

# Il cibo in esilio

---

*Marija  
Mitrović*

---

*Università di Trieste*

*M*i sono occupata a lungo dell'ampia opera (l'opera completa conta più di 30 volumi) dello scrittore sloveno Ivan Cankar. Nel 1974, proprio quando avevo terminato il mio dottorato di ricerca sulla concezione cankariana della critica, pensavo di "sapere tutto" di questo autore e della sua opera. Allora, invece, venne pubblicata una prosa critico-letteraria non troppo scientifica di Taras Kermauner (1976), che ha la forma di un diario di lettura, nella quale ho scoperto un dato, cioè che nessuno dei personaggi di Cankar mangia mai nulla, che nella prosa di Cankar non vi sono descrizioni di cibo. I suoi eroi bevono the, caffè, bevande alcoliche, ma non mangiano mai. Tutti questi personaggi sono idealisti, dice Kermauner, Cankar non rappresenta le persone, ma le idee. L'osservazione di Kermauner non solo mi ha riportato ad una lettura rinnovata e ad una valutazione diversa della prosa di Cankar, ma ha suscitato in me un particolare interesse per la descrizione del cibo nelle opere letterarie. Ecco perché mi piacerebbe trasformare questo contributo in un'antologia di descrizioni, più o meno lunghe, del cibo nelle opere classiche della letteratura serba e croata, anche se per questo lavoro mi occorrerebbe molto più tempo e spazio di quanto sia possibile avere in questa occasione.

Comincerei con alcune descrizioni del cibo che servono all'autore come dimostrazioni di differenze varie: le descrizioni di ciò che i personaggi mangiano sono i dettagli aggiuntivi per distinguere un eroe da un altro, una cultura da un'altra. Quando Marko Marulić, "il padre della letteratura croata", trasfonde in versi il racconto biblico su Giuditta (1501),

e desidera che i suoi concittadini, gli Spalatini, leggano questo poema epico anche come il proprio racconto, come un racconto che non parla loro solo del forte esercito siriano che attacca gli Ebrei, ma anche dell'esercito turco che attacca i Croati, allora egli individualizza la Giuditta biblica al punto da vestirla negli abiti delle dame spalatine del tempo (IV canto, versi 81-104), e come suo unico cibo designa ciò che allora a Spalato era la base dell'alimentazione quotidiana: pane, olio, pane di granturco, formaggio e vino. Affascinato dalla sua bellezza, Oloferne le offre di scendere nel deposito e scegliere il cibo migliore per sé e per la sua accompagnatrice. Giuditta rifiuta, insistendo invece sulla diversità e sulla particolarità del cibo che ha portato con sé. Nella cena fatale, quando Oloferne invita Giuditta nella propria camera, e prima di far questo organizza un grande banchetto, Giuditta ancora una volta non prende il cibo che qualcuno ha preparato nell'accampamento nemico, ma dà da mangiare e da bere persino ad Oloferne usando il cibo e la bevanda che essa stessa ha portato da Betulia/Spalato. In una quarantina di versi (V canto, versi 100-145) il poeta ricorda gli esempi biblici e storici di uomini che misero mano ad un cibo proibito o ad una bevanda, da Noè, ad Alessandro Magno (che nell'ubriachezza uccide il suo miglior amico), fino al sovrano romano Marc'Antonio, ma si sofferma più a lungo sul destino di Adamo ed Eva, ed insiste sul parallelismo tra Adamo ed Oloferne, dal momento che entrambi prendono il cibo dalle mani di una donna; insiste anche sulle conseguenze durature che il peccato di Adamo/Oloferne ha avuto per l'umanità. Per la Giuditta di Marulić il cibo è il requisito della sua identificazione e fonte di sicurezza, garanzia di successo dell'azione rischiosa intrapresa. Allo stesso tempo, cibo e bevanda possono essere - il poeta cerca di convincerci con una serie di esempi - mortali per l'individuo, possono indurre al peccato, condurre a uccidere e a grandi catastrofi.

Nella poesia epica assunta come una delle basi della nuova letteratura serba, nel poema epico *Gorski Vjenac* (1847) di Petar Petrović Njegoš, il cui tema è lo sterminio dei cristiani turchizzati in Montenegro, le differenze culturali tra gli appartenenti alla religione ortodossa e gli appartenenti a quella islamica si manifestano anche attraverso la cultura dell'alimentazione. Quando su invito del vladika Danilo, l'unico personaggio che rifugge ad ogni costo lo scontro armato tra i fratelli di sangue, tra i Montenegrini giungono i rappresentanti dei musulmani, il cadì Mustaj

