

Cibo e conoscenza nel romanzo italiano moderno

*Cristina
Benussi*

Università di Trieste

Un compendio straordinario delle ritualità con cui gli uomini antichi pensavano di garantirsi l'esistenza lo ha scritto sir James George Frazer, che così riassume il senso di quella religiosità arcaica: "Vivere e produrre la vita, nutrirsi e avere figli, erano questi i bisogni principali degli uomini nel passato e saranno i principali bisogni nel futuro finché durerà il mondo (...). Perciò cibo e figli erano ciò che gli uomini cercavano principalmente di procurarsi con rappresentazioni di riti magici per regolare le stagioni" (Frazer 389-90).

Il fatto stupefacente è che questi riti permangono, seppur ovviamente metamorfizzati, fino a quando non tramonta quella civiltà agraria da cui erano nati, vale a dire fino all'avvento della cultura industriale, che in Italia prima si sovrappone, poi si sostituisce alla prima in modo esplicito dopo la Grande Guerra. I romanzi marcano chiaramente questo percorso, fin dalle loro fortunate affermazioni come genere di intrattenimento del nuovo ceto colto, vale a dire da Manzoni, Nievo, Verga, Fogazzaro, Soffici, Bacchelli, fino ai più moderni Pavese, Jovine, Pratolini, lungo un tracciato che si spezza con Tozzi e Gadda, e che non può più essere ripreso, seppur con rammarico, da Fenoglio, Pasolini, Volponi.

L'obiettivo di una società rurale, dunque, era quello di assicurarsi una sopravvivenza: il ciclo umano nascita-riproduzione-morte veniva accolto come esempio di appartenenza a una natura regolata da leggi che funzionano allo stesso modo per uomini, animali e piante. I ritmi del ciclo vegetativo, semina, crescita, raccolto, infatti, non si possono alterare, così come per l'uomo la successione di nascita riproduzione morte richiede un eros che produce frutto. A corollario di queste spinte elementari alla

sopravvivenza, viene elaborato dalle culture agrarie un sistema simbolico che indica come valori positivi la famiglia, il risparmio, la proprietà della terra, la solidarietà, il lavoro metodico e regolare: “Il rapporto di stretta dipendenza biologica e vitale di uomini e piante - tra genti agricole - si ripercuote nella religione e fa sì che s’identifichino di rimando fecondità e fertilità, donna e terra, coito e seminazione. In tale quadro mitico-rituale il complesso drammatico cerimoniale del Capodanno, tra i coltivatori, contiene l’orgia sessuale. Questa anzi vi appare come tratto caratteristico” (*Lanternari* 517).

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

Il discorso sarebbe complesso, e mi permetto di rimandare al mio *Scrittori di terra, di mare, di città*, ma se pensiamo alle situazioni narrative in cui sia presente il cibo, si può facilmente evincere che questo giochi un ruolo decisivo per il mantenimento dell’ordine esistente. Gli scrittori “di terra” non apprezzano il “latinorum”, ovvero una conoscenza astratta, mentre si sentono attratti da una prospettiva gnoseologica finalizzata a un’attività anche pratica. Esibiscono perciò un buon rapporto con la materialità dei gesti, garanti della continuità della vita, tra cui il primo posto spetta al nutrimento, caricato sempre di una simbologia chiarissima. Le polpette che il promesso sposo Renzo Tramaglino mangia con Tonio all’osteria del paese cementano un patto che avrebbe dovuto riparare all’ingiustizia del mancato matrimonio; lo stufato che poi consuma nella locanda milanese con il bargello travestito avrebbe dovuto segnare l’alleanza tra le proteste sociali del montanaro e quelle dei cittadini; lo stracchino che ingurgita dalla vecchietta durante la fuga verso Bergamo gli permette di

