

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 cosas: 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.

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 finescolare, 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 prorogabile 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 pan-rozzo 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 ordina al caffè è più eloquente di un biglietto da visita: «Al caffè si va soprattutto per mangiare. Se uno chiede un caffelatte 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, salicce, 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 alimentari¹:

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 rimane².

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» (Rusotto. *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 stessa³. 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, metafisicamente 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 re-crudece. / 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 Mária 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 viesan 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 Mária, che le ha dedicato un libro apocrifò 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 María 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 contact*. Ed. Rosa Maria Grillo. Napoli: ESI. 1999: 263-279.
- Russotto, Mária. *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, Mária 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.