difende così il valore e la bellezza della propria fede musulmana: tutto si trova ad Istanbul, sede di questa religione, stracolma della gioia terrena, tutta la città è “una coppa di miele, montagna di zucchero, dolce bagno della vita umana, dove nell’idromele nuotano le vile”. Le guide del popolo montenegrino, raccolte intorno al vladika per prendere una decisione definitiva sulla sorte dei cristiani turchizzati, esigono dai propri conterranei turchizzati i seguenti cambiamenti: che si abbattano i templi islamici, che ciascuno prepari il proprio “badnjak”<sup>1</sup> natalizio, che ciascuno dipinga le uova per Pasqua e che osservi il digiuno due volte l’anno<sup>2</sup>. Delle quattro richieste imposte, solo la prima è di importanza fondamentale, ma la nostra attenzione in questo momento si concentra sull’ultima richiesta, che si riferisce alla rinuncia al cibo di origine animale. Se diamo uno sguardo ai menu dei Montenegrini descritti nel poema e contenenti preferibilmente carne, capiremo quanto, per i loro sacrifici, dovevano esseri lunghi i digiuni di più settimane alla vigilia di grandi festività. Mentre permane l’adunanza, i Montenegrini mangiano agnello arrosto, affettato in modo che a ciascuno spetti tutta una metà. Non esistono posate, la carne si mangia con le mani, si rosicchia con i denti, tutte le ossa restano così com’erano sull’animale ancora vivo, e quindi, basandosi sull’aspetto di queste ossa, sulla loro qualità e sulla forma, si indovina qual era il convitato che ha allevato l’agnello, quali i suoi affari domestici e il suo futuro (una serie di usanze pagane legate alla previsione del futuro, sulla base dell’aspetto e della specie degli animali, con i quali l’uomo vive, dei quali si circonda e si nutre). Quando, poi il voivoda Drasko racconta ai Montenegrini della propria visita ai Veneziani, questi gli domandano esplicitamente: “E come ti nutrivano, voivoda; avevano bei cibi saporiti?”. Drasko risponde: “Non c’eran cibi ad eccezione del pane; portavan da leccar certe leccornie tre ore prima di poter pranzare. Di tutta quella gente eran due terzi ancora giovincelli e già sdentati per leccar che facevano quei dolci; con quanta brama or mi saziai di carne” (versi 1665-1673). Dunque, a coloro che strappano la carne con i denti dalla scapola del montone il cibo che offrono i Veneziani sembra troppo dolce e troppo morbido, e per questo poco sano.

Il tempo, lo spazio e il tema scelto ci impongono quanto prima di incamminarci verso la prosa pubblicata in esilio, invece che farci enumerare scene interessanti legate al cibo nei testi canonici classici della lette-

ratura serba e croata. Più che nelle epoche precedenti, le letterature serba, croata e bosniaca di oggi possono contare su un'importante, selezionata e molto numerosa produzione letteraria di scrittori che da una quindicina di anni sono in esilio nei Paesi europei o in America. Vi furono, in verità, anche dopo la seconda guerra mondiale scrittori che lasciarono la Jugoslavia e chiesero asilo in Argentina, America e alcuni persino in Italia. Erano però principalmente oppositori politici del movimento partigiano, dell'antifascismo e del potere comunista, la loro scrittura non era di estrema importanza ed era esclusivamente motivata da un punto di vista politico. Oggi sono in esilio anche alcuni sommi scrittori (David Albahari, Dubravka Ugrešić), scrittori che si erano affermati precedentemente nella letteratura nazionale (Vladimir Pištalo, Slavenka Drakulić, Dževad Karahasan, Predrag Matvejević), ma anche quelli che - una novità in queste culture - hanno cominciato a scrivere in un'altra lingua e non in quella materna (Aleksandar Hemon in inglese, Vesna Stanić in italiano). Si tratta di scrittori dalla duplice identità, scrittori che appartengono alla letteratura serba, croata, bosniaca, ma anche alla letteratura della terra nella quale vivono (americana, canadese, italiana...).

Ci sembra che proprio uno scrittore appartenente a quella categoria abbia scritto una delle prose più interessanti sulla tematica che a noi qui interessa. Nel racconto *I piacevoli conversari*, pubblicato dapprima in lingua inglese, e successivamente tradotto anche in italiano, nel libro *Spie di Dio* (2000), Aleksandar Hemon descrive un convito familiare, una grande festa. Hemon è nato a Sarajevo nel 1964, e dal 1992 vive a Chicago e scrive esclusivamente in inglese. Ci sembra che con l'analisi del racconto *I piacevoli conversari* potremmo dimostrare che Hemon, anche se scrive solo in inglese<sup>3</sup>, appartiene anche alla propria letteratura bosniaca d'origine e alla cultura nata in lingua serba-croata-bosniaca.