far domande senza suscitare curiosità, così come altri pasti consumati lungo la via; il famoso pranzo del conte zio si risolve in un'intesa politica, quello offerto da don Rodrigo in un'associazione a delinquere. Ma direi che sarebbe troppo lungo, e a questo punto forse superfluo, documentare tutte le occorrenze in cui il cibo, concreto, di cui si sente quasi l'odore e il sapore, diventa simbolo di un rapporto affettivo o sociale. Basti ricordare le noci di Lucia donate a fra Galdino, indice di generosità e santa furbizia, la polentina rachitica di Tonio, offerta in segno di amicizia, il pane che fra Cristoforo accetta dalla famiglia della sua vittima, simbolo di pentimento e di perdono, il pranzo apprestato dall'Innominato a Lucia, avviso di conversione e di ospitalità e oggetto d'invidia della carceriera, mentre una delle prime cose che Bortolo chiede a Renzo è "come stai d'appetito". Certo, in tempi di carestia, il cibo assume un valore essenziale, ma non mi sembra di dover mettere in dubbio che esso, in questa circostanza, enfatizzi la predisposizione a considerarlo veicolo di pacificazione fisiologica e psicologica: alla tavola del sarto Lucia comincia "a riaversi a ogni cucchiata", e solo dopo aver riacquisito "alquanto le forze" mentre si riassetta intralcia le dita in quella corona che le ricorda improvvisamente il voto. In nome del pane, del resto, Renzo aveva cominciato la sua educazione politica, secondo modi riprovati dalla sua morale e per questo perdenti. In Manzoni e nella sua scelta cattolicamente impegnata di scrivere un'opera in cui, come volevano i logici di Port-Royal, dovesse trionfare l'"adeguatio rei et intellectus", la simbologia è chiarissima.

Anche in Nievo attraverso la fenomenologia del nutrimento, come suggerisce Gian Paolo Biasin, si possono ridisegnare caratteri, posizioni sociali, psicologie, ecc. Se dovessimo poi cercare nelle *Confessioni di un italiano* il luogo simbolico per eccellenza, non avremmo dubbi nell'indicare nella cucina del castello di Fratta l'ambiente di formazione di Carlino Altoviti, che mentre sta al girarrosto rimugina il proprio riscatto futuro. Attraverso la ritualità dei gesti e i posti assegnati a tavola, del resto, il narratore rende conto della gerarchia sociale stabilita dai castellani, ben consapevole di quale sia la considerazione in cui era tenuto dal momento che "nessuno s'era mai sognato di dirmi ove fosse il mio posto e quale la mia posata" (Nievo 60). Anche in questo testo poi il segno della ripresa è dato dal ritorno all'attività della cucina: "Monsignor Orlando rivide con piacere il campo del focolare ripopolarsi a poco a poco dei larghi tegami e delle brontolanti pignatte. Se fosse ancora continuato quel regime di mezza asti-

nenza, egli avrebbe pagato colla propria vita la guarigione della cognata” (257). Il pranzo delle contrastate nozze della figlia sigla una pace momentaneamente ritrovata: “fu provato anche una volta che lo stomaco non conta gli anni quando la coscienza è tranquilla. Quello, credo, fu il colmo delle nostre gioie” (898). Se è vero che “a mano a mano che lo stomaco tornava in pace, anche il capo mi si riordinava” (717), allora è perfettamente naturale che l’attenzione del protagonista sia attratta anche, nella descrizione dei luoghi, dalla natura “alimentare”: gli orti del castello di Fratta in pace, ma anche quelli del convento napoletano dove stava raggiungendo Ettore Carafa, rivelano l’occhio pronto a cogliere per abitudine anche l’aspetto nutritivo della natura: “i cavoli in semenza e il verziere abbruciato dal sole attestavano la non finita quaresima dei proscritti cappuccini” (626).

“Ventre affamato non sente ragione” (*Verga* 370) si giustifica ‘Ntoni Malavoglia usando uno dei tanti proverbi alimentari che custodiscono la saggezza di una famiglia fondata su un’economia di sopravvivenza, con l’orto, le galline, il lavoro della salatura delle acciughe; un ventre che rivendica la necessità di sfidare la legge quando questa minaccia di violare un senso immediato di giustizia e che diviene quasi simbolo di continuità della vita, come sembra significare l’episodio del “consòlo” per la morte di Bastianazzo: un ben di Dio viene portato dalla comunità nella casa colpita dal lutto, quasi a risarcire una perdita e a trasformare la morte in una festa di vita. Ed è ancora una simbologia di nutrimento quella che segna l’esclusione del colpevole, la cui punizione non può essere la morte, ma lo sradicamento e l’esilio: “Venni per vedervi. Ma dacché son qui la minestra mi è andata tutta in veleno” (402), risponde ‘Ntoni, il figlio che aveva cercato fortuna in città con mezzi illeciti, e che, avendo violato il patto, ora sa “ogni cosa” e dunque deve andarsene.

