por eso digna de ser celebrada por el poeta:

> Yo cuanto existe celebré, cebolla,
> pero para mí eres
> más hermosa que un ave
> de plumas cegadoras,
> eres para mis ojos
> globo celeste, copa de platino,
> baile inmóvil
> de anémona nevada
>
> y vive la fragancia de la tierra
> en tu naturaleza cristalina (*Odas elementales*: 39-41).

No solamente Neruda celebra los productos de la tierra, sino los del mar, el atún expuesto en el mercado, guisados como el caldillo de congrio, etc. Pro-

ductos de *su* tierra y de *su* añorado océano. Todo confluye en la aspiración del poeta a que desaparezca definitivamente del mundo el hambre y tenga lugar ese banquete preconizado en "El gran mantel", de *Estravagario*, consciente de lo que significa la falta de alimentos por experiencia propia ya antigua:

Tener hambre es como tenazas,
es como muerden los cangrejos,
quema, quema y no tiene fuego:
el hambre es un incendio frío (613).

Por consiguiente, la utopía de un banquete universal de los pueblos:

Sentémonos pronto a comer
con todos los que no han comido,
pongamos los largos manteles,
la sal en los lagos del mundo,
panaderías planetarias,
mesas con fresas en la nieve,
y un plato como la luna
en donde todos almorcemos.

Por ahora no pido más
que la justicia del almuerzo (613-614).

Cuando en 1969 Neruda, junto con Asturias, compone el libro *Comiendo en Hungría*, escrito alternándose los dos 'chompipes', como recíprocamente, en broma, se llamaban, la atmósfera es completamente distinta: de juego, alegría y celebración, correspondiendo al magnífico trato que a los dos personajes les habían reservado las autoridades comunistas y los compañeros del partido. Parece como si en la tierra húngara se hubiera alcanzado la plenitud universal de la comida y la bebida, visión paradisíaca del mundo socialista. Escribe eufórico Neruda introduciendo el libro: «Está de moda comer!».

Con piedra y palo, cuchillo y cimitarra, con fuego y tambor avanzan los pueblos a la mesa. Los grandes continentes desnutridos estallan en mil banderas, en mil independencias. Y todo va a la mesa: el guerrero y la guerrera. Sobre la mesa del mundo, con todo el mundo a la mesa, volarán las palomas.
Busquemos en el mundo la mesa feliz.
Busquemos la mesa donde aprenda a comer el mundo. Donde aprenda a comer, a beber, a cantar!
La mesa feliz (263)[1].

[1] Para mayor claridad cito la colaboración de Neruda a *Comiendo en Hungría* por el texto incluído en *Obras Completas*, III, del poeta chileno.

Transparente es, en este pasaje, la conexión con "El gran mantel" de *Estravagario*. En Hungría parece haberse realizado, para Neruda, ese banquete universal de los pueblos que él había soñado, pero no hay que olvidar que los dos personajes eran invitados oficiales de gran categoría, ambos premios Nobel[2] y relevantes expresiones del compromiso político, por eso espléndidamente tratados. Las mesas a las que se sentaban no eran las de la gente común, por más que lo afirmen.

Para explicar su entusiasmo por las comidas y los vinos húngaros Neruda, admitido que él y Asturias eran unos golosos venidos de tierras de hambre ancestral, hambre maya y hambre araucana, con humor declara que estas hambres «nos dotaron de una curiosidad infinita por cuanto se come. Estas hambres reunidas nos dieron un apetito devorador» (*Comiendo en…*: 263).

La atmósfera reflejada en los escritos de Neruda es de gran alegría. Hay copas levantadas celebrando el vino de las colinas de Buda, «Vino de siete venas amarillas, de siete ramas de ámbar, de siete azafranes pálidos y ardientes» (*Comiendo en…*: 264). Y celebración entusiasta de los manjares de pescado y de carne, un poema dedicado al '*Foi gras*', por la forma «un continente diminuto», cuyo sabor

> […] toca el arpa
> del paladar, extiende
> su sonido en los tímpanos del gusto,
> y desde la cabeza hasta los pies
> nos recorre una ola de delicia (*Comiendo en…*: 270).

Y un poema a los vinos, menudamente mencionados, hasta un poema dedicado al *Tokay*, «fuego del ámbar, / luna de la miel», «vino claro, / don tranquilo / del tiempo perturbado», a quien invoca para que le dé una fundamental enseñanza:

> ésta es mi copa, llénala
> con tu fogosa fuerza
> delicada,
> enséñame a sacar de la aspereza
> tu columna de oro y levantarla
> intacta, contra el viento.
> Hijo desnudo de la tierra deja
> tu raíz en mi canto y en mi boca
> tu experiencia celeste (*Comiendo en…*: 274).

[2] Asturias obtuvo el Nobel en 1967 y Neruda en 1971.

Sigue otro poema elogiando la «Sangre de Toro», de «cornada mortal» que «nos da la vida» (*Comiendo en…*: 280). La belleza del arte exalta el producto divino, y de la misma manera transforma en obra maestra la descripción de la sopa de pescado (279), "Las artes del repollo" (279)[3], las legumbres inolvidables, igual que el ciervo a la cazadora, el «risotto» de ciervo, la pierna de liebre, la de jabalí a la «bourguignonne», o bien «en vino tinto con bayas de rosas», así como el *gulash* de jabalí, el «medallón de liebre mechada con arroz», la costilla de ciervo a la Villafranca, y eso, como declara en "El almuerzo", «Porque la carne de cacería nos retroviaja a la esencial primavera, y recobramos en la mesa sabores ancestrales que ya eran secreto y moratoria» (278). El poema parece, a pesar de su originalidad, muy del tipo de las descripciones alimenticias propias de la épica americana. Competencia extraordinaria, la de Neruda, que califica al poeta entre los más entendidos artistas de la comida y la bebida.

Por su parte Miguel Ángel Asturias llena, en la misma experiencia y el mismo libro, con honor su papel de experto en la materia, aunque sus intervenciones son menos que las de Neruda: 12 frente a 19. Lo cual indica que el que lleva la cantata es el poeta chileno, a quien se debe, como dicho, el prólogo, mientras, en un juego compartido, Asturias escribe el epílogo.

Lo que sí es posible notar, es una menor competencia del escritor guatemalteco en cuanto a comidas, diría un entusiasmo mesurado, debido a su escasa frecuencia en banquetes opíparos, al contrario de su amigo chileno, más famoso y venerado, también porque más oficialmente comprometido políticamente. Asturias fue siempre un moderado, y es probable que, por su dura oposición a la dictadura en su país, no lo entusiasmara demasiado el régimen que dominaba entonces el Este europeo.

La participación del escritor guatemalteco en el libro "Al limón" no deja de celebrar, sin embargo, restaurantes y comidas, el *gulash* y los vinos de Hungría, pero en el ámbito de las celebraciones la palma se la lleva la "Rehabilitación de la sopa", siempre «expulsada de los cuentos infantiles», que en las páginas que le dedica Asturias alcanza, diría, categorías divinas, como la *soupe à l'oignon*, de París, el *gulash*:

> En el orden jerárquico de lo divino, estas dos sopas pertenecen a las Dominaciones. Reinan. Imperan. Aquella con su cetro de pan tostado y su manto de armiño convertido en hilos de queso, que más que hilos son cuerdas de instrumento que no se toca, sino se traga. Y ésta del *gulash*, o sopa de *gulash*, teñida de rojo, violenta, goyesca, picante, casi incendiaria (*Comiendo en*: 26).

[3] "Sopa de pescado" y "Las artes del repollo".

Sigue una descripción detallada de sopas diversas, que revelan los motivos profundos del apego asturiano al mundo de sus orígenes, siempre presente en él, a pesar de la distancia geográfica:

> Del terciario al cuaternario nos quedan las sopas de cangrejo, casi ígneas. Las sopas de tortuga. El mar profundo convertido en sopa. Y las crestas. Las crestas de los gallos nadando en las nuevas combinaciones afrodisíacas. Todos los caldillos y sopas del terciario y el cuaternario son afrodisíacos. Engullimento y ebullición interna. La sopa en el cuerpo en lugar de aquello del diablo en el cuerpo[4]. La 'sopa de pollo a la *Ujházi*'. Hube de venir a Hungría para saber bien lo que era y degustarla como es (*Comiendo en*: 26-27).

Con su acostumbrado humor Asturias declara: «Hungría se me va haciendo el país de los potages. ¡Temblad cartílagos! ¡Temblad meningeas! ¡Manes de colesterina!…» (*Comiendo en*: 27). La lista de la variedad de sopas continúa, porque «En esta cocina en que todo es invención e imaginación, el número de sopas es inacabable, y todas van teñidas con ese rosado encendido que pregusta el delicioso sabor de la *paprika*» (31).

Más que la comida, sin embargo, se diría que ejercen sugestión en Asturias los restaurantes, en particular un Hotel de la *Belle époque.* Páginas extraordinarias dedica el escritor guatemalteco a «uno de los más bellos, conocidos y tradicionales restaurantes de Budapest», el *Hungaria*, resucitando, como gran artista que es, el clima prestigioso de una época que mantiene su atractivo a través del tiempo: mundo dominado por mujeres encantadoras, como la bella Otero, artistas como Maurice Chevalier, Maurice Ravel, Thomas Mann, bailarinas como Josefine Baker, cantantes como Beniamino Gigli…; evocaciones y pensamientos «nacidos de la magnífica mesa y los espléndidos vinos húngaros» (*Comiendo en Hungría*: 62). Un momento excepcional, el de la experiencia de Asturias en Hungría, en compañía de su amigo Neruda. El epílogo escrito por Miguel Ángel es 'glorioso', propio, diría, de quien está acostumbrado si no al hambre, a la escasez, y de repente se encuentra frente a la abundancia, rodeado de amigos, él desterrado y solo, ahora sentado ante una mesa extraordinaria:

> Vamos de camino y comemos donde la mesa es buena y hay amigos. Esto nos ocurrió en Hungría. Buena mesa y muchísimos amigos. Si se trata de llenar el estómago, comer es vulgar, y si es por alimentarse, comer es instintivo. Por eso en la mesa que tuvo para nosotros Hungría fue campo de fiesta y los que nos acompañaron, celebrantes de un ritual tan antiguo como el hombre mismo y tan actual como la vida cuando se mantienen las formas del convivio, el gusto por la compañía, las vian-

[4] Alude a *Le diable au corps*, de Raymond Radiguet.

> das, los vinos, la charla, el humo del tabaco y aquella inconfesable sensación de sobremesa, cuando nos embarga la emoción de estar compenetrados de substancias que fueron combinadas para nuestro deleite en proporciones de arte y sabiduría.
> Nos frotamos las manos y seguimos saboreando, imaginativamente, lo que se creó para nosotros. Y el regusto también nos causa placer, paladeo mental que inspira este epílogo. Memorar con las papilas, el olfato, la lengua, la gama inacabable de platos, manjares y vinos húngaros saboreados.
> Después de leída una antología poética, cerrado el libro, todavía uno de nuestros dedos preso, mordido entre sus páginas, se echa a vuelo el pensamiento sobre tal o cual poema. No otra cosa nos ocurre ahora que escribimos este epílogo (*Comiendo en*: 106).

Pero en la obra narrativa asturiana la comida desarrolla muy distinto papel: el de una crítica durísima contra el poder, a partir de su primera novela, *El Señor Presidente*. En efecto, la presentación del mandatario no podía ser más negativa: el hombre cruel hace castigar con doscientos azotazos a su viejo secretario por haber derramado involuntariamente tinta sobre sus papeles y a la noticia de que «ese animal» no los ha aguantado, ha muerto, queda indiferente y continúa comiendo una escuálida «papa frita» (36).

La comida, pues, es empleada aquí por Asturias como condena y destrucción del personaje; pero, ¿qué tipo es el presidente? La descripción del poderoso la realiza el escritor acudiendo a dos únicos colores, el negro y el gris:

> El Presidente vestía como siempe de luto riguroso: negros los zapatos, negro el traje, negra la corbata, negro el sombrero que nunca se quitaba; en los bigotes canos, peinados sobre la comisura de los labios, disimulaba las encías sin dientes, tenía los carrillos pellejudos y los párpados como pellizcados (37).

¿Cómo podía individuo parecido gustar de la buena mesa? Por otra parte, tampoco gustaba de las buenas bebidas. Cuando, en el banquete de aparente reconciliación con su ex favorito, Cara de Ángel, hace uso abundante de bebida, lo hace sin mesura y lo que ha bebido lo destruye, le quita dignidad, dominio de sí y es como si el líquido se negara a permanecer en el estómago de personaje tan negativo, no solamente, sino que se hace vehículo de destrucción para el favorito mismo y el país que el dictador domina. Borracho,

> Las palabras tonteaban en sus labios como vehículos en piso resbaloso. Se recostó en el hombro del favorito con la mano apretada en el estómago, las sienes tumultuosas, los ojos sucios, el aliento frío, y no tardó en soltar un chorro de caldo anaranjado. El Subsecretario vino corriendo con una palangana, que en el fondo tenía esmaltado el escudo de la República, y entre ambos, concluída la ducha que el favorito recibió casi por entero, le llevaron arrastrando a una cama (209).

Tampoco el terrible Auditor de guerra, que da tormento a los pordioseros del portal de la iglesia para que culpen del asesinato del coronel Parrales Sonriente a un personaje odiado por el Presidente, goza de la comida. Asturias lo presenta negativamente goloso, terminando de comer su chocolate de arroz «con una doble empinada de pocillo, para beberse hasta el asiento», y luego limpiándose el bigote «color de ala de mosca con la manga de la camisa», al final golosa y suciamente metiendo «las manos en el traste para ver si se lo había bebido todo» (121).

Una escuálida estatura la del terrible Auditor, cuyo carricoche, tirado por dos caballos flacos, «llevaba en los faroles los ojos de la muerte» (11). Personaje en sí terrible, destruído por la gula, por una comida que parece condenada, a pesar suyo, a satisfacerlo, hombre que Asturias representa, inexorable, como un «árbol de papel sellado, cuyas raíces nutríanse en todas las clases sociales, hasta en las más humildes y miserables» (122). Un parásito asqueroso y cruel, del que la misma comida parecía rehuir.

Y ciertamente se niega a permanecer en el estómago de un personaje, más animal que humano – «cara de momia de labios descoloridos, nariz rabona, altos pómulos, grandes orejas y colmillos orificados» (341) –, el polizonte que, en *Los ojos de los enterrados*, acompaña a la frontera mexicana al revolucionario padre Ferrusigfrido Fejú, expulsado del país. Gran comilón, el policía «Parpaditos» se había dado una gran panzada de comida y frutos de la tierra y de repente, durante el viaje en tren, siente un intenso malestar y todo lo devuelve.

Asturias describe morosamente la suculenta materia expulsada, subrayando de esta manera la rebelión de la naturaleza contra una humanidad indigna. El polizonte corre al inodoro y «apoyándose de frente en el brazo doblado a la altura de la cabeza, deflecó por narices y boca, interminablemente, el para él antes suculento almuerzo de caldo de cangrejos, aguacates, carne, papas en colorado, frijoles, platanicos, mantecado y agua de coco…» (*Los ojos de los…*: 343).

Función de la comida es aquí la destrucción del personaje, destrucción rematada por la inadvertida defecación, una vez levantado el policía del inodoro: «Allí venía Parpaditos apeado de un caballo que le cabalgó en los intestinos y del que no traía sino el peso de algo así como el galápago pegado a las nalgas» (346).

Una comida rebelde, pues, y justiciera, a veces sin embargo arma para el poderoso para destruir a sus adversarios. Es el caso, en *Viernes de dolores*, del rico padre de Ana Julia, a la que destruye el novio obligándole a comerse un enorme racimo de plátanos. Nuevamente la comida como destrucción del personaje, pero utilizada aquí no como restauración de la justicia, sino, al contrario, como superchería, de parte de un individuo definido «hombre de horca y cuchillo» (158).

Papel relevante, destructivo y constructivo al mismo tiempo, tiene en la obra de Asturias la bebida, empezando por *Week-end en Guatemala*. En el episodio que da título al libro, Blanco es un sargento de las tropas norteamericanas presentes en Guatemala, a raíz del golpe que acabó con la presidencia Árbenz. El militar está en plena confusión, puesto que ni siquiera sabe cabalmente por qué se encuentra en el país centroamericano, y agarrado a la barra del bar intenta resolver sus dudas tomando abundante whisky. Asturias representa en el sargento al tipo de soldado norteamericano como se le suele identificar despectivamente: grandote, dotado de fuerza, ingenuo y hasta algo tonto, instrumento inconsciente de una política de dominio que no entiende.

Después de tanto whisky, el tipo acaba totalmente borracho. La bebida lo ha vencido, función en este caso patriótica para el novelista. La representación del personaje es totalmente negativa; Asturias destruye en él el prestigio del país al que pertenece:

> Recogía del piso la parte de la persona que se llama pie, tan olvidada siempre, lo prendía con ayuda del tacón a uno de los travesaños del taburete que giraba con todo y su persona, como un satélite, frente al bar y echándose de espaldas sobre la barra del mostrador, horizonte infinito sobado y resobado por infinitas manos de borrachos, ensayaba fruncidos de risa en los labios y sus desiguales dientes amarillos, paseaba los ojos por los gaznates de los bebedores, las ganas de ahorcarlos que tenía, y mientras el *barman* le servía whisky y cerveza en proporción aritmética, descargaba un manotazo sobre el testuz sin cuernos de su rodilla (*Week-end en Guatemala*: 11).

Todo lo contrario ocurre en el episodio del mismo libro, "Los agrarios", uno de los más interesantes de *Week-end en Guatemala*. Aquí la bebida representa la positividad del personaje, don Tocho, un latifondista comprensivo, marginado por su familia porque peligrosamente democrático. En la representación del ambiente en que el personaje vive es fácil descubrir el antiguo entusiasmo de Asturias por lo que ya le sería pronto, como a Neruda, prohibido por razones de salud: las bebidas alcohólicas. También don Tocho ha dejado de beber, pero en su casa queda como un paraíso de botellas, que Asturias describe detalladamente, con competente entusiasmo:

> Tocho, el menor de 'Los Tártaros', habitaba un caserón que era una selva de botellas vacías, botellas de todos colores, botellas de todos tamaños, tamaños y formas, con nombres de bebidas en idiomas conocidos y desconocidos, pues no faltaban las etiquetas de vinos húngaros, de licores árabes, turcos, escandinavos, de aguardiente de arroz, de ásperos y trementinosos vinos griegos, de vodkas rusos, puros y luciferinos, 'acuavitas' fermentadas con cabezas humanas que en los caldos se reían con dientes descarnados de calaveras borrachas… selva de botellas a las que se su-

> maban garrafones, barriles, tinacos, ollas de chicha, pues en interminables noches de fiestas se había apurado hasta la última gota de su contenido… selva de botellas de cerveza, alemana y del país, de rones, mezcales, ajenjos, ginebras, espumantes dorados y espumantes rojos, y el arcoiris en digestivos de colores del verde de la menta al lila del 'perfecto amor'… selva de botellas en que el polvo se iba quedando ciego… (147).

Como si la bebida fuera el pasaje obligado hacia una solidaridad más humana: del alcohol a la comprensión por los humildes, bajando de las alturas del abolengo y la riqueza a la categoría de la pobre gente que en el alcohol anega sus desgracias. Sin embargo, en el pasaje citado el narrador no renuncia a la selección preciosa; la colección de botellas ya vacías son, para Asturias, una suerte de paraíso perdido, cuyo resplandor todavía persiste y le atrae.

La bebida llena también el papel de suprema ilusión. En *Hombres de maíz* lo representa el episodio del garrafón de aguardiente que dos compadres, decididos a venderlo en la feria, van poco a poco vaciándolo todo, un trago el uno, un trago al otro, previo pago correspondiente, que siempre es la misma moneda pasando del uno al otro (121-135).

También hay un espacio importante en la obra de Asturias, dedicado a la bebida consolatoria, y es en *Viernes de dolores*, en las fondas que se suceden al lado del cementerio, especialmente la de *Los Angelitos*, donde «se lloran los tiernos», sin lágrimas para no mojarles las alas con las que se suben al cielo (18). La bebida es una suerte de antídoto contra el terror a la muerte. Los que diariamente comercian con ella, «funérea aristocracia hedionda a caballeriza y el proletariado sepulcral con olor a tierra de huesos», cocheros de carros fúnebres y sepultureros, sin olvidar «curas de responso y hoyo, notarios de última voluntad, periodistas de necrologías» (44-45), entran en la cantina 'Las movidas de Cupido', para tomarse su trago consolatorio. Tampoco falta el que, movido por el alcohol da en sinvergüenza y se atreve, en la citada fonda, a un rápido manoseo bajo las faldas de la mesera, huyendo rápido antes de que le llegue el bofetón de la insidiada (18).

Comida y bebida son para Miguel Ángel Asturias elementos fundamentales en su examen del mundo, destrucción o exaltación de personajes y situaciones.

Otros poetas y narradores del siglo XX acuden a la comida y la bebida para caracterizar o condenar a sus personajes, entre ellos Alejo Carpentier y Gabriel García Márquez, pero ningún escritor hispanoamericano ha empleado estos elementos con tanta frecuencia, como Neruda y Asturias, para denunciar la desgracia o la felicidad del mundo del cual se han ocupado. Su personal experiencia, que se transforma en nostalgia y evocación en el destierro, donde migrantes, a menudo forzados, no dejan de apreciar, gustar y celebrar con alegría nuevas comidas y bebidas.

Bibliografía citada

Asturias, Miguel Ángel. *El Señor Presidente*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1948.
———. *Week-end en Guatemala*. Buenos Aires: Editorial Guyanarte. 1956.
———. *Los ojos de los enterrados*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1961.
———. *Hombres de maíz*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1966[4].
———. *Viernes de dolores*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1972.
Asturias, Miguel Ángel y Neruda, Pablo. *Comiendo en Hungría*. Barcelona: Editorial Lumen. 1969.
Benavente, Toribio de. "Tratado III". *Historia de los indios de la Nueva España.* Ed. Giuseppe Bellini. Madrid: Aliaza Editorial. 1988: 193-315.
Castellanos, Juan de. *Elegías de Varones Ilustres de Indias*. Ed. Buenaventura Carlos Aribau. Madrid: Atlas (B.A.E.). 1944.
Cieza de León, Pedro. *La Crónica del Perú*. Ed. Manuel Ballesteros. Madrid: Historia 16. 1984.
Cortés, Hernán. "Segunda carta". *Cartas de relación*. Madrid: Historia 16. 1985: 77-182.
Ercilla, Alonso de. *La Araucana*. I-II. Ed. Marcos A. Morinigo e Isaías Lerner. Madrid: Editorial Castalia. 1979.
Jerez, Francisco de. *Verdadera relación de la conquista del Perú.* Ed. Concepción Bravo. Madrid: Historia 16. 1985.
Miramontes y Zuázola, Juan de. *Armas Antárticas*. Ed. Ricardo Miró. Caracas: Biblioteca Ayacucho. 1978.
Neruda, Pablo. "Apogeo del apio". *Residencia en la tierra: 2. Obras Completas*. I. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 230-232.
———. *Crepusculario*. Santiago de Chile: Nascimento. 1924 e 1932.
———. "Débil del alba". *Residencia en la tierra: 1. Obras Completas*. I. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 172-173.
———. "El almuerzo". *Comiendo en Hungría. Obras Completas*. III. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 264-281.
———. "El gran mantel". *Estravagario. Obras Completas*. II. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 612-614.
———. "Estatuto del vino". *Residencia en la tierra: 2. Obras Completas*. I. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 232-235.
———. "Las artes del repollo". *Comiendo en Hungría. Obras Completas*. III. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 279.
———. "Los crepúsculos de Maruri". *Crepusculario. Obras Completas*. I. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 56-65.
———. "Religión en el Este". *Memorial de Isla Negra*. I-V. *Obras Completas*. II. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 1075.
———. "Sólo la muerte". *Residencia en la tierra: 2. Obras Completas*. I. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 209-210.
———. "Oda a la cebolla". *Odas elementales. Obras Completas*. II. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 39-41.
———. "Oda a la papa". *Nuevas odas elementales. Obras Completas*. I. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 305-308.
———. "Oda a la sandía". *Navegaciones y regresos. Obras Completas*. II. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 787-789.
———. "Oda a una castaña en el suelo". *Odas elementales. Obras Completas*. II. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 37-39.
———. *Residencia en la tierra (1925-1931)*. Santiago de Chile: Nascimento. 1933.

———. *Residencia en la tierra (1925-1935)*. I-II. Madrid: Cruz y Raya. 1935.
———. *Odas elementales*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1954.
———. *Nuevas odas elementales*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1956.
———. *Comiendo en Hungría*. *Obras Completas*. III. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957.
———. *Navegaciones y regresos*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1959.
———. *Memorial de Isla Negra*. I-V. Buenos Aires: Editorial Losada. 1964.
———. *Confieso que he vivido*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1974.
———. "Está de moda comer!". Prólogo a Miguel Ángel Asturias y Pablo Neruda. *Comiendo en Hungría*. Barcelona: Editorial Lumen. 1968: 14-15.
———. "Sangre de Toro". *Comiendo en Hungría*. *Obras Completas*. III. Buenos Aires: Editorial Losada. 1957: 280.
Núñez Cabeza de Vaca, Álvar. *Naufragios*. Ed. Pier Luigi Crovetto. Milano: Cisalpino-Goliardica. 1984.
Pérez de Villagrá, Gaspar. *Historia de Nuevo México*. Ed. Mercedes Junquera. Madrid: Historia 16. 1989.
Valdivia, Pedro de. *Cartas de relación de la conquista de Chile*. Ed. Mario Ferreccio Podestá. Santiago de Chile: Editorial Universitaria. 1978.
Zárate, Agustín de. *Historia del descubrimiento y conquista de las Provincias del Perú*. *Crónicas de la conquista del Perú*. Ed. Julio Le Reverend. México: Editorial Nueva España. s.a.

EL MANJAR COMO ADJETIVO. MÁRQUEZ Y EL PRELUDIO DE LO REAL MARAVILLOSO EN LA PRENSA

Rocío Oviedo*

Los artículos de García Márquez recogidos en los volúmenes *Entre cachacos* y *Textos costeños* marcan la prehistoria de su trayecto literario. En ellos, especialmente durante el año 1952, la comida o las variantes de la alimentación resultan ser un lugar común.

Su obra literaria se estrena públicamente en la prensa. Los textos más interesantes del periodismo durante esta primera etapa, que se explora a continuación, proceden de la columna "La jirafa" que García Márquez escribía en *El Heraldo* de Barranquilla. Poco antes había colaborado en el periódico de Cartagena, *El Universal* (Columna "Punto y aparte", mayo 1948 - octubre 1949), precedido por el trágico suceso de El Bogotazo que había desembocado en el asesinato de Jorge Eliecer Gaitán. Más tarde colaborará en *El Nacional*, como redactor jefe y entre 1954 y 1955 en la conocida columna sobre crítica cinematográfica de *El Espectador* (*Vivir para contarla*). Su interés por el periodismo aparece también reflejado en el hecho de crear la 'Fundación para el nuevo Periodismo Iberoamericano' (1986, 1994)[1].

Durante su primera etapa se advierte en sus escritos una verdadera avalancha de palabras, una multiplicación de la metáfora llena de plasticidad y puesta de relieve en los artículos, una extraordinaria creatividad, absolutamente desbordante, por contenido y por cantidad, que él mismo reitera posteriormente en una entrevista de la revista *Huellas*.

Cuando ya tenía un tema podía escribir de un tirón:

> […] de un solo jalón escribía mi jirafa. Esto lo recuerdo con nostalgia ahora que me cuesta tanto terminar una sola página en, a veces, varias semanas de trabajo inten-

* Universidad Complutense de Madrid.

[1] Muestra de su interés en el periodismo lo tenemos en la entrevista que Ramón Chao recoge en *El Espectador* en 1979 y en la que el escritor colombiano establece tres pilares del periodismo: la ética, la vocación y la investigación.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

> so […]. Me servía de cualquier cosa; retomaba textos viejos, escritos en Cartagena y editados allí, usaba apuntes que tenía engavetados, y también fragmentos de lo que había de ser un libro, fuera "La casa" o "La hojarasca". Me acuerdo de mis "Palabras a una reina" que leí en el festival de Baranoa y que publiqué al día siguiente en "La Jirafa" (Vargas Cantillo 3).

Esta prolijidad a la que el propio autor hace referencia se traduce en la utilización de una retórica compleja en la que hacen su temprana aparición términos como los ya destacados por Martha Canfield ("Parodia…": 359-384) en su análisis de *El Otoño del patriarca* como la hipérbole, la parodia, la ironía. Sin embargo en la utilización de los alimentos como material literario lo que resulta más original y llamativo es que estos escapan a su papel cotidiano para convertirse en metáforas de la realidad. La finalidad de este uso coincide en determinados momentos con una esencial característica de García Márquez y que le aproxima a los clásicos: el humor. Como señala Pío Baroja el humorismo es «Risa del espíritu serio, reflexión de jovialidad, visión binocular del cosmos» (72)[2]. El humor del escritor colombiano se caracteriza por la parodia con fines irónicos y muestra la paradoja de la existencia. Esta parodia resulta ser un revulsivo, una tensión para manifestar la porción de la realidad que no se espera. Es el recurso de la sorpresa, un recurso que, por otra parte, en el caso de la retórica periodística, se convierte en verdadera finalidad.

Este humor es el que destaca Jacques Gilard en el "Prólogo" a la obra periodística de García Márquez publicada por Mondadori (2004), donde calificaba a "Las Jirafas" de «deleitable pirotecnia de humor, una fiesta de refinamiento estilístico» (*Entre Cachacos*: 25).

Pese a su innegable originalidad, sin embargo, el registro de García Márquez en sus comienzos literarios recuerda a sus antecedentes europeos a los que suma, como rasgo original, el uso de lo cotidiano como metáfora para definir otra realidad.

Un ejemplo significativo por su rareza, puesto que más adelante escasea, lo tenemos en el año 52, cuando nos ofrece una serie de artículos que, desde el mismo título, nos refieren la importancia que para él adquiere el campo semántico de la alimentación: "Un febrero indigesto" (febrero 1951), "Caníbales y antropófagos" (febrero 1951), "La cena del disparate" (febrero 1951), "Memorias de un aprendiz de antropófago" (febrero 1951), "Por el camino de la cocina" (mayo 1951), "El arte del desayuno" (mayo 1952), "Aquellos animalitos de caramelo" (mayo 1952), "El bebedor de Coca-Cola" (mayo 1952), "Agua y nada más" (mayo de 1952), "Enigma para después del desayuno" (junio 1952), etc.