In una ventina di pagine Hemon congiunge un arco temporale dal 1811 al 1991, e il destino di una famiglia che all'inizio del ventesimo secolo dall'Ucraina si è trasferita in Bosnia. Il narratore è un membro di questa famiglia che alla fine del ventesimo secolo cerca di ricostruire il proprio passato, le proprie radici, le proprie conquiste e i propri valori, la propria forza e diffusione, il proprio valore che la famiglia ritiene essere assicurato dalla antica origine e dalla capacità di sopravvivere. Il narratore, però, non ha assunto il ruolo di colui che si mette alla ricerca delle radi-

ci familiari, ruolo assunto invece dal padre e dallo zio, che davanti ai nostri occhi intrecciano la storia della famiglia Hemon. Il narratore - sulle orme di Danilo Kiš e del suo rapporto estremamente poco sentimentale verso la propria famiglia - racconta facendo in modo che il lettore si persuada facilmente di come i “ricercatori” del passato familiare immaginano, costruiscono, creano un corpus (la famiglia Hemon) come qualcosa di grande e significativo. I dati di cui dispongono sono tutti non verificati, incerti, presi dalla tradizione orale. Nel racconto, come antenato della famiglia Hemon, si inserisce abilmente e senza alcun problema un eroe dell’*Iliade*, dell’*Antigone*, e persino dell’*Eneide* virgiliana.

Mio padre ricopiò diligentemente la pagina dell’*Iliade* in cui, verso la fine, si trovava “Emone il potente” e i passi dell’*Antigone* nei quali lo sfortunato Emone combatte nell’agone contro il superbo Creonte. Ogni volta che avvistava il nostro nome, lo sottolineava con un evidenziatore giallo fosforescente e ne mostrava la copia ai suoi colleghi /.../ Mio padre certo non si prese mai la briga di leggere tutta l’*Antigone* e io mi guardai bene dal fargli presente che “Emone il potente” è una figura del tutto irrilevante nell’ambito dell’epica e che il prode fidanzato di Antigone finisce poco prodamente per impiccarsi. - Il semestre successivo trovai un Emone anche nell’*Eneide*, dove fa un’apparizione fugace nei panni del capo di una tribù di selvaggi. Ovviamente, mio padre inserì subito la fotocopia nel suo archivio con il nome prontamente evidenziato (81).

Davanti agli occhi del lettore l’importanza della famiglia Hemon cresce nel modo in cui durante gli anni ottanta e novanta è cresciuta la Nazione (serba, croata, bosniaca): come al tempo dell’esaltazione del valore delle identità nazionali abili narratori hanno inserito nella storia della nazione la storia dei Veneti, dei Persiani<sup>4</sup>, o di re celebri solo attraverso memorie letterarie e cronache, così anche qui la festa di una famiglia viene costruita con successo, ristabilendo allusioni a opere letterarie, miti, alla storia non attendibile, a cronache scritte e orali.

Dopo che il padre e lo zio hanno costruito il racconto, decidono di invitare in un podere di famiglia abbandonato, in un villaggio nei pressi di Sarajevo, tutti quelli che portano il cognome Hemon o Hemun (questo “ramo diverso” della famiglia ha già, in un certo qual modo, cambiato il cognome e non sente alcuna emozione di tipo parentale verso gli Hemon, ma nonostante ciò viene al convito). I membri della famiglia Hemon organizzano l’Hemoniade. E, mentre seduta ai lunghi tavoli che si piegano per

la grande quantità di cibo<sup>5</sup> e di bevande, tanta gente si conosce appena, il padre e lo zio si danno il cambio dietro la scena, dalla quale presentano la propria costruzione, il proprio racconto sull'origine e sull'antichità degli Hemon.

Ancora una volta va ripetuto che il narratore racconta tutta la storia con grande distanza. Del resto, anche il titolo suggerisce al lettore di accogliere il contenuto come il prodotto di qualcosa che è nato "in piacevoli conversari". Numerosi altri membri della famiglia si deliziano di più col cibo e le bevande che ascoltando la storia, anche se, misurando lo spazio che nel racconto assume la storia sugli Hemon, vi domina il tema della loro antichità e grandezza, mentre le descrizioni del cibo sono notevolmente più brevi. Alla fine del lungo ed estenuante banchetto familiare, il narratore ammette che si è addormentato e che non ricorda la fine della festa. Il racconto però non termina con l'ultimo avvenimento, la separazione finale degli ospiti che sono venuti ad incontrarsi tutti nel podere degli Hemon. La storia termina così: "Per sapere che cosa successe fino alla fine, non avrei avuto bisogno di essere lì. Basta guardare il video, come facciamo ogni tanto, quando vado a trovare miei, a Shaumburg, nell'Illinois. Facciamo scorrere il nastro avanti e indietro per arrivare al punto che ci piace di più, poi blocchiamo l'inquadratura per farci venire in mente un nome, e riempiamo i salti o i tagli venuti fuori inspiegabilmente nella conversione del nastro eseguita per dieci dollari da un negozio pakistano di Devon...". A causa dei nuovi scontri avvelenati dal nazionalismo, la famiglia è costretta all'emigrazione, in America. Nella condizione di rifugiato, tutto ciò che rimane sono le fotografie, le registrazioni, i video. Un video registrato alla festa della famiglia Hemon - alla festa alla quale il narratore ha partecipato, pur completamente disinteressato - diventa l'unica realtà nella nuova vita. Il narratore sa che si tratta di una mera costruzione, ma qui, in esilio, egli riguarnerà per cento volte lo stesso film dal carattere "documentario". Proprio come noi tutti, che siamo stati testimoni della burrascosa costruzione dell'importanza della nazione, talvolta quasi *kitsch*, oggi siamo destinati ad ammettere la reale esistenza della dimensione esagerata del nazionalismo dei nuovi stati fondati. Nel periodo della loro costruzione abbiamo guardato a tutto questo come ad un qualcosa che non ci riguardava, e invece è successo che la maggior parte di noi eravamo destinati all'esilio (quello vero, oppure quello "interno"). Come per il narratore, la registrazione fil-