Risotto e tartufi titola Antonio Fogazzaro, scosso da inquietanti fermenti modernisti, il primo capitolo di *Piccolo mondo antico*, dove il pranzo d’apertura nella villa della marchesa Maironi ha la funzione di delimitare il quadro delle alleanze tra i notabili che muoveranno le fila dell’azione; e un altro pranzo, quello del rinnovamento del patto, offerto dal “Controllore” Pasotti alla marchesa, scatena il dramma che è al centro del romanzo, l’allontanamento da casa di Luisa che per affrontare la Maironi trascura di sorvegliare l’“Ombretta sdegnosa del Missipipi”. Il cibo si accoppia sempre agli eventi nodali del romanzo: con il vino di Nescioree

brindano gli sposi; accettando la torta di mandorle e il rosolio il Pasotti cerca di cavar informazioni dalla signora Cecca e con un vino dall'aroma di austera virtù, il giusto, gustoso amarone, le ottiene dall'ingenuo signor Giacomo; con le limonate l'addetto al governo del feld-maresciallo Radetzky si accorda con la marchesa per colpire l'ingegner Ribera. E punch, mascherponi, panettoni inaffiati di S.Colombano ritmano la vita dei tempi felici, mentre tazze di latte e cicoria addolcite con zucchero che sapeva di farmacia, poveri *bicierin* con *torcètt*, minestre senza formaggio segnalano i periodi di carestia. Tanto presente nell'immaginario di terra è la preoccupazione del cibo che Luisa Maironi ricorda la data esatta della sua vittoria sulle tenebre in relazione a "un gran pranzo dato da tua nonna a Brescia" mentre lei invece non poteva "procurare al nostro diletto zio quel regime di cibi e vino" prescritto da medico; non meraviglia allora che lo splendido futuro d'Italia, chiamata alla guerra dai tamburi di Pallanza, venga materializzato nella metamorfosi del lago che "diventerà di latte e miele e la Galbiga de formagg de grana" (Fogazzaro 233): storia piccola e storia grande si unificano anche nel cibo!

Ardengo Soffici, che diventerà uno dei più zelanti nemici del socialismo, in anni che precedono di poco lo scoppio della guerra fa di *Lemmonio Boreo* un campione ideale della cultura agraria: il giovane che aveva sentito il fascino dell'avanguardia parigina, torna nelle sue campagne all'ora di cena dalle zie che gli offrono subito "bastardella d'ova affrittellate" e che pendono dalle sue labbra mentre racconta di sé "rosicchiano dei piccoli orlicci del buon pane di casa sua, bevendo ogni tanto un sorso del vino del suo paese" (Soffici 31 e 33). Ma anche il primo incontro che gli apre gli occhi alla speranza di mutar le cose avviene all'ora di pranzo: "un gran tòcco di pan nero", "mezza cipolla e un pizzico di sale", "un fiasco d'acquerello" è il cibo di "quei tre uomini" che "con la loro sobrietà, con la forza dei bracci nudi, abbronzati dal sole, e la resistenza feroce al lavoro e alla pena, rappresentavano per lui una lezione solenne di virilità dura al compito" (40). Il nutrimento parco di un popolo vigoroso diventa corollario di una "terra felice! abbondante di frutti saporosi, di messi, di biade, di bestie gagliarde e di uomini sani" (38). Le luci e i colori della natura si concretano agli occhi di Lemmonio in un paesaggio alimentar-produttivo, tanto che davanti ad un cibo campagnolo non può non stringersi il patto d'alleanza con il suo primo compagno di battaglia, per le future incursioni: "Zaccagna andò in bottega, e due minuti dopo ricom-

parve con un'insalatiera piena di radicchio condito e una ciambella di pane croccante. L'oste lo seguiva portando un vassoio con due polli arrosto e un fiasco di Carmignano vecchio" (102). E con l'ordine "al cuoco di preparare una colazione per tre" il protagonista dà l'avvio alle nuove avventure del terzetto arricchitosi di Spillo.