[2] Es decir, la misma situación que expresaba Pirandello: el dualismo de vivir y verse vivir.

Si la crítica ha señalado reiteradamente que este humor paródico es una relación constante entre los autores contemporáneos y la tradición europea, lo que sorprende, sobre todo, es la importancia que el autor concede a los alimentos porque permite establecer la relación entre él y algunos precedentes europeos, especialmente Rabelais y Cervantes. Dos escritores que, a su vez, son artífices singulares del humor. Ese humor literario procede de una contemplación a veces realmente surrealista – por lo sorprendente – de la realidad. Un humor loco y estrambótico que se aplica a una mirada divertida sobre un mundo que no oculta los rasgos de carnavalización de los que hablaba Bajtín[3]:

> […] la risa popular y sus formas, constituyen el campo menos estudiados de la creación popular. La concepción estrecha del carácter popular y del folklore nacida en la época pre-romántica y rematada esencialmente por Herder y los románticos, excluye casi por completo la cultura específica de la plaza pública y también el humor popular en toda la riqueza de sus manifestaciones ("Adiciones": 216).

De hecho, en el periodismo de García Márquez se le obliga al lector a abandonar sus normativas sociales y religiosas para zambullirse en el mundo absurdo y caótico de un, por ejemplo, simple viaje en tranvía.

Sin contar el humor, otras coincidencias surgen con Rabelais y Cervantes: los ambientes populares que refleja en estos artículos. Su cotidiano deambular por las calles, los viajeros del autobús, las noticias, su posición como crítico de cine de *El espectador* son elementos sustanciales para la construcción de ese ámbito popular. Y es en este popularismo donde sintoniza su retórica de la metaforización alimentaria.

Rasgos coincidentes con sus predecesores y con el ámbito popular se encuentran también en la animalización de los sujetos narrativos. El uso de términos pertenecientes al léxico animal, como pescuezo, por ejemplo, aplicados a los seres humanos son vulgarismos que conectan con la jerga popular. Martha Canfield señalaba la importancia de la animalización en *El otoño del patriarca*[4]. Una retórica

[3] Bajtín, "Adiciones y cambios a Rabelais": «La atmósfera carnavalesca penetra también en *Rocambole* y en *La juventud de Heinrich*; así como en toda clase de *Los misterios de la corte*: mediante la novela barroca y la Edad Media se conectan con la tradición de las saturnales […]. Es preciso palpar los momentos nodales de la vida de las imágenes […]. En un mismo plano: una carroza teatral, la bohemia, el teatro contemporáneo; todo esto representa los escollos de la Antigua Plaza Pública, de la plaza de las saturnales, de las fiestas de los tontos, de los carnavales» (216).

[4] Martha Canfield escribe en *El 'Patriarca' de García Márquez. Arquetipo literario del dictador hispano-americano*: «[…] la visión zoomórfica que de él ha transmitido el autor es ambivalente: por un lado es irónica y reductiva; por otro, sugiere la existencia enmascarada de un residuo divino y totémico» (31).

que enlaza con las teorías de Schopenhauer para quien uno de los términos del humor se conseguía a través de un cierto esperpentismo en el que el hombre se describe con rasgos característicos de los animales. Y este enlace con el mundo animal, en el caso de García Márquez, durante los años 50, se realiza a través del modificador del sustantivo, el adjetivo, que insiste en el campo semántico de la comida, entre otras metáforas o desviaciones.

Así lo encontramos en su apreciación del presidente Truman, al que califica con el título de su artículo "El hombre peor vestido del mundo". Las camisas que luce el presidente son «unas camisas primaverales mucho más apetitosas que cualquier plato de legumbres» (*Textos…*: 511).

Las metáforas con la alimentación no siempre son negativas, sino que por el contrario se centran en los rasgos marcados por el expresionismo con el fin de entresacar la parcela más asombrosa de la realidad.

En "El mambo", un artículo sobre Daniel Santos, destaca con un grafismo sumamente suculento que el autor «Daniel Santos les sacaba rebanadas de música a los personajes típicos de la Habana» (517).

La comida o la actitud al comer se parodia y metaforiza. Es curiosísimo el caso de "Un febrero indigesto" en el que explica de diferentes formas cómo se nos puede indigestar un mes concreto, deseando que pase 'Un febrero indigesto': «Usted ha abierto la ventana, ha estirado los músculos semidormidos y se ha tragado un poco de ese día nuevo y hondo que se madura en el patio, sin saber, posiblemente, que le ha dado el primer mordisco a febrero» (530).

Má adelante comenta sobre otros mes: «[…] la tremenda indigestión de agosto que me tuvo convaleciente de tedio y llovizna hasta mediados de septiembre. Todavía en octubre yo estaba viviendo un poco de ese agosto nublado y triste que se me había sedimentado en el hígado a causa de una imprevisión» (530).

El humor de García Márquez es el humor carnavalesco y festivo de la carnavalización bajtiniana. Pero en absoluto inocente, pues como recuerda Rodríguez Monegal «[…] la risa está presente en nuestra literatura desde sus orígenes como arma del oprimido para parodiar y destruir la solemnidad de sus opresores» (Sklodowska 16). Burla ritual porque se trata de reírse de algo incluso tan sagrado como la vida humana. En un artículo bajo el título de "Caníbales y antropófagos", la animalización cobra visos de realismo: «[…] desde entonces he resuelto morder los días conscientemente, dosificarlos, sabiendo cuál es la proporción de claridad que puede digerir el organismo» (*Textos…*: 530).

Pero el deseo de sorprender, la actitud aparentemente fría ante acontecimientos escandalosos, es la raíz de muchos de sus discursos en los que pone en solfa la pretendida elevada cultura de occidente. Lo trágico terrorífico se convierte en grotesco al verter una mirada rabelesiana en la que el pantagruelismo

se alimenta de la cultura popular sobre los ogros en que se han convertido los hombres víctimas de la necesidad. Si como señala Bajtín[5] Rabelais se nutre de la cultura cómica popular, García Márquez sigue la misma línea:

> La carne humana – la más fina de toda – está siendo objeto del más inaceptable despilfarro. «Debo aclarar que soy partidario de la antropofagia. En ningún caso del canibalismo». Refiere dos casos, el de unos prófugos que «asaron a un compañero para sobrevivir» y el de un profesor de arte moderno que introdujo a su hermosísima esposa en el horno doméstico y se dio el más apetitoso hartazgo de cónyuge a la llanera (*Textos…*: 532).

Expone ambos casos – el de los prófugos y el del profesor de arte moderno – como ejemplos de canibalismo y antropofagia: el profesor es antropófago porque después de la admiración y respeto a su esposa «le ofreció el póstumo y original homenaje de incorporarla a su propia materia viviente» (*Textos…*: 533). Pero la conclusión no termina aquí, sino que elabora toda una teoría en torno a este tema en "Memorias de un aprendiz de antropófago" donde, después de argüir en defensa de sus afirmaciones sobre antropofagia, concluye en el punto undécimo: «La seriedad es mucho más indigesta que la carne humana. En última instancia, por instinto de conservación, es más prudente alimentarse de carne humana que de trascendentalismo» (539).

El ejemplo más claro de la utilización de los alimentos como calificativo lo tenemos en "Cantos viejos de Escalona", donde adjetiva, con términos propios de la alimentación, el complejo asunto de los derechos de autor: «Pero hay algo que no acabo de entender en esta tortilla de títulos y derechos literarios que se está sazonando en torno a una, dos o tres composiciones de Escalona» (587).

Otra modalidad nos la ofrece el absurdo, tan cercano al humor, en un divertido artículo "La cena del disparate": una serie de descripciones en las que la alucinación y la pesadilla sumergen al relato en el caos.

En estas producciones García Márquez hace alarde de una actitud precursora de su narrativa y donde surgen tres aspectos que la caracterizan: el humor, el carácter neobarroco y una actitud populista[6].

Pero lo que resulta más interesante es que estos tres caracteres se producen

[5] Las imágenes rabelesianas están perfectamente ubicadas dentro de la evolución milenaria de la cultura popular (Bajtín).

[6] Cobo Borda indica que «[…] cultura popular y comprensión de las leyes históricas rigen el continente y, mas aún, el país mismo. Piedad y humor, tragedia y comedia en un solo mundo que la literatura edificó» (86-87).

en el ámbito de la alimentación que posteriormente desaparece en su narrativa a favor de una representación más realista de la realidad en la que, obviamente, la comida o el alimento es tan solo una más de las acciones cotidianas.

"Aquellos animalitos de caramelo" es un relato puente entre la realidad y la aparente magia de lo cotidiano que sabe encontrar. Con el mismo tono entre ingenuo y pícaro de algunas protagonistas de sus novelas o de sus cuentos, presenta a Nina, la vendedora de dulces. Su pasado mágico se enfrenta a un presente marcado por la cotidianidad, pero al que puede contagiar para transformar una parcela de la realidad. Nina es una chicuela que «pasaba por las calles de su pueblo con sus peces, sus gallos, sus chanchitos y sus estrellas (porque hasta eso: en ese tiempo las estrellas eran animalitos de almíbar)» colgadas de un palo y regresaba con «el palo limpio y relamido». El paso del tiempo hará que Nina ahora sea «una mujer casada y con hijos. Y no, como habría sido lo justo, con un montón de pequeños hijos de almíbar» (699). Situación que, de algún modo, parece llevar a rechupar a los niños como aparentemente se hacía con el palo de los caramelos de Nina.

Frente a esta magia, en las novelas, los alimentos vuelven a ocupar el lugar que les corresponde. La comida con frecuencia se convierte en término horario como ocurre en *Cien años de soledad*: es la hora del desayuno, la comida o la cena. O como mucho como en el caso de Petra Cotes se reduce a enviar comida, o a la hora de tomar un café. Caso excepcional es el de Rebeca obsesionada desde niña por comer tierra. Estas 'rarezas' en la alimentación surgen de nuevo en *El general en su laberinto* y *El otoño del patriarca* donde la comida contribuye a apoyar lo estrafalario, la rareza o la voluntad omnímoda, por lo que adquiere un tono crítico, relacionada con la dictadura.

La novela más paradigmática sobre el uso del campo semántico de la alimentación como símbolo y como transformación en metáfora es *El general en su laberinto*. Desde el principio se hace presente la mula negra (tal vez símbolo de la voluntad omnímoda del dictador) que atraviesa los salones comiéndose a su paso todo lo que encuentra. Esta avidez desaforada por la comida o por la abundancia de los alimentos, la encontramos nuevamente en casa de Fucha, donde Manuela lleva dos o tres veces por semana «mazapanes y dulces calientes de los conventos, y barras de chocolate con canela para la merienda de las cuatro» (29).

El desequilibrado comportamiento del general a la mesa, es una metáfora de su propio desequilibrio e inestabilidad. Sus pautas alimenticias se definen como 'apetito errático' y definen la rareza de su alimentación: «se sentaba a la mesa antes de las once para comer un huevo tibio con una copa de oporto, o para picotear la pezuña del queso, pero aquel día se quedó vigilando el camino desde la terraza mientras los otros almorzaban» (34).

Los tiempos de bonanza también se describen a través de una tranquilidad serena a la hora de la comida:

> La novedad era que en Santa Fe había escampado el domingo, y numerosas familias con sus niños invadieron los potreros con canastos de lechón asado, sobrebarriga al horno, morcillas de arroz, papas nevadas con queso fundido, y almorzaron sentadas en la hierba bajo un sol radiante que no se había visto en la ciudad desde los tiempos del ruido (78).

El alimento se relaciona también con la avidez del deseo, como ocurre con las guayabas. Ya muy enfermo sus auxiliares le cambian la posición de la cama para que vea el huerto y «de modo que el general pudiera ver en los árboles las guayabas amarillas y gozar de su perfume» (113).

El aroma y la vista se convierten en una atracción fatal del deseo que le hacen exceder los límites de la conveniencia[7]:

> Poco después entró Fernando Barriga y trató de hacerle comer al general un plato de alboronía mientras cedió a la tentación de coger una guayaba de las muchas que estaban en la totuma. Se embriagó un instante con el olor, le dio un mordisco ávido, masticó la pulpa con un deleite infantil, la saboreó por todos lados y se la tragó poco a poco con un largo suspiro de la memoria. Después se sentó en la hamaca con la totuma de guayabas entre las piernas y se las comió todas una tras otra sin darse tiempo apenas de respirar (116).

Las consecuencias de satisfacer el deseo no se hacen esperar: «Las náuseas y retortijones de las guayabas se hicieron alarmantes al cabo de una hora y tuvo que interrumpir las audiencias» (117).

La atención a la comida en esta novela hace que el alimento se convierta en metáfora de las actuaciones humanas. Es el caso del almuerzo que tuvo lugar «bajo los grandes almendros del patio de la casa señorial de los Campillo y servido sobre tablas de madera con hojas de plátano en vez de manteles» (125). En esta misma comida participa un francés que pontificaba; el general, sentado frente a él, fingía «comer más de lo que comía» (127) sin levantar la vista. Casi agonizante, «alentado por la música, se tomó una taza de caldo y comió masas de sagú y pollo hervido» (264).

Esta abundancia que lleva al vómito en muchas ocasiones se contrapesa con la trágica situación de *El coronel no tiene quien le escriba*, obra calificada por Giuseppe Bellini de 'rito de la carencia':

[7] Esta avidez conlleva elementos que se pueden extrapolar a una metáfora de la avidez política.

> In *El coronel no tiene quien le escriba* l'attesa si carica dei colori del dramma, un dramma che si comunica al lettore, attratto dalla dimensione derelitta dei protagonisti. Fin dalle prime righe del romanzo tale dramma si presenta concreto nella figura del colonnello e nella quotidianità della sua indigenza: «El coronel destapó el tarro de café y comprobó que no había más de una cucharadita. Retiró la olla del fogón, vertió la mitad del agua en el piso de tierra, y con un cuchillo raspó el interior del tarro sobre la olla hasta cuando se desprendieron las últimas raspaduras del polvo de café revueltas con óxido de lata» (32).

Frente a las producciones literarias de sus *Textos costeños*, el humor ha desaparecido o, como bien señala Bellini, el humorismo como tal ha dejado de funcionar. Pero al mismo tiempo ha dejado de funcionar la comida como metáfora para ser exposición clara y directa de la situación real. De hecho la novela finaliza gráfica y trágicamente con una pregunta, la de la mujer al coronel:

> La mujer se desesperó.
> – Y mientras tanto qué comemos – preguntó, y agarró al coronel por el cuello de la franela. Lo sacudió con energía – Dime, qué comemos.
> El coronel necesitó setenta y cinco años – los setenta y cinco años de su vida, minuto a minuto – para llegar a ese instante. Se sintió puro, explícito, invencible, en el momento de responder.
> – Mierda (99).

Bibliografía citada

Bajtín, Michael. *La cultura popular en la Edad Media y el Renacimiento. El contexto de François Rabelais.* Barcelona: Barral editores. 1971.

———. "Adiciones y cambios a Rabelais". *En torno a la cultura popular de la risa*. Eds. Averintsev, Makhlin, Ryklin, Bajtín, Bubnova. Barcelona: Anthropos. 2000: 165-218.

Baroja, Pío. *La caverna del humorismo*. Madrid: Caro Raggio. 1920.

Bellini, Giuseppe. "*El Coronel no tiene quien le escriba* o i riti della miseria". *Gabriel García Marquez un'epopea della sconfitta*. Roma: Bulzoni. 2006: 29-40.

Canfield, Martha. *El 'Patriarca' de García Márquez. Arquetipo literario del dictador hispano-americano*. Firenze: Opuslibri. 1984.

———. "Parodia, paradoja, cliché y fabulación en la obra de García Márquez". *Atti del Convegno di Roma*. 15-16 marzo 1995. Associazione Ispanisti Italiani. Roma: Bulzoni editore. 1996: 359-384.

Cobo Borda, Gustavo. "Muchos años después frente al libro abierto. Relecturas de García Márquez". *El arte de leer a García Márquez.* Ed. Gustavo Cobo Borda. Bogotá: Grupo Editorial Norma. 2007.

En torno a la cultura popular de la risa. Eds. Averintsev, Makhlin, Ryklin, Bajtín, Bubnova. Barcelona: Anthropos. 2000.

García Márquez, Gabriel. *El coronel no tiene quien le escriba*. Buenos Aires: Sudamericana. 1968.

———. *Cien años de soledad*. Madrid: Espasa Calpe. 1982.

———. *Vivir para contarla*. Barcelona: Mondadori. 2002.
———. *Entre cachacos I. Obra periodística (1954)*. Barcelona: Mondadori-RBA. 2004.
———. *Textos Costeños II. Obra periodística (1951-1952)*. Barcelona: Mondadori-Rba. 2004.
———. "El hombre peor vestido del mundo". *Textos Costeños II. Obra periodística (1951-1952)*. Barcelona: Mondadori-Rba. 2004: 510-511.
———. "Caníbales y antropófagos". *Textos Costeños II. Obra periodística (1951-1952)*. Barcelona: Mondadori-Rba. 2004: 531-532.
———. "El mambo". *Textos Costeños II. Obra periodística (1951-1952)*. Barcelona: Mondadori-Rba. 2004: 517-518.
———. "Aquellos animalitos de caramelo". *Textos Costeños II. Obra periodística (1951-1952)*. Barcelona: Mondadori-Rba. 2004: 698-700.
———. "Un febrero indigesto". *Textos Costeños II. Obra periodística (1951-1952)*. Barcelona: Mondadori-Rba. 2004: 531-533.
———. "Cantos viejos de Escalona". *Textos Costeños II. Obra periodística (1951-1952)*. Barcelona: Mondadori-Rba. 2004: 587-589.
———. "La cena del disparate": *Textos Costeños II. Obra periodística (1951-1952)*. Barcelona: Mondadori-Rba. 2004: 536-538.
Gilard, Jacques. "Prólogo". García Márquez, Gabriel. *Entre cachacos I. Obra periodística (1954)*. Barcelona: Mondadori-RBA. 2004.
Hutcheon, Linda. *A Poetics of Postmodernism: History, Theory, Fictions*. London, New York: Routledge. 1987.
Navajas, Gonzalo. *Mímesis y cultura en la ficción: Teoria de la novela*. London: Tamesis book. 1986.
Schopenhauer, Arthur. *Arte del buen vivir*. Madrid: Edaf. 1986.
Sklodowslka, Elzbieta. *La parodia en la nueva novela hispanoamericana (1960-1985)*. Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins. 1991.

Sitografia

http://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=271510#volumen32740

MANGIARE LA FOGLIA: METAFORE DEL CIBO NELLA LETTERATURA D'EMIGRAZIONE

Rosa Maria Grillo*

> Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no […]; pero,¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito. Y prosiguiendo en mi modo de cogitaciones, digo que esto es tan continuo en mí, que no necesito de libros; y en una ocasión que, por un grave accidente de estómago, me prohibieron los médicos el estudio, pasé así algunos días, y luego les propuse que era menos dañoso el concedérmelos, porque eran tan fuertes y vehementes mis cogitaciones, que consumían más espíritus en un cuarto de hora que el estudio de los libros en cuatro días; y así se redujeron a concederme que leyese (Sor Juana Inés de la Cruz 54).

«Si Aristóteles hubiese guisado, mucho más hubiera escrito», così riassume Sor Juana la sua esperienza in cucina. Naturalmente leggendo questa frase, estrapolata dal contesto della *Respuesta a Sor Filotea*, potremmo sbizzarrire la nostra immaginazione riempiendola di significati nascosti sulle differenze tra mondo femminile e maschile, sulla predisposizione dell'uomo a scrivere – e pensare – usando quindi le capacità intellettive, e della donna a 'fare', a usare cioè la manualità nelle piccole faccende quotidiane. Tanto più, lo sappiamo, che a Sor Juana fu proibito scrivere – e pensare – perché questo l'allontanava da Dio, mentre un sano impegno manuale avrebbe impedito le sue deviazioni poetico-filosofiche, troppo pericolose in una donna del XVII secolo. La vicinanza fonica di *saber* e *sabor* non aveva allarmato il severo mondo inquisitoriale che circondava Sor Juana, mentre non può sfuggire a giochi di parole e allu-

* Università di Salerno.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

sioni varie nella nostra contemporaneità così 'allusiva'. Quale meraviglia, quindi, nello scoprire che invece per una volta il discorso della suora-poetessa diceva 'pane al pane e vino al vino' e voleva solo enumerare alcuni dei «secretos naturales» del cucinare: era cioè un «modo agudo de decir que las mujeres precisamente por su domesticidad que les da acceso a más ámbitos del vivir diario, poseen más ocasiones que los hombres de investigar ciertos aspectos de la realidad cotidiana» (Sabat de Rivers 618) per scoprire leggi naturali esemplificate nella frittura di un uovo o nel diverso comportamento dello zucchero in ambiente dolce o acido. Allora siamo noi, donne del XX e XXI secolo, allenate ormai al pensiero femminista e finesecolare, a voler leggere tra le righe un uso metaforico – o genericamente 'creativo' – del campo semantico del cibo e della sua preparazione, cosa a cui tra l'altro la scrittura di Sor Juana invita continuamente. Il doppio senso è sempre allettante e il campo culinario ne è pieno: quando qualcuno chiese a Cézanne quale era il suo piatto prediletto, rispose con sicurezza: «Les pommes à l'huile». Metafora o no, le mele all'olio sono irresistibilmente appetitose, e non solo per un pittore.

D'altra parte proprio in questo fine-inizio millennio la 'filiera alimentare' ha vissuto un suo personalissimo *boom* a tutti i livelli, da quello primario della sussistenza a quello ultimo della trasfigurazione artistica, venendo ad annullare un divario 'di genere' vecchio di secoli: il livello primario riservato al genere femminile – cose di donne, donne ai fornelli ecc. – quello alto riservato al genere maschile (i grandi cuochi, cioè coloro che conciliavano arte e sussistenza, erano, naturalmente, uomini, e il loro 'cucinare' era remunerato). Nelle ultime decadi, dicevamo, nel calderone delle rivoluzioni 'di genere' è entrata anche la cucina: la 'bassa manovalanza', non più riservata al sesso debole, aspira a innalzarsi a livelli alti (programmi televisivi, libri, enciclopedie) e la donna ha 'alimentato' anche il livello 'alto', portandovi un'esperienza sommersa e sino ad ora silenziosa, ma anche la creatività. E l'esperienza di Sor Juana ritorna improrogabile e attualissima: da cella punitiva, limitata e limitante, la cucina si può trasformare in quella 'stanza tutta per sé' ambita da Virginia Woolf e indicata come indispensabile all'emancipazione femminile. Infatti «en los finales de este siglo, los espacios comúnmente asociados a 'lo femenino' se han convertido en espacios de revelación y alumbramiento, tan poderosos como los espacios abstractos de la filosofía masculina (así sucederá en *Lección de cocina* de Rosario Castellanos, *Canon de alcoba* de Tununa Mercado, y en la mayor parte de relatos de las últimas décadas)» (Llarena 23).

Effettivamente *Lección de cocina* è una lezione di vita, racconto di formazione al rovescio: dallo stato di 'cultura' la donna deve tornare a quello di 'natura', stato dal quale non avrebbe mai dovuto uscire, pena la perdizione: «Yo anduve extraviada en aulas, en calles, en oficinas, en cafés; desperdiciada en

destrezas que ahora he de olvidar para adquirir otras» (Castellanos 1). Come preparare un arrosto – operazione apparentemente banale – che invece degenera in 'fumo':

> […] la carne […] daba la impresión de ser algo tan sólido, tan real, [y] ya no existe […] Ha sufrido una serie de metamorfosis. Y el hecho de que cese de ser perceptible para los sentidos no significa que se haya concluido el ciclo sino que ha dado el salto cualitativo. Continuará operando en otros niveles. En el de mi conciencia, en el de mi memoria, en el de mi voluntad, modificándome, determinándome, estableciendo la dirección de mi futuro. Yo seré, de hoy en adelante, lo que elija en este momento (12).

Conseguenze delle metamorfosi della carne e del suo bagaglio metaforico…

Di altre carni, di altre metamorfosi e metafore si occupa *Como agua para chocolate*, l'archetipico romanzo di Laura Esquivel, che ci insegna che lo spazio della cucina si può effettivamente dilatare e che da lì si può creare e comandare un mondo… per riportarci poi in cucina con le ricette mensili, atto creativo anche questo ma non più metaforico: creare cibi che, oltre a sfamare, trasmettono sentimenti, sensazioni, desideri… e tramandano cultura e cosmogonie. Come non pensare al mais nelle civiltà mesoamericane, al pane e al vino nella religione cattolica, alle carni e alcolici nelle religioni orientali?

Il cucinare e il diverso uso degli elementi commestibili primari sono il condotto, quindi, di una trans-duzione… e qui naturalmente ci colleghiamo al secondo anello della tematica cui è dedicato questo numero della rivista, l'emigrazione, perché il trans-ducere tanto di elementi fisici e naturali – pensiamo al pomodoro, la patata ecc. che hanno fatto il percorso inverso a quello che ci interessa oggi, dall'America all'Europa – come di elementi culturali, passa necessariamente attraverso la migrazione di singoli individui e interi gruppi sociali. Ma un'ultima annotazione sulla ricchezza polisemica del lessico e della paremiologia legata al cibo, e sulle difficoltà che può creare nel momento della traduzione: *Como agua para chocolate* è diventato in italiano *Dolce come il cioccolato* (nel titolo del film si è invece effettuata una traduzione letterale) che allude, ancora una volta, a un aspetto 'femminile' (dolcezza) dell'arte culinaria e dell'uso europeo della cioccolata: in realtà, come recita il *Diccionario básico del español de México*, 'Como agua para chocolate' indicherebbe qualcuno «Muy enojado, furioso: 'El patrón se puso como agua para chocolate'» (Gentile 24) perché si riferisce all'acqua in ebollizione utilizzata per un buon cioccolato. E infatti le popolazioni mesoamericane riservavano questa bevanda ai guerrieri, come incentivo di forza, coraggio, sprezzo del pericolo. Sono evidenti quindi le metamorfosi subite dal cibo in tutte le 'salse', persino quando si tratta di titoli…

Ma torniamo al nostro tema…

L'artefatto alimentare – natura + cultura – è metafora dell'identità, etnica, sociale, economica: dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei. Abbiamo qualche dubbio? A scioglierlo ci pensa De Amicis, il grande scrittore di viaggio e di emigrazione, imbarcato, in prima classe, sulla nave che lo porterà in Sud America: «Ci trovammo circa a una cinquantina, seduti a una tavola lunghissima, in mezzo a un vasto salone, tutto messo a oro e a specchi, e rischiarato da molti finestrini, in cui si vedeva ballare l'orizzonte del mare […] Alla frutta le conversazioni s'animarono un poco» (29 e 34). Ma ciò che l'attrae di più è la bolgia infernale della terza classe perché, come confessa al Comandante, quel piccolo mondo racchiuso nella pancia della nave gli offre «un assai più vasto e nuovo campo d'osservazione […] nel corso di pochi giorni» di quello che gli avrebbe offerto a terra nei luoghi di destinazione «nello spazio di un anno, una popolazione quattro volte maggiore» (38). La descrizione di quella bolgia infernale inizia con una enumerazione 'quasi caotica' di luoghi e professioni in cui già si affaccia il potere metaforico del campo alimentare: «Insomma, fame e coraggio di tutte le province e di tutte le professioni, ed anche molti affamati senza professione» (39), ma poi il maggior contributo ad una lettura allo stesso tempo plastico-pittorica e contenutistica è data dal ripetere quella stessa enumerazione riferita non ai mestieri ma ai cibi:

> C'erano molti di quei Calabresi che vivon d'un pane di lenticchie selvatiche, somigliante a un impasto di segatura di legna e di mota, e che nelle cattive annate mangiano le erbacce dei campi, cotte senza sale, o divorano le cime crude […] come il bestiame, e di quei bifolchi della Basilicata, che fanno cinque o sei miglia ogni giorno per recarsi sul luogo del lavoro […] e dormono col maiale e con l'asino sulla nuda terra […] non assaggiando un pezzo di carne in tutto l'anno, se non quando muore per accidente uno dei loro animali. E c'erano pure molti di quei poveri mangiatori di panrozzo e di acqua-sale delle Puglie, che con una metà del loro pane e centocinquanta lire l'anno debbon mantenere la famiglia in città, lontana da loro (52).

Sicuramente «il mangiare e il bere, le forme di religiosità e di superstizione, le carte da gioco, le arti dette minori […] non presentano segni di assoluta unitarietà, ma ciò nonostante sono pur sempre importanti perché ci indicano cosa sia il paese Italia alle spalle della nazione Italia» (Romano 4-5). Io credo, anzi, che sono importanti proprio per questo, e tanto più che nell'Ottocento, appena 'fatta l'Italia', mancava ancora molto per 'fare gli italiani' e queste differenze all'estero diventavano evidenti per la contiguità fisica tra immigrati provenienti da regioni diverse.

Con queste premesse non c'è da meravigliarsi che l'America sia diventata nell'immaginario di chi emigra – ma soprattutto di chi resta – il paese di Cuc-

cagna, e ciò conferma la valenza classificatoria del cibo e di come è possibile connotare un personaggio, un ambiente, una situazione, attraverso il cibo. Siamo lontani dall'equiparazione pasoliniana delle moderne periferie: nella Buenos Aires del 1928 ciò che ordini al caffè è più eloquente di un biglietto da visita: «Al caffè si va soprattutto per mangiare. Se uno chiede un caffellatte o un tè 'solo', cioè senza paste o sandwichs, il cameriere si meraviglia o classifica mentalmente l'avventore tra i miserabili. Non concepisce che si possa andare al caffè per passare il tempo o far due chiacchiere con gli amici» (Martini 141).

Questi diversi spunti e rimandi confermano che

> [...] la caratteristica precipua del segno culinario all'interno di un testo narrativo risiede nella sua capacità di aprire uno spiraglio sulla straordinaria densità semiotica del mondo naturale con la sua poliedrica e stratificata organizzazione sintattica e semantica, e soprattutto, di incarnare e di evocare contemporaneamente diversi livelli appena evocati. In altre parole, il cibo è un segno sincretico, capace d'innescare contemporaneamente diversi percorsi semici. Perciò il cibo agisce all'interno di un testo narrativo come un potente connettore d'isotopie: i riferimenti al campo semantico della cucina si prospettano come delle unità discorsive suscettibili di innescare nel testo una sovrapposizione delle più svariate isotopie (Van den Bossche 493).