mica dall'Hemoniade non aveva nessun senso allora, ma oggi è l'incontestabile realtà. Oggi è realtà ciò che quindici anni fa appariva come racconto *kitsch*, costruito su "fatti" poco credibili.

Cercheremo ora di presentare dei testi che ci sembrano essere stati le letture di Hemon, testi che potevano dargli l'impulso di raccontare la storia sulla festa di famiglia come un racconto espressamente concepito a più strati, uno dei quali è chiaramente ideologico, e molto importante.

Nella lingua serba e croata le migliori descrizioni della bellezza femminile e delle intense passioni erotiche sono collocate in territori nei quali accanto ai cristiani vivono anche i musulmani (Bosnia, Erzegovina, Serbia meridionale)<sup>6</sup>. Anche le descrizioni di quelli che amano, desiderano e sentono quasi come un obbligo dare ospitalità agli altri, che sanno accogliere e congedare gli ospiti, saranno ugualmente collocate in quegli stessi territori. Tra di essi, ambientato a Niš, nel sud della Serbia, è il racconto *La festa di Ivko* (1895) dello scrittore Stevan Sremac, che appartiene alle letture scolastiche obbligatorie. Il testo è costruito inizialmente come la fedele descrizione di una festa di famiglia ("slava") a casa di un artigiano: si descrivono i preparativi per la festa, l'arrivo degli ospiti durante tutta la giornata; tutti sono serviti dapprima con panini salati, carne, vino, dolci e caffè, e quando giungono nuovi ospiti, quelli vecchi lasciano la casa. Il testo si trasforma da etnografico in aneddótico: tre buoni amici del padrone di casa insieme con lo Sconosciuto, l'ospite che è giunto nella casa, - nessuno, però ha idea di chi sia - prima fanno andar via gli ospiti rimasti con i propri racconti di caccia inventati e, dopo che tutti se ne sono andati, pretendono dal padrone di casa che il banchetto cominci daccapo, dal pasto principale in poi. Gradualmente gli ospiti prendono in mano la festa, si servono da soli, dalla casa si trasferiscono nel giardino, e qui conducono gli Zingari che suonano per loro, con un fucile inseguono galline e agnelli, li uccidono e li cucinano allo spiedo. Ivko, il padrone di casa, prima cerca con le buone di convincerli che devono tornare a casa propria, poi si arrabbia con loro, ma è tutto inutile: gli ospiti, anzi, i quali hanno assunto il ruolo del padrone di casa, ad un certo punto sostengono di non sapere dove andare, perché la casa è, in verità, di uno di loro, di Kalča, e non di Ivko. Ivko cerca aiuto dal sindaco, questo si vanta che con facilità manderà gli ospiti a casa loro, ma egli stesso si ubriaca e resta a far baldoria con gli instancabili festeggianti. Alla fine, tuttavia trova una solu-

zione, ma non per interrompere, bensì per trasferire la festa: lo Sconosciuto (nel frattempo si è scoperto che il suo nome è Svetislav, un ex attore itinerante, poi un cancelliere comunale, assoldato nuovamente dal sindaco come cancelliere) decide di chiedere in sposa una ragazza, Mariola, che serve alla festa, e della quale si è innamorato. Subito si stabilisce che anche uno degli ospiti, vedovo, chiederà la mano della madre della ragazza, vedova pure lei. L'aneddoto sui tre o quattro instancabili scapoli si trasforma ora nella storia di un amore e dell'usanza di chiedere in sposa una fanciulla. Dopo che la festa della richiesta di matrimonio è terminata, gli ospiti non si calmano, non vanno a casa, ma vanno in carrozza fino ai vicini bagni termali dove fanno baldoria, finché la polizia non li arresta. - Ciò nonostante, il racconto ha un happy-end, come ogni banchetto di tipo rabelaisiano: questo termina con la descrizione della vita felice dei due matrimoni che si sono conclusi.

Il cibo è presente prima di tutto nella sua abbondanza e nella sua durata illimitata. Una parte degli ospiti non è nella condizione di fermarsi, quando la festa comincia essi smettono di dormire e di compiere le proprie faccende quotidiane, la loro vita si riduce esclusivamente a far baldoria: mangiare, bere, musica, allegri aneddoti. Nel cibo domina la carne, quanto alle bevande si versa vino, ma anche rakija. Il cibo non è concepito come peccato, ma come una provocazione che è pericolosa perché interminabile.