Dura a morire una cultura che ha forti radici in un paese che solo in alcune zone del Nord stava trasformando la sua economia da prevalentemente agricola a mista, e poi industriale. Ancora nel 1938-40, la trilogia del *Mulino del Po* di Bacchelli procede spedita attraverso i cicli della storia, collettiva ed individuale. Qualunque disobbedienza alle leggi divine e umane viene riassorbita dentro gli argini di un sapere atavico che mai mette in crisi se stesso. Per tre generazioni, nonostante i colpi della storia, e nonostante le debolezze dei singoli, il mulino rimane il simbolo, pur nell'alternanza della fortuna, di un modo di vita legato alla terra e alle sue tradizioni: la misura dell'uomo si rivela da una capacità produttiva che garantisce il benessere della famiglia, e che frutta se non infrange le regole morali che salvaguardano i diritti altrui. Usurai, profittatori di guerra, contrabbandieri, faccendieri e affaristi senza scrupoli ma anche, nel caso del capostipite Lazzaro, chi basa la propria fortuna su denaro sacrilego, o chi, nel caso di Cecilia, froda lo stato, se non si pentono, vedono vanificarsi le proprie conquiste. In una prospettiva che privilegia l'analisi del processo vita crescita morte, e che non mette sostanzialmente in crisi la "biologicità" delle leggi morali ed economiche, più che mai vivere e produrre la vita, avere figli e nutrirsi sono avvertiti come i bisogni principali. Il cibo in questo ciclo *Mulino del Po* acquista un'importanza centrale, non solo come rito d'aggregazione, "Una breccia ci divide, il barolo ci unisce" (Bacchelli 3:303), ma anche come mezzo per affermare la propria cultura: "Quando per altro Cecilia mandò in regalo un pignattino di caviale rosso, di storione del Po, si chiarì insormontabile la differenza dei gusti fra terrieri e fluviali" (463), o per assicurarne la trasmissione, come fanno fede le digressioni sulle ricette della piada o delle mistocchine (461-462), tanto per fare un esempio. Ma forte è sempre il significato primario, nutrizionale, sia nei periodi di carestia che di abbondanza: nel nome della salama Princivalle accontenta le brame amorose di una non più fresca signora, e il giovane Scacerni mentre prepara la difesa sul Piave, poche ore prima di morire, ha come "suo pensiero principale, in quel momento", quello "di tornare a Fontana del Buoro in cerca del rancio" (777). Ma certo, in

Bacchelli tutti gli elementi che ho ritenuti caratteristici degli scrittori di terra vengono enfatizzati, tanto che il suo testo potrebbe essere il manuale perfetto per chi di un'attività primaria vorrebbe ancora vivere: con la natura bisogna saper dialogare, ascoltando quanto essa ha da dirci, e sapendo rispondere anche tecnicamente ad essa. Dalla costruzione dei mulini alla coltivazione dei campi, alla manutenzione del bestiame, la trilogia squaderna tutta un'enciclopedia sul tema.

Con Federigo Tozzi, cattolico toscano che tuttavia si interessa di psicanalisi, si registrano invece le prime avvisaglie di una crisi di quel sapere arcaico. La possibilità di analizzare con un nuovo linguaggio il suo difficile rapporto con il padre gli permette di estendere il proprio rifiuto ai riti dell'intera comunità agraria, da cui infatti il protagonista viene inesorabilmente espulso.