Il cibo dell'emigrante, come abbiamo visto, si collega immediatamente all'isotopia della povertà, ma non possiamo non pensare a un'altra associazione, quella del cibo-nostalgia che rimanda immediatamente all'affermazione di Ernesto de Martino:

> [...] coloro che non hanno radici [...] si avviano alla morte della passione e dell'umano: per non essere provinciali occorre possedere un villaggio vivente nella memoria, a cui l'immagine e il cuore tornano sempre di nuovo, e che l'opera di scienza e di poesia riplasma in voce universale (96-97).

In campo emigrazionistico, ma forse anche in senso assoluto, una delle più visitate metafore del 'villaggio' è proprio il cibo, elemento sempre presente nella catena di trasmissione di affetti, riti, abitudini, ricordi, costituita dalla emigrazione a catena. Lo mostra, in una prosa di grande suggestione visiva, José Pedro Díaz, nipote di emigrati campani stabilitisi in Uruguay alla fine dell'Ottocento, nel romanzo autobiografico *Los fuegos de San Telmo* (1964) nel quale, narrando del suo viaggio 'sentimentale' da Montevideo a Napoli e poi a Marina di Camerota, rivive le storie che gli raccontava il prozio Domenico della sua infanzia nel Cilento. Il suo è un viaggio alle radici culturali e familiari, alla ricerca anche di odori e sapori legati, nella sua infanzia montevideana, all'arrivo di altri emigrati che portavano frammenti della loro cultura: caciocavalli, salsicce, capocollo ecc. Così José Pedro ricorda l'arrivo di due compaesani, nuo-

vi tasselli di quella emigrazione a catena che ha permesso il trasferimento non solo di forza lavoro, ma anche di tradizioni, riti, consuetudini, alimenti e abitudini alimentari[1]:

> Un buen día llegaron los dos […] De aquellos días no recuerdo casi nada; sólo que hablaban italiano y reían mucho […] era el momento de abrir los gruesos paquetes atados con innúmeras vueltas de cuerda que me atraían por su forma inusual, por su segura plenitud de embutidos, por su prestigio de barco de altamar […] y sobre todo por su olor: un olor denso y comestible, a quesos curados en aceite, a frutas secas y también, para mí, a barco, a mar […] Después de aquellas conversaciones y durante varios días, todo era diferente, y era posible rescatar algunos fragmentos, como plumas caídas de aquellas invisibles migraciones, recogiendo cada noche, junto al plato de sopa, las delgadísimas rebanadas circulares de cacio cavallo que ceremoniosamente cortaba mi padre, y comiendo a los postres algunos higos secos que mi abuela me daba para repartir, y que yo desprendía por pares de la delgada varilla de caña en la que estaban (96-98).

Odori e sapori, quindi, legati indissolubilmente alla nostalgia dell'infanzia ma ancor di più di un mitico 'altrove' che inutilmente Díaz cercherà di ritrovare, una volta arrivato a Marina di Camerota. L'assenza infatti di quei cibi, quegli odori e quei sapori nelle case delle 'vedove bianche', le donne rimaste ad attendere il ritorno dalle Americhe di padri, fratelli, sposi, ricalca l'immagine del Cilento come 'terra dell'abbandono' (Chieffallo. *Cilento…*e *Le terre…*) e della donna come elemento passivo, 'povero', nella catena migratoria:

> […] sin saberlo, mis ojos buscaban […] un grupo de quesos que colgara de alguna parte, un estante con pote de aceite o aceitunas y, ordenados de alguna manera que no me atrevía a predecir, higos ensartados en delgadas varillas de caña. Pero no había nada. Las paredes estaban desnudas (Díaz 98).

Il cibo, quindi, emigra insieme all'uomo perché fa parte del suo bagaglio, reale e metaforico; la sua assenza, come quella dell'uomo, segna tragicamente la vita di chi rimane[2].

Fin qui abbiamo visto il cibo come metafora della sfera sociale, come elemento connotativo di una condizione immediatamente percepibile: sono me-

[1] Per il ricco vocabolario di italianismi gastronomici nel Río de la Plata, cfr. Meo Zilio 91-100. Per l'uso grottesco dei nomi di alimenti italiani con forte potere connotativo, cfr. Rossiello 272-274.

[2] Non mancano, naturalmente, 'segni' alimentari opposti che connotano la casa d'origine dell'emigrato come casa dell'abbondanza: l'ostentazione di ricchezza passa anche attraverso il cambio delle abitudini alimentari, principalmente l'uso di carne.

tafore in senso lato, senza connotazioni 'di genere' (se non latamente, come nel romanzo di Díaz, la presenza di cibo per l'uomo migrante, l'assenza per la donna che rimane) e viste sempre dall'occhio maschile perché, dobbiamo ricordare, l'emigrazione tradizionale era 'cosa di uomini' così come la sua scrittura.

Nel calderone delle rivoluzioni di fine Novecento, però, si sono rimescolati tutti gli ingredienti dei due ambiti in cui ci stiamo muovendo: cibo ed emigrazione. La donna forse cucina di meno e scrive – ed emigra – di più, smentendo l'assioma di Sor Juana. E ci troviamo davanti un altro uso metaforico degli alimenti, che possiamo definire femminile, vicino alla *similitudo brevior* della retorica classica e che fa spesso riferimento alla sfera sessuale, a lungo tema interdetto alle donne, o comunque del godimento – fisico, spirituale, estetico, ecc. –

Anche quando nella scrittura femminile il rimando alla regione di appartenenza, al ceto sociale, alla condizione economica, è immediato, vi scorgiamo sempre un surplus di significato, qualcosa di più profondo e intimo che raramente troviamo nella scrittura maschile. Della affezione alla patata del mondo centroeuropeo siamo tutti consapevoli, ma Ana María Shua va al di là del puro rimando aneddotico e nella sua scrittura ironica è possibile riscontrare un sottile gioco di distanziamento/partecipazione (generazionale-geografico-nazionalistico) quando parla del nonno polacco:

> Papa los lunes, papa los martes, papa los miércoles, papa los jueves, papa los viernes, pero, ¡ah! ¡el sábado! El sábado era otra cosa: se comía, el sábado, tortilla de papa. Hubiera sido lógico suponer, entonces, que el abuelo odiaría la papa, que nunca más en esta América llena de carne se vería obligado a comer papa. Y sin embargo la papa era su plato preferido. Los sábados, tortilla de papa (10).

Márgara Russotto va ancora oltre: poetessa, traduttrice, docente di letteratura, nata in Sicilia, emigrata con la famiglia in Venezuela e poi da lì, emigrante 'attiva' negli Stati Uniti e attualmente 'golondrina' tra Italia, Venezuela, Stati Uniti, esplicita in diversi livelli e con diverse modalità questo nuovo rapporto privilegiato tra emigrazione-donna-cibo. Un recente libro, *Herbario* (2005), scritto a quattro mani con Anabelle Aguilar, è una fonte inesauribile di spunti per la tematica della rivista. Confessa Márgara: «amo de manera particular [este libro], porque fue una auténtica felicidad escribirlo. Ningún otro libro ha sido para mí tan grato, divertido, experimental, irreverente, encantador, libre y feliz como ése» (*Lettera…*). Non facciamo fatica a crederlo, è un libro spumeggiante, inventivo, in cui anche i nomi scientifici di piante ed erbe acquisiscono un alone poetico rinviando genericamente alla sfera del godimento di tutti e cinque i sensi: il tatto in *Pan de Jengibre* («Trabajar con esa masa / suave y fuerte / como tus versos / es delicioso», *Herbario*: 28), l'udito in *Sopa de cilantro* («Tienen la misma música / una buena sopa de cilantro humeando en

la mesa / y un coro de ángeles en el altar», 22), la vista in *Antojo de Naranja* («En el quinto embarazo / la naranja despertó / el deseo // Dueña de su redondez / ¡Oh perturbadora geometría!», 40). Ma in tanta esuberanza tropicale si affacciano di tanto in tanto un chicco di ironia (quando parla del «engañoso cacao // rodeado su tronco / de serpientes sempiternas / de vulvas decrépitas // de frutos mucilaginosos / tentadores / que dicen / entre las cornamusas / coman / coman // a falta de sexo / bueno es cacao», *Cacao como sustitución*: 19), uno spicchio di autobiografia («era yo / como todo / una fruta por madurar», *Humildad de las lentejas*: 34), o un granello di *memento mori* («Ya pasó la estación. // Ya florecieron todas / o cayeron al suelo / o fueron cosechadas a tiempo / […] / Del otro lado del horizonte / ya es de noche / y todo es pasado. // También las manzanas», *Manzanas en noviembre*: 36-37).

La presenza della seconda autrice, biologa costaricana narratrice e poetessa, ci impedisce di soffermarci più a lungo su questo testo, e ci invita a passare alla intera *Obra poética 1969-2002* che ci riserva un percorso ricco di sorprese perché, come ricorda l'autrice, «el cibo está en todas partes […] no siempre ha sido un tema predeterminado, pero su presencia parece ser una constante en mi poesía […] Siempre hay un verso, o un poema, que habla de la comida» (Russotto. *Lettera…*). In un poema pubblicato qui per la prima volta, *Pimentón* – presente nella sezione "Inéditos. Diccionario secreto de términos salvajes" – è evidente il legame tra vita-radici-cibo-nostalgia, confermato dall'autrice stessa[3]. In *Pimentón* sono presenti gli ingredienti più 'naturali' della ricetta che ci ha riunito insieme in questo *luogo* – tematico e cartaceo – (L'*alimentazione* come *patrimonio culturale* dell'*emigrazione* nelle *Americhe*) descrivendo attraverso il rifiuto/accettazione di determinati alimenti il processo integrazionista del fenomeno migratorio in generale ma soprattutto il personale iter migratorio e il *patrimonio culturale* dell'autrice.

Inizia con i canonici 'madre-salsa-spaghetti', poi fanno capolino alcuni ingredienti locali, prima come rifiuto – «Mi madre no toleraba / la intervención

[3] Nella lettera a me diretta, infatti, scrive: «Para una cultura tradicional como la de mis padres sicilianos, el acto de comer era un acto sagrado. Ahora que lo pienso, la protección que ellos encarnaban se vincula a la entrega maravillosa y maravillada del alimento, en su esencialidad y perfección. Mis padres despreciaban lo ornamental. Una papa, era LA papa, metafísicamente hablando, sin otra añadidura que un pétalo de mantequilla y un grano de sal. Era la idea misma de la papa flotando en el espacio como un planeta perfecto. Me gustaría saber escribir tal como mi madre y mi padre cocinaban: perfumando el universo entero. Entonces, para mí, la comida es también la metáfora de un estado de inocencia y plenitud. Y es también metáfora de la escritura, de una poética, de culturas que se encuentran y mezclan sus aromas».

del pimentón / en la salsa para spaghetti // Hubiera sido impericia y desconfianza / añadir otro ingrediente» (*Obra…*: 305) – poi come contagio – «me endurecí / como rama de canela» – per continuare con un inno al *mestizaje* di sapori e alimenti – «No tuve escrúpulos en ahogar / con hongos musculosos / el aroma de la albahaca. / Maíz transculturado y rábanos / de un lado a otro intercambié / sin pena de confusión» (306). Però termina con un ritorno al «sabor primigenio» che chiude il poema in un cerchio perfetto, presieduto come all'inizio dalla figura materna: «Hoy vendo guacamayas en mercados mexicanos / […] // De lejos / algunas veces / el espectro de mi madre tiernamente recrudece. / Su voz es un soplo helado: Te lo dije» (306).

Pur sottolineando il valore simbolico legato all'emigrazione che in questo poema acquistano gli ingredienti di un lato e l'altro dell'Atlantico, nella poesia di Márgara Russotto è possibile rinvenire quel rapporto più profondo e più intimo tra donna e cibo, aldilà di stereotipi e ruoli 'di genere', di status, di geografie. Il vastissimo campo dei «percorsi semici» che può percorrere il cibo agendo «all'interno di un testo narrativo come un potente connettore d'isotopie» (Van den Bossche 493) trova estesa rappresentazione nell'opera della Russotto: il caffè e la frutta, ad esempio, ricorrono in contesti diversi, tracciando isotopie a volte inusuali, contraddittorie ma poeticamente feconde. Il primo, alimento tropicale dalla forte connotazione geografica ed etnica, può diventare luogo-metafora della solitudine e dell'attesa («se toma café pues / a solas / en la terraza que humea / que le abre su bostezo a la niebla», *…y sobre la productividad del tedio*, Russotto. *Obra…*: 109-110), solitudine che si fa ancora più pregnante in *Domingo:* «Se perderá / el domingo / en un café remoto / imitando / alguna supervivencia / en el vago regreso a breves cuartos / iluminados / alquilados / con una jarra de labios suplicantes // Será un mugido de pena / reptando en las ventanas / el sueño de un / domingo» (127-128).

Ma è soprattutto la frutta a incarnare l'estrema duttilità letteraria degli alimenti: metafora del godimento sessuale («alguna provocación oculta / devorar una fruta // en plena acera sería capaz / sería capaz de la más jugosa indecente / fruta / no le importaría que / sin sonreír / todos la viesen amarrarse el cabello / bostezar / morder fuerte / inexplicable», *Conciencia de la rosa*: 130) ma anche – inevitabile accostamento eros-thanatos – della caducità della vita, dell'impossibile felicità: «no podrán tocarte // como fruta suicida caerás / sin conocer la perfección de la mordida» (*El inocente*: 68).

Per concludere in cerchio queste note su donne e cibo, ritorniamo a Sor Juana, ma attraverso le parole di Márgara, che le ha dedicato un libro apocrifo nel 2002, *El diario íntimo de Sor Juana*, dove a 'estasi mistiche' sempre di ambivalente interpretazione (*Extasis*. *Obra…*: 247-248) si alternano bozzetti di vita conventuale, annotazioni all'apparenza aride e frettolose (*De imprecisa fecha*:

253), rivisitazioni ironiche della Spagna barocca (*El manual de los Inquisidores*: 254-255) e meditazioni su «lo indecible» (*Anotado en los márgenes de un libro de astronomía del Padre Eusebio Kino*: 249) sempre con numerose allusioni al cibo in tutte le sue allusive connotazioni, come in *La hermana menor*:

> Hundida en la hamaca se pierde / las secretas delicias del viajero, / el reflejo amanecer en el rojo del tezontle, // y tarda el aroma de nixtamal recién palmeado / en despertarla. / […] / Trajo una cazuela de barro negro // y aún no sabe distinguir la almendra dulce / de la amarga, // ni sospecha / cuánto puede perturbar una onza de jengibre / en el lugar errado. // Sé que la tienta como el demonio / las vigas del corredor , / entre las alas libres de las palomas / quiere verse colgada (*Obra…*: 250).

Ma un vero omaggio all'uso metaforico del campo semantico del cibo, che ci ricorda anche la 'falsa' metafora di Sor Juana, è il terzo componimento della serie *Instantes domésticas*, con cui, definitivamente, chiudo il mio intervento:

> a lo mejor / si / digo que / he puesto mis zapatos a cocinar sobre la hornilla / podría parecer que estoy hablando en surrealismo / pero no / lo que pasa es que los pongo a secar de inmemorables / lluvias/ los pongo a chisporrotear de su profundo cansancio / los pongo a dorar para atenuar su dureza / les hago revelar la morbosidad de viejas sustancias / curtientes // en un intento por derretir los caminos de la soledad (*Obra…*: 11).

Bibliografia citata

Castellanos, Rosario. *Lección de cocina*. http://www.materialdelectura.unam.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=42&Itemid=30&limit=1&limitstart=3 (23-09-2009: 1-14).

Chieffallo, Domenico. *Cilento oltre oceano*. Acciaroli (Sa): Centro di promozione culturale per il Cilento. 1994.

———. *Le terre dell'abbandono*. Acciaroli (Sa): Centro di promozione culturale per il Cilento. 1999.

De Amicis, Edmondo. *Sull'oceano*. Como-Pavia: Ibis. 1991.

De Martino, Ernesto. *Mondo popolare e magia in Lucania*. Roma-Matera: Basilicata. 1975.

Díaz, José Pedro. *Los fuegos de San Telmo.* Montevideo: Arca. 1964.

Gentile, Brigidina. "Como agua para chocolate: la cocina literaria de Laura Esquivel". *Género y géneros: escrituras y escritoras iberoamericanas.* Eds. Ángeles Encinar, Eva Lofquist, Carmen Valcárcel. Madrid: Universidad Autónoma. 2006: 23-31.

Italia-Uruguay: Culture in contatto. Ed. Rosa Maria Grillo. Napoli: ESI. 1999.

La creatividad femenina en el mundo barroco hispánico. Eds. Monika Bosse, Barbara Potthast, André Stoll. Bielefeld: Reichenberger. 1999.

Lara, Luis Fernando. *Diccionario básico del español de México.* México D.F.: El Colegio de México. 1991.

Llarena, Alicia. "Discursos para la autenticidad: narradoras hispanoamericanas de las últimas décadas". *Vector Plus*. Revista de la Fundación Universitaria de Las Palmas, 9 (1996): 22-31.

Martini, Virgilio. *Taccuino del vagabondo*. Archivio Diaristico Nazionale di Pieve di Santo Stefano. 1986.
Meo Zilio, Giovanni. *Estudios hispanoamericanos. Temas lingüísticos*. Roma: Bulzoni. 1989.
Romano, Ruggiero. *Paese Italia. Venti secoli di identità*. Roma: Donzelli. 1994.
Rossiello, Leonardo. "Huellas itálicas en en grotesco ricciano". *Italia-Uruguay: Culture in contatto*. Ed. Rosa Maria Grillo. Napoli: ESI. 1999: 263-279.
Russotto, Márgara. *Obra poética*. Mérida: El otro@el mismo. 2005.
———. "Extasis". *El diario íntimo de Sor Juana* (2002). *Obra poética*. Mérida: El otro@el mismo. 2005: 247-248.
———. "De imprecisa fecha". *El diario íntimo de Sor Juana* (2002). *Obra poética*. Mérida: El otro@el mismo. 2005: 253.
———. "El manual de los Inquisidores". *El diario íntimo de Sor Juana* (2002). *Obra poética*. Mérida: El otro@el mismo. 2005: 254-255.
———. "Anotado en los márgenes de un libro de astronomía del Padre Eusebio Kino". *El diario íntimo de Sor Juana* (2002). *Obra poética*. Mérida: El otro@el mismo. 2005: 249.
———. "La hermana menor". *El diario íntimo de Sor Juana* (2002). *Obra poética*. Mérida: El otro@el mismo. 2005: 250.
———. "Instantes domésticas. 3". *Restos del viaje* (1969). *Obra poética*. Mérida: El otro@el mismo. 2005: 11.
———. *Lettera diretta a Rosa Maria Grillo*. Sett. 2009.
Russotto, Márgara y Aguilar, Anabelle. *Herbario*. Madrid: Torremozas. 2005.
Sabat de Rivers, Georgina. "Imaginería mecánica en el Sueño de Sor Juana Inés de la Cruz". *La creatividad femenina en el mundo barroco hispánico*. Eds. Monika Bosse, Barbara Potthast, André Stoll. Bielefeld: Reichenberger. 1999: 611-628.
Shua, Ana María. *El libro de los recuerdos*. Buenos Aires: Sudamericana. 1994.
Sor Juana Inés de la Cruz. *Respuesta a sor Filotea de la Cruz.* México: Fontamara. 1996.
Van den Bossche, Bart. "Il cibo nella narrativa del Novecento: appunti per una tipologia". *Soavi sapori della cucina italiana.* Eds. Bart Van den Bossche, Michel Bastiansen, Corinna Salvadori Lonergan. Firenze: Franco Cesati Editore. 2000: 483-496.

NUTRIRE… IL RICORDO

Federica Rocco*

Il mio interesse nei confronti dell'emigrazione dal territorio del Friuli Venezia Giulia e dall'Italia in generale verso l'Argentina si nutre anche di testimonianze dirette, perciò, ho chiesto a due amiche (italo)argentine di 'regalarmi' un loro ricordo d'infanzia legato al cibo. La fotografa Maria Zorzon, il cui trisavolo emigrò con la famiglia da Brazzano di Cormòns (Gorizia) tra il 1879 e il 1880 (Rocco 101 e ss.), mi ha raccontato della polenta che la nonna scodellava fumante sul tagliere rotondo e tagliava con il filo, nonché dell'utilizzo, nei giorni successivi, delle fette di polenta abbrustolite da inzuppare nel caffellatte. L'antropologa Eleonora M. Smolensky, fuggita bambina da Trieste con la famiglia a causa delle leggi razziali fasciste, mi ha invece raccontato dell'indimenticabile *strudel* preparato dalla nonna, molto più buono, a detta sua, dello *strucolo de pomi* triestino, poiché la nonna, originaria di Breslau-Presburgo (l'attuale Bratislavia), lo preparava con una sfoglia talmente sottile da risultare trasparente[1].

Entrambi i cibi appartengono all'attualità culinaria sia del Friuli Venezia Giulia, sia dell'Argentina, tuttavia, ho scelto di privilegiare il ricordo di Smolensky perché mi permette di parlare di un capitolo ancora poco studiato dell'emigrazione nazionale. Si tratta dell'arrivo nel paese sudamericano, tra il 1938 e gli anni immediatamente successivi alla fine del secondo conflitto mondiale, di un migliaio di ebrei italiani in fuga dalle persecuzioni nazi-fasciste[2]. La sto-

* Università di Udine.

[1] Originario della Turchia, lo *strudel* è un dolce a pasta arrotolata o ripiena a base di mele, pinoli, uvetta e cannella che si diffonde dall'Austria in tutto il mondo. In Italia si prepara nei territori appartenuti all'impero austro-ungarico, cioè Trentino Alto-Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia. Ne esistono anche versioni con altri tipi di frutta – pere, albicocche, frutti di bosco, ciliegie – o salate, ad esempio con verdure, crauti e salumi. In Italia lo *strudel* è già registrato in un ricettario ebraico pubblicato a Padova nel 1507, in cui si elencano cibi di ascendenza tedesca e ashkenazita (Toaff 165).

[2] Gli ebrei italiani si sono sempre contraddistinti, anche dal punto di vista dei rituali reli-

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

ria degli ebrei italiani è inevitabilmente anche un capitolo della storia della Shoah. Tuttavia, il mio interesse è rivolto alla dimensione trasversale di questo fenomeno e alla capacità degli ebrei di assimilare e, di conseguenza, di tramandare le loro molteplici appartenenze, nonché alla loro capacità di integrarsi, mantenendo però sempre viva la loro specificità identitaria.

Rispetto alla classica emigrazione italiana regionale avvenuta tra la seconda metà del XIX secolo e la prima metà del XX, l'esilio degli ebrei italiani si caratterizza innanzitutto nella provenienza urbana degli esuli, i quali scappano da Roma, Milano, Torino, Venezia, Trieste, Bologna, Ferrara, ovvero dalle città in cui sono presenti le comunità ebraiche. Si tratta, infatti, di un'emigrazione urbana, altoborghese e colta, che si può permettere di viaggiare in prima classe e di non dover sostare, una volta arrivati a Buenos Aires, nell'Hotel degli immigranti. Per la gran parte intellettuali, industriali o liberi professionisti – medici, avvocati, ingegneri, architetti, ecc. –, i membri di questo specifico gruppo immigratorio spesso riescono a svolgere la propria professione anche nel paese d'accoglienza[3]. Tra le particolarità di tale immigrazione vi è anche l'inevitabile circospezione nei confronti delle Istituzioni italiane presenti sul territorio argentino, nonché il disagio di frequentare le scuole italiane dell'epoca inneggianti al fascismo patrio che ne aveva causato l'esilio (Smolensky e Vigevani Jarach 55 e ss.). Pur essendo per la maggior parte non praticanti, la persecuzione e l'esilio forzato stimolano negli ebrei italiani un riavvicinamento all'ebraismo. Una volta in Argentina, però, essi si scontrano con le difficoltà – linguistiche, rituali e culturali – di inserimento nella comunità ebraica locale. Secondo le distinzioni operate dalla società autoctona, pur facendo gruppo a sé, essi erano 'tanos' e 'rusos' insieme, per gli argentini una bizzarria incomprensibile. Di fatto, gli ebrei italiani finiscono per accasarsi con 'hermanos de barco', cioè con persone conosciute durante il viaggio in nave, per lo più ebrei italiani, o con ebrei non italiani, o con italiani non ebrei. A partire da queste unioni, le tradizioni culturali, linguistiche e identitarie, prime tra tutte quelle legate al cibo, si mescolano ulteriormente.

Formata per lo più dagli ebrei provenienti dall'Europa Centro-orientale – Russia da cui il nome di 'rusos', ma anche Polonia, Lituania, Ucraina, Moldavia, Romania – la comunità ebraica argentina conta attualmente all'incirca 300.000 membri ed è la più grande tra quelle esistenti nei paesi di lingua spa-

giosi, dai rami classici del gruppo etnico ebraico: gli ashkenaziti (orientali o tedeschi o ponentini) e i sefarditi (occidentali o levantini), ma anche dagli ebrei nordafricani.

[3] Tra questi basti ricordare i nomi dello scrittore e giornalista Arrigo Levi, che rientra in Italia dopo la fine della guerra, o della ricercatrice medica Eugenia Sacerdote Lustig, cugina di Rita Levi Montalcini, la quale, rimasta in Argentina, avvia gli studi istologici.

gnola. Anche in Argentina, come negli altri paesi della diaspora ebraica, la comunità è a maggioranza ashkenazita, e dunque legata a tradizioni che nei secoli si sono adattate al contesto europeo orientale.

Per quanto riguarda il cibo, come per gli altri aspetti importanti della vita, l'ebraismo osservante è dotato di una serie di rigide regole di purezza che impediscono di mangiare determinati alimenti, *in primis* la carne di maiale (ciò nonostante, molti degli ebrei italiani ricordano con nostalgia il prosciutto crudo)[4]. Come in ogni tradizione culinaria, anche in quella ebraica esistono dei piatti specifici che si è soliti consumare durante le festività, come, ad esempio, il pane azzimo, immancabile nella cena pasquale. A questi si aggiungono però i piatti tipici dei paesi nei quali gli ebrei risiedono e che, una volta costretti dagli eventi a fuggire, portano con sé. Nel caso degli ebrei giunti in Argentina, alle tradizioni culinarie più strettamente legate all'ortodossia religiosa e a quelle legate al paese di provenienza si aggiungono, in un secondo tempo, anche quelle locali. Tuttavia, il caso argentino è un po' speciale e, a parte la tipica grigliata – *el asado* – (accolta da tutti gli immigranti anche perché per molti la carne era un lusso), la cucina, come la lingua, è fortemente influenzata dall'immigrazione italiana. Di conseguenza, persino i piatti della tradizione ebraica ashkenazita, argentinizzandosi, finiscono per italianizzarsi[5].

Nelle testimonianze orali e scritte di molti ebrei argentini, ho rilevato una maggiore presenza di ricordi legati ai pasti quotidiani in cui si utilizzano cibi tipici del luogo geografico che il soggetto riconosce come patria: il triestino ricorda lo *strucolo de pomi* o *strudel*, il romano ricorda l'abbacchio e i carciofi alla giudea, mentre il russo, il polacco o l'ucraino ricordano il *gefilte fish*, il *borsch*, o l'insalata russa[6].

[4] L'arco dei divieti deriva in primo luogo dal Pentateuco (*Lev.* XI *e Deut.* XIV) che bandisce le carni degli animali che non sono ruminanti e non hanno lo zoccolo bipartito, dunque tutti gli animali carnivori ai quali si aggiungono il maiale, il cavallo, il coniglio, la lepre e il cammello. Per quanto riguarda la fauna acquatica, invece, per essere consumati i pesci devono possedere due caratteristiche visibili: pinne e squame, di conseguenza sono banditi tutti gli altri, inclusi i frutti di mare, i crostacei e i molluschi. Tra i divieti, vi è anche quello di cucinare la carne nel latte, o di mescolare all'interno della stessa ricetta o dello stesso pasto latticini e carne, per i quali si utilizzano posate differenti (Toaff 7-8). L'insieme delle norme relative all'alimentazione è uno dei rituali caratteristici dell'ebraismo e il compimento dei 613 precetti rappresenta una testimonianza di fede, poiché essi si riferiscono ai doveri dell'uomo rispetto a Dio, rispetto al prossimo e rispetto a se stessi (Macias Kapón 108-109).

[5] A conferma del fatto che una delle caratteristiche precipue della cucina ebraica argentina è la sua italianizzazione, Ana María Shua mi ha segnalato che, al fine di italianizzare il cibo, i 'rusos' mettono l'origano e il formaggio grattugiato dovunque.

[6] Il *gefilte fish* era originariamente un piatto dell'Europa orientale adottato e sviluppato dai cuochi ebrei nelle diverse forme nelle quali ora viene servito: dolce, in agro, guarnito con

Anche nella trasposizione e trasformazione letteraria delle memorie familiari si assiste ad un fenomeno analogo. A differenza degli Stati Uniti, dove già si parla delle *food memories* come di un genere letterario, in Argentina i ricordi legati al cibo compaiono nei romanzi della migrazione. Inoltre, dove in romanzi statunitensi, come ad esempio, *Miriam's Kitchen* (1998) di Elizabeth Ehrlich, si descrivono i rituali alimentari legati alle festività ebraiche[7], nei romanzi argentini oggetto della mia analisi, i cibi menzionati appartengono alla tradizione gastronomica russo-polacca.

Tra le scrittrici argentine di ascendenza ebraica, ho scelto di parlare di alcune opere di Alicia Steimberg (1933) e di Ana María Shua (1951), poiché in esse, mediante una narrazione fittizia alla prima persona, si rimanda all'ascendenza immigratoria della protagonista (e delle autrici). Inoltre, la mia scelta è stata anche indotta dalla presenza, tra le loro pubblicazioni, di opere dedicate espressamente al cibo, che mescolano la finzione alle ricette, non solamente ebraiche e/o russo-polacche. Alicia Steimberg pubblica, infatti, nel 1991 una raccolta di racconti per bambini intitolata *El mundo no es de polenta*, in cui ri-

nocciole o come polpette di pesce. L'ingrediente tradizionale per questo piatto è la carpa, ma vanno bene altri pesci d'acqua dolce, come la tinca o la trota. Per le polpette si possono utilizzare insieme pesci di lago, di mare e di fiume, quali, ad esempio trota, orata o cernia e salmone. Il *borsch* è la tipica minestra russa di barbabietole e panna acida entrata a far parte dei ricettari ebraici anche in Israele. Per quanto riguarda l'insalata russa, presente in molte tradizioni gastronomiche, mi sembra interessante segnalare che è un piatto che vede la luce nel secolo XIX in Russia, dove però essa è denominata insalata francese o insalata Olivier, dal nome dell'inventore. Mentre, ad esempio, in Germania si conosce come insalata italiana.