Alcuni parallelismi con la storia di Hemon si possono scorgere nell'istante in cui i racconti di caccia che i tre, poi instancabili festeggianti, cominciano a narrare, trasformano la descrizione della festa di famiglia in una festa di cibo e di baldoria interminabile. Il secondo punto comune si trova alla fine del racconto, quando nella descrizione di una festa ne è inclusa un'altra di un ulteriore momento. Pensiamo di non sbagliarci se supponiamo che Sremac sia stato una "lettura obbligatoria" per Hemon.

È logico supporre che tra le letture di Hemon ci sia stato anche il racconto dell'autore bosniaco Ivo Andrić, *La prova*, che fa parte della serie di racconti sui frati in Bosnia. Anche nel caso di Andrić alla festa si è mangiato e bevuto molto, ma il lettore è affascinato piuttosto dalla storia e dai suoi significati, mentre proprio il grande banchetto è rimasto solo come una base, uno sfondo del racconto. Un parroco di Sarajevo ha intenzione di organizzare una festa, un ricevimento per le persone importanti della città, per consoli e autorità turche ottomane. La festa si dovrebbe tenere il sabato. Durante la settimana il parroco cerca di prevedere tutto:



Allora si procurava tabacco e vino dall'Erzegovina; limoni, aranci e melograni da Dubrovnik; con le proprie mani inacidiva e poi travasava l'*ardal*<sup>7</sup> e diversi tipi di sottaceti; egli stesso tagliava il prosciutto ben stagionato, sostenendo che non fosse compito adatto alle donne. E quando già prima dell'imbrunire tutto ciò che avrebbe offerto agli ospiti era pronto, messo ordinatamente in fila ed accuratamente coperto, faceva da solo il giro di tutto, controllando e stabilendo di nuovo l'ordine con il quale si sarebbe servito; e non soltanto ciò non gli dispiaceva, ma al contrario ne era commosso e lieto, come se altri fosse ad offrire quelle leccornie o come se stesse ascoltando le lodi con le quali lo avrebbero ricoperto i suoi ospiti quella stessa sera. Perciò ogni sentimento di rammarico, di parsimonia o di spilorceria sembrava come anestetizzato, devitalizzato e aveva lasciato posto ad una sensazione di dolce soddisfazione di sé e di grande orgoglio per la reputazione di uomo che ama offrire e sa accogliere. (Andrić 75-6)

L'autore, però non concederà al lettore lo stato d'animo di questa descrizione, del banchetto preparato così accuratamente. Invece di assistere ad un convito di cibo e bevande, saremo testimoni di un'eccezionale rappresentazione, di una splendida esecuzione, dell'imitazione della vita, della trasfusione della vita nella storia. Don Serafino giunge a casa del proprio compagno di scuola di un tempo, e ora parroco che prepara il banchetto, ma il parroco non si rallegra per lui, ha paura che l'eccesso di vitalità e la seducente abilità narrativa di questo frate sconcerterà i suoi alti ospiti. E mentre il parroco riflette con don Serafino su dove, come inserirlo nell'"alta" società dei consoli e dei gran dignitari turchi, il frate si mette a raccontare:

Tutto in di lui era in movimento, dai capelli in testa alle *jemenije*<sup>8</sup> rosse, che portava in casa. Con l'espressione del viso che, sudato e come ispirato, mutava con velocità impressionante da una maschera all'altra, con i movimenti del corpo e degli abiti che indossava, con le parole, con i suoni e le melodie, egli faceva la caricatura di tutto ciò che aveva visto in vita sua, di vivo e di morto, addirittura di quello che aveva letto o di cui era venuto a conoscenza solamente per sentito dire: i frati e tutte le autorità clericali, gli imani e i popi, i consoli, gli ufficiali e gli alti funzionari turchi, compresi tutti i loro cavalli; e gli ordini dei governi, gli articoli di giornale, i dialetti e le lingue, la parlata ed il cantare della gente, i versi degli animali. Non risparmiava nessuno, non si fermava davanti a niente; tutto poteva e di tutto era capace. Girava ogni cosa sottosopra: le persone, le istituzioni, le opinioni e le parole; le spennacchiava e le scomponeva, le denudava, mostrandole così come le vedeva, nell'intera loro vanità ed incoerenza, nella loro infinita ed irresistibile comicità. (Andrić 101)

Il teatro che fra Serafino esibisce col proprio racconto, il banchetto di parole, attira molto più spazio e più attenzione da parte dell'autore e dei lettori, che la tavola solenne. Dopo aver finito fra Serafino ringrazia il pubblico, si leva in piedi, saluta e se ne va. L'ultima sua frase e l'ultima del racconto dice: "Se volevi delle prove generali, ecco, le hai avute! Ed io, è il caso che prepari la bisaccia e domani, pregando Dio, me ne parto per Kresevo!" (Andrić 104) - I racconti di don Serafino erano così ricchi che ci hanno saziati e non ci siamo neppure accorti che lo scrittore ci è debitore proprio della descrizione del banchetto: si è preparato il convito, ma si è svolto un teatro, il mono-dramma di un abile narratore di storie.