Il discorso per uno scrittore così innovativo non è facilmente riassumibile, ma qui basti dire che il suo allontanamento è segnalato anche attraverso il suo pessimo rapporto con il cibo: *Con gli occhi chiusi* vede il figlio del proprietario di trattoria escluso dalle mense dei salariati, che infrangono la secolare tradizione dell'ospitalità: Ghisola gli volge le spalle mentre mangia un pezzo di pane, l'amico-rivale Antonio non gli regala le ciliege che lui non riesce a cogliere (*Opere* 1:22). Rotto il patto con la propria cultura che avverte degenerata, il protagonista tozziano ne subisce le conseguenze anche sul piano del nutrimento: se da una parte il fratello di Giulio Gambi, Niccolò (*Tre croci*), si lascia prendere in modi parossistici dal desiderio di cibo, a compensazione della sua incapacità di affrontare i problemi più concreti della vita, regredendo e trasformando l'istinto di conservazione in vizio, dall'altra Remigio Selmi, mentre gli assalariati mangiano e bevono a sue spese, si ciba di avanzi: "Il formaggio, una fettuccina dura accanto alla crosta nera, era diventato verde e asciutto, come quello che si mette nelle trappole dei topi; ma egli lo mangiò lo stesso" (298); di più, si lascia derubare proprio dei prodotti della terra, frutta (333), patate (336), fieno (340), fagioli (362), albicocche (386) ecc. La coscienza della propria sfasatura esistenziale si rivela allora come inappetenza: "Quella minestra e quel lesso, che avrebbe pagato a fin di settimana con i denari della cambiale, non gli andava giù" (339). È Giulia, invece, l'amante del padre e sua antagonista nel processo per l'eredità a godere dell'offerta simbolica del pane e del vino da parte degli assalariati Berto e Cecchina (348): il diritto, nella mentalità contadina, sta dalla parte di chi

lotta per conquistare o mantenere la terra; uno dei testimoni di Giulia, il medico Bianconi, non si fa scrupoli a mettere gli occhi sul podere, perché “Remigio lo possedeva senza esserselo guadagnato e senza doverlo pagare a nessuno” (352). La natura che Remigio guarda con gli occhi dell’idillio sembra allora rivoltarglisi contro: i riti di chi vive dei prodotti della campagna vengono dissacrati dalla mano del sottoposto che brucia il raccolto; ma anche il figlio del padrone ha le sue colpe, se non si accorge che il vitello acquistato è malato; è inevitabile la punizione, del vino nella botte che va a male e della vacca che figlia un vitello morto: “Io credo che queste cose non avvengano senza che Dio non le desideri” (434), afferma a voce alta Berto. Il senso della colpa è dunque anche evangelico, come suggerisce il canto del gallo che annuncia un nuovo giorno dopo l’incendio della mucchia, ma questa volta senza possibilità di palingenesi: “Il gallo cantò un’altra volta; e Remigio quasi ebbe paura di non essere più in tempo a ricominciare la vita con tutti gli altri uomini” (416).

La crisi, che Tozzi denuncia con un cupo senso di colpa, è sbandierata da Carlo Emilio Gadda, milanese con una casa in Brianza difficile da mantenere per le troppe spese che comporta. Nella *Cognizione del dolore* il protagonista distrugge il simbolo tangibile del supporto materiale che garantisce la vita e che dà la misura della propria capacità produttiva, il cibo, aggredito come manifestazione della volgarità della vita: il crocossuolo è “grasso, piccante, fetente al punto da far vomitare un azteco” (Gadda 39), mentre il nutrimento in genere si identifica con la decomposizione: “se non a digerire, almeno però ad intradare verso l’uscita quei pallettoni di schioppo dei piselli, che gli avevano scortato fin giù nel colon uno spezzatino di guarniko degno dei Borgia” (67); il “vizio della gola, che è così turpe in un uomo” (83-84) veicola un “nemico introdotto abusivamente nell’organismo, come i Danai nell’arce di Troja...” (84): il peccato della gola allora non può che scaricare su chi lo commette la punizione divina: non più veicolo di comunione e alleanza, comunque di scambio-accettazione dell’altro all’interno del proprio gruppo come scrive la Mabilia, il cibo diventa sinonimo di distruzione, furto, addirittura morte. È significativo allora che il senso di colpa avvertito da Gadda rilevi l’episodio autobiografico di un male di stomaco che nel febbraio 1928 l’aveva obbligato a trasferirsi da Roma a Milano: nel testo Roma diventa Babilonia, il luogo biblico per eccellenza della corruzione: “Nel 1928 si era detto dalla gente, e i signori di Pastrufazio per primi, che egli fosse

stato per morire, a Babylon, in seguito alla ingestione d'un riccio, altri sostenevano un granchio, (...) qualcuno favoleggiava addirittura di un pesce-spada o pesce-spilla (...) ch'egli avrebbe deglutito intero (...) che la coda poi gli scodinzolò a lungo fuor dalla bocca, come una seconda lingua che non riuscisse più a ritirare, che quasi quasi lo soffocava" (85-86). Cibo metafora di punizione, dunque, o, ancora, cibo simbolo della volgare sicurezza esistenziale e sociale dei commensali al ristorante di lusso, o comunque associato ad immagini schifose: "Ma allora dalla giostra, gli pareva la musica del cenciume, del naso brodoso, della rivolta, dei torroni, dei colpi di gomito, delle frittelle, delle arachidi brustolite che precipitano il mal di pancia delle merde" (431).