[7] Frey Waxman segnala il ruolo di auto-etnografa della Ehrlich, la quale «[…] takes us through a Jewish year, culinary and ritualistically speaking, in *Miriam's Kitchen*. She, for example, reports on the symbolic sweet food, such as honey cake, served to herald Rosh Hashana, the Jewish New Year, and to express the hope that the New Year will be sweet. Ehrlich […] explains how special foods lift an occasion from the mundane to the culturally elevated and turn a meal into a spiritually exalted or even sacramental experience. […] readers can learn […] what constitutes a sweet year from a Jewish perspective and also can infer some of the important values of Judaism. Such information invites non-Jewish readers to enter into the Jewish culture and tempers cultural divisions […] Ehrlich's *Miriam's Kitchen* portrays how she achieves happiness within her family and the Jewish community through participation in shared food rituals, especially the culinary practices of *kashruth* ('keeping kosher': purchasing, handling, cooking, and consuming kosher foods, […] and avoiding proscribed foods […]). Ehrlich witnesses how these practices and the values undelying them are passed from generation to generation, and she traces her own spiritual journey toward fuller observance of Jewish rituals and membership in the Jewish community, guided by her mother-in-law, Miriam» (367-381).

prende alcune ricette della cucina italiana e spagnola. Ana María Shua, invece, dedica alla cucina ashkenazita il suo testo umoristico *Risas y emociones de la cocina judía*, pubblicato nel 1993 e riedito alla fine del 2009[8].

Le finzioni prodotte dalle due autrici argentine prendono spunto dalle vicende personali e familiari, ma finiscono per rendere universale l'esperienza immigratoria[9]. Tuttavia, per vedere riscoperte le tematiche legate alla migrazione bisogna attendere gli anni Ottanta del XX secolo, anni durante i quali l'esodo politico ed economico argentino richiama alla memoria dei protagonisti le vicende immigratorie dei nonni, verso le cui patrie originarie si dirigono spesso i nuovi emigranti. A questi fattori socio-politici si aggiunge un rinnovato interesse per la micro-storia (specie quella dal basso) e per le problematiche legate al genere.

Appartengono alla cosiddetta scrittura migratoria anche i romanzi *Músicos y relojeros* (1971) e *Cuando digo Magdalena* (1992) di Alicia Steimberg ed *El libro de los recuerdos* (1994) di Ana María Shua[10], nei quali si raccontano le storie di alcuni dei tanti immigrati russi e polacchi attraverso i ricordi familiari che una discendente s'incarica di raccontare.

La ricostruzione attuata nelle opere di Steimberg vede come protagoniste le donne di una famiglia di ebrei russi che si definiscono, dal punto di vista alimentare, mediante il *borsch*[11]. Nel caso di *El libro de los recuerdos* di Shua, in-

[8] Esempio di cultura popolare ebraica che mette in relazione il cibo e l'ebraismo mediante l'uso dell'ironia, secondo Lockhart: «One of the cleverer accomplishments of the book is how it presents the uniqueness of Jewish-Argentine cuisine as a hybrid product of multiple influences, for example, how the enormous consumption of beef in Argentine society and the Italian influence have made their mark on Jewish food» (194).

[9] Il bisnonno paterno di Alicia Steimberg – Zalmen, emigrato dalla Besarabia (attuale Moldavia) nel 1891 – è stato uno dei pionieri delle colonie agricole ebraiche della provincia di Entre Ríos, nel Nord dell'Argentina. Da parte materna, invece, la nonna – Carlota Jurafsky – lascia bambina Kiev (Ucraina) nel 1890 per Buenos Aires dove incontra il futuro marito, un giovane rumeno socialista. Sebbene la famiglia paterna fosse benestante, sia la famiglia materna di Steimberg che la propria soffrono di privazioni economiche (Steimberg. "¿Sabe que es linda la mar?": 10-11). La storia immigratoria di Shua è analoga, ma diversa: il nonno Musa Schoua veniva da Beirut (Libano) ed era colto (parlava arabo e francese) e benestante. I nonni materni di Shua, gli Szmulewicz, venivano invece da Derechin e da Varsavia (Polonia), avevano problemi economici e parlavano yiddish e polacco (Shua. "Retazos de recuerdos": 20-23).

[10] Nel 2007 Shua pubblica un altro romanzo che ha a che vedere con il cibo. Si tratta di *El peso de la tentación* in cui la protagonista, sempre in lotta con la bilancia, finisce per farsi internare in una clinica-carcere pur di riuscire a dimagrire.

[11] In *Cuando digo Magdalena* Steimberg dedica una dettagliata descrizione sia al *borsch* (60-62), sia alle prugne sciroppate o '*dulce de ciruelas*' (23-24), utilizzate dai russi e dai polacchi (non solo ebrei) come dolcificante per il tè preparato con il samovar (24 e 116).

vece, la memoria domestica evidenzia l'abilità della nonna ebreo-polacca e delle sue figlie nella preparazione della maionese che serve ad amalgamare l'insalata russa.

È naturale che le autrici, attraverso i ricordi veri, manipolati, inventati e inverosimili messi a disposizione del lettore, finiscono per spiegare in cosa consistono le specificità culturali che caratterizzano uno dei gruppi immigratori che partecipa dell'odierna multiculturalità argentina. Tuttavia, anche se inevitabile, non si tratta sempre di una scelta deliberata: a proposito di *Músicos y relojeros*, Steimberg afferma che i frammenti riferiti all'ebraismo sono autobiografici. Sebbene all'epoca della pubblicazione del libro – 1971 – non fossero ancora di moda né le autobiografie né la letteratura della migrazione[12], la scrittrice è consapevole del fatto che le storie che le raccontava la nonna:

> […] quizás no ayudaran a cambiar nada. Por cierto que me cambiaron a mí. Porque lo que traían […] eran mi propia infancia, una familia muy conflictiva, llena de discusiones y oposiciones que de alguna manera aparecen en el libro. […] Yo no había escrito *Músicos y relojeros* para meditar sobre el judaísmo, ni sobre […] el hecho de ser mujer […]. Había escrito sobre las cosas fundantes que me habían hecho lo que era. No me abandonó nunca ni creo que pueda abandonar a nadie la idea del origen ("Escritores de aquí y de allá": 125-126).

Nel caso, invece, del romanzo di Shua i ricordi relativi al capostipite della famiglia Rimetka – il nonno Gedalia – non corrispondono al 'vero', come afferma l'autrice: «podría ser una cálida y precisa evocación de mi proprio *zeide* [nonno in yiddish]. Pero no es. Como suele suceder con la ficción, es una combinación de recuerdos y de *zeides* ajenos. […] no conozco a nadie […] que se haya embarcado en Odessa y menos en un barco italiano» (Shua. "Retazos…": 20).

L'espediente della nave salpata da Odessa piena di russi e di polacchi, che fa scalo a Genova per caricare gli italiani, serve però da spunto alla scrittrice per menzionare la cucina italiana. Il nonno Gedalia è molto magro quando lascia la Polonia, poiché era vissuto cibandosi di patate dalla domenica al venerdì, riservando alla festa dello *shabbat*, l'unica variante: la frittata di patate. Invece sulla nave:

> […] se comía mucha pasta. Macarrones y ñoquis pero no ravioles. Fusili, cintitas, fetuccini. A la bolognesa, con tuco, con pesto. Por eso cuando el abuelo llegó a América, ya no era flaco. En veinte días había engordado veinte kilos. […] También desde que llegaron a Brasil, comía bananas (Shua. *El libro…*: 12).

[12] *Gente conmigo* (1961) della scrittrice friulano-argentina Syria Poletti è considerato uno dei modelli di romanzo della migrazione antecedente agli anni Ottanta del XX secolo (Serafin 75-90).

Il ricordo fittizio dei cibi italiani rivela la presenza degli stessi nella cucina argentina. A differenza delle italo-nordamericane che occultano l'appartenenza etnica anche mediante la negazione del cibo (Vellucci 493 e De Luca)[13], in Argentina, a partire dalla seconda metà del XX secolo, l'ascendenza italiana, che investe più della metà della popolazione, diviene, specie dal punto di vista gastronomico, un fattore positivo al punto da influenzare – italianizzandoli – gli altri gruppi immigratori.

Anche se non dichiarato, alla base della narrativa contemporanea sulla migrazione vi è un autobiografismo che induce questi romanzi a rivelare, al di là della loro verità storica, l'esigenza, da parte delle autrici, di rielaborare i ricordi inerenti le proprie origini. La scrittura (pseudo)autobiografica di queste narrazioni serve infatti a sottolineare l'importanza della memoria poiché essa permette di mantenere il legame con un passato che rischia di svanire, ma che determina una specifica interpretazione del presente.

La memoria orale è il perno della scrittura migratoria e rappresenta il debito che i discendenti degli immigrati pagano ai propri ricordi familiari. Questi, però, sono spesso connotati al femminile, perché: «[…] memoria, aneddoto, racconto sono quasi sempre un fardello che le donne hanno conservato/elargito ai posteri. Anche nella finzione romanzesca la figura femminile riveste spesso il ruolo di tramite con il passato e l'identità familiare» (Cattarulla e Magnani 13-14).

Nel caso dell'ebraismo la trasmissione orale della cultura, di cui la tutela della memoria è elemento fondante, è una delle maggiori responsabilità della donna. Proprio per la matrilinearità dell'ascendenza ebraica, la *yidishe mame* è la responsabile della conservazione e della trasmissione della memoria etnica.

I ricordi della nostra vita, così come la comunicazione interpersonale e la scrittura, si fondano sul linguaggio. Tuttavia, nel caso delle immigranti, le donne devono fare i conti con il conflitto linguistico vissuto dentro e fuori casa, il quale finisce per far prevalere una lingua – lo spagnolo – che non è quella del cuore. Ne *El libro de los recuerdos* di Shua, ad esempio, la *Babuela* (unione tra l'yiddish *babe* e lo spagnolo *abuela*) ritiene che lo spagnolo 'non sia una vera lingua' perché non la sente propria come l'yiddish che è la lingua degli affetti e della memoria. Il problema linguistico allontana la donna immigrata dal rapporto donna/nonna o memoria/discendenza poiché, al fine di rivendicare una sua autonomia mnemonica, disattende le aspettative del nipote che le pone

[13] Vellucci afferma infatti che molte scrittrici e intellettuali italoamericane rifiutano gli indicatori dell'etnicità quali il cognome e il cibo, poiché «espressione precipua dell'italianità e della tradizionale domesticità del ruolo femminile» al fine di manifestare «il desiderio di emancipazione dalla cultura di appartenenza» (493). Lo stesso fanno le italocanadesi al fine di occultare l'ascendenza italiana (De Luca).

domande alle quali lei, dalla tomba, non risponde se non raccontando ricordi non richiesti. L'atteggiamento della nonna risponde all'isolamento linguistico sofferto dalle immigranti, le quali, dal momento in cui i figli si scolarizzano, e parlano anche in casa lo spagnolo, vedono bandire dalla vita familiare la propria lingua[14]. Rifiutata dai figli e dai nipoti che la considerano 'l'altra lingua', l'yiddish è, anche per la narratrice-protagonista di *Cuando digo Magdalena* di Steimberg, un insieme di suoni strani e misteriosi dal quale prendere le distanze:

> Como el idish me sonaba duro y desagradable me negué sistemáticamente a aprenderlo; era un idioma lleno de misterios, que podía revelar lo que yo realmente era. […] En el idish se ocultaban no sé qué vergonzosos secretos; a mí no me gustaba cómo sonaba y, si alguna vez, a pesar de todo el cuidado que ponía en que eso no sucediera, entendía el significado de una palabra, trataba de no demostrar que entendía (61).

A differenza degli uomini, stimolati ad acquisire lo spagnolo dalla necessità di lavorare, la donna immigrata si vede linguisticamente isolata, anche all'interno delle mura domestiche. Nell'incertezza linguistica e comunicativa, la detentrice della memoria storica e familiare è così indotta a ricorrere all'altro elemento su cui si fonda l'identità: il cibo si trasforma da nutrimento per il corpo a nutrimento per l'anima, in veicolo privilegiato dell'eredità etnica.

Specialmente nelle difficoltà della vita diasporica, il rito del desco attorno al quale riunirsi ha funzioni umane, sociali e comunitarie in quanto ogni gruppo etnico riconosce nell'alimentazione l'espressione del proprio 'stile di vita'[15]. Non bisogna dimenticare che, nel caso degli ebrei, è sempre viva e presente la

[14] Il quattordicesimo capitolo del romanzo, intitolato "La babuela", si apre con una riflessione della nonna che riguarda la lingua: «¿Pero acaso se pueden decir cosas de verdad en este idioma? ¿Acaso se pueden decir cosas de verdad, de las que salen de adentro, de las que viven en las tripas: acaso hay palabras para eso en castellano? Castellano, bah: qué clase de idioma es ése» (Shua. *El libro…*: 165). Mentre nel quarto capitolo intitolato "El idioma" si affrontano le difficoltà linguistiche sia dei figli degli immigrati, sia della nonna, la quale: «nunca había hablado de corrido la lengua de la mayoría, ni siquiera en su país de origen, el castellano le parecía un idioma brutal, inexpresivo, y sobre todo inaccesible» (26).

[15] Per l'ebraismo non è importante solo ciò che si mangia ma il modo in cui lo si fa, per questo tutto il processo relativo al cibo si trasforma in una cerimonia. Essenziale scenario della vita ebraica, la tavola sulla quale si servono gli alimenti, santificata mediante preghiere e benedizioni, viene così a identificarsi con l'altare del tempio. In pratica la totalità delle celebrazioni e dei riti domestici associati alle festività avviene attorno al desco: il *seder* di Pesach, quello di Ros Hasanà, il banchetto di Purim, ecc. (Macias Kapón 114-115).

consapevolezza che la convivialità rafforzi la solidarietà e, insieme, riaffermi i «rapporti tra l'uomo e la società, tra l'uomo e il mondo materiale, tra l'uomo e Dio» (Toaff 7). Inoltre, negli ambiti in cui la religione non è più il perno identitario familiare, il mantenimento delle tradizioni gastronomiche si è trasformato in elemento identitario e di coesione, al punto da identificare la propria appartenenza mediante una specie di 'ebraismo culinario' (Macias Kapón 118-119).

Consapevole del tesoro metaforico che lega il cibo alla nutrizione materna, la *yidishe mame* si dedica alla preparazione degli alimenti utili a trasmettere la propria cultura. Il ricordo dei discendenti accoglie quella specificità fatta di valori, di riti, di credenze, di simbologie che, una volta trasformati in finzione letteraria, stimolano la personale memoria gastronomica del lettore e lo inducono a riflettere sull'altrui diversità. Mediante questi romanzi, la donna immigrata ignorata o relegata in stereotipati ruoli preconfezionati e preconcetti, finalmente recupera un'immagine poliedrica e significativa che le permette di tutelare un'eredità etnica della cui rielaborazione si fa carico la rappresentante contemporanea della saga migratoria (Cattarulla e Magnani 17).

Vincolato ai legami affettivi e alla trasmissione dell'amore, soprattutto materno, anche nelle società multietniche, il cibo non è più solo un affare privato, perché coinvolge piccole e grandi collettività: i nuclei familiari, il gruppo immigratorio e la società di accoglienza. Le diverse tradizioni gastronomiche testimoniano le zone di contatto interculturale attraverso cui passa chi produce e consuma un determinato tipo di cibo. Il palato diviene così una delle 'vie' di comunicazione tra diverse culture e la presenza della specificità alimentare con cui si definisce l'appartenenza, serve, anche in letteratura, a scalfire le barriere che impediscono agli autoctoni di capire che, nonostante l'immigrato e la sua discendenza desiderino fortemente assimilarsi alla nuova società, essi non vogliono e non possono privarsi delle proprie origini, pena la perdita della propria identità.

Malgrado i molti periodi storici di difficoltà, la partecipazione attiva alla vita sociale e il mantenimento della propria specificità, hanno dato vita, in campo gastronomico a piatti che, senza dimenticare le regole a cui la tavola ebraica è vincolata, affermano e difendono la convivenza e la mescolanza tra culture diverse. Allo stesso modo in cui in tempi di persecuzione la casa diventa il tempio in cui si conserva la ritualità religiosa, la dimora degli ebrei argentini di oggi è diventata la patria-tavola in cui convergono il pane azzimo, il *borsch*, l'insalata russa, la pastasciutta, l'*asado*, lo *strudel* e le banane, cioè le eredità culinarie e simboliche dei vari luoghi della memoria necessari a nutrire il ricordo di ciò che si è diventati.

Bibliografia citata

Cattarulla, Camilla e Magnani, Ilaria. *L'azzardo e la pazienza. Donne emigrate nella narrativa argentina*. Troina: Città Aperta Edizioni. 2004.

De Luca, Anna Pia. "«Aglio, la pianta più eloquente, con la grazia di un giglio»: odori e sapori nella letteratura etnica canadese". *Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe*. Eds. Silvana Serafin e Carla Marcato. Udine: Forum. 2010: 79-89.

Ecos italianos en Argentina. Emigraciones reales e intelectuales. Ed. Silvana Serafin. Pasian di Prato (Ud): Campanotto. 2008.

El imaginario judío en la literatura de América Latina. Visión y realidad. Eds. Patricia Finzi, Eliah Toker, Marcos Faerman. Buenos Aires: Grupo Editorial Shalom. 1996.

Frey Waxman, Barbara. "Food Memories: What They Are, Why They Are Popular, and Why They Belong in the Literature Classroom". *College English*, 70 (2008), 4: 363-383.

Immigrazione friulana in Argentina: Syria Poletti racconta… Ed. Silvana Serafin. Roma: Bulzoni. 2004.

Lockhart, Darrell B. "From *Gauchos judíos* to *Ídishe mames posmodernas*. Popular Jewish Culture in Buenos Aires". *Memory, Oblivion, and Jewish Culture in Latin America*. Ed. Marjorie Agosín. Austin: University of Texas Press. 2005: 177-206.

Lo sguardo esiliato. Cultura europea e cultura americana fra delocalizzazione e radicamento. Eds. Cristina Giorcelli e Camilla Cattarulla. Casoria: Loffredo Editore. 2008.

Macias Kapón, Uriel. "La cocina en las festividades judías". *Estudios Mirandeses*, 26 (2006): 107-128.

Memory, Oblivion, and Jewish Culture in Latin America. Ed. Marjorie Agosín. Austin: University of Texas Press. 2005.

Recreando la cultura judeoargentina. 1894-2001: en el umbral del segundo siglo. Eds. Ricardo Feierstein e Stephen A. Shadow. Buenos Aires: Milá. 2002.

Rocco, Federica. "Los gringos de la Argentina: entrevista a la fotógrafa María Zorzon". *Ecos italianos en Argentina. Emigraciones reales e intelectuales*. Ed. Silvana Serafin. Pasian di Prato (Ud): Campanotto. 2008: 101-110.

Serafin, Silvana. "Donna e emigrazione in *Gente conmigo*: simboli di una duplice proscrizione". *Immigrazione friulana in Argentina: Syria Poletti racconta…* Ed. Silvana Serafin. Roma: Bulzoni. 2004: 75-90.

Smolensky, Eleonora Maria e Vigevani Jarach, Vera. *Tante voci, una storia. Gli ebrei italiani in Argentina (1938-1948)*. Bologna: Il Mulino. 1998.

Shua, Ana María. *El libro de los recuerdos*. Buenos Aires: Sudamericana. 1994.

———. "Retazos de recuerdos". *El imaginario judío en la literatura de América Latina. Visión y realidad*. Eds. Patricia Finzi, Eliah Toker e Marcos Faerman. Buenos Aires: Grupo Editorial Shalom. 1996: 20-23.

Steimberg, Alicia. *Músicos y relojeros*. Buenos Aires: Centro Editor de América Latina. 1983.

———. *Cuando digo Magdalena*. Buenos Aires: Editorial Planeta Argentina. 1992.

———. "¿Sabe que es linda la mar?". *El imaginario judío en la literatura de América Latina. Visión y realidad*. Eds. Patricia Finzi, Eliah Toker e Marcos Faerman. Buenos Aires: Grupo Editorial Shalom. 1996: 10-11.

———. "Escritores de aquí y de allá". *Recreando la cultura judeoargentina. 1894-2001: en el umbral del segundo siglo*. Eds. Ricardo Feierstein e Stephen A. Shadow. Buenos Aires: Milá. 2002: 123-127.

Toaff, Ariel. *Mangiare alla giudia*. Bologna: Il Mulino. 2000.

Vellucci, Sabrina. "*Complicated Homecomings*: le scritture nomadi di Sandra M. Gilbert e Louise DeSalvo". *Lo sguardo esiliato. Cultura europea e cultura americana fra delocalizzazione e radicamento*. Eds. Cristina Giorcelli e Camilla Cattarulla. Casoria: Loffredo Editore. 2008: 487-507.

UNA POETICA DELLA CONVIVIALITÀ: L'*ASADO* COME LEITMOTIV NELLA NARRATIVA DI JUAN JOSÉ SAER

Amanda Salvioni*

Arrostire è niente, ma nello stesso tempo è l'immensità.
(Marquis de Cussy 367)

Es que la carne de vaca asada a las brasas, el asado, es no únicamente el alimento de base de los argentinos, sino el núcleo de su mitología, e incluso de su mística.
(Juan José Saer. *El Río sin orillas*: 249)

Il ciclo narrativo di Juan José Saer, concepito fin dal suo esordio e realizzato nel corso di quasi cinquant'anni con sconcertante coerenza, è paragonabile a un tessuto in cui i fili dell'ordito – ovvero la molteplicità dei personaggi – sono attraversati orizzontalmente da una trama tanto nascosta quanto unificante. La metafora tessile, già adottata da una delle più autorevoli commentatrici dell'opera di Saer, Beatriz Sarlo (315), serve a evidenziare, lontano dai toni dell'epopea, la presenza di un silente lavoro d'intreccio in cui di volta in volta viene lasciato affiorare questo o quel personaggio, che si sposta dal margine al centro della scena obbedendo a una coerenza occulta percepibile al lettore solo a tratti. In questo modo, i dodici romanzi e le cinque raccolte di racconti di Saer si configurano come altrettante unità di un sistema narrativo sostenuto da due assi portanti molto evidenti: l'unità di luogo e l'intertestualità. Tale relazionalità, sebbene non escluda la lettura del singolo testo in quanto opera compiuta ed esteticamente autonoma, lega non solo la singola opera al complesso del ciclo narrativo, ma rende anche inscindibili le 'forme' in cui il racconto si disegna e si realizza dai 'significati' che il sistema, nella sua totalità, tende a mettere in valore. L'analisi di un tema ricorrente all'interno del ciclo narrativo di Saer, simile al dipanarsi di un unico filo che emerge insistentemente dalla trama com-

* Università di Macerata.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

plessiva, non può non tener conto di questo illuminarsi reciproco dei testi e del riverbero che i significati producono nel loro insieme.

Il tema ricorrente che si vuole qui analizzare è quello dell'*asado*, nella sua doppia accezione di ricetta tipica rioplatense – un particolare taglio di carne bovina arrostita alla brace – e di momento conviviale di condivisione del pasto secondo una ritualità codificata socialmente in modo orizzontale – non conosce distinzioni di classe – e connotata culturalmente quale componente viva dell'identità nazionale argentina. La scena conviviale in cui si consuma l'*asado* costituisce un 'sintagma descrittivo' che funziona al contempo come segno caratterizzante di una poetica e come nesso intertestuale che deliberatamente sancisce l'appartenenza di ogni singola opera ad un flusso narrativo che la trascende[1]. Stante questa presenza ricorrente, ci si propone qui di avvalorare l'ipotesi che essa risponda non solo ad un interrogarsi di Saer sull'identità culturale, intesa qui nel suo manifestarsi rituale e quotidiano proprio della gastronomia, bensì obbedisca a ragioni interne alla narrazione, anzi, ad una poetica che potremmo definire 'conviviale' in virtù della forma prescelta nella quale essa si esprime: il dialogo. L'*asado*, come si vedrà, sarebbe il teatro di quella particolare forma diegetico-mimetica che è il dialogo, simulato o narrato nella scena conviviale, che è a sua volta forma prediletta di una poetica che, nella sua dimensione speculativa, riflette sui limiti reciproci tra scrittura, pensiero e percezione.

A partire dai primi racconti, pubblicati nel 1960 col significativo titolo di *En la zona*, Saer comincia a configurare un microcosmo geograficamente ben delimitato, inteso non nella sua sincronica staticità, ma nella molteplicità del suo divenire storico: tra la città di Santa Fe, e i centri minori di Rincón e Colastiné, nella regione argentina del Litoral, si muove una società di personaggi le cui vicende si alternano nel procedere delle loro esistenze fatalmente intrecciate fra loro. Sono aspiranti scrittori, giornalisti, artisti e attivisti politici dissidenti come Barco, Miri, Tomatis, i fratelli Garay, Elisa, Angel Leto, il maestro Washington Noriega, o semplici abitanti dei villaggi fluviali, come Layo o il Ladeado. Insieme costituiscono un gruppo di persone di provenienza eterogenea, riflesso della società immigratoria propria del Litoral, unite fra loro dall'ade-

[1] María Teresa Gramuglio è molto esplicita nell'identificare tali '*sintagmas descriptivos*' che fanno dell'*asado* il nesso intertestuale e intratestuale per eccellenza del ciclo saeriano: «como ciertos motivos musicales en el interior de una partitura, […] vuelven en estos pasajes la columna de humo ascendente, el rico jugo de la carne, los filamentos exangües de las pulpas masticadas, las texturas y los brillos de los alimentos, los chirridos de la cocción: imágenes cuyo denominador común, además, reside en la insistencia en la materialidad de los objetos y en el registro de la experiencia sensible de esa materialidad» (338).

sione a certi ideali letterari e politici e da un forte legame col territorio. Una società di personaggi che, a livello puramente referenziale, allude al gruppo di intellettuali e artisti santafesini frequentati da Saer prima del suo volontario esilio a Parigi e con cui ha sempre continuato a condividere gli stessi valori etici ed estetici (Gramuglio 342).

Nei racconti più significativi e in tutti i romanzi maggiori del ciclo, i personaggi si trovano prima o poi riuniti per celebrare il rito alimentare rioplatense per eccellenza: l'*asado*, il pasto che sancisce una precisa appartenenza culturale regionale, al Río de la Plata, e un'appartenenza al gruppo, consacrata dalla condivisione rituale della carne arrostita sulla brace in cerimonie organizzate in base a una rigida divisione dei ruoli – fra uomini e donne, tra anfitrioni e ospiti, tra *asador* e commensali – che costituisce sfondo e premessa al dialogo e che, anzi, contribuisce a connotare il gruppo dei protagonisti come una vera e propria 'società dialogica' di personaggi interlocutori[2]. È necessario, a questo punto, enumerare i momenti più allusivi in cui la scena conviviale dell'*asado* emerge dal flusso della narrazione.

In realtà, tutto ha inizio proprio con un *asado*. L'ultimo racconto di *En la zona*, "Algo se aproxima", che segna la nascita letteraria di alcuni personaggi, come Barco e Miri, e dunque inaugura ufficialmente il grande ciclo narrativo, è la narrazione di un *asado* organizzato con scarsi mezzi da due coppie di studenti di Legge nel giardino di una casa di Santa Fe. La preparazione del fuoco e successivamente la cottura della carne è affidata, come detta la tradizione, ai due uomini, mentre quella dell'insalata è esclusivo compito delle donne. Allo stesso modo sono gli uomini ad intavolare la conversazione 'ingegnosa', su tema enunciato dal simposiarca, Barco («toda enfermedad mental proviene de una crisis de la voluntad»), che scivola rapidamente verso questioni di natura più letteraria. Inframmezzata dai necessari scambi di battute dettati dalla circostanza e relativi allo svolgimento del pasto, la conversazione è chiaramente una parodia del dialogo platonico, con tanto di un'esilarante *pars destruens* e una scanzonata maieutica, come avverrà più esplicitamente in *Glosa*, romanzo del 1985, concepito a sua volta come possibilità di una riscrittura parodica del *Simposio*. Alle donne, raramente coinvolte nel dialogo propriamente detto, sembra essere affidato un modesto contrappunto dionisiaco, sintomo di una espressività erotica socialmente repressa. L'*asado* di "Algo se aproxima" fonda, in tal modo, lo spazio narrativo destinato a espandersi nei libri successivi.

Il primo dei romanzi maggiori del ciclo, *El limonero real*, del 1974, consiste

[2] L'espressione è fatta propria da Mario Vegetti (74) in un suo intervento circa le strategie argomentative dei dialoghi platonici, ma è ripresa dal fortunato titolo di Pierre Vidal Naquet *La société platonicienne des dialogues*.

nella narrazione, mediante una tecnica radicalmente sperimentale di racconto a spirale, della preparazione e svolgimento di un *asado* per celebrare il capodanno. Siamo nel centro fluviale di Colastiné, dove Saer mette in scena una versione rioplatense del mito di Edipo. In questo caso, la carne arrostita sarà quella di un agnello, immolato dal protagonista, Layo, in ricordo del sacrificio del figlio. Il sacrificio dell'agnello, e la sua consumazione in un *asado*, era stato anticipato in un racconto di *En la zona*, "El campo". Ma nel caso del *Limonero real*, l'*asado* rimette direttamente all'episodio biblico del sacrificio di Isacco, e in quanto tale funziona come indizio della colpevolezza di Layo, mentre fa da contrappunto all'ostinato lutto della moglie per la morte del figlio Edipo, che le impedisce di partecipare al rito e di consumare quella carne.

In *Nadie, nada, nunca*, romanzo del 1980, l'*asado* finale che i due protagonisti, il Gato ed Elisa, offrono all'amico Carlos Tomatis nella casa in riva al fiume, sempre a Colastiné, fa da contrappunto al motivo ossessivo della carne cruda, allegoria della violenza della dittatura. La carne straziata dei cavalli misteriosamente uccisi nella zona, prolessi indiziaria dell'assassinio di un torturatore per mano di una cellula guerrigliera, il mercato della carne che espone oscenamente le nudità degli animali macellati, il sogno ricorrente di Gato in una macelleria equina, sono altrettanti segni correlati ed opposti a quello della carne cotta sulla *parrilla* in riva al fiume che segnerà l'addio, in un'ultima occasione conviviale, dei protagonisti. Nulla viene detto nel romanzo sul destino dei due né sul senso della loro reclusione nella casa, ma in *Glosa*, pubblicato cinque anni più tardi, il narratore chiarirà che proprio dopo quell'*asado* Gato ed Elisa sono stati sequestrati dalle forze paramilitari, inghiottiti dal macabro enigma della scomparsa e sottratti per sempre al gruppo originario.