Anche Hemon intreccia il racconto sul banchetto con la narrazione storica. Hemon ha potuto apprendere da Andrić quest'attitudine - o, in verità, necessità - di intrecciare convito e narrazione, narrazione che ha sempre un significato a più livelli.

Quando apparve Hemon, come uno dei suoi modelli venne indicato Danilo Kiš. Kiš, in verità, non fu costretto a lasciare la propria terra natia, ma nelle sue vene pulsava l'Ahasfer, l'Olandese errante: la famiglia di Kiš si rifugiò in un lontano villaggio magiaro durante la seconda guerra mondiale; Danilo finì la scuola media in Montenegro, studiò e cominciò la carriera a Belgrado, e trascorse in Francia la maggior parte della propria vita lavorativa, insegnando serbo-croato in diverse università francesi. Nella complessa opera che è dedicata alle tematiche dei patimenti (degli Ebrei, ma non solo di essi) nella seconda guerra mondiale e, successivamente, anche alle sofferenze in quella russa e in tutte le altre rivoluzioni, e a tutti i regimi totalitari, Kiš ha trovato tuttavia spazio anche per una "ricetta" eccezionalmente riuscita per la paella valenciana. La troviamo nel ventesimo frammento del romanzo *Clessidra*:

La *paella valenciana*, questo *mélange* ispano-moresco-ebraico di flora e fauna, mi fu servita in un largo tegame rotondo e io, prendendone con un cucchiaino, pensai che quel tegame dovevano averlo immerso in mare e poi trascinato sulla sabbia, afferrando così direttamente dal mare tutti i suoi benefici, flora e fauna, come con un enorme rete o piuttosto come con un setaccio di legno, di quelli usati dai lavoratori d'oro. Nel riso bianco ben lavato c'erano non solo granelli di sabbia e persino sassolini, forse perché il tutto apparisse più naturale (a meno che tali granelli non fossero sale marino, perché si scioglievano sulla lingua), ma anche alghe, licheni e condimenti, alloro, zafferano, capperi e origano, ma anche sogliole e sardine, gamberetti e frutti di mare (vongole, datteri di mare, cannelli), ma anche ara-

goste, scampi, astici, calamari, ma anche un'ala di polo e un cosciotto di lepre e una lombata di vitello, tutto ciò immerso nel riso come sepolto nella sabbia di mare, piantato nel riso, interrato nel risotto, e solo quando si affonda il cucchiaino in questo riso si capisce, nel veder affiorare il baffetto rosso di un gambero, l'ala di un uccello, la chela croccante e macchiettata di una aragosta, la conchiglia aperta di un dattero di mare, il guscio rigato di una lumaca di mare, la fiaschetta piattata di un'ostrica, solo allora si capisce che questo non è un piatto nel comune senso del termine, ma una sorta di vivanda mitica, di cibo degli dei, non preparato in una cucina come tutte le altre vivande, ma *preso* dal mare, alla rinfusa, insieme all'acqua e al sale e alla sabbia e alla ghiaia, con questo tegame di rame che deve essere stato trascinato nelle profondità marine e poi lungo la riva e sopra la riva, che deve essere stato sollevato e trascinato tutto il giorno nell'acqua e poi attraverso i cespugli del litorale, attraverso la folta macchia delle rive verdeggianti - di là vengono quelle tre foglie di alloro che spuntano dal riso, di là le olive, di là lo zafferano e l'origano, di là infine quella sottile fettina di limone tagliata a metà e a cavalcioni del bordo del tegame, dove splende come un piccolo sole mediterraneo che illumina un lontano paesaggio mitico. (Kiš 57-8)

Questa descrizione del cibo compressa in una frase, di un cibo così ricco per i contenuti, così divino nell'aspetto, e proprio il contrario di quei cibi che i personaggi di questo romanzo - un ragazzo, sua sorella, la madre e il padre - mangiavano durante gli anni di guerra. La descrizione del *mélange* ispanico-moresco-ebraico è così dettagliata che potrebbe fungere da ottima *réclame* in qualche ristorante speciale di cucina mediterranea. Il frammento è collocato nel capitolo "Note di un pazzo". Lo precede un frammento nel quale si enumerano cibi stravaganti in ristoranti d'eccezione nel mondo, da Budapest a Skopje. Questo capitolo si legge quasi come un riassunto della vita di un appartenente all'ex *ceto* agiato. Segue il capitolo-frammento "Trattato sulla patata", un testo che è nato in un periodo di carestia, in tempo di guerra, quando la patata salvava dalla fame numerose famiglie. Il trattato include la storia di questa pianta, la descrizione dei suoi tipi e qualità, dei tipi che si possono trovare in osteria e sulla tavola. Il cibo - la patata, il latte, il pane - per la famiglia descritta nel romanzo è più sognato che mangiato, o il ragazzo se lo guadagna badando al bestiame dei contadini abbienti. In questo contesto, dunque la descrizione della paella riportata è un lusso ancora più grande.