Una fantasia barocca negli infiniti episodi in cui il cibo è evocato, catalogato, sezionato nei suoi percorsi restituisce sempre l'idea della morte come disordine e non essere. Idea del resto posta fin dall'inizio, con il catalogo delle possibili piaghe agricole, siccità, precipitazioni eccessive, "Peronospera banzavoisi" e altre malattie che sembrano risparmiare il raccolto solo "ogni anno bisestile", "Cerere e Pale assenziando" (6). Lo stesso nome della casata, Pirobutirro, del resto, è l'ironico commento alle possibilità di futuro di una stirpe che fonda le sue fortune sulle pere: perché "hacer una pera" non significa, come voleva la tesi filologica sostenuta dal periodico "La pera", "compiere una grande azione" (105), bensì, come ci insegna la tradizione dialettale milanese "far cilecca".

Direi che nel secondo dopoguerra, a parte la ripresa della ritualità campestre da parte di alcuni neorealisti, è registrata piuttosto la nostalgia di ciò che è stato, e l'ansia di un futuro che senza quei valori inquieta. Ma, a riprova del fatto che si tratti non tanto una questione di tempi storici, quanto piuttosto di struttura culturale, vorrei ricordare che, negli stessi periodi, gli scrittori nati e cresciuti nell'ambiente mercantile-marinaro esibiscono ben altri valori.

Una diversa predisposizione mentale presenta infatti una cultura elaborata da popolazioni che, stanziate in zone costiere, avevano sviluppato un'economia fondata prevalentemente sulla pesca, o comunque su un'attività commerciale che privilegiava il viaggio per mare. La pesca, diversamente dall'agricoltura, utilizza risorse non visibili, il pesce che si nasconde e che per venir catturato obbliga l'uomo a seguirne le tracce: bisogna conoscere i nascondigli, trovare il modo di raggiungerlo, predisporre trappole, muoversi insomma in una *dimensione addizionale*, non

“naturale”. Infatti, come si legge nell’interessante numero della *Ricerca folklorica* dedicato alla cultura del mare, la fluidità e l’uniformità dell’acqua obbligano il navigatore (pescatore o mercante) a utilizzare punti di riferimento esterni, a calcolare una rete di punti terrestri, i punti di mira e i punti di rotta, o celesti, le stelle e le costellazioni, a elaborare insomma una mappa, per giungere alla meta o per individuare i luoghi di pesca, costieri e d’altura, più vantaggiosi, o ancora per segnalare le secche. Anche la tipologia del fondale dunque, che non è visibile, va ricostruita, e viene percepita quindi in maniera indiretta: si trova in corrispondenza a una rete di punti terrestri che va memorizzata. Diversamente dalle popolazioni agricole, che possono accumulare territori, la ricchezza della gente marinara è piuttosto un patrimonio cognitivo per sfruttare risorse sempre mobili e instabili. Osservazione, memorizzazione, sperimentazione, capacità di astrazione fruttano nei confronti di prede sfuggenti, da ingannare attraverso tecniche da migliorare continuamente, perché *non* è attraverso il lavoro costante e metodico di seminazione, fertilizzazione, cura quotidiana che si *riproduce* il raccolto, ma piuttosto attraverso uno sfruttamento intelligente delle risorse potenzialmente infinite che comunque giacciono in un mare su cui ci si deve continuamente spostare e i cui pericoli e trabocchetti vanno pervicacemente aggirati.