È del 1982 il romanzo che segna il punto parossistico, e apparentemente aberrante, della ricorrenza simbolica dell'*asado* nella narrativa saeriana. *El entenado*, pseudo-riscrittura di un episodio storico della scoperta del Río de la Plata nel XVI secolo, narra la prigionia del mozzo scampato allo sterminio dei suoi compagni di spedizione per mano degli *indios* Colastiné, prigionia ricostruita dal protagonista a posteriori, al termine di un'esistenza lacerata tra vecchio e nuovo mondo. In questo caso, l'*asado*, *climax* della rappresentazione del mondo indigeno, è un rito antropofagico e orgiastico consumato ciclicamente dalla tribù, cui il protagonista narratore rimane al margine quale testimone enigmaticamente prescelto. La lenta preparazione della brace e delle graticole non è dissimile, se non per l'origine umana della carne arrostita, a quella di un *asado de campo*. «De la carne que iba asándose llegaba un olor agradable, intenso, […] El origen humano de esa carne desaparecía, gradual, a medida que la cocción avanzaba […]. En las parrillas, para un observador imparcial, estaban asándose los restos carnosos de un animal desconocido» (45). La ricorren-

za ciclica dell'asado antropofagico – «en los diez años que viví entre ellos diez veces les volvió, puntual, la misma locura» (45) – oltre a sancire la recursività di un evento che ormai evidentemente eccede la mera dimensione alimentare e conviviale[3], mette in scena la domanda antropologica fondamentale sui confini della condizione umana che muove ogni etnografia, o se si vuole, ogni eterologia, e giustifica più che mai la definizione stessa di letteratura che Saer tenta in un passo della sua saggistica: «podemos definir de un modo global la ficción como una *antropología especulativa*» (*El concepto de ficción*: 16). Per il narratore protagonista il cannibalismo è oggetto di riflessione, ovvero di speculazione (Riera 377), operazioni collocate sotto il regime incerto della scrittura e delle sue possibilità. Il dialogo conviviale, recisamente negato dall'incomprensione linguistica, è dunque sostituito da una 'macrologia' speculativa che si esaurisce, alla fine del racconto, nel '*balbucear*' del ricordo epifanico di un'eclissi di luna. Il romanzo, primo di tre ad ambientazione storica – seguiranno *La ocasión*, nel 1987, e *Las nubes*, nel 1997, entrambi ambientati nel XIX secolo – è solo apparentemente eccentrico rispetto al resto del ciclo narrativo. Seppure la collocazione temporale preclude la presenza dei personaggi consueti, è comunque evidente che la medesima ambientazione regionale e la ricorrenza stessa del motivo dell'*asado*, declinano sotto forma di fabula filosofica i temi profondi che percorrono tutto il ciclo saeriano, di cui *El entenado* sembra funzionare retrospettivamente come una sorta di fondazione mitica.

In *Glosa*, il romanzo successivo, due personaggi, Angel Leto ed il Matemático, camminano per ventuno isolati di una strada centrale di Santa Fe cercando di ricordare un *asado*, celebrato in occasione del compleanno di Washington Noriega, al quale nessuno dei due, per motivi diversi, ha partecipato. Il virtuosismo della narrazione, ancora una volta, come nel caso di *El limonero real*, di matrice omerica declinata in senso joyciano, consiste nel contrapporre al movimento spaziale dei due personaggi, scomposto in una miriade di frammenti spazio-temporali come nel paradosso di Zenone, la descrizione impossibile di un'esperienza sensoriale – l'*asado*, appunto – non vissuta in prima persona ma rievocata attraverso l'incerta frammentarietà dei ricordi altrui. Romanzo per certi versi chiave dell'intero ciclo, *Glosa* esibisce più chiaramente di altri l'aspetto che qui interessa porre in evidenza, ovvero il legame fra il tema *asado* e

[3] L'*asado* antropofagico di *El entenado* è stato analizzato da Dieter Ingenschay proprio come eccesso neobarocco di un *topos* particolarmente insistito nella letteratura ispanoamericana novecentesca, quale quello del festino gastronomico. Ingenschay mette in relazione quanto rappresentato nel romanzo con la categoria di abietto, così come viene formulata da Julia Kristeva in *Les pouvoirs de l'horreur*, privilegiando una prospettiva di lettura di matrice antropologica e psicologica (318).

la forma dialogo di implicita ascendenza platonica. La complessa rappresentazione dell'evento, ricomposta attraverso la testimonianza indiretta e riferita a più livelli, è infatti, come accennato in precedenza, una riscrittura parodica del *Simposio*, poiché allude al tortuoso percorso della trasmissione del memorabile dialogo tra Socrate e Diotima su *eros* che, nel testo di Platone, né il narratore Apollodoro né il pubblico rappresentato hanno di fatto mai presenziato. Se la scelta della forma dialogo in Platone è stata tradizionalmente messa in relazione con la sua critica ai limiti e alle possibilità della scrittura, la riscrittura saeriana si colloca nel medesimo solco impresso nel cuore stesso della tradizione occidentale. A causa dell'imperfezione del linguaggio umano, qualsiasi porzione del discorso sottratta al flusso vivo del dialogo e consegnata alla fissità della macrologia o della scrittura è inadatta a riflettere il pensiero e ininfluente nella ricerca filosofica. La sua unica utilità è quella di riattivare il ricordo delle acquisizioni raggiunte mediante la ricerca dialogica (Velardi 110). In questo senso, il *Simposio* fonda la tradizione filosofica occidentale anche in virtù di quella *mise en abîme* del dialogo atta ad accreditare l'idea che esso non derivi da un lavoro di composizione bensì da una storia di trasmissione. Il *Simposio*, con la sua commistione di dialogo diretto e di dialogo narrato, mette in scena le vicende attraversate dal discorso prima di diventare scrittura e i rischi di corruzione cui è stato sottoposto, configurando la verità rappresentata come una fra tutte le versioni possibili[4]. Tale è la chiave d'accesso suggerita da *Glosa* all'intero ciclo narrativo cui appartiene nonché alla scelta dell'*asado* quale *leitmotiv* unificante: la scena conviviale è pretesto e premessa al dialogo, che è a sua volta problematizzazione della scrittura in quanto «modo de relación del hombre con el mundo» (Saer. *El concepto de ficción*: 263).

Ma è in *El río sin orillas*, saggio narrativo sul Río de la Plata che Saer pubblica nel 1991, dove è resa esplicita un'ulteriore spiegazione della scelta dell'*asado* quale *leitmotiv*. Questa volta l'accento è posto da Saer sulla tradizione culinaria rioplatense in rapporto al tema della tradizione nazionale. «A pesar de su carácter rudimentario, casi salvaje, el asado es rito y promesa, y su esencia mística se pone en evidencia porque le da a los hombres que se reúnen para prepararlo y comerlo en compañía, *la ilusión de una coincidencia profunda con*

[4] La stessa strategia narrativa del manoscritto ritrovato può trovare la sua origine nella teoria platonica della narrazione, strategia peraltro più volte messa in atto da Saer, come avviene ad esempio in *Las nubes* o in *La pesquisa*. La mediazione di elementi frapposti fra la realtà e la scrittura dissolve l'idea convenzionale di referenzialità fino a negare l'esistenza di una realtà originaria da rappresentare, affermando invece una realtà della percezione e della memoria che il racconto può solo ricostruire frammentariamente sottraendola al flusso dell'oralità. In ciò si posa la poetica dialogica che Saer affida alla scena conviviale dell'*asado*.

el lugar en el que viven» (*El río sin orillas*: 250, corsivo mio). È notevole che proprio la trattazione sull'*asado* sia posta a conclusione del libro, quale suggello alla ricostruzione storica e geografica, o pseudo tale, che Saer compie a proposito di quel frammento di mondo che costituisce la 'zona', l'unità di luogo dove sono ancorate la sua coscienza e la sua voce, l'istanza narrativa dei suoi romanzi. Ed è altrettanto evidente che proprio l'*asado* condensa un insieme di significati in cui si sedimenta l'idea di spazio regionale come *locus enunciationis*.

Infine, *La grande*, il romanzo postumo e incompiuto pubblicato nel 2005, trascorre in sette giornate, le prime cinque impiegate dal protagonista, Gutiérrez, ad organizzare un *asado* tra amici che si ritrovano dopo trent'anni di diaspora, e una sesta, la domenica, interamente consacrata alla celebrazione della festa. Della settima giornata, il lunedì, non ci rimane che l'enigmatico *incipit*, lasciato interrotto dalla morte prematura dell'autore: «con la lluvia llegó el otoño, y con el otoño el tiempo del vino» (435). L'*asado* della domenica è luculliano, la carne è abbondante, sapientemente cotta da don Faustino, secondo la sequenza rituale: prima le *achuras* – *chinchulines*, *tripa gorda*, *chorizos* e *morcillas*, *mollejas* e *riñones* –, poi «las tiras de costilla ancha» (394). Il vino, fondamentale nella trama del libro, è copioso e pregiato. Il tutto risulta curiosamente in contrasto con l'ascetismo delle insalate, una di lattuga, l'altra di cicoria, che conduce uno dei personaggi ad interpretare quella dell'anfitrione come la volontà purista di preservare l'*asado* da ogni contaminazione spuria: «de golpe comprende que se trata de una suerte de purismo conservador por parte de Gutiérrez, un purismo libresco del que hasta las dos ensaladas clásicas pueden parecer una concesión, porque la plétora colorida de ensaladas diversas es una exageración urbana, que traiciona el ascetismo rural originario del asado» (394). Effettivamente, ricorda Saer in *El río sin orillas*, l'*asado*, in quanto reminiscenza del passato patriarcale della pampa, è un alimento carico di connotazioni rurali e virili, laddove la manipolazione dei vegetali, invece, è prerogativa femminile, vezzo urbano che può solo accompagnare, mai protagonizzare, il pasto. Il purismo classico di Gutiérrez è, in questo senso, un'affermazione di virilità, oltre che di appartenenza culturale, cui il protagonista si aggrappa con la stessa quieta disperazione con cui pretende di ritrovare il tempo perduto[5].

Come si vede, il motivo dell'*asado* ha un importante valore referenziale poi-

[5] Claude Lévi-Strauss mette peraltro in relazione l'arrosto con la vita nomade e il sesso maschile, oltre al fatto che riconosce in molte culture la sua valenza di eso-cucina, o cucina all'aperto che viene offerta agli estranei in occasioni conviviali, ben distinta da una endo-cucina familiare, di dominio femminile, in cui primeggerebbe il bollito (433).

ché allude a un preciso contesto geo-culturale[6], ma svolge anche una funzione strategica nell'economia e nella morfologia del racconto ed è, inoltre, un nucleo produttivo di senso nella semantica più profonda e complessa dell'intero ciclo saeriano e in ciascuna delle opere in cui compare.

La narrativa di Saer è in effetti scomponibile in un livello referenziale, ovvero la descrizione della vita quotidiana di un gruppo di amici e la configurazione di un preciso spazio regionale sia pur antiregionalista; in un livello metaletterario, ovvero la problematizzazione del racconto e la riflessione sulle condizioni di possibilità della scrittura; e in un livello eminentemente speculativo, riassumibile come teoria sulla percezione del mondo, intesa nei termini di una fenomenologia. In ognuno di questi tre livelli l'*asado* riveste un ruolo fondamentale poiché mette in scena al tempo stesso: la quotidianità della società dei personaggi nella zona; il dialogo di ascendenza platonica come negazione della possibilità della scrittura di riflettere il mondo; un'esperienza sensoriale primordiale – la manipolazione e l'ingestione di carne – su cui costruire una fenomenologia della percezione che sancisca l'abbandono del dualismo cartesiano tra anima e corpo.

Parallelamente, l'*asado* risponde a ognuna delle funzioni attribuite in letteratura al *leitmotiv*: è unità significativa di un tema superiore (l'amicizia intesa come convivialità e comunanza intellettuale); è un elemento germinale, poiché sfondo e circostanza dell'azione tale da caratterizzare l'intero testo (abbiamo visto come la preparazione dell'*asado*, la sua ricostruzione attraverso il ricordo, l'interpretazione filosofica e antropologica dell'*asado*, possono essere alternativamente il perno attorno a cui si sviluppa il racconto); ed è amplificazione retorica di un significato che si vuole sviluppato in ogni sua dimensione (l'esperienza percettiva, la sua vita psichica e la sua trasferibilità).

In altre parole, e per riassumere, l'*asado* come motivo ricorrente si configura nel ciclo narrativo di Saer attorno a tre assi semantici:

1) *asado* come segno distintivo d'identità culturale. In questo caso vale la pena di sottolineare come la natura del segno-*asado* rivesta un carattere paradossale: posto da Lévi-Strauss al vertice del suo «triangolo culinario» (430) a

[6] Alejo Carpentier, richiamandosi alla teoria sartreana dei contesti, aveva già definito quello culinario come uno dei contesti da cui l'uomo americano è definito e cui lo scrittore è chiamato imperativamente a porsi in relazione. Dopo i contesti razziali, ctonici, politici, borghesi, di proporzione, di sfasamento cronologico e culturali, Carpentier enumerava i contesti culinari come altrettanto importanti rispetto a quelli storici. A differenza dell'*asado*, però, i piatti menzionati da Carpentier, per ovvia consonanza con la sua poetica, sono tutti riconducibili a un sincretismo gastronomico euro-americano, anche se, del tutto fedeli «a sus raíces primeras» (27).

rappresentare il metodo di cottura più prossimo al crudo, ovvero alla natura (in opposizione col bollito, che in virtù della mediazione di oggetti culturali quali il recipiente di cottura e di elementi naturali aggiunti quali l'acqua, si colloca decisamente dalla parte della cultura), l'arrosto rappresenta il cibo e la tecnica più arcaica e priva di connotazioni che si possa immaginare, «rudimentale e quasi selvaggia», riconosce Saer stesso (*El río sin orillas*: 250). Ebbene, esso diviene, in Argentina, piatto nazionale, fondamento culinario di un'identità trasversale ad ogni classe sociale, fautore di una comunità non già 'immaginata' come diceva Anderson da una letteratura bensì 'nutrita' da una pietanza a tutti gli effetti divenuta parte del patrimonio simbolico della nazione. Si è tentati di cercare la ragione del paradosso proprio nella neutralità del segno-*asado*. L'*asado* sarebbe allora il segnale di un grado zero dell'identità proprio della società immigratoria, in cui tutti possono riconoscersi; benché esso rimandi al passato patriarcale della pampa, sembra alludere, alla fine, al passato primordiale di ogni comunità umana, e in quanto tale, può essere assunto dalla massa eterogenea che in esso si riconosce e si cementa, funzionando tra l'altro come simbolo dell'abbondanza della terra d'accoglienza: «El asado reconcilia a los argentinos con sus orígenes y les da una ilusión de continuidad histórica y cultural. Todas las comunidades extranjeras lo han adoptado» (*El río sin orillas*: 249);

2) *asado* come figura archetipica della convivialità. Così come accade con la letteratura omerica, la Bibbia, il dialogo platonico, la fiaba, e le poetiche cardine della modernità occidentale, da Proust, a Joyce, a Musil, rimaneggiate in un *pastiche* parodico da Saer per mettere in scena la genesi del narrabile, proprio nella descrizione dell'*asado* emerge un altro filone intertestuale con il quale la scrittura saeriana si confronta: quello della letteratura conviviale, tradizione di ascendenza classica, rivitalizzata da Dante e viva fin tutto l'Umanesimo e il Rinascimento, da cui Saer riprende soprattutto la struttura del dialogo, come si è visto, e il nutrimento come metafora della conoscenza e della sua condivisione. Non è esplicita in Saer, ma facilmente riconducibile all'universo narrativo da lui creato, una declinazione di tale metafora in senso localista, poiché può facilmente alludere al nutrimento come metafora dell'appropriazione culturale latinoamericana, o della partecipazione al gran banchetto della cultura che era stato già tematizzato dai modernisti e in particolare da José Asuncion Silva, che in *De sobremesa* aveva inaugurato il legame simbolico tra alimentazione e cultura nel mondo ispanoamericano[7];

[7] L'assunzione, da parte di Saer, di tale prospettiva è analizzata da Mirta Stern (965) ed Enrique Foffani (cfr. Corral 306).

3) *asado* come figura archetipica della percezione. L'*asado* è descritto come esperienza percettiva per eccellenza, come l'incontro tra la materialità del corpo e quella della carne in un'esperienza sensoriale che rimanda a un rapporto originario con il mondo costruito proprio attraverso il corpo. Non è peregrino ipotizzare, a questo proposito, un Saer lettore di Maurice Merleau-Ponty[8]. Se infatti per il filosofo vicino agli scrittori del Nouveau Roman il mondo è ciò che percepiamo e la fenomenologia si configura essenzialmente come descrizione delle modalità di percezione, allo stesso modo gran parte della scrittura di Saer, il suo indugiare estremo sui gesti più elementari, sugli incontri tra soggetti e oggetti della percezione, tanto insistito da far perdere i confini tra descrizione e narrazione, si configura proprio come una resa poetica di una fenomenologia della percezione che, nella scrittura, trova una sua speciale solidarietà.

Bibliografia citata

Anderson, Benedict. *Imagined Communities. Reflections on the Origins of Nationalism.* London: verso. 1983. Trad. it. *Comunità immaginate. Origine e diffusione dei nazionalismi*, prefazione di Marco d'Eramo. Roma: Manifestolibri. 1996.

Asuncion Silva, José. *De sobremesa*. Madrid: Cátedra. 1987[2].

Carpentier, Alejo. "Problemática de la actual novela latinoamericana". *Tientos y diferencias*. La Habana: Unión de escritores y artistas de Cuba. 1974[2]: 7-35.

Entre ficción y reflexión. Juan José Saer y Ricardo Piglia. Ed. Rose Corral. México DF: El Colegio de México. 2007.

Gramuglio, María Teresa."El lugar de Juan José Saer". *Ficciones argentinas. Antología de lecturas críticas*. Buenos Aires: Norma. 2004: 327-366.

Ingenschay, Dieter. "Festines neobarrocos: el menú literario entre el exceso y el populismo (José Lezama, Laura Esquivel, Juan José Saer)". *Revista de filología románica*, Anejo V (2007): 305-321.

Kristeva, Julia. *Les pouvoirs de l'horreur. Essai sur l'abjection*. París: Ed. du Seuil. 1980. Trad. it. *Poteri dell'orrore. Saggio sull'abiezione*. Milano: Spirali. 2006.

La struttura del dialogo platonico. Ed. Giovanni Casertano. Napoli: Loffredo. 2000.

Lévi-Strauss, Claude. *Mythologiques III. L'origine des manières de table*. Paris: Plon. 1968. Trad. it. *Le origini delle buone maniere a tavola*. Ed. Andrea Bonomi. Milano: Il Saggiatore. 1971.

[8] L'affinità tra la poetica saeriana e la fenomenologia della percezione di Merleau-Ponty è sottolineata, ma non del tutto sviluppata, da Julio Premat: «la fenomenología en general y el pensamiento del filósofo francés sobre la percepción y el conocimiento no son quizás ajenos a la dimensión metafísica de una obra atravesada por lecturas de ese orden» (425). Il rapporto fra la poetica di Juan José Saer parallelamente a quella di Claude Simon, in relazione al pensiero di Merleau-Ponty è attualmente oggetto di una tesi dottorale, a cura di Luigi Vallebona, in letteratura comparata presso l'Università di Macerata.

Marquis de Cussy. *L'Art culinaire. Les classiques de la table*. Vol. I. Ed. Justin Améro. Paris: Librairie de Firmin Didot Frères. 1855.

Merleau-Ponty, Maurice. *Phénoménologie de la perception*. Paris: Éditions Gallimard. 1945. Trad. it. *Fenomenologia della percezione*. Ed. Andera Bonomi. Milano: Bompiani. 2003.

Premat, Julio. *La dicha de saturno. Escritura y melancolía en la obra de Juan José Saer*. Buenos Aires: Beatriz Viterbo. 2002.

Riera, Gabriel. "La ficción de Saer: ¿Una antropología especulativa? (Una lectura de *El entenado*)". *MLN*, 111 (1996): 368-390.

Saer, Juan José. *Cuentos completos (1957-2000)*. Buenos Aires: Seix Barral. 2001.

———. *El entenado*. Buenos Aires: Folios. 1983[2].

———. *La ocasión*. Buenos Aires: Destino. 1988.

———. *El limonero real*. Buenos Aires: Centro Editor de América Latina. 1992.

———. *El río sin orillas*. Buenos Aires: Alianza. 1994[2].

———. *Nadie, nada, nunca.* Buenos Aires: Planeta. 2000[2].

———. "Al campo". *Cuentos completos (1957-2000)*. Buenos Aires: Seix Barral. 2001: 464-480.

———. "Algo se aproxima". *Cuentos completos (1957-2000)*. Buenos Aires: Seix Barral. 2001: 498-536.

———. *En la zona*. *Cuentos completos (1957-2000)*. Buenos Aires: Seix Barral. 2001: 419-536.

———. *El concepto de ficción*. Buenos Aires: Seix Barral. 2004[3].

———. *La grande*. Buenos Aires: Seix Barral. 2005.

———. *Glosa*. Buenos Aires: Seix Barral. 2006[3].

———. *Las nubes*. Buenos Aires: Seix Barral. 2008[7].

———. *La pesquisa*. Buenos Aires: Seix Barral. 2009[9].

Sarlo, Beatriz. *Escritos sobre literatura argentina*. Ed. Sylvia Saítta. Buenos Aires: Siglo XXI. 2007.

Stern, Mirta. "El espacio intertextual en la narrativa de Juan José Saer: instancia productiva, referente y campo de teorización de la escritura". *Revista Iberoamericana*, 125 (1983): 965-981.

Vegetti, Mario. "Società dialogica e strategie argomentative nella *Repubblica* (e contro *La Repubblica*)". *La struttura del dialogo platonico*. Ed. Giovanni Casertano. Napoli: Loffredo. 2000: 74-85.

Velardi, Roberto. "Scrittura e tradizione dei dialoghi in Platone". *La struttura del dialogo platonico*. Ed. Giovanni Casertano. Napoli: Loffredo. 2000: 108-139.

Vidal Naquet, Pierre. "La société platonicienne des dialogues". *La démocratie grecque vue d'ailleurs*. Paris: Flammarion. 1990: 95-119.

ALIMENTI E BEVANDE, METAFORE IDENTITARIE E SOLIDALI NELL'OPERA DI MAURICIO ROSENCOF

Diego Símini*

Mauricio Rosencof, nato a Florida, in Uruguay, nel 1933, è figlio di ebrei polacchi, emigrati pochi anni prima in cerca di un futuro migliore. Vissuto fin da bambino a Montevideo in un *conventillo* dove abitavano persone delle più diverse provenienze (est europei, italiani, spagnoli e altri), Rosencof, fin da bambino, vive in modo naturale il particolare *melting pot* dell'Uruguay nella fase di crescita economica e demografica[1]. In quel contesto le ricette, le bevande, il modo di porsi nei confronti dell'alimentazione è direttamente collegabile con la cultura di provenienza.

Tuttavia è interessante notare come molto presto, la vicinanza e la solidarietà tra immigrati comporta la contaminazione, la trasformazione del modo di cibarsi, che integra al suo interno diverse componenti, quelle originarie e quelle trovate nell'ambiente di accoglienza. Questo aspetto si riscontra in modo particolare in alcuni passi significativi delle sue opere. In questa sede affronteremo la questione solo in alcuni testi di narrativa, e precisamente *Las cartas que no llegaron*, *Una góndola ancló en la esquina* e *Medio mundo*. Non prendo in considerazione *El bataraz*[2], *El enviado del fuego*, *El barrio era una fiesta*, perché in essi l'elemento alimentare non pare avere grande importanza, e certamente né la concentrata elaborazione intellettuale di *El bataraz* né l'ambientazione (un manicomio per *El enviado del fuego*, il *Barrio Sur* per *El barrio era una fiesta*) lasciano spazio alla presentazione del cibo come metafora di una trasformazione culturale dei personaggi. Per quanto riguarda la produzione teatrale, giornalistica, saggistica, di libri per bambini, la diversità di mezzo espressivo renderebbe più complicata un'analisi coerente con i testi presi in considerazione.

* Università del Salento.

[1] Per gli aspetti biografici di Rosencof rimando a: Campodónico; Símini, "La memoria…", "Mauricio Rosencof, una vita e un'opera intense", "Comunità ed estraneità…".

[2] *El bataraz* è un testo complesso, che ha ricevuto una discreta attenzione critica: Forné; Johansson; Símini, "Un gallo…", "Registri linguistici…".

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

Vediamo innanzitutto *Las cartas que no llegaron*, che è forse, tra le sue opere, quella con maggiori tratti autobiografici. In essa Rosencof rievoca la sua infanzia, in relazione con la situazione tragica di tutti i parenti rimasti in Polonia e per questo deportati nei campi nazisti; a sua volta, questa situazione si riallaccia alla tremenda esperienza della prigionia sotto la dittatura militare (1972-1985). Il dialogo culturale (tra la cultura di provenienza dei genitori e quella di accoglienza) e umano (tra i genitori e lui), passa anche attraverso elementi legati all'alimentazione. Possiamo osservare come il cibo sia il riflesso dello scambio culturale, della transculturazione dei personaggi nel contesto uruguaiano. Proviamo a isolare i momenti in cui questo si manifesta.

Vediamo il momento dell'integrazione tra culture, con l'amicizia che unisce Moishe e Fito, figlio di immigrati italiani. Le due famiglie si legano anch'esse, e lo si esprime mediante lo scambio di ricette. Potremmo indicarlo come il momento centrale dell'accettazione reciproca tra immigrati di diverse provenienze.

> En el bar de don Tomás había un sótano misterioso, con una tapa secreta, con una manija redonda, que era de plata. Cuando la abrían, doña Catalina ponía sillas y mesas para que Fito y yo no miráramos para adentro del 'aujero' y si queríamos mirar, nos decía: «¡Pobres de ustedes!». Adentro del 'aujero' había cosas de misterio, y don Tomás se reía en el mostrador y nos miraba y decía: «*Amici, amici, sono amici*».
> Doña Catalina solía hacer tuco para los tallarines porque era italiana y le enseñó a mamá, que le enseñó a hacer torta de miel (38).

Di certo, Rosa, la madre, cambia abitudini in cucina, e questo crea una visione quasi surreale per il bambino Moishe:

> Los sábados por la noche las lunas llenas asomaban por toda la casa: eran finas, redondas, y se ponían a orear espolvoreadas con harina, y eran muchas para el domingo, cuando mamá las volvía un chorizo largo, y picaba y picaba como una máquina de coser y nacían los tallarines que alzaba con las dos manos, como para airearlos, desenredarlos, ofrendarlos a Jehová – que nunca vino –, mientras en la ollita la carne mechada agotaba y agotaba chorros de agua caliente que mamá le agregaba a la salsa, y así tres, cuatro horas, para que papá comentara siempre: «se deshace en la boca», porque de otra manera, Viejo, con los de Federico Heller Ritter no ibas muy lejos. Y aquello era vida, a las doce a la mesa y éramos tres la familia éramos tres tres tres tres en Polonia no había nadie tres León ya no estaba – Leonel – y se comía a las doce. Los tres (56).

Moishe, ormai adulto, in carcere, cerca di ricostruire la sua preistoria, quando non era ancora nato e i suoi genitori erano ancora in Polonia:

> Cómo era, papá, la casa donde nació León; cómo era mamá y cómo eras vos, Viejo, qué tomaban, guindado, vodka, qué; y si hubo fiesta y estaban tus papás y los de

> mamá y los tíos; qué comieron, fija que *guefilte fish* – me comería una bandeja, Viejo, de *guefilte fish* y de lo que venga, aunque acá no viene nada, pero esa es otra historia (52-53).

Anche il viaggio della madre Rosa e del fratello Lev, dalla Polonia all'Uruguay, ha connotati alimentari:

> […] y él, de alguna manera reconoció la voz que lo había dejado un año y pico atrás, y enroscó sus piernas a tu cintura, Viejo, que ya los esperabas con casa en Florida, en una calle que hoy es principal y que tenía entonces el colonial nombre de Camino Real, y marchaste con ellos (¿en qué?) supongo que en ferrocarril, que en ferrocarril cruzaron Europa, que mamá y León llevaron para el viaje en ferrocarril pepinos salados y *eiring* y bizcochos de miel y pan y *leibeburst* y algún pollo (82).

Ma poi, da adulto, il processo di transculturazione sarà reso con un'altra immagine, di ambito musicale:

> […] los judíos tocan el violín y no el piano porque se vive ligero de equipaje, si rajás del pogromo no cargás un piano, te subís al carro, y entre el jaulón de gallinas y el baúl de ropa de cama, desenfundás el violín y te tocás el *Eili Eili* o el *Hatickva*, que yo tocaba y ya ni me acuerdo, papá; y no se te ocurra mandarme el violín acá; […] pero así y todo, a veces me paro en el centro de mis dos metros cuadrados y encajo el violín bajo la pera, lo sostengo, y mientras la mano izquierda ajusta las clavijas y afina, con la diestra – con el arco de cerdas blancas al que le vengo de dar una biaba de parafina, y con el pie izquierdo ligeramente avanzado – marco el compás, Viejo… pero lo que me sale es un tango, ¡quevachaché! (54).

Queste rievocazioni, rievocazioni alimentari, come quella del desiderio di *guefilte fish* nella minuscola cella, in cui Moishe (che solo i genitori chiamano ancora così), isolato e lasciato con scarsissimo cibo, ripensa alla sua esistenza e scrive la lunga lettera al padre, anche questa una lettera che non arriverà mai.

Tra le lettere che non sono arrivate, ce n'è una di Leibu (Lev, fratello di Isaac e padre di Moishe; anche il fratello di Moishe porta questo nome):

> Pienso en un vaso de té. Sueño con un vaso de té, caliente, humeante, ambarino, que te entibia las manos y abriga tu vientre, sorbo a sorbo; es casi una obsesión, una alucinación, Isaac. ¿Existe realmente el té? En tanto, yo lo bebo, Isaac, no te creas. Porque la fantasía, ¿sabes?, es la única cualidad humana que no está sujeta a las miserias de la realidad (39-40).

