

# 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 EcorNaturasi 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.

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. Cientistas 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 Vázquez.

Poco frequentato, sorprendentemente data la sua importanza religiosa oltre che nutrizionale, è il mais: *Hombres de maíz* di Miguel Ángel Asturias *La fragancia 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 Plácido (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 liminarietà, 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 scritturale 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<sup>5</sup>.
- . "A largo plazo". *Historias en rojo*. Buenos Aires: Editorial Losada. 1978: 109-133.