Non la necessità di riproduzione, dunque, ma l’intelligenza (che per certi aspetti è conoscenza e capacità dialettico-argomentativa, per altri è astuzia e abilità di metamorfizzare se stessi per garantirsi, a seconda delle circostanze, il dominio sugli altri) è la qualità del mercante, per aggirare le insidie del mercato, e del pescatore, che deve accerchiare con le reti il pesce, tendere le trappole con orecchio e occhio vigile. In un saggio assai suggestivo Marcel Detienne e Jean Pierre Vernant chiamano tutto questo *Metis*: *Metis* è figlia di Teti e Oceano, sposa Di Zeus, dal quale viene inghiottita per timore di essere spodestato a sua volta dalla propria prole, madre di Atena, che infatti nasce dal cervello del sovrano degli dei rinunciando poi al matrimonio e facendo voto di verginità per sviluppare piuttosto le sue virtù guerriere. *Metis* è potenza acquatica, fluida e polimorfa, dalle virtù fecondanti e nutritive come le sorelle Oceanidi; Atena, dea guerriera, non usa la forza, ma la rapidità d’esecuzione e il colpo d’occhio: nel mito degli Argonauti è Atena a costruire il vascello, a scegliere il pilota e ad assistere i naviganti nel superamento dei passaggi pericolosi.

Manca pertanto, nei romanzi di mare, qualsiasi altra ipotesi di ereditarietà: la donna infatti presenta i caratteri dell'incorruttibilità, incontaminata, come è, dalla terrestrità del matrimonio e soprattutto della maternità. Momentanei e privi di futuro biologico, i rapporti tra protagonista maschile e femminile si intrecciano piuttosto sul un versante simbolico della seduzione, del desiderio che non produce frutto.

Rivediamo il mito: Marcel Detienne nei *Giardini di Adone* distingue tra i vari cicli greci di vegetazione, in polemica con Frazer, tra quelli dei cereali e quelli delle essenze, quelli necessari al sostentamento e quelli voluttuari. I cereali in questa ipotesi occuperebbero il punto mediano di un codice botanico che va dalla mirra alla lattuga, vale a dire dalle piante solari secche, incorruttibili e profumate, a quelle umide, corruttibili e putrescenti: il grano starebbe nel giusto mezzo tra secco e umido, tra cibo destinato agli dei e cibo degli uomini, tra immortalità e mortalità. La giusta distanza tra cielo e terra è occupata dunque da piante coltivate da uomini giunti a un certo grado di civilizzazione, che, come testimonia il racconto esiodico, stabiliscono analogie tra l'aratura e l'istituzione matrimoniale: la donna è il solco e il marito il coltivatore, la moglie una figura a metà strada tra la *kore* ferma alla sua condizione di giovanetta vergine e la cortigiana *hetaira* tutta dedita a concedersi all'amore. Detienne evidenzia come l'attrattiva della seduzione fa parte del matrimonio allo stesso modo in cui gli aromi fanno parte del sacrificio sacro. Ma se il giorno dell'ime-neo gli sposi s'incoronano di mirra e si aspergono di profumi, tuttavia la seduzione del desiderio appare successivamente come una minaccia per il matrimonio: la *gynè engyete*, la moglie legittima, deve entrare nella vita "coltivata", rinunciare ai profumi che per la loro virtù afrodisiaca provocano l'emozione del desiderio, partecipare alle feste di Cerere-Demetra, protettrice del grano e del matrimonio, celebrate nella stagione delle piogge autunnali, quando il cielo feconda e la terra si apre, rinunciare a quelle di Adone, le Adonie, celebrate nei giardini, nel calore dell'estate in una profusione di profumi lascivi, una vera e propria agricoltura alla rovescia, se è vero che le piante aromatiche seducono ma non producono frutti. Non il piacere, ma il rapporto d'alleanza tra famiglie esige il vincolo coniugale, alla cui base sta la *charis*, in grado di accordare le parti tra loro e di superare con la reciprocità del dono da una parte la persuasione menzognera, *peitho*, dall'altra la violenza brutale, *bia*.