In una situazione speculare, quando dopo la liberazione può andare a trovare i genitori, ormai ricoverati in un ospizio, Mauricio non riesce a intavolare

una vera comunicazione con la madre, ormai persa nelle nebbie della senilità. Presume però che l'anziana donna abbia qualcosa in mente:

> Tal vez vieras eso, eso que fue el instante más pleno de tu vida, simplemente porque estábamos todos, y para todos traías la lisa más gorda, todavía boqueando, que descamabas, abrías, lavabas, y picabas su carne con pimienta y pan viejo en leche y huevo y sal y un poco de azúcar, para que culminara en esas albondiguillas de amarillo celestial coronadas por una rebanada de zanahoria, mamá, cuánto daría yo por volver a comer tu *guefilte fish*, festival de la gastronomía materna, santo y seña del judío en cualquier parte (124).

E comunque, il ritrovamento, sia con la madre sia con il padre, ha un connotato alimentare, frutto del rapporto profondo che lega le generazioni, un rapporto in cui i genitori danno da mangiare ai figli, si preoccupano del loro nutrimento. La prima parola, forse l'unica, che la madre gli rivolge:

> […] llegué como si hubiera faltado dos días, vos acostada, papá a tu lado, yo al pie de la cama antes del abrazo que fue sencillo, un beso leve, porque la palabra fue todo, fue el todo como antes, como siempre, la raíz de tu razón, la palabra entre signos que nos volvía al siempre:
> – ¿Comiste? (124).

Qualcosa di analogo, sebbene con una complessità narrativa e concettuale maggiore, avviene con il padre. A un certo punto, all'ospizio, il padre ha una sorta di allucinazione per cui vede il figlio nella sala da pranzo e gli dice qualcosa. Forse nello stesso momento, il prigioniero, nella cella, sente il padre pronunciare una parola, una parola che il lettore non legge, una parola «caldea, aramea, babilónica, hebrea» (155) o forse yiddish (153). La parola detta dal padre all'ospizio e udita dal figlio in carcere è la stessa. Pur non conoscendo altro che lo spagnolo, il prigioniero capisce e trasmette attraverso il muro al compagno di sventura la traduzione della parola: «Moishe, qué hacés ahí parado, sentate, comé» (153, 154).

Nel corso della narrazione della traiettoria vitale di Moishe, il testo ci offre altri momenti in cui l'elemento alimentare è decisivo. Vediamo la figura di Ramón Lezcano, che ha un'importanza notevole nella formazione di una coscienza sociale e solidale del piccolo Moishe. Ramón, operaio, gli offre da mangiare un autoctono *puchero*:

> En el fondo del patio había una escalera de fierro que iba hasta el altillo de Ramón. […] Los domingos hacía puchero. Ponía afuera un brasero como el de mamá para el hígado de Miska que comemos todos pero que mamá no quiere que diga, y en una ollita ponía carne, chorizo, papa, zapallo, que no me gusta ni así, boniato, de todo, y me convidaba (31).

Nelle opere successive, Rosencof sembra accentuare alcuni temi, in particolare la formazione di intrecci di solidarietà, di quartiere o di comunità. Vediamo ad esempio l'esule repubblicano spagnolo in *El barrio era una fiesta* che trova soddisfazione nel seminare anche se poi saranno altri a raccogliere, o la speranza «que nunca falte» riferita al vino, pronunciata da un personaggio del *boliche*. In *El barrio era una fiesta* si intessono amicizie e si rinsaldano rapporti legati alla consuetudine e alla comune appartenenza umana.

Questo aspetto lo ritroviamo anche in *Una góndola ancló en la esquina*, che torna sullo stesso scenario del quartiere e dei suoi personaggi a metà tra banalità quotidiana e mito. Per quanto riguarda i riferimenti alimentari vediamo:

> Desde el techo colgaban sartas de salchichones, al estilo de los jamones españoles. Pero estos eran embutidos enormes, cilíndricos, amenazantes (20).

C'è anche il riferimento alla «Confitería Fuerza del Destino» (72), con la citazione verdiana legata alla produzione di pasticcini.

Sebbene non strettamente alimentare, il seguente passo, delicato e frutto dell'affetto tra personaggi, richiama il transito culturale (certamente surreale) tra la gondola veneziana e il carretto del protagonista:

> – Sepa, Invierno, que después que Marco Polo introdujo en Venecia la nave que vino del misterio, el dogo Faliero – que dogo era un título aristocrático-administrativo y no marca de perro – decreta (documento que se conserva) su uso oficial en aquel territorio de 118 islas y 160 canales, siendo sus primeros conductores esclavos negros, como se aprecia en un lienzo de Carpaccio que data del siglo XV. Su barca, Invierno, navega con historia.
> – ¿La mía? – murmuró el Negro.
> – La suya – acotó Malarracha – embarca la poesía de la historia (123).

Ma anche in piccole cose si può notare l'elemento culturale intramontabile; tacitamente in un *boliche* si serve vino:

> – ¿Qué va a tomar, Invierno? – respondió Malarracha, bajando los decibeles al tono casi desesperado del Negro.
> Le sirvieron un vino (167).

Nel finale, si simboleggia la costruzione di un tenero rapporto tra la ragazzina, Coca, e il misterioso gondoliere, attraverso la donazione di cibo da parte di lei. Coquita porta al Negro da mangiare, prima *tallarines*:

> – Usté es un atacado grave, Mario, déjese, acá vienen los tallarines, vienen con queso y entuavía calentitos.
> Y le alcanzó el plato de hojalata al Negro… (*Una góndola ancló en la esquina*: 191).

poi in una scodella il brodo:

> Esta vuelta caminaba con cuidado, equilibrando en sus manos el plato hondo, donde llevaba el caldo, en el que flotaban unos círculos brillantes, que sólo es capaz de producir el caracú […] Iba con los taquitos en equilibrio, la sopa que intentaba mantener la horizontalidad, y el desgañite que busca paz. […]
> Entonces Invierno lanzó su mirada al universo y vio que la bruma se había alzado, los cebollines verdeaban en la brisa, había un alboroto de gorriones y algún brasero sostenía un puchero humeante en la puerta del rancho cuatro, donde alguien levantaba el brazo saludando con alegría, como diciendo «¡buen día!».
> – También le traje dos güevitos – dijo la Coca, como para salir del paso, rompiendo ese velo de cristal que suspende el tiempo. Y agregó –: Las coloradas volvieron a poner.
> – Ahí está – dijo Invierno.
> Y vio las lechugas brotando y los repollos grandes, la gallina picoteando, y los cebollines – como fue dicho y se corrobora – flameando en la brisa. […]
> – ¡Qué lindo! – mientras la botijada volvía a meterse en la góndola, desbordante de papelitos de colores, lentejuelas. – No se los gasten todos, ustedes – les dijo la Coca. Y agregó: – Es su trabajo.
> Porque la Coca lo conoció la noche mística del tablado, vendiendo a real la bolsa.
> – Es – dijo Invierno. – Es mi oficio. Pero que le dean, nomás. No hay cuidado.
> – ¿Cómo así? – dijo la Coca, intrigada, mientras se le enfriaba la sopa.
> – Por un trato; hice un trato. Cuando se acabe el cargamento de la góndola, se vuelve a llenar solita.
> No se persignó la Coca porque el plato es sagrado.
> Salga di'ahi, ¡mire si se va a llenar solita!…
> Entonces el Negro se encaminó al encuentro de la Coquita que lo aguardaba – la sonrisa plena, infantil, y en crecimiento – con los brazos extendidos, sosteniendo, como en ofrenda, el plato hondo de hojalata, con un laguito de caldo de caracú, aún humeante (*Una góndola ancló en la esquina*: 195-200 *passim*).

Anche in questo caso possiamo osservare come si intreccino sincreticamente i *tallarines* con il *caldo de caracú*, nell'interessante *melting pot* del quartiere dove convivono persone di origini disparate.

In *Medio mundo*, uscito nel giugno 2009, i personaggi sono una sorta di ripetizione di quelli evangelici: Nazario, il falegname di Polvoserás, un paese dove regna in permanenza la polvere; Magdalena, prostituta tenera e solidale; Pedro grande, pescatore e all'occorrenza contrabbandiere, insieme al fratello Juancho e a Santi; María è l'amministratrice del *conventillo*; Oreja, bigliettaio sul tram, dotato di udito finissimo (metafora della delazione), eco di Giuda Iscariota; il *motorman*, conduttore del treno, presenza evanescente che a quanto pare decide di 'provare ancora una volta', riunendo dopo duemila anni gli apostoli.

Più che una metafora di transculturazione, gli alimenti denotano la presenza di momenti di solidarietà, la crescita dei legami tra le persone, attraverso il dono del cibo.

> Curioso como era, más de una vez, Mateo, el bolichero prestamista, cerró el establecimiento y organizó batidas para ubicar las vías. Hicieron jornadas agotadoras, fastidiados por no encontrarlas. Otras veces parecían excursiones festivas. Mateo proporcionaba mortadela y galleta de campaña para el viaje, achuras frescas de carneada y vino. […]
> Nunca dio con las tales autoridades. Tampoco con las vías. Aunque una noche, acampados, asando unas mollejas, el safari se atragantó con la galleta, que hacía mucha miga, cuando la bestia oscura les pasó por arriba (*Medio mundo*: 16-17).

Gli ingredienti degli alimenti sono autoctoni. Vediamo il caso della *torta frita*, preparata da Magdalena prima di lasciare il bordello di Quaraí, dove aveva lavorato «para tiempos de zafra de esquila» (31). L'autista del camion che raccoglie Nazario chiede a Magdalena, anche lei passeggera, di offrire *tortas fritas* al nuovo venuto, che si è dovuto sistemare tra le mucche del carico.

> Fue ahí que escuchó la voz:
> – ¡Señor!
> Era la mujer, al pie de la caja, que lo llamaba. Se asomó sobre la baranda, y ella, desde abajo, casi sonreía. Le pudo ver entonces, por primera vez, los ojos negros y plenos, entre asombrados y vívidos.
> – ¿Gusta? – musitó ella.
> – Se agradece – respondió él, mientras recogía una luna de harina con un agujerito redondo en el centro (Rosencof. *Medio mundo*: 24).

Alla fine del viaggio, l'autista del camion non accetterà le *tortas fritas* rimaste, che sono per «un mejor destinatario» (31). Nel frattempo, su una panchina davanti alla cattedrale, Nazario finisce quella che Magdalena gli ha dato:

> Abrió su valija y extrajo una media luna de torta frita que había conservado. La recordó a ella, que le había dado una luna llena. Al deglutir experimentó una extraña sensación: la luz tenue que irradiaba la masa que estaba comiendo lo iluminaba por dentro (*Medio mundo*: 35).

Il cibo, in questo caso, acquisisce un certo significato simbolico, forse mistico, non ben definito. Non è da interpretare come una rievocazione diretta dell'eucaristia, ma piuttosto come una sorta di inversione, una libera interpretazione, dato che la *torta frita* proviene dalle mani di una donna, una donna, 'impura', secondo certi pregiudizi.

Nazario assiste ai preparativi per un primo *chupín* di benvenuto per il ritorno di Pedro dal carcere:

> Entonces, mirando bien, vio a Santiago (el Santi) y a Juan (el Juancho) con dos fuegos armados, el uno de la brea y el otro con olla renegrida de hollín, donde iban

> arrojando las cabezas de bagre, haciendo fondo para lo que vendría: el chupín de pescado de la bienvenida. Vio las botellas de vino atadas por el gollete, metidas en el agua para que se mantuvieran frescas, y calculó que en la bolsa de lino anudada estarían las galletas marineras, sin ellas no hay chupín como Dios manda (*Medio mundo*: 81).

Il *chupín*, una ricetta proveniente dalla Liguria, simboleggia senz'altro la comunità, la vicinanza solidale dei membri di un gruppo, del *conventillo* «Medio mundo» e tra essi in particolare il gruppo di amici che si forma intorno ai pescatori Pedro, Santiago e Juan.

Il rapporto che María instaura con Nazario denota in qualche modo il fatto che sono riflessi rispettivamente di madre e figlio, e questo è espresso attraverso la donazione di cibo:

> […] una vaharada de pan tibio salió de la boca del horno a leña de la panadería llamada Las Espigas de Ruth […] – Aguarde – entra, saluda y elige un pan flauta y, antes de salir, se asoma y le pregunta a Nazario –: ¿Es gustoso del pan con grasa?
> Le leyó el sí en las pupilas risueñas y así volvió, con el pan con grasa para el camino y la flauta para la casa.
> – Muy rico el pan con grasa, Nazario – comentó mientras le daban a los bizcochos.
> – Y el nombre del pan, *fijesé*, flauta. Musical, el pan es musical (*Medio mundo*: 134).

> – ¿Gusta el coquito? Yo siempre lo parto al regreso, solo el coquito, corteza sin masa, crocante. Todavía está tibio, tome, coma.
> Y Nazario, que también era del coquito y que se sentía como lo trataban, un poco niño […]
> Nazario partió el pan, que no repartió. Tomó el coquito crocante, que desaparramó las migas en la bolsa de papel de estraza donde se escondía, como en una cueva segura, el resto de la flauta (*Medio mundo*: 140).

Il testo si chiude con una sorta di ripetizione dell'ultima cena evangelica, anche se forse è piuttosto una 'prima cena', in cui devono decidere il da farsi, e dove ci sono notevoli differenze (Oreja comunica il suo rifiuto di assumere la parte del delatore; partecipa anche Magdalena e di fatto non si decide nulla). La tensione non è quindi tra culture o tradizioni alimentari, ma tra «la otra vez» di cui non riescono a precisare i contorni e questa volta, in cui però il *motorman*, cioè Dio, o qualcosa del genere, non sa più – verrebbe da dire – 'a che santo votarsi' e cerca quindi di ripetere l'operazione di duemila anni or sono; ma in assenza di riferimenti precisi la riunione manca l'obiettivo di diffondere una vera nuova concezione dell'umanità.

Anche in questo caso, però, il cibo è il veicolo della solidarietà, della fratel-

lanza, della comunicazione umana, con parallelismi non più tanto legati alle differenze culturali quanto alla incomprimibile condizione umana.

In conclusione, possiamo osservare come nella narrativa di Rosencof il cibo assuma un importante valore, come simbolo del passaggio da una cultura all'altra in alcuni casi, specie in *Las cartas que no llegaron*, e come elemento di solidarietà, di vicinanza tra persone un po' in tutta l'opera dello scrittore. In questo, Rosencof dimostra di essere coerente con la sua concezione di scrittura come portatrice di un messaggio di fratellanza e di intima comunicazione tra esseri umani.

Bibliografia citata

Campodónico, Miguel Ángel. *Las vidas de Rosencof.* Montevideo: Fin de Siglo. 2000.

Forné, Anna. "El desdoblamiento de identidades en *El Bataraz* de Mauricio Rosencof". *Hipertexto*, 9 (2009): 95-105.

Johansson, María Teresa. "Palabra en sepultura. *El Bataraz* de Mauricio Rosencof". *Persona y sociedad*, XX (2006), 2: 177-189.

Rosencof, Mauricio. *El bataraz.* Montevideo: Santillana/Alfaguara. 1999.

———. *Las cartas que no llegaron.* Buenos Aires: Suma de Letras Argentina. 2005 (1ª ed. 2000).

———. *El enviado del fuego.* Montevideo: Santillana/Alfaguara. 2004.

———. *El barrio era una fiesta.* Montevideo: Santillana/Alfaguara. 2005.

———. *Una góndola ancló en la esquina.* Montevideo: Santillana/Alfaguara. 2007.

———. *Medio mundo.* Montevideo: Santillana/Alfaguara. 2009.

Símini, Diego. "La memoria dell'orrore come riscatto dell'umanità". Mauricio Rosencof. *Le lettere mai arrivate*. Firenze: Le Lettere. 2008: 87-96.

———. "Mauricio Rosencof, una vita e un'opera intense". *Collettivo R – Atahualpa*, 8-9 (nuova serie) (2008): 57-59.

———. "Comunità ed estraneità nella narrativa di Mauricio Rosencof". *Lo sguardo esiliato. Cultura europea e cultura americana fra delocalizzazione e radicamento*. Eds. Cristina Giorcelli e Camilla Cattarulla. Casoria: Loffredo. 2008: 411-422.

———. "Un gallo multicolore per un detenuto in isolamento". *Proa Italia*, 1 (2009): 156-158.

———. "Registri linguistici in *El bataraz* di Mauricio Rosencof". *Lingue policentriche a confronto. Quando la periferia diventa centro*. Eds. Gian Luigi De Rosa e Antonella De Laurentiis. Milano: Polimetrica. 2009: 203-211.

BRASILE

LA 'LINGUA' DELL'EMIGRANTE: PARADIGMA IDENTITARIO E METAFORA DEL PENSARE (CON ALCUNE NOTE SULLA POESIA IN VENETO NEL RIO GRANDE DO SUL)

Antonella Cancellier*

1. Nel Rio Grande do Sul, a Nova Padova, il monumento all'emigrante, sulla piazza del paese, è rappresentato solennemente da una '*caliera de la polenta*' su un imponente piedistallo mentre il simbolo del Municipio di Octavio Rocha è il leone di San Marco che, al posto del tradizionale libro, tiene stretto tra le zampe un grappolo d'uva.

Cibo e identità si collegano fortemente nell'esperienza migratoria. E come la lingua, per eccellenza elemento distintivo e segno fondante, anche l'alimentazione è un linguaggio che si imprime nell'identità e nella memoria poiché, insieme alla lingua, è il primo strumento della conoscenza. Una parentela simbolica, naturalmente, ma anche una contiguità fisica resa dalla comune e comunicante origine orale, legano insieme il sistema alimentare e il sistema linguistico: nella bocca trovano medesimo spazio parole e cibi materni, saperi e sapori.

Parola e cibo, quindi: l'analogia risale a tempi antichissimi (la Bibbia, i Padri della Chiesa, ma anche Dante, nel *Convivio*, I, 1)[1], fino a diventare patrimonio consueto della letteratura e della filosofia[2] ma anche della linguistica. In quest'ultimo senso, Roland Barthes, utilizzando il sistema di significazione del cibo, ha dato un magistrale esempio della distinzione saussuriana *langue* e *parole*. In *Elementi di semiologia* scrive:

> La 'lingua' alimentare è costituita: 1) dalle regole d'esclusione (tabù alimentari); 2) dalle opposizioni significanti di unità ancora da determinare (per esempio del tipo: salato/zuccherato); 3) dalle regole di associazione, sia simultanea (al livello di una pietanza), sia successiva (al livello di un menù); 4) dai protocolli d'uso, che forse funzionano come una specie di retorica alimentare. Per quanto concerne la 'parola'

* Università di Padova.

[1] Cfr. Alighieri 1-3.

[2] La felice, e ormai stracitata, affermazione di Sor Juana Inés de la Cruz (1691), «Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito» (132) è addirittura l'epigrafe di vari ricettari e libri di cucina.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

> alimentare, molto ricca, essa comprende tutte le variazioni personali (o familiari) di preparazione o di associazione (si potrebbe considerare la cucina di una famiglia, soggiacente ad un certo numero di abitudini, un idioletto) (28-29).

La similitudine tra cibo e *logos* (nel senso ampio di linguaggio e conoscenza) è rinforzata, del resto, anche dalla sua nota reversibilità connotativa che ha creato, nella lingua italiana, una metafora tra le più usate e produttive. Diamo alcuni esempi: avere 'appetito' o 'sete' di sapere, 'fame' d'informazioni, 'divorare' un libro, 'digerire' un concetto, fare 'indigestione' di nozioni, avere la 'nausea' di studiare, non essere mai 'sazi' di conoscere, 'masticare' una lingua straniera, 'ruminare' un pensiero, 'assimilare' idee, 'mangiare' la foglia, 'bere' una storia, 'condirla' con parole 'dolci' o considerazioni 'amare', con 'aspri' giudizi, con battute 'salate', 'acide' o 'disgustose', oppure 'insipide'. I racconti più 'appetitosi' sono 'infarciti' di aneddoti 'pepati', di notizie 'ghiotte', di descrizioni 'piccanti' e 'succose', di paragoni 'gustosi', mentre i discorsi 'triti', e 'ritriti', sono una 'minestra ribollita', quelli lunghi e noiosi un 'brodo' e quelli pesanti un 'polpettone'. E ancora: si 'alimentano' i sentimenti (la rabbia, la paura), i ricordi e i pregiudizi; si 'nutre' l'odio e l'amore. Si potrebbe continuare[3]… La metafora è 'infinita': ricordiamo anche quell'espressione giornalistica, coniata negli anni Ottanta, 'Milano da bere', che definiva il capoluogo lombardo come centro di potere nel periodo craxiano, caratterizzato dal benessere diffuso, dall'immagine 'alla moda' e dal 'rampantismo'.

Spostando lo sguardo verso l'ambito latinoamericano, la parola 'polenta', già metafora di 'oro' nell'italiano gergale, è passata, con la stessa accezione figurata, alla *giria* brasiliana e, naturalmente, al *lunfardo* che l'ha ampliata con il significato di 'eccellente', 'di qualità superiore', 'di valore': «Era polenta el bobo y la marroca…» (trad. «L'orologio era di valore, così come la catena…») scriveva nel 1928, ne *La crencha engrasada*, il poeta Carlos de la Púa (58). La produttività di questo lemma nel Río de la Plata è straordinaria: 'polenta' è sinonimo di 'forza', 'coraggio', e 'polenta-polenta', coniato sulla base del modello avverbiale 'piano-piano', significa 'molto bene', 'cosa ben fatta', tralasciando qui i significati più noti e trasparenti di 'polenta', 'polentún' e altri derivati.

2. È importante, pertanto – e lo si è fatto in queste giornate –, che lo studio dell'emigrazione italiana postunitaria non prescinda dal tema dell'alimentazione, intesa come patrimonio culturale nelle Americhe. La cultura gastronomica delle comunità italiane all'estero si rivela infatti essere, come quella linguistica, una

[3] Sulle metafore gastronomiche, cfr. Rigotti e Montanari.

chiave interpretativa interessante per leggere i processi paralleli di integrazione e costruzione di un'identità.

Alla pregnanza degli esempi offerti naturalmente dalle aree rioplatensi (dall'Argentina e dall'Uruguay, ma anche dal Paraguay) e dai lembi dell'‘altro Veneto' messicano a Chipilo, vorrei aggiungere quello emblematico dell'imponente area di colonizzazione veneta in Brasile.

Formatesi a partire dal 1875, e oggi nell'ordine di milioni di discendenti, le comunità venetofone del Brasile (in particolare nel Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina, San Paolo e Espirito Santo) hanno mantenuto, in buona parte, i fondamentali paradigmi identitari (linguistici e culturali) nelle località di colonizzazione italiana, alcune delle quali portano nomi veneti come Nova Padova, Nova Venezia, Nova Bassano, Nova Treviso, Nova Trento, e così via[4].

Tra i segmenti della vita collettiva degli emigrati, l'alimentazione rappresenta un modello di grande densità antropologica: è il risultato del recupero e della conservazione dei propri sapori e insieme del processo di scambio con la società del contesto. Mangiare significa assimilare il mondo e mangiare diventa quindi conoscere e conoscersi.

Quanto all'altro modello identitario, la lingua – una koinè interveneta che ha finito col prevalere, in queste zone, sul lombardo, il friulano e altre lingue minoritarie rispetto alla prevalenza dei veneti tra gli immigrati, e via via mescolata alle interferenze portoghesi – ha continuato a sopravvivere nel contesto brasilianofono ufficiale. Tale resistenza ha superato perfino l'umiliante xenofobia che tolse loro la parola: il governo centrale arrivò, negli anni dell'ultima guerra, al punto di proibire agli immigrati – pena l'arresto – di parlare una lingua diversa dal brasiliano.

Pur essendo, anche solo fino a qualche decennio fa, considerata a livello socioculturale mera lingua di *colonos*, stigmatizzata come la voce di stranieri ed emarginati, e solo nell'intimità segno di riconoscimento della propria identità espressiva, il veneto ha acquisito, oggi, una sua dignità morale e culturale. Le celebrazioni per il centenario della prima immigrazione, nel 1975, hanno fatto emergere una nuova e fiera coscienza linguistica della lingua madre e hanno funzionato da detonatore di una orgogliosa scoperta identitaria del patrimonio etnico, storico, biologico e spirituale che la sostiene. Quella ripresa della coscienza linguistica e culturale dei venetofoni si è manifestata anche a livello letterario. Superando e rovesciando il primitivo atavico complesso di inferiorità rispetto alla civiltà del contesto, a mano a mano che la comunità veneto-brasi-

[4] A queste aree Giovanni Meo Zilio ha dedicato numerosi e approfonditi studi che sono fonti anche di questo mio contributo. In particolare, in "Bibliografia": Meo Zilio.

liana è venuta acquistando consapevolezza della propria identità di origine, accanto alla letteratura popolare, già nata con il famosissimo *Vita e Stòria de Nanetto Pipetta. Nassuo in Itália e vegnudo in Mérica par catare la cucagna*[5], si è imposta una tendenza che riflette un più alto interesse estetico.

3. In questa linea più intellettuale che esplode, con priorità cronologica nell'area riograndense, e che pur privilegiando la poesia rispetto alla prosa non si separa dalla storia collettiva bensì la utilizza come *continuum* narrativo (lotta eroica contro gli animali, gli *indios* spietati, il clima difficile, le malattie contagiose, la diffidenza dei brasiliani, l'isolamento totale, la nostalgia struggente della patria irrecuperabile; ma anche il lavoro, la dignità, la religiosità), si colloca, come esempio emblematico, il volume bilingue *Os pesos e as medidas* (1981) di Italo Balen. Composto da trentasei poesie dove i versi in lingua veneta (con il testo a fronte in portoghese-brasiliano) riproducono quell'impasto, quel magma linguistico che è tipico del bilinguismo, non sempre completamente comprensibile per chi non conosca le due lingue, anche se la modalità di contaminazione idiomatica molto spesso pare frutto della precisa intenzionalità di un acquisito sapore identitario. Un elemento si direbbe ritorni in tutte le esperienze dialettali: il ricorso al dialetto in quanto lingua più densa e significante, più satura di realtà e di vita, di storia personale e sociale.

Un brano lirico, tratto dalla poesia n. 10 (60-67), rende palese la forza evocativa e la potenza identitaria e collettiva del gusto del dialetto. In endecasillabi, pur nella sua apparente semplicità, ha un'estrema risonanza ritmica che poetizza l'impeto e l'etica del vissuto contadino mentre scava nella sofferta storia comunitaria. È un 'inno corale alla zappa', alla costruzione della nuova patria, all'epopea del popolo. Ed è un elogio naturalmente del lavoro:

> Par far su 'na Patria / ghe ocor na vôia granda e molte sape! / […] // Lora, bisogna sape, molte sape! / e sape nele rosse! nele strade! / sape nel prá! nei orti! nele vigne! / sape nei vali! sape par i monti! / sape con sol! con piova! brina e vento! / sape in sú! sape in zô! dadrio! davanti / sape! in torno! de sora e de soto, sape! / a la drita! a la sanca! a la roverssa! // E sape vécie! nôve! drite e storte! e sape frede! calde! in fussiôn! / sape con pêver! sape senza pêver / vanti la colassiôn! e dopo cena! / col mal de pansa o sensa pansa, sape! / sape con vôia! / sape sensa vôia / con lágreme! / con risi! / con sudôri! / sape in tera! e par ária come un fúlmine! / nel

[5] Ricordiamo che l'opera del frate cappuccino Aquiles Bernardi, un romanzo semiserio che narra un'epopea umile e antieroica con intenzioni più ludiche e didattiche, fu pubblicata a puntate tra il 23 gennaio 1924 e il 18 febbraio 1925 nella *Staffetta Riograndense* di Caxias do Sul (settimanale scritto quasi esclusivamente in italiano nazionale) e in volume nel 1937.

> ciêl! nel purgatório! nel inferno!! // le sape! le sapete! le sapone/ brancade de sapone! si, a balochi! / con la desperassiôn o la speranssa! / [...] (64)[6].

Non c'è bisogno di commentare: l'armonia dei versi di Italo Balen capta e restituisce iconografie suggestive e di alta tensione poetica. Estrapolo, a questo proposito, dalla poesia n. 21 che si può definire invece l''inno alla donna emigrante', quell'*ekphrasis* solenne e struggente che sintetizza lo strappo dello sradicamento pur riconoscendo positivamente la nuova realtà conquistata.

> Ma, zêlo qual el fato più importante / de questa civiltá drento a la selva? / «La volontá e el sforsso dei migranti? / El goérno? La téra bona? L'ária? / Sicuro, un pochetin de tuto quanto! // Ma quel particolar piú rilevante, / piú dessissivo e umano soratut, / le stá le done dela migrassiôn / e quele fiole maridade quá! // Che done brave e bone! Done sante! / E tra quele che mi go conossesto, / molte credo che i le gá tirá zô / de quei altari antighi del'Italia... / [...] (130-132)[7].

Non manca naturalmente in Balen la polemica politica. Nella poesia n. 23 ("Queste le ghe vá ben ai nostri goérni / À feição, esta cabem aos governos"), per tornare al tema alimentare, il contenuto di una strofa è giocato tutto sulla metafora del cibo:

> Nele man nostre, i soldi i zê semense / che le fa panoce grosse e piene, / e tuti chi lavora i conpartisse!... / ma nei goerni i tol naltro destin! / La, i soldi i someia a bei galeti, / e bon odor, al spêo, ben ônti e giali, / che lori fa sparir, tra dô boconi, / con polenta, radici, tócio e vin!... [...] (150)[8].

[6] «Então há que ser ter enxadas, muitas! / enxadas nas lavouras! nas estradas / e nos prados! nas hortas! nos vinhedos! / enxadas nos valados! sobre os montes! / com sol! com chuva! com geada ou vento! / empunhadas! cavando! atrás! na frente! / enxadas! ao redor! / acima! abaixo! / e à direita! e à esquerda! e às avessas! // E enxadas velhas! novas! boas! ou tortas! / enxadas frias! quentes! em fusão! / enxadas! com pimenta ou sem pimenta! / ao café da manhã! e após a janta! / enxadas! com vontade ou sem vontade! / com lágrimas! com riso! com suores! / violando o chão! riscando o ar qual raio! / no céu! no purgatório! e no inferno!! // enxadas! enxadinhas! enxadões! / enxadões a mancheias! sim, aos jorros! / vertendo desespero ou esperança! /» (65).

[7] «[...] / Mas, qual foi o fator preponderante / da civilização imposta à selva? / A vontade e o esforç dos colonos? / Ou o Governo? a terra boa? o clima? / Seguramente, un pouco disso todo! // Mas o particolar mais relevante, mais decisivo e humano sobretudo / foram – sim! – as esposas imigrantes / e as jovens que depois aqui casaram! // Mulheres valorosas, boas e santas! / E entre aquila que eu pude conhocer, / muitas creio que foram retiradas / dos altares antigos da Itália... / [...]» (131-133).