*La Clessidra* è un romanzo familiare, non sulla grandezza (e decadenza) di una famiglia, bensì sui rapporti intolleranti dentro una famiglia (ebraica). Assistiamo alla demistificazione totale dei rapporti familiari,

senza un briciolo di sentimentalismo. Tratta di un padre che muore in guerra, nell'aprile del 1942, ma gli eventi che sono toccati nel romanzo hanno luogo anche nel secolo addietro, e da un punto di vista spaziale essi comprendono l'Europa centrale, arrivando persino alla pianura pannonica. Hemon, in verità, ha potuto imparare molto da Kiš sul rapporto complesso del singolo e della famiglia, come sui valori contrastanti che possono simboleggiare i diversi cibi.

Il romanzo di Dubravka Ugrešić, *Il Ministero del dolore*, è forse in misura maggiore riempito delle emozioni di una persona che si trova in esilio. D. Ugrešić ha dimostrato un'enorme capacità di descrivere la nostalgia per la propria terra perduta, sia come una caratteristica naturale, normale, sana, degna di valore, sia anche come qualcosa per cui oggi la gente non ha più tempo, come qualcosa di superato, arcaico, ridicolo... È riuscita a presentare una categoria che, in maniera visibile, è nell'essenza della sua condizione vitale, allo stesso tempo degna di valore e ridicola, la più naturale e superata.

Alla Ugrešić interessa quella tipologia di persone che porta su di sé una traccia del passato, quelle persone alle quali "è stato appioppato uno schiaffo invisibile" sul volto, che dal passato portano con sé non bei ricordi, ma "un grumo di offesa che è rimasto sul loro collo" (279), che non possono liberarsi da questo peso, ma che qualcosa questo grumo di ricordi sempre graffia, tocca, stuzzica, muove, stimola e ferisce. *Il Ministero del dolore* è un libro sulla nostalgia, sulla "jugonostalgia", con tutte le enormi dimensioni che questa idea contiene in sé. Nessun libro di un rifugiato era mai cominciato in modo così schietto: lo afferma già la poesia introduttiva senza titolo, che comincia con la parola "Nostalgia" della poetessa russa Marina Cvetajeva.

L'eroina principale del romanzo, Tanja Lučić, il cui personaggio è per molti versi autobiografico, è pagata come insegnante di lingua serbo-croata all'università di Amsterdam, ma in verità essa è volta a raccogliere frammenti di ricordi, per i giovani che come lei hanno lasciato la propria terra ritenendo che la guerra che si conduceva lì, in Jugoslavia, non fosse la loro guerra. La trascrizione della mitologia di un mondo caduto in rovina aveva come scopo quello di aiutare i giovani a tirarsi fuori dal trauma della guerra. Le ore di lingua si trasformano in realtà in ore di ricordi di film e libri letti in gioventù nello stato comune di un tempo, ricordi di pub-

blicità, nomi di prodotti e prodotti stessi che erano riconoscibili in tutto il territorio jugoslavo. In questo contesto, una delle eroine, Meliha, di Sarajevo, come proprio contributo al ricordo di una patria che non ha più scrive la ricetta di un piatto chiamato “bosanski lonac”:

Prendere mezzo chilo di carne di maiale, mezzo chilo di carne di manzo, tutta senza ossa, tagliare la carne a pezzi; mezzo chilo di patate da lasciare in un pezzo solo; 2 bulbi di cipolla, da tagliare a metà; 10 spicchi di aglio, interi; 40 pezzi di pomodoro fresco, 4 peperoni, 300 grammi di verza, 200 grammi di cavolo, 2 carote, 2 radici di prezzemolo, una radice di sedano, 1 cavolo rapa, 10 fagiolini, 2 cucchiaini grandi di peperoni rossi dolci, 15 o 20 granelli pepe, alcune foglie di alloro, 3 decilitri di vino bianco, acqua o brodo all’occorrenza. Tagliare tutto in grossi pezzi, mettere in una pentola di terracotta (anche in una comune) una fila di cipolle, una fila di carne, una fila di carote... Bagnare con vino (acqua o brodo). Coprire la pentola col coperchio, chiudere il bordo con pasta sfoglia per non lasciar uscire il vapore. Lasciar cucinare a fuoco lento per quattro o cinque ore. (Ugrešić 75)

In esilio, nel nuovo ambiente, il cibo ha sempre un gusto diverso. E per quanto mi attenga alle ricette, il piatto che ho preparato a Belgrado non avrà mai lo stesso sapore a Trieste. In esilio è importante ricordarsi com’è esattamente la ricetta di un piatto; si crede sempre che se ci si attiene esattamente ad una ricetta, il cibo anche in esilio avrà lo stesso sapore che a casa. In esilio Hemon rivedrà la registrazione video della festa di famiglia, che mentre si trovava in patria non significava nulla, durante la quale si era addormentato dalla noia, mentre adesso proprio quella registrazione è il documento che gli ricorda la sua terra perduta. La fotografia, la registrazione filmica, la ricetta di un piatto - tutto ciò in esilio diventa un ponte con quel mondo passato, un tentativo di ritornare al sapore del passato.