Le eroine della cultura di mare hanno questa caratteristica, a cominciare dalla protagonista delle *Ultime lettere di Jacopo Ortis*: Teresa, *la divina fanciulla*, sottolinea Foscolo, offre “lo spettacolo della bellezza” (Foscolo 299) che incanta con il “bell’apparato delle sue grazie” (305); “vestita di bianco” con “il tesoro delle sue chiome biondissime diffuse su le spalle e sul petto, i suoi divini occhi nuotanti nel piacere, il suo viso sparso di un soave languore” fa sbandire al povero Jacopo “tutt’altro desiderio, tranne quello di adorarla” (315). Gli attributi sono ambigui, erotici e devozionali insieme, ma comunque mai da *gyné engyeté*. Tant’è che quando pensa a Teresa sposa, Ortis, all’idea che “è donna contaminata dalle braccia d’un altro” (466), rinuncia a proporle di raggiungerlo in un altro mondo, ammaestrandola “del come e del quando e dell’ora” (465). Tra Afrodite e la Vergine, tra desiderio passionale e desiderio di purezza, l’ambiguità permane, ma è certo che il giovane è abbagliato innanzitutto dalla Bellezza. Non è il cibo che assicura la vita e infatti, in questi romanzi, esso è quasi totalmente assente. Mi sono soffermata su Foscolo perché è in fondo il più “moralista” degli scrittori di mare, cui poi seguirebbe cronologicamente D’Annunzio: in questo caso il modello Demetra, quello esibito dagli scrittori di terra, è assolutamente escluso, come lo sarà per Tommaseo, Pirandello, Svevo, Vittorini, Calvino, che non hanno come obiettivo la costruzione di una famiglia attraverso cui tramandarsi.

Non sappiamo poi cosa mangi Jacopo, per non parlare degli eroi dannunziani, che partecipano a numerosi banchetti, in cui non si sa cosa sia servito, perché sembra importante solo l’apparecchiatura della tavola, gli abiti delle signore, gli arazzi e gli affreschi alle pareti. A parte i vini, compare, simbolicamente quasi esclusivamente il pane. Nessuno degli scrittori “di mare” fa assistere il lettore ai pasti dei loro protagonisti. Ora nella narrazione dei più giovani, scrittori “di città”, il cibo è essenzialmente rivelatore sociale, e conta più dove si mangia piuttosto che cosa si mangia: non è il grano a garantire il futuro, ma “la grana”, in altre parole il denaro. Ma qui comincerebbe un’altra storia.



Opere citate, Works Cited



Zitierte Literatur

- AA.VV., *La ricerca folklorica* 21 (1990).
- Baccheli, Riccardo. *Il Mulino del Po*. Milano: Garzanti 1943.
- Benussi, Cristina. *Scrittori di terra, di mare, di città. Romanzi italiani tra mito e storia*. Milano: Pratiche 1998.
- Biasin, Gian Paolo. *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*. Bologna: Il Mulino 1991.
- Detienne, Marcel. *I giardini di Adone*. Torino: Einaudi 1975.
- Detienne, Marcel e Vernant, Jean Pierre. *Le astuzie dell'intelligenza nell'antica Grecia* Roma-Bari: Laterza 1984.
- Fogazzaro, Antonio. *Piccolo mondo antico*. Milano: Mondadori 1981.
- Foscolo, Ugo. *Edizione nazionale delle opere di Ugo Foscolo*. Firenze: Le Monnier 1970.
- Frazer, James George. *Il ramo d'oro*. Milano: Bollati Boringhieri, 1991.
- Gadda, Carlo Emilio. *La cognizione del dolore*. Torino: Einaudi 1987.
- Hewes, Gordon. "The rubric fishing and fisheries". *American Anthropologist* 50 (1990).
- Lanternari, Vittorio. *La grande festa. Vita rituale e sistemi di produzione nelle società tradizionali*. Bari: Dedalo libri 1976.
- Mabilia, Mara. *Il valore sociale del cibo. Il caso di Fiorone*. Milano: Franco Angeli 1991.
- Manzoni, Alessandro. *I promessi sposi nelle due edizioni del 1840 e del 1825-27 raffrontate tra loro*. Torino: Einaudi 1971.
- Nievo, Ippolito, *Le confessioni di un italiano*. Torino: Einaudi 1946.
- Tozzi, Federico. *Opere*. Firenze: Vallecchi 1959.
- Verga, Giovanni. *I Malavoglia*. Milano Napoli: Ricciardi 1955.