[8] «Nas nossas mãos, as moedas são sementes / que se transforman em espigas fartas, / e os que labutam delas usufruem!... / Mas nos governos é outro o seu destino! / Lá, se assemelham a galetos tenros, / cheirosos, pingando ouro dos espetos, / que eles fazem sumir, em dois bocados, / com polenta, chicória, molho e vinho!...» (151).

4. Importante tra quelli in versi, prezioso dal punto di vista linguistico, sociologico, etnografico e antropologico per il lessico riguardante gli oggetti e la vita dei coloni, al di là dell'impeto poetico della nostalgia ma anche dell'orgoglio, è il libro di João Leonir Dall'Alba, *Stianni in Colónia* (1986), che sulla scia di Italo Balen, conferma la vitalità della letteratura veneta nel Rio Grande do Sul, lì dove il dialetto diventa lingua della memoria, dell'esperienza, del soggetto, della biografia.

Una ricca messe di immagini culinarie e la corrispondente terminologia, in parte ancora oggi vitale insieme al consumo dei piatti corrispondenti, mescolati ormai con quello dei piatti autoctoni, si trova nella poesia *Magnari de na olta*. Organizzata quasi in forma di flusso di coscienza, e sostenuta da domande retoriche, la rassegna espone:

> I radici […] / Piantai con grassa de stala, / Che fusse sta a farli buni / El consiero de lardo e azeo? / E la polenta sul panaro, / In fete calde e grande, / O anca brustolada, / Che sia sta el cagliero, / Picá te la cadena / Sora el fogoler / A darghe quel bon gusto, / Dei meio che ghe gera? / E un toco de pan fresco / Con salado fato in casa, / Magná in colassion, / Su te un sasso nella rossa ['campo'], / No te parlo mia / Un magnar da fortunai? / E quela costeleta / Cosiná te la padela? / E la minestra calda, / Con fasui e con le côdeghe, / Cosinada fin dal'una / Tel brondo tuto negro / Par la sena de la sera? / E cossa dízito ti / De un brodo de gal vècio / Slevá libero tel era? / E un piato de sardele / Pescae tel rio Samarco, / O un speo de tanti osei, / Con lardo, a menarosto? / No te gien mia l'aqua in boca? / E gnochi e tortei, taiadele e fidelini, / Lasagne e caneluni? / Bona la carne lessa, / Con pan e tanto cren. / Meio fursi carne al tocio, / Con pevaruni tel azeo, / O con crauti ben passai. / Anca na fortaia / Con salado o con formai / No lê cossa da butar via. / E un galeto al primo canto? / Ma anca chissui [dal bras. *kisuco*, 'estratto in polvere di diversi sapori, per fare bibite'] e dulsi de pasta, / par ché i gera buni / ben pi buni de adesso? […] / Pan, formai, salado e vin, / Co dô fete de polenta, / Dopo ore de laoro […], Che de meio / […] / Che de meio? (18-19).

L'enumerazione di prodotti alimentari è presente qua e là anche in altre poesie di João Leonir Dall'Alba. In "La farina de formento" (20-21), per esempio: «E bigoli ala sera, / E gnochi e fidelini, / Tortei e macaruni, / Lasagne e fidelini. // E quante altre robe / Se fá con el formento: / Magnari par el corpo / E anca el Sacramento».

Particolarmente interessante può risultare poi la poesia su "I cráuti" che per essere il cliché nutrizionale generalmente attribuito ai tedeschi, ma diffusi anche nella tradizione gastronomica del Trentino-Alto Adige, del Veneto e del Friuli, svelano e caratterizzano la provenienza dei nostri emigrati («Da i cráuti se pol capir / Che i gera un poco tedeschi / I veci vegnisti da Itália», 73). La composizione si sviluppa in forma di ricetta, indicandone: la preparazione a ba-

se di cavolo cappuccio, sottoposto a fermentazione naturale e controllata con aggiunte di sale da cucina; il metodo di conservazione che, modificando il profilo organolettico del vegetale, conferisce ai crauti il tipico sapore deciso e, infine, il miglior modo per consumarli:

> Desso ricordo el nono / […] / El ghea un mastel aposta / E li dentro metea / Capussi taiai su ben fini, / E pestai, ma ben pestai. / Ogni tanto, intramedo, / Una sbrancada de sal. / Finio questo laoro / Par sora ghe metea na tola / E un sasso sora questa / Dopo dieze dodeze di, / Gera prunti par magnar, / Con udore tanto forte, / Sti capussi, desso cráuti. / Che buni, con la polenta, / Sia crui, o sia rostii (73).

Tutto il libro di João Leonir Dall'Alba, *Stianni in Colónia*, si snoda attraverso la storia umana interna, la microstoria, della nostra emigrazione. La descrizione della preparazione della prima polenta (nella lirica "La prima polenta") costituisce il suo atto fondazionale perché con essa 'nasce' la nuova identità dell'emigrazione veneta, costruita a partire dall'incontro, ma anche scontro, con la realtà autoctona:

> Tra le storie de na olta / Racontae al fogoler, / Nele longhe note frede / Intanto che se magnea / Sia pignuni pi tardivi, / Sia patate brasiliane / Cusinae soto la sendre, / Ghi né quela della fameia, / Quando la ze rivá / Nella terre del Brasile. / Dopo due mesi di viaio / Sia col treno o bastimento / O a pie su pai munti, […] I riva al so travesson, / Con terra e asa sua / Comprá da papá Luigi. / Raconta el zio Ioani, / Che el primo suo laoro / Ze sta quelo de tor aqua, / Via lá dala fontana / Col secio tuto in rame / Portá in quá dala Italia. / Intanto mama Tereza / Impiia un fogo de legna, / E legna ghin era tanta, / intanto che Toni el pica / Su te un ramo la cadena. / E suito suito dal cagliero / Se è sentito l'udorin / Del pi bon magnar de alora, / La polenta tuta d'oro. / Nissuni se ghea pensá / De na tola o del panaro, / Par sguiar dô la polenta. / I se varda tuto intorno: / Come femo, come femo? / Ma Luigi giorni prima / ghea segá un grosso pin / Par far su la prima casa. / Lu el dize ben contento: / Ma vuliu altro panaro / Della soca de sto pin? / E li nona Teresa, / Aiudando Marieta / Sguia la prima polenta. / E atorno quel altare, / Con quel fumo e quel odore, / La fameia dei pionieri / I dize na preghiera. / E è tanta l'alegria / Che i piande de emossion, / Al vederse in terra sua, / Principiando vita nova / Nela terra de la Mérica (105-106).

Rispecchiando la forma mentale del colono, la percezione dell'universo in João Leonir Dall'Alba è curiosamente culturizzata, rapportata all'interno familiare che trasforma il *novum* in *notum*, fino a creare una sorta di un domestico *De rerum natura*. Nelle descrizioni del silenzio del cosmo, per esempio, del sole, della luna, la sovrapposizione delle concrete immagini alimentari abbassano la portata metafisica e conferiscono un aspetto meno estraneo, più comprensibile e rassicurante. In "Sinfonia nella casa del nono": «Tuto silenzio, / Un si-

lenzio metálico, / Che sburna te le recie, / Come quando se scolta la sciuma de un bicier de birra» (81); «Sui monti, / Come un grande panaro / De oro, / Il sole si ciaro /gien su dalle núvole / Colorendo el cielo» (81); «La luna colma, / Formaia ben granda» (83).

5. Le cause principali del fenomeno emigratorio furono, come si sa, la miseria e l'emarginazione delle classi rurali dell'epoca, se non addirittura la fame. E si raccontava di un paese dove le vigne si legavano con le salsicce. Ma al di là di questa battuta iperbolica, insieme al sogno della proprietà della terra da parte dei nostri contadini, spesso ingannati da fallaci propagande interessate, favorite, a loro volta, dall'ignoranza commista alla speranza, va tenuto conto anche di quell'insopprimibile spirito di avventura, quell'attrazione verso il nuovo e il lontano che spesso viene trascurato dagli storici dell'emigrazione. Il sogno è sempre quello: «Se i mari fusse tocio e i monti de polenta…», come si cantava al di qua e al di là dell'oceano.

Ma nemmeno l'America poteva soddisfare il sogno atteso: «Ò Mèrica, Mèrica, a te me ghè imbroià» (15) – diceva il Nanetto Pipetta ne *El ritorno de Nanetto Pipetta* di Pedro Parenti[9], una delle tante riscritture (prolungamenti, parodie, imitazioni) a cui ha dato la stura la popolarità del capostipite di Aquiles Bernardi, intensificata a partire dal 1975, l'anno del centenario dell'emigrazione italiana[10].

Il paese di Cuccagna è sempre altrove. Là, più in là, condensato da Nanetto Pipetta in una immagine sorprendente che esorcizza la morte, investita dalla corrente fragorosa del carnevalesco dove non può che intersecarsi la serie del mangiare e del bere: «Demetrio el ga imparà anca lu che qua no l'è mia fàcile catar a cucagna. Lora, l'è ndà in serca dea cucagna pi in su, in altri posti. E son sicuro che là a ghè pròprio a cucagna. Marenghi de oro, bussolà, aqua dolsa, vin, gasosa, bira e chi sa quante robe bone ancora» (81).

[9] Fu pubblicato a puntate nel *Correio Riograndense* a partire dall'edizione del 19 febbraio 1999 e successivamente in volume nel 2000.

[10] La capacità di *Vita e Stòria de Nanetto Pipetta* di produrre non solo una sua legittima continuazione, in una seconda parte tanto reclamata dai lettori (come avvenne per opere immortali come il *Quijote* o, tanto per restare in area latinoamericana, il *Martín Fierro*), ma anche di generare una notevole serie di riscritture (prolungamenti o imitazioni) nell'ambito della letteratura riograndense, e al di fuori di essa, è senza dubbio una delle virtù che conferiscono a quest'opera la dignità di un 'classico'. Alle riscritture di *Nanetto Pipetta* ho dedicato un lavoro. Si veda: Cancellier.

Bibliografia citata

Alighieri, Dante. *Convivio*. Ed. Franca Brambilla. Firenze: Le Lettere. 1995.

Balen, Italo. *Os pesos e as medidas*. Caxias do Sul - Porto Alegre: Universidade de Caxias do Sul - Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes. 1981.

Barthes, Roland. *Éléments de sémiologie*. Paris: Seuil. 1964 (trad. it.: *Elementi di semiologia*. Torino: Einaudi. 1966: 28-29).

Bernardi, Aquiles. *Vita e Stòria de Nanetto Pipetta. Nassuo in Itália e vegnudo in Mérica par catare la cucagna*. Caxias do Sul - Rio Grande do Sul: Editora São Miguel. 1957[3].

Cancellier, Antonella. "La letteratura in dialetto veneto nel Rio Grande do Sul: riscritture di *Nanetto Pipetta*". *Imigração e Cultura.* Eds. Loraine Slomp Giron e Roberto Radünz [inclui trabalhos apresentados no II Simpósio Internacional sobre Imigração e X Fórum de Estudos Ítalo-Brasileiros – 130 anos de imigração italiana no Rio Grande do Sul]. Caxias do Sul, RS: Educs. 2007: 155-162.

Cruz, Sor Juana Inés de la. *Respuesta de la poetisa a la muy ilustre sor Filotea de la Cruz. Prosas y Versos.* Madrid: Alba. 1999: 107-154.

Dall'Alba, João Leonir. *Stianni in Colónia*. Caxias do Sul: Editora Lunardell-EDUCS. 1986.

———. "La farina de formento". *Stianni in Colónia*. Caxias do Sul: Editora Lunardell-EDUCS. 1986: 20-21.

———. "La prima polenta". *Stianni in Colónia*. Caxias do Sul: Editora Lunardell-EDUCS. 1986: 105-106.

———. "I cráuti". *Stianni in Colónia*. Caxias do Sul: Editora Lunardell-EDUCS. 1986: 73.

———. "Sinfonia nella casa del nono". *Stianni in Colónia*. Caxias do Sul: Editora Lunardell-EDUCS. 1986: 81-83.

Meo Zilio, Giovanni. "Italo Balen, *Os pesos e as medidas*". *Rassegna Iberistica*, 19 (1984): 58-61.

———. "João Leonir Dall'Alba, *Stianni in Colònia*". *Rassegna Iberistica*, 31 (1988): 58-62.

———. "Rovílio Costa et al. *Imigração italiana no Rio Grande do Sul. Vida, costumes e tradições*". *Rassegna Iberistica*, 34 (1989): 59-64.

Montanari, Massimo. *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*. Roma-Bari: Laterza. 2009.

Presenza, cultura, lingua e tradizioni dei veneti nel mondo. Parte I: *America Latina. Prime inchieste e documenti*. Ed. Giovanni Meo Zilio. Venezia: Regione Veneto - Centro Interuniversitario di Studi Veneti. 1987.

Púa, Carlos de la. *La crencha engrasada. Poemas bajos*. Notas de José Gobello. Buenos Aires: Schapire Editor. 1971.

Rigotti, Francesca. *La filosofia in cucina. Piccola critica della ragion culinaria*. Bologna: Il Mulino. 1999.

BREVE ANTOLOGIA POETICA

PALABRAS EN LA BOCA

María Teresa Andruetto*

Peras

Había una rosca cubierta
de azúcar, una mesa con el hule
verde y una frutera de vidrio
(por la loneta de las cortinas, el sol
sacaba tornasolados color de ajenjo),
y había peras. Recuerdo los cabos rotos
y el punto negro que, en una de ellas,
hace el gusano. Sé que las dos teníamos
el pelo corto y unos vestidos
almidonados.

Después algo (quizás el viento)
sonó allá afuera y mi madre dijo
que acababan de pasar
Los Reyes.
(Kodak: 21)

Lunes

Los lunes mi padre llegaba tarde
y traía chocolates amargos.
En la cama grande, mamá nos leía

* Poetessa e narratrice argentina.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

La Cabaña del Tío Tom.
A nosotras nos gustaban los lunes,
nos gustaba llorar por tristezas
de cuento, sufrir por los negros
mientras comíamos chocolates
Suchard.
(Kodak: 27)

Banjo en la cocina

He perdido una música / Irene Gruss

El padre toca el banjo en la cocina
de la casa. Es la siesta del domingo
y amenaza tormenta (…los chicos
juegan, la madre levanta los platos
de la mesa). Bajo la parra zumban
las moscas. El padre toca rumbas,
habaneras, canciones italianas.

Alguien sostiene las partituras,
da vuelta las páginas

(hasta que salta una cuerda
y la música acaba).
(Kodak: 34)

Casa con palmeras

Junto a la casa vieja
con cenefas, hay dos palmeras
(y un senderito de piedras negras).

Bajo las plantas y los racimos
de flores blancas, dos niñas juegan

(al gallo ciego).

Después la madre
ofrece flores de calabaza,
    semillas secas,
y las dos niñas
se van por el senderito
sin dejar huella.
(Kodak: 35)

Visita

Hoy vino mi madre a visitarme
y caminamos las dos por estas calles.
Hablamos de mi hermano,
de los hijos, de las chicas del Sur,
de mi cuñado. Otra vez yo critiqué
al gobierno y ella dijo otra vez
«¡Es un país tan grande!». No quiere
que me queje: «¡Este país generoso
recibió a tu padre!» y rodamos las dos
hacia una zona de tristeza, en silencio,
hasta que se detiene y dice: «Ayer
hice dulce de duraznos» y yo digo
que hablaron de mi libro
en el diario.
(Kodak: 37)

Bibliografia citata

Andruetto, María Teresa. *Pavese/Kodak*. Buenos Aires: Ediciones del dock. 2007.

POESIE

Biagio D'Angelo*

Acarajé

A Edilene e Fernando, con gratitudine

Fin quando non saremo di nuovo riuniti contemplando il breve borbottio
di una *moqueca* di *pitu*, e le altre magie che tu conosci e riveli a lenti sorsi,
come gli sposi volanti nei quadri di Chagall, queste linee sinuose avranno
il nome di *saudade*. In tua assenza, ciò che resta è una foto – marca
dell'eterno – in cui frigge, adesso un poco insipido, un tondo *acarajé*.
Lo dedichiamo a Yemanjá, perché ci riporti a riva una conchiglia che risuoni
di oceani lontani, di sali preziosi, di carichi di libri; lo dedichiamo a Jorge,
perché ci parli ancora di estasi gastronomiche e poveri redenti; lo dedichiamo
a Tereza Batista, mai stanca di raccontare storie, che ci ha
ancora nascosto la fine di quel capitolo in cui si trasformava in orsa.
In quest'offerta, la mia – la vaga sospensione di una promessa buona,
sapere che la distanza, anch'essa, è un poco morte, e vincere l'angoscia
che i cuori amanti della letteratura conoscono come parte ricca della vita.

* Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (Brasile).

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

Fast food

A R.

1. CPU

Ho, come Leopardi,
un pensiero dominante:
è un cpu nella massa del midollo,
che si surriscalda
davanti alla Tua immagine bizantina.
Non si spegne (a differenza del mio pc).
Tu sei un'Aspasia – scritta d'altri.

2. SPOT

Quinte di una notte metropolitana.
Fredda la panchina come l'acqua.
Afa d'estate – senza mosche.
Un Cosmopolitan sega la gola e la luce sghemba.
Compreremo quel grattacielo:
plexiglas, jacarandá e metallo inossidabile.
Leggo il mio haikai come se fossi a Tokyo.

3. LADY MACBETH

Sono fuori casa – nel distretto di Mzensk.
Eppure continuo a osservare
Le mie dita.
Come profumare la pelle del delitto?
Copaiba, copaiba!
Pulisce dal sangue, dall'orina.
Toglie il grasso fetido di estranei – senza casa.

4. DINASTIA MING

Nella terracotta sono incisi
Cavalli e cavalieri
(animali e guerrieri di cui sconosco gli ideogrammi).
Sottoscrivo con Brodskij e con Rothko
Che un segmento di tempo
È una calligrafia eterna:
conservo i cocci dei miei otri rotti.

Tarte tatin

A R.

Non c'è nessun verso più melodioso di un battitore elettrico, scrive Anthony Bourdain.
C'è da credergli. Ma non troppo. Forse perché il risultato è quel che conta, e non sempre
il rumore è comparabile alle metalliche ipnosi di Steve Reich. Stando con te, seduti e stretti
fino ad assaporarci le vertebre, penso a Parigi – senza te, un agglomerato austero, senza efelidi.
E chiedo – in ricordo di un palato nobile – una *tarte tatin* – senza gelato, per favore – per noi due.

È una fortuna che tu sia presente. Che tu sia la dolcezza che questa fetta non ha più, ciò che resta
di un autunno piovoso anche nei tropici. Le mele sono rancide. Si sono putrefatte. Segno (inequivoco)
che il tempo passa anche per loro. Tutt'intorno, baci e gemiti e carezze. Qualcuno sbadiglia, sinceramente.
E tu racconti un po' di biologia, per tirarmi su. Tutte le particelle – anche delle mele – raggiungono uno stato
di agonia. E rinascono – nelle tue parole. L'aspro gusto è già un ricordo. Come Parigi. Mangio la tua bocca.

L'INFANZIA E IL SUO NUTRIMENTO

Maria Luisa Daniele Toffanin*

E bambini della fame

E virgulti sortiti appena
senza slancio armonia vitale
questi altri tanti
per insaziata fame-sete

sospesi a un filo d'aria
tanti strappati subito
come d'autunno
un vento di foglie infinite.

Endemica corda scordata
di un mondo che meccanico corre
in dissonanza col comando d'amore
gli occhi serrati agli universi mali.

Ma volano ebbri di Dio
in missioni sublimi
gli Angeli dei doni
e abitano la casa del Bene
braccia aperte agli impuri.

Da: *E ci sono Angeli*, inedito

* Poetessa padovana.

Oltreoceano. L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe, a cura di Silvana Serafin e Carla Marcato, 4 (2010).

I bambini dell'opulenza

Avrà fragile stelo il fiore dell'infanzia
nel vuoto d'un tempo opulento

fragile per sua futura corolla
se denutrito di linfa nei giusti ritmi
di madre natura in pozioni dosate
d'acqua-aria-sole sostanze affettive prime.

Non sarà fiore-squillo di colori
senza sicura costante d'amore.

Depauperata di risorse-difese
urgenti per l'habitat vitale

sarà esile foglia oscillante
anche a tenue brezza
senza picciolo sicuro
all'albero di Casa

precipite emotiva-mente nel nulla
vuoto d'un tempo opulento.

Da: *E ci sono Angeli*, inedito.

Gabbianella

Gabbianella
che a sera in azzurri deliri ti libri
di sillabe-moti-sorrisi

e d'improvviso
quasi a viscerale richiamo
avida nel mare-tuo cibo ti tuffi
mai sazia mai di pesciolini,

e all'onda dei sogni galleggi galleggi:
distesa di gabbianelle
nell'ora che cielo e mare
combaciano si baciano.

Così ti disegno
in altra mia sera
lontana.

Da: *E ci sono Angeli*, inedito.

GLI AUTORI

María Teresa Andruetto, nata a Córdoba – Argentina – nel 1954 vanta origini italiane – il padre si trasferì da Torino in Argentina nel 1948, mentre i nonni materni lasciarono il Piemonte alla fine del secolo XIX. Ha pubblicato i libri di poesia: *Palabras al rescoldo* (Argos, 1993), *Pavese y otros poemas* (Argos, 1997), *Kodak* (Argos, 2001) e *Beatriz* (Argos, 2006), *Pavese/Kodak* (Ediciones del dock, 2008) e *Sueño Americano* (Caballo negro, 2009), l'opera teatrale *Enero* (2005) e i romanzi: *Stefano* (Sudamericana, 1997), *Todo movimiento es cacería* (Alción, 2002), *Tama* (Alción, 2002) *Veladuras* (Norma, 2005), *La mujer en cuestión* (De Bolsillo, 2009), *Lengua madre* (Mondadori 2010) oltre a numerosi libri per bambini e per ragazzi.

Trinidad Barrera è professore ordinario di Letteratura spagnola e ispano-americana presso l'Università di Siviglia. È stata presidente dell'Asociación Española de Estudios Literarios Hispanoamericanos. Dedica la propria attività didattica e scientifica alla letteratura coloniale e alla poesia contemporanea. È autrice di numerose pubblicazioni tra cui si ricordano: *Del centro a los márgenes. Narrativa hispanoamericana del siglo XX* (2003); *Las vanguardias hispanoamericanas* (2006); *Oliverio Girondo. Poesía reunida* (2007); *Asedios a la literatura colonial* (2008). Inoltre, ha curato varie edizioni di testi che vanno da Adolfo Bioy Casares (1982) ad Álvar Núñez Cabeza de Vaca (1985), Juan León de Mera, Oliverio Girondo, Diego Mexía, José Eustasio Rivera, Luis Palés Matos, Bartolomé de Las Casas (2005). È coordinatrice di un ampio e articolato progetto editoriale relativo alla *Historia de la literatura ispanoamericana* pubblicato da Cátedra di Madrid.

Giuseppe Bellini è professore ordinario i.q. di Lingua e letterature ispano-americane dell'Università di Milano**,** direttore delle riviste: *Studi di Letteratura ispano-americana*, *Quaderni della Ricerca*, *Quaderni Ibero-Americani*, condirettore di: *Quaderni di Letterature iberiche e iberoamericane*, *Rassegna iberistica*, *Centroamericana* e membro del Consiglio scientifico delle riviste: *Africa, America, Asia, Australia*, CNR (Roma), *Caribana*, CNR (Roma), *Cuadernos americanos* (Messico), *Iberoromania* (Tubingen), *Voz y letra* (Malaga), *Revista de literatura española* (Río Piedras, P.R.). Dirige le collane: 'Letterature e culture dell'America Latina', del Consiglio nazionale delle ricerche, 'Letterature iberiche e latinoamericane', 'Biblioteca della ricerca'. Ha ottenuto molteplici riconoscimenti ufficiali tra cui il Iª Clase, premio nazionale del ministero dei Beni cultu-

rali per l'opera di diffusione della letteratura iberica attraverso la traduzione; lauree *honoris causa* da: Universidad de los Andes-Mérida, Universidad de Salamanca, Università di Perpignan, Università di Napoli 'L'Orientale'. È socio onorario della Associazione ispanisti italiani, della Associazione svizzera degli ispanisti, della Asociación española de literatura hispanoamericana, dell'Instituto de literatura iberoamericana di Pittsburgh, della Asociación internacional de hispanistas e presidente *de honor* dell'Associazione degli ispanoamericanisti spagnoli (AEELH), socio d'onore di 'Oltreoceano' - Centro internazionale letterature migranti - CILM, Università di Udine. Ha pubblicato fino ad oggi 60 volumi di critica letteraria nell'ambito ispanico e americano, più di 500 tra saggi e recensioni, circa 100 volumi di traduzioni e edizioni di testi.

Eddy Bortolussi, poeta, attore, giornalista, è nato nel 1943 a Flagogna di Forgaria in Friuli ed ha trascorso la sua giovinezza a Savorgnano di San Vito al Tagliamento, paese d'origine dei genitori e dei nonni, che è diventato nel tempo, un po' come Casarsa per Pasolini, il 'luogo assoluto' del suo mondo poetico. Dal 1972 vive e risiede a Udine, dove ha pubblicato varie raccolte di liriche, con note critiche di Pier Paolo Pasolini, Biagio Marin, Andreina Ciceri, Carlo Sgorlon, Lelo Cjanton, Giorgio Faggin, Piera Rizzolatti, Gianfranco D'Aronco ed altri. Ha fatto parte per trent'anni della Compagnia di prosa della Rai di Trieste ed ha curato a lungo la redazione del mensile *Friuli nel Mondo*, del quale è tutt'oggi un affezionato collaboratore.

Nicola Bottiglieri è professore associato di Lingue e letterature ispano-americane presso l'Università di Cassino. Si è occupato di letteratura antischiavista e di viaggi nel Nuovo Mondo pubblicando in quest'ambito alcuni volumi tra cui si ricordano *Cristoforo Colombo uomo delle frontiere* (1997), *Le case di Neruda* (2004). Ha curato l'edizione degli atti del convegno, dedicato al reportage narrativo, *Camminare scrivendo* (1999), della raccolta di saggi *I luoghi di Calvino* (2001), del primo convegno internazionale *Dante in America Latina* (2004) e della raccolta di saggi dedicata ai Caraibi, *Musa Paradisiaca* (2007). È autore di numerosi saggi sulla letteratura ispanoamericana contemporanea, in particolare *Il mito di Ulisse nella letteratura latinoamericana* e *Da Colombo a Peter Pan*. È anche autore del reportage narrativo *Tristissimi Tropici* (2006).

Biagio Calcavecchia, dopo una lunga formazione di studi presso l'Università di Pavia, l'Istituto superiore per imprenditori e dirigenti d'azienda di Catania e l'University of Reading (GB), e una esperienza lavorativa di responsabile Controllo, qualità e sviluppo nuovi prodotti alimentari maturata in Italia e all'estero, attualmente è responsabile della Gestione qualità di EcorNaturaSì SpA – Verona www.ecor.it, al fine di garantire la sicurezza legale ed igienico-sanitaria di oltre 4.000 prodotti food e no food e di offrire assistenza agli affiliati per le attività inerenti la gestione della qualità e la certificazione Bio.Società specializzata nella commercializzazione di prodotti biologici-ecologici a marchio proprio e di terzi. La società è fornitrice di servizi ai punti vendita specializzati NaturaSì e B'io.

Antonella Cancellier è professore ordinario di Lingua spagnola presso la facoltà di Scienze politiche, Università di Padova; autrice di un centinaio di pubblicazioni. La sua

attività di ricerca scientifica è orientata principalmente verso le seguenti aree: linguistica e dialettologia ispanoamericana, con particolare riferimento alla zona rioplatense e, in quest'ambito, soprattutto al contatto della lingua italiana (anche dialettale e gergale) con quella spagnola (cfr. la monografia *Lenguas en contacto: Italiano y español en el Río de la Plata*, 1996 e numerosi altri saggi sul tema) includendo l'estensione alle aree lusofone di forte emigrazione veneta; traduttologia, con particolare riguardo a testi in lingua spagnola che presentano peculiarità diatopiche, diastratiche e diafasiche. I suoi lavori sulla letteratura ispanoamericana, inoltre, coprono il periodo coloniale, dell'indipendenza e contemporaneo.

Camilla Cattarulla è professore associato di Lingua e letterature ispano-americane presso la Facoltà di Lettere e filosofia dell'Università di Roma Tre. Ha pubblicato su riviste e su opere collettive italiane e straniere saggi relativi a letteratura di viaggio italiana in America Latina, autori ispanoamericani contemporanei, fascismo e nazionalismi argentini, immagini stereotipate latinoamericane, identità nazionale ed emigrazione italiana in America Latina. Su quest'ultimo tema ha pubblicato i volumi *Di proprio pugno. Autobiografie di emigranti italiani in Argentina e in Brasile* (2003), *L'azzardo e la pazienza. Donne emigrate nella narrativa argentina* (2004, con Ilaria Magnani) e, più recentemente, il saggio "Migrazioni al Río de la Plata e critica letteraria in Italia" (pubblicato sul n. 2 della rivista on-line *Altre Modernità*). È curatrice del volume *Identità americane: corpo e nazione* (2006). Inoltre, con Cristina Giorcelli ha curato il volume *Lo sguardo esiliato: cultura europea e cultura americana fra delocalizzazione e radicamento* (2008) e, con Lucila Pagliai, un'edizione dei viaggi in Europa e negli Stati Uniti di Juan Bautista Alberdi (*Itinerario romantico*, 2008). Fa parte del Comitato scientifico della collana di studi latinoamericani 'L'estremo occidente' (Città Aperta Edizioni). È vicepresidente di AISI (Associazione italiana di studi iberoamericani). Traduce dallo spagnolo e dal portoghese (tra gli autori tradotti: J. Saramago, P. Melo, I. Padilla).

Adriana Crolla è professore ordinario di Letteratura francese e italiana presso le Università Nacional del Litoral (Santa Fe) e l'Autónoma di Entre Ríos. Insegna anche Letteratura italiana e Traduzione letteraria presso il Traductorado y Profesorado de Italiano. Presidente dell'Associazione argentina di letteratura comparata (AALC), ha fondato e diretto il Centro di studi comparati (FHUC-UNL), l'Associazione dei docenti d'italiano del Litoral e l'Associazione dei docenti e ricercatori di lingua e letteratura italiana (ADILLI). Dirige il sito web dedicato alla Memoria Gringa e la rivista del Centro di studi comparati: *El hilo de la fábula*. Ha pubblicato saggi in riviste e in volumi collettanei in Argentina, Brasile, Spagna e Italia. Come autrice, curatrice e traduttrice ha partecipato ai seguenti volumi: *Miradas reflexivas de la literatura de la segunda mitad del s. XX* (2008); *De héroes, lectores y lecturas. Estudios de literatura francesa y francófona* (2007); *Realidad y fantasía en las letras italianas* (2005) e *La piel desnuda. Poetas italianas entre milenios* (2000).