- 1 Si tratta di un ramo di quercia accompagnato da un po' di paglia.
- 2 I giorni "di digiuno" sono anche oggetto di descrizione in alcune opere letterarie. La fede ortodossa impone ai credenti l'astinenza da tutti i prodotti di origine animale, dunque non vi sono né uova né formaggio. Alla vigilia di grandi festività il digiuno dura per sei settimane.
- 3 Fino ad ora, oltre a quello citato, ha pubblicato ancora un altro libro, *Nowhere Man* (Chicago 2002; Einaudi 2004).
- 4 Nel contesto della costruzione dell'importanza e dell'antichità della nazione, tutti gli "argomenti" vanno bene. Citiamo qui un esempio: nel libro *La cultura croata e l'identità politica* (Osijek-Zagabria-Spalato, 1999) pubblicato da un professore ordinario dell'Università di Zagabria, Eduard Kale, si cercano degli "argomenti" che potrebbero affermare la teoria secondo la quale i Croati sono di origine iranica (e non slava). Come argomento principale Kale prende le dichiarazioni di un autore di memorie di viaggio croato, che scrive: "Vicino a questo (Kandahar) vi è il villaggio Horavacija. Incontreremo qui un graticcio simile a quello di Veglia, un graticcio istriano, mentre le donne portano grembiuli simili a quelli che vediamo anche nelle nostre regioni". (Kale 18)
- 5 Così come la semplice descrizione della festa che si tiene sotto il nome di Hemoniade continuamente porterebbe a stabilire parallelismi con i racconti sul valore della nazione che si diffusero nel corso degli anni novanta e furono forti fomentatori della guerra, Hemon descrive il cibo che viene offerto alla festa così da riportare alla mente del lettore sangue, morte, distruzione. "Quando scesi, vidi un paio di galline senza testa che si dimenavano cercando di scappare via da qualcosa (senza riuscirci visto che il qualcosa era dappertutto): le ali sbattevano aritmicamente e il sangue schizzava fuori dal collo in rivoletti sempre più sottili. Facemmo colazione seduti intorno al grande tavolo, passandoci padellate di fegato e cuore di gallina fritti e piatti di pomodori a fette e cetriolini. - Questo - disse zio Teodor, - è il più bel giorno della mia vita" (87).
- 6 Si veda in proposito: M. Mitrović, "The Cuckoo Egg: Masculinity in Modern Serbian Novel". *Serbian Studies, Journal of the North American Society for Serbian Studies* 2003, Vol 17 (1), pp. 101-128.
- 7 Tipo di senape fatta in casa, dal sapore piccante, che accompagna i piatti di carne. Si ottiene dai semi della *gorusica* (*Sinapis*).
- 8 Fazzoletti di stoffa leggera che le donne musulmane avvolgono intorno alla testa.



---

*Opere citate, Works Cited*

---



*Zitierte Literatur*

---

- Andrić, Ivo. *Proba*. Nella raccolta: *Žeđ*. Beograd: Prosveta, 1963 (frammento tradotto da Lara Cerruti).
- Hemon, Aleksandar. *Spie di Dio*. Torino: Einaudi, 2000 (traduz. Angela Tranfo).
- Kale, Eduard. *La cultura croata e l'identità politica*. Osijek-Zagabria-Spalat: 1999.
- Kermauner, Taras. *Mesec dni z Ivanom Cankarjem, Martinom Kačūrom in Tarasom Kermaunerjem*. Ljubljana: 1976.
- Kiš, Danilo. *Peščanik* (1972). In italiano: *Clessidra*. Milano: Adelphi, 1990 (traduz. Lionello Costantini).
- Marulić, Marko. *Judita* - scritto nel 1501, stampato a Venezia 1521; ci appoggiamo all'edizione di Zagreb: Mladost, 1983.
- Petrović Njegoš, Petar. *Gorski vijenac* - stampato a Vienna 1847; usiamo l'edizione: Matica srpska, Srpska književna zadruga, Novi Sad, 1969.
- Sremac, Stevan. *Ivkova slava* - pubblicata nel 1895, l'edizione che usiamo è del Matica Srpska, Novi Sad, 1972.
- Ugrešić, Dubravka. *Ministarstvo boli*, Zagreb: Faust Vrančić, 2004.