

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 caffè latte. 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 trasparente¹.

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-fasciste². 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-

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'accoglienza³. 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 italianizzarsi⁵.

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 russa⁶.

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 ebraiche⁷, 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-

nocchie 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 underlying 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 2009⁸.

Le finzioni prodotte dalle due autrici argentine prendono spunto dalle vicende personali e familiari, ma finiscono per rendere universale l'esperienza immigratoria⁹. 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 Shua¹⁰, 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 sciropate 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 migrazione¹², 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 propio *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'espedito 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 *yidische 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 *Babueta* (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 italo-canadesi 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 lingua¹⁴. 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 detentrica 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. ««Aglío, 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 italiani 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.
- Macías 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 connigo*: 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.