Daniela Ciani Forza è professore associato di Lingua e letteratura anglo-americana all'Università di Venezia - Ca' Foscari, fa parte del Consiglio scientifico della rivista internazionale *Oltreoceano* e della collana 'Donne e Società', codirige le collane 'Soglie

americane', 'Culture a confronto' e 'Incontri'. Ha svolto studi e ricerche sulla poesia modernista e contemporanea, sulla retorica puritana e sulle letterature diasporiche in inglese negli Stati Uniti. Fra le sue pubblicazioni recenti, si ricordano: *America Periferica. Letteratura Cubano-Americana* (2003); "American-Cuban and Cuban-American: Hyphens of Identity", in *Alma Cubana: Transculturación, Mestizaje e Hibridismo / The Cuban Spirit: Transculturation, Mestizaje and Hybridism* (2006); "Nation, Self and Identity: a Quest in American and Latino Literatures", forthcoming in the *Proceedings* of the ICLA International Conference, Venice 23-27 September 2005 (*A partire da Venezia - Eredità, transiti, orizzonti: cinquant'anni di ICLA; Legacies, Passages-Horizons: Fifty Years of ICLA)*; *Quale America? Soglie e culture di un continente.* II (curatela, introduzione e saggio, 2007).

Biagio D'Angelo è professore di Letterature comparate e letterature latinoamericane presso la Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (Brasile). Membro fondatore dell'Associazione peruviana di letteratura comparata, presidente del Comitato internazionale di studi latinoamericani (2007-2010) dell'Associazione internazionale di letteratura comparata. Dal 2001 al 2007 è stato direttore del dipartimento di Educazione dell'Università Cattolica 'Sedes Sapientiae' di Lima (Perù), dove ha anche diretto il Fondo editoriale universitario. Promotore di un master in Letteratura brasiliana e in Letteratura infantile. Ha pubblicato vari articoli in riviste brasiliane e internazionali, nonché due volumi di poesia (*Milongas y otros ritmos* e *Humboldt*). È stato conferenziere presso varie università straniere (UCA Buenos Aires, Universidad Nacional de Bogotá, Universidade Aberta de Lisboa, Paris III Sorbonne Nouvelle, etc.). Le sue ricerche vanno dalla rappresentazione della morte alla presenza dei miti classici nella postmodernità, le figurazioni del sacro nella letteratura contemporanea e la letteratura di viaggio. Tra i suoi ultimi saggi pubblicati: *Borges en el centro del universo* (2005), *Nuevas cartografías literarias en América Latina. Entre la voz y la letra* (2007), *Un río de palabras. Ensayos sobre literaturas y culturas amazónicas*, organizado con Maria Antonieta Pereira (2007), e il recente *Las babas del sabio. Ensayos sobre la dislocación de la escritura* (2008).

Maria Luisa Daniele Toffanin, poetessa padovana, nell'ambito dell'Associazione Levi-Montalcini, promuove iniziative culturali e di orientamento scolastico. Si dedica anche alla presentazione dei suoi libri con associazioni culturali di Padova e di altre città italiane, dà vita a momenti di poesia nelle scuole e a laboratori di scrittura. Collabora a riviste letterarie. Partecipa a convegni realizzati dall'Università di Udine e a iniziative promosse da 'Oltreoceano - Centro internazionale letterature migranti - CILM' dell'Università di Udine. È socia del PEN Club italiano. Ha ottenuto numerosi premi e lusinghieri consensi di critica sia per l'inedito che per l'edito. Sue poesie figurano in antologie e riviste nazionali ed internazionali quali *Oltreoceano* e *Studi di letteratura Latinoamericana / Estudios de literatura Latinoamericana*. Ha pubblicato i seguenti volumi: *Dell'azzurro ed altro* (1998 e 2000 con antologia critica); *A Tindari* (2000 e 2001 - Premio Sorrentinum); *Per colli e cieli insieme mia euganea terra* (2002); *Dell'amicizia – my red hair* (2004, 2006 - Premio Venafro); *Iter ligure* (2006 a conseguimento di numerosi premi in diverse edizioni del Premio Letterario 'Il Portone'), *Fragmenta* (2006), opera

ampiamente premiata (Premio Histonium - Vasto, Premio S. Margherita - Arcola/Lerici, Premio Città di Pompei, Premio Il Portone - Pisa, Premio Maestrale S. Marco - Sestri Levante, Premio l'Aquilai - Arcidosso).

Anna Pia De Luca è ricercatrice di Lingua inglese all'Università di Udine, ove insegna anche Letteratura canadese e del Commonwealth. Attualmente è socio co-fondatore di 'Oltreoceano' - Centro internazionale letterature migranti - CILM, dell'Università di Udine, presidente del Centro di cultura canadese dell'Università di Udine, condirettore della rivista *Oltreoceano*, di cui è anche membro del Comitato scientifico; ha diretto e dirige programmi di ricerca regionali. Ha pubblicato saggi su M. Atwood, M. Laurence, A. Munro, L. Rooke, M. Ondatjee nonché sulla letteratura italo-canadese di Genni Gunn, Dôre Michelut, Caterina Edwards, Mary di Michele e Marisa De Franceschi, apparsi in Italia e all'estero. Ha curato le pubblicazioni di *Palinsesti culturali: gli apporti delle immigrazioni alla letteratura del Canada* (con Alessandra Ferraro e Jean-Paul Dufiet, 1999), *Italy and Canadian Culture: Nationalisms in the New Millennium* (con Deborah Saidero, 2001), *Shaping History: l'identità italo-canadese nel Canada anglofono* (con Alessandra Ferraro, 2005), *Parcours migrants au Québec: L'italianité de Marco Micone à Philippe Poloni* (con Alessandra Ferraro, 2006) e *Itinerranze e transcodificazioni. Scrittori migranti dal Friuli Venezia Giulia al Canada* (con Alessandra Ferraro, 2008).

Maria Gabriella Dionisi è ricercatrice di Letteratura ispano-americana presso l'Università della Tuscia di Viterbo. Tema principale delle sue ricerche scientifiche è il rapporto tra storia e letteratura negli autori rioplatensi. Inoltre, ha realizzato ricerche su vari aspetti della cultura paraguayana, partecipando a convegni nazionali e internazionali. È autrice di vari saggi sui maggiori narratori paraguayani (Augusto Roa Bastos, Renée Ferrer, Josefina Plá, Sara Karlik, Raquel Saguier) e nel 2001 ha curato la selezione e la traduzione della prima raccolta di racconti paraguayani contemporanei pubblicata in Italia. Nel 2005 ha tradotto il romanzo di Renée Ferrer *I nodi del silenzio*.

Mara Donat dal 2001 vive tra l'Italia e il Messico, dove nel 2006 ha ottenuto un master in Letteratura latinoamericana all'Universidad Nacional Autónoma. Collabora ai progetti di ricerca regionali e ministeriali con saggi su: Syria Poletti, Octavio Paz, la poesia delle Madres de Plaza de Mayo e la poesia e la narrativa dell'esilio, la poetica di Andrea Zanzotto (2007). È traduttrice e collaboratrice di diverse riviste, tra le quali: *K., literatura arte pensamiento*, rivista messicana e di riviste italiane quali *L'Ippogrifo (Libreria al Segno editore)*. Ha tradotto alcune poesie di autori cordobesi (*Koan*, 1999). È anche poetessa: alcune sue poesie sono state pubblicate in *Corrispondenze e Lingue Poetiche* (1997); in *Quale America? Soglie e culture di un continente* (vol. I) (2007), *Voci da lontano* (2008). Ha partecipato a recital di poesia in Friuli anche con il Gruppo Majakovskij coordinato da Giacomo Vit; al Festival di poesia 'Stazione di Topolò' (2001); con la raccolta *Fra le due sponde* ha ricevuto una 'Segnalazione' al concorso di poesia Lyrike di Precenicco, (2007). Ulteriori raccolte *Come se* (2004-2005), *Spaesamenti* (2007) *E sempre più terra* (2008), sono in parte pubblicate e in parte in corso di stampa.

Alessandra Ferraro è professore associato di Letteratura francese all'Università di Udine. Specialista di Letterature francofone, condirige la rivista *Oltreoceano*, è socio fondatore e tesoriere di 'Oltreoceano' - Centro internazionale letterature migranti - CILM, membro del Comitato scientifico delle riviste *Ponti-Ponts*, *Oltreoceano* e delle collane 'Culture a confronto', 'Incontri' e 'Donne e società'. Già presidente del Centro di cultura canadese dell'Ateneo udinese, ne è ora tesoriere. Ha diretto e dirige programmi di ricerca regionali; ha organizzato molteplici convegni ed iniziative culturali sull'autobiografia e sulle letterature delle immigrazioni in Canada e sul Québec. In questo ambito ha curato i seguenti volumi: *Palinsesti culturali. L'apporto delle immigrazioni alla letteratura del Canada* (con Anna Pia De Luca e Jean-Paul Dufiet, 1999), *Parcours migrants au Québec. L'identità italo-canadese nel Canada francofono* (2006) e *Itinerranze e transcodificazioni: Scrittori migranti dal Friuli Venezia Giulia al Canada* (con Anna Pia De Luca, 2008). È autrice di numerosi saggi apparsi in riviste scientifiche italiane e straniere e di alcuni volumi (monografie e curatele).

Gianpaolo Gri è professore ordinario di Antropologia culturale all'Università di Udine e vicedirettore e responsabile dell'Archivio Etnotesti del Centro internazionale sul plurilinguismo. È responsabile del 'Progetto AMMER' - Archivio multimediale della memoria dell'emigrazione regionale (interviste, storie di vita, fotografie, video, documenti cartacei, ecc. digitalizzati e messi in rete), voluto dalla Regione Friuli Venezia Giulia a partire dal 2006 e sviluppato nell'ambito dell'Archivio Etnotesti e del Dipartimento di Economia, società e territorio. Ha svolto ricerche nei settori dell'etnologia alpina, dell'antropologia storica e dell'antropologia museale, dedicando particolare attenzione agli aspetti simbolici dei corredi materiali, ai saperi, alle pratiche e alle rappresentazioni dell'artigianato tradizionale. Numerose le analisi e gli interventi dedicati ai temi quali le migrazioni, le problematiche identitarie ed etniche, la riconfigurazione dei confini culturali nella contemporaneità e in riferimento particolare alle mutazioni in atto nei contesti alpini. Tra le pubblicazioni recenti si ricordano: *Tessere tela, tessere simboli. Antropologia e storia dell'abbigliamento in area alpina* (2000), *(S)confini* (2001); *Altri modi. Etnografia dell'agire simbolico nei processi friulani dell'Inquisizione* (2002); con M. Puntin, *I fiars dai dìus. Le parti nascoste del carro friulano* (2003); con E. Silvestrini e R. Pagnozzato, *Donne Madonne Dee* (2003). Ha inoltre curato il volume *Modi vestire, modi d'essere. Abbigliamento tradizionale e costumi popolari del Friuli* (2004).

Rosa Maria Grillo è professore straordinario di Lingua e letterature ispano-americane all'Università di Salerno e tesoriera dell'AISI. È autrice di tre monografie: *Racconto spagnolo* (1985), *Exiliado de sí mismo, José Bergamín en Uruguay 1947-1954* (1990, 1995, 1999), *Emigrante/Inmigrado. Una doble identidad en el espejo de la literatura uruguaya* (2003) e di numerosi saggi pubblicati in Italia, Francia, Spagna, Stati Uniti, Colombia, Ecuador e Uruguay. Dirige la collana di narrativa latinoamericana 'A sud del Río Grande' (Oèdipus); fa parte del Comitato scientifico delle collane 'Incontri' e 'Donne e società', del Centro estudios 'Mario Benedetti' di Alicante e del Centro studi americanistici 'Circolo Amerindiano' di Perugia e delle loro rispettive riviste (*América sin nombre* e *Thule*) e pubblicazioni (*Cuadernos de América sin nombre* e *Quaderni di Thule*). Ambiti di ricerca: romanzo storico dell'Ottocento e del Novecento sui temi della sco-

perta e della conquista, letteratura di viaggio e di emigrazione, letteratura femminile, Mario Benedetti; Horacio Quiroga, Carlos Fuentes.

Ilaria Magnani è ricercatrice di Lingua e letterature ispano-americane presso l'Università di Cassino. Ha tradotto testi di narrativa e di saggistica dallo spagnolo, dal francese e dal catalano per varie case editrici. Si occupa di letteratura argentina, di emigrazione italiana in Sudamerica e dell'apporto della presenza italiana alle letterature nazionali, con particolare riferimento alle tematiche relative all'identità, alla memoria e all'ibridazione linguistica. Sul tema ha pubblicato *Tra memoria e finzione* (2004), *L'azzardo e la pazienza* (2004, con Camilla Cattarulla) e curato il volume *Il ricordo e l'immagine* (2007). È segretaria dell'AISI.

Carla Marcato è professore di Linguistica italiana all'Università di Udine; è direttore del master in 'Italiano lingua seconda' attivato presso l'Università di Udine. Ha tenuto numerose lezioni presso università italiane e straniere (Heidelberg, Toronto, New York, Malta, Bellinzona). È direttore del Centro internazionale sul plurilinguismo dell'Università di Udine; è socio corrispondente dell'Istituto veneto e dell'Accademia della Crusca; fa parte del Comitato scientifico della *Rivista italiana di onomastica*, della rivista *Lingua italiana d'oggi*. È codirettore della rivista *Oltreoceano* di cui è anche membro del Comitato scientifico e co-fondatore di 'Oltreoceano' - Centro internazionale letterature migranti - CILM, dell'Università di Udine. Si occupa di geografia linguistica, di aspetti lessicali ed etimologici dei dialetti italiani, del continuum italiano-dialetto e delle varietà di lingua e di dialetto, di italiano e dialetto all'estero (in particolare in Nord America), di linguaggi gergali, di onomastica. È autrice di numerose pubblicazioni.

Sebastiano Martelli è professore ordinario di Letteratura italiana presso l'Università di Salerno. Ha pubblicato volumi sul Cinquecento, Settecento, Ottocento e Novecento. Un suo particolare settore di studi è quello sulla letteratura dell'emigrazione italiana dall'ultimo ventennio dell'Ottocento a tutto il Novecento, tema sul quale ha pubblicato numerosi lavori in volumi e riviste nazionali ed internazionali, tra i quali: *Letteratura contaminata. Storie parole immagini tra Ottocento e Novecento* (1994); *Il sogno italo-americano* (1998) e numerosi saggi in volumi collettanei, tra i quali: *Dal vecchio mondo al sogno americano. Realtà e immaginario dell'emigrazione nella letteratura italiana* (2001); *Oltre il silenzio oltre l'attesa: figure femminili nella letteratura italiana dell'emigrazione* (2002); *America ed emigrazione nella narrativa italiana dell'ultimo ventennio* (2004). Ha anche curato le edizioni di molti testi otto-novecenteschi di autori quali: Bontempelli, Rimanelli, Olivieri.

Rocío Oviedo, poetessa spagnola, giornalista e docente dell'Università Complutense di Madrid dove ricopre il ruolo di professore ordinario di Filosofía y letras: filología hispánica. La sua attività di poetessa si è concentrata nelle seguenti raccolte poetiche: *Al encuentro* (1989), *Del amor y del amigo. Nostalgias* (2000) e *Desde la sombra incontable de los días* (2000), *Entre las voces de la calle* (2005). Rimane ancora inedito numeroso materiale. Per quanto riguarda la sua attività accademica, ha organizzato e partecipato a numerosi convegni e congressi nazionali e internazionali, tavole roton-

de, in Europa, nelle Americhe e in Africa anche in qualità di relatrice e di conferenziere. Suoi ambiti di ricerca sono la cronachistica delle Indie, la poesia e la narrativa della colonia, dell'Ottocento e Novecento, con un'attenzione particolare, tra gli altri, all'opera di Alonso de Ercilla y Zúñiga, Sor Juana Inés de la Cruz, Fernández de Lizardi de Herrera y Reissig, César Vallejo, Octavio Paz, Vargas Llosa, Cortazar. Ha pubblicato otto volumi tra monografie e circa sessanta saggi in miscellanee, capitoli di libri ed articoli in riviste.

Susanna Regazzoni è professore associato di Lingua e letterature ispano-americane presso la facoltà di Lingue e letterature straniere dell'Università di Venezia - 'Ca' Foscari', membro del Comitato scientifico delle riviste *Rassegna Iberistica* e *Oltreoceano* e delle collane 'Soglie americane' e 'Culture a confronto', 'Incontri' e 'Donne e società'. È autrice di diciotto volumi tra monografie e curatele, di circa 150 saggi, articoli e recensioni, pubblicati su riviste nazionali e internazionali relativi alla letteratura ispano-americana dei secoli XIX-XX, alle relazioni culturali fra Europa e America Latina con speciale attenzione per l'area dei Caraibi e per i fenomeni di transculturazione. Attualmente collabora a numerosi progetti di ricerca internazionali – con le università di Lipsia e di Alcalá di Henares, con il Consejo Superior de Investigaciones di Madrid –, nazionali – MIUR con l'Università di Udine e con l'Università Statale di Milano –.

Federica Rocco è ricercatrice di Lingua e letterature ispano-americane presso l'Università di Udine, membro del Comitato scientifico della rivista *Oltreoceano*, segretaria di redazione di *Oltreoceano*, della collana 'Soglie americane', fa parte del comitato di redazione della rivista *Il bianco e il nero*. L'ambito privilegiato della sua esegesi letteraria è il Cono Sur, attraverso le opere di Mario Benedetti, Juan José Saer, Antonio Elio Brailovsky, Rafael Courtoisie, Abel Posse, Pedro Lemebel e degli scrittori friulano-argentini quali Syria Poletti. Si è interessata, inoltre, di letteratura cubana (Nancy Morejón, Mirta Yáñez, Alejo Carpentier). È autrice di numerosi saggi e della monografia *Una stagione all'inferno. Iniziazione e identità letteraria nei diari di Alejandra Pizarnik* (2006). Attualmente si occupa di poesia argentina femminile e delle forme della scrittura autobiografica anche fittizia. Come poetessa scrive in italiano, spagnolo e friulano e ha all'attivo un compendio in friulano dal titolo *Una ruja ta' seâriis - Una ruga tra le ciglia* (2006). Ha pubblicato alcune sue composizioni poetiche in miscellanee – *Quale America? Soglie e culture di un continente* (vol. I) (2007), *Donne, Politica e Istituzioni. Tra desiderio e certezza* (2008), *Entre Friuli y España. Homenaje a Giancarlo Ricci* (2008), *Voci da lontano. L'emigrazione italiana in Messico Argentina Uruguay* (2008) – e ha in programma una nuova silloge poetica plurilingue.

Deborah Saidero è ricercatrice di Lingua inglese presso l'Università di Udine, dove insegna Traduzione. Ha conseguito un dottorato di ricerca in Letterature e culture dei paesi di lingua inglese presso l'Università di Bologna. Si è a lungo occupata di letteratura canadese, con particolare riguardo alla narrativa femminile contemporanea, su cui ha pubblicato diversi saggi. Di recente, ha curato un volume di saggi sull'opera di Janice Kulyk Keefer che è in corso di pubblicazione presso Guernica. Si è occupata anche di problematiche linguistiche nelle opere di scrittrici italo-canadesi e di studi sul

Canadian English. Nel 2000 ha collaborato alla curatela del primo *Dizionario Friulano-Inglese* con Gianni Nazzi, pubblicato dal Ente Friuli nel Mondo.

Amanda Salvioni è ricercatrice di Lingua e letteratura ispanoamericana presso l'Università di Macerata. Ha pubblicato il volume *L'invenzione di un medioevo americano* (2003), saggi ed articoli in volumi miscellanei e riviste specializzate in Italia e all'estero, sui temi della letteratura ispanoamericana del periodo coloniale, la storiografia letteraria in rapporto alle identità nazionali e le poetiche moderne fondate sulla riscrittura della storia, la tradizione e il mito. In particolare si è soffermata su cronisti cinque e seicenteschi, quali Fray Pedro Simón, Galeotto Cei, e Garcilaso de la Vega el Inca. Per il XIX e XX secolo, le linee di ricerca si sono invece soffermate su Esteban Echeverría e Juan María Gutiérrez, su Alejo Carpentier, Edgardo Rodríguez Juliá e Antonio Benítez Rojo, e infine su Ricardo Rojas, Rodolfo Wilcock, David Viñas, Juan José Saer. Ha affrontato, infine, questioni traduttologiche riferite al sistema letterario ispanoamericano ed ha pubblicato traduzioni di poesia e narrativa.

Alessandro Sensidoni è professore ordinario di Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università di Udine. Attualmente è docente di Filiere produttive e confezionamento e distribuzione. Ha svolto e svolge attività di docente (seminari, conferenze e commissioni) presso la Faculté d'Agronomie de Gembloux (B), presso l'ENSBANA Dijon (F), e l'Universitad do Algarve Faro (P). Autore di numerose pubblicazioni nazionali ed internazionali dedicate a diversi argomenti tra i quali la Reazione di Maillard alle proprietà antiossidanti e alle proprietà reologiche degli alimenti. Si è dedicato, inoltre, alla filiera produttiva dei formaggi, dei prodotti alcolici e dei distillati, del pane e della pasta e del confezionamento (*packaging*).

Eleonora Sensidoni è dottoranda in Scienze linguistiche e letterarie presso l'Università di Udine. Il suo ambito di ricerca è relativo alla letteratura popolare ispano-americana in Messico e Argentina. Ha al suo attivo le seguenti pubblicazioni: "Fabio Morábito: poeta de la mirada y de la quietud", in *Voci da lontano* (2008), "Un modo original de contarse a través las experiencias humanas y artísticas de sus personajes: Elena Poniatowska" per la rivista *América sin nombre*, in corso di stampa; "Messico al femminile: la letteratura contemporanea", *Il bianco e il nero*, 11.

Silvana Serafin è professore ordinario di Lingua e letterature ispano-americane presso l'Università di Udine. Ha ricoperto e ricopre numerose cariche istituzionali. È socio fondatore e presidente di 'Oltreoceano' - Centro internazionale letterature migranti - CILM, e socio fondatore e vice-presidente del CIASLA Centro internazionale alti studi latinoamericani. Ha diretto e dirige numerosi programmi di ricerca ministeriali, del CNR e regionali; fa parte di consigli scientifici delle riviste *Studi di letteratura ispano-americana*, *Rassegna Iberistica*, *Il bianco e il nero* di cui è condirettore, *Studi latinoamericani / Estudios latinoamericanos* di cui è condirettore, *Oltreoceano* di cui è fondatore e direttore responsabile. Fa parte dei consigli scientifici delle collane CNR – Letterature e culture dell'America Latina – 'Memorie, viaggi e scoperte', 'Studi di letteratura ispano-americana – Biblioteca della Ricerca', di cui è condirettore, 'Soglie americane',

'Culture a confronto', 'Incontri', 'Donne e società', delle quali è direttore. Le sue ricerche spaziano dalla cronachistica delle Indie alla letteratura tra fine Ottocento - inizi Novecento, contemporanea, di genere e delle migrazioni. È autrice di trenta volumi (monografie, curatele), di circa 200 saggi, articoli, note e recensioni, pubblicati su riviste nazionali e internazionali.

Diego Símini è professore associato di Letteratura spagnola presso l'Università del Salento. Ha partecipato a numerosi convegni sui drammaturghi seicenteschi (Lope de Vega, Rojas Zorrilla, Francisco de Leiva, Giacinto Andrea Cicognini). Ha inoltre pubblicato alcuni lavori su García Lorca; ha curato la traduzione italiana di *Canciones de deriva* del poeta spagnolo Rafael Morales Barba. In ambito ispanoamericano, si è occupato dell'opera narrativa di Manuel Scorza, di Carlos Martínez Moreno specie in rapporto con Dante Alighieri, di Tomás de Mattos chiosatore di Melville, dell'opera narrativa di Laura Restrepo e di Mauricio Rosencof. Ha tradotto testi di alcuni di questi autori (Martínez Moreno, Mattos, Restrepo), di José Enrique Rodó e di Cintio Vitier.

María del Carmen Símon Palmer è professore dell'Istituto di lingua, letteratura e antropologia di CSIC - Spagna; si è dedicata alla Bibliografia letteraria ed è autrice della *Bibliografía de la Literatura Española desde 1980* pubblicata da Chadwyck-Healey, oltre a vari volumi, tra i quali: *Escritoras españolas del siglo XIX. Manual bio-bibliográfico*; *Escritoras españolas 1500-1900* (1992). Di recente ha redatto i tre numeri della rivista *Arbo* dedicati alle *Escritoras españolas del siglo XX* (2006). È membro del direttivo della Real Academia de Gastronomía e della Red de Excelencia de Investigadores dell'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation di Tours (F). Nel campo della gastronomia ha pubblicato: *La cocina de Palacio 1560-1932*; la *Bibliografía de la Gastronomía y la Alimentación españolas* (2003).

Oltreoceano

Direttore responsabile: Silvana Serafin
Forum, Udine
* * *

1. Silvana Serafin (ed.), *Percorsi letterari e linguistici*
2. Silvana Serafin (ed.), *Scrittura migrante. Parole e donne nelle letterature d'Oltreoceano*
3. Silvana Serafin (ed.), *Dialogare con la poesia: voci di donne dall'America all'Australia*
4. Silvana Serafin e Carla Marcato (eds.), *L'alimentazione come patrimonio culturale dell'emigrazione nelle Americhe*

Studi Latinoamericani/Estudios Latinoamericanos

Direttore responsabile: Mario Sartor
Forum, Udine
* * *

1. Mario Sartor (ed.), *Esperimenti di comunicazione*
2. Mario Sartor (ed.), *Nazioni e identità plurime*
3. Mario Sartor e Silvana Serafin (eds.), *Emigrazioni/immigrazioni*
4. Mario Sartor e Silvana Serafin (eds.), *Globalità e localismo*
5. Mario Sartor (ed.), *Conservazione, tutela e uso di beni culturali: il caso latinoamericano*

Il bianco e il nero

Direttore responsabile: Maria Amalia D'Aronco
Forum, Udine
* * *

Ultimo numero pubblicato 11 (2009)

Le simplegadi

Rivista online
Direttore responsabile: Antonella Riem Natale
web.uniud.it/all/simplegadi/
* * *

Culture a confronto

Collana sulle migrazioni
Direttore: Silvana Serafin
Codirettore: Daniela Ciani Forza
Mazzanti editori, Venezia
* * *

1. Silvana Serafin (ed.), *Friuli versus Ispano-america*
2. Silvana Serafin (ed.), *Varia Americana*

3. Silvana Serafin (ed.), *Studi di Letteratura Ispano-americana presso Università e Centro-Istituti italiani*
4. Renata Londero, *Entre Friuli y España*
5. Silvana Serafin (ed.), *Voci da lontano*

Incontri

Collana sulle migrazioni
Direttore: Silvana Serafin
Codirettore: Daniela Ciani Forza
Campanotto, Pasian di Prato (UD)
* * *

1. Silvana Serafin (ed.), *Ecos italianos en Argentina. Emigraciones reales e intelectuales*

Soglie americane

Collana di studi americanistici
Direttori: Daniela Ciani Forza e Silvana Serafin
Mazzanti editori, Venezia
* * *

1. Silvana Serafin, *Scrittura come nuovo inizio. Riflessioni sul romanzo d'iniziazione al femminile nel Cono Sur*
2. Michele Bottalico and Salah el Moncef bin Khalifa (eds.), *Borderline Identities in Chicago Culture*
3. Federica Rocco, *Una stagione all'inferno. Iniziazione e identità letteraria nei diari di Alejandra Pizarnik*
4. Alessandra Calanchi, *Oltre il sogno: la poetica della responsabilità nel percorso culturale di Delmore Schwartz*
5. Silvana Serafin (ed.), *Quale America? Il continente: la sua cultura/le sue culture*
5.* Daniela Ciani Forza (ed.), *Quale America? Il continente: la sua cultura/le sue culture*
6. Martha Canfield (ed.), *Oltre il racconto. Passaggi tra giallo e noir, mito, cinema e teatro*
7. Caterina Ricciardi e Sabrina Vellucci (eds.), *Miti americani tra Europa e Americhe*
8. Irina Bajini, "Tutto nel mondo è burla". *Melomania y orgullo nacional en el teatro cubano de los bufos*
9. Susanna Regazzoni, *La Condesa de Merlin. Una escritura entre dos mundos o de la rétorica de la mediación*

Pubblicazioni del Centro di cultura canadese

Forum Editrice, Udine

* * *

1. Anna Pia De Luca, Jean-Paul Dufiet e Alessandra Ferrara (eds.), *Palinsesti culturali. Gli apporti delle immigrazioni alla letteratura del Canada.* Atti del Convegno internazionali di studi, Udine 20-22 maggio 1998
2. Jean-Paul Dufiet e Alessandra Ferrara (eds.), *L'Europe de la culture québécoise.* Atti del Seminario internazionale, Udine 28-29 maggio 1999
3. Anna Pia De Luca e Deborah Saidero (eds.), *Italy and Canadian Culture. Nationalisms in the New Millennium*. Atti del Convegno internazionale di studi, Udine 18-20 maggio 2000
4. Alessandra Ferrara (ed.), *Alterité et insularité. Relations croisées dans les cultures francophones*. Atti del Seminario italo-canadese, Udine 16 maggio 2002
5. Anna Pia De Luca e Alessandra Ferrara (eds.), *Shaping history. L'identità italo-canadese Canada anglofono*. Atti del Convegno internazionale, Udine 20-22 maggio 2004
6. Alessandra Ferrara e Anna Pia De Luca (eds.), *Parcours migrants au Québec. L'italianité de Marco Micone a Philippe Poloni*. Atti del Convegno internazionale di studi, Udine 20-22 maggio 2004
7. Alessandra Ferraro e Anna Pia De Luca (eds.), *Itinerranze e transcodificazioni. Scrittori migranti dal Friuli Venezia Giulia al Canada*, 2008

Finito di stampare
nel mese di marzo 2010
presso la Lithostampa
di Pasian di Prato (Ud)